

# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年6月15日発行 **7月号**

株式会社 黒怒  
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10  
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241  
http://www.kokudo.ne.jp/

「ほうろく屋さんの菜種油は、原材料は国産菜種のみ、天日で干した菜種を新炊きの鉄釜」ほうろく釜で焙煎、薬剤に頼らずただ機械圧搾で搾り、自重で時をかけて濾すだけの製法です。酸化しにくく、揚げ油として繰り返し使うことが可能で、炒め油などに利用すれば捨てることなく最後まで使い切ることもできます。

「捨てる油、使い切る油」

## 菜種を煎る「大きな鉄釜」を、そのまま屋号に。

機械はレトロな搾油機一つ。薬剤なし。

日本に2、3台しかないといわれる希少な搾油機「ダブルエキスペラー」…これが、ほうろく屋さんの油搾りで使う唯一の機械です。搾った油も無理な力はかけず、ただただ静置させ、気長に自重だけの濾過をおこないます。「急げば無理をすれば、品質は落ちる。…」手間と時間をかけて作り手の想いは、驚くほど正直に現れます。



廃業を考えていた先代に弟子入り、伝統の圧搾菜種油を途絶えさせたくないとの想いで事業を継承した、代表(二代目)の杉崎学氏。

本当の「豊かさ」を教えてくれる油が、ここにある。

先日、通勤の帰り道、雨に映える紫陽花の姿に魅入られ、気がつくどと立ち止まって花を眺めている自分がいました。うっとうしい梅雨も、視点を変えれば、多彩な楽しみが見いだせるのだと、そんな気持ちになりました。さて、今回のこくど通信の特集は、ほうろく屋さんです。ほうろく屋さんは、私どもの地元、愛知で、鉄釜の薪炊き焙煎、機械圧搾しただけの一番搾り菜種油を生産するスローフードメーカーです。油は、溶剤による抽出をしないのはもちろん、脱臭も脱色もなし、酸化防止剤や保存料も一切使いません。私たちの食生活にとって「油」とは何か? 世間一般のサラダ油とほうろく屋さんの油を比べたとき、本当の「豊かさ」が何なのかの答えはそこにあるように思いました。ぜひ多くの方へおすすめいただきたい純国産の菜種油です。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志

\*「ほうろく釜(写真)」は大きな鉄釜のこと。おいしく、コシのある酸化しにくい油づくりで重要なのが鉄釜「ほうろく釜」での焙煎工程ということで、二代目杉崎さんが屋号としました。

It's new! **新商品**



## 世界唯一の釜炒り発酵茶 熊野番茶。

「熊野番茶」とは熊野地方(現在は和歌山県田辺市と三重県熊野市)に古くから伝わる釜炒りの半発酵茶。世界的に見ても貴重で珍しいお茶です。

707901  
＜熊野鼓動＞熊野番茶 630円  
■内容量:50g ■入数:14×2 ■賞味期限:1年  
定番(単品出荷)

▶生産者の倉谷ご夫妻。



◀茶葉を丁寧に揉んで天日干しをします。昔ながらの手法にならない手間隙をかけることで、深い味わいを生み出します。

特徴

- 一番茶と二番茶を使用するので、一般的な番茶とは異なります。
- 九州や静岡の釜炒り茶は煎茶を釜炒りするのに対し、生茶葉を釜炒りします。
- 最初の釜炒りが弱いので、茶葉の発酵が完全に止まらず、揉んで干すの間に発酵がすすみ半発酵のお茶になります。
- 茶葉は黒く、お茶の色は金色です。

製造工程



**食物繊維が豊富! 女性の味方。**  
カルシウム・リン・カリウムも豊富で、つぶつぶの種の食感がやみつきになります。木に実のまま乾燥させ収穫するため、栄養を逃がしません。

244708  
＜バイオシード＞白いちじく 500円  
■内容量:110g ■入数:24 ■賞味期限:12ヶ月  
■産地:イラン産 定番(単品出荷)

**待望のナチュラルカラー登場!**  
泡立ち、水切れ、耐久力抜群!!  
目の粗いスポンジなので、水切れが良く衛生的です。  
研磨剤などを使用していないので食器を傷つけません。

452114 <太陽油脂>  
バックスナチュロン キッチンスポンジ (ナチュラル) 150円  
■内容量:1ヶ ■入数:40 ■材質:軟質ポリウレタン  
無着色 定番(単品出荷)

