

綿実油にこだわって 百二十年が 経った。

創業当時は

水車で石臼を回して

綿実を砕いていた。

あれから百二十年、

他のメーカーが搾油から手を引き、

今では国内唯一の生産者となる。

綿実油こそが最高の食用油と信じ、

こだわり続けて、また歴史がきざまれる。



綿実油をご存知だろうか

綿実油とは、綿花の種子を搾って作られるサラダ油のことである。綿実油をご説明する前にサラダ油についてふれておきたい。普段何気なく使っているサラダ油だが、これは日本でつくられた油の規格であり名称である。日本の食生活において大正時代後半頃までは、主に油は揚げ物に使われ、生で食する習慣はなかった。ところが当時欧米では生野菜に油塩酢(ドレッシング)をかけて食べるのが流行り日本もこれを真似ることになる。

このため、揚げ物用の油ではない精製度を高めた良質の油がつくられるようになった。これがサラダ油である。サラダ油の原料には菜種、大豆、とうもろこし、ひまわり、ごま、紅花、米糠、落花生、そして綿実などがある。その中でも綿実油は、サラダ油の王様と呼ばれ、サラサラとして軽く自然な風味はドレッシングやマヨネーズに使われ広がった。

今では日本で唯一のメーカーとなった

綿実油は、その原料を安定して入手することが困難であること、また、工程が多く生産効率が悪いため多くの生産者が搾油から手を引いた。そして今では日本で唯一、岡村製油株式会社が綿実油を搾り続けている。明治25年、綿花の一大産地であった大阪・河内の地で創業。水車で石臼を回し、綿実を粉碎し搾油した。以来120年、手間がかかってもその事業をやめない理由は綿実油の美味しさにある。その魅力をお伝えしたい。



綿実油の文化を守り、 さらに新しい真実に出会おう。

綿実油は決して安くはない。唯一残ったメーカーが、この価格を守って綿実油を製造し続けるためには、たいへんな努力と技術革新が必要だ。綿実に新たな可能性を見つけさまざまな製品を生み出す力が、希少な綿実油の価格を何とか今の価格にとどめているのだ。では、なぜ搾り続けるのか。それは、永く続いてきた綿実油の文化を守り伝えるためだ。そして、綿実に秘められた新たな真実にめぐり合うために。

※写真は1650年代、搾油に使われた「立木」の模型。

綿実油は綿の種子から搾られる。

岡村製油株式会社を訪れると、さっそく社屋前で綿花が迎えてくれる。初めて綿花を見たが美しく白い花だった。この花が成長して、やがて綿実油として搾られるのだ。

綿は、花が咲いた後に、さくと呼ばれる卵型の実のようなものができ、次第に大きくなる。さくの中では種子が成長して行くが、種子の表皮細胞が綿毛として伸びてゆく。成長を続けると、やがてそれが割れて中から白い綿毛が吹き出す。これをコットンボールと呼ぶ。

ひとつのコットンボールには約30粒の種子が含まれており、綿毛の数は最大45万本にもなるといわれている。コットンボールは収穫後、綿毛と種子に分離され、綿毛（綿花）は木綿系の原料になり、種子（綿実）は主に綿実油の原料となる。

その後、綿実はリンターと殻の部分を取り除かれ、核の部分が搾油にまわされる。搾油した後、脱酸、



綿の花



さく



コットンボール



種子と綿毛



綿実

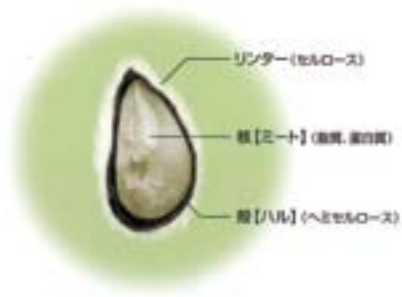
脱色、脱臭の工程を経て精製され、ようやく綿実油となる。

100グラムの綿実油を得るためには、650グラム以上の綿実を必要とする。また、大豆や菜種などに

比べ搾油の工程が長く複雑だ。綿実はすぐに搾油できるのではなく、綿実に付いているリンターや殻を取り除き、搾油できる状態にする前工程で生産工程の半分が費やされる。ほかのサラダ油に比べて何倍もの余分な工程がかかるのだ。

