

国産素材にこだわり、昔ながらの製法で絞り出す“純菜種油”

村山製油 株式会社

【むらやませいゆ かぶしきがいしゃ】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



釜の菜種を搦み、煎り具合をチェック。菜種に含まれる油分や水分の量によって、釜にかける時間を微調整しながら最良の状態で压榨機へ。

種の研究から商品開発まで 一貫して菜種と向き合う

製油工場に近づくにつれて強く漂う芳ばしい香り。釜で菜種を煎りつける香りです。国産菜種を使用することにこだわる〈村山製油〉の“純菜種油”。昔ながらの製法で菜種本来の味わいと香りを存分に堪能できる看板商品です。東串良町で菜種油を絞り続けて85年余り。三代目の村山博隆さんは、より良い素材を求めて菜種の研究事業に携わったり、マルシェイベントに出店して菜種油の魅力を伝えるなど、勢力的に活動を続けています。

「最近では、東串良町の特産品を使って異業種間での共同商品開発が進んでいます。町の生産者や事業所と連携しながら、新たなことにチャレンジできるのは刺激的でありがたいですね」。菜種の研究から、販路開拓、新商品の開発までを一貫して行うこの仕事を“尽きることなく世界観が広がるから面白い”と話す博隆さん。まだまだ広がる東串良町の可能性を信じて、今日も菜種と向き合っています。

村山製油 株式会社



〈村山製油〉が一番大切にしているのは、国産菜種本来の味わいと香り。焙煎・压榨・湯洗い・精製・濾過。シンプルな工程ながら、必ず職人の目と技で一番良い状態やタイミングを見極めながら製油しています。脱色も脱臭もしないことで、風味豊かでコクのある味わいに。

無添加にこだわって

素材の持ち味を最大限引き出す

コクがあるのにカラッと軽い揚げあがり。お菓子作りにも◎。



丁寧に製油された、美しい琥珀色の純菜種油。瓶詰めももちろん自社で行っています。製造過程で出る油粕は、肥料として地域の農家さんへ。近年はこの油粕の肥料を使った自社農園でブルーベリーやきくいもを栽培。オリジナルの手作りジャムやきくいも粉末は、鹿児島県産黒豚を使った“黒豚みそ”と並ぶ人気商品となっています。

琥珀色は美味しさの証。

副産物から新しい加工品も



村山製油 株式会社

〒893-1611

鹿児島県肝属郡東串良町岩弘2640-1

TEL/0120-50-2570

FAX/0994-63-3332



ホームページ

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左/田中 雅章さん・右/村山 博隆さん

三代目・博隆さんと従業員の田中さん。田中さんは、博隆さんの同級生から縁を繋いでもらい、13年前に入社。今では製油も加工品製造も任せられるように。「まだまだ伸びしろがたっぷりですよ」と期待が持たれます。