

全油販連NEWS

令和7年第1号(R7-No.1)

2025年5月



油祖離宮八幡宮 日使頭祭

目 次

金田雅律氏旭日小綬章祝賀会	1
農林水産省からのお知らせ 食料供給困難事態対策法について	2
油糧輸出入協議会より	5
油脂メーカーからの情報 日清オイリオグループ株式会社	7
竹本油脂株式会社	9
全油販連会員会社の紹介 島商株式会社	11
日本植物油協会専務ご挨拶	13
記者のつぶやき	14
各地区の活動状況	16

全国油脂販売業者連合会

金田雅律氏旭日小綬章受章祝賀会

令和6年春の叙勲に際して旭日小綬章を受章した㈱マスキチ代表取締役社長（元・全油販連会長）金田雅律氏の受章祝賀会が、令和6年11月21日（木）、ホテルオークラ東京で開催された。祝賀会は、全油販連 館野洋一郎会長・宇田川公喜副会長・島田豪副会長・木村顕治副会長・佐橋徳洋副会長、東京西ロータリークラブ 高野順会長・品川博美副会長・武田健三副会長の8人が発起人となり、約130名が参集し金田氏を祝福した。

最初に全油販連の館野会長が「今回の旭日小綬章は国や公共に大変な貢献をされたということでの受章。私どもの団体は昨年70周年を迎え、また東京油問屋市場は124年を数え、100年以上の会社同士のお付き合いとなっており、業界を挙げて今回の受章を嬉しく思っている。㈱マスキチさんは文化元年、1804年に創業し、今年で220年と大変長い間、発展を遂げてこられた。元々は油問屋・両替商として創業され、金田社長で6代目となる。社長に就任されてからは、事業の幅を広げ、創業の精神である『信用信頼第一』を大事に事業の発展に努めてこられた。全油販連の会長職も2期4年間務め、特に東日本大震災の際には、油脂の売り惜しみが無いように、業界としてきちんとした対応を取り、被災されたメーカーにお見舞金を出す取組を、強いリーダーシップでまとめてくれた。このようなことを含めて、油脂業界の発展に多大な貢献をしたという功績が、今回の旭日小綬章に繋がったものと承知している。油脂業界の発展に多大な貢献をされた」と発起人挨拶を行なった。続いて、東京西ロータリークラブ高野会長の発起人挨拶の後、㈱J-オイルミルズ 上垣内猛取締役専務執行役員 COO が、「長きに渡り油脂業界の発展に心血を注がれた金田社長の受章は、業界関係者にとっても大きな喜びである。問屋としての使命を長く継続された歴史に敬意を示したい。今後も我々油脂メーカーの重要な販売店として、また、一層の油脂業界の発展のため、引き続き御尽力いただきたい」と祝辞を述べた。乾杯は竹本油脂 ㈱竹本信二郎取締役専務執行役員が行い、「金田社長の旭日小綬章の受章は油脂業界にとって大変な誉れである。220年もの一次店としての地位がある中、業務店・個店へ配送も丁寧に行なってもらっており、深く感謝している」と述べ、祝宴に移った。

歓談中は御夫妻で各テーブルを回り、御礼を述べるなど和やかに進行した。その後、御子息の㈱マスキチ取締役 金田太郎夫妻が金田雅律夫妻にお祝いの花束を贈呈。これを受け、金田雅律氏から、「長年、油脂業界のために安定供給と油の価値を高めるために努めてきた。高めるというのは、そのお店に合った良い商品を届けるという

ことを説明しながら理解してもらうこと、価格だけがお客様のためになるわけではないと考えている。お届けしたお店が良い油で美味しい料理を出せば、その店は繁盛し、お客さまも美味しいとなる。そして、たくさん売れば、我々問屋も幸せになり、油を作っていただいているメーカーも幸せになれる。これにより皆がハッピーになれるので、私は『ハッピーサークル』と言って、長年取り組んできた。こうしたことが評価されたのかもしれないが、これもひとえに皆様方の御指導・御鞭撻の賜物と思っており、改めて感謝申し上げます」と謝辞を述べた。閉会にあたり、全油販連の島田副会長が挨拶をし、参加者全員で油メが行われた。



(©油業報知新聞社)

食料供給困難事態対策法について

近年、地球温暖化や国際情勢の変化により全世界的な食料不足が問題となっている中、国内では様々な自然災害も発生しており、食料の安定供給が大きな課題となっております。このような中、昨年、政府は「食料・農業・農村基本法」を改正し、「食料安全保障」を基本理念の中心に据えた上で、不測時の措置を充実させることとし、別途、「食料供給困難事態対策法」を制定して、国民生活に特に重要な「特定食料」について国とともに民間も一定の役割を果たすべき旨を定めたところです。（そして、この「特定食料」には、米穀・小麦等とともに「植物油脂」も位置付けられたところです。）
全油販連会長 館野洋一郎

1. はじめに

近年の世界的な食料安全保障上のリスクの高まり等を踏まえ、不測の要因によって我が国における食料供給が不足する事態の防止や早期解消を図り、国民生活や国民経済への支障を防ぐための法律として、「食料供給困難事態対策法」が令和6年6月に成立し、本年4月1日から施行しました。

本稿では、食料供給困難事態対策法（以下「本法」という。）の概要について、御紹介させていただきます。

2. 食料供給困難事態対策法の概要

特に本法のポイントとなる事項に沿って概要を御説明します。

【ポイント1】早期（兆候）の段階から、政府対策本部を立ち上げ、政府一体となって対応する体制を構築

異常気象の発生など食料が大幅に不足する兆候を把握した早期の段階から、内閣総理大臣を本部長とし、全ての国務大臣を本部員とする政府対策本部（以下「本部」という。）を設置し、政府一体となった対策を講じる体制を構築することとしています。この本部の下で、供給確保を図るべき食料や生産資材について、供給目標数量や、供給確保対策などを盛り込んだ実施方針を定め、関係省庁が連携して対応していく仕組みです。

【ポイント2】深刻度に応じて事態を区分

本法では、事態の深刻度に応じて必要な措置を講じる観点から、深刻度に応じて事態を「平時」、「食料供給困難兆候」、「食料供給困難事態」と区分しています。

「食料供給困難兆候」とは、干ばつや冷害など気象災害、家畜伝染病や植物病虫害等が発生し、米、小麦、大豆などの特定食料（後述）の供給が大幅に減少する、またはそのおそれがある状態であり、供給確保のための対策を講じなければ、より深刻化した段階である「食料供給困難事態」の発生を防ぐことが難しくなる事態を指しています。

