

2015年  
3月号



発行：生活クラブ生活協同組合  
発行責任：理事会  
編集：広報委員会  
茨城県牛久市猪子町 992-676  
TEL 029-874-8510 FAX 029-874-3651  
http://ibaraki.seikatsuclub.coop/

特集：新システム始まる

# わたげ

生活クラブ茨城

消費材シリーズ

国産フレンド

## なたね油

最近登場した「国産100%なたね油びん入り」をご存知ですか？（600g缶は既にあります）食用なたねの国内自給率は0.08%、この消費材を1びん使うと3畳弱分のなたね畑を食べ支えることになるとか。産地は北海道と青森、食用に適した低エルシン酸なたねです。

### ●市販は？⇒不明瞭な原料の割合

一般に売られている食用油の名称は多くが「サラダ油」。原料表示では大豆やコーン、なたね等と書かれています。配合割合や原産国、遺伝子組み換えの有無など明らかではありません。原料は輸入に頼っていて特になたねはほとんどが輸入品。国産は輸入との価格差、製造コストが高く製品化や販路の確保ができないなど、需要を拓くことが難しいのです。

また原料を食用とする工程で多くの薬品が使われているのが普通です。まず油を絞る段階でノルマルヘキサンという有機溶剤が使用されています。今日の食用油原料の大半は大豆ですが、油分の少ない大豆は機械など物理的な圧搾法では十分に油が絞れないため、溶剤によって抽出されているのです。また精製工程でも苛性ソーダーを始め、シリコン、活性白土など様々な薬品や添加物が使用されています。

大豆やコーンに比べてなたねは比較的油分が多いものですが、それでも市販品は製造コストの面から搾油・精製に溶剤・化学薬品を使用しているのが一般的です。

### ●開発の視点は？⇒完全無添加の食用油の実現

この様な薬品に頼る製油のあり方は、かつてのカネミ油症事件（PCB 混入事件）を契機に薬品を使わない製造の研究を進めるメーカーが現れました。それが現在の生活クラブなたね油の生産者米澤製油。搾油はエキスパーという機械による圧搾法。精製はお湯で何度もくり返し（6～12回）洗って油を徐々にきれ

いにします（湯洗い洗浄）。

効率優先ではない安全な油をつくるにはどうしたらいいのかを第一に考えた結果辿りついた方法ですが、これは後の遺伝子組み換えではない原料を使用することにもつながりました。

### ●今後の課題は？⇒国産なたねの使用

国産の食用に適したなたねは、前述したようにわずか0.08%。原料確保は輸入に頼ることになりますが、生活クラブでは長くカナダのNON-GM（非遺伝子組み換え）なたね生産者と提携してきました。しかしGM（遺伝子組み換え）なたねの栽培が進んだことで混入の懸念が高まったため、オーストラリアの西オーストラリア州、続いてタスマニア州と提携。NON-GMなたねを将来に渡って確保していきたい私たち生活クラブにとって、新たな希望となりました。

食料自給と安定供給、また生産方法に対する素性の面からも、国産なたねの使用が望ましいのは言うまでもありませんが、日本の農業政策に関わる問題であり、長期の視点で国産の可能性、さらに第三世界との提携などを追及する必要があると見られます。国産なたね、海外でのNON-GMなたね、ともに私たちの「食べ続ける力」が生産を支えます。



種子に含まれる油は約40%。そのうち一番搾りの油は7割ほどしかとれません。残った油カスは肥料になり、生活クラブの他の生産者が有機農産物を作るのに役立っていますよ。

組織概要 (2015年1月末)	班組合員数 2,388人	1月世帯利用額 17,670円	【牛久センター】	【水戸センター】
組合員数 4,819人	個配組合員 2,431人	1月総利用高 85,200千円	牛久市猪子町 992-676	水戸市元石川町 302-12
	班数 382班	12月世帯出資額 119,121円	TEL 029-872-7521	TEL 029-291-8280
			FAX 029-872-7523	FAX 029-291-8281