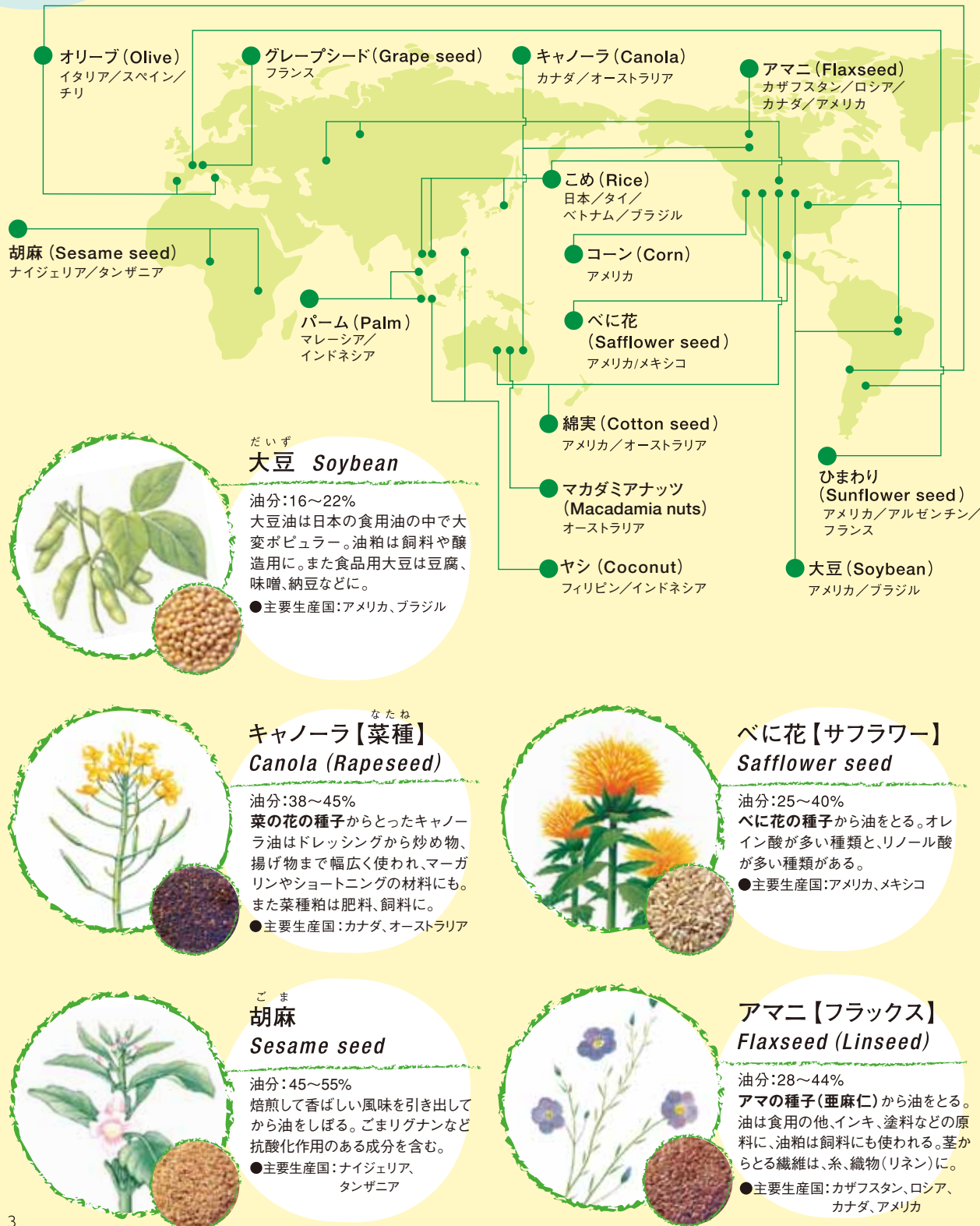



ひとくちに植物油と言っても、原料はこんなにたくさんあるんです！


世界中にある自然のめぐみ、植物を原料にした油。ご自宅の食卓に並ぶ植物油は、どの国の出身なのでしょうか。それぞれの特徴も知れば、より近い存在になることでしょう。






**コーン【とうもろこし】**  
*Corn*

油分:40~55%  
とうもろこしの胚芽から油をとる。香ばしい風味が特長。揚げ物に適した食用油。  
●主要生産国:アメリカ




**こめ *Rice***

油分:12~21%  
米ぬかから油をとる。風味豊かなおいしさが特長。揚げ物やマヨネーズの他、製薬用にも。  
●主要生産国:日本、タイ、ベトナム、ブラジル



**ヤシ【ココナツ】**  
*Coconut*

油分:65~75%  
ヤシの果実(ココナツ)を乾燥したコブラから油をとる。マーガリンやショートニング、製薬用油脂の他、シャンプーの原料にも使われる。  
●主要生産国:フィリピン、インドネシア




