



昔ながらの伝統製法により、菜種の色と風味が生きた油

純系の出雲産菜種から搾った 完全無添加、出雲の菜種油



有限会社影山製油所
代表取締役
狩野 道雄 氏

大國主命（おおくにぬしのみこと）が治めた神話の時代から鎮座する出雲大社。現在でも、神殿で厳かにもとされる灯明には、菜種油が使われている。はじめ菜種油はもっぱら灯かり用に使われ、のちに搾油機の開発により生産量が増えて食用として普及していった。

出雲での菜種栽培の記録は、江戸時代の文政3年（1820年）に書かれた農耕の指南書「神門出雲 楯縫郡 反新田出情仕様書」に登場する。「綿の間作の場合は、夏の土用の頃に種をまく」などと細かな栽培方法が指導されており、菜種を原料とする菜種油の製造が盛んに行われていた。その後

も昭和初期頃までは、出雲地方の農家は収穫した菜種を村の搾油施設に持ち込んで搾ってもらい、その菜種油を行燈（あんどん）の燃料として、食用油として使っていたのだ。やがて行燈は電気やガス灯にとつて代われ、食用には昭和40年代からは輸入菜種油の増大などによつて、国内での菜種そのものの栽培面積が激減していった。かつては出雲をはじめ日本各地の農村では風に揺れる菜の花畑が広がっていた。100%だった菜種の自給率は、現在はなんと0.15%までに落ち込んでしまっている。

日本の菜種栽培が激減しているおり、希少な出雲産及び国産菜種油を使った油製造を60年余守っているのが、影山製油所である。当初は豆腐屋だったが油揚げをつくる関係で搾油設備をもつていたため、村の搾油所が少なくなるなかで製油業に切り替えまた、数少ない伝統

製法による出雲産及び国産菜種油の製造所として「日本古来の菜種油の製造技術、食文化を後世に継承していく」という強い思いのもとで「出雲の菜種油」を造り続けている。

原種の管理から製油まで



菜種はアブラナ科の植物で交雑しやすい特徴があつて、雑種が生まれやすい。原種の栽培については、他品種との交雑を防ぎ、「キラリボシ」と「ななしきぶ」の純系をまもるため、管理がゆきとどく製油所近くのネットハウスで栽培されている。出入りにネットを張り内部に花粉媒介者となる蜂や蝶が入りこめないようになっている。また、入室時には衣服に他の植物の花粉がついていないかを厳しくチェックするなど、交雑防止を徹底している。



本場の本物認定
ココが特徴

出雲の菜種油

名称の由来／江戸時代から出雲地方では菜種畑が広がっていた。とくに出雲国古志郷（現在の出雲市古志町・下古志町・芦渡町の一部）は松江藩の菜種指定産地となっており、菜種油の産地として広く知られていたことから「出雲の菜種油」と呼ぶ。
製法の特徴／昔ながらの伝統製法に従って、古式構造の炉には薪を燃やして平釜をおき焙煎し、ねじ式の搾油機で油を搾り出すため、香りがよく安心な無添加油ができあがる。
原材料の特徴／農研機構が育成したエルシン酸を含まない菜種品種「キラリボシ」「ななしきぶ」の通常利用権を持ち、出雲市で栽培した菜種を買い上げて原料としている。
品質と安全性／製造工程では化学薬品や添加物はいっさい使っていない。
特認者＊／有限会社影山製油所（島根県出雲市芦渡町583番地-1）

手仕事でつくる安心菜種油

現在、日本では菜種油が食用油全生産量の約6割を占める。その原料となるキャノーラ種はカナダから90%以上を輸入している。「出雲の菜種油」は、出雲産及び国産菜種のみを原料に伝統製法による油づくりを行っている。原料菜種の品種は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構東北農業研究センターで育種された「ななしきぶ」と「キラリボシ」。この品種は、とくに安心安全な食油を求める消費者に受け入れられており、遺伝子組み換えはされておらず、かつて健康不安が問われたエルシン酸を含んでいない。この原種の通常利用権を影山製油所が受託し、自ら管理している。交雑しやすい菜種の原種を純系で守るためにネットハウスで隔離栽培し、採取した優良な原種は、適性条件下で管理保存し、原種増殖ほ場

栽培。そこで採取された種を契約農家に毎年提供し、栽培され乾燥、選別を終えた高品質な菜種を全量買い上げて原料としているのだ。

製法は、まず水分を飛ばして油を搾りやすくするための焙煎へ。焙煎は、炉の上においた平釜で行う。炉の構造と松の薪によつて火力を調整していくことで、重油やガス加熱では得にくい、その日の天気や温湿度の変化に微妙に対応した炒り加減が発揮できる。このため、最高の焙煎状態に仕上がってくる。続いて、スクリーン式の搾油機で油を搾り出す。日本では、菜種油の搾油法として、この搾油機が昔から行われてきた。搾り出された油は湯洗いという工程で、水分や不純物を取り除いていく。最後にろ過機で微細な異物を除去。ろ過を終えて、無添加で純度の高い菜種油ができあがる。



菜種油の独特の香りが楽しめる料理法は「天ぷら」。カラリと揚がって胸やけしにくのが特徴である。

なお、市販の大部分の菜種油は効率を良くするために油の抽出に

く締めくくった。



松の薪を燃料にして、国内でも珍しい炎が円形にまわっていく古式構造の炉の上に平釜を設置して焙煎を行う。



菜種の乾燥を考慮し晴天が続いた後に、コンバインで刈り取る。



ねじ式の搾油機で、圧力をかけ菜種をつぶして油を搾り出す。



湯洗いという工程で不純物を取り除く。



最後に目視による異物検査を行い、充填して、できあがり。

商品情報

両端：出雲の菜種油（920g）、中央：生搾りキラリボシ菜種油（270g）希少な出雲産菜種100%を原料にして、化学薬品や添加物を使わずに、昔ながらの搾油製法でつくる菜種油。一番搾りなので、菜の花の風味と色合いがきわだっている。原料である菜種の生産地と生産者名のラベルを貼っている。

特認者

有限会社影山製油所
島根県出雲市芦渡町 583 番地 - 1
☎0853-21-1948



* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。