

パームオイル需要の 急増について

2年 合田 長嶺 服部 八木

内容

1. はじめに
2. パームオイルとは
3. 消費の現状
4. 需要急増の要因
5. 課題研究を通して思ったこと



はじめに



パームオイル

アブラヤシの実から絞り採れる油
(パームヤシ)

英名「oil palm (オイルパーム)」

和名「アブラヤシ」



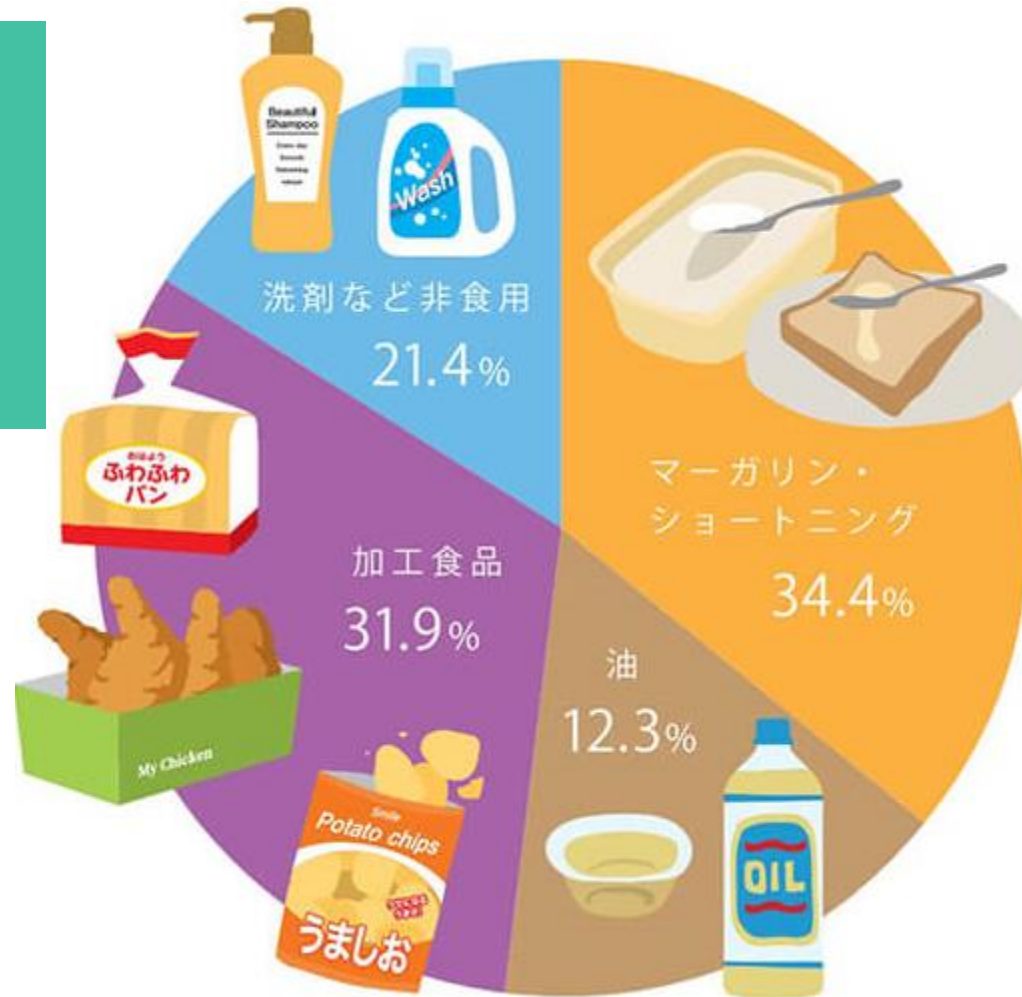
パームオイル

別名

- ・植物油脂
 - ・植物油
 - ・界面活性剤
 - ・グリセリン
 - ・マーガリン
