

Latest information about soy oil

## Topic News

### 高オレイン酸 ソイオイルの 特徴!!

高オレイン酸ソイオイルの特徴は、循環器系疾患の恐れが知られているトランス酸を含まず、酸化安定性が高められているうえに、それ

以外の大豆たんぱくや抗酸化ビタミンなどにも変化がないことです。これはオレイン酸に比べて40倍も酸化が早いリノール酸の含量が減ったことによるもので、従来のソイオイルは多価不飽和脂肪酸が63%に対してオレイン酸が22%程度でしたが、高オレイン酸ソイオイルでは多価不飽和脂肪酸を10%以下とし、オレイン酸含量が75%以上になっています。そのため、高オレイン酸ソイオイルで調理加工した食品の保存期間は3倍も延び、さらに油の安定性が高いためにオイル交換頻度も減るというメリットが認められています。

トランス酸を含まず、  
保存期間も長くなるって  
利点がいっぱい  
あるわね

## 第11回 SOY Oil のお話 「ソイオイル誕生物語 ①」

日本では大豆は縄文時代中期から食べられていたことが遺跡の発掘などから知られています。ではソイオイルはいつから使われ始めたのか、じつはドラマチックな歴史があったのです。日本での油の利用は神社などで使う燈明の油から始まり、燈明も初めの頃は松の根などを燃やし、油を搾る技術はまだありませんでした。弥生時代の後半になって日本から中国の魏の国に使者を送っていた頃に中国から最初の搾油技術が伝えられたと言われています。こうして日本で最初に搾油されたのはハシバミの実からであり、朝廷や神社で使われていたと思われまふ。我が国では大豆は早くから食べられていましたが、ソイオイルの誕生に至るまでには紆余曲折のある長い年月を費やすこととなります。

日本でどのように  
ソイオイルが使用される  
ようになったのか...?  
次回からの展開が  
たのしみだね!

第11回

ちょっと  
お豆な  
豆知識

## 枝豆のおいしさの秘密!

真夏のビールに枝豆は最高ですね。ビールを飲み続けると血液中の塩分不足により塩を振ってある枝豆を体が欲すると言われますが、大豆の子供時代に当たる発育途上にある枝豆には、そのおいしさ以外にも大豆にない様々な特徴があります。種子の中では澱粉、ショ糖、グルタミン酸、アラニンなどの成分が登熟に向けて変化し、枝豆の収穫時期に当たる花後40日前後の頃、ショ糖含量が増加し、茹でた時に甘みを感じたりと、最もおいしいバランスになります。収穫時間も日が昇る前が最も甘みが強く、収穫後48時間でアミノ酸量は4割減少すると言われるほか、枝豆の中には耐熱性アミラーゼが多く含まれ、茹でると澱粉を糖に変えておいしさを高めてくれます。枝豆には大豆にない若者のエネルギーが詰まっているのでしょね。

夏のビールの  
最高の相棒じゃな。  
今回は枝豆くんの  
お話じゃよ。

成熟前の  
僕たちには  
また違った特徴が  
あるんだね!

ハイ!

## 第5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5回試験を、2021年5月15日(土)から5月29日(土)の期間に開催致しました(※新型コロナウイルスの影響により、今年度は全国のテストセンターにてコンピューターによる試験を実施)。今年度からソイオイルマイスター検定合格者へのさらなるステップアップとして、新たに「ソイオイルマイスタープロ」の検定試験も実施されました。受験者の多くは日常的に食に関連した仕事に携わっている方たちです。この検定試験をきっかけにみなさまにはソイオイルに対する理解をさらに深めていただき、未来につなぐ重要なアンバサダー役を担っていただきたいと考えています。

今年も  
お疲れさま  
でした!!