

# 製油業

the oil industry

名前

なかがみ たかひろ  
中上 貴裕 さん

会社名

有限会社 坂本製油（福富）

職歴

13年



## いきなり製油の職人に？

「もともと、ここには私の父が勤めていて、創業者の坂本武さんと油を搾っていました。当時私はトラックの運転手をしていました、工場には来たこともなかったんです」と話す中上貴裕さんの2代目の代表をしている。

「ある日突然、父が体を壊して仕事ができなくなりましたね。それで父から『お前が代わりにいってくれ』と言われて（笑）」

まさに青天の霹靂のような話で、中上さんも「面食らった」と当時を思い返す。

思い切ってトラックの運転手を辞めた中上さんだったが、いきなり次の日から、しかも何の知識も持たないまま、この坂本製油の門を叩くことになった。

## こだわりの製法を受け継ぐ

製造過程で火やお湯を使用するため、工場内の温度は冬でも高めで、夏場は40℃を超えるという。中上さんはそこで製油を学んだ。

「私に仕事を教えてくれた先代は昔堅気の職人さんでした。口数も多くなかったのを見て学ぶことが多かったですね。先代が亡くなられてから、男手は私一人になりました。工場を守らなくてはと思い、これまで以

上に勉強しました」  
安全で安心して食べるこ

とができるのが無添加の油。量よりも質を選ぶ、昔ながらの製法を「これからも守っていきたい」という。

## 無添加油でみんな健康に

製油には6つの工程があり、瓶詰めまで4日かかる。

「まず、タンパク質と油脂を分解しやすくするため、菜種を釜で焙煎します」

石造りの釜からは、まるで落花生を炒った時のような香ばしさが漂う。

約40分焙煎された菜種は、次に圧搾機へ投入される。一目で年季入りとわかる無骨な形の機械がゴウゴウと唸り、トロリとした黄金色の液体が流れ出してくる。

「うちではこの一番搾りの油だけを使っています」

坂本製油の油は全て薬剤不使用で無添加。創業から65年間、製法は変わらない。

「一般的な食用油は余すところなく搾りきられるため、作業工程に添加物が使われます。中にはそれが気になる人もいらっしゃいます」

健康志向が高まっている昨今、今後は営業にも力を入れていきたいそうだ。

「油は単なる調味料ですが、知れば知るほど奥が深い。健康にいい無添加のものをもっとみなさんに知ってもらいたいですね」



▶(左写真) 工場で使用されている圧搾機。上部から菜種を入れると新鮮な油と油かすが出てくる。油かすは栄養豊富な肥料にもなるため、別に販売される。取れる量が少ないため、常に予約待ち。

▶(右写真) 瓶詰めをする中上さん。瓶のラベルも手作業で貼られている。菜種7kgで一升瓶1本分の油が採れる。