

団体（利島村）

としま
利島村 13 番地

利島村椿油生産者部会



1：主な販売品目

| 生産物名 | 希望取引時期 |
|------|--------|
| 椿油※ | 通年 |

2：販売場所

JA 東京島しょ利島店 Amazon TOKYO 地域特産品売店 ほか

※東京都エコ農産物の認証を受けた「椿種子」から搾った椿油

3：利島の椿油

(1) 利島について

利島は都心から南に約 140km、伊豆大島の南南西に位置します。周囲約 8km、面積 4.12k m²の小さな島です。美しい自然にあふれ、島全体を椿が覆っており、冬には島中で椿の花が咲き誇ります。また椿油の生産量は日本有数で、利島産の実のみを使った椿油は品質がとても高く好評を得ています。



利島の中心にそびえる宮塚山

(2) 江戸時代から続く椿油生産

椿の花は、色も形も様々で、その種類は園芸品種を含めると数千種類とも言われていますが、利島で見られる椿はほぼ 100%が「ヤブツバキ」です。ヤ

ブツバキは古くから利島に自生し、また、その実から品質の良い油が搾れることから、換金作物として代々、増殖・栽培が続けられてきました。利島では、このヤブツバキの実を収穫し、高品質な椿油を生産しています。

江戸時代には年貢の代わりに椿油が上納されていたとの記録が残っています。

今日、収穫している椿の木のなかには、100～150 年前に植えられたものもあります。



島の全域に広がる椿林

(3) 椿の段々畑

島のいたる所で栽培されている椿。昔から島に自生していたヤブツバキから優良系統を選び出して、島民が苗をを増やし植林を続けてきました。その数は20万本といわれ、島の樹木の8割を占めています。

利島は島全体が一つの山状になっているため、山の斜面には切り開いて植林した椿の段々畑が広がります。土づくりには、島にある落ち葉や椿油粕を活用しています。



島中で見られる椿の段々畑

4 : 美しい椿畑

(1) 椿の島「利島」



収穫は手拾いで

椿の木は実を結ぶのに30年かかると言われ、それまで自分の子どものように大切に育てています。

島では椿が栽培されている山を「椿畑」と呼び、江戸の昔から変わらず化学合成農薬・化学肥料を使用しないで丹念に栽培しています。椿の害虫であるチャドクガの幼虫が発生する時期には、生産者だけでなく関係者総出で幼虫を焼いて回ります。椿の木は、養分と日光が行き届き、花がつきやすいように樹高にあわせた間伐を行って管理しています。

(2) 一粒ずつ、手拾いで収穫

利島の椿は、5m~15mもある巨木が多く、隅々まで下草刈りを行い、整備された椿畑は、まるで日本庭園のよう。地面を緑の苔が覆い、花が落ちる時期には椿の花の赤色とのコントラストがとても美しい景観を見せてくれます。これは完熟落下した実を一粒一粒丁寧に手拾いで収穫を行うために生まれた産物であり、日本各地に残る棚田の情景に勝るとも劣らない情景になっています。



日本庭園のような情景

5： 椿油の製造

(1) 搾油

生産者が集めた椿の実から小石や枯葉などを取り除き、油を搾りやすくするために8時間から10時間、乾燥機にかけて水分を抜きます。

さらに50℃～60℃に加熱し、搾油機にかけます。現在採用している圧搾法と呼ばれる方法は、昔から行われていた玉絞りと呼ばれる製法と原理は変わっていません。



搾油機

(2) 精製

搾油したばかりの油から、油の中に含まれる遊離脂肪酸を除去し、酸化しにくくなるよう処理をします。さらに湯洗いタンクにて油と同じ温度の湯で攪拌して洗浄します。この時、油が乳化しないように人の目と経験を必要とします。この湯洗いを8回繰り返して脱水タンクで水分を飛ばします。



精油施設

(3) ろ過・充填

仕上げろ過機のフィルタープレスを通し、異物を排除した後、製品油タンクに貯蔵し、必要に応じて手動充填機で一斗缶に充填します。充填まで油は専用の配管を通り、空気に触れ酸化することはありません。その後、脱色精製を行い、真空脱臭管にて油の臭いを気化させて飛ばし、缶詰を行います。椿油を充填した一斗缶は倉庫でビニールをかけてゴミや埃などが付かないように保管しています。



フィルタープレス

(4) 出荷と販売

完成した椿油は通年出荷しています。利島産「椿の実」は、従来からの方法を継承した栽培方法で新たに本認証を受けました。認証された実から搾った椿油も、従来品と同様に、企業や商社向けに販売を行うほか、アマゾンや生活クラブ、島しょ振興公社、都庁売店で販売、また、島からの直販も行う予定です。

6： 椿油の魅力

(1) 椿油

そもそも椿油とは、ツバキ科ツバキ属のヤブツバキの種子から採取される植物性油脂の事。椿油と名乗る事ができるのはヤブツバキの実から採取された油のみとなっており、ユチャなどツバキ属の種子から取ったものの総称はカメリア油・カメリア種子油と呼ばれ区別されています。

(2) オレイン酸含有量 85%

椿油とカメリア油の大きな違いはオレイン酸の含有量です。人間の皮脂の構成成分であり、他にも様々な有効な効果があるオレイン酸を椿油は85%程度含む一方で、カメリア油は80%程度です。オレイン酸の含有量が高い油として有名なオリーブオイルでも約75%であり、椿油は、エキストラバージンオイル以上と言えます。一般的に言われているオレイン酸の働きとしては、LDL(悪玉コレステロール)を低減し、動脈硬化を予防する働きがあり、胃酸の分泌も抑えてくれます。



椿の実

(3) 利用方法

椿油は化粧品用途から食用まで幅広く利用されています。食用においては体に良いと言われるオレイン酸を豊富に含み、味においても天ぷら油として古くから使われ、徳川家康も椿油で揚げた天ぷらが好物であったとの話も伝わっています。椿油は胃もたれしにくいので、普通のサラダオイルに30%ほど椿油をブレンドすると、からりと揚がり、胃にも優しい天ぷらが楽しめます。

7： 連絡先

(1) 電話番号 04992-9-0026 (JA東京島しょ利島店)

(2) ホームページ <http://www5.ocn.ne.jp/~jatosima/>



椿の花



利島産 椿油の商品