

## 地理資料シリーズ

# ヒマワリは 「観るものでなく 食べるもの？」

### [右写真解説]

写真は、ブルガリアにおけるヒマワリの収穫風景である。ブルガリアは、2007年にEU（欧州連合）に加盟したが、歴史、伝統、宗教などの面において、ロシアの影響を色濃く受けている。また、中世には、オスマン帝国に長く占領されていたため、イスラーム文化の影響も受けている。ブルガリアのヨーグルトは日本でも有名だが、これはブルガリア料理によく使われる食材である。一方、サラダや焼き物、炒め物などに、強い香りをもつヒマワリ油が使われる。この地域の代表的な宗教である正教会では、2月下旬の春の訪れを祝う謝肉祭（ほかの国ではカーニバルともよばれる）で、「ブリヌイ」というブルガリア風パンケーキを各家庭で大量に焼いてお祝いをするが、これを焼く際ヒマワリ油が使われるため、この季節には、街中にヒマワリ油の香りがただよう。（写真提供：帝国書院、2004年8月撮影）

一般に、日本では、ヒマワリは観賞用の植物として認識されているが、欧米では、食用として栽培されている。その種子を搾って油をとり、料理をする際の調理油として使い、残ったかすは、動物の飼料として利用される。

ヒマワリの実産地は、アメリカ合衆国の西部である。この地域に住んでいたネイティブアメリカンは、野生のヒマワリの種子を食料にしていた。また、その花が咲く頃にバッファロー（野牛）の肉に脂肪がのり、食べ頃になることから、狩りのための暦としても使用していたようだ。

ヨーロッパへの伝播は、コロンブスらによる、いわゆる「新世界発見」の後、この地を探検したスペインの探検隊が持ち帰り、マドリードの植物園で観賞用に栽培したのが最初のような。採油用としてのヒマワリの栽培は、18世紀にドイツに始まり、その後、フランスを経て、18世紀後半、ロシアのピョートル大帝が自国での栽培を奨励した。日本へは、長崎の出島に出入りするオランダ人によって、17世紀後半に伝わったとされている。

現在、ロシアは、世界最大のヒマワリの生産国かつ消費国で、ロシア料理には、独特の強い香りがついたヒマワリ油がよく使われる。ヨーロッパ地域では、アルプス以南の地中海沿岸地域ではオリーブ油、アルプス以北の北欧はバターが好まれるのに対し、ロシアや東欧ではヒマワリ油が好まれるようだ。北アメリカ大陸に目を移すと、カナダではなたね油、アメリカ合衆国では大豆油が好まれている。このように、植物油や食生活は、各国の風土や農業と密接に関連している。

植物油とその原料を巡る、最近の大きな環境変化は、バイオ燃料である。すなわち、地球温暖化や過度の輸

入原油への依存といった問題に対応するため、世界各国では、なたね油、パーム油、大豆油などを、自動車の燃料であるディーゼル油に混合して利用することが増えてきており、各国の政府もこの混合を奨励している。これらの植物油は、大気中にある（二酸化）炭素を固定して体内に取り込んだものであるため、それを燃やしても大気中の温暖化ガスである二酸化炭素を増やさない、いわゆる「炭素中立的」（カーボンニュートラル）であるとされ、注目を集めている。このような、伝統的な食用利用以外の燃料用への新規需要の造出により、近年、大豆、なたねなど、油糧種子の国際価格が大幅に上昇している。今のところ、融点や価格などの関係で、ヒマワリ油はバイオディーゼル燃料に使用されていないが、ロシアに次ぐ世界第2位のヒマワリ生産国であるウクライナでは、ヒマワリ油をバイオディーゼル燃料として使用するための研究が進んでおり、2年後にはヒマワリ油を混合したディーゼル燃料が販売される予定である。

食用としての植物油の世界でも、消費者に応じた不断の技術革新が行われている。近年、植物油の重要な成分であるオレイン酸を摂取すると、血液中のいわゆる悪玉コレステロールは低下させるが、善玉コレステロールは低下させないとされ、動脈硬化症などの成人病の予防に有効であることが解明された。このオレイン酸の含有量は、植物油原料によって異なっている。すなわち、オリーブにはたくさん含まれるが、ヒマワリには元来含有量が少なかった。そこで品種改良により高オレイン酸含有のヒマワリが1960年代にアメリカで開発され、健康に関心をもつ人々の注目を集めている。

資料：阿部芳郎著「油脂・油糧ハンドブック」（幸書房 1988）

（農林水産政策研究所 上林篤幸）