

パーム(アブラヤシ)



世界で最も多く生産され、消費されている植物油。
主生産地はマレーシア、インドネシア。
果肉に含まれるため、現地で搾油され、油脂の形で輸入される。
飽和脂肪酸が半分を占め、融点が高く、日本では固体。
日本でも、菜種油について2番目に多く生産されている。
マーガリン、ショートニング、各種フライ油など、食品工場、ファーストフードなどで使われている。
酸化安定性が良い。

植物油原料の生産国（パーム油）

- 原料であるアブラヤシは熱帯性気候で生育する作物であり、パーム油の世界生産量の8割以上がインドネシア・マレーシアで生産されています

アブラヤシの主要な生産国と生産量（2020年）

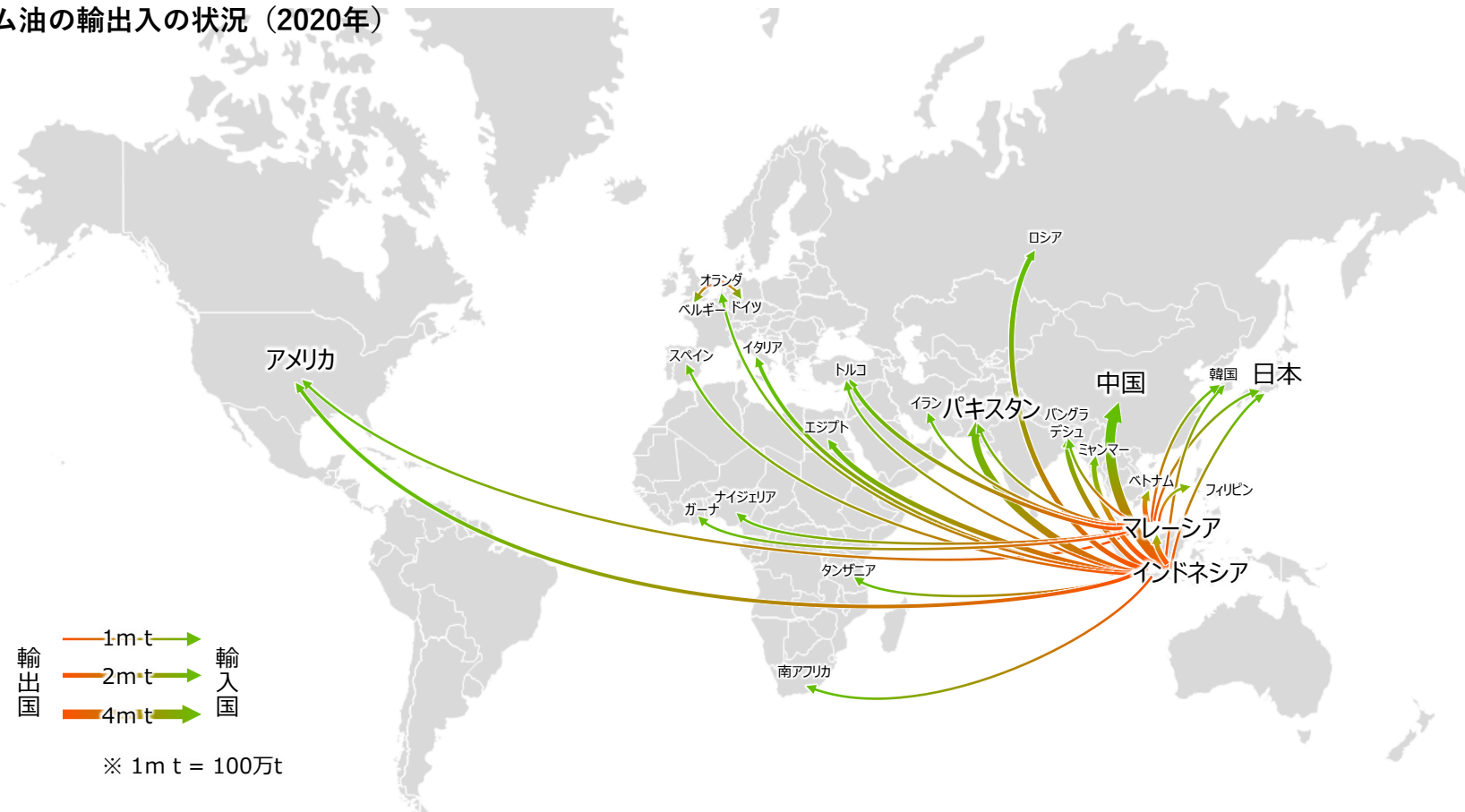


（出所）Oil Worldより作成

植物油原料の世界的な輸出入状況（パーム油）

- 世界に流通するパーム油のうち、インドネシア産とマレーシア産のものが世界の約88%を占めています。主要な輸入国は中国、パキスタン、米国ですが、その他にも様々な国々へと輸出されています。日本もこの2か国から輸入していますが、その量は中国の12%に過ぎません
- 各国の輸入量の推移をみると、日本よりも中国や米国、パキスタンなどの他国の方が量も多く、伸びが著しいことがわかります。日本がパーム油を安定的に調達するためには、他国との競争に負けないことが重要です

パーム油の輸出入の状況（2020年）



(出所) CHATHAM HOUSE「Resource Trade.earth」及びFAOデータより作成

オリーブ



フルーツの果肉から採れる油。
オレイン酸が豊富に含まれる。
精製をせずに、生のままの植物油といえる。フルーティーな香り。
イタリア、スペインなど地中海沿岸、南米、オーストラリアなどが主生産地。



こめ(米糠)



唯一、国産の原料が豊富にある植物油。
加熱時の微かな甘い香りとコクのある風味が特徴。
オレイン酸とリノール酸がバランス良く含まれている。
特有の微量成分である γ -オリザノールにより酸化を防いでいる。
米菓やスナック菓子に重用されている。

各植物油のポジショニング

✓ 使用経験、現在使用ともに高い植物油は「サラダ油または、なたね(キャノーラ)油」「ごま油」「オリーブ油」。

アイテム	現在使用 (n=370)	使用経験 (n=370)	使用意向 (n=370)
	%	%	%
ごま油	85.7	94.6	29.7
サラダ油または、 なたね(キャノーラ)油	84.1	98.9	25.4
サラダ油	60.8	97.8	16.5
オリーブ油	78.1	94.6	34.6
なたね(キャノーラ)油	41.4	69.5	18.1
アマニ油	13.2	28.1	38.9
ごめ油	8.9	15.9	20.3
えごま油(しそ油)	7.3	26.8	36.5
コレステロールがゼロのタイプの油	6.5	19.5	26.2
グレープシードオイル	5.4	21.9	25.7
コレステロールを下げるタイプの油	5.1	22.4	29.7
ペに花(サフラワー)油	4.3	43.2	12.4
脂肪がつきにくいタイプの油	3.5	11.4	30.5
ココナツ油(ヤシ油)	3.2	18.1	13.0
コーン(とうもろこし)油	2.7	24.6	13.8
ひまわり油	1.1	6.8	11.4
大豆油	0.8	8.1	11.4
綿実油	0.8	7.8	4.6
パーム油	0.8	2.2	4.6
使用量が半分で済むタイプの油	0.3	2.2	24.9
落花生油	0.3	0.8	6.5
におわないタイプの油	0.3	0.5	9.2

