

## モロッコ原産の木の實の恵み「アルガンオイル」

### 美と健康に役立つオイルとして注目

アルガンオイルはモロッコの南西部のみで生育するアルガンツリー(アカテツ科、学名argania spinosa)の果実の種子(仁)から作られている。日本では2001年頃より輸入され始め、多くの美容成分が注目されたことで、化粧品などに使用されるようになった。

健康効果としてはオリーブオイルに比べてリノール酸含量が高く、これは皮膚の乾燥抑制(保湿)や柔軟性改善作用に働く。またビタミンEも約2~3倍(オリーブオイル比)含まれており、その中でも特に抗酸化機能が高いといわれるr-トコフェロールの含有量が高く、むくみ改善効果も期待できる。モロッコの女性達の間ではアルガンオイルとアーモンドオイルを同割で混ぜたものを体に塗ってハマム(サウナ)に出かける習慣があり、美の秘訣の一つといわれている。



アルガンツリーの果実。成木は樹高7mにもなり、レモンのように鮮やかな黄色の実を付ける。写真は手前から、落果・乾燥した実、殻、種の中に入っている仁(ここから油を搾る)。写真提供/ラ バランス 銀座

### “食べてきれいになれる”料理からお菓子へ

次第に高級レストランの料理やお菓子へと、食の分野でも使用されるようになったアルガンオイル。身体に取り入れると血中コレステロール濃度低下や血管、血液循環の改善効果が期待できるほか、時間が経っても酸化しにくいという安定性を持つ。食用に使われるローストタイプは、チョコレートやヘーゼルナッツのような香りが特徴。サラダやシーフード、パスタにかけて食べるとおいしさが増し、バニラアイスにかけてもよく合うという。逆に化粧品や機能性食品用には、べたつかず伸びの良いローストしていないタイプが向く。現在では限られた地域のみが主な群生地になっており、100kgから1ℓのオイルしか採れないという希少さから高価で取り引きされている。油脂の代替品とまではいかないが、多くの美容効果をテーマにした、特に女性向けの商品としてのアイデアになりそうだ。



### アルガン・ヴァージン・オイル

フランス・アルガニア社では、何世紀も前からモロッコ・アガディール地方で作られ続けているアルガンオイルの、国際規格に適合したものを輸入し、ボトル詰めから行っている。繊細な香りと味わいが特徴で、沸点が高いので加熱して用いることができる。原産地や品質、その純粋性を保証するために公的機関で分析にかけるなど、常に高品質の製品を提供。100ml

問い合わせ先/株式会社アルカン  
TEL.03-3664-5290

## アルガンオイルのスイーツを手掛けるショップ

2011年にオープンした「ラ バランス 銀座」は、アルガンオイルを活用したお菓子を販売している。世界各地で注目される機能性の高い素材を、食品、化粧品向けに販売する運営会社により、伝統的な製法で作られたオーガニックオイルを使って商品開発を行っている。主な商品はバウムクーヘンとチーズケーキで、それぞれアルガンの特徴と素材の組み合わせを活かした味わいがギフトとしても人気。



### SHOP DATA

ラ バランス 銀座

東京都中央区銀座7-8-15 第2新橋会館1F

TEL.03-6255-6300

営業時間 13:00~21:00

定休日 土・日・祝日



オイルには別名“モロッコの黄金”と呼ばれる「アルガナッティ」を使用し、販売も行っている。精製されていないため、色合い、香り、成分の濃さが格別



「アルガンバウム」は重量感のある生地とふんわりした歯応えが特徴。ナッツのような香ばしさと、しっとりとした食感が楽しめる



「アルガンバイクド」はフランス産クリームチーズを贅沢に使ったチーズケーキ。トロリとなめらかな舌触りで、アルガンの香りがチーズのコクを引き立てる