

Topic News

高オレイン酸遺伝子組み換え表示の削除

国内での高オレイン酸大豆の需要が高まっていますが、この原料の大豆種子の育種が遺伝子組み換え技術でも従来の育種でも同じように作れることから、「特定遺伝子組み換え農産物」として義務表示の対象を規定している基準から「高オレイン酸遺伝子組み換え」の表示を削除するとの決定がなされました。これまでの表示は、高オレイン酸大豆油を使用したくても選択できないという食品メーカーの商品開発や、研究の妨げとなっていました。今回の変更によって国内食品メーカーの国際競争力の向上、消費者の選択肢が増えることになりました。

従来育種での生産が可能になったことが表示の削除につながったのね!

第14回

ちょっとお豆な豆知識

アメリカ人に大豆食品が推奨される

ほほう、米国の食事ガイドラインには一体どういことが書かれておるのじゃろうの?

米国農務省と米国保健福祉省は2020年末に「米国人のための食生活指針2020-2025」を公表しました。その食事ガイドラインの中で、成人は1日当たりの総摂取カロリーの85%を栄養素密度の高い食品や飲料から摂るよう推奨しています。また健康的な食生活様式に関しても、米国スタイル・ベジタリアン・地中海の3つのすべてで、大豆食品の摂取を奨めています。近年は豆乳や植物性代替肉(プラントベースフード)として大豆食品を摂取する流れがありますが、この米国の食生活指針は単に米国だけにとどまらず、世界各国の栄養指導にも大きな影響を与え、欧米を中心に大豆たんぱくや大豆食品の消費の後押しになりそうです。

3つの食事パターン全てで僕たちが推奨されてるなんてうれしいな♪♪

第14回 Soy Oil のお話

「ソイオイル誕生物語」その4

今回の話は一気に明治・大正時代に飛びます。欧米視察から帰った明治新政府の要人たちは我が国の富国強兵の必要と共に、国内での食糧増産が急務であると認識します。そこで農産物の増産に必要な肥料は、堆肥や人糞から肥料効果が高い魚肥に切り替えるよう指導していきました。こうして北海道を中心にニシンから魚油を搾って乾燥させた魚粕肥料作りが始まります。順調に立ち上がった肥料産業でしたが、明治時代末になると急速にニシンが捕れなくなり、肥料不足が起こります。この時、ある肥料商人が当時、満州で肥料として使われていた大豆粕を輸入し農民に渡したところ、肥料効果が優れていると大人気となり、一気に魚粕肥料から満州の大豆粕肥料へと切り替わっていくこととなります。大豆は万能ですね!

明治時代以降の肥料産業が大豆粕肥料へといきつく過程は歴史の面白さがあるねえ。

それにしても、ほんと大豆は万能!

報告事項

ソイオイルマイスター検定について

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、ソイオイルマイスタープロ検定は全国区のコンピューターセンターを通じて5月に開催されました。合格発表は7月上旬を予定し、また合格者を対象とした表彰式は9月にオンラインで行う予定となっています。今回は検定試験に合わせ、ソイオイルマイスターとソイオイルマイスタープロの教材動画の製作や充実化をはかり、ソイオイルについての理解を深めていただく新たな取り組みをスタートしました。みなさんがより高い専門的知識を身につけることにより、ビジネスに、さらにはご自身や家族の健康に活用できることを願っています。



ソイオイルマイスター検定の公式インスタグラム
@soyoilmaster で様々な情報を配信中です。

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。