

搾油方法は、椿油の用途によって
「加熱」「非加熱」の2種類の方法があります。

5 粉碎・搾油



6 沈殿・ろ過

不純物を除去

7 完成



加熱

提供：石川製油



非加熱

提供：三浦椿舎

三浦椿舎の油は
“白金（しろがね）”色で
石川製油の油は
“黄金（おうごん）”色だね！
油の色は、ろ過方法の違いで
変わるんだよ！

タネを殻ごと搾る従来の方法は、
熱が加わることによって水と油が分離し、
たくさん油が取れます。
食用の油などに適しています。

タネの中のむき実だけを使い、
じっくり圧力をかけて搾油します。
化粧品原料などに適しています。

椿油が できるまで

1 収穫

実をもぎ取る



2 選別



3 洗浄

水洗い



4 乾燥

天日干しで約4週間



実の集め方

実をもぎ取る

汚れ、虫食い、カビを防ぐなら
もぎ取るのがベスト！



椿油にできる 「良いタネ」の見分け方



ツヤがなく黒色、中にはカビ

穴空きや虫食い

赤茶けた色で中身がスカスカ

椿のタネは、たからもの!!
秋はみんなで椿狩り!
椿の季節は春だけではありません!
実りの秋にはたわわに実がなり、その良質の実からは椿油がたっぷりとれます。
ここでは、良い椿の実とタネの見分け方のコツをご紹介します。

注意すること

- 必ず地権者の許可を得て採集すること
- 木の周りのハチやアブに注意
- 急斜面では足元にも注意

監修：三浦椿舎、石川製油