

TOKAIニニコミ

株式会社ほうろく屋



愛知県西尾市

菜種油の小さな工場です。

希望者の見学を受け入れてきましたが、
みなさん、とても驚かれるんです。

壁や床がベタついていないことに。

代表 杉崎 学



菜種油の製法を熱く語る杉崎代表

西尾市で菜種油を製造されている杉崎学さん
にお話を伺いました(令和6年5月14日。聞き
手:東海農政局消費・安全部長 小山内司)。

元々、油を作りたいかった訳じゃない

——菜種油作りを始められたきっかけを教えてください。

杉崎 若い頃、身内の不幸をきっかけに、心に病を抱えた若者の自立支援に関心を持つようになりました。ちょうどそのとき、地元で菜種油作りをしていた大嶽(おおたけ)製油(昭和24年創業)の大嶽喜八郎さんに出会ったんです。元々油作りがやりたかったわけではなく、後継者のいない工場を若者の社会復帰の訓練場所にしようという思いが強かったですね。でっち奉公3年を経て、先代喜八郎から平成24年に工場の機材を譲り受け、今の場所で菜種油作りを始めました。

先代に引かれ、菜種油のおいしさに気付く

——血縁のない先代から工場を引き継いだのは一大決心でしたね。

杉崎 先代喜八郎は、優しく、そして仕事に厳しい方で、私はその人間性に強く引かれました。また、先代の奥さんが作ってくれた賄いの食事がとにかくうまい。なぜだろうと考えたとき、菜種油がうまくいからだと気付いたんです。この製造技術を次の世代に伝えたいという思いで、先代と菜種油の復活を約束しました。今は天国で喜んでくれていると思います。

——先代から教わったことで、一番心に残っていることは何ですか。

杉崎 昭和の時代、菜種油は本当に貴重なものだったということ。今の安価な食用油は2、3回、揚げ物に使ったら、酸化して黒くなるので固めて捨ててしまう。でも、大嶽精油の菜種油は酸化しにくいので大事に使うことができたと言っんです。すごい製造技術だと改めて思います。



先代の若かりし頃の作業風景

心が折れそうになった私を
応援してくれたのは

——工場を引き継いだ後、どのような苦勞
がありましたか。

杉崎 ここで作った菜種油は、市販の食用油と10倍
の価格差がありました。道の駅でコロッケの試食販
売をするのだけれど、一瓶二千二百円という価格
を見ると、なかなか買ってもらえない。たまに、ま
た戻ってきてくれるお客さんもありましたが(笑)。そ
うした地道な販促活動でファンを広げていきまし
た。

——心が折れそうになったこともあったのでは
杉崎 この油は体にいいと言え、ぼつたりと批
判されることもあり、何度も心が折れそうになり
ました。なんで僕はこんなことをしているんだろう
と。でも、今は食べ物で健康になれることを皆さん
が知ってくれるようになりました。時代が私を応
援してくれたのだと思います。最近では、勉強会に
講師として呼ばれることも増えてきました。



工房見学会で参加者に菜種油の製法を
説明する杉崎代表(左)

体に優しい菜種油を作りたい、その一心

——ほうろく屋の菜種油の魅力は何ですか。

杉崎 人間の体の一部は脂質なので、健康のために
は良質な油をとることが大切です。大量生産の食
用油は、抽出量を最大にするために薬品が使われ
高温処理の工程でトランス脂肪酸が発生するそう
です。ほうろく屋では、昔ながらの圧搾を行って
るので、トランス脂肪酸は発生しません。それから
原料の菜種も国産にこだわっている、遺伝子組
換えは使いません。

100キログラムの菜種からとれる油の量は、薬
品抽出が70キログラムであるのに対し、ほうろく屋
では半分以下の30キログラムと少量。だから割高
になってしまう。安価な食用油はニーズがあり否定
はしませんが、体に優しいものをとりたいという方
のニーズには応えられていると思います。



左から	ほうろく菜種油 伝承	460g	2,700円(税込)
	ほうろく菜種油 生搾り	138g	2,268円(税込)
	ほうろく菜種油 荒搾り	460g	2,916円(税込)

手間のかかる先代の製法を忠実に再現

——菜種油の製法について教えてください。

杉崎 工程は、天日干し、選別、焙煎、圧搾、ろ過、
最後に火入れとなります。天日干しは、農家さん
から届いた菜種をブルーシートの上に広げ、数時
間、天日にさらして水分を飛ばす作業です。単に水
分調整をする機械乾燥とは違い、太陽の光に当て
ることで油にしたときの黄金色が鮮やかになりま
す。

——手間と愛情をかけている様子がよくわか
ります。菜種の選別はどのように行うのですか。

杉崎 唐箕(とうみ)という昔ながらの農具を使
います。落下する菜種に横から風を当てる仕組みで、
実のしっかり詰まった菜種は近くに、粒の小さい未
成熟の菜種は遠くに着地します。農家さんも発送
前に選別してくれるのですが、絞った油がそのまま
製品になるので、ここも労力を惜しんではいけない
工程です。



