



良太さんのひまわり油



黄金色に透き通るひまわり油。寒い季節は粘度が上がって白い沈殿物も現れますが、温度を上げるとサラリとなり沈殿物も溶けます。生絞り油の特徴です。



お米、キタアカリ、人参を栽培していますが「油も楽しそうなので作ってみた」という良太さん。ラベルは書道家に依頼して作ってもらったオリジナルです。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

★「本物のひまわり油」

久々のおかげさま通信は、良太さんの「ひまわり油」です。ご存じの方は、直売所の「かざぐるま」で運が良ければ販売しているのを見かける程度の「幻の油」です。元々は高柳場長が「油も遺伝子組み換えばかりでろくなものが無い」と作り始めたものです。ただ、あくまで自給用で販売するためには作っていませんでした。しかし昨年、高柳場長の甥っ子にあたる良太さんが「油を作るのも面白そうだし、わくわくするから」と、販売用に作付けをしてくれたのです。ただ、種まきは田植えの時期に重なり、夏の中耕、さらに秋の収穫は手で1本1本刈り取ってハウスで乾燥させ、種は手作業で脱穀し、ふるいにかけて、仕上げに唐箕という道具で良い種を選び分る、というように大変な手間がかかっているのです。

また、一般的に油は温度が高いとそれだけ搾油率が上がるので、焙煎したり高温で化学薬品を使って抽出します。一方、このひまわり油はご縁があるNPO法人に依頼し低温圧搾（コールドプレス）、いわゆる昔ながらの生搾り製法です。搾りカスの除去は時間がかかる沈殿・濾過のみで、脱色・脱臭も行っていない。オレイン酸やビタミンEなどの種が持っている栄養素はそのまま入っており、ひまわり特有のナッツのような香りも味わえる本物の油なのです。

透き通るような黄金色は美しく、料理全般に使えますが、お勧めは香りと風味を楽しめるサラダのドレッシング。中にはスキンケア用に使う方もいます。なかなか手に入らない本物を是非体感してみてくださいね。

【産地情報】

◎寒さが厳しく葉物を中心に生育が止まっています。急な欠品などがある場合はご容赦下さい。