

Latest information about soy oil

## Topic News

### アメリカ大豆輸出協会が デジタルネットワークで 国際会議を開催!

アメリカ大豆輸出協会は4月14～15日(日本時間15～16日)に、世界84カ国の大豆業界関係者とネットをつないだ“The U.S. Soy Connection: Global Digital Conference and Situation Report”を2日間にわたり開催。アメリカの大豆農家のサステナブルな取り組みや安定的なサプライチェーンの現状について説明し、意見交換を行いました。この中で、顧客に対する米国の協力体制は、深刻な新型コロナウイルスの影響下にあっても世界市場に対して質の高い製品とサポート体制を整えていることを示し、安定した供給者としての役割を果たすことを明らかにしました。

大変な状況ですが、  
世界で力を合わせ  
乗り越えて  
いきましょう!

第6回

ちょっと  
お豆な  
豆知識

### 地球環境に貢献! 驚きの大豆の働きとは?

このシリーズの第3回で、古代ではマメ科植物が食糧生産を支え文明を育てた話をしました。マメ科植物には空気中にある窒素ガスを生物が利用できる型に変えて土壌に取り込み、植物を育てる働きがあります。そして植物は酸素を作り、私たち動物は植物に含まれる窒素を使ってアミノ酸などを作ります。このマメ科植物の働きは共生している根粒菌によるもので、現在地球上では年間1億8千万トンの窒素が主にマメ科植物によって作り出され利用されています。それは工業的に大量のエネルギーを使って生産される8千万トンの窒素肥料と比べると非常に効率的な生産方法といえます。マメ科植物の中でも最大の生産量を占める大豆が果たしている役割は計り知れませんね。

ええっ!?  
ぼくたち一体どんな  
貢献してるのかな?

我々マメ科植物と  
根粒菌のタッグは  
環境に役に立つってん  
じゃのオ。

## 第6回 Soy Oil のお話

油脂の

その2

### 「育つ環境で性質が異なる!？」

油脂には高温でも安定している油と低温でも固まらず流動性を保つことができる油があり、さまざまな環境下で生きる生物の中でそれぞれの役割を果たしています。油脂が周囲の温度に適応する方法として脂肪酸の比率を変えています。油脂の中に飽和脂肪酸を多く含むと高温には対応できますが、ヤシ油のように低温では固まってしまう。逆に不飽和脂肪酸が多くなると低温でも流動性が高まります。人間は日陰を利用したり毛皮を着るなどして高温や寒冷から身を守り、自らの体温(36度付近)を保っていますが、私たちの体の中で有効に活用できる油脂の組成の幅がある程度決まっているので、そのバランスを保つことが健康の秘訣であり、摂取すべき油脂の姿なのです。

お話は、さらに  
次号「その3」へと  
続いたのでした。  
お楽しみに!

第4回



### ソイオイルマイスター検定 開催のご報告

アメリカ大豆輸出協会は、2017年にスタートした「ソイオイルマイスター検定」の第4回試験を、2020年4月11日(土)に開催しました(※新型コロナウイルス感染症対策のため、今年度のみ自宅でのネット受検に変更)。受検者の方は、主に食の専門家(油脂業、食品業、食品流通業、料理人、管理栄養士、調理専門学生など)です。アメリカ大豆輸出協会が認定する「ソイオイルマイスター」には、大豆油の未来をつなぐ重要なアンバサダー役を担っていただき、大豆油をめぐる日本とアメリカの発展を目指していきたいと考えています。