**パーム *Palm***

油分:44~53%  
ヤシ科の常緑高木であるパームヤシの果肉から油をとる。フライなどの加熱調理用やマーガリン、ショートニング、チョコレート用油脂に。  
●主要生産国:マレーシア、インドネシア




**オリーブ *Olive***

油分:15~35%  
地中海沿岸を代表する樹木でオリーブ果実から油をとる。特有の香りが特長。食用の他、化粧品や薬用にも。  
●主要生産国:イタリア、スペイン、チリ




めんじゅ  
**綿実**  
*Cotton seed*

油分:15~25%  
ワタを取った後の綿花の種子の核から油をとる。うまみが特長。食用油の他、マーガリンやマヨネーズの原料にも。  
●主要生産国:アメリカ、オーストラリア




**ひまわり**  
*Sunflower seed*

油分:28~47%  
ひまわりの種子から油をとる。クセのない淡白な風味が特長。食用油の他、ショートニングにも。  
●主要生産国:アメリカ、アルゼンチン、フランス



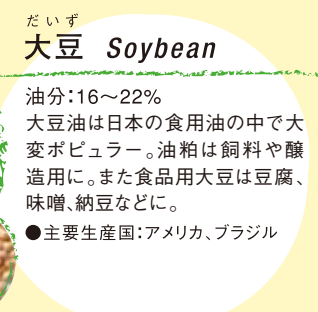
**グレープシード【ぶどう】**  
*Grape seed*

油分:7~21%  
ぶどうの種子から油をとる。淡黄・淡緑色が特徴。リノール酸を多く含む。  
●主要生産国:フランス



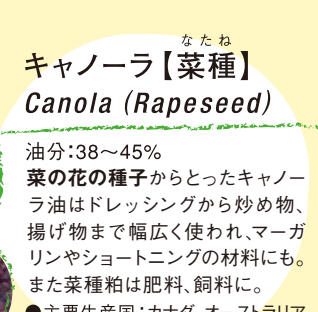
**マカダミアナッツ**  
*Macadamia nuts*

油分:70~80%  
亜熱帯性常緑樹の果実で、固い殻の中の実から油をとる。香ばしい風味が特長。食用の他化粧品にも。  
●主要生産国:オーストラリア



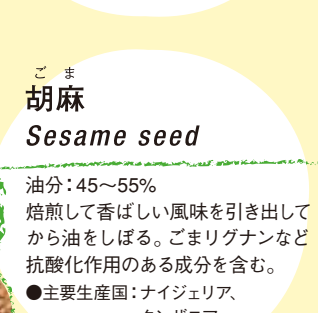
だいず  
**大豆 *Soybean***

油分:16~22%  
大豆油は日本の食用油の中で大変ポピュラー。油粕は飼料や醸造用に。また食品用大豆は豆腐、味噌、納豆などに。  
●主要生産国:アメリカ、ブラジル



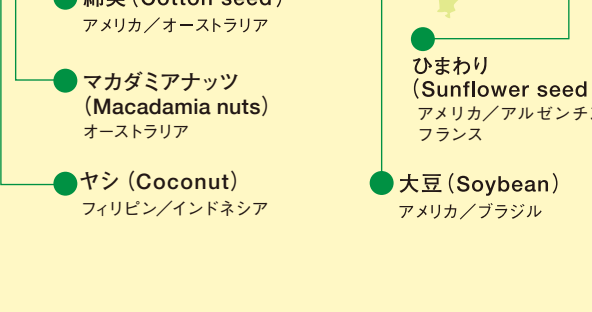
なたね  
**キャノーラ【菜種】**  
*Canola (Rapeseed)*

油分:38~45%  
菜の花の種子からとったキャノーラ油はドレッシングから炒め物、揚げ物まで幅広く使われ、マーガリンやショートニングの材料にも。また菜種粕は肥料、飼料に。  
●主要生産国:カナダ、オーストラリア




