

オリーブ植栽 110 周年！今年も「新油」の季節が到来 今シーズンの小豆島産「緑果オリーブオイル」初出荷 11月7日（水）より



香川県小豆島のオリーブと柑橘農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町、園主：井上智博）では11月7日（水）より、今シーズン収穫した早摘みのオリーブ果実から搾った2018年産の小豆島産オリーブオイル、「緑果オリーブオイル」の初出荷がはじまります。

すっかり定着しつつある日本の食卓におけるオリーブオイルですが、小売店の売り場を見ても明らかのように、外国産がほとんどです。そのため「オリーブオイル＝外国産」というイメージがあるなかで、国産のオリーブオイルもあります。

ここ小豆島でオリーブオイルの栽培がはじまったのはいまから110年前の明治41年（1908年）。今年は110周年という節目の年となります。国による試験栽培からはじまり、成功した小豆島が産業としての発祥産地となりました。110年の歳月をかけて、良質なオリーブオイルをつくるためにさまざまな努力と試行錯誤が行われ、110年を迎えることができました。いまでは国内のオリーブオイル消費が拡大するとともに、日本各地で新たな産地が誕生している状況です。

オリーブオイルは生の果実なので“旬”がある

ここ小豆島では今年は大きな台風により、2度の倒木被害を受けました。園地では約100本のオリーブの木が倒れるなどオリーブにとっては厳しい時期もあったものの、園地拡大と木の成長により今年も昨年並みの収穫を見込んでいます。

オリーブは自然の産物ゆえに、年年の季節の移り変わりによって、実の熟し具合や味わいが微妙に変わります。そのため園地では木々の状態、適期を見定めながら収穫、搾油をしております。今年は夏から秋にかけて気温の高い日が続き、例年より搾油がやや遅くなりました。

2018年産のオリーブオイルはいつもの年よりきりりと引き締まった辛味や苦味、若草のような香が際立つ風味豊かな味わいに仕上がっています。

産地で収穫と搾油が続くこの時期に、早くも搾り立ての新鮮なオリーブオイルが食卓に届けられるのは、生産者にとって喜びです。

お米に「新米」、お茶に「新茶」の季節があるのと同様、オリーブオイルも「新油」の季節がある。それが、「いま！」生ものであり、農産物であるオリーブオイルの“旬”の到来と今季初出荷をお知らせいたします。

2018年11月7日

News release

【商品名】小豆島産緑果オリーブオイル

【内容量 / 価格】180 g / 5400 円 (税込)

【賞味期限】 製造日より 1 年半

【原材料】 食用オリーブ油(小豆島産 100%)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売
※本数限定販売



【商品名】小豆島産アルベキナー種

【内容量 / 価格】180 g / 6480 円 (税込)

【賞味期限】 製造日より 1 年

【原材料】 食用オリーブ油(小豆島産 100%)

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売
※本数限定販売



井上誠耕園直営ショップ、または EC サイトにて販売予定

URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/>