 - ・ショートニング
- など

日本でのパームオイルの用途

ポテトチップなどの加工食品が約32%



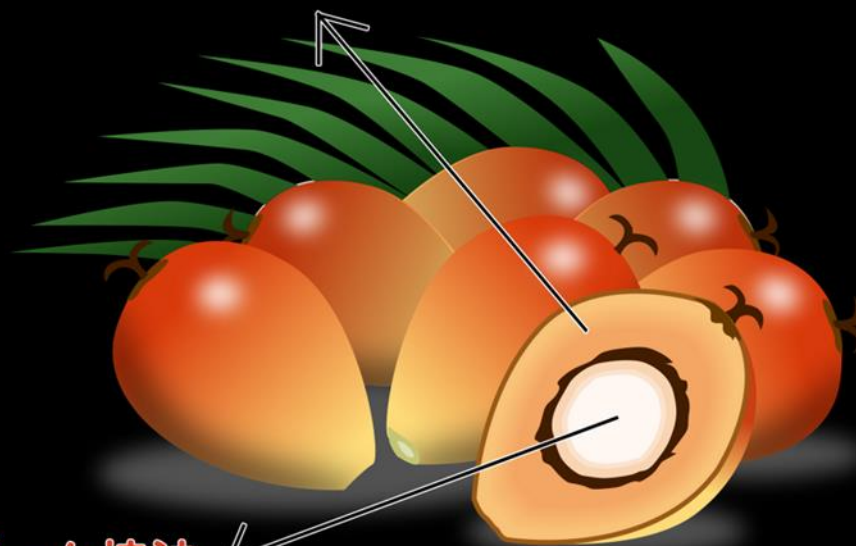
マーガリン・ショートニングが約35%

世界の5大植物油

- 1 パームオイル
- 2 大豆油
- 3 菜種油
- 4 ひまわり油
- 5 パーム核油

パーム油

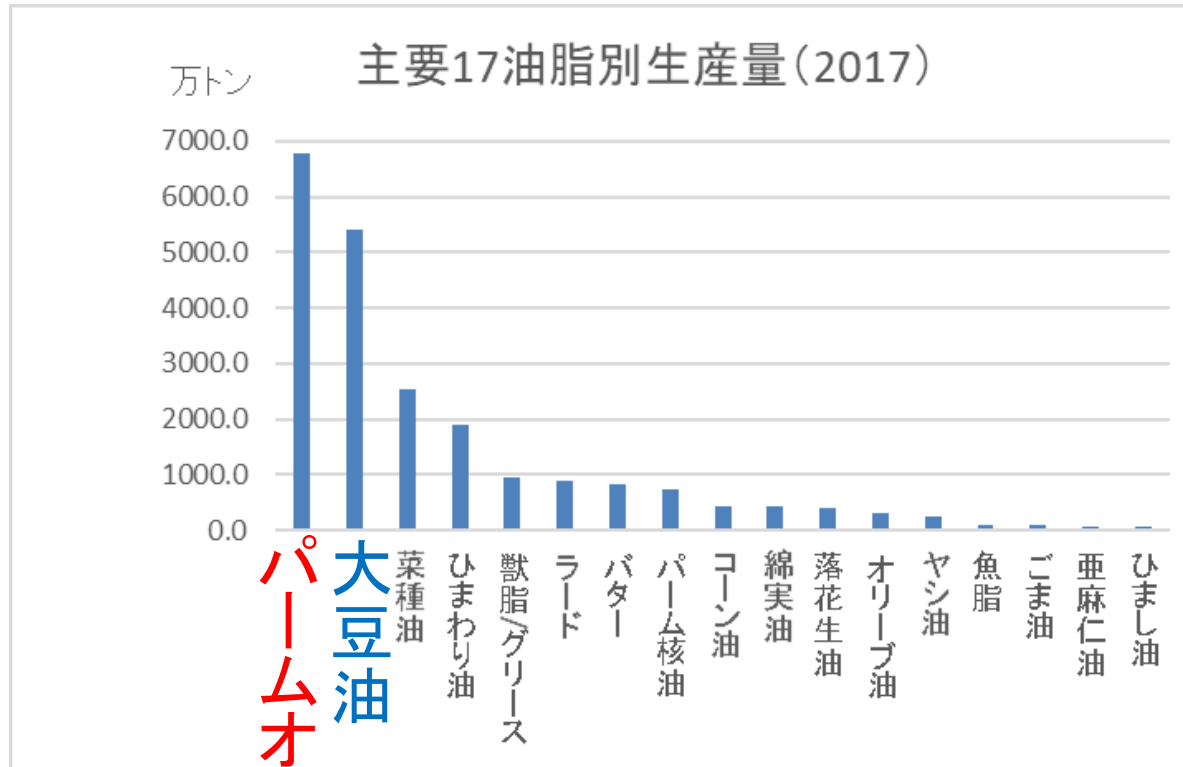
果肉からとれる油は、インスタントラーメンやポテトチップスを揚げる油などに。



