

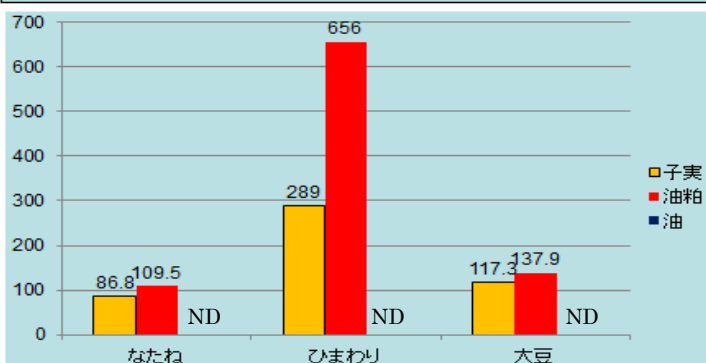
「グリーンオイル」と「市販サラダ油」の違い

	グリーンオイル	サラダ油
原料	国内産(栃木県・福島県・茨城県) 有機栽培及び農薬・化学肥料不使用栽培 農薬・化学肥料及び遺伝子組み換え技術を使わないで栽培された原料	外国産(全体の96%が輸入) 大部分が遺伝子組み換え作物・農薬・化学肥料栽培農産物 ポストハーベストの表示義務がない
搾油所	栃木県河内郡上三川町	港のそばの大規模製油所(100t/日以上)
搾り方	圧搾法(物理的)、生搾り	おもにヘキサン(化学溶剤)抽出、高温処理
精製	沈澱し、上澄み液をろ紙で濾過(長時間)	脱ガム、脱酸、脱色、脱ロウ、脱臭、濾過処理(短時間)
添加物	なし	酸化防止剤、安定剤、消泡剤、着色料
栄養	βカロチン、ビタミンEが残る	レシチン、ビタミンEが除去され、酸化防止剤として添加されている。トランス脂肪酸が含まれる
味	原料ごとに多様	サラッとしてクセがない

グリーンオイルの特徴と使い方

なたね油	天ぷらはこころもが明るい黄色になり料理が華やぎます。コシが強く、使い続けてもサラダ油より劣化しにくく、完全に使い切ることができて経済的です。焙煎していないので焙煎臭がありません。たまねぎとなたね油(酢・塩・胡椒)で、きれいなイエローオニオンドレッシングが楽しめます。
ひまわり油	ドレッシングにすると、ナッツの香りがほのかに引き立ちます。揚げものにするとクセがなくなりサラッと仕上がります。オリーブオイルのようにパスタとも相性がよく、油炒めの料理ではなたね油ほど油をつよく感じません。老化防止効果の高いビタミンEが多く含まれます。
大豆油	大豆を炒ったような香りがします。中華料理の炒め物などにも合います。他の油と調合したり、酢や香辛料を加えてオリジナルドレッシングや手作りマヨネーズを作ってみるのもいかがでしょう。

油脂作物に吸収されたセシウムは油には移行しない



なたね: H25年南相馬市 ひまわり: H23福島・南相馬市 大豆: H25南相馬市

グリーンオイルの成分分析結果 2013, 12

(ビタミンA・カロチンはμg/100g; ビタミンEmg/100g; 脂肪酸組成は%)

成分	ひまわり油		なたね油		大豆油		市販オリーブ油	効用
	G・OIL	市販品	G・OIL	市販品	G・OIL	市販品		
ビタミンA(レチノール当量)	2	0	4	0	2	0	30	網膜細胞の保護に用いられ、欠乏すると夜盲症になる
β-カロチン	26	0	47	0	26	0	180	抗酸化・抗ガン成分
ビタミンE	80.1	39.2	7.5	18.5	14.2	19.5	7.6	抗酸化。老化防止成分。疾病の治療、栄養補給、酸化防止剤として利用
パルミチン酸	4.4	4.1	4.1	4	9.6	9.9	9.8	中和して脂肪酸石鹸として、皮膚や毛髪を洗浄し清潔にするために使用
ステアリン酸	3.5	3.4	2.4	1.9	1.8	4	3.01	コレステロールへの影響は少ない
オレイン酸	65.3	57	67.2	58	41.1	22	70.5	酸化しにくい。悪玉コレステロールのみ引き下げる
リノール酸	25.3	28	17.3	19	40	50	9.78	必須脂肪酸: 過剰に摂取すると悪玉・善玉コレステロールを引き下げる
リノレン酸	0	0.2	7.8	7.5	6.6	6.1	0.75	必須脂肪酸: アレルギーや癌の発症を抑制する
コレステロール	検出せず	0	検出せず	2	検出せず	1	0	

