

利島椿の

花酵母

Camellia  
Japonica



Official Book



## 利島と椿の未来を考える。

利島で江戸時代より受け継がれている椿産業。椿の種子から絞られる油は、  
 皮脂に近いオレイン酸を豊富に含み、髪、顔、全身のケアに長く使われています。  
 昭和初期の頃には、椿油だとカラッと揚がるということから  
 椿油の天ぶらは「金ぶら」と呼ばれ、高級料理として振舞われていました。  
 良いところばかりの椿油ですが、  
 椿の木の特徴として実のつき方には年によるバラつきがあり、  
 椿による収入は決して安定的とは言えません。  
 今後、利島にとって欠かせない椿産業を持続可能な産業として未来につないでいくために、  
 椿の種子以外での経済性を開発する取り組みを開始しました。  
 それが、利島椿の花酵母プロジェクトです。



2020年、利島椿の花酵母プロジェクト発足。



## 利島を支え続ける椿産業



### 歴史的背景

風を強く受ける多くの他の島と同様に防風林として  
 植えられていた数椿から採れる椿油は江戸時代に  
 年貢米の代わりに生産され、その後も港湾開発や  
 島内の道路整備とともに利島を支える産業として  
 発展してきました。現在では約20万本の数椿が  
 植えられています。



### 生育・精油方法

利島の円錐状の地形は平地になるよう段々に整地  
 されています。夏には下草が丁寧に刈られ(シタッ  
 パライ)秋冬には熟して弾け落ちた種子が手で  
 一つ一つ拾い集められます(トリッピーロイ)。利島の  
 椿油はそうして収穫された完熟数椿の一番搾り  
 種子油だけを精製しています。



### 生産者意識と協力体制

生産者の平均年齢は70歳を超え、シタッパライや  
 トリッピーロイも困難な園地も出始めており、椿の種子  
 の収量減にも繋がっています。1ターンで利島の椿産  
 業に関わるようになった若手や、島外からのボラン  
 ティアのサポート体制なども徐々に整えられつつ  
 あります。

### 高品質な利島の椿油

利島は二酸化ケイ素を豊富に含む土壌からなり、その土地で長年丁寧に管理されて育てられてきた数椿はストレスを受けることがあまりありません。また、生産者の手でトレーサビリティ可能な環境の中、丁寧に育てられてきました。地質や手入れなど優れた環境下で育てられた利島産椿油は、オレイン酸を約86%含むという特徴からも秀でた品質であると言えます。

## 利島椿の花酵母プロジェクト



### 商品化第一弾

### 花酵母食パン

利島椿の天然酵母から生まれた食パン。酵母の持つりんごのような風味と深い味わい、しっとりふわふわな口当たりが特徴。



### 利島マークについて

利島の特徴的な島の形を、親しみを持って覚えて頂けるようにデザインしたオリジナルマーク。花酵母プロジェクトから誕生した商品の他、利島椿油ブランド「神代椿」のパッケージにも使用されています。

### プロジェクト体制

#### 商品開発主幹

東京島しょ農業協同組合 利島店

#### 酵母菌分離・実用化

東京農業大学  
応用生物科学部  
醸造科学科微生物工学研究室

#### 酵母取扱・商品化アドバイス

株式会社ベーカリー  
イノベーション研究所

### 利島椿から花酵母食パンができるまで。



#### 酵母候補の抽出

利島に存在する約20万本の椿のうち、島の東西南北からランダムに摘んだ35の花から天然酵母を抽出。数千種の酵母候補を発見。



#### 天然酵母の絞り込み

発見された酵母候補の中から、食用に最適なものを検出するための複数のテストを実施。発酵力のある2つの天然酵母に絞る。

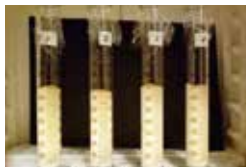


#### 食パンへの商品化

2つに絞られた天然酵母からさらに、パン酵母として使いやすい(発酵力と匂いが安定している)酵母を選びパンを試作。食感や風味などが良い食パンを利島椿天然酵母パンとして商品化。

## 花酵母の可能性とこれから

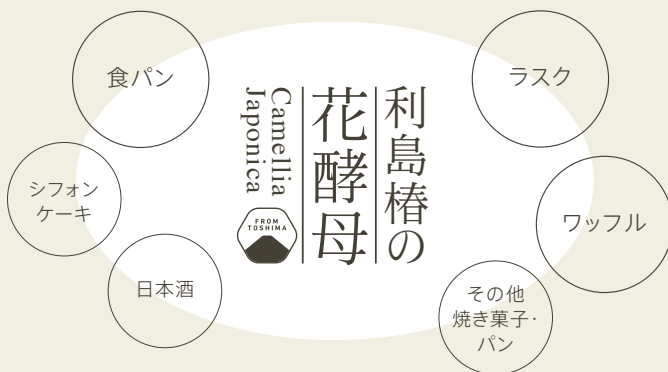
純粋培養した花酵母菌はイースト菌よりもパンとの相性が良いというベーカーリーイノベーション研究所による研究結果も踏まえ、島内の販売だけに留まらず、製パン・製菓に関わる島外の製造者に対しても積極的にアプローチすることで、利島椿の花酵母を産業のひとつの柱として育てていくことを考えています。



### 花酵母菌の研究結果

無作為に選んだ椿の花から花酵母株を採取し培養。発酵力とアルコール耐性のある優良酵母のうち官能試験で香味の良いものを選抜しました。

### 今後の商品展開と島外アプローチ



#### 花酵母菌自体の提供も。

商品の販売支援を推進する他、将来的には島外製造者に花酵母自体を提供することで、新たな商品開発にも取り組んでいきたいと考えています。

#### アプローチ先

製パン・製菓業者、飲食店、ホテル・旅館、酒造業者 etc…