



食文化再発見の旅

第1回 “一番絞りなたね油”の巻



「なつめ油はいいやはんどか!!」 「なつめ油はいいやはんどか!!」

(なつめ油のいい香りがする) なたね油はいいかがでしょうか

「小さい頃を思い出す、郷愁を誘う風味だね。このなたね油を使った料理を食べ、そんなふう喜んでくれるお客さんは多いんですよ」とうれしそうに小山田さん。腰が強く風味豊かなこの油に出会ったのは鹿児島です。

少し前の鹿児島では、特産物のさつまあげがこの家庭でも日常的に作られていました。近海でとれた魚のすり身に芋焼酎や地酒を加え、地元なたね油で揚げたその味はまさしく懐かしいおふくろの味だよ、と薩摩っ子たちは言います。かつてはいたるところに菜の花畑や油を搾る工場があり、地元の商店でなたね油が売られていたそうです。

大量生産の油とはここが違う 鹿児島産なたね100%の贅沢

最近の研究で、植物油は体の免疫機能を完全に働かせたり、悪玉コレステロールを減少させて血液をサラサラにしたりする効果があることがわかってきています。もちろん取りすぎは禁物ですが、少しずつ積極的に良質の油を取るよう心がける時がきています。

しかし大メーカーの多くの植物油が、溶剤抽出法で製造されていることをご存知でしょうか。植物油原料を石油溶剤で溶かし出し、高温にさらし化学薬品を加えて油を取り出す方法です。理由はコスト削減のために原料から一滴も残さず大量に油を搾り取るためですが、これら化学的に作られた植物油は、植物油本来の風味が薄くなるばかりか、体にとても有害なトランス脂肪酸が含まれてしまっています。使い古しても黒くなった油の中にもできるのと同じ物質で、ガンや心臓病の原因になることがわかっています。また原料を海外に依存しており、遺伝子を組み換えた原料が混在する危険性も見逃せません。

だから小山田さんのこだわりは、昔ながらの製法である圧搾法、そして鹿児島産なたねを100%使用することです。なたねを直火釜で煎って一度だけいいねいに搾り出し、しばらく熟成沈殿させた後、温水で不純物を分離、最後に鹿児島県の伝統工芸品である、手すき蒲生和紙でろ過して完成です。不必要な熱も薬品も全く使わないで出来上がったそのなたね油は、原料の持つ独特の色や香り、そして栄養素がしっかりと残っています。



「農家と消費者をつなげる役目、 信念を曲げずに作りますよ」

小山田さんに商品の良いところを教えてくださいと尋ねたところ、「なたね油はわたしにとって子供のようなものだから、ひと様に対してあれこれおぼろげなことは出来ませんよ」と小山田さんのお人柄が良くわかる謙虚な答えが返ってきました。「うちのなたね油を気に入ってくれた郡会のお客さんが、鹿児島で大雨が降った日に心配して電話をかけてきてくれたんです。もう消費者というよりも支援者ですね。なたね農家やお客さんの笑顔を見るのがうれしい。だから私はいい油を信念を曲げずに作っていきます」

「どっちの料理ショー」特選素材! カラッと揚がって胸焼けしない

愛情いっぱいなたね油で揚げたてんぶらは、どこか懐かしい味がします。きつね色に染まるのは、なたね本来の持つ独特の色のせい。香ばしい風味にはコクがあります。ビタミンEが多いため酸化しにくく酸が強い。大人数分のでんぶらを調理しても熱ダレせず最後までカラッと揚がります。たくさん食べても胸焼けしないし冷めてもサクサクとおいしい。から揚げや炒め物にもぜひ使ってみてください。いつもよりも旨みが増していることに驚かれることでしょう。人気テレビ番組「どっちの料理ショー」で、メソニックの揚げ油として特選素材に選ばれたのも納得の味です。



圧搾法とは
昔ながらの機械で原料に圧力をかけて搾り取る方法。最初に出てきた油が一番絞りで、高温にさらさず化学処理をしないため安全で、原料の持つ自然な味、色や香りが生きています。



2本セット
確保数100



▲独特の色、風味をお楽しみください。

小山田さんの一番絞りなたね油「菜の花」(2本組)
商品番号 PP0129-70618
2,100円(税込) 返金不可
●内容量/660g×2 ●原材料/なたね(鹿児島産100%)
●賞味期限/製造日より2年間 ●確保数100 ●お届けに2週間ほどかかる場合がございます。

FAX フリーコール 0800-888-1111 (24時間受付) つながらない場合は 098-860-4596

ご注文はスピーディーなFAXでも承っております。ハガキに必要事項をご記入になり、お申し込みの面のみをFAXください。●印刷の都合上、商品の色合いが若干異なります。●お申込み・送料についてはカタログ106ページをご覧ください。

