

## 業務用天ぷら専用椿油(カメリア・オレイフェラ種由来の椿油)について

ツバキ科ツバキ属の植物を総称して「椿」(camellia; カメリア)といい、ツバキ属はツバキ節、サザンカ節そしてチャ節という三つの節(セツ)に大別されます。表題の「カメリア・オレイフェラ(*Camellia oleifera*)」は「油椿」という意味をもつ椿の学術名で、サザンカ節の椿である「ユチャ」のことで

- ① ツバキ節・・・代表的な種(シュ)にジャポニカ(*Camellia japonica*; 日本原産の椿)があります。種子の生産は伊豆諸島や五島列島など一部の離島などに限られ、また、数少ない製油所も家内工業的な施設が多いため、油の生産量は年間約45トンと大変僅かです。わが国で椿油といえはこのジャポニカ種由来の椿油(CAMELLIA JAPONICA SEED OIL)を想像しますが、植物油の価格としては著しく高価なため、この椿油を見かけることはほとんど無く、用途も医薬品、椿油の産地を指定した化粧品や食品の原材料など、ジャポニカ種を強調した一部の利用に限られています。
- ② サザンカ節・・・代表的な種にオレイフェラ(*Camellia oleifera*; 油性の椿)があります。このオレイフェラ種由来の椿油(CAMELLIA OLEIFERA SEED OIL)は、年間で300万トンの生産が可能といわれるほど世界でも有数の生産量を誇る植物油です。この椿油は安定供給が可能のため、用途としては医薬品や化粧品はもとより食品における利用が大いに期待されており、今回、業務用天ぷら専用椿油の原材料にも使用しました。
- ③ チャ節・・・代表的な種にシネンシス(*Camellia sinensis*; 中国原産の椿)があります。シネンシス種椿は、葉が緑茶、抹茶、紅茶や烏龍茶などに、種子が椿油になります。種子は絶対量が多い割に含油量が僅かなため、種子の採取と採油は活発ではありません。椿油(CAMELLIA SINENSIS SEED OIL)の利用も一部の化粧品原料に限られ、シネンシス種椿の利用は、葉を嗜好性飲料の原料にする程度といっても過言ではありません。

| 節    | 代表的な種  | 種子と原油の生産地 | 精製油の生産地 |
|------|--------|-----------|---------|
| ツバキ  | ジャポニカ  | 日本        | 日本      |
| サザンカ | オレイフェラ | 中国        | 日本      |
| チャ   | シネンシス  | 中国        | 日本      |

日本では「椿」というとジャポニカ種椿のことという常識があるため、椿油とはジャポニカ種由来の種子油という認識を誰もがもっていると思います。しかし、実際にわが国で市販されている化粧品などの椿油は、安定供給が可能なオレイフェラ種由来の椿油が配合されている商品が多いのです。さて、食用としての椿油は、古くから天ぷら油としての利用が有名です。天ぷらは、揚げ種と衣が含んでいる水を油と交代させる料理ですから、油の食感と風味が天ぷらの食感と風味を非常に大きく左右します。**食感が軽く風味がまるい椿油は、天ぷら油として正に好適な植物油です。**今回、業務用天ぷら専用油として販売した椿油は価格と安定供給の両面を考慮して、すべてオレイフェラ種由来の椿油を原材料に使用しました。なお、椿の種(ジャポニカ、オレイフェラやシネンシスなど)が異なっても、椿油の軽い食感やまるい風味、そして、椿油はオレイン酸という不乾性の脂肪酸が全脂肪酸の8割以上を占めているトリグリセリドなので**加熱安定性に優れている**ことなど、椿油の性質や特徴が変わることはありません。