次に「食料供給困難事態」とは、特定食料の供給が大幅に減少する、またはそのおそれにより、食料価格が高騰するなど実体的な影響が生じた事態を指しています。なお、『大幅に減少』の基準としては、平年と比べて全国的に供給量が2割以上減少する場合を目安とすることを基本としています。

また、「食料供給困難事態」のうち、さらに深刻化した、「国民が最低限度必要とする食料の供給が確保されず、又は確保されないおそれ」のある段階にとしては1人1日あたりの供給熱量が、現在の摂取熱量や過去の最低摂取熱量を踏まえ、1,850kcalを下回るおそれがあるような場合としています。

【ポイント3】対象となる食料と資材を政令指定

国民の食生活上重要なもの、又は食品製造や外食事業において原材料として重要であるなど国民経済上重要な農林水産物やその加工品を「特定食料」として、また特定食料の生産に必要不可欠な生産資材を「特定資材」として政令で定め、供給確保対策の対象とすることとしています。特定食料としては、米穀、小麦、大豆、なたね・油やしの実、てん菜・さとうきび、生乳、牛肉・豚肉・鶏肉、鶏卵、小麦粉、植物油脂（大豆、なたね、

油やしの実を原材料とするものに限る。)、砂糖、飲用牛乳・乳製品、液卵・粉卵が、特定資材としては、肥料、農薬、種苗、飼料、動物用医薬品が指定されています。

【ポイント4】平時・不測時の対策の基本的な考え方を基本方針として策定

不測時に備えて平時から行う取組や、不測時に講ずる対策の基本的な考え方を「基本方針」として令和7年4月11日に閣議決定しました。これはいわば、本法の運用における基本的な考え方を示すものです。対策の基本的な方向や、上述した食料供給困難兆候や食料供給困難事態の判断の目安となる基準の他、平時から行う備蓄の考え方、民間在庫量の把握なども含めた情報収集に関する事項も定めています。

対策の基本的な方向の一つとして、例えば、「本法に基づく対策は、事業者の自主的な経済活動に委ねていては十分な供給確保できない場合に限ることが適当であることを踏まえ、事業者の自主的な取組を促す要請を基本とし、要請してもなお事態解消が困難な場合に限り、事業者に（義務を課すこととなる）計画の届出の指示を行う」旨を明記しています。

備蓄に関しては、事態発生初期の効果的な手段である一方で、一時的な措置であり、財政負担を考慮する必要があることも踏まえ、国だけでなく民間在庫も含めた量をトータルで捉える官民合わせた総合的な備蓄を推進することとし、現時点で国として十分に把握できていない品目については本法の規定に基づく調査等を行い、民間在庫情報の把握に努めることとしています。

【ポイント5】事業者への要請など供給確保のための措置

食料供給が大幅に不足する事態においては、食料供給に携わるすべての事業者の方が国と協力して、供給確保を図っていくことが必要だと考えています。そのため、出荷・販売、輸入、生産・製造に携わる事業者の皆様に対して、それぞれ事態に応じて供給確保のための協力を要請等ができる仕組みとしています。

食料供給困難兆候の段階では、必要に応じて事業者の皆様は、供給確保の取組の要請をすることができることにしています。例えば、特定食料に含まれている植物油脂が不足する事態には、植物油脂の出荷・販売に携わる事業者に対しては、出荷・販売の数量や時期、仕向け先の調整を、輸入に携わる事業者に対しては、輸入の数量の拡大などをお願いすることも想定されます。事態がさらに深刻化し、食料供給困難事態において、要請だけでは事態を解消できない場合には、要請を行った事業者に対して、計画の作成・届出を指示し、それでもなお、必要な供給を確保できない場合には、実現可能性を踏まえつつ、届け出ていただいた計画を変更するように指示することができる仕組みとしています。

さらに事態が深刻化し、国民が最低限度必要とする食料の供給が確保されないおそれがあるときにおいては、熱量等を重視した生産への転換を要請又は計画の作成・届出指示や、他の法律に基づく割当・配給等を行うこととしています。

【ポイント6】供給確保対策の実効性を担保するための措置（財政措置等）

輸入や、出荷販売、生産に携わる事業者の方々が国からの要請等に応じて供給確保を図ろうとする場合には、平時とは異なる追加的な費用が発生し、事業者にとって経営上のリスクを伴うことが想定されます。そのため、本法では、要請に当たっては、事業者が要請に応じて生産等の供給確保の取組が円滑に行われるようにするために必要な財政上の措置を講ずること、計画の変更指示に当たっては、事業計画の変更に伴う経営に及ぼす影響を回避するために必要な財政上の措置等を講ずることをそれぞれ条文に明記しています。具体的な支援内容については、実際の対象品目や需給の状況など個々の事態に応じて必要な支援内容を検討し、講じていくことになります。

また、食料供給困難事態において必要な場合に届出を指示する計画については、国として確保可能な供給数

量を正確に把握し、さらなる供給確保対策の必要性や内容を検討する上で、必要不可欠なものです。このため、本法では指示に違反して計画を届け出なかった場合には、20 万円以下の罰金を科すなど罰則も規定しています。ただし、届け出ていただく計画は、事業者の事業の実態を踏まえ、実施可能な範囲での計画を届け出れば良く、必ずしも「増産」を内容とした計画を届け出ることを義務付けるものではありません。

