



# 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つた



有限会社影山製油所  
代表取締役  
影山 陽美 氏



## 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、菜種油の产地として広く知られていたことから「出雲の菜種油」と呼ばぶ。

**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、ねじ式の圧搾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）

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。

本場の本物  
認定  
ココが特徴

## 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を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不ツ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、原種増殖ほ場で

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、炉の上においていた平釜で行う。炉の構造と松の薪によっ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發揮できる。このため、最高の焙煎状態に仕上がるべく、これまでの焙煎工程を細々と見直す。結果として、スクリュー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、この圧搾製法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縮めくくつた。



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。

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の栽培面積が激減していく。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いたため、村の搾油所が少なくなるなかで製油所はなんど0・1・5%までに落ち込んでしまっている。

戸時代の文政3年（1820年）に書かれた農耕の指南書「神門出雲橋縫郡 反新田出情仕様書」に登場する。「縮の間作」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いたため、村の搾油所が少なくなるなかで製油所はなんど0・1・5%までに落ち込んでしまっている。

40年代からは輸入菜種油の増大な

栽培面積が激減していく。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・1・5%までに落

ち込んでしまっている。

日本農業技術研究所として「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

して、食用油として使っていたの

だった。やがて行燈は電気やガス灯

にとって代わられ、食用には昭和

40年代から輸入菜種油の増大な

栽培面積が激減していく。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・1・5%までに落

ち込んでしまっている。

日本農業技術研究所として「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して、食用油として使っていたのだった。やがて行燈は電気やガス灯にとって代わられ、食用には昭和40年代からは輸入菜種油の増大な栽培面積が激減していく。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いたため、村の搾油所が少なくなるなかで製油所はなんど0・1・5%までに落ち込んでしまっている。

日本農業技術研究所として「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して、食用油として使っていたのだった。やがて行燈は電気やガス灯にとって代わられ、食用には昭和40年代からは輸入菜種油の増大な栽培面積が激減していく。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いたため、村の搾油所が少なくなるなかで製油所はなんど0・1・5%までに落ち込んでしまっている。

## 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るため、菜種の原種を管理することも含め、昔ながらの製法を伝承して無添加の菜種油をつくりいくことで、消費者、特に子どもが安心して味わえる本物の菜種油を提供してゆきたい」と力強く締めくくった。



### 商品情報

両端：出雲の菜種油（920g）、真ん中：生搾りキラリボン菜種油（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、昔ながらの圧搾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

色濃く、香ばしく、風味豊か  
原種育成者がつくる菜種油

菜種は容易に交配しやすいため、遺伝子組換の心配が多い作物。しかし、この菜種油は原種育成者権によって保護されるとともに、安全な環境で栽培した種を使っているので安心です。また、釜煎り、圧搾絞り等の伝統製法で生産を続ける姿勢も評価できます。油の色が濃く、香ばしくて風味がこっくりしているのが特徴です。

審査専門委員  
フードジャーナリスト  
食文化研究家  
エッセイスト  
向笠 千恵子 氏

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。



ねじ式の圧搾機で、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。

色濃く、香ばしく、風味豊か  
原種育成者がつくる菜種油

菜種は容易に交配しやすいため、遺伝子組換の心配が多い作物。しかし、この菜種油は原種育成者権によって保護されるとともに、安全な環境で栽培した種を使っているので安心です。また、釜煎り、圧搾絞り等の伝統製法で生産を続ける姿勢も評価できます。油の色が濃く、香ばしくて風味がこっくりしているのが特徴です。

向笠 千恵子 氏