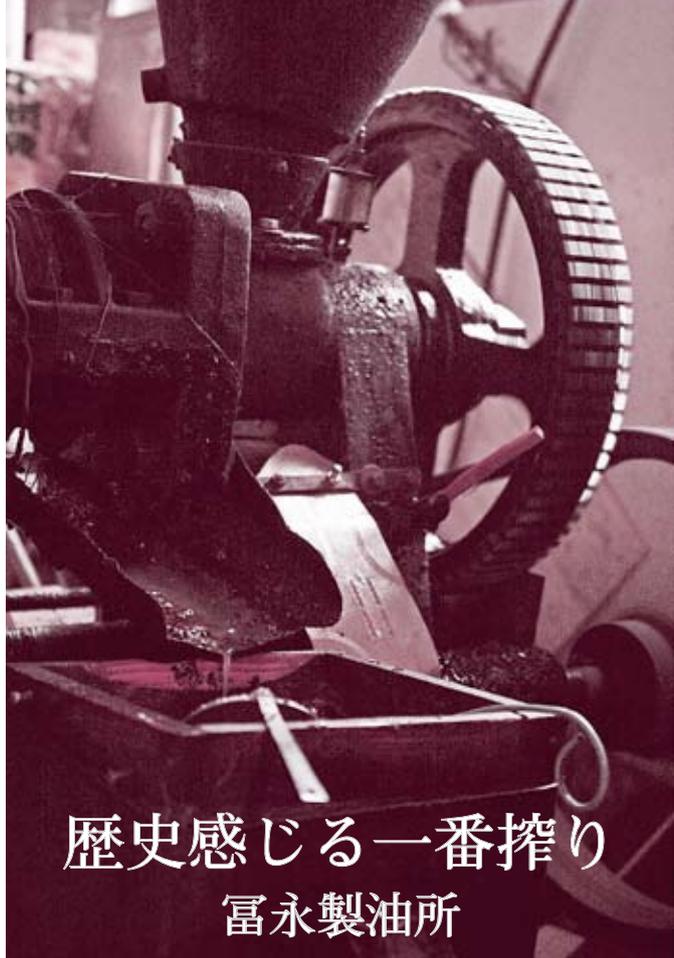


がんばってますー!
まちのものづくり企業



歴史感じる一番搾り
富永製油所



溝

陸町の丘の上にある「富永製油所」。主に椿油や菜種油、ゴマ油などを製造しています。冬場は特に椿油の製造がピークを迎え、お伺いしたこの日も、その製造が行われていました。椿油は、主に頭髪用として知られていますが、最近では天然素材の優れた成分などが体に良いことから、石けんや化粧品材料、また、食油としても注目を集めています。

現在の製油所は富永さんが3代目で、先代からの製法を受け継いできました。この様な製法で搾油している工場は県内でもほとんど無く、代々使い込まれ風格さえ感じさせる製油機械を操りながら、約30年間油を作り続けています。

自慢の椿油の材料となるツバキの種子は、松浦市周辺の島々から取り寄せています。その種子を2日間日に干し、種子を選定してから製油機械で搾油します。一晩寝かせた後に一滴一滴丁寧に過され、見事な黄金色の椿油ができあがります。手間暇かけた一番搾りの油は近隣の直売所などに出荷しています。工場まで多くの愛用者が買い求めに訪れるそうです。

一番のこだわりは、無添加と一番搾りであること。化学的な添加物は一切使わず、材料が酸化してしまう前に搾ります。富永さんは「最近では、大量生産するため添加物を使いすぎる傾向があります。人間が生きるためには食からしっかりとしなければなりません。無添加で安心なものだけを届けたいですね。」と思いを話されました。

お話を聞きながら手も休めない富永さん。工場では一日を通して、製油機械の音が鳴り響きます。富永さんの製油技術は有名で、全国各地から油を搾って欲しいと依頼されることもあるそうです。「家業を継いだ当初は、家を出たくて仕方なかったのですが、今はこの生活が一番良いと思っています。ものづくり

に退職はなく、生涯現役で働けることにやりがいを感じています。たくさんの人たちに、椿油の良さを知っていただきたいですね。」と熱意を語ってくださいました。



interview

代表 富永 登氏

椿油はぜひ食油として試してほしいと語る富永さん。風味にクセがなく、食材のうま味を生かすそうです。「他の食品油に比べて、油濃くなく、カラッと仕上がります。悪玉コレステロールを抑えるオレイン酸を多く含んでいて健康的ですよ。」と教えてくださいました。



愛用者からひとこと

前川さんご夫妻

佐世保市から来ました。富永さんを紹介していただき訪れるようになりました。においもせずベタベタしません。健康にもいいので、これから愛好者が増えるでしょうね。



富永製油所
溝陸町330 ☎02776