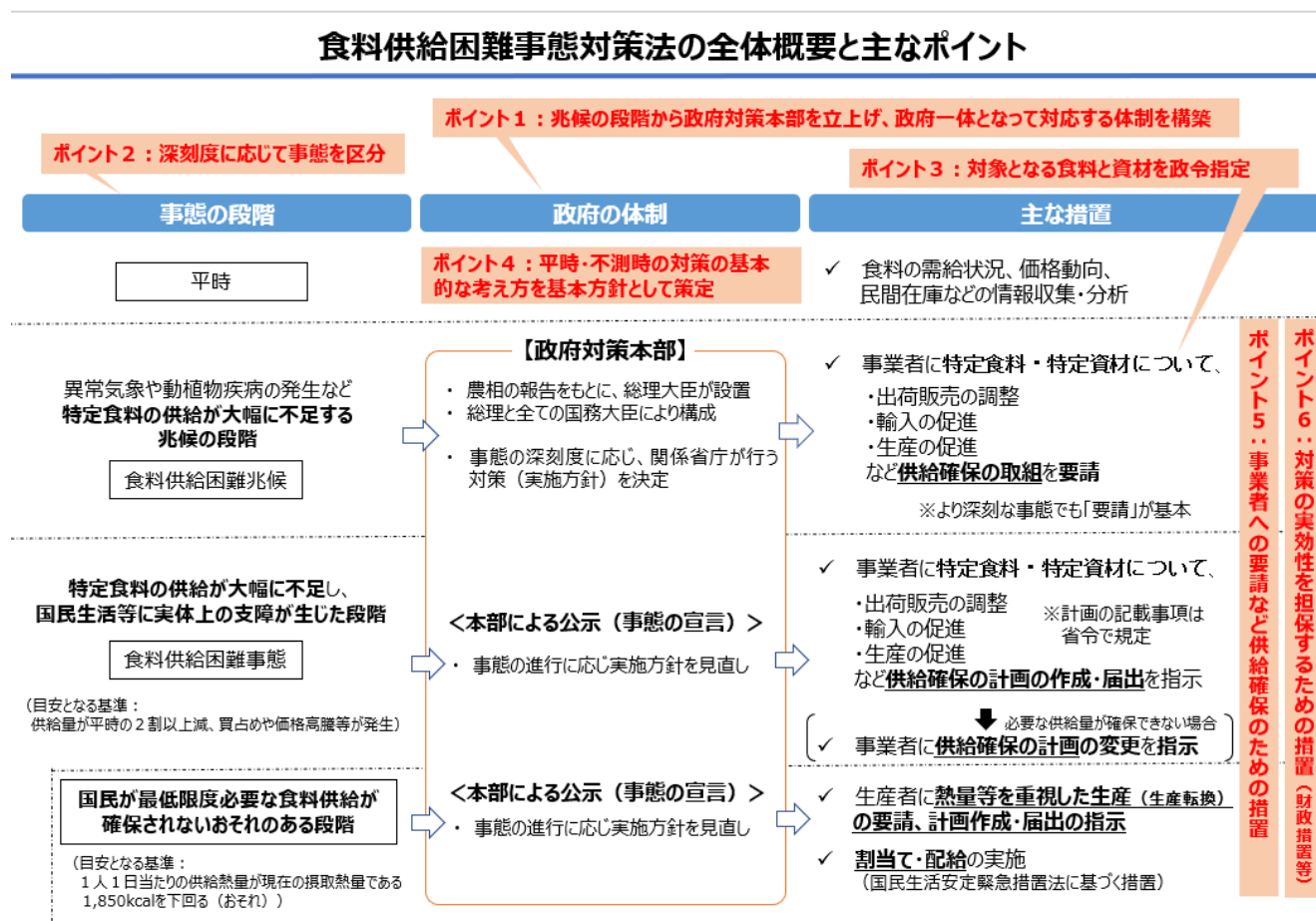
上述した内容も含め、下記の農林水産省 HP にて詳細を掲載していますので、ご覧いただけますと幸いです。

【食料供給困難事態対策法の概要について】(図)

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/attach/pdf/horitsu-32.pdf>

掲載先：<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/horitsu.html>

図 食料供給困難事態対策法の全体概要と主なポイント



3. むすびに

今後、不測の要因によって食料供給が不足するような状況となった場合には、本法に基づき、国民の皆様への食料の安定供給を図っていくこととなります。その際に本法に基づく各種措置を有効かつ円滑に講じていくためには、平時から食品製造事業者や卸売業者等の各種事業者や、品目団体などの関係業界の方々への丁寧な説明と意見交換を行い、さらなる運用の検討を行っていくことがなにより重要と考えています。今後も貴業界の皆様方におかれましても御理解・御協力を賜りますよう、誌面をお借りしお願い申し上げます。

所属：農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室

連絡先：03-6744-2224 (FAX 03-6744-2396)

油糧輸出入協議会より

「カナダなたねの需給見通しについて」

カナダなたねの主要輸出先となる中国、なたね油の米国との貿易は先の見通しがつかない現状となるなか、

1. カナダなたねの需給関連トレンドレビュー
2. カナダ/米国のバイオ燃料(SAF)の計画
3. なたね搾油増強計画

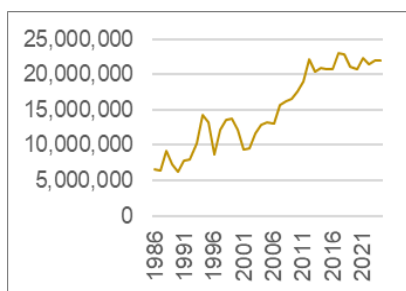
を整理のうえ今後の見通しについて考察してみました。

1. カナダなたねの生産と輸出推移 (<https://www.canolacouncil.org/about-canola/>)

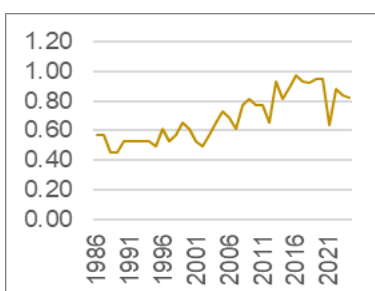


- (1) 1996 年から 2024 年にかけて生産面積と単収の増加により生産量は増大してきているが近年そのペースは落ち着き現状 2 千万ト/年がピークとなる。ちなみに単収を増加させきた要因としては遺伝子組換の効果が大きくそのほか土壌の肥沃度改善、害虫対策などとなる。

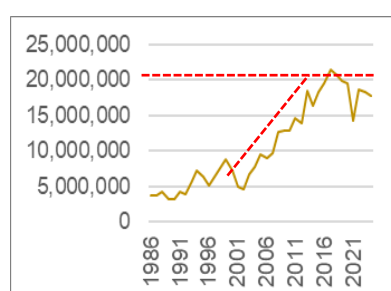
作付面積(エーカー)



単収(ト/エーカー)



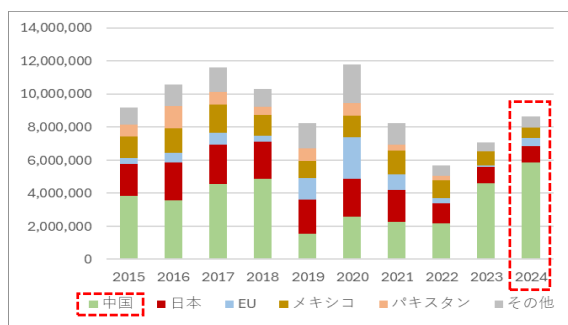
生産量(ト)



