

代替できない食用油の価値

株式会社食品産業新聞社
大豆油糧日報部 橋本祐生

米が依然として高騰している。スーパーでの店頭価格は1年前の2倍となる5kgで4,000円程度の価格で並んでいる。主食が、しかもこの価格帯の商品がこれだけ急激に上がっているということに改めて驚く。最近、米麦業界の担当記者から取材後にメーカーからお土産でいただいたという雑穀を分けてもらったが、2合の白米に混ぜれば3合分に炊き上がるので、米を節約できてとても助かっている。健康効果も期待できるので、しばらくは雑穀生活が続きそうだ。

政府は流通段階での目詰まりを理由に、備蓄米100万tのうち21万tの放出を決めた。初回の15万tは95%近い入札率となり、3月下旬から店頭で並んだ。ブレンド米として1~2割安く販売されているようだが、それでも十分に高い。そういった中、米国やベトナムから輸入する動きが目立つ。日本への米の輸出は、MA（ミニマム・アクセス）米を除いて高い関税がかけられているが、関税分のコストをオンしても国産米よりも安く販売できているようだ。

その一方、主食の代替需要という追い風でパスタが好調だ。日本パスタ協会調べによると、24年のパスタの国内供給量は前年比6.3%増の30万tで、コロナ特需のあった20年以來の30万tを超えとなった。国内生産量も20年に迫る14.6万tと好調だ。24年度は4~1月累計では前年同期比8.5%増と大きく伸長している。輸入品の2ケタ増が寄与した。家庭用パスタ事業の販売についてパスタメーカーからは、「非常に好調だった」という声が聞かれる。昨年8月以降の米不足が相当影響していると分析している。近所のスーパーでは、欠品しているパスタの棚も目に付く。米の価格の高止まりや不足感は今後も続くと思われる。小売業ではパスタ売場を広げる意向もあるという。

最近だとキャベツやチョコレート、タコ、卵などの価格上昇が話題だが、食品全般で高騰している状況だ。そういった中、これらの代替食品の存在感が高まってきた。原料のカカオが高騰しているチョコレートに関しては、CBE（ココアバター代用脂）が好調と、大手製油メーカーから聞かれる。風味がココアに似ているキャロブパウダーの引き合いが増えているという話もあるようだ。キャロブは地中海地方が原産のマメ科の植物で、日本名はイナゴマメと言う。ココアが手に入らないので代替として、あるいは半分を置き換えるといった使われ方がされているようだ。

タコに関しては、昭和産業がプラントベースフードの新ブランド「SOIA SOIYA」第1弾の「HMSP」を代替タコとして使ったたこ焼きを提案している。「スーパーマーケット・トレードショー」で試食したが、大豆が原料だと分かっているにもかかわらず、通常のタコと遜色ない食感と味わいだった。

長らく物価の優等生だった卵は、23年に鳥インフルエンザに起因するエッグショックで高騰したが、落ち着いていた価格が再び上昇傾向にある。キューピーは21年にスクランブルエッグ状のPBF「HOBOTAMA（ほぼたま）」を開発した。カゴメも植物由来食品を手掛けるTWOと、にんじんと白いんげん豆を使ったPBFの代替卵「エバーエッグ」を共同開発している。たこわさのパイオニアあづまフーズは大豆ミートや代替刺身を販売しているが、新たに「プラントベースエッグ」も開発した。スクランブルエッグ状ではなく、目玉焼きタイプで白身と黄身の部分を分けたという。白身は大豆が、黄身はカボチャが主な原料だ。「フーデックス・ジャパン」で試食したが、こちらも卵感が十分にあった。

大豆ミートをはじめ、PBFに一日の長がある不二製油は、カツオなどの動物性原料を使わないPBFの出汁「ミラダシ」を開発している。豚骨スープを植物性で再現することも可能で、人気ラーメン店「一風堂」で同社の技術を用いた豚骨ラーメンを食べた事があるが、十分満足度の高い味이었다。

油脂業界ではオリーブ油の高騰が記憶に新しい。オリーブの最大産地スペインで2年連続不作となり価格が高騰し、こちらも一時期、店頭価格は平時の2倍になっていただろうか。輸入通関におけるオリーブ油（エクストラバージン油）の1kg当たりの単価は24年7月のピーク時には1,731円だった。23年1月の同598円と比べると、いかに高騰しているかが分かる。スペインの25年産のオリーブは平常時の130万t規模の生産が見込めることから、現地価格は下がり始めているもよう。ただタイムラグがあり、国内で販売されるオリーブ油に価格が反映されていくのは春から夏にかけてとされる。ほかにも、産地の多くが政情不安の国となるごまも高騰し、価格改定が行われた。もちろん、大豆や菜種も常に相場の浮き沈みがあり、昨年10月と今年4～5月には、為替の円安に加え、物流費やエネルギーコストなどを理由とした価格改定が実施された。

代替食品が続々と登場していることを紹介したが、食用油の代替は難しい。オリーブ油に関しても、ブレンド油が代替需要に一部応えたが、完全に置き換えられるような調味料はない。改めてその唯一無二の価値に気付かされる。昨年改正された食料・農業・農村基本法に基づく基本計画や食料供給困難事態対策法では、油糧原料や植物油脂が明確に位置づけられ、日本における食料安全保障に大きな責務を果たすことが求められているが、食用油への注目度がますます高まっていき、油脂業界が盛り上がっていくことを期待したい。