

# 守り玉 糸締 人のめもの

琥珀色に輝くごま油。  
ごま本来の風味が残る、芳醇な香りの秘密は、  
昔ながらの玉締めしぼり。  
伝統的な食文化を守り続けている。  
松本製油（埼玉県吉川市）を訪ねました。



松本製油社長の関根昭さん（左から2人目）と、息子の太郎さん（左）。若い職人たちも育っている。



5



2



1



3



4



6

1 焙煎したごまを木桶に入れて、30秒ほど蒸気で蒸らす。  
 2 3 開放釜でごまを焙煎。季節やその日の天気によって、焙煎の時間を調整する。夏場は特に大変な作業だ。  
 4 焙煎が終わったら30分から1時間ほど冷ましてごまの粗熱を取る。作業中は専用の靴を履いている。

5 玉締め機は昭和20年代のものから、古いものは大正時代のものまで。下の桶にごまが入っていて、上部の玉部分に下からゆっくりプレスする。  
 6 プレス前のごま。蒸らしたごまをマットで包んで玉締め機にセットしていく。

# ての伝統も 絶やさない

## 愛され 続ける 格別な風味

昭和よりも前の時代にタイムスリップしたかのような光景に、ごまの香ばしい香りが漂っています。「舞台」と呼ばれる一段高くなったステージにずらりと並ぶのは、ごま油を搾るための「玉締め機」。古いものは大正時代、新しいものでも昭和20年代の機械です。まるでステップを踏むかのように、職人が足を器用に使ってごまを包んだマットをセッティングしていきます。

玉締めしぼりは、明治時代から昭和の初め頃まで全国で広く用いられてきた昔ながらの搾油法です。大量生産に向かないため淘汰され、いまではこの製法を採用しているメーカーは全国でも数軒しかありません。ここ、松本製油(埼玉真吉川市)もその貴重な数軒のうちの一つです。

ごま油の全国年間生産量は約3万8000トンですが、そのうち玉締め

めしぼりの生産量は2000トン。シェアで言えばわずか0・5%ほどです。それでも、手間暇かけて作った油の風味は格別。銀座や日本橋の老舗天ぷら店でも採用されているのがこの松本製油のごま油なのです。

「この油がなくなったら天ぷら屋をやめる、と言ってくれる店主もいるんですよ」

そう説明してくれたのは、社長の関根昭さん。松本製油の創業は昭和22年。以来、ごま油一筋でやってきました。

長く、松本製油の商品は薄口のごま油1種類だけでしたが、今年初めて挑戦したのが濃い口の「深煎り」です。きっかけは、長年大地を守る会の生産者であった、同業の今井製油(千葉県千葉市)が製造を終了したこと。

「いい玉締めを求めて困っているお客さんがいるのであれば、なんとかしてあげたいという思いがあった」と関根社長。以前から親しく交流していた同社の味を引き継ぐため、設備を追加し、2種類のごま油の製造に踏み切りました。



- 7 プレスされたごまから、油が流れ出てくる。
- 8 12 2度目のろ過をしているところ。手すきの和紙で作った筒状の袋を使用する。
- 9 創業は昭和22年。工場内のあらゆるところにその歴史の重みを感じる。
- 10 油を通すものだからと和紙製の袋を自分たちで手作り。
- 11 作業に使うざるなども昔ながらのもの。工場内にはプラスチック製品はほとんど見当たらない。

## ごまに負担を かけない

現場では、関根社長の息子の太郎さんが中心となって3人の職人が製造に当たっています。太郎さんが工場内を案内してくれました。

原料となるごまの選別が終わると、まず始めに行う作業が焙煎です。「味の決め手となるのが焙煎です。焦げ臭さが残らないように、開放釜で熱を逃しながら焙煎しています」(太郎さん)

季節やその日の気温によっても焙煎の時間は変わります。注意深くごまの様子を見極めるのも職人の腕。焙煎後は、油を出やすくするため、ごまを軽く潰して蒸気で蒸らします。木製の桶や竹製のざるなど、一つひとつの道具がすべて昔から変わらないものです。

さて、いよいよ圧搾が始まります。玉締め機は上部に玉石が固定されていて、マットに包んでセットしたごまを、下から押し上げる仕組みです。一次圧搾は低圧力でゆっくり加圧します。

「時間はかかりますが、摩擦熱による油の変質がなく、ごまに負担をかける方法なんです」(太郎さん) しばらくすると、黄金色の油が1つと流れ出てきます。

2次圧搾まで終わるとその後はろ過の工程です。フィルタープレスで半日から1日かけて濾すのが1次ろ過。さらに手すきの和紙で作った筒状の袋を使い、1日かけて2次ろ過を行います。三日三晩かけて、やっとごま油の完成です。

実は、ろ過に使う筒状の袋も自分

たちで作っています。袋を貼り合わせるのりまで、自分たちが安心できる材料で手作りしたものを使うほどの徹底ぶり。

「物作りが好きじゃないと続かない仕事。油を作るといふより、伝統的なことをしているという感覚です」(太郎さん)

## 食文化を守る 仲間になって

一般的に大量生産する場合の主流であるスクリーンプレスでは、玉締めしぼりと比べ5倍以上の圧力を短時間で一気にかけるため、摩擦熱で焦げが発生します。それを脱色・脱臭するために精製の工程が必要になり、油が傷むのが早くなってしまふのだそう。松本製油ではろ過だけを行い、精製は行いません。

