令和６年度特別企画展「人の暮らしを支える『植物と油』展」について

中原祥之・富澤まり

はじめに

植物公園では、年に１度、自主企画の特別企画展を開催している。テーマは毎年変えており、今年度は油をとることができる植物に焦点を当てた「人の暮らしを支える『植物と油』展」を2024年９月14日（土）から12月22日（日）の日程で開催した。企画の経緯と展示内容や関連イベントについて、以下に記す。

テーマ選定について

まず、植物が生活にいかに重要なものであるかを知ってもらうためには、身近な食品や嗜好品を取り上げることが興味を引くのではないかと考えた。過去にコーヒーや香辛料に関する企画展は開催したが、植物油そのものをテーマとしたことはなかった。

また、近年では円高や異常気象などの影響で植物油の価格が高騰していることもあり、人々の油脂への関心が高まっていることから、植物と植物油をテーマとした。

レイアウト

展示室にあるパネルや展示物を見るだけで終わらない、実際に体験ができる参加型の展示を目指した。前半部分は容器に分注した11種類の油や、シャーレに入れた12種類の種子など、種子の様子、油の粘度や色を間近で観察することができるとともに、20種類の精油や実際の植物の香りを嗅げるなど、触覚や嗅覚を用いて興味関心を高められるような展示とした。後半部分は植物油脂の歴史や栄養学的な話を盛り込み理解を深めることができるような展示とした。使用した展示物は表１のとおりである。

また、入口正面には、30種類の油の原料となる植物の写真を集め、来園の記念撮影ができるようにフォトスポット（写真１）を設けた。

加えて、各章の最後には展示の内容に関する○×クイズを設置するとともに、今回のパネル資料の参考とした書籍を配置し、より興味をもった来園者が自発的に学習することができるブースを設けた。

表１　展示した植物や油

植物油	種子や果実
1 ナタネ油　※	1 アブラナ　※
2 パーム油　※	2 アブラヤシ（レプリカ）
3 ゴマ油　※	3 ゴマ　※
4 オリーブオイル　※	4 オリーブ（レプリカ）
5 エゴマ油　※	5 エゴマ　※
6 トウモロコシ油　※	6 トウモロコシ　※
7 ヒマワリ油　※	7 ヒマワリ　※
8 ベニバナ油　※	8 ベニバナ　※
9 アマニ油　※	9 アマ　※
10 コメ油　※	10 イネ　※
11 ダイズ油　※	11 ダイズ　※
12 ココナッツオイル	12 ココヤシ
	13 ツバキ　※
	14 ワタ　※
	15 カカオ　※
精油	
1 バラ　※	11 クラリセージ　※
2 ゼラニウム　※	12 アミリス　※
3 ラベンダー　※	13 ベルガモット　※
4 シナモン　※	14 コパイバ　※
5 バジル　※	15 ティーツリー　※
6 クローブ　※	16 フランキンセンス　※
7 フェンネル　※	17 パイン　※
8 コリアンダー　※	18 イランイラン　※
9 ペパーミント　※	19 グアヤクウッド　※
10 ディル　※	20 パチュリー　※
スワッグ、リース、体験コーナーに用いた植物	
1 レモングラス　※	11 イブキジャコウソウ
2 カモミール　※	12 ベルガモットミント
3 ローズマリー　※	13 アップルミント
4 レモンユーカリ　※	14 ニホンハッカ
5 ラベンダー　※	15 レモンバーベナ
6 イングリッシュラベンダー	16 レモンティーツリー
7 ローズゼラニウム	17 マートル
8 レモンゼラニウム	18 レモンマートル
9 ナツメグゼラニウム	19 ゲットウ
10 チョコレートミントゼラニウム	20 ゲッケイジュ

