

なごみ 日和 vol.19

和水町の活躍している
人を紹介します



春日野オイル
小山 博子さん 小山美佐子さん



二人三脚で楽しみながら、えごま油を町の名産に。

和仁で自然栽培のえごま油を生産しながら、えごま作りを広めている小山博子さんと小山美佐子さん。血縁の姉妹ではありませんが、「小山姉妹」、「小山シスターズ」という愛称で親しまれています。えごま油には「 α -リノレン酸」と呼ばれる体内では生成できない必須脂肪酸が豊富に含まれていて、美容や健康の効果が期待される食用油として近年注目されています。

活動のきっかけは約20年前に偶然、博子さんがえごまの種子をホームセンターで見つけたことでした。昔は各家庭で育てた菜種から油を搾っていたことを思い出した博子さんは「これで油を絞りたい!」と思い立ち、えごまの栽培を始めました。えごまの種が貯まるまで数年かかりましたが、油搾り機をもっている知り合いに頼んで搾ってもらい、最初のえごま油が誕生しました。その後、2015年頃に美佐子さんが「私も油を搾りたい」と、博子さんの取り組みに参加。心強い二人体制になった後、機械を導入し、油の圧搾ができる作業場を整備しました。苗作りから油を搾れる状態になるまで多くの手間がかかりますが、手間を楽しみながら二人で歩調を合わせて頑張っているそうです。

小山姉妹は自分たちで栽培したえごまだけでなく、地域の人が栽培したえごまも搾っています。地

域の人が栽培したえごまを持ち込むと、搾り賃300円と瓶代100円で油を搾ってもらい持ち帰ることができます。油を搾ると、「うわー、綺麗!」と皆さん喜んでくれるそうです。小山姉妹の活動を見てえごまの栽培を始める人も増えていて、すでに町内で5人ほど栽培している人がいます。

2018年から緑彩館でえごま油の取り扱いが始まり、2020年には町のふるさと納税の返礼品にも採用されました。最近はインターネットショップも開設し、販売にも力を入れていきたいそうです。「これからも活動を続けて、いろいろな人にえごま油のことを知ってもらい、いつか町の名産になってほしい」と、二人は今の想いを語ってくれました。

協力隊活動記 Vol.38

こんにちは! 地域おこし協力隊の野田憲二です。和水町に来て初めての冬を経験しています。九州には暖かいイメージを持っていましたが、想像以上に寒いので驚いています。今月のなごみ日和にも掲載されている小山さんのえごま油の販売をお手伝いしています。通販サイトを作成し、販売促進や注文の管理を行っています。頭の中で計画していても、実際やってみるといろいろ躓く点もあり日々試行錯誤しながら取り組んでいます。和水町の名産となり少しでも町の活性化につながればと思います。

春日野オイル通販サイト
<https://egoma753.base.shop/>