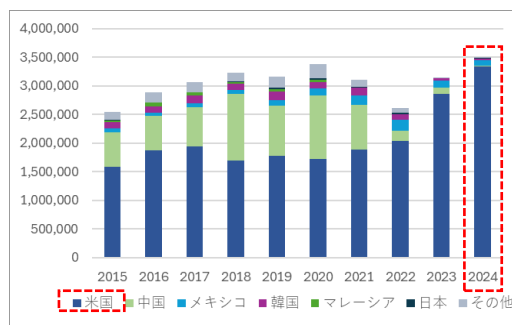
- (2) 一方、輸出先については 2024 年の

最大の輸出先は、なたね→中国(68%)、なたね油→米国(95%)となる。

なたね輸出量(ト/年)



なたね油輸出量(ト/年)



2. 今後の需要増が見込まれる SAF(代替航空燃料)について

- (1) バイオ燃料のなかで陸上輸送に使用するバイオディーゼルとバイオエタノールはすでに一定の混合率において原料生産地を中心に普及しておりここでは SAF に注目する。SAF は原料由来と製造方法の違いによる主に 4 つの原料経路: ①とうもろこし、さとうきび ②動植物油脂、廃油 ③廃木材 ④廃プラスチックなどがある

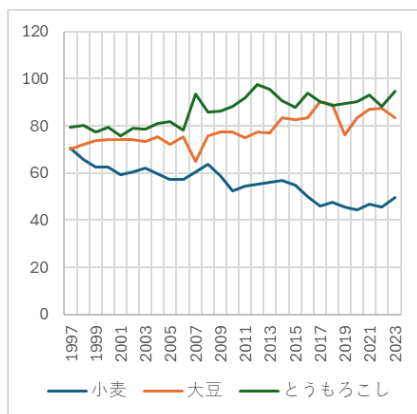
り、現在の石油由来燃料の代替を進めていく上で①と②の占める割合が相対的に高いと予想される。

- (2) 既存航空燃料への SAF ブレンド割合は米国、カナダとも 2030 年時点で 10%に設定しており 2050 迄に段階的に引き上げる目標設定。

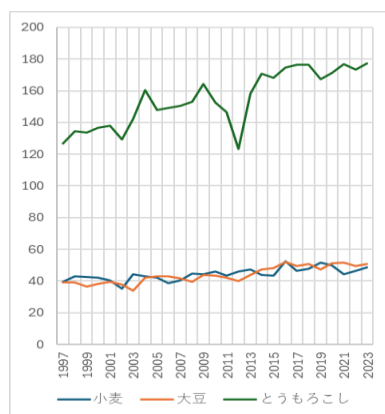
1	SAF ブレンド計画	米国	カナダ
2	航空燃料中の SAF の割合	2030 年	2030 年
		10%	10%
3	SAF(トン/年)	約 900 万トン	約 84 万トン

- (3) 仮に米国 SAF の 50%を油脂由来とすると 450 万トン規模の原料油脂が必要となり、米国的大豆油ならびに輸入なたね油(カナダ→2024 年 300 万トン規模輸入)、動物油脂（南米）、廃油（中国）が候補となるものの夫々 2 国間での相互関税次第の側面あり。
- (4) ここで、米国の米国の主要穀物 3 品の生産状況の推移に関してとうもろこし/大豆が作付面積を増加させる一方小麦は（その分）減少している。農家からすると収入の観点から小麦比較相対的に価格が高い大豆または単収の高いとうもろこしを植える傾向がうかがわれ、相互関税、バイオ燃料の政策が大きく転換されない限りこの状況は続くものと思われる。

作付面積(x 百万エーカー)



単収(ブッシェル/エーカー)



3. カナダなたねの搾油増設計画と政策判断について

対米国なたね油輸出

- 2024 年のカナダ国内なたね搾油量実績は 1,200 万トン、計画中の搾油能力は 670 万トン/年と報告されている。今後どの程度搾油するかを予想するのは輸出先である米国の状況次第にて現状厳しい。
- 一方、カナダと米国間は石油、天然ガス、電力などを移送するための一次エネルギーのインフラが国境を跨いで整備され相互依存関係にあることを踏まえ 2 国間相互関税の行方については一定の結論に落ち着く（収束する）のに然程長い時間を要しないとも言えるのではないか。

対中国なたね輸出

- 中国向なたね輸出货量(600 万トン/2024 年)が大幅に減少する場合にはバイオ燃料政策を加速させてカナダ自国にてなたね油を利用したバイオ燃料政策を促進させる政策に転換させるような生産地固有の判断があるかも知れない（例えばインドネシアでのパーム油利用バイオディーゼル促進など）。

搾油会社		既存工場	計画
1	ADM	2	-
2	Bunge	5	-
3	Cargill	2	670 万トン/年
4	LDC	1	
5	Richardson	2	
6	VITERRA	2	
7	FCL/AGT FOODS	-	

カナダのなたね生産量は横ばい傾向の中、これまで通り中国、米国への輸出に依存する前提で需給バランスを整えるか、または自国のバイオ燃料を推進してエネルギー用途への割合を増やすなどの政策判断をするタイミングが来るかなど注目していきたい

「日清サラダ油」発売 100 周年を迎えて

日本初のサラダ油「日清サラダ油」は 2024 年に発売 100 周年を迎えました。100 年の長きにわたり皆さまにご愛顧いただけているのは、ひとえに全国油脂販売業者連合会の会員企業の皆さまをはじめとする各ステークホルダーの皆さまのおかげと存じております。心より御礼を申し上げます。

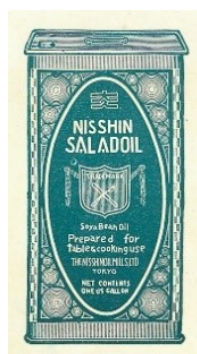
「日清サラダ油」発売 100 周年に際しまして、日清サラダ油から始まった当社の技術開発の歴史と、技術に基づいた業務用のソリューション提案についてご紹介させていただきます。

