

## (8) 特産品を作る人びとの仕事



### ① 椿油づくり

硫黄島には、たくさんの椿の木が生えています。椿の実の中にある種には、たくさんの油がふくまれている、これを椿油といいます。



#### 生産者の棚次さんの話

Instagram



椿は、活火山である硫黄岳がもたらすきびしい環境にもたえる植物として、江戸時代から島の暮らしを支えてきました。椿油は、食用や髪用として使われてきました。1980年代ごろから島外でも売るために、植林をして栽培範囲を広げていきました。島には、椿農家さんが10世帯ほどあって、合わせて10ヘクタールほど椿農園があります。椿油は原料となる種の品質が大切です。わたしたちは椿の栽培から種の選別・搾油まで、すべてのプロセスにかかわる生産をしています。だからこそ、安全で質の良い椿油ができるのです。

※搾油：椿の種を機械でしぼり、油を取ることに。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
● 椿畑の手入れ											
● 実がなる				● 天日干し		● 実の選別		● 花がさく			
										● 搾油	
										● 商品になる	

【椿油づくりのカレンダー】

## ② シフォンケーキづくり

黒島でとれるみかんは、香りと味がとても良いです。大里の加工センターでは、平成19年から、そのおいしい黒島みかんを使ってシフォンケーキを作っています。

はじめは、黒島みかんの皮のみの入ったクッキーを作り、フェリーみしまの

カウンター（案内所兼売店）で売ってました。さらに、あまった果肉かにくを使って何か作れないかと考え、いろいろと試してみた結果けっか、シフォンケーキを作り始めました。

2段オーブンでは、1度に20個を作ることができます。おいしさのこだわりは、防腐剤ぼうふざい（物がくさるのをふせぐ薬くすり）を、入れていないことです。

作られたケーキも、フェリーで売っています。平成20年には、鹿児島県地域特産品コンクールで、優秀賞ゆうしゅうしょうを受賞しました。島の人びとが大事に育てたみかんを、黒島のふるさとの味として、多くの人に食べてもらいたいという思いで、心をこめて作っています。



【生地づくり】



【オーブンで焼いている様子】



【焼き上がり】