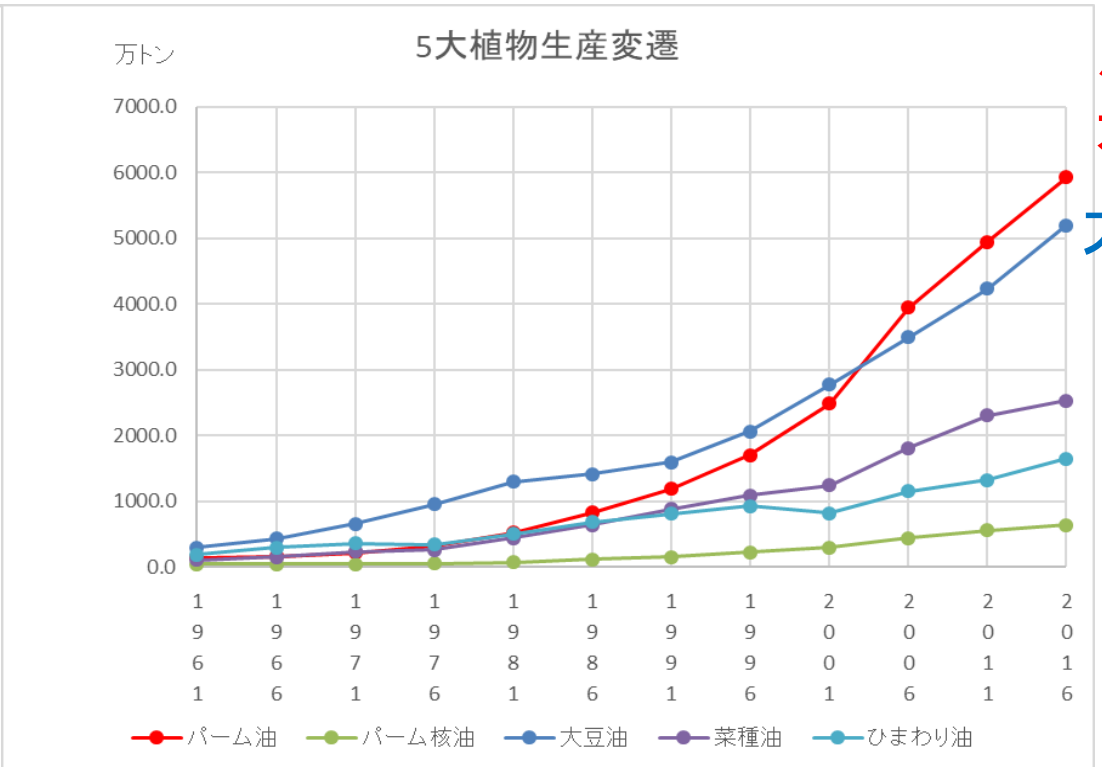
パーム核油

種からとれる油は、洗剤などに使われる界面活性剤の原料に。

世界の油脂事情

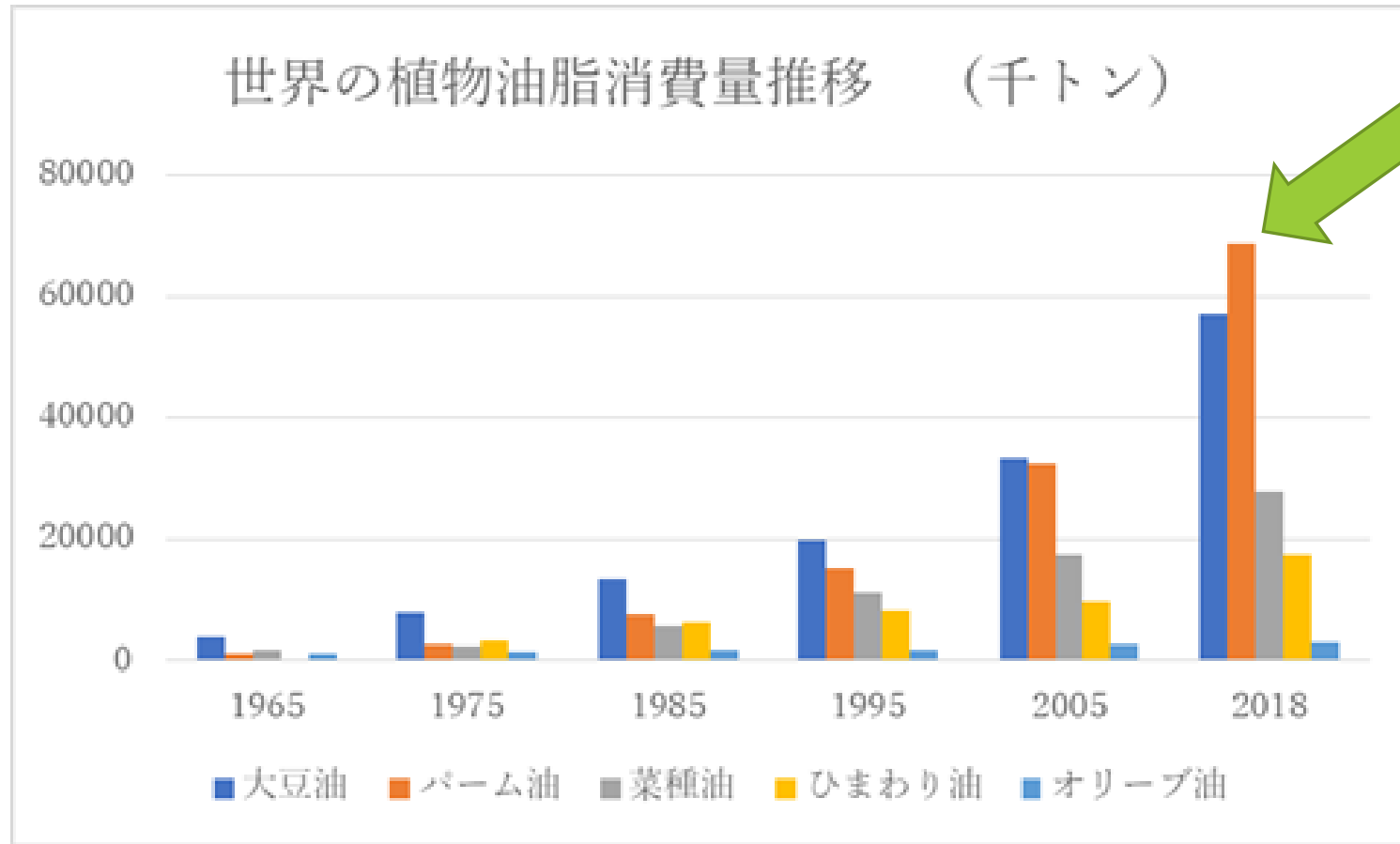


パーム油
大豆油



パーム
オイル
大豆油

パームオイルの使用量が最多になった



パームオイル

パームオイルの利点 ~消費急増の背景として~

- 1 用途が多い
- 2 単収が高い
- 3 安価である
- 4 供給量が安定
- 5 加工食品に向いている

パームオイルの利点 ①

用途が多い

食品から石鹼・化粧品まで



パームオイル使用商品一例

ポテトチップス
 じゃがいも(遺伝子組換えでない)、
 植物油、粉末しょうゆ(小麦・大豆を
 含む)、食塩、コーンスターチ、粉末加工
 油脂、脱脂粉乳調整品、たんぱく加水
 分解物(鶏肉・豚肉を含む)、砂糖、唐辛
 子パウダー、魚醤パウダー、乳等を主要
 原料とする食品、酵母エキスパウダー、
 酵素処理チーズパウダー、明太子風味
 パウダー、発酵調味料、バターパウダー、
 辛子明太子パウダー(ゼラチンを含
 む) / 調味料(アミノ酸等)、香料、
 香辛料抽出物、着色料(カロチノイド、
 紅麹)

