



えごまでおいしく健康に。
ecobito & farm company

九州・佐賀の大地で育った、 風味豊かな「えごま」をお届けします。

「えこびと農園」は2016年・農業経験ゼロからスタートしました。今では有機JAS認証を取得し、えごま実、葉の栽培から、えごま油の製造まで一貫して行っています。九州産のえごまを全国に発信することで、愛する郷土の地域活性化にも役立てていきたいと思っています。



株式会社えこびと農園 — 会社案内 —

会社名	株式会社 えこびと農園
代表者	代表取締役会長 中村彰義／取締役社長 中村晃嘉
設立	2016 年 12 月
所在地	佐賀県神埼市千代田町迎島 1282-3
社員数	2 名
事業内容	有機農産物（えごま、麦、米、ハーブ）の生産、お茶の加工、食用油脂製造業
取得済認証	有機 JAS（圃場、製造・加工所）
栽培面積・ 施設等	栽培面積：3.3 ヘクタール（令和 4 年度時点）、ハウス施設：2 棟、食用油脂製造加工所、大型食品乾燥機

えごびと農園のこだわり



土づくりからこだわった安心・安全なえごま

新鮮で安心できるえごま油を作るため、土づくりからこだわり、自社農園や契約農家で大切に育てています。栽培中は化学肥料や農薬を使わず、除草剤はもちろん、消毒もしていません。



自社農園で大切に育てたえごまをじっくりゆっくり生搾り

熱を加えずに圧力で絞って酸化を抑えた、 α -リノレン酸を59%以上含む良質な油です。原料栽培から搾油、充填まですべて国内で行った、新鮮なえごま油をお届けします。



徹底した管理でおいしさと品質を守る

有効成分である α -リノレン酸は熱に弱い成分のため、熱をかけない生搾りで質の良いえごま油を製造しています。保存料や酸化防止剤も一切加えず、厳しい自社基準と徹底した品質管理を行っています。



えごまのおいしさを余すことなく伝えたい

オイルに使うだけでなく、余ったえごまの実や葉を使った、日々の食事に取り入れやすい商品開発を行っています。えごまのおいしさを余すことなくお客様にお届けします。

えこびと農園のこだわり

自社農場はすべて有機 JAS 認証取得済み

もともと無農薬栽培をしていましたが、お客様に分かりやすく、安心して食べていただくために有機 JAS 認証を取得しました。

圃場だけでなく、加工所も有機認証を取得しています。細部に渡って安全安心を心掛けております。



有機 JAS 認証書
(生産部門)

有機 JAS 認証書
(加工部門)

有機えごま油 生搾り／焙煎



えごまとは？

「えごま」とは、一年草のシソ科植物で、大葉とよく似た葉を持つ植物です。えごまの種子から搾った「えごま油」は、オメガ3脂肪酸の α -リノレン酸を50%以上含んでいます。

α リノレン酸とは？

α リノレン酸は体内に入ると、DHA や EPA に変化し、脳や体のスムーズな働きをサポートします。血流改善や代謝の促進、心疾患や認知症予防、アレルギー症状の改善などの効果があるとされています。

えこびと農園ではお客様のニーズに合わせて商品をお選びいただけるようにラインナップしています。



えごま油

熱をかけずゆっくり圧をかけ、生搾りしたえごま油です。サラダなどにかけていただくのもおすすめです。



えごまスティック

3g ずつ個包装にし、酸化を抑え新鮮で使いやすくしました。1日1包を目安にお召し上がりください。



もっとえごま

毎日摂取していただきやすいようカプセル形状にしました。1日5～7粒を目安にお召し上がりください。

今、えごま油が注目されています

2015年、厚生労働省は「日本人の食事摂取基準」を発表しました。この基準は、国民の健康の維持・増進、エネルギー・栄養素欠乏症の予防、生活習慣病の予防、過剰摂取による健康障害の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示しています。そして、生活習慣病予防に重点をおき、中でも「オメガ3脂肪酸」は増やすべき栄養素のひとつに指定されました。えごま油にはこの「オメガ3脂肪酸」が多く含まれており、えごま油の成分の55%がオメガ3脂肪酸（ α -リノレン酸）です。

