

Latest information about soy oil

Topic News

サステナビリティ 認証付き大豆の 出荷拡大

アメリカでは「サステナビリティ認証付き大豆」の出荷量が順調に伸びています。2018年はアメリカ大豆出荷量の25%を占め、今後も増加が予測されています。市場調査会社 Nielsenの「グローバル企業サステナビリティ調査」では、2025年までに世界人口の75%を占めるといわれているミレニアル世代の73%が「サステナブルな製品なら高いお金を払ってもよい」と答え、その数字は2014年から50%アップしました。日本ではオリンピック・パラリンピックに向けて、特に環境に優しいサステナブルな取り組みを重視しており、消費者に近い食品業界に対する期待が高まっています。

環境に対して
責任を持つ
ということね!

第3回 ちょっと お豆な 豆知識

古代文明を支えたマメ

古代の人々は、小麦などの穀物栽培や動物の家畜化で社会を形成し、富を蓄え、国家へと築き上げて古代文明を育てました。しかし当時、どこの土地でも同じように穀物が育ったわけではありません。穀物の栽培効率と文明の発展は比例し、小麦が生育しやすい地域では文明が栄え、生育しにくい地域では栄えませんでした。その差は、周辺にマメ科植物が生息していたかが要因と考えられています。作物の栽培に最も影響を与えるのは「窒素」ですが、マメ科植物は、空気中の窒素を栄養分として取り込み、土壌を通して周辺の植物に栄養を与えることができました。古代文明が栄えたナイル川、チグリス・ユーフラテス川、インダス川、黄河の周辺が世界のマメ類の発祥地であることは、偶然ではなかったのです。

ボクらにそんなの
支えられるかな?

マメの生息が
肥沃な大地の
礎になっただけ
じゃなく。

●豆類の発祥の地

豆の種類	原産地	豆の種類	原産地
大豆	中国・日本	インゲンマメ	メキシコ遺跡から
アズキ	東アジア	ささげ	アフリカ
エンドウ豆	地中海沿岸	そら豆	メソポタミア地方
ひよこ豆	インド周辺	レンズ豆	西アジア

Soy Oil のお話

第3回

「高オレイン酸大豆に熱い期待」

従来大豆油でマーガリンなどの固形油脂を作ると、心臓疾患などのリスクを高めるトランス脂肪酸が生成されます。それを防ぐために、リノール酸含量を減らし、熱に強いオレイン酸含量を高めたのが「高オレイン酸大豆油」です。高オレイン酸大豆油は、加熱調理など高温に対して劣化しにくいという特徴を持ち、さらに調理された食品の賞味期間が長くなるなど酸化に対する耐性が高まります。この特徴を生かして、アメリカでは既にコーヒークリーマーへの使用や、レストランで高オレイン酸大豆油を用いた調理食品も提供されています。日本でもこの新しい大豆(non-GMO)を使って、賞味期限の長いオレインリッチな豆腐や油揚げなどが商品化されています。

高オレイン酸の大豆は、これから
どんどん活躍して
いきそうだね!

今回のレシピ

豆腐とサーモンのヘルシーソイパテ

バターや生クリームなど一切不使用♪

大豆油と相性の良い豆腐とサーモンで作る、
簡単おつまみソイパテ♪

●カロリー：75kcal(1人分)

●材料：2人分

- ・木綿豆腐・・・50g
- ・スモークサーモン・・・35g
- ①大豆油・・・大さじ1/2
- ・レモン汁・・・小さじ1〜
- ・パセリ・・・0.5g
- ・ピンクペッパー・・・お好み
- ・バケットやクラッカー、温野菜など
・・・お好み

【作り方】

- ①木綿豆腐はキッチンペーパーに包み耐熱容器にのせ、電子レンジで加熱し(600W 2分位)、粗熱を取る。
- ②スモークサーモンはざく切りにし、パセリはみじん切りにする。
- ③フードプロセッサーに①を入れ、滑らかになるまで攪拌する。
- ④器に③を盛り付け、お好みでピンクペッパーを飾り、クラッカーなどを添える。

体内で合成できない
必須脂肪酸を補い、
脂肪酸のバランスを
整えてくれます!

Soy Oil Kitchen



食べるときに大豆油を
プラスすると、さらに風味や
コクが増します!

所要時間
10分