※は体験コーナーで使用した展示物

展示概要

大きく８つの章立てを行い、展示内容を理解しやすいように工夫した（図）。

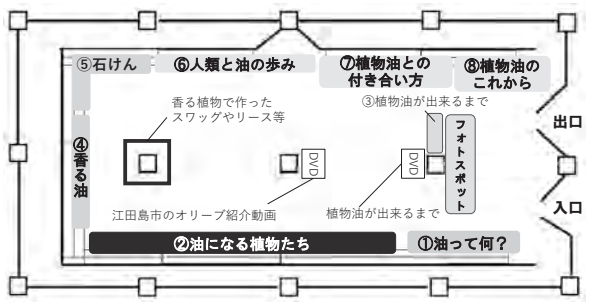

図　会場レイアウト

第１章　油って何？

展示の導入や、植物と油との結びつきの深さを理解するために、植物が発芽・種子散布・忌避誘引のために油を生み出すことや、油の種類や分類について解説した。

第２章　油になる植物たち

植物種子と植物油を一緒に展示し、種子やコニカルチューブに分注した油の様子を手に取って観察できるスペースを設けた(写真2)。また、油の原料にまつわる雑学などをパネルで紹介した。

展示にあたり、日清オイリオグループ株式会社から、種子や植物のレプリカ、精製後の植物油、油脂に関する統計的なデータなど、油脂についての資料を提供いただいた。

第３章　植物油が出来るまで

日清オイリオグループ株式会社から提供された資料及びDVDにより、ナタネ油を例に原料調達から充填までの工程をパネルで紹介するとともに、植物油の工場での製造工程を紹介した。

第４章　香る油

精油の原料や精製方法と楽しみ方をパネルで紹介する他、アロマ蒸留器（アランビック）の実物展示と精油やその原料の香りの体験コーナー(写真3)、香る植物で作成したスワッグやリースの展示コーナー（写真4）を設けた。展示にあたり、当園のハーブ展や暮らしに役立つハーブ講座で協力いただいているハーブ研究家の糀原美恵子氏から、精油や乾燥したハーブ、アロマ蒸留器をお借りした。

第５章　石けん

油を用いた日用品の１つである石けんについて、製造方法とその分類を、実物とあわせて紹介し（写真5)、比較的作成の容易なMP石けんの作り方を解説した。

展示にあたり、NPO法人ジャパンハーブソサエティーの中村准子氏に油と水酸化ナトリウムのけん化によって作ることができるCP石けんをお借りした。また、宝石のような透明感を持つMP石けんを当園職員がソープベースから作成し、宝石石けんと名付けて展示した。

第６章　人類と油の歩み

人類がどのように油を用いるようになったのか、世界的な変遷と日本での変遷について解説した。また江戸時代に広島で栄えた搾油産業について、NPO狩留家、狩留家郷土史会、西国街道を守る会上大山自治会、西国街道・海田市ガイドの会の協力を得て取材を行った。狩留家町では、水車小屋や移設した水車、江戸時代当時の様子を記した掛け軸等の撮影を行い、瀬野町では現存する水路跡や、江戸時代から使われており、現在は龍善寺本堂の礎石として使われている石臼を撮影し、展示資料に用いた。

第７章　植物油との付き合い方

不飽和脂肪酸、中鎖脂肪酸、植物ステロールなど、植物油に含まれる栄養や機能性成分について、図や表など視覚的な資料を用いて解説した。

第８章　植物油のこれから

使用済みの食用油の利用やアブラヤシのプランテーションの問題について紹介するとともに、私たちが油を利用するにあたり、何に取り組むことができるのかを例に挙げて紹介した。

写真１　正面フォトスポット

写真２　種子や油の観察スペース

写真３　アロマ蒸留器と精油の体験コーナー

写真４　香る植物で作成したスワッグやリース

写真５　様々な石けんの展示

関連イベント

関連イベントとして、以下の６つの催しを企画した。講演会だけでなく、ワークショップや観察会などを行い、様々な体験ができるように企画した。

（１）特別企画展講演会「植物からとれる油で作るお菓子の王様　チョコレートの魅力」

９月 29 日（日）13 時半から、展示資料館２階講堂で開催した（写真 6）。講師は広島大学名誉教授の佐藤清隆氏に依頼し、チョコレートのテンパリングや、産地の異なるカカオ豆の試食を行い、その味や風味の違い（テロワール）を体験した。また、近年のカカオにまつわる諸問題についても解説を行った。参加者は 24 名であった。

