

皆さま、日頃からご愛顧いただきありがとうございます。  
新酒一号の仕込みも終え、三輪明神大神大社の「志るしの杉玉」を  
軒先に吊るすのが待ち遠しい毎日です。

アメブロやってます!  
<http://ameblo.jp/hanamikura/>

蔵内では、伝統製法熟成本みりんの秋仕込みが始まりました。  
美味しい日本酒には、美味しい料理、その為の必需品として正しい調味料。

白扇酒造株式会社  
加藤祐基

今回の通信vol.30では、お料理に欠かせない「油」について紹介したいと思います。  
日ごとに寒さが増しますが、皆さまご自愛ください。



## 特別対談 油×本みりん

白扇酒造ではこの冬、なんと熊本県の堀内製油様とコラボレーションさせていただくことになりました。  
堀内さんとの出会いは「すごい油屋さんがある」と聞き、熊本を尋ねたことが始まり。ものづくりに共感できるメンバーと共に料理家さんや料理研究家さん等プロの方を前にお話した際に、堀内さんにはゲストとしてお話させていただいて以来のご縁です。

色々とお話を聞くなかで、実は私自身も驚くことがたくさんありましたので、皆様にもぜひ知っていただきたいと思い、今回オファーを致しました。

### 堀内製油とは



堀内製油は終戦後、近隣の農家さんの菜種を搾る製油業として開業。  
戦時中、初代堀内義信が中島飛行機の設計をしている技術者であったため、得意分野でもある機械を集め圧搾製法を確立。  
現在ではなたね油をはじめ、ごま油、えごま油、つばき油を製造販売。  
原料は地元熊本で農薬を使用せずに自分たちで育てた「なたね」を使っています。創業以来、変わらず昔ながらの「古式圧搾製法」と「一番搾り」にこだわっています。美味しくて良質な堀内製油の製品は多くの人々に支持されています。



白扇酒造株式会社  
五代目 加藤祐基



有限会社堀内製油  
三代目 堀内貴志



### こだわり搾り方「圧搾製法」

加藤：堀内製油さんでは、どのように油を搾るのでしょうか？

堀内さん：溶剤をかけて搾る一般的な抽出法ではなく、原料に1回だけ圧力をかけて搾る「圧搾製法」で搾っています。これは原料の持つ味や香り、自然の味を最大限に引き出す製法です。特に注意を払う工程は、最初の焙煎。ここで油の味が決まるといっても過言ではありません。焙煎の後には、圧搾機に原料を入れて状態を見極めながら圧をかけて油を搾り出します。

搾った油には、まだ不純物や水分が入っていますので、あえて油の中にお湯を入れて攪拌し、分離させます。すると比重でお湯が不純物を沈め、上澄みにきれいな油ができてきます。最後に上澄みの油だけを濾過して仕上げます。もちろん工程中に、化学薬品等は一切使っていませんよ。

加藤：想像以上に手間がかかるんですね。堀内さんがご自分で無農薬の菜の花栽培をされているというのも驚きました。



## おいしい油の条件と見分け方

**加藤**：ところで、油には何種類くらいあるのでしょうか？

**堀内さん**：私が把握している植物性の油だけでも、オリーブ、菜種、米、ゴマ、ひまわり、ピーナッツ等、25種類程あります。その中で私どもが製造しているのが、菜種、ゴマ、エゴマ、椿の油です。今回は菜種油と白扇さんの本みりんをセットにさせていただけるとのこと。嬉しいですね。

**加藤**：ありがとうございます！

では単刀直入にお聞きします。堀内さんが良いと思う油の選び方を教えてください。油って、あれは良い、これはやめた方がいい…等、様々なウワサが飛び交っていますよね？

**堀内さん**：おお！いきなりストレート投げてきましたね(笑)。私どもの見解ではありますが、「良い油」=「味、香りがある油」と考えています。口に入れるもので、無味無臭なのは変ですよ？なぜなら食べ物の味や香りがあるのは当然のことだからです。油って、フライパンを焦がさないためにひく等、料理の道具のように考えている方も多いと思いますが、油も食べ物なんです！そのことをきちんと伝えていきたいですね。

**加藤**：それって成分表示を見れば、見分けることはできますか？

**堀内さん**：表示では分からないと思います。唯一見分ける方法があるとすれば、油の色でしょうか。色がしっかりあるものを選ばれた方が良いと思います。

**加藤**：油にも賞味期限はあるのですか？

**堀内さん**：もちろんありますよ。製造所ごとに違うと思いますが、私どもは製造日より1年とさせていただきます。

**加藤**：保存方法を教えてください。

**堀内さん**：油の種類にもよるのですが、菜種油のように酸化に強い油は、常温で、できれば直射日光の当たらない場所での保管をお勧めしています。

**加藤**：よろしければ、油に関するちょっとしたテクニックをご教授ください！

**堀内さん**：そうですね…。それでは揚げ物後の油を、美味しいまま保管する方法をお教えしましょう。揚げ物をするときのネタにもよるのですが、使用後の油から、しっかりと衣やパン粉等を取り除くことが重要です。オイルポットで濾して底の部分にカスが溜まったものだけを捨てて上澄みを残し、減った分だけ新油を入れれば、繰り返し使えますよ。

**加藤**：個人的には美味しいラー油の作り方なんかも教えていただけると…(笑)

**堀内さん**：それは企業秘密やないですか(笑)!!でも特別にワンポイントアドバイスをお教えしますね。それはズバリ油の温度。油に辛みやニンニクの風味等を付けたいときは、油を70℃まで温めて火を止めて漬け込むと、油にしっかりと風味がのりますよ！

**加藤**：ありがとうございます！早速試してみます。

それでは最後に、皆さんに福来純の味麻と油で作る、オススメ冬ごはんを教えてください。

**堀内さん**：なんといってもから揚げ！シンプルな味付けですが、白扇さんの本みりんを使うと、本当に子どもたちが喜んで食べます！我が家は5人家族ですが、1食で2kgのから揚げがなくなっちゃうんですよ(笑)。クリスマスの食卓にも、ぜひお勧めしたいですね。



## 白扇酒造×堀内製油 鶏肉のから揚げ

### 材料(3~4人分)

鶏もも肉	2枚
なたね地あぶら	適量
片栗粉(竜田揚げの場合)	
★本みりん	50cc
お酒	50cc
醤油	50cc
生姜(すりおろし)	大1
にんにく(すりおろし)	大1

### 作り方

- ① 鶏肉はひとくち大に切る。
- ② ★を混ぜ合わせ①を漬け込む。
- ③ 30分~40分ほど漬けたら取り出し、180℃に熱した地あぶらで4~5分揚げる。  
【竜田揚げの場合、片栗粉をつけて揚げる】

## 新春あぶら セット

新酒一号 1.8ℓ詰	1本
伝統製法熟成本みりん 1.8ℓ詰	1本
堀内製油 地あぶら 1650g詰	1本
屠蘇散付	

**1958**

3本セット  
**8,418円(税込)**



## 2020冬<sup>F</sup>

新酒一号 720ml詰	1本
伝統製法熟成本みりん 720ml詰	1本
堀内製油 地あぶら 455g詰	1本
屠蘇散付	

**1978**

3本セット  
**3,775円(税込)**

