第41回

マイナーな植物油脂の民族自然誌

2005年10月29日

次世代へのカロリー源として果実や種子などに油脂を蓄積する多数の植物がある。そのおかげで、人類は、さまざまな用途に油を利用できるようになった。世界各地の農耕文化がでんぷんを供給する主穀類に加えて、それと複合する油料作物をセットとして持っていることからも、油脂を産する植物と人類との長いつきあいがうかがえる。

工業原料としてもさまざまな用途がある。加工食品の原料となるだけでなく、印刷用インク、塗料、灯料などに使われてきた。ココヤシ、アブラヤシなどの油脂は、食品、石けん、シャンプーなど私たちの毎日の生活に欠かせない原料である。このような、いわばメジャーな油脂のほかに、あまり目立たないマイナーな植物油脂も少なくない。

さまざまな油と人とのつきあいを、マイナーな植物油脂に焦点をあてて振り返ってみようとして本例会が企画された。植物油脂とはどういうものか。まず、そのことを知るために、油脂会社で植物油の利用開発にあたってきた技術者、鈴木修武氏（鈴木修武技術士事務所）にさまざまな油とその利用法を紹介していただいた。続いて、油料作物を地域おこしに活用しようとしている水脇正司氏（福富物産しゃくなげ館）にエゴマの話題を提供いただき、田中は、東南アジアで利用されている油脂を産するアブラギリ属の樹種を事例に、油料作物と土地利用との関連を紹介した。

鈴木氏は、「油・アブラ・これもあぶらとその利用法」という風変わりな標題で、多様な油についてその特性や加工法、利用法を豊富な経験にもとづいて報告した。標題の「油」は主に食用油として流通している、いわばメジャーな油、「アブラ」はオリーブ油などのプレミアムオイル、そして「これもあぶら」がエゴマや松の実油などのマイナーな油としたうえで、多種多様な油の特性とその加工・利用法を技術開発の視点からくわしく紹介した。

水脇氏は、タイトルの「エゴマを活かした地域づくり」が示すとおり、広島県福富町で地域の活性化にエゴマを活用しようとする運動の真っ只中で奮闘されている。全参加者に「煎りごま」ならぬ「煎りエゴマ」が振る舞われ、初めてエゴマを食べた人も多かったはずである。そもそもこの町ではエゴマはまったく栽培されていなかったという。にもかかわらず、なぜエゴマなのか。食の安全・安心、農地活用、農業と環境の調和などの課題に取り組むなかで、農家と連携しつつエゴマが特産化していった過程が、エゴマ油を利用した加工食品とともに紹介された。

「アブラギリ属の植物と土地利用変化」と題する田中の話題は、インドネシアのクミリや東南アジア大陸部北部・雲南のカントンアブラギリなどの油料樹種を事例に、調味料や工業原料として利用されるアブラギリ属の樹木が、国内・外国での需要と連動しつつ栽培が拡大しており、戦前・戦後を通じてこ

の地域の土地利用、とくに山地部の土地利用変化に大きな影響を与えてきたことを報告した。また、近年の森林保全と関わって、この種の有用樹種が果たす役割に目を向ける必要のあることを指摘した。

総合討論では、かつて日本各地で栽培され、いまはほとんど栽培されなくなったエゴマに関心が集まった。健康食品ブームのなかエゴマ油の人気が高まっていること、また、昔の伝統食品の見直しとして古い搾油機にも関心が高まっていることなどがあらためて紹介された。鈴木氏の新製品開発にまつわるこぼれ話も総合討論に花を添えた。なかでも、ハネない油の開発は、民族自然誌の守備範囲を超えつつも、油と人との深い関係をあらためて気づかせてくれる話であった。なるほど、「これもあぶら」そして「されどあぶら」というわけで、油にまつわる話題の豊かさに満足しつつ閉会した。

鈴木氏は、最近、『油の絵本』（2006 年 2 月、農山漁村文化協会）を出版されている。例会での話題提供の内容も盛り込まれていて楽しい本である。例会報告に付け加えておきたい。

田中耕司（京都大学東南アジア研究所）