



中谷技術士事務所 代表

中谷 明浩
Akihiro Nakatani

[プロフィール]
1973年生まれ、北海道出身。食用油メーカーで25年、技術・研究開発・知財部門を歩んだ後、食用油の関連技術や特許情報実務の支援を国内外で展開する技術士事務所を設立。「食用油の水先案内人」として数々の技術課題を解決に導く。食品化学新聞「食品技術士リレーシリーズ」で「調理現場のフライ油適正管理技術」「特許情報を食品やビジネスに活用しよう」など多数執筆。著書に「食用油脂の基礎と劣化防止」(幸書房)がある。

解説

食用油脂の価格高騰と劣化防止策

2021年以降、大手食用油メーカー各社が6度にわたり食用油の値上げを行い、いまだかつてない高騰が始まった。総務省の小売物価統計調査によると、21年7月時点で296円であった東京都区部の食用油の小売価格(1本・1kg)は、1年後の22年7月には1.5倍の437円に上昇した。なぜこのような状況にあるのか、その背景を探るとともに、食用油の節約につながる劣化防止技術について解説する。

昨今の食用油を巡る国内外の状況

食用油の原料となる大豆や菜種などは油糧種子または油糧原料と呼ばれ、

日本はそのほとんどを海外からの輸入に頼っている。そのため、世界の穀物などの需給バランスや価格の変動が、食用油の生産量や価格に大きく影響することになる。そこで、食用油を取り巻く環境と今後の状況を考えてみたい。世界の穀物および大豆の需給と世界人口動向(図1)において、世界の穀物および大豆の需要量は世界の人口の伸び率とともに増加しているが、その供給量に余裕があるわけではなく、微妙な需給バランスを取り続けている。

緊急

企画

食用油のコスト削減

ロシアのウクライナ侵攻を機に小麦粉や原油などの価格が高騰し、世界各国でさまざまな商品の値上がりが続いている。特に食用油脂は世界的に旺盛な油脂需要を背景に、食用油やパーム油(主にインドネシア産)の価格高騰に歯止めがかからず、コスト環境がより一層厳しくなっている。国内大手食用油メーカーは相次いで値上げに踏み切り、今後の先行きも見通せない状況だ。食品メーカーや外食産業から食用油の使用量を少しでも減らし、コスト削減につなげたいという切実な声が聞かれる中、食用油のコスト削減のために何ができるか、具体的な劣化防止対策について紹介する。