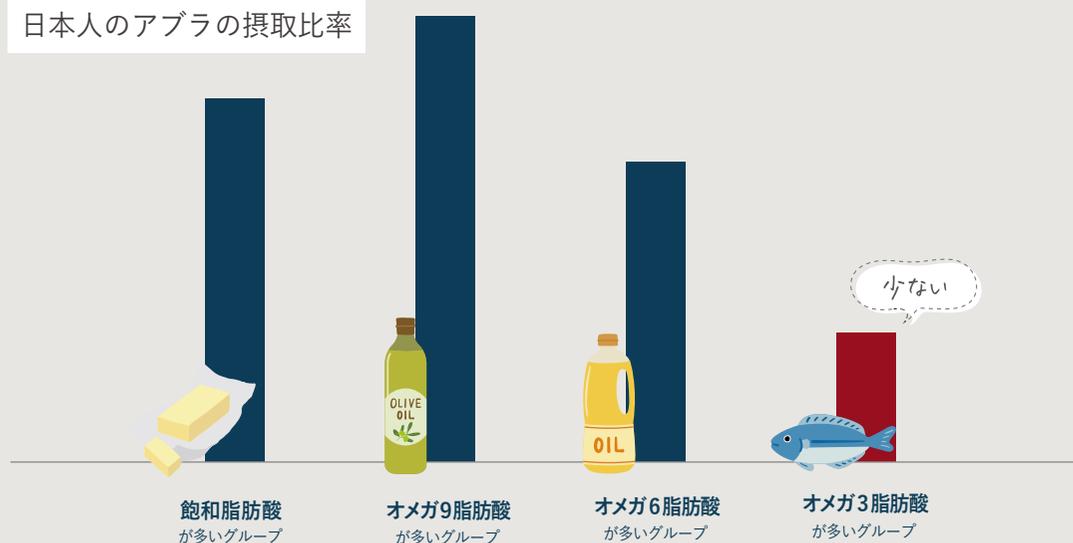
日本人が摂るべき油

オリーブオイルや、ごま油、大豆油、なたね油など、私たちの身の回りにあるアブラは、実は大きく4つのグループに分けることができます。そもそもアブラは、さまざまな種類の「脂肪酸」がブレンドされていており、どの種類の脂肪酸が多いかで分けられます。

バター 牛肉 ココナッツオイル バームオイル  飽和脂肪酸 が多いグループ	オリーブオイル なたね油 アーモンドオイル 米油  オメガ9脂肪酸 が多いグループ	サラダ油 コーン油 大豆油 ごま油  オメガ6脂肪酸 が多いグループ	えごま油 亜麻仁油 魚油 アザラン油  オメガ3脂肪酸 が多いグループ
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

この4つのグループの中で、特に重要なのがオメガ6脂肪酸と、オメガ3脂肪酸です。実は飽和脂肪酸とオメガ9脂肪酸は体で作ることができますが、オメガ6脂肪酸とオメガ3脂肪酸は作ることはできません。食品から摂取する必要があるため「必須脂肪酸」と呼ばれる、大事な栄養素です。

日本人のアブラの摂取比率



ところが、現在の日本人のアブラの摂取比率を見てみると、オメガ3脂肪酸だけが極端に少ないことがわかります。昔に比べ、魚を食べる量が減ったことが影響していると考えられます。近年、このバランスの悪さが、心筋梗塞などの心疾患のリスクを高めることが分かってきたため、オメガ3脂肪酸を積極的にとることが勧められます。

オメガ3脂肪酸の1日に目標摂取量は約2g。これを魚で摂取しようとする、サバ半身分です。えごまの油であれば、小さじ1杯（約4g）で摂取できます。そして油なので吸収が早く、摂取することで栄養が血液によって全身をめぐる。

えこびと農園のえごま油

搾油の際、熱をかけて搾ると搾油率はアップしますが、大切なオメガ3脂肪酸は熱に弱いため、えこびと農園では一切熱をかけずに搾っています。栽培から収穫、搾油、充填、発送まで、一貫して自社の品質基準を定め管理し、酸化防止剤などの添加物も一切使用せずに作るため、安心・安全・高品質なえごま油をお届けすることができます。2022年10月に有機JAS認証を取得し、お客様に安心してお召し上がりいただける商品づくりを目指しております。

えこびと農園のえごま油は
ここが違う！！



循環型プロダクト

えこびと農園では、えごま油の搾りかすを再利用した循環型プロダクトを展開しています。一般的には廃棄されてしまう搾りかすですが、実はまだえごまの栄養成分が豊富に含まれています。えごまのいいところを余すところなくお届けします。



えごまたまご

えごまの搾りかすをにわとりの飼料にした「えごまたまご」です。佐賀の豊かな自然の中でのびのびと平飼いされています。えごまの搾りかすを食べることで、えごまたまごには必須脂肪酸の α -リノレン酸が通常のだまごの約5倍以上含まれます。黄身の色を良くする着色添加物や抗生物質などの薬剤も一切使用しておりません。



えごまたまごのマヨネーズ

α -リノレン酸を豊富に含むえごまたまごを使用することで、オメガ3が手軽に摂取できる健康を意識した新感覚のマヨネーズを作りました。さっぱりしているのでドレッシング感覚でお使いいただけます。保存料、乳化剤、砂糖不使用の完全無添加マヨネーズです。はちみつは、えこびと農園のえごま畑で採蜜した「生はちみつ」を使用しています。



えごま熟成ぬか床

えごま油の搾りかすを使って、ぬか床を作りました。ぬか独特の臭みが少ないのが特徴です。えごま油の搾りかすには良質なたんぱく質や食物繊維が含まれています。これらをえさに乳酸菌が発酵していくので通常のぬか床より熟発酵します。自分で育てることのできる乾燥ぬか床もご用意しています。

えごま農家がつくった 生はちみつ

「えごま農家がはちみつ?!」と驚きですが、えごま実を栽培する際、実のつきをよくするため授粉用の蜂を飼っています。そこで養蜂した蜜を集めて、生はちみつを作りました。(2022年11月発売開始)

循環型プロダクト



安心の純国産「生はちみつ」

国内で流通しているはちみつの95%が輸入品で、国産はわずか5%です。その中でも非加熱、純粋はちみつはごく少量で希少なはちみつとなっています。

「生はちみつとは・・・?」 蜜蜂の巣からとれたありのままのものが「生はちみつ」です。水あめで薄めたり、添加物を入れたり、熱処理やろ過処理など一切加えていないものを「生はちみつ」と呼びます。当社のはちみつは、蜜箱の中で水分を飛ばし熟成させてから採蜜していますので、はちみつに含まれる酵素やビタミン・ミネラルなどの栄養素をそのままにお届けしています。

