

「巻頭特集」油ひとすじ123年、サステナブルビジネス認証第一号となった「太田油脂株式会社」

# 地域を思いやり世界を目指す 稀有な企業姿勢

搾油をなりのわいとして歩みつつ、飲食店といった企業用には業務用調味油を、アレルギーのある子どもたちにはアレルギー対応おやつを開発。そして地元には、保育所や老人ホームも……。つねに困りごと解決に柔軟な対応をしてきた、太田油脂株式会社。その想いを伺うと、地元である岡崎を中心に、優しい輪を描き広がる様子がイメージできました。

「こだわりは、搾るだけ」  
昔ながらのシンプルな製法

えごま油に亜麻仁油、アレルギー対応の菓子、にんにくなど香味食材の香りを封じ込めたオイリーシーズニング(油性調味料)、そして宮内庁や伊勢神宮に納めるという、燈明油……。長きにわたって油の製造を担ってきた、太田油脂の製品ラインナップは、枚挙に暇がありません。早くから油という生活必需品に注目



太田油脂株式会社 専務取締役 後藤 康夫さん

「もともとナタネ産地だったこの地で、米穀肥料商として創業しました。その付加価値を高めるためにスタートさせたのが、油の压榨だったというわけです。その後、当時珍しかったトウモロコシ油の压榨や、油かすを原料とする肥料生産や同社が早くから取り組んだBDF(バイオ

「発展してきたという、同社。その創業について、専務取締役の後藤康夫さんは笑顔で語ってくれました。

ディーゼル燃料)づくりといった資源利用まで、油ひとすじで歩んできました。BDFは、給食設備の揚げ油を回収し、製造しています。社用車の燃料はもちろんBDFで走っています。

そんな太田油脂の代名詞として知られるのが、人の体内で生成できない「オメガ3」を含む、えごま油。今や産後うつや花粉症軽減にも定評があるえごま油ですが、じつは日本で初めて食用にできたのは、同社なのだとか。また、ほかの油を含め、その製法はいたってシンプルです。

「いわば、搾るだけ」なんです。よ。一般の食用油が最大量を搾るため薬品を使用するのにに対し、私たちは薬品を、いっさい使いません。それよりも、搾時の温度やスピードを細やかに調整することで、搾量を最大に近づけます。それゆえ、油かすに油分が残りますが、それは植物用の肥料や、配合飼料に。SDGsが叫ばれるはるか前から、資源循環を

当然のものとしてきました。油というシンプルなものだからこそ、人間にも自然にも優しいものをつくる。同社が当たり前に行なってきた、極めて稀有な企業活動。全国で最初のサステナブルビジネス認証企業として認定を受けたことから、それを実感できました。

お客様とつねに話し  
地域に貢献。そして世界へ

ただひたむきに油の製造に取り組みのみならず、自社が根づく地域に対しても、門戸を開く太田油脂。それもまた、油づくりと同じく誠意あるものとなっているようです。

「工場見学はお申し込みが必要ですが、お一人からでも対応しています。なお、手前味噌ではありませんが、弊社役員がご案内の

メインの案内人は、全社横断型の組織である「あぶら部(A・B・U・LOVE)」の社員たち。その一員である伊藤奈菜さんは、笑顔でその活動内容を語ってくれました。

「もとより、インターンシップ受け入れを充実させるため、発足した組織なんです。現在はLOVEの文字通り、社員のなかでも生粋の油好きたちが、工場見学を中心とするイベントでのご対応にあたっています。特に夏休みは、子どもたちの自由研究のテーマとして、砂時計ならぬ『油時計(オイルタイマー)』など多彩なアイデアをご提案し、好評をいただいているんですよ。」

「子育て中の社員たちが安心して働くには、どうしたらいいか。その点を考慮して、こうした施設をつくりつつ、近隣の中小企業さんにセキユリティやDXに対応するノウハウを提供しています。すべては、この地域あつてこそという想いからです。」

長く根づく強い地場企業が

えごまオイルを使った、カラダ喜ぶ健康レシピ  
忙しい朝でもOK!  
「いちごとトマトのスムージー」

【材料(2人分)】  
いちご……100g 甘酒・豆乳……各100ml  
トマト……40g えごまオイル……小さじ2

【作り方】  
① いちごとトマトを洗って、ざっくりカットする  
② ①と甘酒・豆乳をミキサーに入れ、なめらかになるまで混ぜる  
③ コップに注ぎ、えごまオイルを回しかける

トマトには脂溶性ビタミンのβ-カロテンが豊富。油と一緒に摂ることで体内への吸収が高まります。

太田油脂公式Instagram  
では健康オイルレシピを  
紹介しています。

Information  
太田油脂株式会社  
住所: 岡崎市福岡町字下荒追28  
TEL: 0564-51-9521  
【工場見学 Webにて受付中】  
受付時間 平日 9:00~17:00  
担当 総務・人事チーム  
あぶら館(直売店)  
営業時間 10:00~16:30  
定休日 土・日・祝

WEBサイト  
はこちら

ご来館プレゼント  
あぶら館にて「岡崎リモを見た」と伝えていただくと、「毎日えごまオイル小袋(3袋)」を全員にプレゼント!

ありつつ、住みややすさも併せ持つ岡崎の街。太田油脂は、今後も地元への感謝を胸に、世界を目指していくようです。インタビューの最後に、後藤さんと伊藤さんは、笑顔で読者に呼びかけました。

「正門にはやや入りにくさがあるかもしれませんが、まずは気軽にあぶら館にお越しください。歴史を感じる建物内で商品をご覧いただけるだけでなく、スタッフからえごま油のおススメの使用法などを、お話しさせていただきますと思います!」

無理なく足を運ぶ機会をつくれるのは、地元住民なればこそ。4月19日(土)に開催のサンクスフェスタ2025や、8月23日の「油の日」を中心に、油をテーマとしたイベントを開催する同社で、楽しみながら地域の誇りを深めましょう。

【あぶら部のみなさん】

あぶら部は2015年にスタート。今年で10周年をむかえます。すでに、累計12,000人もの受け入れを達成しました。スタッフとの絆を育んだリピーターをはじめ、感謝の声が絶えません

【えごま油】  
加熱には不向きなえごま油は、味噌汁やヨーグルト、納豆などにそのままかけるのが◎。特に減塩のお味噌汁など物足りなさを感じる際には、ぴったり! 効果を感じるには、3ヶ月ほど続けるのが良いとか

【おかざきラー油・おかざきおかず味噌】  
地元・岡崎を意識した逸品「おかざきラー油」や「おかざきおかず味噌」もラインナップ。岡崎が誇る伝統の味噌とともに、こだわりの油を楽しめます

えごまオイル  
Flaxseed Oil  
約60%  
カ3  
ン(種)  
必  
脂  
任  
揮  
ク  
リ  
ア  
製  
法