



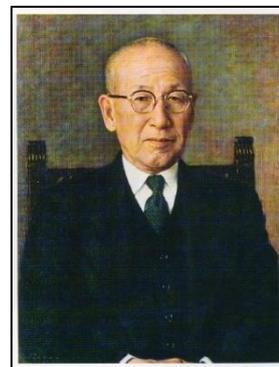
# タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第56回)

9月に入りましたが、まだまだ残暑が続いております。8月号でご紹介したタマゴシンポジウムでは、「キューピーマヨネーズ発売100年の軌跡～still in progress.～」の講演がありました。発売から100周年という大きな節目を迎えた身近でおいしいキューピーマヨネーズについて、講演いただいたキューピーの奥山様から、お話を聞くことができました。

## 1. 日本でのマヨネーズ誕生とその背景

マヨネーズの発祥には諸説あります。私たちは、スペインのメノルカ島にある港町マオンで食べられていた「マオンのソース(Mahonnaise)」が由来と考えています。18世紀にフランスのリシュリユー公爵がマオンを訪問、このソースを食し、フランスからアメリカなどに伝わりました。キューピーの創始者である中島董一郎は、アメリカ留学中にポテトサラダの美味しさに感銘を受け、その秘訣が配合されたマヨネーズだと気づきました。



創始者 中島 董一郎



発売初期のマヨネーズ

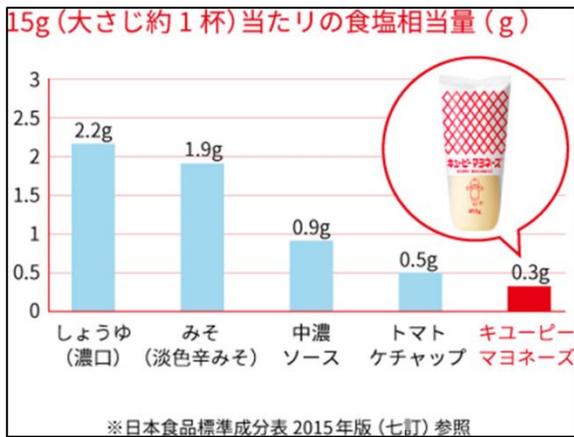
日本での製造を決意し、1925年、日本で初めてマヨネーズの製造販売を開始しました。当時のマヨネーズは輸入品のみで、百貨店で買える高級品でした。その後、戦後の食生活の変化とともに徐々に浸透し、今や日本人の食卓に欠かせない存在となりました。発売当初は瓶入りでしたが、利便性を追求したポリボトル容器を導入するなど、常にお客様にとって「より美味しく、より使いやすい商品」をお届けするために、時代に合わせた提案を続けています。

## 2. 栄養価値の追求と健康への貢献

中島董一郎は「美味にして栄養に富むこのマヨネーズを生活必需品となるまで広く普及させ、一般国民の体位向上に貢献したい」という強い想いのもと、外国製品の約2倍の卵黄を使用した栄養豊かなマヨネーズ開発しました。高度経済成長期を経た1970年代になると、消費者の間で健康に対する意識が高まり始めました。それに合わせ、マヨネーズに野菜を合わせたメニュー提案や、野菜を主役にした広告宣伝を行ってきました。1990年には、生活習慣病という考えが広がり、食生活や運動習慣など生活習慣の改善による疾病予防が重要視されるようになると、カロリーを半分にしたキューピーハーフを発売。その後も、多様化する健康ニーズに合わせ、品ぞろえを強化しています。

