

むらに搾油所が1軒あると

「岩手県一関市」(株)デクノボンズ

文＝編集部 写真＝奥山淳志

むらに搾油所ができて8年。本物のおいしい油が家々にやってきた。

「地域限定の油」がいくつもできて、耕作放棄地でのナタネ栽培も根づいた。若者が定住できる仕事にもなった。

地域に搾油所が一つあるというんなことがまわり始める。



油がこんなにおいしいものだったとは

山あいにある搾油所の工房に足を踏み入れると、すでに香ばしい香りが立ち込めている。焙煎され、圧搾されたナタネそのものの匂いはそれだけでごちそうだ。

訪れたのは、一関市・旧大東町(だいたう)にある搾油所・デクノボンズ。代々続くような油屋ではない。2005年に古い搾油機を譲り受け、ナタネの生産仲間建てたむらの搾油所だ。

「焙煎の加減で油のできあがりが変わる。一番気を使います」というのは小野寺伸吾さん(35歳)。デクノボンズの社長兼一人社員だ。

いまでは1年通して搾油するが、当初は冬の農閑期のみ営業だった。設立の少し前にUターンして実家の農業を手伝っていた小野寺さんは、搾油所ができるときに声をかけられ、副業として搾油を担うことになった。

ちゃんとした冬の収入になりそうだし、遠くのコンビニへアルバイトに行くよりずっと

おもしろそう、と引き受けた小野寺さん。でも油搾りなんてやったこともなく、当然素人。

「まわりに師匠もいないので、すべてが手探り。搾油機を譲ってくれた福島県の搾油所の人に電話などで聞きながら、本当に油まみれになりながら体で覚えました」

搾油所が建つまでの経緯は、いまから22年前、大東町の学校給食栄養士をしていた伊東庚子(みちこ)さん(70歳)が、ナタネ栽培を始めたことにまでさかのぼる。子どもたちに地元産の旬の素材や安心安全な食材を届けたいと、毎



ナタネ油「まごどさ」(180g 680円、820g 1800円)。方言で「孫たちへ」の意味。品種はキザキノナタネ



右から菊池公代さん、伊東庚子さん、小野寺伸吾さん、菊池孝雄さん。小野寺さんは小学校時代、伊東さんがつくった給食を食べて育った

日厨房で奮闘していた伊東さん。しかし大量に揚げものをする、仲間がいつも気分が悪くなってしまふのが気になっていった。大量生産された油の質に疑問をもった伊東さんは、かつては大東でナタネをつくっていたと聞いて、知り合いの畑を借りて自家用に栽培を始めたのだ。

収穫し、県外の搾油所で搾ってもらうとその味にビックリ。「油がこんなにうま味や甘味が詰まった、おいしいものだったなんて」。近くの年配者にもおすそ分けすると「昔懐かしい味がする」と大好評だった。

油はどの家でも日常的に使うもの。だからこそ、おいしくて安全な油がほしい。地元でつくれるならそれに越したことはない。次第に栽培仲間が増え、大東に生産グループ・花菜油(はなあぶら)の会ができたのは2003年。その2年後、自前の搾油所「工房地あぶら」をつくることになったのだ。

搾油所の立ち上げメンバーは、伊東さんや

