

マヨネーズと岡山県産鶏卵の品質

対談者

キュウピーマヨネーズ伊丹工場 宮田工場長
岡山県大阪経済事務所 神野技師

鶏卵の加工と言えば、何と言ってもマヨネーズですが、食生活の改善に伴って最近のマヨネーズの消費は全く目を瞠るものがあります。7, 8年前に比べるとその消費は、現在では約10倍に膨れ上り、このところマヨネーズ生産は、毎年2割乃至3割の増産が行なわれているとのことであります。岡山県で生産される鶏卵も毎年2月から6月の5ヵ月間にわたってマヨネーズの生産会社に出荷されていますが、昨年は全出荷量の35%を占めて、他県を圧倒して第一位の実績を示しております。

そこで去る3月24日県大阪経済事務所の神野技師が兵庫県伊丹市にあるキュウピーマヨネーズと鶏卵の品質について宮田工場長さんからいろいろお話しをお伺いしました。

神野「工場長さん日本でですね。マヨネーズが生産されたのはいつ頃からでございますか。」

宮田「我国では大正14年3月初めてキュウピーマヨネーズが生産されました。当初は1年間にわずか120ケース約600キロ程度でありましたのですが、徐々に一般に知れわたるに従ってその数量も増加して参っております。丁度この機会に簡単にマヨネーズの起源をお話し申し上げてみたいと思います。

マヨネーズは誰が初めて作ったかよくわかりませんが、辞典を見ますと今から約200年前、即ち紀元1756年、フランスのルイ15世の頃に、時の宰相リヤリノ將軍が英国と紛争を生じて、地中海のミノルカ島のマオン城を占領した際、そこの人達がこれを食膳に供しておったのを見て、それでマオンネーズと言っていたのでありますが、後程にこれがマヨネーズとなったわけであります。まあ大体そう言うことでフランスが最初マヨネーズを愛用しておりましたが、だんだんとこれが英国それから米国に渡りまして、現在では米国が最も生産が多いと言うことになっています。」

神野「マヨネーズの原料と言うものは何でございますか。」

ようか。それとマヨネーズのですね。工法のその概略について——一寸簡単に御説明願いたいと思うんですが」

宮田「エーマヨネーズの原料は、純良なサラダ油と、新鮮な卵の黄味、それから食酢を主原料とし、この他に食塩とか辛子粉、グルタミン酸ソーダーの調味料と香辛料等がありますが、これらの製法はよくそう言った原料を吟味しまして、これをミキサーと言う機械にかけまして、よく混合して完全に乳化したものでありまして、消化吸收も非常によく、食糧品中でも最も栄養価の高いものの一つと言われております。」

神野「マヨネーズには黄味を使うんでございますが、卵白はどうされますでしょうか。」

宮田「卵白は醗酵という前処理をやる訳ですが、これは還元糖を完全に除去しまして、そして純粋なアルブミンにするわけですが、醗酵して還元糖を除去したものは、スプレイドレアーその他の乾燥機にかけまして、いわゆる乾燥卵白にするわけです。大体以前は工業関係例えば捺染関係のものに使ったり、或は王冠のコルクの接着剤、こういうものに用途は使われておったのですが、最近わたしの方でも或は拳母工場の方でも、スプレイドレアー方式によりまして、これを粉にします。こうすると食料品関係に需要が目ざましいものがあります。例えば製菓原料とか或はハムソーセージその他各種食料品に使用されまして、この方の需要も相当旺盛なものがあるだろうとこう思っております。」

神野「それからマヨネーズの製造ですが、これは年間を通じてやられるものでございますか。」

宮田「時期によって相当増減がありますが、最近はずんずんにもだんだんと出るようになりましたので、マヨネーズも年間を通じて製造しておりますが、何と言っても春先、今頃からだんだんと需要も増加して、6月が最高点に達するわけです。7月はやや落ちまして、8月からまたずっと下り坂になると言うことで、3月から8月までに約7割強の需要があるところ

岡山畜産便り1960.04

言うようなことで、この時に製造も増産体制に入ってやるわけですが、現在その製造の最中であります。」

神野「戦後マヨネーズの消費がですね。爆発的に伸びて来たと言われておるのでございますが、戦前に較べてどの程度伸びておるのでしょうか。それと米国なんかに較べてその消費量はどの程度のものか、又マヨネーズの今後の消費は、どの程度まで伸びて行くと言う見透しを立てておられますか。こう言うことについていろいろお伺いしたいと思うんですが。」