原料の菜種は必ず天日干しを実施

焙煎は、職人技が発揮される最重要工程

——そして焙煎ですね。焙煎にはどういう役割があるのですか。

杉崎 焙煎とは、菜種を釜でいる作業で、最も重要な工程となります。その加減が非常に難しい。全くいらないくらい搾っても油は出ないし、逆に高温で長時間いれば、圧搾時に油は多く出るけれど、余計な成分まで出てくるので油の品質が落ちてしまいます。

——焙煎の温度や時間にこだわはありますか。

杉崎 原料となる菜種は産地や品種がさまざまなので、焙煎の温度や時間はマニュアル化できません。品質を守りながら、最大限の油を搾れるよう、ギリギリの加減を見定める、これが職人技なんです。燃料は薪を使い、くべる量をコントローラーしながら火力を調整します。以前、ガスバーナーを使ったこともありますが、不思議と油がおいしくありません。



昔ながらの薪を使って菜種をいる焙煎作業



先代からのスクリー型搾油機を使い、じっくり、丁寧に圧搾

良質な菜種油とはこういうもの

——次の圧搾は油を搾る工程ですね。えっ、圧搾機、壁、床が全然ベタついてない。

杉崎 これは見学者皆さんが驚きます。昔ながらの圧搾機なので、当然、床に少々油はこぼれます。ただ、油の品質がいいから拭き取るだけですぐきれいになる。見学者にはハンドクリームのように手に油を塗ってもらいますが、一切ベタつくことなくすっと肌になじむ。市販の食用油はそうはいかない。これが体に入ると思えばどうですか。ほうろく屋の菜種油の品質をお分かりいただけると思います。

——油の概念が変わったような感覚です。最後に、ろ過と火入れで完成ですね。

杉崎 圧搾で生まれた黄金色の菜種油を容器に移し、2週間、微細な皮などの沈殿を待ちます。そして、上澄みを釜に移し、さっと火入れすることで、余分な水分を飛ばして出来上がりです。

全国の農家さんの協力があつて

——原料の菜種はどのように調達されているのですか。

杉崎 年間30トンの菜種が必要になりますが、県内産だけで賄うことはできないし、気象災害のリスクを考えると、原料の調達元は広範囲で確保しておくことが重要です。このため、県内のほか、北海道、青森、富山の農家さんと原料の取引をさせていただいています。

ほうろく屋の製法は、昔からSDGs

——SDGsに貢献できているところはありますか。



杉崎 ほうろく屋の菜種油は10回てんぷらを揚げても黒くなりませんし、から揚げのあとの残った油を別の料理に使うことで、だしが出ておいしいと言ってくれるおばあちゃんもいます。使い終わった油を固めて捨てるということはありませんので、廃棄物を出さないという点で貢献できています。

また、油の搾りかすも肥料として有効活用しています。うちの搾りかすは、薬品抽出のものとは違って油分が残っており、盆栽の肥料に使うと冬場に葉がっつやするということ、実は人気なんです。選別ではじかれた未成熟の菜種は、製品用とは別に油を搾って、チェーンソーの潤滑油として使っています。石油由来の潤滑油とは違って、自然に優しいと思います。

夢実現のため、後継者に託す

——名刺を拝見すると、工場長は、杉崎さんではなく、寺田康一さんなのですね。

杉崎 私は若者の社会復帰支援をもとめとやりたかったので、そちらに注力するため、工場長を寺田さんに譲ることになりました。これからは手伝う立場でかわっていきます。

菜種の作付面積、増やしていきたい

——県内における菜種の作付面積、増えるといですね。

杉崎 以前は、県内でも米の裏作で菜種を植える農家さんが多くおられました。が、兼業農家が増えて、菜種の作付面積は減っていました。

菜の花が増えれば、菜の花でイベントができるし、耕作放棄地の解消もできる。私が県内に設置した農場では、農薬や化学肥料を使わない農業の研修を行っており、菜種の作付面積も増やしています。行政にも菜の花の魅力発信を期待したいです。



愛知県東浦町の自社農場に咲く
菜の花は、春の風物詩

三代目工場長の寺田さんにもインタビュー



焙煎作業中の寺田工場長

——ほうろく屋を知ったきっかけは。

寺田 以前からSNSで活動は知っていて、イベントに足を運び、杉崎さんと話をする機会もありました。杉崎さんの生き方にあこがれて、しばらくはお手伝いのようなことをしていましたね。

——それがいまでは工場長なんですね。

寺田 ある日、杉崎さんから、皆さんがいる場で工場長の後継指名を受けたんです。杉崎さんと一緒に仕事をしたいと思っていたので、これを機に勤めていた会社を辞めて、この春から工場長としてここで働くことにしました。

——寺田さんの夢は何ですか。

寺田 ほうろく屋の技術を後世につなげていくのが私の一番の夢。ほうろく屋の菜種油を日本一の油にしたいです。日本一おいしい菜種油をより多くの方に知ってもらいたいと思っています。

<発行>

東海農政局 消費・安全部 消費生活課
TEL:052-223-4651

TOKAIミニコミのサイト
(東海農政局Webサイト)



取材にご協力いただいたほうろく屋のWebサイト
<https://hourokuya.com/>



左から 寺田工場長、杉崎代表
小山内消費・安全部長