

# ほうろく菜種油

## STORY



謹製一番搾り  
純国産

### 「ほうろく菜種油」 伝統技術の伝承と、 新しい価値創造への挑戦

#### 良い油は搾る前に決まる

一般的な菜種油は、ガス火による短時間・大量の効率的な焙煎と搾油量を追求するため135℃程度まで菜種を焙煎します。しかし、伝統的な製法は油搾りに移る前の原料としての菜種の乾燥方法・選別・焙煎方法と焙煎温度の管理の重要性を伝えていきます。良い油は、搾る前にどのような姿勢で原料菜種と向き合うのか、その時点で決まってくるのです。

#### 引き継ぐべき伝統

ほうろく菜種油は丁寧にゆっくり薪焙煎で加熱し、熱の入り具合を一粒ずつコテでつぶして確認します。その温度を測ると、おおよそ80℃程度。この焙煎温度で油を搾るためには、適正な乾燥状態と良質な菜種のみを選別する必要があります。そのため、私たちは地域の生産者から届いた菜種の適度な天日干しと、昔ながらのとうみによる風圧選別を怠りません。その結果、通常の焙煎では考えられない低温での焙煎・搾油が可能になるのです。この方法は菜種に含まれる油分の変質を抑

え、また菜種の微細な焦げカスを出さないことで、湯洗い、加熱処理、強制濾過を最小限に抑えることが出来ます。つまりそれが、酸化に強く、油の栄養価と旨味を最大限残すための重要な工程であり、まさに昔ながらの製法を守りぬいていると言える所以なのです。

#### 伝承と革新による新たな価値の創造

人間には新しいものを生み出す力があります。しかし、その前に温故知新というように、伝統を守り、徹底的に伝承する事が不可欠なかもしれません。その結果、現代的な視点による新しい価値が生まれてくる、その可能性を、この菜種油という日本の伝統的な調味料が教えてくれています。たかが菜種油、されど菜種油。この商品を生み出す過程で、多くの学びを得る事が出来ました。

私たちは、良い油を適切に選び、適量摂ることこそ、現代において最もふさわしい食用油との向き合い方だと考えています。不用意に避けるのではなく、選ぶに値する良品を作る事、それこそ、豊かな多様性と、豊かな社会の基本だと考えています。

#### 《伝承油》の特徴

これらの初期工程を忠実に引き継ぐことで搾油後の湯洗い工程を必要としない澄んだ菜種油が出来上がります。その後135℃程度まで薪火で加熱し、水分を飛ばすと同時に、菜種の香ばしさとの強さを引き出して完成します。この伝統製法は、近代の酸化によって捨てられる油とは正反対の価値、「捨てない油・使い切る油」を実現させます。また、「古い油に新しい油を継ぎ足す」として、いつまでも酸化しない油として、どんな料理にもお使いいただけます。まさに、伝統的な製法を守り《伝承》している菜種油なのです。

#### 《荒搾り油》の特徴

そこで私たちは、ふと気付きました。本当に純粋な油であれば、そもそも加熱工程すら不要ではないのかと。思案の結果、通常の倍以上の時間をかけ「静置」することで微細のごみを沈殿させ、上澄みのみを取り分けることで、より澄んだ油を加熱工程無しで作る事に成功したのです。その結果、従来の菜種油の香ばしい香りを抑え、菜種の甘みが生きた菜種油が生まれました。焼いたり炒めたり、さらに製菓などの際のオーブン加熱において、これまでに以上に菜種油の旨味を楽しむ事ができます。その味わいはナッツの様な香りと甘みになって、素材の力を引き出します。

#### 《生搾り油》の特徴

私たちはさらに考えました。焙煎温度を最低限まで抑えることで、完全非加熱油よりも生産効率がよく、さらに、伝統的な薪焙煎と圧搾絞り技術による最高品質の菜種油が作れないか。試行錯誤の結果、60℃という低温焙煎の圧搾絞り、静置・沈殿・上澄み取り分け精法で作ったのが、菜種の状態が限りなく生に近い《生搾り油》です。生搾り油は少し緑がかっているのが特徴で、生でかけて食べる油として最高の状態を楽しむ事が出来ます。ドレッシングに、パンに塗ったり、焼き野菜にそのままかけて、素材と油の旨みの両方を存分に楽しむ事が出来ます。多様な料理法をアレンジして楽しむ近代的発想と、古来の伝統的製法を繋ぎ合わせることで生まれた、菜種の可能性を最高点まで引き出した油です。



## LINEUP

### 伝承油

ほうろく菜種油「伝承油」  
460g / 1600円 [税抜き希望小売価格]  
ほうろく菜種油「伝承油」小瓶  
138g / 950円 [税抜き希望小売価格]

### 荒搾り油

ほうろく菜種油「荒搾り油」  
460g / 2200円 [税抜き希望小売価格]  
ほうろく菜種油「荒搾り油」小瓶  
138g / 1350円 [税抜き希望小売価格]

### 生搾り油

#### Special Oil

ほうろく菜種油「生搾り油」  
138g / 1850円 [税抜き希望小売価格]

販売・お問合せ：株式会社りんねしゃ  
愛知県津島市宇治町天王前 80-2  
TEL (0567)24-6580 FAX (0567)25-9714  
Web <http://www.rinnesha.com/>

## Recipe

ほうろく菜種油をつかっている  
お店のとおっておきレシピ!



Cafe Ocean  
カフェオーシャン  
愛知県西尾市寺町笠外 186-36  
毎週月曜日・第2、4火曜日定休  
TEL:0563-62-6123  
<http://www.cafe-ocean.com/>

### ほうろく菜種油と にんじんドレッシング

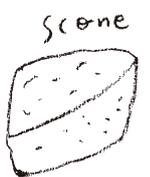
材料  
菜種油200cc  
にんじん100g  
アップルビネガー40cc  
メープルシロップ又は蜂蜜10g  
塩小さじ1  
白味噌15g  
粒マスタード10g  
コンショウ少々

全ての材料をフードプロセッサー又はミキサーに入れてよく攪拌して出来上がり



### スコーン

材料 5個分  
地粉125g ベーキングパウダー6g  
全粒粉50g 菜種油45g  
キビ砂糖15g りんごジュース40g  
塩ひとつまみ



- 1) 粉ものを全てボウルに入れて混ぜる
- 2) 菜種油を入れて手でぼろぼろになるまですり混ぜる
- 3) りんごジュースを入れてカードなどで、きるようにさっくり混ぜる。粉っぽさがなくなればOK
- 4) 好きな形に5等分に成型する。
- 5) 180度に設定したオーブンで20分焼く



ほくろく

菜種油

生搾り油

純製 生搾り