

ナタネを圧搾機にかけて油を搾り出す

特集

夢と希望

黄金色の救世主

ナタネ油特産品化への挑戦

町社会福祉協議会では、郡内で生産されたナタネを使って、ナタネ油を作る取り組みを行っています。

「まちの新しい特産品にしたい」
夢と希望を胸に、日々、作業を続ける皆さんの姿を追いました。

多くの人の応援があるから、頑張れる。
ぜひ、まちの特産品として売り出したい

日野町社会福祉協議会 青砥昭雄会長

「ナタネ油を作るきっかけとなったのは、NPO法人奥日野里山ネットからの働きかけだった」と青砥会長は振り返ります。

「耕作放棄地などでナタネを栽培し、油を搾る。使用した油はバイオ燃料にできるエコな取り組みですが、社会福祉協議会には施設整備をする予算はなく、不安ばかりが募っていたのが本音です。そこで、知事をお願いしたところ、県下で搾油事業は珍しいこともあり、ぜひ実現させてほしいと支援を受けることができました」

黒坂にある障がい者小規模作業所おしどり作業所では、平成21年度に搾油機を購入し、事業を行ってきました。作業所に通う人にもやりがいが生まれているようです。多くの可能性を秘めた「ナタネ油」に期待が寄せられています。



搾油作業に忙しく動く一人一人に声をかける青砥さん



原材料は地元産のみ

ナタネ油の原材料となるナタネは、すべて郡内で生産されています。生産者は日南町に7軒、日野町に1軒、江府町に2軒あります。ナタネは7月下旬から8月上旬にかけて、おしどり作業所に運び込まれ、搾る量を計算しながら使われていきます。

分担して作業

ナタネ油を搾る作業工程は6つに分かれています。

- ①原料焙煎：1回500gを電子レンジで3分間加熱し、焙煎する。
- ②原料冷却：焙煎したものを完全に冷ます。
- ③搾油：冷めた原材料を搾油機に投入する。
- ④沈殿：搾った油は沈殿容器に入れ、1週間から10日間置き精製する。



心を込めてラベルを貼っていく。丁寧な作業

- ⑤容器詰め：精製された油を容器に詰め、栓をする。
 - ⑥商標貼付：食品表示法に従って作成した商標を貼り倉庫に保管する。
- 搾油しても1週間から10日間は精製しないと製品化できないため、1日の搾油量は20詰までとなり、容器に換算すると1日あたり10〜15本分くらいになります。

初売りで完売

今年産のナタネで製品を作り、9月15日に30本を販売し、完売。青砥会長は「ようやく商品になり、嬉しかった。利用者にも完売という結果が自信になった様子。自分たちでしようという力が湧いてきた」と喜びます。

また、一緒に搾油作業にあたる伊達指導員と藤嗣指導員は「新しい作業で、夢、やる気、成長、やりがい、作業所に溢れている。町民の皆さんの関心が向くことを期待している」と話します。

製品の名前は「ひなたちゃん」。指導員2人が考案。日野郡のひなたネのなを組み合わせで名づけました。

今後は、町内で開かれる生きいき「ひの」ふれあいまつりなどで販売されます。

地産地消で特産品に

地元産の材料にこだわり、 目標は、安心で安全なものを食卓に

町では水田転作の一メニューとして、ソバの後作に『ナタネ』を考えています。その種を収穫し、搾って食用油にするものです。

搾油作業は、黒坂にある「おしどり作業所」で行っています。地元産の原料で、地元の人たちの手によって製品化された安心・安全でおいしいナタネ油を販売します。おすすめは天ぷらです。香りもよく、色もよい。カラッと揚がるのが特徴です。

作業する人たちの笑顔が
キラキラと輝いて見えました



1本450g入り750円
お問い合わせは、おしどり作業所（電話74-0331）

日野町長 景山享弘

障がい者自立支援法の施行に伴い、仕事をしていた多くの人たちに少しでも現金が手元に入ることを願っています。関わる人すべての期待が詰まった製品です。

この製品は自然の恵みそのままです。搾油事業が成功することを願いつつ、町民の皆さんのご協力をお願いします。