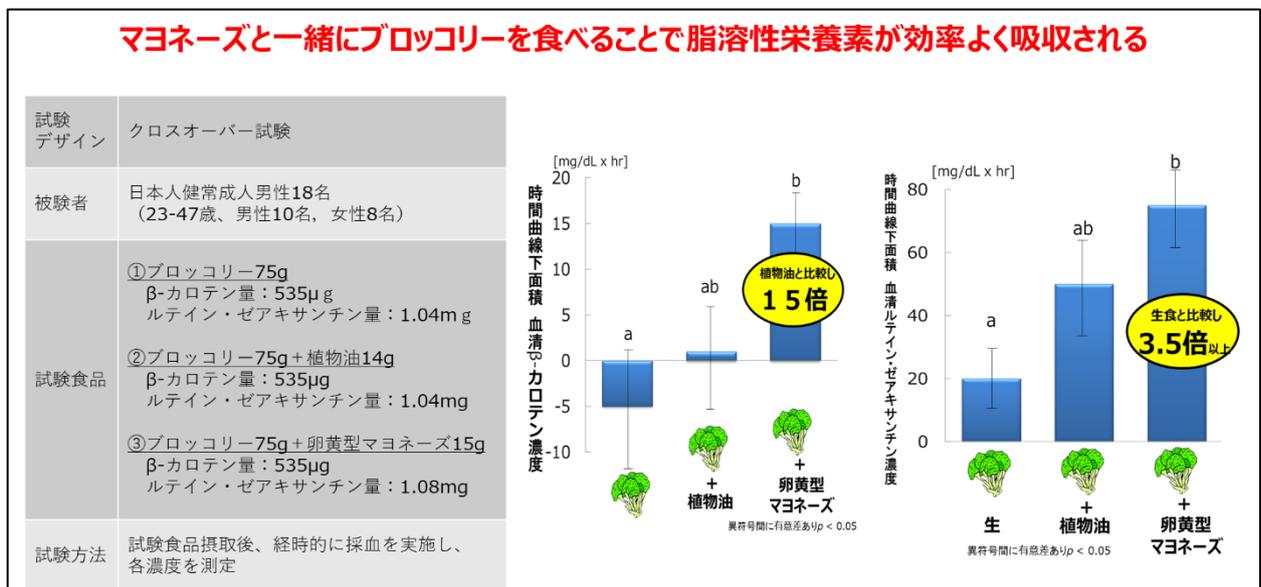


マヨネーズ等ラインナップ



マヨネーズはコクが強いことから「味が濃い」と感じる方が多いようです。マヨネーズ1食15gあたりでは、食塩相当量は0.3gで少ないです。よく、コレステロールや中性脂肪が高くなるのではないかと心配される方がいらっしゃいますが、キューピーマヨネーズ15gを12週間毎日継続摂取しても、総コレステロールや中性脂肪に影響を与えないことがわかっています (Tohgi N, *et al*, *J New Remedies & Clinics*. 1997 / Matsuoka S. *et al.*, *J Jpn Soc Clin Nutr*. 2001)。

マヨネーズと野菜と一緒に摂取することで、野菜に含まれる脂溶性栄養素の吸収を促進する効果も確認されています。これは、マヨネーズの水中油滴型エマルジョン構造により、脂溶性栄養素が効率よく抽出されやすくなるためです。



(Takeda.S *et al.*, *J Nutr Sci Vitaminol*. 2009)

さらに、キューピーでは、マヨネーズの原料であるタマゴ研究から、卵黄コリンや卵殻カルシウムなどの独自素材も開発してきました。卵黄コリンは認知機能の一部である言語記憶力の改善に (Yamashita S, *et al.*, *Lipids Health Dis*. 2023)、卵殻カルシウムは骨量増加に効果があることが研究で示されています (Sakai S. *et al.*, *J Nutr Sci Vitaminol*. 2017)。

**マヨネーズの原料である卵 (鶏) から生まれた独自素材**

卵黄レシチン (卵黄コリン)

ヒアルロン酸

卵殻膜

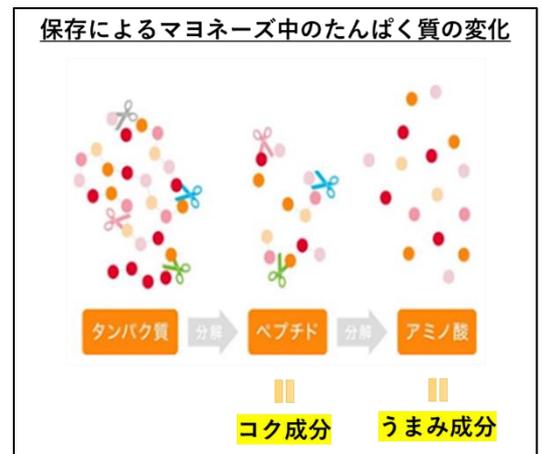
卵殻カルシウム

### 3. マヨネーズのおいしさのひみつと科学的アプローチ

キューピーマヨネーズは製造直後よりも食卓に届く頃おいしくなります。キューピーマヨネーズが好まれる理由に「うまみが強い」、「コクがある」ことがあげられますが、これは卵黄たんぱく質に由来します。

マヨネーズに含まれるたんぱく質は、時間の経過とともにコク成分であるペプチドに分解され、その後うまみ成分であるアミノ酸となります。製造直後から熟成が進み、ちょうど食卓に届く製造 1 ヶ月頃、ペプチドもアミノ酸も増加していることがわかっています。ペプチドは卵黄由来のため、卵黄が多いマヨネーズほどコクが増すことも分かりました(吉田ら、日本農芸化学会 2025 年札幌大会)。

マヨネーズには野菜の苦みを低減する効果があることも科学的に証明されています。これも卵黄たんぱく質の働きによるものです(西村、日本調理科学会平成 28 年度大会/大上、日本農芸化学会 2024 年度大会)。この研究を活かして子どもたちに野菜が好きになるきっかけづくりにも取り組んでいます。



### 4. 広がり続けるマヨネーズの用途

マヨネーズの用途も 100 年の間に大きく広がりました。発売当初は魚介の缶詰に添えられる程度でしたが、1940 年代に生野菜の消費拡大に伴い、マヨネーズも普及していきました。その後、サラダはもちろん、サンドイッチや卵スプレッド、マヨネーズ焼きやチャーハン、マヨネーズ炒めなど様々な調理法で活用されています。また、「マヨネーズの裏ワザ」として、マヨネーズの味だけでなく、原料の特性と物理的構造を活用した調理法も提案しています。このように、様々な切り口からマヨネーズの用途拡大を行い、調味料としての役割を超えた、料理の可能性を広げる素材としての価値も創造してきました。

わたしたちは、キューピーマヨネーズ 100 年の歴史を築くなかで、時代のニーズに合わせて変化してきました。現在では「KEWPIE IT.」としてグローバルブランディングを強化し、世界 79 か国のお客様の食と健康に貢献しています。これからも私たちは、創始者の想いを受け継ぎながら、次の 100 年に向けて新たな価値創造に挑戦してまいります。ご紹介した内容はキューピーマヨネーズ 100 周年特設サイトにも記載しておりますので、ぜひご覧ください。

(サイトリンク:<https://www.kewpie.co.jp/mayonnaise/100th/>)



\*タマゴのおいしさ研究所 峯木 眞知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)