



▲オーストラリア生産者と社長、副社長

圧搾一番搾りなたね油

平田産業

遺伝子組換え原料を使用しているも、表示義務のないサラダ油。そのため、市販品の多くは遺伝子組換え作物も原料に使用しています。そんな中、非遺伝子組換えの菜種だけを使い、昔ながらの方法でなたね油を製造しているのが平田産業です。

創業は明治35年(1902年)。当時菜種栽培が盛んだった地の利を生かし、福岡県で製油業を興したのが始まりです。

■菜種生産の現状

<消えゆく国産菜種>

なたね油は江戸時代から明かりを灯す行燈(あんどん)の燃料として使われ、明治時代以降に食用としての利用が広まりました。原料の菜種は1960年代まではほぼ100%国内自給され、作付け面積も35万haを超えていました。しかし、輸入自由化とともに国内の菜種栽培は激減。今ではわずか800ha、自給率は0.04%まで落ち込んでいます。

<世界中に広がる遺伝子組換え>

国産菜種が減少する中、平田産業は高品質な原料をカナダに見出し、輸入に踏み切りました。しかし、1996年にカナダが遺伝子組換え菜種の栽培を承認。栽培面積は急速に広がっていきました。そこで、当時はまだ遺伝子組換え

菜種が栽培されていなかったオーストラリアに輸入先を変更。不安は払拭されたかに見えましたが、オーストラリアでも2001年に遺伝子組換え菜種の栽培が認可されました。州によっては栽培禁止となっていました。遺伝子組換え推進派の勢力が強まった現在、栽培禁止を表明しているのは南オーストラリア、タスマニアの2州となっていました。それも2019年までの暫定でしかありません。現在は南オーストラリア州産を使用しているものの、先行きは不透明です。



南オーストラリア州

■国産菜種の生産に活路

先々の原料確保が保障されていない平田産業にとって、今はまさに正念場。「非遺伝子組換え菜種の原料確保は本当に厳しくなっています。何とか国産原料を増やそうと、地道に北海道に足を運んで、菜種の作付けを依頼しています。契約農家は少しずつ増え、2010年から国産菜種を使って菜種油を搾ることができるようになりました。まだまだ安定した量とはいえませんが、もっと増やしていきたいです」と副社長の平田孝一さんは話します。



▲副社長



△北海道の菜種畑

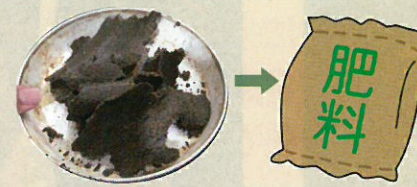
■薬品は一切使いません

<圧搾一番搾りは安全の証>

平田産業のこだわりは原料だけでなく製法にもあります。菜種から油を搾る方法は、機械で圧力をかけるだけの圧搾一番搾り。この方法では菜種に含まれる油分40%のうち、25%しか搾れません。一般的にはこの後、搾りかすに残った15%の油分を石油系の有機溶剤「ノルマルヘキサン」を使いほとんどを抽出しますが、一番搾りではこれを行わず、搾りかすの油分を残したまま養殖魚の餌や肥料として出荷しています。



▲工場長の安達さん



▲油分を残した残りかす

<お酢とお湯で油を洗う>

搾り出した油は、食酢を加えてタンパク質などの不純物を沈殿させて除去した後、70℃まで温めた地下水で湯洗いをを行い、不純物を取り除いていきます。一般的にはこの工程でシュウ酸やリン酸、苛性ソーダなどを添加することで作業時間を短縮しています。市販品の多くが製造開始から最終製品として完成するまでに要する時間はわずか1日間ですが、丁寧に時間をかけて精製する平田産業では、最終製品になるまでに1週間もの時間を費やします。

取材後記

サラダ油は、どんな原料を使っているか、どんな作り方をしているのかが見えにくい商品です。平田産業のなたね油は価格だけを見れば市販品より高いと感じるかも知れません。でも作り方を知れば、価格以上の価値があることがわかります。毎日使うものだからこそ、平田産業のような信頼できるメーカーから買いたいものです。

編集委員 / 佐分誠

ポイントは3つ

- 1 原料は非遺伝子組換え!
Non-GMO
- 2 圧力をかけて搾っただけ!
- 3 一切薬品は使わない!

■製造工程

原料の菜種搬入



前処理



蒸気加熱、焙煎後、潰して油を搾りやすい状態に。

圧搾



潰した菜種を圧搾によって油を搾る。



搾りかす

圧搾一番搾り



原油

【市販品】

使用するのは遺伝子組換え不分別の菜種。その多くは遺伝子組み換えされたものです。

【平田産業】

遺伝子組換えでない菜種のみが密封したコンテナに入ります。

Non-GMOの証明書▶

【市販品】

生産効率を高め、歩留りを良くするために、圧搾を終えた搾りかすにノルマルヘキサンを使ってほとんどの油を抽出します。

【平田産業】

圧力をかけて搾った圧搾一番搾りのみを使用。搾りかすは油分を残したまま養殖魚の餌や肥料になります。

精製



原油に含まれる不純物を取り除く。



【市販品】

油に含まれる不純物を効率良く取り除くために、シュウ酸やリン酸、苛性ソーダなどを使用します。

【平田産業】

食酢とお湯を使い、油に含まれるたんぱく質などの不純物を取り除きます。

脱色・脱臭

脱色



検品



品質や劣化の早さなどを検査し、基準を満たしたものを出荷。



特別価格
 11月3回494
 一番搾り純正なたね油
 1250g 768円(税込829円)



製品