

4, パームヤシ油とは？



パームヤシは、ブドウの房のようにつきます。重さ、20キロくらいになります。



外のオレンジが食用、中の白が石けんなどの油と、2種類の油がとれます。



どこまでも続く、パームヤシ畑です。

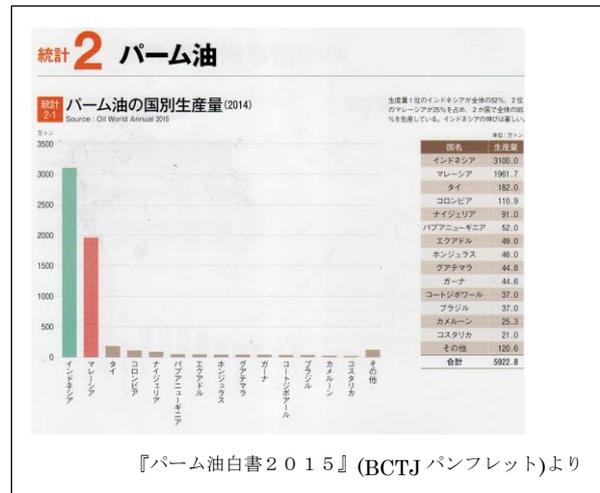
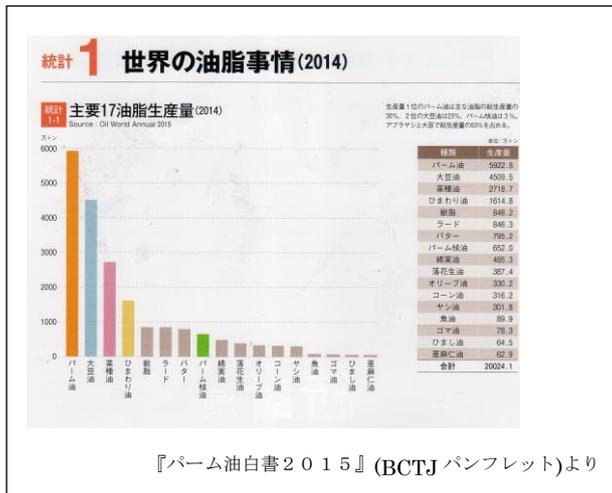


横塚眞己人著『ゾウの森とポテトチップス』(そうえん社)より

川の周りに少しだけ残るのが、熱帯雨林です。川のすぐそばまで、パームヤシ畑が迫ります。パームヤシ畑は、単一化してヘビやネズミなど小種類の生き物しか住めません。そこで、大きな動物から、絶滅危惧種になっていっています。ボルネオゾウ・オランウータン・サイチョウ・マレーグマなどです。

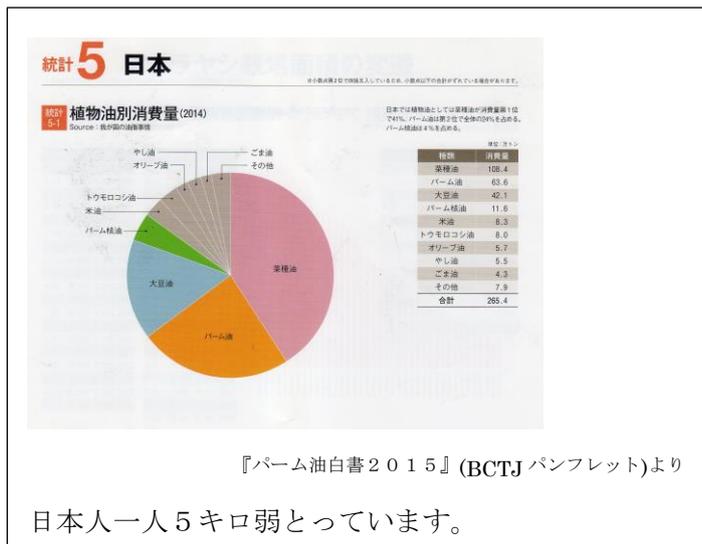
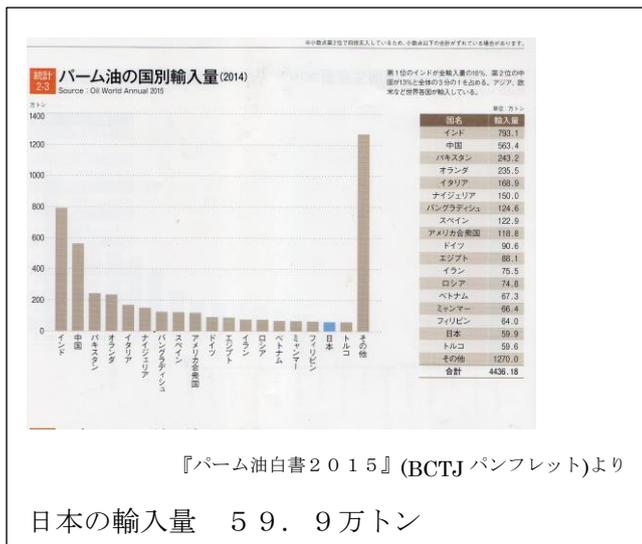
私たちの安くて便利な生活は、この動物たちのすみかを奪ってしまっているのです。

以下のグラフのように、たくさんとれて、安いのです。油としても、変色しない・健康に良い、と優秀な油です。



原産国は、ほとんどがマレーシア・インドネシアです。(「パーム油白書2015」(BCTJパンフレット))

※拡大してご利用ください



パームヤシ油を使って作られた、たくさんの食品や洗剤などの商品です。



横塚眞己人著『ソウの森とポテトチップス』(そうえん社)より

なぜ、私たちがパームヤシについて知らないかというと、材料表記に、植物油としか書かれていない物が多いのです。