

# 「なたね」「えごま」の植えつけをはじめました。 阿蘇の高原でがんばっています。



高原に広がる広大な畑に、これから菜種やえごまが一面に植えられていきます

「お客様に安心を提供するために原料から自分達で作ることになりました」  
「火の国」熊本のスィンボルとも言える阿蘇山。その阿蘇外輪の南側に位置し、標高6000〜7000mの高原は続く一帯が吉無田(よしむた)高原です。当店では、ここに広がる約13町の草原を開墾し、自社農場を始めました。当店は、これまで全国各地から「なたね油」の原料となる菜種(なたね)を取り寄せていました。しかし、年々生産が減り、必要量を確保するのが難しい状況でした。また、以前から「お客様に安心して使っていただくために、製造だけでなく原料の生産から一貫して行いたい」という思いがあり、今回ようやくそれが実現したのです。

ここは元々牧草地だったのですが、今年の8月から自分達の手で少しずつ開墾し、農場づくりを進め10月までに何とか13町程度の整地を終えました。



たい肥を散布するトラックや種をまく機械

現在農場では、整地を終わった畑の一部で、えごま(ソノ科の植物)とソバを栽培しています。また、間もなく菜種の植え付けも開始する予定です。



「実際に足を運んでその目で見て確かめていただきたい」

まだまだ小さな一歩を踏み出したばかりの農場ですが、1日も早く「当店の製品は、すべて自社農場で栽培した菜種やえごまで製造しています」とお知らせできるように頑張っていきたいと思えます。

ところで、当社がこの農場を作った理由は、最初にもあるように原料生産から商品製造までを一貫して行い、さらには搾り粕などを再利用する「循環型生産体制」を確立するためです。しかし、実はもうひとつ大きな目的があります。それは、当店の商品をご愛顧いただいている皆様や、一般の方々に農場に足を運んでもらうことです。

当店の農場では、無農薬栽培を行っており、ゆくゆくは有機JAS認定の取得を目指しています(椿はすでに取得済)。そうした取り組みを、実際に農場を見て知っていただきたいのです。



可憐な白い花を咲かせるソバ。ゆくゆくは、観光名所になるかもしれません!



1つずつえごまの生長を確認しています



量はまだまだ少ないものの、えごまの栽培も始まっています

来年の春頃には菜の花が一面に咲き誇る予定です。観光客がたんにそれを見に来ていただくだけでも結構です。どこまでも続く肥沃な阿蘇の大地と、皆さんと降り注ぐ太陽。かけがえのない「資源」に恵まれた私達。これから、何年かかるかわかりませんが、自分達の目指す理想の姿(「循環型生産体制」を実現するために、今日も農場での作業に汗を流しています。本紙では、これから季節ごとのこの農場の様子をお伝えしていきますので、お楽しみに!

「あぶらや便り」創刊にあたって  
このたび、当店の日々の取り組みや、当店の所在地である熊本県水川町の情報をお知らせする「あぶらや便り」を発行することになりました。当店は、熊本県南部の水川町で60年三代にわたって古式製法・無添加・一番搾りにこだわった油づくりを行ってきました。しかし、これまでそうした取り組みや姿勢をなかなかお客様にお伝えする機会や手段がなくもどかしい思いを抱いておりました。そこで、この機に当社とお客様を結びあぶらや便りを創刊する運びとなりました。食の安全を脅かすようなニュースが後を絶たない昨今、消費者の皆様にも安心して当店の製品をご利用いただけるよう、原料生産・製造に関する情報を公開して参ります。

併せて、当社が長年油づくりに取り組んできた地元水川町の素晴らしい景色も発信したいと思っています。「地あぶら」をはじめとする当店の製品同様、1号1号真心を込めて制作しますので、お手元に届いた際にはぜひ一読ください。



堀内製油 代表 堀内克矢

# あぶらや便り 創刊号

<発行> 堀内製油