



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう D

2026.1月4週号

提出日
1/13 14 15 16
配達日
1/20 21 22 23

翌々週分配達日

1/27 28 29 30
---------------

## オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 生活用品

## 手間暇かけた最高級の椿油

色や香り、使用感に優れ、酸化を極力抑えたプレミアムオイルです

### まごえもん

文責 宮尾 岳司(オルター企画部)

#### 椿油は日本の伝統的な美容オイル

「椿油は髪にいい」——ほとんどの日本人に共通する認識です。椿油の主成分(約80~85%)であるオレイン酸には、髪や肌に優れた「浸透性」や「保湿性」があり「酸化しにくい」という特徴があります。江戸時代の美髪文化を支えたとも言われ、美しさを求める日本人に古くから愛されてきました。

今回は栽培から製品化まで一貫してこだわる「まごえもん」のホンモノの椿油を紹介します。

#### 丁寧なものづくりから生まれる、確かな品質

宮崎県川南町で椿油を生産する「まごえもん」は、長野宏子さんが営む小さな農園兼製油所です。長野さんの実家は代々続く家族農家で、1960年代には温州みかんを栽培。しかしオレンジの輸入自由化により経営環境は一変し、先々代から梅・柿・栗・椿へと徐々に転換していきました。長野さん自身も東京都立島産の椿苗や選抜した優良な椿の植樹を続け、現在は400本を超える椿園を管理しています。

椿は植え付けから収穫までに約10年かかりますが、一度成長すれば、毎年安定して実をつけます。高齢になっても無理なく続けられる作物であることに魅力を感じた長野さんは椿栽培に力を入れることにしました。また自分の畠で育てた椿を自分の手で製品化したいと考え、化粧品製造業・化粧品製造販売業の免許を取得し、栽培から販売まで一貫して管理する体制を整えました。

まごえもんの椿油は、雑味のない自然な香り、澄んだ色、軽すぎず重すぎない使用感が特徴です。これらは、栽培から搾油、製品化まで一貫して行う徹底したものづくりから生まれています。

#### 製造工程に込められた品質へのこだわり

##### 1. 原料は自家園のヤブツバキのみ

同じ椿でも海外産のユチャやトウツバキはオレイン酸の含有量が少なく、日本原産のヤブツバキに品質



で劣ります。まごえもんでは自家園のヤブツバキのみを使用し、原料段階から品質管理とトレーサビリティを徹底しています。

##### 2. 栽培環境と栽培方法

椿園のある宮崎県川南町は温暖で日照時間が長く、椿の栽培に向いた土地です。栽培は無農薬・無施肥。雑草は年に4~5回、草刈り機や鎌で手作業で除去します。雑草が茂ると害虫の発生や収穫の妨げになるため、除草剤を使う農家もありますが、まごえもんでは時間と労力をかけて安全性を守っています。

##### 3. 収穫は完熟かつ清潔な種子のみ

殻が自然に割れ始め完熟した実だけを収穫します。椿の種子は完熟すると自然に落下しますが、地面に落ちると汚れや微生物、湿気の影響で酸化が進むため、極力地面に落とさないように収穫します。手が届かない高い位置の実は完熟後に落下したものを回収します。

##### 4. 乾燥は自然乾燥

収穫後の実は1~2か月の一次乾燥、その後、殻を外して洗浄した種子を1~3か月の二次乾燥にかけ、じっくり水分を抜きます。急激な温風乾燥はせず、油の酸化や変質を防ぎます。

##### 5. 洗浄と選別

種子は水で丁寧に洗浄し、不純物や微生物を除去。さらに未熟粒や虫食いは目視で選別します。この工程を丁寧に行うことで、酸価の上昇を防ぎ、油の品



まごえもんの長野宏子さん

質を安定させます。

##### 6. 搾油は非加熱で直圧法

種子は生のまま直圧法(種子をそのまま押して搾る方法)で搾油します。搾油前に種子を予備加熱すると油が柔らかくなり搾油量は増えますが、熱による油の酸化や、熱に弱い微量成分が損なわれるのを避けるため、非加熱で搾っています。

##### 7. ろ過は物理的精製のみ

搾油後、自然沈殿で粗い不純物を取り除き、活性フィルターポットで3回ろ過。化学的な脱酸や脱臭は行わず、過精製による風味・色の喪失や微量成分の喪失を防いでいます。

##### 8. 品質検査と保存・充填

完成した油は、日本食品分析センターで酸価を確認。その後、15°Cの保冷庫で光や温度変化を避けて保管します。製品化する時に使う容器は、比較的遮光性のある半透明のガラス瓶と、空気が出入りしにくいプッシュノズルを採用することで、酸化を防いでいます。

##### 椿とともに歩む、再出発の物語

このようにこだわり抜いた椿油を製造していた長野さんですが、2023年末、脳梗塞で倒れ、命は助かりましたが失語症が残りました。思うように言葉が出ないもどかしさと向き合いながらリハビリを続けています。その生活の中で、毎年変わらず花を咲かせ、実をつける椿の存在が大きな支えとなりました。将来を見据えて高齢になっても可能な仕事として椿の木を増やしてきたことが、今ではこの状況で生活を支える形になっています。このたび製造が無事再開され、改めて表紙で紹介する運びとなりました。

##### [使い方]

###### <髪>

- ・タオルドライ後に毛先を中心に1~3滴
- ・乾いた髪に適量なじませ30分程置いてヘアパックに
- ・洗髪前の頭皮マッサージオイルとして(フケ、乾燥、かゆみ対策)

###### <肌>

- ・化粧水の後に1~2滴、乾燥しやすい頬や目元に
- ・手、肘、かかとの集中ケアにも

※高品質の椿油ほど少量で効果があります。1滴からお試しください。

#### まごえもんの まごえもん椿油

##### ●原料

椿油(自家椿園の種子 ★★★ から搾油)

##### ●製造工程

- ① 収穫した椿の実を乾燥用ハウスで天日干し乾燥(1か月~2か月間)
- ② 椿殻から種子を採取し洗浄後、未熟実・穴あき実を選別
- ③ 洗浄・選別した種子を乾燥(1か月~3か月間)
- ④ 椿の種子を直圧法により搾油(非加熱生搾り)
- ⑤ 自然沈殿で不純物を取り除いた後、3回ろ過処理(ろ材:パルプ、レーヨン、粉状活性炭)
- ⑥ 精製した椿油の外部委託試験(酸価を測定)