

椿油の食用油としての利用と嗜好性

九州女子短期大学 ○時枝久子 滝澤和子 九州女子大学 池田稜子

〔目的〕 各地域の特産物は、その地方の気候や風土の特徴が活かされて生まれる。さらに地域の自然を大切に知恵と工夫と努力で培われることにより、伝統的な食文化が築きあげられる。島々における椿油の利用も自然環境の恵みと島民の知恵によって生まれたと考えられる。そこで今回は、地域の食文化に関する研究の一環として、離島の椿油に関する利用状況や食用油としての価値や嗜好性について調査・検討を行った。

〔方法〕 文献調査、現地調査、アンケート調査、および嗜好調査により行った。

〔結果〕 今回、調査を行った九州西北地区の島々は、自然環境は温暖で、対馬海流の影響を受け海洋性の気候を呈する暖かい島々である。その海岸線の山あい山腹には多くの椿の自生林が見られる。江戸時代、椿油は年貢の対象や物々交換の物品となっており、現在島では食用油としての利用が多い。アンケート調査の結果、椿油については「関心もあり、伝承していきたい」との回答が多く、理由としては、①椿油を使用した料理は美味しい②自然のもので体によい③特産品だからなどがあげられた。嗜好調査においては、非加熱処理の椿油を用いた調理では、サラダ油より「香り」「色」において好ましいとの回答が多く、一方、加熱処理の椿油を用いた調理では「味」「色」「香り」「歯ざわり」「総合評価」においてサラダ油より好ましいとの回答が多かった。以上の文献、現地聞き取り、アンケートによる調査および官能検査による嗜好性の調査から、島の特産物・椿油は他の食用油に比べコスト高ではあるが、オレイン酸高含有で酸化されにくい油であるため、食用油としての利用価値は十分にあると考え、一般への普及を図っていきたい。