○日清サラダ油から始まった食文化創造の道

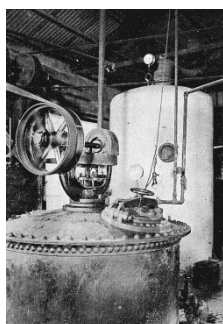
「日清サラダ油」が誕生したのは、1924(大正 13)年のことでした。当社の前身である「日清製油株式会社」が、ドイツから最新の精製設備を導入し、大豆特有の青臭さ除去に取り組み、日本で初めて精製度の高い食用油の製造に成功したのが始まりです。最初の「日清サラダ油」は大豆 100%の油でした。

当時の日本では、食用油は主に揚げ物調理に使われていたのに対し、西洋では、塩や酢を加えた食用油を生野菜にかけ、ドレッシングのようにして食べていました。冷やしても固まらず、精製の度合いを高めた良質の食用油であり、サラダ料理などに生でも使用できることから「サラダ油」と名づけられたのです。以来、「サラダ油」という名称は、JAS 規格にも使われるようになり、現在では食用油をさす一般名称として私たちの生活の中に根づいています。

また、100 年前の発売当初から当社はレシピ提案などにも取り組み、「日清サラダ油」は食の洋食化に大きく寄与しました。その後も、「BOSCO」とともに提案したイタリア料理の家庭への普及、特定保健用食品や機能性表示食品など油で出来る健康提案、そして「かけるオイル」の楽しみ方の啓発など、当社の提案が日本の食文化向上や多様化に与えた影響は決して少なくありません。



日清サラダ油 1 ガロン缶
1925 年頃



発売当時の脱酸（手前）、脱臭（後）装置
1924 年頃



料理レシピ（婦人倶楽部・講談社）
1933 年 11 月

○技術開発の歴史とソリューション提案

100 年前、当時の最新の設備・技術を導入することにより開発した「日清サラダ油」の発売以降、当社は油脂に関する知見を究め続けてきました。1959 年には研究所を開設し、精製技術を進化させ続けるとともに、日本のお客さまにオリーブオイルのおいしさを楽しんでいただくための風味設計技術の開発、油脂の栄養評価技術の追求など、ニーズに応える技術開発や提案力を強化してきました。

業務用食用油の領域では、現在、ユーザーの皆さまが抱える様々な課題に対して当社グループの強みや差別性を価値に変えてソリューションの提案を行っています。以下にその事例をご紹介します。

<ピロー容器による人手不足対策>

- ・人手不足が深刻な課題となっている外食店舗に、ピロー容器食用油の提案を推進している
- ・ピロー容器食用油は、従来の斗缶容器と比べて軽量であることから、張り油、差し油などの作業負荷軽減につながっている



日清吸油が少ない長持ち油
キャノーラ 4kg ピロー

<炊飯油の活用による米飯メニューコスト増への対応>

- ・米の価格の大幅な上昇は、スーパーの総菜部門や、外食産業にとって大きな負担となっている
- ・ごはんの粒立ちの良さや調理時の作業性などに寄与する炊飯油を積極的に活用することにより、炊飯ジャー保管時の品質維持や付加価値の高いメニュー開発を提案している



日清炊飯油 お店のごはん用

こうしたソリューションの情報については、これを必要とするユーザーの皆さまに広くお届けしていくことが重要だと考え、当社では「日清オイリオ業務用お役立ちサイト」を開設。食のプロ向けの情報サイトとして油脂関連の情報に限らず、各業態のユーザーの皆さまの課題解決につながるコンテンツを幅広く掲載しています。また、油の選び方やコスト削減につながる管理方法など、プロ目線でお役立ていただける情報を発信しています。

日清オイリオ業務用お役立ちサイト URL <https://foodservice.nisshin-oillio.com/>

○次の 100 年に向けて

当社は 2024 年、新たな研究開発拠点である「インキュベーションスクエア」を開設しました。

当施設の特徴の 1 つは、共創型のキッチンや、五感を“見える化”する機器分析室など、「共創の場」を設けたことです。当社はこれまで、営業部門が窓口となりお客さまのニーズや課題を把握し、それを開発部門に共有して技術的な提案を行ってきましたが、こうした施設を活用することで、お客さまと当社の開発者が共に手を動かしながら素材選定や試作を行ったり、食感や風味、物性といった官能評価を数値化したデータを客観的にお客さまと共有することで、より効率的で納得性の高い課題解決に導くことが可能となりました。



ガラス製のフライヤーで、
360 度から揚げ具合を確認

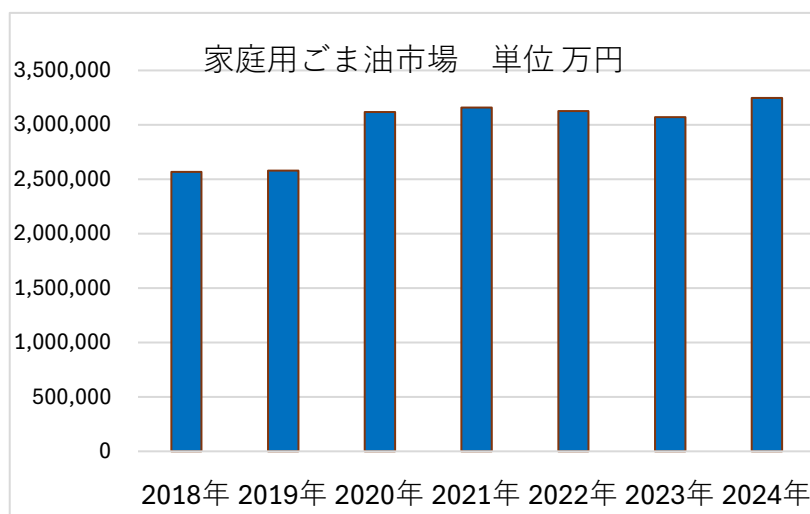
原料価格の高止まりや、円安傾向が続く為替相場、そして物流費をはじめとする諸経費の上昇など、製油業界を取り巻く環境は今後も厳しいことが予想されますが、日本初のサラダ油発売から 100 年にわたり積み上げてきた技術と知見、さらには新設したインキュベーションスクエアを活用しながら、次の 100 年に向け、新たな価値を市場に先駆けて作り続け、皆さまの期待に応えてまいりたいと思います。

豊かな食生活を守るために ～ごま調達を通じた SDGs 活動～

1. はじめに

日本におけるごま関連の需要はコロナ禍以降も順調に推移し、今後も食の多様化や健康志向を背景に更なる拡大が見込まれています。

家庭用用途においては 2020 年にコロナ禍による内食需要の増加に伴い大きく伸長、以降、円安を起因とする原料高の影響から一時停滞感はありましたが、昨年末時点ではおよそ 325 億円の市場規模に成長しています。