## おしらせ

### 1 取扱い変更商品

●実施時期…在庫なくなり次第、取り寄せ(24袋単位)。  
＜バイオシード＞ドライココナッツ90g

### 2 メーカー製造終了商品

●実施時期…即日  
＜オキノ＞有機インスタント紅茶「ソニア(アールグレイ)」30g

### 3 パッケージ及びラベル変更

●実施時期…在庫なくなり次第、自然切替。  
＜青葉貿易＞オーガニックレモン果汁 150ml  
※ラベルデザイン変更のみで、価格、JANコード、仕様などは変更ありません。  
＜太陽油脂＞バックスナチュロン キッチンシャボン 600ml  
※キャップの色(青→オレンジ)、ラベルデザインの変更のみで、価格、JANコード、仕様などは変更ありません。  
＜鹿北製油＞有機黒ごま油 160ml  
※ラベルに表記されている文言の変更。詳細は、お問い合わせください。

### 4 リニューアル変更

●実施時期…在庫なくなり次第、自然切替。  
＜太陽油脂＞バックスナチュロン コンディショナー 120g  
【変更箇所】 名称:コンディショナー → トリートメント  
価格:900円 → 1,200円 容量:120g → 180g  
※成分を一部変更し、以前よりべた付き感と離水しにくいクリーム処方に変え、アルガンオイルやツバキオイルなどの毛髪保護成分を加えました。詳細は、お問い合わせください。  
●実施時期…在庫なくなり次第、自然切替。  
＜かなあ＞大豆まるごとミート(ミンチ) 100g  
【変更箇所】 サイズ:約4~10mm → 約7~12mm  
使用大豆:新潟県 → 青森県産 製造工場:岐阜県 → 岩手県  
※価格、内容量、ケース入数、JANコードに変更ありません。

### 5 価格改定

●実施時期…2016年7/1(金)納品分より。  
＜山口製糖＞ビート糖(てんさい糖)粉末 600g  
価格:297円 → 300円 ※原料高騰のため。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

「大嶽さんの搾った油の天ぷらしか喉を通らんわ、ちよつとだけでも搾ってくれんやろうか」…忘れられない師匠のファンの言葉。

みなさま、こんにちは。ほうろく屋の代表、杉崎と申します。このたびは、こくど通信に採り上げていただけるこのこと、私の想いを少しでもお話しします。

まず、原料や製法、時間と手間なく、正直に精製済みであった食材は、スーパーの安価な食材と比べれば高価です。もちろん油も同じこと。原料菜種が、農業耐性の遺伝子組み換え菜種なら、農業の大量使用と引き替えに効率よく生産でき安価な原料として使用できます。それを大規模な食用油の生産ラインで焙煎、圧搾、さらにその搾りカスに溶剤までを加え根こそぎ油分を搾り上げ、さらにはあらゆる化学的な手法を駆使し、沈殿、濾過、精製を繰り返す…あっとい間に、色、香り、粘度などが均質化された安価な油が、おっしゃるようなパッケージで店頭に並びます。私は、そんな油は、人の食べものではないと思います。

- 伝統的菜種油の製法を後世に残したい。
- 国産的菜種が絶滅しないよう利用することで守りたい。
- 私の考え方に共感し、私の油を利用してもらいたい。

私の師匠、創業者の大嶽が「もう、油づくろいのがしんどいから廃業した」…そう言ったとき、私も確かにこの手間は、高齢の師匠にはきついなと思いました。ただ、うれしいことか、悲しいことか？近所に住む、師匠の油のファンたちが師匠の引退を許しませんでした。

それは大嶽さんの搾った油の天ぷらしか喉を通らんわ、ちよつとだけでも搾ってくれんやろうか「他の油を使ったら胸焼けがした。…」そんな愛用者の声でした。

最近の油は、健康生活上、悪者扱いされていますがそれは油が悪いのではなく、悪い油がいけないという話だと私は思います。

(右上) 先代、大嶽氏の、菜種油の搾油風景。  
(右下) 油を搾った後、静置し自重だけで沈殿・濾過します。  
(左) 加熱用釜。油は、熱を通すとサラリとなめらかになります。