宮田「マヨネーズも、先程一寸起源のときにも申し上げましたように、戦前最高は、10万ケース、即ち500トン位年間生産されておりましたのですが、終戦後だんだんと食生活も変りますし、また価格もどんどん引下げたしまして、昭和27年には大体戦前の線即ち、年間500トン位の生産になったわけです。その後だんだんと容器の方も改良しまして、昭和31年頃からポリエチレンの容器を使うと、こう言うことで、一般の消費者に相当浸透いたしまして、昨年あたりで大体戦前最高の20倍以上に達したろうとこう言うように思っております。米国では大体1人当りの消費量は年間2.5kgと言うように聞いておりますが、丁度昨年あたりで、日本では約11,500トン位のマヨネーズが消費されていますので、1人当りにすれば約125gですから、大体20分の1位でないかと、こう言うように考えております。なお今後の消費量の目標は取りあえず、本年度は34年の25%アップと、来年度はまあ35年度の20%アップと目標をおいておりますが、聞くところによりますと、他の畜産品も大体アメリカの10分の1と言うようにおうかがいしておるんで、できればこう言った線まで伸ばしたいとわれわれ日夜努力している次第です。」

神野「現在の消費の内訳でございますが、おたくから売られますマヨネーズが業務用にどれ位、家庭用にどれ位使われているかと、そう言う点についてお伺いしたいと思います。」

宮田「これもしっかりした資料はないんですが、大体の推測では、業務用に約5%位、家庭用に95%と大部分家庭用に消費されておるんじゃないかと、そのように思われるんですが、しかしだんだんと業務用も今後伸びて行くんじゃないかとそう言うように考えておるわけです。」

神野「岡山県からは相当こちらさんへ卵がご厄介になっておるんでございますが、この岡山県の卵のよい点と、それから来た一面悪い点もあるわけでございますので、こう言った点について、一つ忌憚のない御意見をお聞かせ願いたいと思います。」

宮田「岡山県の鶏卵は仲々良心的で鮮度も最近非常に良くなっているし、一般に良好と思っております。まあ以前に一部には量目が不足している、或は汚卵が一寸見受けられたり、また容器の点でも充分でない、こういうような点もありましたが、本年あたり入っているのを見ますと、大変そう言う点も改良されてきておまして、関係者の御苦心に対して敬意を表しておるようなわけです。」

神野「まだそのほかにも悪い点が多々あると思うんですが、具体的にですね。こう言う所が悪いと、今後こう言うところを改善してもらわんと都合が悪いんだと言う点をですね、率直にですね一つおっしゃっていただきたいと思うんですが、如何でございますか。」

宮田「そうですね、まあ悪い点と言いますと、まあ大体今申しましたように、吾々の第一目標の鮮度とか或は荷造りその他は良いんですが、まあ品質的にですね、もう少し改良していただきたいと、例えば→時々見受けられること、これは岡山県と言うわけではないんですが、例えばサワーエッグとか、こう言うのが混っているんです。これはニンニクみたいに非常に臭いのがありまして、吾々の方でも充分検査の行程を経て、やっているわけですが万一こう言うのが卵黄の中に入ると言うことになると、非常に困るものですから、まあそう言った点、これも飼料あたりに関係するんじゃないかと思われるんですが、そう言った品質の点において今後は一層気を付けていただきたいとこう言うように考えております。」

神野「一般的によく言われるんですが、岡山県の卵の黄味の色が良いと言うんですが、これはまあ、おたくへ入っておる場合においてもその点が言えるでしょうか。」

宮田「そうですね、大体よそに較べてよいんじゃないかと、そう思っております。」

神野「最後に岡山県を含めて、鶏卵の産地に対する一般的な御要望と、こう言うものについて御意見を一つ伺いたいと思うんですが。」

岡山畜産便り1960.04

宮田「一般的にはまあ先程申し上げましたように大変改善されてよくなっておると思うんですが、一部の出荷組合においてはまあ、色んな点不同だと言う点があるんです。例えば量目も非常に少いところもある。或は多いところがあるとか、或はまあ鮮度も均一でないとか、こう言う点が一般的傾向ですが、そう言う人に限って折角保証票が入っておりまして責任者の名前が入ってなかったり、或は入り数を書いてないとか、こう言うことがありますので、まあ折角皆さんが努力してやっておられるのですから、正直者が馬鹿を見るとか、こう言うことがないように、一層その点御指導が願えれば有難いと、こう言うように感じているわけなんです。なお、吾々も今後機械割りを相当やるのですから、粒の不揃をなるべく是正してもらうようお願いしたいと、殻もできるだけ硬い質の殻をお願いしたいと、こう言うように考えております。特に先程お願いしましたサワーエッグあたり、このとっても臭い卵がある、こう言うやつがあると困るもんですか

ら、そういう点も一層気を付けてやっていただくと有難いと思います。まあしかし各県共非常に特に岡山県あたり、県当局始め皆さんの熱心な指導で本当に毎年目に見えて改善されている、この点は関係者一同心よりお礼を申し上げます。どうぞ一つよろしくお願ひしたいと思います。」

神野「どうも有難うございました。今後共よろしくお願ひします。」