ウータン・パーム油学習会第 7 弾（7 月 29 日実施）
平賀緑さんの講演
『油まみれな食生活への政治的経済史―パーム油など油脂の消費拡大を促した構造的変遷』のまとめ

今回講義をしてくださった平賀さんは大学院で、本人曰く「美味しくない食べ物」の研究をしているそう。体や環境にやさしいと言われる食べ物、いわゆるオーガニックや無農薬といった食べ物はこだわりが強く、高値であることが多い。逆になぜ、食べると太ってトクホを買わないといけないようなジャンキーな食べ物の方が、安く大量に出回っているのか。しかも地球の裏側から輸入してきたような油とか砂糖の方が安くなるのはどうしてか。というのを政治的、経済的に研究をしているとのこと。肥満になる大きな原因は砂糖と油。砂糖の研究は進んでいるのだが、油の方は知られていないことが多く、そこで平賀さんは特に油に関する研究をされている。

日本人が消費している油で、一番多いのが菜種油というのは誰もが納得するが、二番目がパーム油というと、驚く人が多い。日本人にとってパーム油は、あまり馴染みがないように思われるが、マーガリン、ショートニング（固形の油）、外食の揚げ物、その他多くの加工品などに使われている。そして意外と知られていないのが、粉ミルクやコーヒーフレッシュなど乳製品と思われているようなものにも使われていたりする。このようなかたちで、日本に限らず世界的にも、植物油は気が付かないところでどんどん増えている。

では、どのような企業がパーム油を取り扱っているのかというと、世界の大豆や小麦、とうもろこし、砂糖、肉など基本食材を扱う多国籍企業の巨大穀物商社だ。彼らにとっては、塩と砂糖と油は、栄養素というより、他社の商品より自社の商品を売り込むための兵器のようなものである。
油が多く生産されるようになったのは、需要が増えたからだと言われるが、ではなぜ需要が増えたのかというところがこの講義のポイントである。

いろんな植物の中に油はあり、古来より人間は、木の実や豆を食べる中で油も食べていた。しかし、油を搾りだして液体をなみなみと料理に使うようになったのは、ここ 100 年くらいの話である。
ちなみにその油というのは、砕いて絞るだけでは出てこない。実は油が作られる工程の中で、硫黄材や化学薬品が使われている。それらを使って油を抽出したら、熱で蒸発させ、酸をとって色をとってろ過して…。要は、油はものすごい工程を経て作られたいわば加工食品である。（ちなみに、油のトレンドは時代によってさまざま注目されているが、全部スルーしていいとのこと。）

バランスがいい食事が体にいいというのはみんな分かっているのに、なかなか実行できない理由のひとつは、油や砂糖が安いことが考えられる。油や砂糖が入った安いジャンクなものは、お腹が満たされやすい。つまり安くカロリーを得ることが出来る。お金がないお母さんが 2 人や 3 人の子供のお腹を満たせようとすると、砂糖や油が入ったものを選ぶのは、生き延びるために妥当な判断である。沖縄やアメリカなどの貧困層で起きている肥満問題はこのためである。

しかし油は、もともとは灯りとりに使われていた。江戸時代では専用の道具が作られ、庶民たちも油を灯りに使えるようになった。ごま油は天ぷらに、菜種油は灯りに使われた。開国すると、日本は満州の大豆を輸入するようになる。その目的は当時は大豆油ではなく、農業の肥料用に、大豆を搾りかすが欲しかったからだった。満州は大豆が豊富であり、その頃は満州が世界一位の油輸出国で、アメリカも満州から大豆、もしくは大豆油を輸入していた。

油は昔からいろいろなものの原材料に使われていて、そのひとつにグリセリンがあり、グリセリンが作られるようになると、ニトログリセリンの合成が成功。1867 年にダイナマイトが発明される。さらに空気から窒

素を固定できる技術が開発され、その後世界大戦が起きる。当時の油は食用よりも、灯りか、軍事用に使われていた。

第一次大戦後、ヨーロッパで油が食用として売り出されはじめる。菜種油や大豆油をきれいにし、ごま油と混ぜたものだったらしい。日本では、関東大震災の影響で製油企業がつぶれたのをきっかけに、日本にも大豆油が輸入され、食卓に大豆油が登場する。
当時、満州の大豆油と東南アジアのパームを占拠していた日本は、世界の油の４割を握っていた。戦争中、日本と対立したアメリカは、武器に使う油のために「Soybeans for Food, Feed, Guns」というスローガンを掲げ、大量の大豆をアメリカで育て始めた。このことから平賀さんは、アメリカを大豆大国にしたのは日本ではないかと考えている。

戦争が終わると、アメリカで生産しすぎた大豆や小麦、とうもろこしが、日本の市場に入ってくるようになる。それをうけて当時の日本は、国民に油を使わせるさまざまなキャンペーンを実施。「フライパン運動」（フライパンで中華料理を作らせる）や、東京で「油祭り」（週に一回、月に一回のペースで油の日を設け、油を盛り上げる）などがあったそう。

1970 年代にマクドナルドやモスバーガー、ロッテリア、リンガーハット、ミスタードーナツなど、油を使うファストフード店がどんどん日本に入ってくると（ちなみに、これと同じ現象が現在の途上国で起きている。）、日本も負けじとインスタントラーメンを開発。現在、インスタントラーメンを世界で一番生産しているのは中国だが、1980 年代までは中国にインスタントラーメン企業はなかった。改革開放で中国にもさまざまな外資が入り、中国で油を使って生産されるようになり、同時に油の消費量が一位になった。中国で生産されたものが日本で輸入されている。

食品を過剰に生産して、たくさん食べさせて、たくさん太らせて、医療費を使わせたら、経済成長するのは事実。逆に自分の畑で作ったもので自分が食べたいものを食べてヘルシーになって健康になったら、お金が動かず経済成長には反映されない。自分で調理するよりもコンビニで何かを買った方がお金は動くし、最近では配達サービスも充実している。
では、一歩引いてみて、「食べ物」とはなんなのか。
パンかごはんかどちらがいいかという話ではなく、どういうパンが、どういうごはんがいいかということ。
「食べ物」と「商品」の違いがポイントだ。
自分の家族が食べるものを地域の農家が育てるというのは agriculture、つまり culture（文化）になり得る。

地平線が見えるくらいまで大豆だけ、とうもろこしだけを農薬や化学肥料を使って作られたものは agribusiness で、大豆であれ何であれ commodity（商品）を作っているのにすぎない。そう分けて考えてみると、ものごとがすっきり見えてくる。同じパンでも、自分の村で育てられた麦を村の石臼でひいて、石窯で焼いてできたパンは主食になり得るかもしれないが、どこぞの会社の 100 円の白くてふわふわのパンは主食になり得るのかどうか。
今の世の中、まず「知る」ということが大事じゃないか。
（布川 理紗子）