当社もこうした需要に対応するべく焙煎ラインを増設し、2023 年 5 月より本格稼働するなど生産体制の拡充を図っています。

一方、ごま油の原料となるごまはアフリカ、アジアなどからの輸入に依存していますが、ごまの産地は地政学的なリスクを抱える地域が多いことやロシア・ウクライナ情勢に起因する農産物需要の変化、農薬問題など課題は山積しており、私たちごま油メーカーにとって安全安心で高品質なごまの安定調達は事業継続のための重要課題の一つです。

今回は当社が取り組むごまの安定調達に資する SDGs 活動の一端をご紹介します。

2. ごま原料産地の様子

皆さんは「マラウイ」という国をご存じでしょうか。

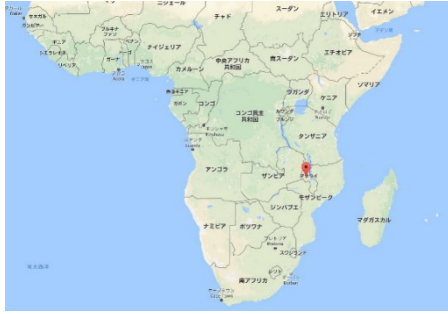
アフリカ南東部の内陸に位置し、南北に細長い国土の総面積は 11.8 万平方キロメートル(日本のおよそ 1/3)、マラウイ湖が国土の大部分を占める人口約 2,000 万人程の共和国です。

労働人口の 8 割以上が農業関係に従事しており、主にたばこ、紅茶などが商品作物として生産され輸出されています。

日本の対マラウイ貿易としては輸出が 48.1 億円、輸入が 11.6 億円となっており、(2022 年:財務省貿易統計) 主要品目として輸出は自動車や鉄鋼製品、輸入はごま、果実、タバコ、紅茶等です。

マラウイはごまの主要産地であるタンザニア、モザンビークに隣接し、近年ごまの生産量を増やしており新たなごまの産地として期待が持たれています。

ただ、農業生産性が低く国民の大半が 1 日 2 ドル程度で生活する世界最貧国の一つと言われています。



マラウイ共和国



川底を掘り湧き水を汲む少女

また、ごまが生産されている地域には灌漑設備が無く、数キロ離れた水場までの片道数時間の水汲みが子ども達の日課になるなど、貧困や児童労働が社会問題となっています。

3. ごま調達を通じた SDGs 活動

こうした環境を改善するため、当社は数年前から商社や現地NGO団体と連携し、ごま購入費用の一部をさまざまな支援に活用する取り組みを始めています。

これまでの活動として、飲み水や生活用水確保のため9基の井戸の設置や病院で使用する救急車輛、医療器具の提供など生活基盤向上を目的とした支援、また、収穫したごまの品質劣化を防ぐための保管倉庫2棟の提供や、農薬の正しい使い方の指導など定期的な農業技術指導を行ってきました。

こうした活動の甲斐あり、少しずつではありますが人々の暮らしも改善され、農家の方の収入が増えたことでごまの生産意欲も高まっています。

また、昨年はこのような持続可能なごま調達を通じたSDGsの目標達成が評価され、第25回グリーン購入大賞において農林水産部門大賞をいただくことができました。

私たち自身のごまの価値を再認識し、先人たちが守ってきた伝統の圧搾製法を継承し、一人でも多くの方にマルホン胡麻油のファンになって頂く。

それがごま農家の支援にもつながり、ごまという貴重な農産資源を後世に残すことにつながるのだと思います。



井戸で水汲みをする少女



収穫したごまを保管する倉庫

4. 最後に

竹本油脂は今年創業300年の節目を迎えます。

次の100年のため、私たちは今後も伝統と歴史に裏打されたサステナブルなものづくりを積極的に推進し、すべてのステークホルダーの皆さまとともに、ごまという素晴らしい資源、美味しいごま油を後世に残すべく社員一同邁進いたします。



全油販連会員の会社紹介

島商株式会社

創業 1716 年 植物油脂卸売業、自然健康食品・グロスリー品卸売業、不動産管理業を営む。

島商株式会社沿革

江戸時代 ; 創業

安永年間より代々屋号を「山十・島屋新助」と称し、嘉永 4 年(1815 年)の旧幕引継諸「諸問屋名前帳」には、日本橋小網町「住吉荒物問屋」「通町組小間物問屋」「島屋新助」と記録されている。島商株式会社は、過去帳によると、延享元年(1744 年)武蔵屋吉右衛門から始まっているので、創業は享保年間に遡ると推定される。

明治時代 ; 油・荒物販売

明治 31 年刊の「日本商工営業録」には「油・荒物・島屋」として載っていることから、明治時代から油専門問屋になったと推測される。伝馬船で小網町河岸に運ばれた荷は、関東一円に売られていた。

大正時代 ; 関東大震災の悲劇

大正 6 年、ライジングサン石油(後のシェル石油)の販売組合「東京貝印揮発油組合」の設立に参加。同年「竹本油脂株式会社」、後に「日清製油(現、日清オリオグループ株式会社)」の特約店となる。竹本油脂の売約帳に「山十商事貨車〇〇台」の注文が残っている。



大正 12 年、関東大震災で家族・店員の殆どを失う。たまたま別邸にて宿題をやっていた助かった増次郎(当時 18 才)が大学を卒業後、九代目を継ぎ事業を再興する。

昭和 ; 石油と共に歩む

昭和 16 年、第二次世界大戦の統制強化に伴い、石油・油糧配給公団の指定店となり配給業務に専念する。後に「合資会社島田新助商店」になり、菜種油、胡麻油、椿油、小麦粉、蕎麦粉、澱粉などを扱っていた。昭和 20 年東京大空襲で焼失した小網町の店・倉庫を再建し、シェル石油、日清製油、竹本油脂の特約店として再出発する。昭和 31 年東部興業(現・東部ケミカル)設立、シェル化学製品の卸売りを主業務とする。昭和 39 年社名を 島商株式会社に変更。昭和 41 年、(株)シェルガーデン設立(株主:シェル石油、島商、国分) 後、10 代目島田孝克が経営に参画、島商を継ぐ。事業拡大も行うが、1996 年には石油部門を売却。



