



なたねの焙煎釜、最近まで現役で焙煎していました。

国産なたねとともに未来へつなぐ油づくり 化学薬品を使わず、なたね油一筋



—米澤製油株式会社—

米澤製油株式会社は明治25年（1892年）に埼玉県熊谷市で創業しました。「安全が確認できないものは使わない」という信念のもと、食の安心と品質を守り続けています。

130年余り受け継がれてきたなたね油は、遺伝子組み換え混入防止が証明されたなたねだけを使用し、溶剤を使わず圧力だけで搾油する昔ながらの圧搾法で搾っています。さらに、油を湯で繰り返し洗う独自の湯洗い洗浄法（特許取得製法）で精製し、製造工程でも化学薬品を一切使用していません。

また、国産なたねの栽培を支える取り組みにも力を入れています。国内で収穫されるなたねの半数程度を買い取り、農家が安心して栽培を続けられる環境づくりに貢献してきました。

なたねは土壌を整える働きもあり、地域の農業を支える大切な作物です。搾りかすは肥料に、飼料にも利用できる無駄のない作物です。その価値を未来につなぐため、自給率向上にも積極的に取り組んでいます。そして、当社が取り組む国産なたね自給プロジェクトにとってかけがえのない大きな存在です。（運営委員 高橋明子）