



酒井 幹夫

SAKAI Mikio

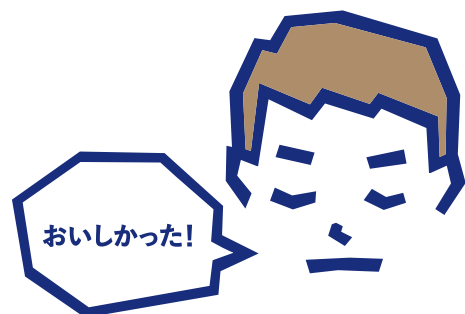
不二製油グループ本社
代表取締役社長

談論

風発

INTERVIEW

植物性素材で サステナブルな 食の未来を



不二製油は1950年に当時の大阪市東淀川区十八条町で創業しました。戦後まもない時代のこと、油脂の主な原料であった大豆は割当制で、業界最後発の弊社に回ってくる量は知れており、大豆を搾っていても勝負にはなりません。そこで、パーム油やヤシ油など、南方系の油脂を主原料とする植物性油脂の製造技術を確認してさまざまな製品を作り始める一方で、大豆については油を搾った後のたん白を主軸に据えました。後発ゆえ、人と同じことをしてはもうからない。だから常にユニークな挑戦をする。「不二」という社名には、そのような意味も込められています。

現在は、「植物性油脂」「業務用チョコレート」、ホイップクリームやマーガリン、冷凍パイ・クッキー生地といった「乳化・発酵素材」そして「大豆加工素材」の4つの事業を行っています。創業当初から海外に目を向けて原料調達を行ってきたこともあり、海外への展開は早く、海外売上比率は約66%(2022年度)となっています。

創業以来、マレーシアやフィリピンのプランテーション(大規模農園)などとパーム油やヤシ油といった、植物を原料とする油の製造を行ってきましたが、当時から常に心がけていたのが「サステナブル」です。というのも、事業の持続可能性という点で、農地開拓による森林破壊、CO₂を含有する泥炭地の開墾問題、労働者の人権問題等、諸問題への取り組みが不可欠だったためです。こうした背景もあり、弊社の使命やめざす姿、大切にしている価値観をわかりやすくまとめた「不二製油グループ憲法」のビジョン(めざす姿)として、「植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」を掲げています。

関経連では国際委員会の副委員長を務めています。

特にアジアにフォーカスした活動に関しては、事業を通して培ってきた知見を基に有意義な提案ができるよう、今後も努めていきたいと考えています。

弊社の事業柄、食料問題とそれに関連する環境問題には大きな関心を持っています。動物性由来の食料だけでは世界の人口増加を賄うことはできないと言われてきました。気候危機に対する、食のあり方や食の多様性に対応できる一つの選択肢として期待されているのが、植物性由来の食事や食料です。植物性由来の食事の人気が高まっている要因としては、ヴィーガン食や、宗教上の理由によるハラール食、高い健康志向を反映した低コレステロールの食事などが好んで選ばれることが増えたということもあると思われま。

高まるニーズに応えるべく、弊社としてもさまざまな取り組みを進めています。グローバルに展開する日本のラーメン専門店に提供している、植物性由来の原料のみで作った豚骨風スープはその一例です。

2025年大阪・関西万博では、植物性由来の食事が未来につながる食の選択肢の一つとして、そのおいしさが国内外に伝わる機会となればと考えています。会場でヴィーガン食やハラール食など植物性由来の食事を味わった方が「おいしかった!」と発信していただければ、関心もより一層高まるでしょう。

日本の若者は「将来どのように皆で幸せに生きていくか」に関心が高く、環境問題も自分事としてとらえていると言われます。万博が、日本の若者はもとより世界中の人びとの命を輝かせる、良い起爆剤となることを願っています。(談)