

平出油屋 工場見学会レポート

オーサワのごま油・なたね油でお馴染みの「平出油屋」の見学会を実施しました。明治時代から続く老舗で昔ながらの製造工程をレポートします。

開催日：2013年10月13日(日)

場所：平出油屋（福島県会津若松市）



焙煎

焙煎：炒り足りないと十分に油が絞れず、炒りすぎてしまうと食べた時に苦い後味が残ってしまうそう。何度も炒り加減を確認し、炒り上がりの按配は職人の目と鼻で見極められています。僅かな水分でも残っていると油の酸化や変質の原因になるため、炒りあがった原料をさっと広げ湯気を抜きます。



搾油

玉締め压榨法：平出油屋で作られる油の最大の特徴の一つです。まず木桶にマットを敷き、その中に炒って粉碎した熱々の原料を詰め込む作業が完了すると、いよいよ玉締め工程です。玉状の重しを、菜種を絞るときは2.3トンほど、微調整をしながらかけていきます。桶から油があふれると、見学者の方からは歓声！絞られたばかりの油はどろりとしていて、色も濃い状態でした。残った絞りかすには窒素分が豊富で、地元の農家を中心に肥料として使われているそう。「実のなるものは特に、3年もすると味が甘くなってきます」と、平出社長が語ってくださいました。原材料を無駄にしないことが分かりました。



濾過

和紙濾し法：絞られた油は別室に移動し、濾過をされます。「大量生産される一般的なメーカーでは、高温高压をかける脱酸・脱ガム・脱臭などの工程がありますが、こうすると風味が損なわれ油自体が変質してしまう」と平出社長。和紙を筒状にした中に油が通されることで、まろやかな味わいと黄金色が美しい油が出来上がります。

ごま油は味・香りが生かせるように、なたね油は料理の仕上がりが黄金色に美しくなるように作っていると平出社長は言います。「どの作り方がいい・悪いということはありませんが、油は作り手の考え方で全く違ってきます。」「その中で、50%は努力、もう50%は今までの作り方を守っていきたい」お客様を前に、力強く語ってくださいました平出社長。いまは、弟子入りされた方へ伝統を伝えています。

多くの方に選んでいただける油として、これからもこの良さがお客様に伝わってほしいと思います。



ランチは平出社長の奥様、美穂子さんによる手作りの伝統料理。なたね油で揚げた金色の揚げまんじゅう、えごま油のしぼりかすからつくった、えごまみそ兵六餅など。

「平出油屋」商品一例

Ohsawa

- 0092 オーサワなたね油(ビン)
330g 510円(税込)
- 0090 オーサワなたね油(缶)
930g 1,186円(税込)



0092

Ohsawa

- 0076 オーサワごま油(卓上)
138g 551円(税込)
- 0078 オーサワごま油(ビン)
330g 924円(税込)
- 0077 オーサワごま油(缶)
930g 2,488円(税込)



0078

その他、国内産黒胡麻油と金胡麻油も取り扱っております。

お忙しい中ご参加頂いた皆様、誠にありがとうございました。

また、ご対応頂きました平出油屋様には、詳しい説明の他、手づくりの伝統料理までご用意いただきありがとうございました。

レポート：オーサワジャパン 平山

ご 報 告

関西学院大学ボランティア団体「Eco-Habitat」へ、当社オーサワジャパンが協賛させていただきました。

2013年8/3兵庫県三田市で開催「三田まつり」、2013年8/14宮城県遠田郡涌谷町で開催「わくや夏祭り」では、たこ焼きを販売し、その収益(114,900円)が東北支援活動資金に充てられました。

オーサワ協賛品：

オーサワのなたね油、オーサワの豆乳マヨ、オーサワのお好みソース、龍泉洞の水

