

第6回 菜種オイルソムリエ研究会

石鍋シェフがプロデュースする日本料理店で楽しむ 菜種ヴァージンオイルの風味

2005年、石鍋裕シェフの助言で始まった菜種ヴァージンオイルの生産。その取り組みを発信し、育てていくための研究会です。

今回は、焙煎搾り（長野県大町市）と生搾り（三重県伊賀市）の個性の違った菜種オイルを日本料理の世界で味わってみます。

どなたでも参加できます。ぜひ新しいオイルの世界をお楽しみください。

と き：2012年1月31日（火）13:00～15:00

会 場：アリス ダイニング 日本料理 歌舞伎（中部国際空港旅客ターミナルビル3階）

講 師：小林儀明さん（アリスダイニング日本料理「歌舞伎」料理長）

参加費：4,000円（ランチ及び資料代を含む）

共 催：NPO地域づくり工房「菜の花ステーション」、菜の花農業生産組合

協 力：長野県（元気づくり支援金事業）、三重県伊賀市



夏は蕎麦畑に变身。NHK朝ドラ「おひさま」のロケ地

これまでの研究会の歩み

第1回(H22.2)：食油の基礎知識

第2回(H22.3)：オリーブオイルソムリエに学ぶ

第3回(H22.11)：ソムリエ(ワイン)の仕事

第4回(H23.6)：菜種生産を知る

第5回(H23.11)：菜種搾油の基礎知識

NPO地域づくり工房（代表理事・傘木宏夫） <http://npo.omachi.org/> 「菜の花ブログ」毎日更新努力中！

長野県大町市仁科町 3302（〒398-0002） Tel&Fax：0261-22-7601 E-Mail：npo@omachi.org

参加申込書

FAX:0261-22-7601

お名前	(ふりがな:)	所属等	
連絡先	(〒 -)		
TEL :	FAX :	E-Mail :	
※連絡・お問合せ事項			
大町・安曇野からの参加者はバスツアー（3,000円）をご案内しますのでお問合せください			

第5回「菜種オイルソムリエ研究会」報告

日時：2011（平成23）年11月29日（火） 13:30～14:30

会場：大山田農林業公社「菜の舎」、ヒルホテル・サンピア伊賀（三重県伊賀市）

内容：施設見学「菜の舎」

学習会「搾油の基礎知識」

※講師：加藤仁さん（独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
中央農業総合研究センター主任研究員）

参加者数：31名（青森県、栃木県、山梨県、長野県、三重県、滋賀県、兵庫県）

伊賀市では、全国菜の花サミット in 信州・大町（2008年5月）に参加したことをきっかけに菜種ヴァージンオイルの生産に着手し、「菜の舎」には焙煎搾りと生搾りの両方のラインが整備されています。青森県横浜町からの参加者が持参されたオイルも含め、青森、伊賀、長野の3つのそれぞれに個性の違うオイルを試食しながら、交流することもできました。

学習会では、国産の菜種油が希少価値であることを再確認しつつ、生産の質的な向上に向けて、菜種栽培の上での注意点や搾油用種子の選別、カスケード利用、地域ブランド化など、多岐にわたる話題提供に触発されました。

また、各地の取り組み状況を発言していただきました。

2011年(平成23年)11月30日(水曜日)

菜種油でまちおこしを

長野のNPO呼び掛け

菜種油の使い方、焙煎機の説明を受けた
案、発信する「菜種油」後、農業・食品産業技
術総合研究機構中央農
業総合研究センターの
ちおこしに取り組む「度」の創設を目指して
内各地のグループが二
十九日、伊賀市甲野の
搾油施設「菜の舎」を
訪ね、生産者同士で意
見交換を行った。

菜の花を育てて菜種
油を販売し、廃食油を
精製したバイオディー
ゼル燃料の普及を進め
る長野県大町市のNP
O「地域づくり工房」
の主催。同NPOは、
兵衛さんから搾油機や

伊賀の「菜の舎」で意見交換
搾油施設

菜種油の使い方を提
案、発信する「菜種油」
後、農業・食品産業技
術総合研究機構中央農
業総合研究センターの
ちおこしに取り組む「度」
の創設を目指して
内各地のグループが二
十九日、伊賀市甲野の
搾油施設「菜の舎」を
訪ね、生産者同士で意
見交換を行った。

菜の花を育てて菜種
油を販売し、廃食油を
精製したバイオディー
ゼル燃料の普及を進め
る長野県大町市のNP
O「地域づくり工房」
の主催。同NPOは、
兵衛さんから搾油機や



（安部伸吾）

市甲野の「菜の舎」
（NPO）
搾油機に関する福永
さん達の説明に耳を
傾ける参加者。伊賀