「手間をかければかけただけおいしい」と関根社長が言うように、時間と手間をかけて作る玉締めしぼり

だからこそ、油にとげとげしさがなく、まろやかな味に仕上がります。その代わり、10台の玉締め機を1日4回転しても、1日に作れるのは一斗缶で18缶ほど。450gサイズでおよそ700本分です。効率は度外視です。

今井製油のように廃業してしまう業者も多い中、玉締めしぼりの伝統を絶やさないためには、他の玉締めメーカーとの情報交換も重要です。各工程で使う道具や部品も、いま

では製造されていないものがほとんど。特注で作ってもらえるところがああるかなど、情報を共有します。そこには「自社だけ生き残ればいい」という考え方はありません。競合他社ではありながら、玉締めという伝統的な食文化を守っていく仲間たちでもあるのです。

「玉締めを知っている人が今は少なくなっています。まずは皆さんに玉締めの良さを知ってもらいたい。芳醇な香りをぜひ楽しんでください」(太郎さん)

伝統的製法“玉締め搾り”のごま油です  
玉締めしぼり胡麻油  
(深煎り)・450G  
1638 **21** 限定400  
450g 1,388円(税込1,499円)



玉締めしぼり胡麻油  
(深煎り)・165G  
2044 **10** 限定500  
165g 647円(税込699円)

◎着日含め90日保証  
④松本製油(埼玉県吉川市)

## パレスチナに平和の苗木を「スマイルオリーブ基金」

### パレスチナ問題は土地をめぐる問題

オリーブオイルの故郷パレスチナは、アフリカ大陸とアラビア半島のつけ根に位置するイスラエルの中にあります。さらにパレスチナは、ヨルダン川西岸地区(西岸地区)とガザ地区に分かれており、皆さんにお届けするオリーブオイルは西岸地区で収穫されたオリーブの実を搾ったものです。第二次大戦後、ユダヤ人の国として建国されたイスラエルと、そこに長年暮ら

していたパレスチナ人との土地をめぐる紛争がパレスチナ問題です。アメリカをはじめとする他の国々の思惑も絡んで、土地をめぐる紛争が絶えません。西岸地区は3つのエリアに分かれていて、行政も治安維持もパレスチナ自治政府が担っているところはわずか2割以下です。残りの8割はイスラエルが治安を担っており、実質的にイスラエル軍が占領しています。

### コロナ禍は野菜の苗を支援

パレスチナ人が栽培しているオリーブの畑はイスラエル軍の治安維持下であり、安全確保という理由で畑が突然さら地にされることがあります。そのままにしておくと耕作放棄地とされるため、作物を育て続けなければなりません。そこでパレスチナの農民たちを平和的な手段で応援するため、オリーブオイル1本の売上から大地を守る会、販売元のATJ、購入する

皆さんがそれぞれ8円を負担するかたちで、合計24円を積み立てる「スマイルオリーブ基金」を設立、生産者団体UAWCへ送金しています。通常はオリーブの苗木の購入等に使われますが、2021年度は現地からの要望で野菜の苗の購入に充てられました。コロナ禍で市場に出回る野菜の種類が減少しているためです。コロナウィルス感染状況は落ち着いているようです。



1 灌水チューブで湿らせた畑に、野菜やハーブの種をまきます。  
2 こちらはタイムの畑。苗を1本ずつ丁寧に定植します。  
3 セージの苗。ハーブも野菜同様、販売用と自家用に栽培されます。  
4 タイムの苗。パレスチナ料理には欠かせません。

ご協力ありがとうございました

2021年度の寄付金額  
**122,352円**

※2021年4月1日～2022年3月31日の合計金額

野菜の苗約2万本の購入に充てられました



実を搾っただけのエキストラバージンさわやかな香り&スパイシーな後味  
オリーブオイル  
(パレスチナ自治区産)  
1640 450g 1,998円(税込2,158円)  
原産国:パレスチナ自治区  
Ⓞオルタートレード・ジャパン(東京都新宿区)  
※1本につき24円を「スマイルオリーブ基金」として積み立て、パレスチナにオリーブの苗を送ります。

## 虫をコントロールしてより安全な農業を実践 ネパールの農民たちを応援して

大地を守る会の海外支援活動の一つに、海外の農民を応援する「DAFDFAF基金」があります。大地を守る会は、この基金を通してネパールのNGO、Love Green Nepal(以下、LGN)が実施するIPMファシリテーター養成講座を支援してきました。LGNはネパールで植林活動、教育支援、農業支援を行っているNGOです。LGNはより安全な農法を模索し、IPM農法にたどり着きました。これはIntegrated Pest Managementの

略で、「総合的病害虫・雑草管理」などと訳されています。虫をコントロールし、農薬や化学肥料を減らして環境にやさしい農業を目指すものです。この農法の講座を受講した農民たちは、牛の糞尿を利用した有機肥料や葉草由来の殺虫剤を作るなど、地域の資源を活かしたより安全な農法を実践しています。農民の収入も増えてきました。DAFDFAF基金から758,205円(2010年)が支出され、今後も応援を続けていく予定です。



1 IPM農法の講座を受けた農民たち。付加価値がついた野菜が売れるようになりました。  
2 IPM農法の講座を受けて、講師となった農民も。  
3 首都カトマンズでIPM農法で栽培された野菜を売る店もできました。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部  
TEL●050-5306-8513  
E-mail●ord\_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお問い合わせください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513