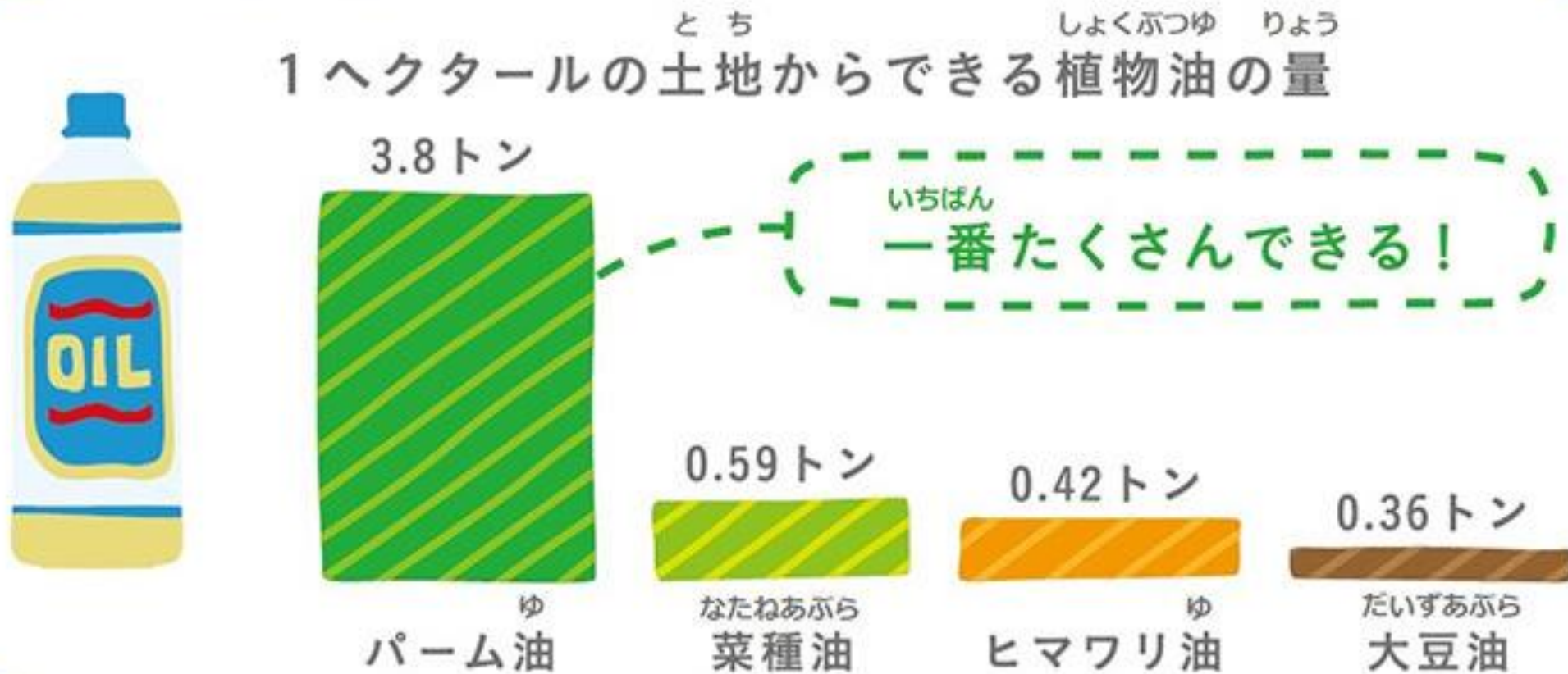


パームオイルの利点 ②

単収が高い

1 haあたりの収量が大豆の約10倍

各植物油の1ha当たり収量



出典：RSPO IMPACT REPORT 2014

パームオイルの利点 ③

安価である

- ・大規模栽培
- ・安い労働力



大規模なオイルパームの
プランテーション
(マレーシア)

多くの外国人労働者
が働いている



パームオイルの利点 ④

供給量が安定している

1年中収穫できる



- ・1本のアブラヤシから2週間に1回2～3房を収穫できる。
- ・マレーシア国内平均で、年間約20t/haの収量
- ・大豆油のように季節に左右されない



パームオイルの利点 ⑤

加工食品に向いている

- ・常温で液体と固体の間
- ・酸化しにくい

パームオイルが加工食品に向いている理由

パームオイルは液体と固体の中間



精製後は酸化しにくく味も風味も変わらない



加工食品にうってつけ

以上見てきたように、パームオイルは

用途が**多い**

安価に製造**可能**

大量生産**可能**

今後もパームオイルの消費量は増えるだろう

私も使っているの？ 日本でも、誰もが毎日使っている油です。



課題研究を通して思ったこと

- パームオイルはマレーシアにとって**大事な経済発展の糧**
- 先進国では**消費行動**をどう変えていくべきか...
- **ハリネズミのジレンマ**のようだと思った
- パームオイルはとても便利なので消費量を**減らすことはできない**かも...



参考文献

1. <https://plantation-watch.org/abunaiabura/>
2. <http://www.bctj.jp/3minutes-palmoil/>
3. <https://ja.wikipedia.org/wiki/>