報道関係者各位

2025 年 8 月 8 日
有限会社　影山製油所

～ 影山製油所「隠岐の島 菜種油」を Makuake にて先行発売 ～

ユネスコ世界ジオパーク・隠岐の島で育てた「日本で 1%未満」の
純国産菜種を、出雲の老舗製油所が伝統の圧搾製法で丁寧に搾油。
常葉大学との産学連携によるパッケージ制作を通じて、
地域資源と次世代をつなぐ“島の一滴”を商品化

【募集期間】2025 年 8 月 4 日～9 月 7 日／クラウドファンディングサイト「マクアケ」にて先行販売！

離島・隠岐の島から、希少な“純国産菜種油”を未来へ。

～ ユネスコ世界ジオパークで栽培した「日本で 1%未満」の菜種を、出雲の老舗製油所が丁寧に搾油 ～

影山製油所（島根県出雲市、代表：狩野道雄）は、ユネスコ世界ジオパークに認定された自然豊かな隠岐の島で栽培された希少な純国産菜種を原料に、伝統の圧搾製法で丁寧に搾った「隠岐の島 菜種油」を、クラウドファンディングサイト Makuake にて、2025 年 8 月 4 日より先行販売を開始いたしました。　https://www.makuake.com/project/kageyamaseiyusho/

本商品は、「国内自給率 1%未満」の純国産菜種を原料に、出雲の老舗製油所が松の薪で焙煎・圧搾するという、手間を惜しまない伝統製法によって生まれた逸品です。パッケージデザインには、常葉大学の学生との産学連携により、隠岐の象徴「ローソク島」の風景があしらわれています。

【プロジェクトの背景】

影山製油所は、創業 70 年以上にわたり化学薬品を一切使わない“圧搾しぼり”にこだわる老舗製油所です。近年、気候変動や

農家の高齢化により、国産菜種の安定供給が困難になってきています。この課題を乗り越えるため、新たな栽培地として選

んだのが、海に囲まれた島「隠岐の島」。他品種との交雑リスクが極めて低いという地理的特性を活かし、現地農家の勝部氏との連携によって、離島での菜種栽培に挑戦しました。栽培方法は事前にしっかりと打ち合わせを重ね、各作業は出雲の生産者のもとで直接学んでもらいました。秋には堆肥を撒き、溝を掘り、丁寧に畑を整備。そして、播種機でひと粒ひと粒、菜種の種をまいていきました。冬を越え、春が訪れると、畑一面に黄色い菜の花が咲き誇りました。

こうして実った菜種は、影山製油所が培ってきた伝統技術によって、菜種本来の芳ばしさとやさしい甘みが調和した、特別な一滴に仕上がりました。

これからは、春になれば菜の花畑を目当てに多くの方が隠岐の島を訪れ、そのお土産としてもこの菜種油を手に取っていただける。そんな未来を描いて、私たちはこの取り組みを進めてまいりました。このプロジェクトが、隠岐の島の活性化、そして地域振興の一助となれば、これほど嬉しいことはありません。今回の挑戦は、地域と未来をつなぐ、確かな一歩。ぜひ一緒に、この菜種油の物語を育て、味わってください。

【3 つのこだわりポイント】

① 日本で 1%未満の「純国産菜種」使用

農研機構の無エルシン酸品種「ななしきぶ」「キラリボシ」を原種から自社管理。4 年がかりで丁寧に育成・製油しています。

② 隠岐の島という“自然の隔離環境”での試験栽培

潮風、寒暖差、地形など厳しい条件を乗り越えた、勝部さんによる丁寧な栽培。島の恵みが詰まった“島の一滴”です。

③ 薬品不使用、伝統的な圧搾製法

松の薪で焙煎し、圧搾機で搾ることで栄養・香り・風味を保持。ビタミンＥが豊富で酸化しにくく、揚げ油として、差し油をすれば最後まで使い切ることができます。

【パッケージデザインにも地域の想いを】

パッケージには、常葉大学の学生がデザインした「ローソク島」が描かれています。夕陽に照らされた幻想的な島影が、島の自然と人の想いを表現し、ラベルに“隠岐の空気”を閉じ込めました。

【商品情報】

- 商品名：隠岐の島 菜種油（純国産）
- 内容量：230g／1 本
- 原材料：国産菜種（島根県隠岐の島町産）
- 製造方法：薪焙煎・圧搾法（薬品不使用）
- 賞味期限：約 1 年半
- 保存方法：常温・暗所保存
- 発売日：2025 年 8 月 4 日（Makuake 限定先行販売）
- URL：https://www.makuake.com/project/kageyamaseiyusho/

【影山製油所について】

影山製油所は、島根・出雲の地で 70 年以上にわたって菜種油をつくり続けてきた製油所です。 出雲大社の灯明油としても使われた油は、薪の火でじっくり焙煎し、化学薬品を一切使わずに搾る伝統的な「圧搾一番搾り製法」でつくられています。国産原料の「ななしきぶ」や「キラリボシ」の原種を管理し、契約農家に提供し生産された原料を全量買い上げるなど、国産にこだわった菜種油の持続可能な生産を実現するために取り組んでいます。

- 会社名：有限会社 影山製油所

- 代表：狩野道雄
- 所在地：〒693-0035 島根県出雲市芦渡町 583-1
- 公式サイト：https://kageyama-abura.com/
- Instagram：https://www.instagram.com/kageyama_seiyusho/
- お問合せ（電話）：0853-21-1948
- お問い合わせ（メール）：aburakoubou@m1.izumo.ne.jp