

11/2 大阪市中央公会堂で米澤製油生産者交流会を開催しました！

「おっかねえ油、作るんじゃない！」
きっかけは、1968年のカネミ油症事件*。米澤製油はこの事件の後、社長の母のこの一言から研究を重ね、化学薬品を一切使わない「なたね油」の製法を1975年に開発しました。

「圧搾法」で油を搾り「湯洗い洗浄法」でなたね油を精製しています。コストも手間もかかるので、取引先が容易に見つからない中で生活クラブ生協とめぐり会い、取り組みが始まりました。

※カネミ倉庫株式会社でパイプの破損により、製造した油にPCB（ポリ塩化ビフェニール）が混入。生じたダイオキシン類が主原因とされる大規模な食中毒事件

米澤製油（株）の3つのこだわり

1 非遺伝子組み換えなたね原料を使用しています

国産なたねはもちろん、輸入原料も産地を指定し分別が証明されたものを使用しています。

2 精製工程において化学合成品を使用しません

一般的な「サラダ油」は、石油系の「ノルマルヘキサン」という薬品を使って原油を取り出しています（薬品は、その後加熱して除くので表示義務なし）。原油から、不純物（えぐみ、におい、色など）を取り除く工程でも、リン酸、シュウ酸、苛性ソーダ、活性白土などを使い、さらに消泡剤にシリコン樹脂、酸化防止剤にビタミンEを添加されることも。

一方、米澤製油の「なたね油」は焙煎後に圧搾で原油を搾油するだけ。10%ほど油がしぼり切れず残りますが、良質な肥料として活用されます。不純物を取り除く工程には独自の「湯洗い洗浄」を行います。作業時間が長くなり、それだけ価格も上がりますが、安心して食べられるなたね油ができあがります。精製後の添加物も一切ありません。



3 国産自給率向上のため、国産なたね原料の産地拡大に努めています

青森県、北海道などから「キザキノなたね」を仕入れています。開発から30年がたち、種としての力が弱ってきたため、現在新しい品種の開発が進められています。



動画による工場見学や、小型圧搾機を使った実演もあり、おいしく安全な油への想いが参加者へしっかりと伝わりました。質疑応答では、国産なたねと輸入なたねの違いや、国産なたねの自給率（なんと0.02%程度だそうです）など様々な質問がありました。

また、カネミ油症の被害を目の当たりにした参加者の感想もあり、化学薬品の怖さを改めて感じました。製造方法の明らかな「なたね油」を使い続けたいと思わずにはいられない学習会でした。

米澤製油のなたね油はコシが強く、揚げ物・炒めものはもちろんドレッシングやケーキ作りにも大活躍！ シフォンケーキが良く膨らむという声も聞かれました♪



揚げ物をしたらオイルポットで濾して保管しましょう。次に揚げ物をするとき油を足す（差し油）と、長持ちします。差し油の量が多いほうが酸化が少ないそうです。何回も揚げ物に使ったり、炒めものに使ってなるべく使い切りましょう！

#ご飯のおともコンテスト大阪代表決定!!

una_kobamari15さんの大阪の消費材でつくる「山形のだし」を選出しました。

生活クラブ連合会の公式WEBサイトで各地のご飯のおとも代表をご覧ください。

「山形のだし」は、きゅうり、ナス、みょうが、オクラ、しそなどの野菜を細かく刻み、だし醤油で混ぜ合わせたものです。

ネバネバ野菜を入れるのがミソ。ご飯にのせてさらさらーと食べられます。夏野菜のメニューなのですが、やさしいBOXの野菜を使って「オリジナル季節のだし」を作ってみませんか？

新米も届いています。つやつやピカピカのご飯のおとも、あなたのお薦めは何ですか？！

生活クラブのおいしいお米。「よやく・る」で食べる約束をして、生産者に来年も作ってもらいましょうね。

※お米の「よやく・る」は配達職員まで♡

