

東和作戦会議会報 No.29

2021年 11月24日発行

一般社団法人東和作戦会議広報担当



椿油製油所「石川製油」見学会を実施しました。

期日 11月20日(土)

9:00 道の駅とうわ出発

10:30 現地到着

見学開始

12:00 道の駅高田松原

昼食「たかたのごはん」

津波伝承館見学

14:00 現地出発

15:30 道の駅とうわ帰着

参加者 (①②③ごとに分乗)

① 薄衣、大石、神山さん 多田

② 山影さん一家

③ 遠野の菊池新一さん(現地合流)

神山さんと山影さんは椿植栽地登録者。

菊池さんには石川製油さんとの縁を取り持っていただきました。

石川製油は、昭和30年に現在の経営者秀一さんの父正雄さんが創業。2011年3月11日の東日本大震災で被災し、一時操業を停止しましたが、周囲の皆さんの復活を望む声と支援により平成31年2月、現在のJR竹駒駅隣に工場を完成させ営業を再開しました。

妻の春枝さんとともに稲作、ハウス栽培、野菜作りから、米粉製造、精米所の運営など多角的な業務を展開するとともに、近隣の椿の実を集め、椿油の製油所として地域に根付いた経営を行っています。島根や、山口などからも大口の製油依頼があり、また、製油の際に出る「油粕」を、肥料として使用する需要も増えています。また、陸前高田市の元消防団長だった秀一さんは、今年春の叙勲で、消防功勞として瑞宝単光章を受賞されました。



製油所に隣接する精米所は、石川さんの経営。精米所は、以前5か所ありましたが、震災で4か所被災しました。現在でも宮城県から精米のため訪れる方もいるとか。

精米所の隣はレールのない駅「JR竹駒駅」です。バスが走ります。



石川製油の強みは。原料が少量でも製油可能なこと。混合しないので、独自の椿油を精製できます。
加工賃 椿の実 1 k g : 400 円 ※一升瓶一本製油するには、約 7 k g の椿の実が必要になります。



機械で椿の実をつぶし、油を搾る作業。搾り滓をさらに 2~3 回搾り返します。



充分に搾って出た油をポンプで吸い上げ精製します。瓶詰は、発注者が用意した容器に各自で抽入することも可能です。



訪問した日は、今年最初の稼働日でした。石川さんが採取し集め、天日で乾燥させた気仙椿。一箱 13 kg で、全部で 130 kg あります。



しぼりたての椿油をお味見。癖がなくてサラリ、色もきれい！



「ここから搾りかすがでてるのか〜」

興味津々の山影智博くん。

内陸の椿は実が大きく、また、北の椿は粘りがあるということで、東和の椿は品質が良いと太鼓判を押していただきました。持参した椿の実は石川製油さんに提供しました。今後、東和の椿植栽地登録者を増やし、収穫増量を目指すとともに、石川製油とのつながりを深めることで商品開発にも弾みがつきそうです。早くも、石川社長と薄衣代表理事は、「水仙(日本酒)交流」を締結しました。



昼食は、道の駅高田松原で。海鮮定食、たかた井などを堪能しました。



道の駅高田松原 慰霊の丘に続く道