ごま  
**胡麻**  
*Sesame seed*


油分:45~55%  
焙煎して香ばしい風味を引き出してから油をしぼる。ごまリグナンなど抗酸化作用のある成分を含む。  
●主要生産国:ナイジェリア、タンザニア




**綿実 (Cotton seed)**  
アメリカ/オーストラリア



**マカダミアナッツ (Macadamia nuts)**  
オーストラリア




**ヤシ (Coconut)**  
フィリピン/インドネシア



**べに花【サフラワー】**  
*Safflower seed*

油分:25~40%  
べに花の種子から油をとる。オレイン酸が多い種類と、リノール酸が多い種類がある。  
●主要生産国:アメリカ、メキシコ



**アマニ【フラックス】**  
*Flaxseed (Linseed)*

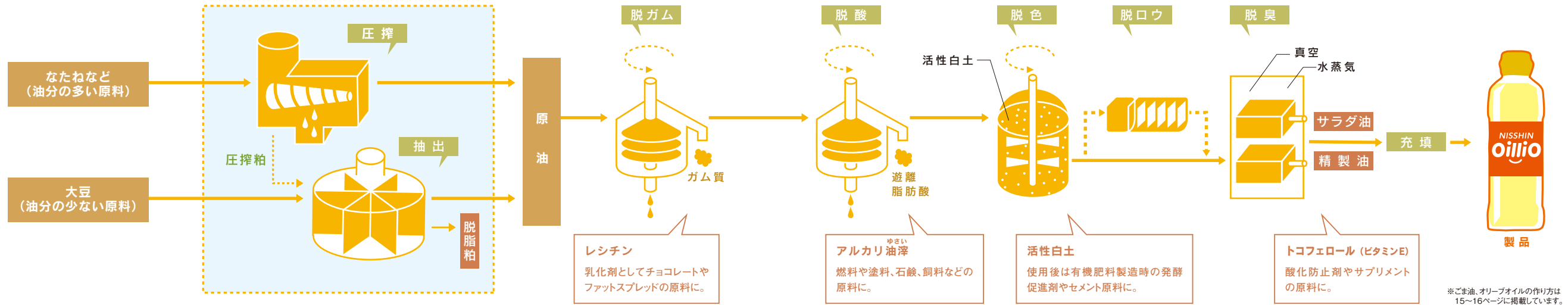
油分:28~44%  
アマの種子(亜麻仁)から油をとる。油は食用の他、インキ、塗料などの原料に、油粕は飼料にも使われる。茎からとる繊維は、糸、織物(リネン)に。  
●主要生産国:カザフスタン、ロシア、カナダ、アメリカ

原料から製品ができるまで

大豆やなたねなどからつくられる植物油は、どんな工程を経て食卓を賑わすようになるのでしょうか。

日清オイリオでは厳選された原料をもとに一貫したコンピュータシステムで生産しています。

それでは、植物油ができるまでを順を追って紹介しましょう。



※ごま油、オリーブオイルの作り方は15～16ページに掲載しています。

<p><b>1 荷揚げ</b></p> <p>海外から大型船で運ばれてきた原料は、アンローダーで直接サイロへ運び入れます。</p>	<p><b>2 貯蔵する</b></p> <p>巨大サイロは、大切な原料の貯蔵庫です。</p>	<p><b>3 精選する</b></p> <p>原料はコンピュータ制御で、順次製造工程に送られますが、最初に待っているのは精選。金属やクキ・サヤなどがきれいに取り除かれます。</p>	<p><b>4 圧搾する</b></p> <p>精選された原料は連続圧搾機で、圧力をかけて3分の2ほど油分を搾油した後、抽出機に送られます。(大豆は油分が少ないので熱を加え潰した上で直接抽出されます)</p>	<p><b>5 抽出する</b></p> <p>圧搾された粕は、連続油脂抽出機で残りの油分を抽出して、油と脱脂粕に分けられます。抽出された原油は次の精製工程へ。脱脂粕は飼料や肥料などのほか食品工業でも利用されます。</p>	<p><b>6 脱ガム・脱酸</b></p> <p>抽出された原油には不純物(水分、ガム質、遊離脂肪酸、色素、有臭成分など)が含まれています。そこで遠心分離機でガム質、遊離脂肪酸などをまず取り除きます。</p>	<p><b>7 脱色</b></p> <p>活性白土を使い脱色工程で色素を取り除きます。さらにろ過機を通り抜けて、色のきれいな油になります。</p>	<p><b>8 脱ロウ</b></p> <p>サラダ油の原料の中でも、冷えたときに固まりやすいロウ分が多いものは、冷却してそれらを取り除きます。</p>	<p><b>9 脱臭</b></p> <p>高温・高真空状態の脱臭塔で、水蒸気を加えて油に含まれる臭いの成分を完全に取り除きます。</p>	<p><b>10 充填</b></p> <p>こうした工程を経て、透明なサラダ油としての精製が完了。厳しい品質検査の後に缶・びん・プラスチックなどの容器に充填されます。</p>
-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

日清オイリオグループでは、品質マネジメントの国際規格『ISO9001』の認証を取得しています。荷揚げされた原料や、できあがった製品の風味試験、理化学試験など、品質管理部門では、ひとつの製品ができ上がるまで厳しい品質検査をくり返します。それは、お客さまにいつでも安心して商品をお使いいただくために、欠かすことのできない大切な品質管理なのです。

ひとりひとりが  
厳しい目でチェック  
しています！

地球にやさしい  
工場で生まれています。

日清オイリオグループの生産4拠点は、環境マネジメントの国際規格『ISO14001』の認証を取得しています。

工場でのエネルギー使用の効率化やリサイクル活動、廃棄物の削減を積極的に推進しています。

**容器の省資源・再資源化への取り組み**

- ①ギフト化粧箱に折り畳み機能を付加
- ②減量・減容容器の開発
- ③分別しやすいキャップ、ラベルの採用

**製造工程での副産物の有効活用**

油の製造工程では様々な副産物が得られます。それらを有効活用する事で省資源化を図り、地球環境にやさしい工場を目指しています。

(1)レシチン (2)アルカリ油滓 (3)白土 (4)トコフェロール