

生産者に会いに  
行ってきました

# (有) 小野田製油所

9月13日  
まち多摩

小野田製油所は江戸時代に灯りの油を搾る商売から始まりました。工場は新宿区と都会にあり、ごまを炒る時間にも気を使って操業されていました。

小野田製油所のごま油は、黄金色で上品な旨みのある一番搾りの油です！その特徴と美味しさの理由は原料と製造工程が、一般的なごま油と全く違い、昔からの製法にこだわられ、薬品は一切使わず作られているからです。

それでは原材料と製造工程の一部をご紹介します。

## ●原材料

ごまは白ごまを使っています。生活クラブはできる限り国産の物を利用することを99%していますが、国産の生産量は少なく油にするほど確保できないそうです。なので外国産のごまを使用していますが、ごまは生産効率が悪く生産している国が減り、逆に輸入している国が増えているそうです。その中で小野田製油所では特Aの食用白胡麻を確保し、使用しています。小野田製油所のごま油はごま本来の風味がそのまま油になるため、一般のものよりグレードの高いものが使用されています。

## ●焙煎

焙煎には薪を使い、炭になり灰になるまで時間をかけながら低温でじっくりごまの芯まで火を通します。一般的なごま油はガスなどでいきいきに高温で焙煎するために、ごまの表面が先に焦げてしまい、油の色が濃く、独特の強い香りがついています。

## ●压榨

炒られたごまは、江戸時代からの立木式を機械にした玉締機でゆっくりと時間と圧力をかけて、搾ります。この玉締法で搾った油は摩擦熱がほとんど発生しないため、ごまの風味と栄養を壊さずに油に移行します。しかも小野田製油所は何度も搾るとえぐみが出るため、一回しか搾りません。搾りカスといえど、まだ油分も栄養も残っているので、生活クラブ卵の鶏のえさになっています。ごみにせず、循環しているのが嬉しいですね。ちなみに玉締機を作る会社が昭和30年代に潰れたため、全国から集め、自分たちで修理したりして、大事に使っているそうです。この玉締機は現在日本に40台弱しかなく、その内11台は小野田製油所で稼働しているそうです。一般的なエキスペラによる搾油は連続して短時間で油を絞ることができますが、高圧をかけるため、摩擦熱が大きく出ます。そのため油は高温になり、油の色が濃い茶色となり、焦げた香りがついてしまいます。しかもまだ残っている油分があるので、二番搾りなどし、ごまからとれるだけ油を搾りとりします。

## ●濾過

最後に布フィルターと和紙で重力を利用してろ過をします。和紙は埼玉県産のものを使用し、一つ一つ小麦粉を水で練ったものを糊に使い、袋を手作りしてくれているそうです。糊も小麦粉で安心ですね。このように作られたごま油は、炒め物、揚げ物（抗酸化が高いので繰り返し使えるごま油100%で使ってくださいね）、お菓子作り、和風にも洋風にも合います。セサミンもたっぷり入ったごま油、毎日の食事作りにぜひお使いください。

