

# Soy Oil Newsletter

Latest information about soy oil

## Topic News

### サステナビリティ 認証大豆の 需要拡大

東京オリンピック・パラリンピックまであと1年。メインスタジアムの新国立競技場も11月には完成予定です。この新国立競技場や選手村はサステナビリティに配慮した設計になっており、その一例としてその建設に使われている

コンクリート型枠剥離剤にはサステナブルな大豆油が使用されています。サステナブルな大豆油を使用することで、鉱物系と比べ、環境にやさしいだけでなく作業員への体にもやさしい剥離剤となっているのです。過去3年間で日本向けサステナブル大豆の輸出量は飛躍的に拡大しており、来年のオリンピックイヤーに向けてますます認証付き大豆の需要が増加すると予想されます。アメリカはサステナブル大豆への取り組みをさらに強化しており、今年は75百万トンの認証を見込んでいます。

#### ●日本向けサステナブル大豆の輸出量

年度	2015/16	2016/17	2018/19 (6月時点)
サステナブル大豆輸出量	516トン	33,774トン	594,091トン

あら!?  
意外なところで  
お役に立って  
いるのね

## Soy Oil のお話

第4回

### 「油のおいしさの不思議?」

私たち人間の食べ物(味)への嗜好は、基本的に「体に不足している栄養素への要求」ですが、油に対する味覚は少し違うと考えられています。純粋な油脂は人間にとって無味無臭で、舌にうま味を感じません。しかし、食品に油が加わると、グッとおいしさが増します。霜降り肉、脂がのった旬の魚など、私たちがおいしいと感じる食べ物には油がたくさん含まれていますよね。「油の味わい」は舌の先端で感じるのではなく、舌の奥にある神経が脳に伝えることで起こる味覚とされています。そのため、油脂は長い期間食べ続けても嗜好性が低下せず、むしろ強まっていく傾向にあります。

ここに、マヨラーが生まれる仕組みがありそうですね。

油が加わると  
おいしさは  
UPするのは  
そりゃけことなのか!



今回のレシピ

## グリーンノイガスパチョ

大豆油のコクや風味をプラスし、  
鮮やかなグリーンに仕上げる、  
おもてなしにもぴったりの冷製スープです♪

- カロリー：124kcal(1人分)
- 材料：2人分

- ・アボカド・・・1/2個
- ・枝豆・・・正味50g
- ・ピーマン・・・1個
- ・玉ねぎ・・・1/8個
- ①大豆油・・・大さじ1/2
- ・おろしにんにく・・・小さじ1/2
- ・水・・・100mL
- ・レモン汁・・・小さじ2
- ・塩・・・少々

大豆油・・・小さじ1/4～  
黒こしょう・・・少々

所要時間  
**10分**

#### 【作り方】

- ①アボカド・ピーマン・玉ねぎは、1cm角に切り、お好みで飾り用を取り分ける。
- ②枝豆は下茹でし、皮と薄皮を除く。
- ③ミキサーに①を入れ、滑らかになるまで攪拌する。
- ④器に盛り付け、取り分けた野菜を飾り、大豆油を回しかけ、黒こしょうをちらす。



スープに混ぜ込むだけでなく、  
仕上げのダブル使いで  
コクがアップします♪

体内で合成すること  
できない必須脂肪酸を補い、  
生活習慣病予防など  
健康への効果が  
期待できます。

ぼくたちの  
おいしさが  
世界に  
バレちゃった!

第4回  
ちょっと  
お豆な  
豆知識

## 世界の豆、日本の豆

世界の食文化を振り返ると、かつて大豆をよく食べていたのは、日本・中国・韓国からインドネシアにかけてのアジア極東地域に限られていました。インドから西側では大豆を食べる習慣がなく、ヒヨコマメやキマメ、ケツルアズキ、レンズマメなどがマメ食品の中心となっていたのです。しかし近年、大豆の素晴らしい健康効果が知られるようになり、世界中の人たちが大豆を積極的に食べ始めています。日本人の大豆消費量は、直近15年間で<8.13kg/人→7.59kg/人>と7%減少していますが、逆にインドでは<0.23kg/人→0.33kg/人>と43%も伸びています。私たち日本人も、いま一度大豆の健康効果を見なおしていきましょう。

世界の食文化の中で  
大豆の立場も変わって  
きとるようじゃ。

