

<講演レポート> 日本家政学会 第78回大会 ランチョンセミナー 至福のマリアージュ ジャがいもとマヨネーズが織りなす世界

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都千代田区 代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、5月24日(日)に日本家政学会第78回大会において、『至福のマリアージュ ジャがいもとマヨネーズが織りなす世界』と題したランチョンセミナーを京都女子大学にて行いましたので報告します。

当社は、主力商品としてポテトサラダを取り扱っていることから、社会貢献の一環として、その原料となるジャがいもの理解促進と情報発信に積極的に取り組んでいます。今回、ポテトサラダを通じたジャがいもとマヨネーズの歴史について、事業開発本部 研究部の従業員がセミナーを行いました。当日は50名の方にご参加いただきました。



【セミナーの様子】

●マヨネーズと使い分けされたクリーム系ドレッシング

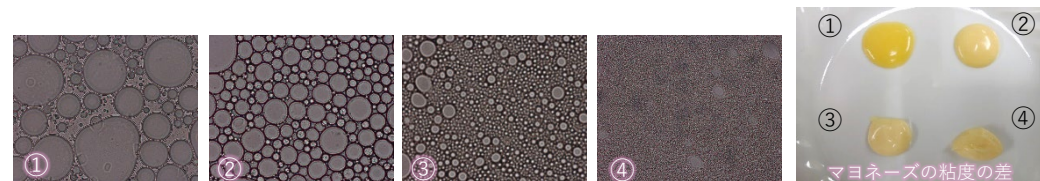
はじめに、マヨネーズやクリーム状のドレッシングは、明治時代にイギリス経由で日本に伝わったことを説明しました。しかし当時のマヨネーズはオリーブ油を主原料としており、分離しやすく現在のものとは全く状態が異なるものでした。また、当時高級品であったマヨネーズは、主に肉魚用のソースとして使用され、サラダに適したソースとしては、卵、牛乳、小麦粉、バターなどでつくる、塩と酸味が特徴のクリーム状のドレッシングが使用されていました。その後、原材料がオリーブ油からサラダ油に変わり、さらに工業化し機械製造が始まるという2段階の進化を経て現在に至りました。また、手作りの味わいに近い商品として、全卵型のマヨネーズタイプで軽い口当たりと口どけの良さが上品な当社商品『ケンコーMRマヨネーズタイプ』を参加者にご試食いただきました。



【試食とお土産の品】

●製造方法を模したマヨネーズの試作とその検証

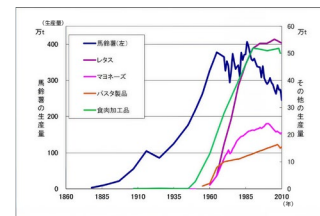
明治・大正・昭和初期の製造方法を模した試作として、攪拌状態の異なる①～④のマヨネーズと2種類のジャがいも(潰し・カット)を用いてマヨネーズとジャがいもを混合した際の分離状態を示しました。①は手作りで攪拌、④に近づくほど現在の機械と同じような細かい攪拌をした状態です。結果として同じ配合でも攪拌状態によって、画像のように粒径や粘度が大きく異なります。また、ジャがいもの形状については、潰した状態では攪拌方法によらず分離しやすい一方で、スライス状態では分離しにくい傾向が見られたことから、昔のポテトサラダのレシピではスライス状態のジャがいもを使用することが多かった理由ではないかと推測しました。



	①	②	③	④
粘度 Pa・S	27	48	149	186
粒度 μ	28	10	4	2

●マヨネーズ生産量と製造技術の変遷

1955年に新しい乳化機と割卵器等が輸入されて以降、グラフにあるように急激にマヨネーズの生産量が向上しました。以前までは、手作業での卵割の手間や乳化の問題から、生産量が伸びずにいたため、機械が輸入できたことは大きな技術革新でした。この革新により現在のようなマヨネーズが生産可能となり、家庭でもマヨネーズが入手しやすくなったほか、工場製のマヨネーズでは乳化粒子が細くなったことから分離しにくくなり、ジャがいもの潰しを使用したポテトサラダも作りやすくなりました。



資料: 全国マヨネーズドレッシング協会の、中島健一郎講演計画書、農商務省・農林水産省統計 により作成

セミナー後には、受講者から「マヨネーズの原料に関する変化や経緯について」などの質問を受け、参加者の方の真剣に学ぶとする姿勢が印象的でした。また、当日は聴講された皆様にご紹介もいたしました。今後も企業理念である『心身(こころ・からだ・いのち)と環境』、『食を通じて世の中に貢献する。』のもと、食の進化・発展に寄与してまいります。

＜本資料に関するお問い合わせ先＞

ケンコーマヨネーズ株式会社 コーポレートコミュニケーション室 広報IR部 広報IR課 Mail:kouho@kenkomayo.co.jp