

植物油～素晴らしき世界～

大臣官房新事業・食品産業部食品製造課

開催日：令和5年2月20日(月)～2月24日(金)、23日(木・祝)は休館<4日間>開催

来場者：470人

内容：植物油は近年、健康維持・機能向上やおいしさに注目が高まり、「かける」等の利用方法が話題となっています。一方で、世界的に価格が上昇していることから、その背景を紹介するとともに植物油の価値向上や一層の使用・興味喚起に向けた情報発信を行うことが必要となっています。今回の展示では、①壁面での植物油に関する情報の掲載、②油脂原料の展示、③植物油紹介動画の放映、④植物油関連の商品紹介、⑤京都離宮八幡宮所蔵の搾油機の展示及び実演、古文書レプリカ展示、⑥冊子「植物油の最近の動向 価格高騰の現状とその背景について」「PichiPichi」の配布、⑦記入者に会員会社商品のプレゼントを行うアンケートを実施しました。



体内のコレステロールを下げる働きがあるとされているリノール酸やα-リノレン酸等、植物油に含まれている様々な有用成分についてパネルで紹介。



様々な種類の植物油をパネルで紹介。なたね、大豆等の実物の原料種子や、ヤシ油(ココナッツ)、パーム油(ヤブラヤシ)の果肉等の模型原料を展示。



植物油をさらに理解していただくためのQ&Aや、上手に使いこなす料理のコツ等、実用的な情報をパネルで紹介。植物油を解説した冊子等を配布。



なたね油、大豆油、ごま油、こめ油、オリーブ油、ひまわり油、綿実油やアマニ油、えごま油等様々な機能や美味しさを提案する製品を展示。



昔から植物油が大切に使われ、関係の深さを物語るように京都には植物油に関連した神社・お寺があり、今回、京都離宮八幡宮所蔵の搾油機を展示し、えごまの搾油を実演。



植物油に含まれる栄養成分や、原料価格の高騰に係る現状等を分かりやすく解説した動画を放映。また、アンケート回答者に植物油の試供品を提供。