創業当時のシェルガーデン

ご挨拶

令和6年(2024年)5月から日本植物油協会にて勤務しております、片桐薫と申します。昭和60年(1985年)から令和5年(2023年)3月まで、30数年間農林水産省で公務員生活を送って参りましたが、3分の1は地方での勤務で、名古屋市、熊本市所在の地方農政局の他、高知県、秋田県神岡町(現在は大曲市等と合併し大仙市)にもお世話になり、地元の農家さん方とも公私にわたりお付き合いいただきました。



一般社団法人日本植物油協会
専務理事 片桐 薫

秋田県、高知県とも日本酒の産地(秋田:高清水、太平山、新政等の他、地元には刈穂、福の友という酒蔵がありました。高知:土佐鶴、司牡丹、酔鯨が有名どころ。)ですので、夜の部も重要な仕事です。両県とも公私を問わず酒席では盃のやり取りが普通にあり、秋田県では相手の盃に酒を注いで飲んでもらった後「お流れ頂戴します」という流れでしたが、高知県では先ず自分の盃に自ら酒を注いで飲み干した後、相手に盃を受けてもらって酒を注ぐ「献杯」が作法で、間違えると怒られました。

九州といえば「焼酎」というイメージがあると思いますが、佐賀県の「鍋島」、「七田」、「東一(あずまいち)」、福岡県の「田中六五」、大分県の「西の関」など、九州北部では日本酒の醸造も盛んです。ちょうど九州の真ん中あたりに位置している熊本県でも「瑞鷹」、「香露」、「花の香」などの日本酒の蔵元が県央、県北地方にあり、さらに、県南の人吉球磨地域には米焼酎である「球磨焼酎」の蔵元が球磨川とその支流である川辺川流域に27蔵あります。

米焼酎の中でも「球磨焼酎」は地理的表示規定と地域団体商標登録の認定を受けており、球磨焼酎酒造組合の認証がなければ名乗ることが出来ませんが、東日本では飲食店、酒屋でもあまり種類を置いていない印象がありますので、少しご紹介します。

まず、球磨焼酎の特徴は「スッキリした飲み口」であることが挙げられ、これは、「白岳しろ」、「川辺」等、熊本市内の寿司屋でも大概このタイプが置かれています。

次に対照的に「香りも味も重たい」タイプで、私が熊本赴任中に飲んでいたのは「豊永蔵(とよながくら)」、「文蔵(ぶんぞう)」という銘柄でした。2つのタイプは蒸留方法が異なり、前者の「スッキリ」は減圧蒸留、後者の「重たい」は伝統的な常圧蒸留によるもので、同じ銘柄で2つのタイプを出している蔵もありラベルに蒸留方法が表示されています。

この他、香りが独特で純米酒のような「吟香鳥飼」、オーク樽で熟成させてウイスキーのような味わいの「白岳金しろ」、「大石」、長期熟成が特徴の「六調子(度数:25、35、40などあり)」等々バラエティーに富んだ銘柄が並びます。

令和2年7月豪雨で球磨川流域は甚大な被害を受け、多くの球磨焼酎の蔵元も被災されました。もし、飲食店、居酒屋で球磨焼酎を見かける機会がありましたら、試しに飲んでみて頂ければ、と思います。ちなみに、私のルーティンは、家近の居酒屋で新潟の「麒麟山」、道路を渡って熊本県出身のママさんの店で球磨焼酎の「桜の里」、家に向かって歩いて秋田県出身のママさんの店で「高清水」という感じです。さて、今日はこれからどうしようかな。

今後とも、よろしくお願いいたします。

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月下旬から店頭に並んだ。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年以来の30万t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もみられており、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、P B F 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 P B F 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わいだった。

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1 kg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。

各地区の活動状況 <令和6年11月~令和7年4月>

- 11月1日(金)** 一般社団法人日本植物油協会主催の『第32回植物油栄養懇話会』が如水会館にて開催され、会員多数が参加した。
- 11月2日(土)** 関西油脂連合は創立20周年記念行事としてユニバーサルスタジオジャパンでパーティーを開催した。USJ パーティー・ザ・サウンドに会員、賛助会員の若手を中心に招待し、その家族も参加して総勢187名で楽しんだ。当日は台風20号の余波の荒天であった。
- 11月12日(火)** 愛知県油脂卸協同組合は石油会館にて、ワイナリー、レストラン、フルーツタルト店などを経営する株式会社ブルーチップ代表取締役社長馬場憲之氏を講師として経営講演会を開催し、会員および賛助会員が多数参加した。
- 11月12日(火)** アメリカ大豆輸出協会主催の『米国大豆バイヤーズアウトLOOK会議2024』がオクラ東京にて開催され、会員多数が参加した。
- 11月19日(火)** 『第48回日加菜種協議』が如水会館で開催され、オブザーバーで島田副会長、岡本専務理事が出席した。
- 11月21日(木)** (株)マスキチ 金田雅律代表取締役社長の旭日小綬章祝賀会がオクラ東京にて開催された。
(詳細別掲)
- 11月21日(木)** 愛知県油脂卸協同組合は、会員および賛助会員の有志24名で、油祖離宮八幡宮を参拝する「名古屋山崎講」を開催した。参拝後は嵐山熊彦で懇親会を開催し、盛会となった。
- 12月4日(水)** 愛知県油脂卸協同組合は舞鶴館にて忘年会を開催し、会員および賛助会員24名が参加して懇親を深めた。
- 12月11日(水)** 東京油問屋市場は『令和6年大納会』を東京シティエアターミナルにて開催した。来賓、賛助会員、営業人等約80名の参加で盛会となった。
- 12月21日(土)** 愛知県油脂卸協同組合は、桑名カントリー倶楽部にて「冬の愛油会ゴルフコンペ」を開催し、会員および賛助会員が多数参加して懇親を深めた。
- 12月23日(月)・24日(火)** 全油販連正副会長は東京油問屋市場正副理事長とともに、製油メーカー大手3社に年末の挨拶回りを行った。



田口副理事長の油ペ

令和7年



全油販連一同の油メ (©油業報知新聞社)

1月7日(火) 油脂6団体共催の『第63回油脂業界新年交礼会』がロイヤルパークホテルにて開催され、農林水産省をはじめとする関係官庁、関係団体、油脂メーカー、問屋、商社から500余名が参集。日本植物油協会 佐藤達也会長、油糧輸出入協議会 大矢秀史理事長、農林水産省大臣官房 宮浦浩司統括審議官(新事業・食品産業)の年頭祝辞の後、日本マーガリン工業会 宮道建臣会長による乾杯で賀詞交換が行われ、最後は全油販連一同で油メを行った。

