

自社商品のほか、「菜々の油」を使用した、委託販売企業のドレッシングなどもあります。



加熱した種の搾油



もともとエコに熱心な土地柄だけに、町民の反応も上々。一般のサラダ油よりかなり割高ですが、商品の約60%が地元で消費されること、「菜々の油」を使ったドレッシングを開発・販売する地元企業も登場するなど、二次的な

### 地元でも高い普及率。BDFの実用化にもチャレンジ

で、うち約80%が小坂町産です。工場に集められた菜種は乾燥の後、焙煎・搾油・加熱・殺菌の工程で完成します。添加物を一切使用せず、昔ながらの压榨法による一番搾りにこだわること、栄養価が高く、酸化しにくい美味しいうがでまがります。(株)エコサカでは「菜々の油」のブランド名で販売しています。

広がりも実現。鉱山関連会社を通じて東京方面への販促活動も功を奏し、都内の老舗デパート、高級スーパーでの販売も行われているなど、エコを象徴する特産品としての認知度も高まっています。さらには、町内から回収した廃食用油を使ったディーゼルエンジン用燃料(BDF)の製造にも着手。既に公用車の燃料として使用されています。また、製油時に出た搾りかすは有機肥料となつて再び畑に還元されるほか、家庭園芸肥料としても販売するなど、資源循環型社会の実現に向けて挑戦を続けています。



(株)エコサカ 代表 小園貞夫氏



株式会社エコサカ  
所在地 秋田県角部小坂町上向字滝ノ下33-1  
TEL0186-29-2022 FAX0186-29-5188  
http://ecosaka.com/

Data



2本入り、4本入りの贈答用は好評で、喜ばれています。単品での購入もできます。

焙煎をしているため香ばしい香り。加えて菜種本来の美しい色、旨味が生きているから生野菜サラダに最適です。

搾油フロントに、一番搾りの品質の高い油を製造します。



## 菜の花で循環型社会の実現を目指し ナタネ油で地域おこし

近年、県内各地では菜の花を活用した地域振興・循環型社会作りが注目されていますが、中でも町を挙げていち早く本格的に取り組んだのが小坂町です。非遺伝子組み換え作物の菜の花を栽培し、その種からナタネ油を採取、搾りかすはペレット状に加工し良質な有機肥料として販売。さらに、使用後の廃食用油は回収しバイオディーゼル燃料(BDF)を精製すれば、資源を無駄なく活用することができ、まさに地球にも人にもやさしい循環型社会を実現することが可能です。

## 鉱山で培われた 再生意識が反映される

その背景にあるのが小坂町総合計画に示されている「エコタウン構想」。小坂町は鉱山とともに発展してきた町。古くから精錬技術が培われてきた歴史があり、鉱業の先端技術力により金属資源のリサイクルが行われている町です。また、町の北部には日本でも有数の大規模養豚団地があり生ゴミや畜産などの有機物系廃棄物の堆肥化を促進する環境も整っています。さらに、平成9年10月、鉱業の新たな活路を見いだすため小坂町において世界鉱山サミットが開催されました。サミットでは循環型社会を目指す小坂宣言が採択されるなど、秋田県内におけるエコ活動の先

# 株式会社エコサカ【小坂町】 エコの先進地小坂町に 誕生した「ナタネ油」の 製造・加工会社

昔ながらの完全無添加製法にこだわじ、菜種本来の旨味が活かしている「菜々の油」。環境と食の安全性の面からも注目をされています。

販地域でもある小坂町では、資源循環型社会の構築を目的に平成17年3月、小坂町バイオマスタウン構想を公表しました。これからの理念をもとにスタートしたが、菜の花を活用した循環型システムでした。

## 秋田県産100% ピュアなナタネ油

小坂町で菜の花プロジェクトが始まったのは平成17年。17戸の農家が休耕田約7ヘクタールに菜の花を作付けたことに始まります。平成19年度には参加農家が45戸に、面積も約30ヘクタールにまで増えました。その一方で、小坂町では樹海ライン沿の名所「七滝」近くに搾油工場を建設。平成20年1月から



小坂町で生産された良質の菜種「キタナタネ」。遺伝子組み換えをしていません。

稼動を始めました。当初は町の事業としてスタートしましたが、平成21年4月に施設もども事業を民間へ委譲。(株)エコサカが設立され、菜の花を活用した循環型地域づくりの核としての活動が期待されています。(株)エコサカの搾油工場に持ち込まれた菜種は計約36トン。すべて秋田県産