

Topic News

大きく 動き出した 大豆ミート

近年、欧米を中心に世界で植物性素材を使った肉の代替品の開発の動きが活発になっており、日本でもこの流れを受けて大豆ミートを扱うメーカーや外食チェーンが増えています。大豆ミートは肉に比べてカロリーが低く、動物性脂肪がないことを特徴とし、ハンバーガーチェーンでは相次いで大豆ミートをパティに使用した商品を発売しています。現在、世界的に人口増加に対応した食糧安全保障が深刻化する一方、地球温暖化対策としてのCO₂排出量の削減が急務となっています。大豆ミートはこの2つの課題に対応していると期待を集めています。さらに陸上の動物肉だけでなくツナフレークなど水産資源の代替品としても利用され、ますます用途が広がっていくと思われます。

健康の面からも
環境の面からも
大豆ミートの可能性は
広がっているのね!

第9回

ちょっと
お豆な
豆知識

昔は大豆の煮汁が シャンプーだった?!

昭和30年頃まで、多くの女性が大豆の煮汁で自分の髪を洗っていたという話を聞いたことがありますか? 現代では信じられないお話ですが、大豆の中には血中コレステロールの低下作用などの健康効果が期待されるサポニンという成分が含まれており、この成分は水にも油にも溶ける界面活性作用があるため、大豆の煮汁の中に溶け込み、髪を洗っている時に髪に付着している油分も溶かして取り除いてくれるのです。さらに保湿作用や抗酸化作用もあり、天然の素晴らしいヘア洗剤だったと考えられます。ラテン語で石鹸を意味する“sapo”から、サポニンと命名されていることから見ても洗髪剤にぴったりだったのでしょう。

髪にとって良い成分が
大豆に入っていることが
昔から知られて
いたんだね!

第9回 SOY Oil のお話

「見える油と見えない油」

私たちが体に取り入れている油には、意識して食べている見える油と無意識に取り入れている見えない油があります。特に気を付けなければならないのは、無意識に取り入れている見えない油が急速に増えていることです。最近3年間でも、見える油の摂取量は一人1日当たり10.4gから10.7gとあまり変化はありませんが、見えない油は46.8gから50.5gと7.9%も増えています。その中で最も顕著に増えている油は、肉と一緒に体内に入る動物性油脂です。日本人平均では14.5gから17.2gと18.6%も増えており、続いて卵からの油が3.6gから4.1gと13.9%も増えています。無意識に取り入れている見えない油のとり過ぎには気を付けましょう。

気付かないだけに
増えてしまいがちなよ。
意識して適切な量をとって
健康な体づくりが
できるといいね。



ソイオイルマイスター プロ

検定試験のお知らせ

この度、ソイオイルマイスター検定合格者への更なるステップアップとして、「ソイオイルマイスタープロ」検定試験を企画致しました。見事マイスターの資格を取得されたみなさまには是非挑戦していただき、「ソイオイルマイスタープロ」の資格を得て、高いレベルからお仕事にお役立ていただければと思います。

【検定日】2021年5月15日(土)～29日(土)

【検定料】●ソイオイルマイスター : 3,000円(消費税込)
●ソイオイルマイスタープロ: 5,000円(消費税込)

【問題形式】●ソイオイルマイスター : 択一式
●ソイオイルマイスタープロ: 択一式、記述式

【検定方法】会場型コンピューター試験