1月8日(水) 関西地区の『2025年油脂関連業者賀例会』が日航ホテル大阪で開催され、関西を中心とした油脂メーカー、問屋関係者など約150名が参加し新年の挨拶を交わした。

百関連業

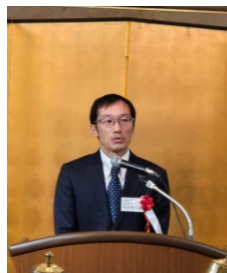


関油連木村会長の挨拶

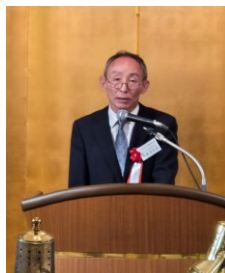
1月9日(木) 東京油問屋市場は『令和7年初立会』をロイヤルパークホテルで開催。伝統行事である立会では、この20数年で最安値の時期であった平成13年1月の立会を再現した。来賓、賛助会員、営業人など約80名の参加で盛会となった。



島田理事長の挨拶



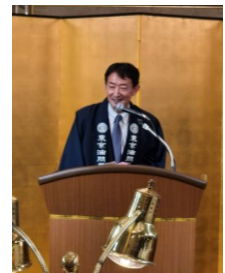
農水 野添課長の年頭祝辞



日油協 佐藤会長の年頭祝辞



全油販連 館野会長の乾杯



穴水副理事長の油メ

1月19日(日) 関西油脂連合会は油祖離宮八幡宮にて新年初詣会を開催した。会員賛助会員の参加のもと業界の発展、各社の繁栄を祈願した。今年はコロナ禍で中止をしていた直会を実施した。

1月20日(月) 東京油問屋市場は佃島住吉神社に初詣を行い、油脂製販関者46名が参拝した。その後、浅草にて製販懇談・懇親会を行い21名が参加した。



1月27日(月) 愛知県油脂卸協同組合はサイプレスホテル名古屋駅前にて新年会を開催。会員および賛助会員ほか関係者など約50名が出席し、盛会となった。



長谷川理事長の挨拶



館野全油販連会長の挨拶



(株)J-オイルミルズ
岸正和名古屋支社長の挨拶



長瀬副理事長の油メ

2月19日(水) 東京油問屋市場は情報委員会による冬の製販懇談・懇親会を開催し、製販営業役職者等多数が参加した。

3月25日(月) 東京油問屋市場は『第125回起業祭』をロイヤルパークホテルにて開催し、第1部の式典の後、第2部の講演会では、中国料理シェフの脇屋友詞様による「中国料理の油使い」と題した講演が行われた。その後第3部の懇親パーティーに移り、来賓、賛助会員、営業人等約80名の参加で盛会となった。



島田理事長の挨拶



宇田川理事の東京油問屋史



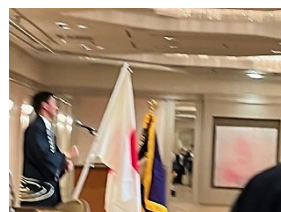
脇屋シェフの講演会



日油協 佐藤会長の祝辞



全油販連 館野会長の乾杯



穴水副理事長の油ペ



4月4日(金) 東京油問屋市場は、油祖離宮八幡宮における日使頭祭の前夜祭を京都・左京区にて行い、製販の有志20名が参集した。

4月5日(土) 京都・大山崎の油祖離宮八幡宮にて『日使頭祭』が開催された。油脂業界製販各社、業界団体の代表者など約100名他、総代会、地元関係者も多数参加し、油脂業界のさらなる繁栄や参拝者の無病息災を祈願した。本年の日使頭(ひのかしら)は日本植物油協会の佐藤達也会長(㈱J-オイルミルズ会長)が務め、修祓、献灯、湯立など歴史と伝統の神事が執り行われた。境内では模擬店や搾油のデモンストレーション、和太鼓演奏、地元の音楽祭などが催され、沢山の人で賑わった。



4月26日(土) 愛知県油脂卸協同組合は、東建塩河カントリー倶楽部にて「春の愛油会ゴルフコンペ」を開催し、会員および賛助会員が多数参加して懇親を深めた。

(写真提供 油脂特報社)

編集後記

民謡 米節 作詞：藤田まさと 作曲：大村能章

米と言う字を 分析すればよ～♪

八十八度の 手がかかる

お米一粒 粗末にゃならぬ

米は我らの 親じゃもの

米節は昭和に出来た新民謡と言われる農民を讃える唄です。

昨今、令和の米騒動と言われ米の価格が上昇しています。

このきっかけと成ったのが、2024 年 8 月 8 日の宮崎県沖の日向灘で M7.1 の地震が発生し、「南海トラフ地震臨時情報」が運用開始後初めて発表された事だと考えます。

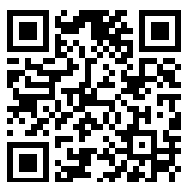
“日頃からの地震への備えを再確認し、地震が発生したらすぐに避難できる態勢の維持や非常持ち出し品の常時携帯といった特別な備えを行います。発表から 1 週間何事もなく経過すれば、日常に戻ることにになります。その後も日頃からの地震への備えを継続しましょう”

この発表をきっかけに真面目な日本人、特に西日本を中心に米の物流が急激に逼迫し、元々上昇しつつあった米の価格が高騰を始めました。当時も新米が出てくれば価格も落ち着いてくるとの見解でした、ですが米の生産者にとって肥料やエネルギー、人件費の上昇等で厳しい経営を強いられており、どこが適正の価格なのか難しい部分はありますが、今後も高値が続くものと考えます。

全油販連では、事業継続計画「事業の継続または早期の復旧を可能にする為の計画」(BCP)の策定の為の勉強会を今後開催致します、奮ってのご参加宜しくお願いします。

終わりに全油販連ニュースに寄稿して頂いた方々に感謝申し上げます。

企画広報委員会 宇田川 公喜



▲
全油販連ニュースは
こちらからも

全油販連ニュース (R 7 -No. 1) 〈非売品〉

全国油脂販売業者連合会

発行人 会長 館野 洋一郎

編集人 企画広報委員会 宇田川 公喜

(編集係：松山)

〒103-0014

東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-12

油商会館ビル 8F

TEL 03 (3666) 4356

FAX 03 (3666) 4399