

えごま油で健康長寿を応援 耕作放棄地の活用・農家支援



えごま油の商品。白えごま油、黒えごま油の焙煎と生しぼりの4種類

株式会社サクセス・トレード (尾花沢市)

内容 えごま油製油施設、直売所「やくし食品」

株式会社サクセス・トレード(やくし食品)代表取締役齊藤光雄さんは、地元徳良湖周辺で、昔から栽培されていたえごまに着目し栽培を始めた。えごまを搾油してできるえごま油は健康成分「α-リノレン酸※」がオリブ油などの植物油に比べても豊富に含まれており、人々の健康の役に立ちたいとの想いから商品化に取組むことになった。「やくし食品」の由来は、薬壺を持ち病気を治す仕様「薬師如来」から命名した。

尾花沢市でも農家の高齢化、後継者不足による耕作放棄地の増加が問題化しており、その再生を図るため、自らの栽培と農家への委託栽培を行った。えごま栽培は他の作物より手間がかからず、高齢であっても扱い易い。また、稲作とえごま栽培では作業時期が重ならないことから、稲作農家にも積極的にえごま栽培の普及を図っていくこととしている。

※不飽和脂肪酸の一つで、人の体内で合成することができない必須脂肪酸。体内でEPA・DHA(体内でほとんど作ることができない必須脂肪酸の一種)に変換される。



えごま直売所と代表取締役社長 齊藤 光雄さん、従業員 永登 恵子さん、専務取締役 有路 克敏さん

6次産業化の取組に至った経緯

6次産業化の取組内容

平成28年から試作的にえごま栽培を開始した。初年度は福島県のえごま栽培農家を訪問したりしながら、試行錯誤のうえ1年で技術的なことを学んだ。2年目からは商品化に向けて商品、パッケージデザイン、ビンの選択などに取組んだ。また、平成29年度の「山形県元気な6次産業化ステップアップ支援事業」の補助金を活用して、搾油加工機械の導入と販売施設を建設して、平成30年7月に直売所をオープンした。

専務取締役の有路克敏さんは、尾花沢市の元職員で退職後にやくし食品に入社した。役所でのこれまでの経験を活かして、全業務において実践とアドバイスをを行っている。

取組みの成果

収穫したえごまは、専用機械による低温圧搾のコールドプレスで時間をかけて搾り、豊富なα-リノレン酸を含んだ「えごま油」を搾油している。商品は、国内市場において流通量が多い白えごまと、希少性が高い黒えごまの2種類を、そのまま搾った「生しぼり」とえごまの栄養素を壊さないように低温焙煎し、香ばしい味わいに仕上げた「焙煎」の2タイプ。この組合せで単品とギフトセット用の販売を行っている。商品は、自社直売店、自社ネット販売の他に、尾花沢市内の道の駅、産直施設、市内と大石田町の温泉施設、JR大石田駅売店などで販売している。また、尾花沢市のふるさと納税の返礼品としても採用されている。テレビ番組でえごまの効用が紹介されたことも販売を後押ししている。やくし食品では日本食品分析センターに黒えごま油の分析依頼した結果、100g当たり63・1gのα-リノレン酸が含まれていた。こうした情報も発信し、えごま油の普及に努めている。

今後の事業展開

平成30年度は販売量の予測がつかなかったこともあり、4ヘクタール確保していた土地のうち1・5ヘクタール程度しか栽培しなかった。また、気候の影響などで、そば、えごまなどの実のなる作物の収穫が芳しくなかった。今後は自社の栽培面積を増やすと共に、委託農家の方も拡大してい

きたいと考えている。そのため、刈り入れなどの作業の機械化を図り、栽培面積、収穫量を増やしていく予定だ。耕作放棄地はあちこちに広がっているが、まずは作業効率を考慮し、徳良湖周辺で栽培面積を増やしていく。また、昔から自家用に栽培している農家に対しても働きかけ、やくし食品で買い取ることを約束して、えごまの普及、農家支援に努めていきたい。

尾花沢産のえごま油の認知度をあげ、特産品として育てていくためにも、自社サイト以外に他社の直販サイトにも幅広く出品できるくらい生産量を増やしていきたい。そのためには、



徳良湖畔のえごま畑

今後はさらなる商品開発に力を注いでいきたいと考えている。



えごま油ギフトセット。ふるさと納税返礼品にも採用 専用機械による低温圧搾のコールドプレスでえごまを精油



事業者概要



代表取締役社長 齊藤 光雄さん

やくし食品
株式会社サクセス・トレード

代表者 齊藤 光雄

住所 尾花沢市新町3-11-16

電話 0237-53-0385

FAX 0237-53-0386

URL <http://yakushishokuhin.jp>