

《 賛助会員からひとこと 》

※こちらは令和2年8月にご寄稿いただきました

各メーカー様に順次ご寄稿を頂き、シリーズとして掲載しています。
今回は㈱J-オイルミルズ様にご寄稿いただきました。

コロナによる未曾有の環境変化にも「油の力」を

株式会社J-オイルミルズ
フードデザインセンター
カスタマーリンクエッジグループ
藤原英記

2020年、東京オリンピック・パラリンピックが開催予定であった日本にとっても節目の年、世界的な新型コロナウイルスの蔓延により、今年ほど、ここまで社会の在り方・生活様式・人々の意識が大きく変わった（変えられた）年は近年ないと思います。そしてこの変化は労働者としての視点においても、また生活者としての視点においても、同時に訪れた大きな変化であると感じます。

食を取り巻く環境を労働者の視点に立って見渡すと、少子高齢化による労働人口の減少が断続的に続く中、特に外食産業では慢性的な人手不足に伴う人件費上昇が加速しています。そして東京オリンピック・パラリンピックの開催で見込まれていたインバウンド需要が突如消失してしまっただけではなく、「ステイホーム」に代表されるように、外食の頻度自体が減少し、収益が圧迫される企業が多くなっています。今後も宴会の自粛や、客席数を制限しての営業など、厳しい状況が続いていくことが予想されます。

中食産業では、近年女性の社会進出や少人数世帯の増加による需要の高まりや、軽減税率の追い風も受け、成長を続けて来ました。新型コロナウイルスの影響で、食のテイクアウト需要は高まっているものの、感染予防対策のために、これまでのバラ売りから個別包装での販売を余儀なくされたり、それに伴い、品出し効率が低下するなど、やはり包装に係る人件費や包材費のコスト負担が重くなっています。また、外食店のテイクアウト・デリバリー事業への参入や拡大により、これまで以上に競争が激化していくことが予想されます。

このように、コロナ禍以前から予測されていた、外食・中食のボーダーレス化は、コロナ禍の影響により一気に加速することとなり、競争が激化する中で、両業態ともに継続的なコストダウン対策が重要となってきます。

一方で生活者の視点に立ってコロナ禍における変化を考えてみると、一日3食という習慣が変わることはないものの、その3食を食べる場所や形態が大きく変わったと捉えることが出来ます。特に、もともと東京オリンピック・パラリンピックの開催に向けて国が進めようとして取り組んでいたリモートワークが、コロナの影響で結果的に一気に進み、また、コロナ禍以前には外食であった昼食が、テイクアウトやデリバリーを利用して家や会社で食べるケースが増えています。また、在宅勤務比率が一気に増え、昼食を家で作り食べることも増加していますが、昼休憩1時間という限られた時間で食事を作ってゆっくり落ち着いて食べることは困難であり、作り置きした食事を温め直して食べたり、テイクアウトした惣菜を組み合わせる機会は今後より増えると予想されます。

また昼食に限らず夕食においても、会社帰りに外食するケースは減少しているでしょうし、休日に家族で外食する機会も現状は減っており、コロナ禍がいつ落ち着くのかも不透明な中、外食需要が回復するのを見通しが立てづらい状況と考えられます。

当たり前のことではありますが、ヒトは生きていくためにエネルギーの摂取が必要であり、エネルギーを摂取することを「おいしい」と感じるように先天的にインプットされています。また作り立てのいわゆる調理感溢れる食事はさらにおいしさを感じる事が出来ます。このようにコロナ禍で働き方が大きく変わり、外食することや宴会することなどに制限がかかってしまうことによるストレスがかかることは予想されますし、本来おいしいものを食べて満足したいという気持ちが本能的に備わっているにも関わらず、コロナ禍の影響でこの部分にも制約がかけられてしまっているものと思います。

この新たな課題を「油」の力をもって解決することはできないでしょうか。つまり、コロナと戦っていかなければならない中、かつ時間の制約のある中、おいしいものを食べたいという欲求を「油」の力で解決することを我々は今まで以上に考えていく必要があります。それは「時間が経っても、いかにおいしく提供できるか」ということが鍵になると考えます。時間が経ったときに失われるおいしさは「香り」の影響が大きな要素の一つと言われています。この「香り」の成分は油に溶け込む成分であることが多く、調理時の出来立ての香りを「油」に閉じ込めることにより、おいしさを維持することは出来ないでしょうか。

また、時間が経ったときに失われるおいしさの要素には「食感」も重要な役割を果たし

ています。例えばパスタなどの麺類を茹でた後、時間が経過すると麺の食感が悪くなったり、麺同士がくっついてしまうなど、おいしさを損なうことがあります。茹でた麺に油を和えることで、麺が油によってコーティングされ、食感の維持や麺同士のほぐれ性を保つことが出来ます。意外かもしれませんが、お米を炊く時に油を使うことでお米の表面をうっすらと油がコーティングをしてくれることで、時間が経ったときの米同士のくっつきを抑制する効果もあります。これはお米の「粒感」の維持に繋がることから、時間が経ったときの「食感」をキープすることが出来ます。

最後に油の代表的な使用方法である「揚げ」に関する観点です。油は加熱に晒されることで酸化が進み油っぽさやべたつきなどが生じます。酸化が進んだ油で揚げた揚げ物は、揚げたから時間が経つことでより油っぽさを感じやすくなる傾向があります。これは食材の良い香りが経時とともに減ることで、油のネガティブな香りが目立ってくるのが要因の一つであると考えられています。つまり揚げたからの時間が経つことで、揚げ物の風味のバランスが崩れてしまい「油っぽさ」を感じやすくなってしまっているのです。

この揚げ油に加熱時の酸化への耐性を持たせる開発にも近年非常に力が入れられており、同じ時間加熱をしても酸化を進みにくくする技術も開発されており、結果的においしさの維持を果たすことが出来るものと考えます。

以上、ほんの一例ではありますが、2020年突如として現れたコロナによって、大きな影響を受けている労働者における課題、そしておいしいものを食べたいという普遍的なニーズを本能的に持っている生活者における課題を両面から解決できる「油」の力を今一度信じ、更に開発を進めることで、この大きな苦境を皆さまと乗り越えていきたいと思えます。