

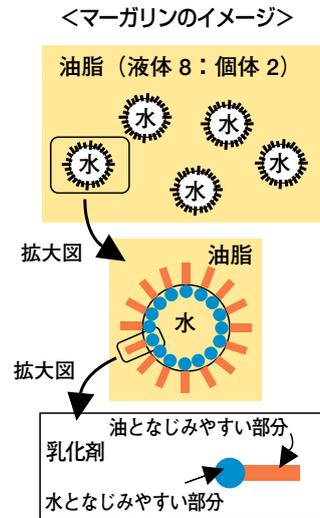
マーガリン —真似からの進化

食用の油には、ごま油やオリーブ油、さらにラード（豚の脂身）や牛脂など、いろいろあります。「油」と言った場合、厳密には常温（20℃前後）で液体のものを指し、固体のものは「脂」と言います。そしてそれらを総称して「油脂」と呼んでいます。

この油脂を加工した食品としては、バターやマーガリンなどがあげられます。バターの主原料は牛乳で、これを揺すっているうちに自然と上部に固まってくる油脂分を集めて作られます。バターの歴史は古く、紀元前2世紀のインドの聖典にもでてきます。

一方、マーガリンの発祥は19世紀のフランスです。その当時、フランス北部の酪農地帯が戦地になり、バター不足におちいりました。そこで、皇帝ナポレオン3世がバターの代わりになるものを募集し、この時採用された加工食品がマーガリンの原形となりました。

さて、バターもマーガリンも約80%は油脂でできており、そこに細かい粒状の水が混ざった状態をしています。原料となる油脂は、バターの場合には牛乳に含まれている乳脂肪分ですが、マーガリンの場合には植物油を使用しています。しかし液体の植物油だけでは固



まらないので、油脂のうちの2割ほど固体の脂を加えます。牛脂のようにもともと固体のものを加えてもいいのですが、実は液体の植物油を水素と反応させると固体になるので、その反応を利用して、ちょうど良い硬さに調節しています。

次に水分を加えるのですが、植物油にただ水を加えても、まさに「水と油」でうまく混ざりません。そこで水とも油脂ともなじみやすい「乳化剤」という物質に水と油脂の仲立ちをしてもらうことで、きれいに混ざりあうようになるのです。

そして最後に、用途や目的に応じ、風味づけに発酵乳や食塩（製菓・製パン用には加えません）、栄養補給にビタミン類などを加えて、マーガリンの完成です。

バターの真似から始まったマーガリンですが、今日わたし達は何気なく食べているその中には、いろいろな工夫が詰まっているのです。

（平成17年7月）