市販品の脂肪酸データは<http://www.jr2bvb.com/index.html>より コレステロールは文科省 5訂増補日本食品標準成分表 市販品のビタミンEは酸化防止剤が多い

グリーンオイルプロジェクト

私たちは一日も早く田畑の放射能を取り除くために水田では代かき除染と菜の花、ひまわり、大豆の有機・無農薬栽培を組み合わせで除染しています。畑では菜の花・ひまわり・大豆を有機・無農薬で栽培し、除染しています。収穫した菜の花、ひまわり、大豆には多くのセシウムが吸収されますが絞った油には一切移行しません。セシウムや農薬を全く含まない安全な植物油や良質の油粕を生産販売し、自給率向上に取り組んでいます。

南相馬市原町区大谷での除染試験



南相馬市 T氏の代かき水田の調査結果(2012.7.4採取 単位Bq/kg)

核種	排水した圃の土	代かき除染水田		無処理水田1の土壌		無処理水田2	
		土壌	玄米	土壌	玄米	土壌	玄米
Cs137	3440	1950	20.27	3970	3221	30.7	
Cs134	2540	1430	12.56	2860	1708	55.1	
Cs合計	5980	3380	32.83	6830	4930	86.0	

代かきで放射線量は半分になります。

内部被曝は食べ物よりも土ぼこりが問題です。原発事故から3年、100Bq/kgを超えるような農作物は生産出荷はなくなり、食物からの内部被曝のリスクはかなり減ってきました。変わって今一番問題なのが季節風によるセシウムの舞い上がりです。呼吸による取り込みはできるだけ避ける必要があります。山林や田畑の除染が手つかずのままに残されていますから、汚染の激しかった地域では今年の春一番で多いところ約14,000Bq/kg、中程度の汚染地域で約3,700Bq/kg、少ないところでも約370Bq/kgの風塵が舞い上がっていました。季節風の強くなる時期に外出するときはマスク着用が必要です。特に子供さんには要注意です。こうした風塵被害をなくすためにも田畑の除染はかかせません。



セシウムの移行係数 0.13

2012年10月に福島県南相馬市の有機圃場で栽培したキラリボシ。10月28日に播種しましたが、見事な生育で土壌中のセシウムを13%吸収しました。ひまわり⇒なたね⇒大豆と除染作物を栽培した畑では240Bqあったセシウム濃度が2年間で100Bqに低下しました。グリーンオイル1本で約10㎡の除染ができます。

今年はなたね・ひまわりを栃木・福島で25ha作付しました。ミツバチも救出されます。購入して頂き、農家の実施する除染事業にご支援下さい。

放射能は油には移行しません。焙煎なしのクールド製法で大豆・ひまわり・なたね油を絞っています。



なたね油・ひまわり油・大豆油

不良品や廃食用油でディーゼル発電機を稼働し、搾油機を動かします。11の廃油で絞れたなたね油が稼働します。発電消費は25円/1kWh

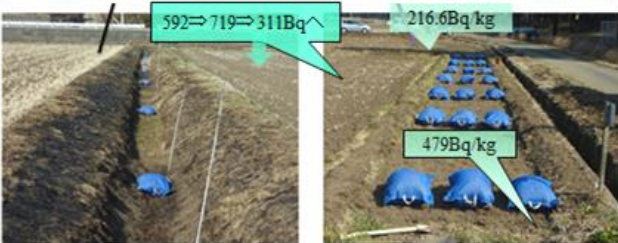
酸化を防ぐために焙煎しないクールド製法で搾油し室温一七℃で保管



セシウムの移行係数 0.12

水口にピオートを兼ねた沈殿池を設置。もみ殻に吸着させセシウムの流入を防止。排水口にも沈殿池を設け、もみ殻で吸着。浄化された水を排水。

栃木県大田原市 H24の719Bqから311Bqへ半減



排水路に設置したもみガラ10袋200m×0.7mの自家専用排水路代かき水はここに流し込み、沈殿・吸着させてから排水する。

沈殿池にモミガラ18袋設置。沈殿槽として設置。本田には表面水を使用。4月20日1回目代かき除染。5月20日2回目代かき予定

グリーンオイル注文書

ご氏名		電話	
ご住所			
品名	価格	注文数	納品希望日
なたね油	1,000		
ひまわり油	1,000		
大豆油	1,700		

問い合わせ先

一般社団法人グリーンオイルプロジェクト
栃木県河内郡上三川町下神主 233-1
TEL/FAX 0285-37-7366