



兵庫県出身、2012年に大阪から西粟倉村に1ターンした筆者（29歳）と油の師匠・神谷敬正さん 写真提供=ablabo.

搾油所

1500人のむらに1軒、地あぶら屋が生まれた

蔦木由佳（岡山県西粟倉村・ablabo. 代表）

写真=大村嘉正

油にハマって91歳の職人に弟子入り

そもそもablabo.（アブラボ）とは何者かというところ、岡山県の北東部、人口1500人の西粟倉村にある搾油所です。私が油に興味を持ちだしたのは5年前。旅先の小豆島で搾りたてのオリブオイルを見つけて、料理好きのくいしん坊だった私は、すっかり油の世界の虜に……。以来、休日の大半は油探しや工房見学に費やすことになりました。

そうしたなか出会ったのが、西粟倉村から車で1時間半の津山市にある「神谷油脂製油工業所」。代表の神谷敬正みたけいせいさんは、当時御年91歳、いまだに伝統製法でナタネ油を搾る現役の職人でした。20代

で起業し、70年以上も油屋を続けている、私にとっては憧れの存在です。

神谷さんによれば、1950年頃は岡山県内だけでも小さい搾油所が600軒ほどあり、近隣の農家がナタネを持って来ると油と交換していたそうです。それが、高度経済成長期へと向かうなかでどんどん廃業となり、今では神谷さん1軒になってしまいました。そんな神谷さんにも後継者はいません。

私は考える間もなく「継がせてください！」と弟子入りを志願。神谷さんは少し驚きながらも了承してくれました。2013年冬のことです。その後は勤めていた会社を辞め、丁稚奉公で村から通うことになりました。





「毎週金曜日は油の日」と、昨年からはじめた油の量り売り。ナタネ油100g350円、ヒマワリ油は600円。ともに通常の半額と、たいへんお買い得だ

空き農産加工所が油屋になった

修業を始めて3カ月がたったころのことです。師匠に学びつつも、自分でもいろいろな油を搾りたいと思うようになり、独立を決意。村役場に相談すると、10年ほど前から使われていない農産加工所を貸してもらえなくなりました。

もともと食品加工用の施設なので、「食用油脂製造業」の許可もすんなりです。洗い場や作業台はそのまま使うことができたので、新たに設備投資したのは直圧式の搾油機のみ。日本政策金融公庫から100万円ほどの融資を受けて2014年夏、アブラボがスタートしました（その後、知人の農家からの支援でスクリーナー式搾油機も導入）。

年4tのタネを 契約農家から買い取る

当初苦労したのは、オリジナル商品を搾るための材料の確保でした。タネ採りはたいへんな手間がかかるため、油用の作物を育ててくれる農家がなかなか見つからなかったのです。

それでも知人からの紹介や、アブラボ