

Latest information about soy oil

## Topic News

### パンデミックが 消費者の意識に 変化を

パンデミックが起こったことで、多くの人々の食習慣に変化が生まれています。アメリカでは消費者の58%が、食品が健康に影響を及ぼすと意識

するようになり、「食事ガイドライン」も2010年では23%の人たちしか認識していなかったところ、2020年には41%に増えています。また、消費者の24%が豆乳の消費量を増やし、消費者の28%が大豆などの植物源からより多くのたんぱく質を摂るようになっていきます。さらに17%の人たちが植物ベースの肉の代替品を食べるようになりました。アメリカ政府は1940年に大豆たんぱく質に比べて牛肉のたんぱく質は16.6倍、牛乳のたんぱく質は14.3倍のコストがかかっていることを発表しています。

(Euromonitor International, "Experiential Snacking," 2021.)

パンデミックが健康への意識を高め、大豆など植物性たんぱく質の消費の増加に影響を与えているのね。

第12回

ちょっと  
お豆な  
豆知識

### 大豆は温室効果ガス 低減にも効果が!

世界の人口は2050年までに90億人を超えると予測され、人口を支える食糧、特に重要なたんぱく質を環境に負荷をかけず供給できるのか、今後の大きな課題です。マメ科植物は共生する土壤微生物によって空気中の窒素を固定して利用でき、化学肥料などによる地下水への窒素の流失で生じる環境破壊を防ぎます。また豆類はたんぱく質原料の中で、低い地球温暖化電位を示し、温室効果ガス低減にも貢献しています。大豆は単位面積当たりのたんぱく質生産量が畜肉も含めたたんぱく素材の中で最も高く、大豆を原料とした食品は将来の食糧難と環境問題に対し最も適した食糧と考えられます。USSECが2013年に策定した大豆のサステナビリティ認証(SSAP)は、大豆そのもの、そしてその生産方法が地球規模の社会課題に貢献することを広く認知させ、大豆の価値をさらに向上させる有効的なツールとなっています。

えっ!?  
ボクたちそんなことまで  
貢献しているの!?

環境問題、食糧問題など  
これからの地球の課題に  
ワシらも貢献できることが  
いろいろとあるんじゃない!

## 第12回 SOY Oil のお話

### 「ソイオイル誕生物語 その2」

前回、日本での植物油の利用は神社などでの燈明油から始まったと書きましたが、では植物油はいつから食べられたのか、そこには仏教が大きく影響していたのです。我が国では新鮮な食材をそのまま調理していたので油料理がありませんでしたが、室町時代の終わり頃に中国仏教の影響を受け、禅宗を信奉する武家文化に精進料理として油料理を少しずつ取り入れるようになります。しかし江戸時代になっても、まだ油のほとんどは行燈の燃料として使われていました。ポルトガルやオランダ人たちが長崎に持ち込んできた南蛮料理が庶民の間に広がり、隠元和尚が京都万福寺に持ち込んだ「普茶料理」などが知られ、我が国では油調理の幕開けを迎えることとなります。しかしここにはまだソイオイルは登場しないのです。

植物油の食用は、  
始まりも本格的な広がりも  
外国からの影響が  
大きいんだね。

次回、ソイオイルは  
ついに登場するのかな!?

## 第5回 ソイオイルマイスター2021



### オンライン表彰式



アメリカ大豆輸出協会 (USSEC) は9月1日に、「第5回ソイオイルマイスター検定」の合格者が参加する「2021ソイオイルマイスター表彰式」をオンラインで開催し、コロナ禍を乗り越えた新たなソイオイルマイスターが誕生しました。今回の検定には、88名の方が受験申し込みをされ、71名が受験されました。オンライン受験ではマイスター64名が合格されました。今年度より新設されたソイオイルマイスターの上位の資格であるソイオイルマイスタープロ検定では、アメリカ大豆のサステナビリティに関する高度な難関問題にも関わらず、7名の方が見事に合格されました。

大豆油の  
未来を担う、新たな  
ソイオイルマイスターの  
誕生ですね。