サラダ油の王様「綿実油」

こうして搾られた綿実油は、まろやかな味わいと上質のコクを持ち、最高のプレミアムサラダ油として高級料亭やホテル・レストランで使われてきた。上品な味わいと純粋な食感、プロの職人の間で高く評価され、ドレッシングに使えば、サラッとさせてせがなく、旨味のある味に仕上がりに、合わせる素材を引



種子（綿実）



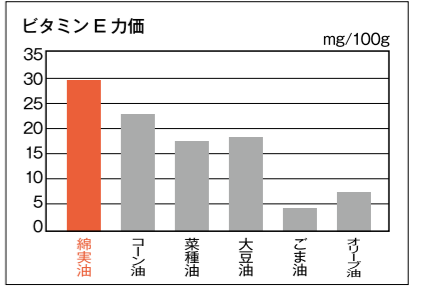
長い工程を丁寧にこなし、綿実油はつくられる。機械の動きもまるで職人のようだ

き立てる。もちろん揚げ物はカラッと軽くサクサクに仕上がる。こうして品質的には高く評価されながら、日本では、手間のかかる綿実油を作るメーカーはほとんどなくなり、今では、岡村製油株式会社だけになってしまった。



理想的な健康油

綿実油は植物油の中でもビタミンEを豊富に含んでいる。ビタミンEは抗酸化作用があり、からだの中の脂質の酸化を防ぎ、細胞の健康維持を助ける油溶性ビタミンである。悪玉コレステロールの酸化を抑えるため老化や動脈硬化の予防が期待されている。油を使った料理をする際に、油臭さを不快に感じ



ることがあるが、これは加熱された油から油酔い物質が発生しているためだ。綿実油はこの不快な臭いがほとんどない。カラッと揚がった天麩羅は、素材のおいしさが存分に引き出されている。

綿実油はドレッシングづくりにも最適のサラダオイル

綿実油のくせがないサラダとした口当たりは、合わせる素材を引き立てる。サラサラとした軽さと上品な旨味とコクは、まさにサラダ油の王様の名にふさわしい。他の原料から搾られたサラダ油と比べてみれば、その違いはすぐにわかる。



油の種類が変わり、今では綿実油を使ったマヨネーズは希少となった。あらためて綿実油でマヨネーズを作ってみると、どこか懐かしさを感じる。

料理は油で変わる

霜降りの肉を好み、脂の旨さに目のないグルメも、サラダ油の風味の違いには興味がない。しかし、料理は油で変わる。たとえば、鰹のたたきには、ニンニク、たまねぎ、あさつき、塩、そして、すだちと言っシンブルな一皿に、熱した綿実油を注ぎ食す。油が鰹にふれた瞬間に美味しい香りが立ち、すだちなどの酸との相性も良く、薬味との一体感を出す。

決して鰹本来の味を壊さずソフトに包み込むような味わいである。オリーブオイルのように、油の個性と素材との組み合わせを楽しむのも良いし、綿実油のように素材の持ち味をストレートに味わうのも良い。

こつこつと継承する綿実油の品質がある。その品質が持つ可能性をおおいに試してみたい。

ホテルなどの場合、あらかじめドレッシングをまとめて仕込む。こつこつとした仕事は若い調理場スタッフの仕事だ。料理人の方々の中には、この綿実油を使って、手がちぎれるほどドレッシングをかけた覚えのある方もいるのではないだろうか。

ドレッシングのレシピに占める油の割合を考えると、ドレッシングの美味しさは油の美味しさとも言えなくはない。マヨネーズも同様である。今こそ市販のマヨネーズに綿実油が使われなくなったが、マヨネーズにもともと綿実油が使われていた。人々の味の好みが変わったこともあるが、コストが優先されたのだろう。使うサラダ