

## ——天ぷら油のシリコーンについて——

天ぷらやフライ等に使う業務用の揚げ油は、使い込んで劣化してくると、泡が立ちやすく使いにくくなります。これを防ぐためシリコーンが消泡剤として添加されていることが多々あります。シリコーン添加の油なら劣化しても長期間使えるので、業者にとってはありがたいのです。シリコーンは身近なところでは潤滑剤やコーキング剤に使われますが、指に付いたとき、石けんで洗ってもなかなか取れないとお感じになった方もあると思います。

渋谷のヒカリエに、著名なデザイナーであるナガオカケンメイ氏が手掛ける「d47 食堂」というレストランがあります。ここで出されている「アジフライ定食」を頂いたとき、ナガオカケンメイ氏に油についてお尋ねしました。「おいしいですけど、油は何をお使いですか？一般の揚げ油にはシリコーンが入っていることが多いですよ。」とお訊きすると、すぐに確認するようメールで社員の方に指示を出されていました。

1 週間ほど後に再びお会いする機会があり、その際には、「d47 食堂」を運営する D&DEPARTMENT の社長も同席されました。ナガオカ氏は社長に「あの油はどうだった？」と聞かれました。社長は「シリコーン無しの圧搾太白胡麻油ですよ。」と当然のように答えられていました。そのときのナガオカ氏の安堵の表情を目の当たりにしたのは、氏の良心を再確認した瞬間でした。デザイナーがレストランを経営されるということだけでも稀有なことですが、食の質までも追及し、良心的な価格で提供される姿には学ぶことが多いです。

香川県で豆腐を作っている久保食品は、「あぶらあげ」などで油をたくさん使用されます。3種類を使っていて A ランクのものには、圧搾胡麻油。B ランクには圧搾国産菜種油。C ランクですら圧搾カナダ産菜種油を使っています。当然のことこれらの高品質な油にはシリコーンなどは添加されていません。揚げ油だけでなく、豆腐そのものを作るときにも、シリコーンが消泡剤として普通に使われます。当然久保食品では使っていませんが、地元の小学生の食育で消泡剤の威力を見せているらしいので、お願いして私どもにも見せていただきました。ボウルに洗剤を入れ、泡立ててシリコーンをシュッとひと吹きするとたちまち泡が消えるのはマジックショーを見ているかのようにでした。

シャンプーやリンスにもシリコーンが使われていることを見るにつけ、作り手の良心の大切さと、消費者が正しい情報を得る必要を痛感しています。

食用油は、製油方法に物理的な圧搾法と化学的な抽出法、それらを併用する圧抽法があります。抽出法はヘキサンという有害な溶剤に原料を漬け、出てきた油分を沸点の差を利用して回収するというもので効率は良いです。しかし、ヘキサンが全量回収される保証はなく、油に残っている可能性があります。また、美味しい部分だけでなく、圧搾では出ないものまで抽出してしまうので、後で徹底的に濾過しなければならず、ミネラルやビタミンが少なくなります。食用油には、他にも問題が多いので「こんぶ土居通信 食用植物油の問題点 平成 16 年 5 月発行」でもご紹介しています。弊社ウェブサイトでご覧ください。