(上) 菜種を煎る、ほうろく釜。創業者の大嶽氏が創案、設計したもの。  
(左) 菜種は愛知県産。遺伝子組み換えでない菜種です。  
(左) 油を搾るのに相応しい菜種だけを、これで選別します。

ほうろく屋  
所在地：西尾市西浅井町古城17番地  
代表：杉崎 学

原材料は、天日干した国産菜種のみ。希少なほうろく釜で薪炊きで焙煎。薬品は使わず圧搾法で搾っただけの菜種油です。

113114  
ほうろく菜種油(伝承) 2,200円  
■内容量:460g ■入数:24 ■賞味期限:2年

国産菜種100%…Non-GMOの油。

いま、国産菜種は減少の一途。それに取って代わるのが北米などから輸入され栽培されるGMO菜種です。輸入菜種がいけないのではなく、たとえば、カナダ産菜種の96%はGMO品種です。また、油には一括表示欄にGMO表示義務がないため、私たちは、自身でGMOはNon-GMOかを選択する自由がないことになります。ほうろく屋さんは輸入菜種は搾らないと断言します。原料は、天日で乾燥させた国産菜種100%、つまりNon-GMOです。  
\*Non-GMO= 非遺伝子組み換え食品



落花生に似たほのかな甘さ、菜種のやわらかな香り。

伝統の薪火焙煎・圧搾り油。静置製法で不純物を沈殿させるだけ。加熱による水分調整や精製はしていません。パスタやお菓子里。

113116  
ほうろく菜種油 (荒搾り) 2,400円  
■内容量:460g ■入数:24  
■賞味期限:2年



荒搾りとの違いは焙煎温度を下げ、香りを抑えた製法。加熱しない調理に。

伝統技を受け継ぐ、ほうろく屋のフラッグシップ油。

113117  
ほうろく菜種油 (生搾り) 1,850円  
■内容量:138g ■入数:54  
■賞味期限:1年

113115  
ほうろく菜種油 (伝承) 1,350円  
■内容量:138g ■入数:54  
■賞味期限:1年

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

原田さとみさん × 九鬼産業 中井所長 × ヘルシングあい 伊藤社長

## フェアトレード トークイベント

日時:5月26日(火)  
会場:自然食品&オーガニックカフェ ヘルシングあい

フェアトレード名古屋ネットワークFTNN代表の原田さとみさんを迎え、全国初フェアトレードのごまを発売したお馴染み四日市の九鬼産業名古屋営業の中井所長との対談がありました。

冒頭にヘルシングあいの伊藤社長は「九鬼産業さんの工場見学を申し出たとき、快く受けて下さったこと、ごまの産地ごとに外部と自社で残留農薬検査をしていること、全国初フェアトレードのごまを商品化販売したことなど、九鬼産業さんには非常に感銘を受けました」とご挨拶をされ、対談がスタートしました。

◆ 全国初のフェアトレードごま商品を発売した九鬼産業。



九鬼フェアトレード いりごま白と、一番搾りごま油  
\*商品詳細は、「こくど通信5月号」参照。

◆ 名古屋がフェアトレードタウンに！国内では熊本市に続いて2例目の認定。

フェアトレード運動が、市を動かし、市長も動かしました。そして、教育委員会も動かしました。原田さんと九鬼産業さんの働きかけで、今年の5月に「フェアトレードいりごま」が名古屋市の学校給食のメニュー(ちりめんじゃこのつくだ煮)で使用されました。12万食分!! NHKでもニュースになり新聞にも掲載されました。給食メニューで出されることにより、子どもたちが「フェアトレード」の意義を知り、必ず将来につながる確信ができた大きなステップです。

\*フェアトレードは公平貿易  
発展途上国で作られた作物や製品を適正な価格で継続的に取引することによって、生産者の持続的な生活向上を支える仕組み。

▼九鬼産業 中井所長

▼原田さとみさんとフェアトレードのいりごまを使った「丸っ鬼いフェアトレード白ごまシェイク」

▲へるしんぐあい 伊藤社長

■エシカル・ベネロープTV TOWER  
フェアトレード&エシカル・ファッションのセレクトショップ(オーナー:原田さとみさん)  
名古屋市中区錦3丁目6-15先 名古屋テレビ塔1F TEL・FAX 052-972-7350

■ヘルシングあい 自然食品&オーガニックカフェ pupu kitchen  
名古屋市中区城西2丁目15番地13号 TEL 052-602-5930