



AMYFARM

MURATA EMI

# 村田 絵美

小豆島オリーブ農家 AMYFARM



東京都港区出身、2023年農学部卒業。  
小学生の時に小豆島に引っ越して以来、小豆島の虜に。大学2年の頃、オリーブの品種や産地などによってオリーブオイルの味と香りが異なることに衝撃を受け、その経験が起業のヒントとなった。

私は穏やかな瀬戸内の海に囲まれて  
オリーブ農家をはじめました

オリーブ農園  
AMYFARM

大学時代は、香川のお菓子で香川を盛り上げる地域活性化プロジェクト「KAGAWA Maker」に参加。地元の菓子店とやりとりしながら、商品が企画されて世に出るまでの流れを学びました。現在、自分で商品を企画したり、パッケージをデザインしたりしているのは、その時の経験のおかげです。ゼミでは、オリーブの生理機能と体内吸収特性を解説しようとしている教授のもと、オリーブを科学的な側面から勉強。香川大で身に付けた知識とスキルすべてが、今の仕事に役立っています。

大学卒業後、オリーブの栽培からオリーブオイル・新漬けへの加工、販売までを行う「AMYFARM」を小豆島で創設。もし起業をして失敗したとしても、若いうちであればその後の人生を立て直せるだろうと思ったため、就活をして企業に就職するのではなく、起業する道を選びました。

高校までは、引っ込み思案だった私。しかし大学に入り、自分の目標に向かってチャレンジを続ける友人たちに刺激を受けたことで、やったことがないことも積極的にやってみようと気持ちをエンジ。少し勇気を出すだけで、自分の選択肢がぐっと増えるのを実感しました。学生の頃は、周囲の目が気になつて一步を踏み出せないということがあるかもしれません、自分の気持ちを大切にして、前に突き進んでください。失敗したとしても、将来必ず何かの役に立ちますし、自分の視野が広がります。

「香り」と「あとくち」を追求したオリーブオイルを製造している当社。昨年、自社商品『アロマティケ』が、品評会で大きな賞を2つも受賞するという嬉しいニュースがありました。今後は広報活動を強化し、オリーブオイルの嗜好品としてのおもしろさをより多くの方に伝えたいです。

## 大学での学びを総動員

## 自分にブレーキをかけないで

WHIC  
どこの海で  
ARE YO



小豆島内で同じ品種を育ても、場所によって味や香りが全く違うそう



高松オルネshikoku meguruにて、村田さん自ら不定期で試飲販売を実施。お客様の笑顔が原動力に