

バイオトレジャー

菜種油

●取材先

社団法人 大山田農林業公社

福永 兵衛さま 山田 剛志さま

●食材説明文 (約 140 文字)

見ているだけで癒される透明感のあるやわらかな黄色と、
口の中にいれた瞬間に広がる菜種の香り。

春の伊賀に広がる菜の花畠を、まるごとつめこんだかのよ
うな菜種油だ。厳選された伊賀産菜種を 100% 使い、苦味
がないよう無理な力をかけず搾油する。

おいしさと美しさに、とことんこだわり追求した名品だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



伊賀市にある、
国内最大級の菜種搾油施設「菜の舎」

2



農家から持ち込まれた菜種を、
一晩かけて乾燥させる。

3



菜種油の原料となる、
水分量を10%まで乾燥させた菜種。

4



乾燥させた菜種は、
搾油されるまで保冷庫で保管される。

5



エクストラバージン菜種油は、
焙煎もせず、そのまま搾油する。

6



ベルトコンベアを使い、
搾油機に菜種を運ぶ。

7



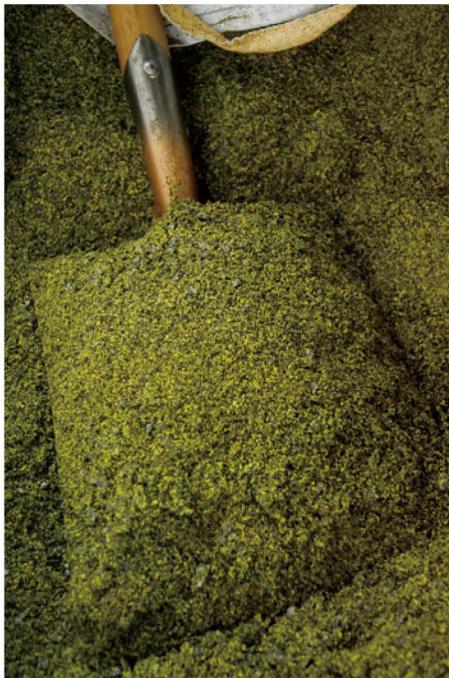
菜種油に苦味がないよう、
無理な圧力をかけず菜種を搾る。

8



菜種の獲れた時期や農家によって、
搾った時の油の色が変わる。

9



搾り終えた油かすは、
肥料や飼料として利用される。

10



着色や添加物の一切入っていない、
100%菜種油。

11



菜種は純伊賀産。

12



ろ紙を何枚も重ね、
丁寧に菜種油を濾していく。

13



重さをはかりながら、
慎重に瓶に菜種油を入れていく。

14



手間をかけて作られた菜種油。
黄金色に輝いている。

15



異物が混じっていないか、
目で見て、しっかりと確認する。

16



ラベルは一枚一枚、
手作業で貼り付けていく。

●食材写真コメント（約30文字）

17



さらっとしていて、油っぽさがない。
菜種のかおりがふわっと残る。

18



別バージョン

19



別バージョン

20



シンプルにパンにつけて食べる。
あっさりとした菜種の風味が味わえる。

21



縦バージョン

22



アップバージョン

23



縦バージョン