

Latest information about soy oil

## Topic News

### 高オレイン酸大豆の 生産量が大きく 伸びる!

Prudour Private Limited社が2021年4月7日に発表した新しい調査レポートによると、高オレイン酸大豆は今後2028年に向けて年平均5.8%の成長率を記録すると予測されています。従来は大豆からつくられる食用油は部分的に水素添加されて安定性を確保していましたが、そのことによりトランス脂肪酸が生成され、動脈硬化や心筋梗塞などの循環器系疾患の危険性が指摘され、使用が大きく制限を受けています。それらソイオイルの持っていた欠点を解消したのが「高オレイン酸大豆」です。このソイオイルには食品業界のみならず油脂化学、工業界からも大きな期待を集めており、高い成長が予測されています。

従来の利点に加えて  
加熱にも強いなんて  
新しい可能性に  
満ちているわね!

第10回

ちょっと  
お豆な  
豆知識

### 丸大豆の健康パワー

現在、先進国の間では大豆ミートが大きな話題となっています。高たんぱく、動物性脂肪ゼロ、さらにコレステロール値や中性脂肪を低下する作用が期待されるとして、国内でも消費者に歓迎されています。ところが世界25カ国で30年間にわたり大豆と長寿の関係を調べていた家森幸男博士は、丸大豆がさらに健康に優れていると指摘しています。豆腐と比較したデータでは丸大豆にはたんぱく質が約3倍、イソフラボンは2倍以上も多く含まれ、さらに食物繊維の働きで食後の血糖値を抑え、悪玉コレステロールを排出する健康効果が加わるとされています。また丸大豆の調理方法としては、「水煮」よりも「蒸し大豆」の健康効果の方が優れているため、選び方も注意すると良いですね。

丸大豆の優れた  
栄養素をたっぷり摂って  
長く健康でいたい  
もんじゃの。

## SOY Oil 第10回 お話 「おいしさを活かした料理」

私たちは手元にある油を舐めても特に味を感じられないですよ。しかし何種類もの植物油の味の比較をしているプロにとっては、その差は明らかであり、それぞれの油脂がどのような調理に適正であるかを研究しています。例えば、ごま油は香ばしい香りの強い油脂、ソイオイルは味に深みとうま味を感じさせるコクのある油脂とされています。このほか菜種油やパーム油は淡白でさらっとしている油脂、エキストラバージンオリーブ油はフルーティーな香りのする油脂とされ、それぞれの油に合わせて料理を選ぶことが大切です。ソイオイルは天ぷらや揚げ物、サラダなどに適している油と評価されているので、調理の際に活用してみてください。

特性を知って  
料理に合った油を使えば  
より豊かな食生活が  
楽しめるわ!

## 検定報告

第5回

### ソイオイルマイスター検定について

先日、アメリカ大豆輸出協会が実施しているソイオイルマイスター検定と、今年から新たに始まったソイオイルマイスタープロ検定が、全国のコンピューターセンターを通じて実施されました。合格発表は7月上旬を予定しており、合格者を対象とした表彰式はオンラインで行う予定です。ソイオイルマイスタープロ検定は、ソイオイルについてより高い専門的知識を身につけることにより皆さんのビジネスに、さらには自分や家族の健康に貢献できると思っています。多くの皆さんのご参加をお待ちしています。



ソイオイルマイスター検定の公式インスタグラム  
@soyoilmaster を開設しました。

検定情報やソイオイルを使ったレシピなどを紹介しておりますので、ぜひアカウントのフォローをお願いいたします。