



東京都

利島

椿油で揚げた天ぷらは、家康の好物のひとつ

利島特産 食用つばき油

本場は、椿油生産量日本一の利島

利島は東京から約135キロの太平洋上に浮かぶ伊豆諸島の島。周囲7.7km、人口約300人の小さな島の全域が東京都利島村となる。島の8割が椿で覆われ、椿油の生産量は全国の6割、伊豆諸島の7割を占める。もちろん市町村単位においての椿油生産量は、日本一を誇っている。



東京島しょ農業協同組合
利島店店長
柴田敦史氏

東京竹芝桟橋からジェット船で伊豆大島へ、次いでヘリコプターに乗り、利島に降り立った。ヘリ搭乗は、島の波風や湾がないなどの海象条件により、船の就航（沿岸）率50%であるため。この近づきがたさが、利島が日本一の椿油の島になったことの背景にある。上空から眺めた島は、こんもり原生林の緑に覆われていたように見えたのだが、あとで樹木の8割が村人の手によって植樹された椿の人工林だったことがわかった。利島の椿は、昔から島に自生していた日本の原生種ヤブツバキ。椿油は、食用・頭髮用・肌用、かつては刀磨きにも使った万能油。

江戸時代には幕府の要請により椿油を年貢として納めていた歴史がある。また、椿は太平洋を吹き荒れる季節風から集落を守る防風林の役割もあつた。つまり、利島の椿は江戸での需要と生活防護の理由から、長い年月つねに島人に寄り添いながら大規模な人工林ができたものなの。また交通条件もあつて、島は観光誘致より椿油づくりに特化していった。現在は生産量も全国の6割を占めて日本一であり、昔から「利島の椿油」は島内外で親しまれ、そもそも万能油で食用でもあるため利島特産「食用つばき油」の名称が自然と生まれた。

農業・化学肥料不使用 完熟の実から搾る高級油

原料には、農業・化学肥料不使用の基準で育てられ、未熟の実を収穫するのではなく、完熟して落下



椿は、寒期に花を咲かせ、養分を蓄えた実は9月から10月頃に完熟し、自然に割れて落下する。



した実を拾い集めるためにこまめに雑草を抜くなどの手入れが必要であり、栽培状態と収穫はまさに畑作業でもあるためだ。

利島特産 食用つばき油

名称の由来／利島は江戸時代から椿油の特産地。「利島の椿油」は島内外で古くから親しまれている。椿油は化粧品イメージが強いが食用油でもあることから、食用を入れた名称となった。

製法の特徴／利島産の椿実だけを原料に溶剤を使わない「圧搾抽出」している。搾油から充填までを行うため品質にばらつきなく高品質を管理できる。

原材料の特徴／農業・化学肥料不使用の条件下で育てられ、完熟して落下した利島産椿実だけを使用している。

品質と安全性／同一の工場で、食用も化粧品用も搾油しており、品質と衛生管理を万全に行っている。酸化にかかわる酸価値は、化粧品基準より厳しい0.6以下を自主基準としている。

業界とりまとめ団体／東京島しょ農業協同組合利島店（東京都利島村13番地）

食用油には多くの種類があるが、椿油は最高級の高品質油であり、食通やプロの料理人には好んで使っている人も多い。ナッツ類に似た椿特有の香りがほのかに漂う椿油。揚げ物、炒め物、ドレッシングをはじめ、チーズフォンデュならぬ椿フォンデュも知る人ぞ知る椿油活用メニューになる。

椿油は血中コレステロールを下げる動脈硬化を予防する働きがあるオレイン酸を約85%も含んでおり、健康面からも評価が高い。オレイン酸含有量が高い油としては、オリーブ油が約75%ほどなの

で、椿油の貴重さがわかるうというもの。またオレイン酸が多い油は酸化（劣化）されにくいので、他の食用油に比べて品質が長持ちするという特色がある。

製造法は、安心安全な利島の椿の品質を最大限に生かす「圧搾製法」。生産者から利島村椿油センターに届けられた椿の実は、小石や枯葉の細かい交雑物を除くなどの前処理をすませ、圧搾機にかけて実から油を搾る。圧搾によって実から油になった原油は、精製のプロセスへ。油の劣化をおさえるための脱酸処理という工程を行って、高品質が維持できるようにする。続いて洗浄処理を行い、濾過され油中の不純物を取り除いてできあがった椿油は、充填機で真空状態にして製品油タンクに貯蔵される。

伊豆諸島名産のあしたばの天ぷら。椿油30%ブレンドした揚げ油を使った揚げ物は、カリリとした軽い食感が特色。消化がよく食べた後も胃に負担がかからず胸やけしないのも魅力となっている。



「利島の椿油は、オリーブ油の品質で例えるなら、全てが一番搾り、オレイン酸の含有量の高さからして全てがエキストラバージン以上ということになりますね」と柴田さんが語る。今後の展開については、利島の「食用つばき油」の安全性や高品質性をより周知できるように努力し、当然のことながら、手間ひまを惜しまず大切に育てている生産者の努力にも報いてゆきたいとのことであった。



完熟して落下した実を、ていねいに採取している。



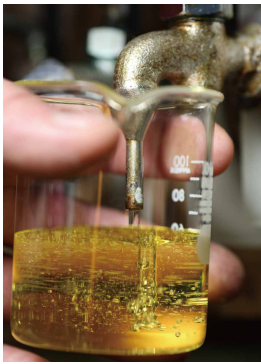
天日干して数日乾燥させた椿実。



圧搾機で椿の実から油を搾ると、原油と搾りカスに分けられる。圧搾後すぐの原油は、まだ不純物などが混じり濃い茶系色をしている。



原油に脱酸処理をして、遊離脂肪酸を除去し、油を酸化しにくくする。



最後に濾過の工程を繰り返し、異物を排除することで、透明な「利島特産 食用つばき油」ができる。



した利島産の椿の実だけを使う。「利島の椿は、70年から100年くらいのもので多いですね。椿は植えてから30年しないと実を結ばないのですけどね」とは、J.A.東京島しょ利島店の柴田敦史店長である。島では、5〜15mもの椿の巨木が多く、林を「椿畑」と呼ぶ。それは、山の急斜面を水平にした棚地に、椿が農作物のように一定間隔で植えられているから。また、腐葉土を与えたり、落下



椿畑には、5〜15mもの巨木が整然と植樹されている。

商品情報

利島特産 食用つばき油（183g）

農業・化学肥料を一切使わずに育てた椿の実を原料につくった、安心・安全な食用椿油。原料の椿実、全て東京都特別栽培農産物（農業と化学肥料を5割以上削減した農産物を認証する東京都の制度）の認定を取得している。健康によいとされるオレイン酸をオリーブ油以上に含み、抗酸化力の強いビタミンEも豊富でヘルシーさでも高い評価を得ている。酸化に強く、室温で保管しても劣化しにくい。揚げ物、炒め物、ドレッシングなどに幅広く使える。商品のタグには、メニュー例が紹介されている。

関連団体

東京島しょ農業協同組合利島店
東京都利島村13番地
☎04992-9-0026