



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

出雲産菜種を確保し、出雲で製油

出雲地方では、江戸時代から昭和初期まで盛んに菜種が栽培され菜種油がつくられていた。しかし、現在は伝統技術で菜種油をつくる製油所は1軒だけに。輸入菜種の増大などで当地の菜種農家が減少したが、安定した出雲産の栽培を復活させ、搾油とともに島根県出雲市で行っている。



有限会社影山製油所
代表取締役
狩野 道雄 氏

大国主命（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、神殿で厳かにともされる灯明には、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 桶縫郡 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った。やがて行燈は電気やガス灯にとって代われ、食用には昭和40年代からは輸入菜種油の増大などによって、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っていたため、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



菜種はアブラナ科の植物で交雑しやすい特色があって、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。出入り口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。

原種の管理から製油まで



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、原種増殖ほ場では

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、この压榨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。最後にも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



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。

化学薬品が使われているが、これと比べれば「油の色にも、香りにも、こんなに違いがあるものか」と驚くほど。脱臭や脱色をいっさいしていないので、菜種本来の黄金色と香りがきわだっているのだ。狩野氏は「菜種油は、灯かりや食のシーンで日々の暮らしに深く寄与してきた。私たちは、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っていくことで、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。



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。



ねじ式の压榨機で、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、昔ながらの压榨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

