

平出油屋見学レポート

2014年10月13日、福島県会津若松市にある平出油屋さんで工場見学会が行われました。

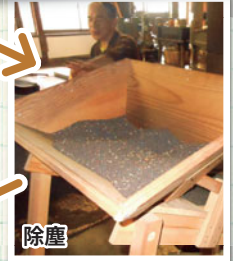
平出油屋さんでは、玉締め压榨法による「オーサワのなたね油」「オーサワのごま油」を長年にわたり製造しています。

油搾りのスタートは「焙煎」です。なたねを薪火で30分ほどじっくり煎り、水分を飛ばします。煎り終わったなたねは、ゴミを取り除き（「除塵」）、機械で潰され、甑こしきに入れ蒸気を通します。そしていよいよ「压榨」です。木桶に人毛マットを敷き、熱々のなたねを詰め込み、その上を職人がしっかりと踏み固めていきます。湯気が立ち昇る中、テンポよく踏み固めている職人の姿が印象的で、特に夏場は、とてもきつい作業だろうと感じました。また、マットは“人毛でできている”と聞いて驚きました。強度と柔らかさがあり、余分な油が染み出さないで適しているとの事でした。そして昭和初期に導入したという趣きのある機械に、踏み固められたなたねを入れ、金属製の半球がゆっくりと下りてきて圧力をかけていきます。平出さんによると、この半球が“玉締め”の名の由来ともいわれているそうです。間もなく、タラタラと黄金色のなたね油が流れ出てきます。出てきた油は手作業で一つ一つていねいに和紙に注ぎ、自然にまかせてゆっくりと「濾過」、瓶詰されます。



焙煎

開催日：2014年10月13日(祝)
場所：平出油屋
(福島県会津若松市)
参加者：16名



除塵



踏み固める



压榨



濾過

じっくりと手間と時間をかけて行う作業からは、培われた伝統と自信、平出さんの誠実な思いが伝わってきました。

工場見学の後、伝統食や郷土料理の講演活動や書籍を出版している社長の奥様から、福島郷土料理フルコースがふるまわれました。参加者の皆さんは大変喜ばれ、料理のご説明を聞き、とてもおいしくいただきました。食後は鶴ヶ城と飯盛山を観光し、充実した見学会となりました。



～商品ラインナップ～

オーサワのごま油

Ohsawa

0076 (卓上)

138g 626円(税込)

0078 (ビン)

330g 1,047円(税込)

6040 (ペットボトル)

600g 1,836円(税込)

0077 (缶)

930g 2,818円(税込)



0076

0078

6040



0077

使いやすいペットボトル登場!

オーサワのなたね油

Ohsawa

0092 (ビン)

330g 556円(税込)

6041 (ペットボトル)

600g 842円(税込)

0090 (缶)

930g 1,285円(税込)



0092

6041



0090

使いやすいペットボトル登場!

台風の迫る中でしたが、天候のくずれもなく、充実した見学会となりました。

平出社長の諸々のご配慮に感謝致します。

レポート：オーサワジャパン 磯田