

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

④④

えごま油／ふりふり荳胡麻

(有限会社モリシゲ物産)



えごまはシソ科の植物で、ごま（ゴマ科）とは全く別物なのだそう。 「えごま油」の特徴といえば、何とんでも健康に良いこと。不飽和脂肪酸の「オメガ3」は、全身の細胞膜の材料となり、膜を柔らかくするので、血管がしなやかになる（動脈硬化予防）、脳の神経細胞が柔軟になる（認知機能向上）など、幅広い健康効果がもたらされる。死亡リスクを下げる傾向があることも分かってきた。大豆油などに含まれるリノール酸は、アレルギーや生活習慣病のもとになると言われるが、それとは脂肪酸の種類が全く異なるのだ。

秩父の畑で無農薬有機栽培されたえごまを、近接する工場で製油する。薬品を使わず圧力をかけてゆっくり絞り、脱臭脱酸を行わないことで種子そのものの栄養を残す。香味油として、サラダのドレッシングに入れたり、冷ややっこや湯豆腐に少しかけるなどして味わうのがお勧めだ。

えごまを粒のままふりかけにしたのが「ふりふり荳胡麻」。えごまのプチプチ感に梅塩のさっぱり感が加わるユニークな味わいである。油とふりかけ、どちらも「食の3重丸」（日本産・安心・美味しさ）の認定を受けるなど、まさに埼玉の隠れた銘品である。



■ 有限会社 モリシゲ物産

1996年8月設立

代表取締役 矢島 繁

本社 〒331-0804 さいたま市北区土呂町 2-29-2 東口高安ビル 3F

工場 〒369-1503 秩父市下吉田 7501

<http://www.egomaya.com>

(武蔵野銀行 大宮北支店取引先)