（２）特別企画展講演会「植物油脂の栄養と機能　“体に良い油”を見分けるには？」

11 月 17 日（日）13 時半から、展示資料館２階講堂で開催した（写真 7）。講師は元日清オイリオグループ株式会社執行役員中央研究所長の青山敏明氏に依頼し、油の性質、油脂と脂肪、構造と性質、脂肪酸の分類、植物油脂の製造、油脂のおいしさ、油脂の劣化、油脂の健康機能、トクホ商品、MCT オイルの栄養などを解説した。参加者は 23 名であった。

（３）江田島オリーブの収穫体験

10 月８日（火）10 時から、江田島市大柿町にある江田島オリーブファクトリーにて、事前申込制で開催した（写真 8）。開催当日は雨のため収穫体験は中止となったが、オリーブの枝を用いたリース作りや、オリーブオイルのテイスティングを行った。テイスティングは搾りたてのオリーブオイルと通常のオリーブオイルで行い、アイスクリームにオリーブオイルをかける他、直接試飲して、搾りたてのオリーブオイルに辛味があることなどの違いを確かめた。参加者は 13 名であった。

（４）ハンドクリームでアロマ体験

11 月９日（土）10 時から、展示資料館１階ロビーにて、ナード・アロマテラピー協会認定アロマセラピスト・アロマインストラクターの大下香苗氏によるワークショップを実施した（写真 9）。参加費 1,000 円でシアバターに好きな精油を混ぜてオリジナルのハンドクリームを作った。参加者は 22 名であった。また、11 月２日（土）にも予定をしていたが、大雨による臨時休園のため中止となった。

（５）手作りドレッシングワークショップ

10 月 26 日（土）10 時半と 13 時から、展示資料館１階展示室で開催した（写真 10）。日清オイリオグループ株式会社技術本部応用研究所長である上原秀隆氏と、応用研究所長付である菅沼智巳氏によるワークショップで、前半は植物油にまつわるクイズを交えた解説を、後半にドレッシングの作成を行った。参加者は和風ドレッシング、中華ドレッシング、レモンドレッシングの中から好きなドレッシングを選択し、

植物油に酢や塩、砂糖などを加え撹拌することで、好みのドレッシングを作成し、ドレッシングが油と調味料で出来ていることを実感してもらえた。参加者は前後半あわせて 53 名であった。

（6）ギャラリートーク

9 月 22 日（日）11 時から展示室で職員が展示内容を解説するギャラリートークを行った。当日は雨であったこともあり、参加者は 4 名と少なかったが、質疑応答に対してより丁寧に説明することができた。

写真 6　講演会の様子（佐藤清隆氏）

写真 7　講演会の様子（青山敏明氏）

写真 8　リース作りの様子（オリーブファクトリー）

写真 9　ハンドクリームでアロマ体験の様子

写真 10　手作りドレッシングワークショップの様子

まとめ

開催期間（9 月 14 日～ 12 月 22 日）の計 100 日間の総入園者数は 41,708 名であった。近年の植物油の高騰を懸念する方や、より良い油脂の摂取方法などを考える方、油の取れる植物の新たな側面を発見した方などあったようで、多くの来園者に油と植物に関する新たな知見や植物の重要性を伝えることができたと感じる。今後も植物に関する知識の啓発に努めたい。

謝辞

本展示会の開催にあたり、下記の方々にご協力いただきました。ここに深く感謝の意を表します。

協力者（50 音順）

青山敏明様、上原秀隆様、江永富明様、大下香苗様、黒川章男様、糀原美恵子様、櫻河内章様、佐藤清隆様、菅沼智巳様、土本誠治様、天保光子様、中村准子様、濱田章裕様

協力団体（敬称略、50 音順）

NPO 狩留家、西国街道･海田市ガイドの会、狩留家郷土史会、西国街道を守る会　上大山自治会、日清オイリオグループ株式会社、山本倶楽部株式会社（江田島オリーブファクトリー）