

自家製はちみつと菜種油

眺めよ、食べよこの菜の花の恵みです

黄金色に輝く菜種油と深い琥珀色のはちみつ。この2つは、同じ菜の花からとれた自然の恵みです。

大東地区・市ノ瀬でかんしよ農家を営む岩本カツ子さんのお宅で食すはちみつと食用油は『自家製』。一般家庭では、買うのが普通の食品です。カツ子さんのご主人梶俊

さんは、趣味で5年前から日本ミツバチを飼育。菜の花の花粉がハチの子に良いと聞き、今年初めて菜の花を植えました。

「ハチにはエサをあげるわけじゃない。でも、わたしたちはハチが一生懸命集めた蜜をいただくわけだから、ハチの栄養になるもの



「手回して羽根車を回転させ漏斗から実を落とす。すると風の力で実や殻などが選別されて落ちてくるんだよ」とカツ子さん。よい実だけを業者に依頼して搾油、ようやく菜種油の完成です。搾油以外、すべての工程が手作業であり、スローフードそのもの。「ハチの習性はおもしろいし、菜の花畑一面の黄色も見事。最後は自然の恵みをいただいて一石二鳥以上だよ」と笑顔のカツ子さんでした。



いわもと 岩本カツ子さん(67歳)
菜種油は揚げ物に使うと香りが最高です。はちみつはなますやらつきょう漬けなどに使うとおいしい。自家製パンにも入れて焼きます。

をあげたくて」とカツ子さん。専用の木箱1ケースからは4升もののはちみつが採れ、大収穫。ハチにも岩本家にもうれしい結果となりました。一方の菜種油。「菜種は青いうちに刈り、シートに広げ10日ほど寝かせてからあやす(木の棒でたたき種を取る)んだよ」とカツ子さん。こうして実を落とし、次は選別。通称『とみ(唐箕)』という昔ながらの農機具を使います。「手回して羽根車を回転させ漏斗から実を落とす。すると風の力で実や殻などが選別されて落ちてくるんだよ」とカツ子さん。よい実だけを業者に依頼して搾油、ようやく菜種油の完成です。搾油以外、すべての工程が手作業であり、スローフードそのもの。「ハチの習性はおもしろいし、菜の花畑一面の黄色も見事。最後は自然の恵みをいただいて一石二鳥以上だよ」と笑顔のカツ子さんでした。



鉄を焼き、鋼と接合する作業。ここから鍛えられていきます。

Sickle

鋼と火を操る匠

包丁、鎌、鍬。生活の中の刃物を数多く作ってきました。

燃え上がる木炭で鉄を焼き、薄く鋭く伸ばしていく。

大東地区・上新町にお住いの吉田義文さんは、今では数少なくなった刃物鍛冶を営んでいます。

吉田さんが作るのは包丁や鎌、鍬などの生活で使う刃物。一つひとつ、手で打ち出していきます。このよう



な刃物は実は鋼と鉄の2種類の材料からできています。鋼は鉄を鍛えたもので、刃の部分となりま

す。この鋼を鉄で覆うことで、強度と切れ味を高めています。刃物の製造はここから始まります。まず、熱した鉄に切り込みを入れ、そこに鋼を差し込みます。このとき、鉄蠟と呼ばれる接合剤を使い、より強く接着します。この接着したものを約6cmほどに切ります。あとはひたすら窯で熱しながらたいて、包丁や鎌の形に仕上げていきます。この作業は約1時間ほどかかり、終わるま



吉田義文さん(79歳)
昭和35年から刃物鍛冶として独立し、半世紀近く包丁や鎌を作ってきました。

で手を休めることはありません。「型は一切とらない。手と目が自然と形を整えてくれる」と吉田さんは話します。長年培ってきた職人の勘こそが、一番頼りになるのです。形ができ上がったらいよいよ刃付けです。グラインダーを使い、鉄に覆われた鋼を削り出し、低いでいきます。最後に砥石を使い、手できれいに砥ぎ、完成です。吉田さんは「昔は大東にも鍛冶屋がたくさんいたけれど、今では自分一人になってしまった。自分も続けるのは大変だけれど昔からのお客さんがいる限りは窯の火は絶やさないようにするつもりだよ」と話してくれました。



【菜の花】アブラナの別名。アブラナ科アブラナ属の二年生植物。種子は菜種油、蕾の部分は野菜として食される。はちみつは希少価値が高く、他のはちみつよりブドウ糖が多く含まれ、口どけがよくさっぱりしている。

How to cook



さつまいもの天ぷら

◎材料

さつまいも	適量	水(てんぷら衣用)	適量
菜種油	適量		
てんぷら粉	適量		
グラニュー糖	適量		
塩	適量		

◎作り方

- ①さつまいもを1センチの輪切りにし、水に5分ほどさらしたら水分を拭き取る。
- ②耐熱容器に①を入れ、電子レンジで加熱(串が通るくらいまで)。
- ③②を水で溶いたてんぷら粉にくぐらせ、菜種油で表面がカラリとなるまで揚げる。
- ④アツアツのうちに、グラニュー糖と塩を振ってできあがり。