

仙北・西木地区の高級食用油

あけび油が復活商品に

仙北市西木地区に伝わる高級食用油「あけび油」が、地元の西木村総合公社と秋田大などの共同開発で商品として復活した。開発には約10年が費やされ、関係者は秋田独自の食文化の普及にも期待を寄せる。

旧西木村では江戸時代、地元のアケビの種から搾った油を作っていた。「食用油の王様」と呼ばれ、江戸や京都の料亭、寺院で用いられていたが、作業に手間がかかり、昭和初期には安価な食用油が広まったため、アケビ油づくりは次第に途絶えたという。

伝統を復活させようと2007年から、西木村総合公社、秋田大、坂本バイオ(秋田市)、県総合食品研究センターの4者が共同で開発に取り組んだ。自生しているアケビは少量で、しかも油は酸化しやすいため

秋田大など共同開発 脂肪つきにくい長所

開発は難航したが、研究から約10年間を経て商品化に成功した。

アケビ油はおいしい上に脂肪が付きにくい長所がある。開発に携わった秋田大教育文化学部の池本敦教授



西木村総合公社などが共同開発した「あけび油」

(食生活学)は「アケビ油を搾る文化は秋田県にしかない。アケビを食べる文化も限定的なので、商品化を機に広まってほしい」と話していた。

商品は100本限定で、1本28㏄入り2万7千円(税別)。昔と変わらず今でも「高級品」だが、ドレッシングなどに利用でき、仙北市の西木温泉ふれあいプラザ「クリオン」や秋田市の「アトリオン」などで販売している。問い合わせは西木村総合公社(0187・47・2010)へ。

(渡部耕平)