

よっ葉だより

2017年
9月4日号
No.474

地産地消～よっ葉で育む



いのちと未来～

よっ葉生活協同組合

商品評価委員会 /

2017.7.4 上三川町

「グリーンオイル見学へ行ってきました。」

グリーンオイル搾油所は、上三川田植え・収穫祭の農業体験を開催している場所にあります。そこには、NPO法人民間稲作研究所・一般社団法人グリーンオイルプロジェクトがあり、稲葉光國氏が代表をしています。

2011年の東日本大震災後、福島県から避難して来た有機米農家の杉内さんが稲葉氏の指導で除染・代替え作物を始めたことからグリーンオイルの製造が始まりました。栽培した菜種・ひまわり・大豆の葉や茎には多くのセシウムが吸収されますが、種には一切移行しません。グリーンオイルは石油溶剤の抽出はせず搾るだけ、酸化を防ぐために焙煎していません。(コールド製法)。始めた当所は、試行錯誤をくりかえしました。先日、上三川の田植え農業体験では、グリーンオイルを使って約250人分の天ぷらを揚げましたが、使用後の油は劣化が少なく綺麗でした。

搾油の機械は2種類あり、スクリューで連続に搾るタイプと押しつぶすタイプがあります。スクリューで連続に搾るタイプの機械は、石硬い物、菜種・ひまわり・大豆などを搾ります。菜種10kgで2.5～3.5ℓ搾れます。押しつぶすタイプの機械は、やわらかい物、えごま・胡麻などを搾り、搾り終わった油かすを一回ごとに取り出します。えごま10kgで3.5～4.0ℓ搾れます。菜種はどちらの機械でも搾ることができます。搾油後、コーヒーフィルターを6枚重ねて2回ろ過します。フィルターでないとオリが取れなく、簡単ならろ過は透明度が出ないそうです。商品となるまでに、菜種は10日と時間をかけ搾られます。搾油所では、搾った油かすも販売しています。

現在、上三川で100ha、杉内さんは福島へ戻り南相馬で70haの菜種を農薬、化学肥料を一切使用せずに栽培しています。上三川、南相馬とも菜種の品種は「きらりぼし」です。上三川で栽培され搾られた菜種油はよっ葉生協でも販売しています。南相馬の菜種は上三川に送られ菜種油となり、マヨネーズやドレッシングに商品化され、福島県の道の駅などで販売されています。また、南相馬の菜種油を一部使用した石けんを世界展開するため、昨年、搾油所はろ過スペースを増築しました。

先日、上三川の田植え農業体験では、群馬県から家族で参加した小学4年生の男の子が、搾油するために

祖父と育て採れた菜種を持って来たそうです。ビンの裏に自分の名前が書かれるので、記念になりますと担当の国弘さんは話されていました。

9月4週の「くらら」26ページで、国弘さんが搾った「菜種油」と、初登場の「稲葉えごま油」をご紹介します。

市販されている植物油の96%は遺伝子組み換えとなっております。子供たちの未来のために、安全な食品を自給し生産者を応援していきましょう。

(担当理事 山本)



菜種油 270g (写真右)

ベータカロチン、ビタミンEが豊富で、トランス脂肪酸は含まれません。コシが強く、使い続けても市販のサラダ油より劣化しにくく、完全に使いきることができて経済的です。焙煎していないので焙煎臭がありません。ドレッシングなど。

えごま油 108g (写真左)

有機栽培された栃木県産の油です。体内で作る事ができないα-リノレン

酸が100g中約62gも含まれていて、血中の中性脂肪を下げたり、血栓、がん、高血圧の予防等に効果があると言われています。日々小さじ1杯のえごま油が目安です。おひたしや豆腐にかけたり、ドレッシングなど生食に適しています。



お話を伺って...

ゆっくり時間と手間をかけられて、美しい黄金色になるのだと分かりました。1本1本に気持ちが入められた油を、大切に、感謝していただきたいと思っております。(委員 伊澤)