

# 菜の花プロジェクト



## 「実習田だより」No.8

平成26年8月9日

みんなで育てた菜の花が菜種油になりました。純正菜種あぶらのできるまで

撮影 平成26年7月23日

福岡県平田産業にて



▲菜種がとどきました



▲ゴミを取り除きます



▲蒸気で加熱



▲ギュッと押さえてつぶします



▲つぶした菜種



▲菜種を圧搾



▲油のもと



▲絞りかすは肥料、飼料に

### 脱ガム

食酢を加えてリン脂質、糖脂質を除去します。

### 湯洗

温水を加えてさらに不純物を除去します。



▲活性炭白土で脱色

### 脱臭

高温加熱で脱臭

### 脱臭

高温加熱で脱臭

### 検査. 出荷



純正菜種油の  
かんせい!