

大量生産の技術 < 加工食品編 >

皆さんは、トウモロコシから砂糖が作られることを知っていますか？

トウモロコシは今、色々な所に利用されていますが、一般には私達の目には触れることはありません。加工食品に使われる添加物の1/4は、トウモロコシで出来ていて、2/3は大豆で作られているのが現状です。これからの原料を成分要素ごとに分解し、それを使ってまったく別のものを作り出す技術を発展させてきました。そして、その結果、今日の加工食品がこんなにも氾濫しているのです。

例えばトウモロコシは、デンプン、油、蛋白質、繊維質に分解され栄養価の高い蛋白質と繊維質は、ウシやブタの飼料に回され、美味しい食肉を作るのに使われます。残ったデンプンと油は、色々な酸や酵素、酸化剤で加工処理され、熱で分解されないようにしたり、冷たい水でも溶けるようにしたり、ゲル化やペースト化しやすいように作り変えられます。これらのものを使うと、本来高価な材料の代替品として使うことが出来ます。例えば、ヨーグルトのとろみやベビーフードのペースト化など、あらゆる安価な食品には殆どと言っていいほどこれ等のものが入っています。

特に加工食品のようなものに人間かけて、別の物として売るには利益を上げなければなりません。それには安価な材料を使って、いかにも本物に見せなくてはなりません。食品科学技術を終結したものが、ラザニアだったり、イチゴジャムだったりするわけです。これ等の物の中には、殆ど本物など入っておらず、味・食感・風味全て人工的に作ることが出来ます。最も酷いのはイチゴジャムのツブツブ感を木を砕いて代用するのです。これ等の物は、どれも栄養価が低く、高カロリーな食べ物となるのです。

では何故トウモロコシは、トウモロコシとしてあまり利用されないのでしょうか？

実はこれには、政治が絡んでいるのです。世界では自国の農業を守る為に補助金を出しています。その中で最も多いのがトウモロコシと大豆です。人々は補助金の為に一生懸命これ等の物を作ります。お陰で、どこでも生産過剰となった為にそのハケ口として、加工技術が発達してきた訳です。そして何よりこちらの方が遥かに利益を生むのです。そこには、それを食べる人の健康など、これっぽちも考えられていないのです。今、スローフードという言葉聞くようになりましたが、これは元々の食に戻そうとする運動です。添加物で誤魔化して作ったものではないと言うことです。人々が何百年も続けて来た“食”を、たかが20~30年で壊してしまったのです。

その代償は大きく、これからはずっと続き人類の生死にまで関わってくるものだと思います。