

どつしりとした鋳物でできた搾油機を真剣な表情で見つめる、鹿児島県出水市の山上康弘さん。搾油は一時も気の抜けない仕事である。

「ちょっとした湿度や焙煎の違いが、油の善し悪しを左右します。菜種のはじける音や色、手触りなどで変化を見極めます」

山上さんがこの搾油機を譲りうけたのは二年ほど前。持ち主は、この道60数年の大ベテランの油職人だった。この職人さんがなかなかこの機械を任せる跡継ぎとなるような人物に出会えずにいた。そこへ山上さんが訪れたところ、「あんたなら大丈夫だ」と、この搾油機を譲られた。

「最初は自分の何が大丈夫なのかさっぱりわからなかつたのですが、今となつてはこの機械で油を搾るという仕事にすごく責任を感じているんです」

山上さんは油を搾るという仕事をするようになつて、食に関わる問題が色々と見えてきたそうである。たとえば、菜種を作っている農家さんが、自分の菜種がどこでどんな油になつているかを知らないという現状がある。さらに、自分自身も自分が口にしている油が、どこのどんな農作物から作られているのかを知らないと気付いた。

「食や農のあり方を以前よりも考えるようになりました。また搾油は、閑農期の農家

の収入源ということを考えたときにも、さまざまな可能性を見いだせる食材です。そういうことを考えたときに、この搾油機の価値にも気付いたんです」

この搾油機は人の手で微調整が可能なアーログ式で、菜種を持ち込んだ客の好みに応じて搾り分けることができる。

「人によつて量が欲しい人、質重視の人など好みが違います。それぞれのニーズに合わせて搾れます。また、根拠のあるバランスの取れた栽培をした菜種を搾るから、菜種本来の味がする。化学薬品で抽出した大量生産の油とはまるで別物ですよ」

山上さんは、この搾油という仕事を地元の子供たちの「食育」にも生かしたいと山上さんは考えている。

「自分で菜種を育てるところから油を搾るまでを体験してもらうことで、農業と食について考えてもらうきっかけにしてもらえたたらと思っています」

※次回の【料理人編】では、この菜種油を使つた料理をご紹介します。



良い油は、輝くような黄金色をしているといふ。

# たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第5回【生産者編】

## 菜種油と山上康弘



山上康弘さん



①焙煎には薪を使う。真夏はとにかく熱くて大変な仕事。この灰も農業に利用できる。②焙煎の具合は手で確かめる。天日干しの具合やその日の気候を見て調整する。「どういう感じだと良いのかは、うまく言葉では説明できない。経験だけです」と山上さん。③温めておいた搾油機に菜種を入れる。このときにも種の様子をよく観察する。④菜種をつぶして、焙煎の具合や、油の質を確認する。⑤骨董価値も高いといわれる搾油機。⑥搾った油を濾過する機械。

