

パーム油に頼りすぎない

2021年2月5日

パーム油を知っていますか？

パーム油とは世界で一番多く使われている 植物油で、スーパーに並ぶ商品の約半分に含まれていると言われ、パンや、ポテトチップスなどの加工食品や、食器・洗濯・掃除用の洗剤やシャンプーにも使用されていて、石けんには主成分として含まれている便利な油です。

パーム油がもつ、いろいろな別名

パーム油に由来する原材料は、別の名称で表記されることが多いため、一般的に「パーム油」という油が知られることは、あまりありません。実際の原料表示などの表記では、パーム油は次のような名称で記述されています。

植物油

植物油脂

ショートニング

マーガリン

グリセリン

界面活性剤

など

(植物油

植物油脂

マーガリン等は聞いたことがあると思います。)

黄色でマークされているのは、全部パーム油です。

パーム油に由来する可能性のある原材料



名 称	食パン	名 称	ポテトチップス
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖類、ショートニング、パン酵母、マーガリン、卵、脱脂粉乳、食塩、ナチュラルチーズ、牛乳、発酵種、植物油、乳清ミナラル/乳化剤、イーストフード、香料、V.C. (一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン/調味料(アミノ酸等)	
内 容 量		135g	
賞 味 期 限		表面に記載	
保 存 方 法		直射日光の当たる所、高温多湿の所での保存はさけてください。	

菓子パン
小麦粉(国内製造)、苺ジャム、マーガリン、糖類、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、発酵風味料、発酵種、植物油、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、酢酸(Na)、酸味料、香料、イーストフード、カロテン色素、V.C. (一部に乳成分・小麦・大豆を含む)

熱帯でしか生産できないパーム油。

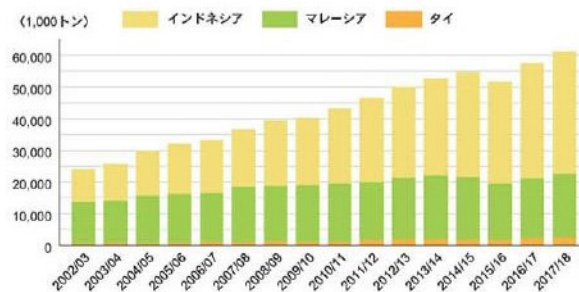
アブラヤシが栽培できるのは、日差しが強く、雨量の多い赤道周辺の熱帯に限られ、もともとは西アフリカ原産の植物ですが、100年以上前に東南アジアに輸出され、今ではインドネシアとマレーシアを中心に、各熱帯の国々で栽培されています。

増え続ける世界の需要

現在、世界では、毎年約7,000万トンのパーム油が生産されていて、その生産の約90%は、東南アジアのインドネシア（約55%）、マレーシア（約32%）、タイ（約3%）の3国です。

過去10年間で、タイやマレーシアの生産量は、あまり変わっていませんが、インドネシアでは約2倍に増え、今も増え続けています。

上昇を続けるパーム油の生産量



今後の予想
2010年～2030年
約3倍
に増加



パーム油がかかえる問題

『増え続ける世界の需要』でも説明しましたが、生産量が多いのですが、もっと必要だからもっと必要もっと必要・・・となって生産量も増えますがその分、収穫量が増えてしまいます。

そして、森林伐採へつな갑니다。

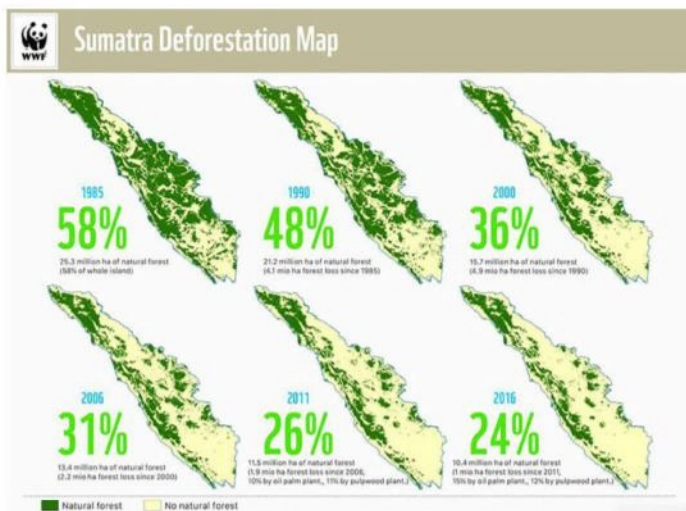
でも、だからといってパーム油を使わないという訳にもいけません。

だから、「持続可能なパーム油」の生産

を広げることが大切

だと思います。

<https://www.wwf.or.jp/activities/basicinfo/2484.html>



スマトラ島は日本よりも1.25倍大きな島。30年前と比較すると、森は半分以下に減少、低地の森はほぼなくなっている。

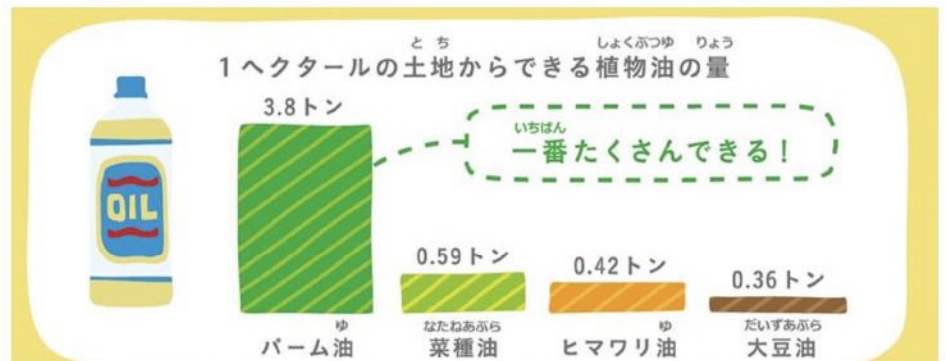
パーム油を使わないお菓子



上の写真のように純国産と書いてあるのがパーム油を使わずに作っているお菓子（食品）です。（無添加の上に書いています）

パーム油を使ってない食べ物とは？

環境に配慮して作っているが、（パーム油等を使ってない）純国産や無添加は環境によいとも言えない。



というのもパーム油に代わる生産量の油がないから、その必要な分、他の油を作らないといけなからです。

だから、パーム油に頼り過ぎず、持続可能な使い方を心がけましょう。

感想 一つの資源に頼らず継続していくことが大切だと思った。