

メキシコ産
ORGANIC TOASTED SESAME OIL
有機焙煎ごま油
ORGANIC VIRGIN SESAME OIL
有機バージンごま油

「有機胡麻油」 入荷!!

稀有なる

ゴマ油と聴くと、古くからの自然食愛好家にとって、老舗〇〇製油のそれは、定番であった。だが、まほろばでは扱ってはいなかった。創業来国内産を売りにしていたが、昨外国産を混入していた産地偽装が発覚して、一朝にして長年の信用が失墜した。

国内でのゴマ生産農家が減少し、入手は甚だ困難である。何と99・9%の約16万トンを輸入に頼っており、国内総生産量は100トンにも満たない。ましてや有機栽培オーガニックともなれば、夢のまた夢で、見るも買うも味わうも、現状では無理なる相談であった。だが、偽装は許されるものではない。

そもそも農産物で、国内産が外国産より優れていることはない。国内産表示は、安心マークのイメージも、農薬や添加物が無いという保証にはならない。

国内農産物は厚労省で許可された農薬・添加物の多いことで有名な先進国で、海外産がはるかに安全優良であることがむしろ多い。



メキシコのゴマ畑

まほろばは国内産、外国産に関わらず、0・1テストでチェックした結果を仕入れ基準としている。偶々、〇〇製油のゴマ油が不合格で扱わず、もし合格ならば扱っていたはずである。2001年に有機認証制度が出来るまで、有機もすべて自己申告、自己表示で、国際標準に比較して日本は極めて低レベルだった。優良な土質やチェック機能が整った歴史あるヨーロッパ等の有機には、なかなか及ばない。

まほろばだより No.4839 19-41 3/1

元来、まほろばでは、余りゴマ油に力を注がなかった。

ゴマ油が、現代人の多く摂り過ぎているリノール酸含有の多い油で、大豆油や紅花油、サラダ油等と共に、控えた方がいい、と考えていたからだ。しかし、ゴマは独特の風味や香りは欠かせない料理もあって、脇役の油として0・1テストで優良なものを選んで来た。しかし、〇〇製油の偽装問題は、ゴマ油の仕入れに一步踏み込んだ積極性がないことを反省する契機になった。他の調味料は可能な限り有機やオーガニックを伝えているが、ゴマ油に有機がない。それは企業努力不足と反省して、この度のご紹介となった。

ここに、メキシコ高地で栽培収穫された有機のゴマ油が輸入され、その夢が叶った！その鮮度、その味わい、そして香りが素晴らしい。フレッ



① シュオイイルはサラダドレッシングに。和・洋・中の料理には、焙煎オイルを。抜群の香りが、より旨味を引き立たす。そして、安心安全性は、体への栄養補給心の満足度を満たしてくれはります。

② この稀有なるオーガニックセサミオイルの特徴を、列挙してみたい。



焙煎機ロータリーキルン。鉄の蓋を外し、外側から加熱する。



③ メキシコ高地で有機栽培されたゴマ原料。(ビューロベリタス認証)

- ② Non・GMO (非遺伝子組み換え) 認証済み
- ③ 低温圧搾製法(コールドプレス)で得られた抗酸化オイル。
- ④ 未精製・無調整のオイルを国内充填。
- ⑤ 「生オイル」：国内初の「エキストラ・バージン・セサミオイル」でドレッシングなどに最適。一日分のセサミン(10mg)が、スプーン一杯(3g)で摂取できる。
- ⑥ 「焙煎オイル」：ロータリーキルンで焙煎して黒褐色の煎りごまは、特有の香りが引き立ち、香付けの料理に最適。

⑦ 両方、苦みやアクがなく、鮮度良く、美味である。酸化の問題では、「生オイル」に軍配が上がるが、用途により使い分けを。是非とも、味わっていただきたい逸品です。(まほろば主人)



【栄養成分】
大さじ1杯(14g)当たり
熱量・・・124kcal
蛋白質・・・0g
脂質・・・14g(飽和脂肪酸2g、トランス脂肪酸0g)
コレステロール・・・0mg
炭水化物・・・0g
食塩相当量・・・0g
セサミン・・・68mg

【保存】
酸化防止剤・リグナンが豊富に含有、常温で長期保存できる。
(メキシコ産)
有機バージンごま油(太白油)
有機焙煎ごま油
各180g ¥980(税抜)

