

「安心・安全」で
日本の大豆製品市場を支える
アメリカ大豆

後編

今、なぜサステナブルな原料調達が必要か



前編では、日本の大豆製品市場を支えるアメリカ大豆のサステナブルな取り組みを紹介した。今回は、なぜ今、サステナブルな原料調達が必要なのかを多角的に探っていく。

サステナブル調達の実現が2030年までに求められる

前編では、SSAP認証付きアメリカ大豆の日本への出荷数が急増していることを紹介した（SSAP認証については下参照）。後編では、その背景にある、企業に求められる「原料のサステナブル調達」について考察したい。

「今や、全世界的に、サプライチェーンにおける『サステナブル調達』への対応が迫られています」と話すのは、サステナビリティ経営に詳しい、ニューラル代表取締役CEOの夫馬賢治氏。近年、日本の食品業界でも、大企業を中心に、サステナブル調達に組み込み、その具体的な内容を公表する企業が増えてきている。



ニューラル
代表取締役CEO
夫馬 賢治氏

ここには、「サステナブル調達への取り組みが、ESG投資において、投資家から評価を受ける上で重要な指標になっている」（夫馬氏）という要因もある。サステナブル調達の実現は、企業の将来を左右する重大な問題なのだ。

こうした国内外の動きの中、2021年6月、農林水産省は「みどりの食料システム戦略」を策定し、「2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す」という明確な方針を掲げた。農水省をはじめ政府系



内閣官房
東京オリンピック・パラリンピック
推進本部事務局
参事官補佐
林 俊宏氏

のサステナブル分野の委員を数多く務める夫馬氏は、「国内だけでなく輸入された農産品にまで対象を広げた指針は、今回が初めて」と語る一方、「輸入原材料の調達においては、海外の生産地での下請けの重層構造などもあり、環境面でも人権面でも、輸入元がその状況を細かく把握するのは非常に困難です」とその難しさを指摘する。

その解決策の一つが、SSAP認証など、一定のルールを守って生産管理されたものであることを第三者機関が監査するサステナブル認証制度だ。

「日本では、和食文化の継続と肉に代わるたんぱく源の確保という2つの面で、大豆のサステナブル調達はとくに重要です」と夫馬氏。現在、日本の輸入食用大豆はほとんどがアメリカ大豆なので、「日本企業はSSAP認証大豆を取り入れることで、サステナブル調達の難しさをクリアできるという利点があります」（夫馬氏）。さらに、「今後は、いかに中小の企業にサ

「アメリカ大豆のサステナビリティ認証」の4つのルール

- 1 **生物多様性と生態系の維持**
生産地域を制限して、森林を伐採せずに、生態系を守りながら生産する
- 2 **サステナブルな生産活動**
「保全耕起法」他の法律に基づき、輪作やGPS技術などを活用した精密農業を取り入れ、環境を守りながら生産活動を行う
- 3 **生産農家の労働環境改善**
労働者の健康と福祉に留意し、サステナブルな手法（無駄なエネルギーを使わない、肥料・農薬は最小限に正しく使う、水質を守る）で生産管理する
- 4 **生産活動と環境保護の継続的改善**
継続的な生産活動の改善と、環境保護の向上を目指す。これらの実現のために技術やデータを利用する

SSAP認証とは

環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産された大豆とサプライチェーン業者に対し、出荷先の要望に応じて、輸出時に証明書を発行する制度。4つのルールに基づき「サステナブルなルールを守って生産された大豆」であることを証明する認証マークも発行。

取り組み事例

サステナブルな原料調達が生み出す新たな価値



【不二製油】

2000年代から
サステナブルな
原料調達に取り組む

購買物流部門 購買部 部長
大橋 達夫氏

植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の4事業を展開する不二製油では、2000年代からサステナブルな原料の調達に取り組んできた。「事業の一つである大豆たんぱくは非遺伝子組み換え大豆を調達してきました。パームなどの原料においても持続可能な調達が必要だと認識しています。弊社が米国から調達している大豆原料はIPハンドリング（分別生産流通管理）の下で生産農場まで遡れるトレーサビリティが確保されており、その点でサステナブルな調達が実現されています。更にここ4、5年はサステナブル調達への関心が高まってきていると感じています。SSAP認証マークの導入についても、現在年内導入へ向けて具体的に検討中です」と同社購買部部長の大橋氏は話す。



【三好食品工業】

持続的な製造販売に向けて
メーカーの垣根を越えた
新たな取り組みをスタート

三好食品工業 代表取締役
三好 兼治氏

SSAP認証制度の開始初期から認証マークを製品に導入しているのが、九州を拠点に豆腐や油揚げの製造販売を行う三好食品工業だ。「アメリカ大豆輸出協会の勉強会でアメリカの生産農家を視察した際、科学を応用したサステナブルな生産管理によって収穫量の多い品種の大豆を生産していることを知り、アメリカ大豆の安定的な調達が我々の持続的な製造販売を可能にすると確信した。今後も積極的にSSAP認証マークを導入した製品を増やしていきたい」と話すのは、同社の代表取締役であり、日本豆腐協会会長でもある三好氏だ。三好氏は、メーカーの垣根を越えた取り組みとして「TOFU FUTURE PROJECT」を立ち上げ、現地生産者やブリーダーとの情報共有を通じて、より豆腐適正の高い原料によるおいしい豆腐製品作りを推進したいと考えている。



Next Future

SSAP認証導入でサステナブルな未来へ

【アサヒコ】

原料へのこだわりを伝えるコミュニケーションとしてSSAP認証マーク導入へ



アサヒコ マーケティング本部 池田 未央氏

豆腐をヘルシーな植物性のたんぱく源と捉え、手軽に植物性たんぱく質を摂取できる「TOFU BAR」をはじめとする「TOFFU PROTEIN」シリーズを開発してきたアサヒコでは、2022年の設立50周年を機に行う豆腐製品の大幅なリニューアルに合わせて、アメリカ大豆を使用した製品にSSAP認証マークを導入するという。「大豆本来の価値をお客様に理解してもらえるような持続的な商品開発に力を入れている弊社としては、使う原料自体がサステナブルだということをお客様にコミュニケーションしていくためにも、SSAP認証マークを導入していきたい」と同社マーケティング本部の池田氏は意気込む。



ステナブル調達の意義を理解してもらい、実現してもらうかということが、課題となってきました」と夫馬氏は考察する。

一方、「持続可能性」を大会コンセプトの一つとしていた、東京2020オリンピック・パラリンピックにおいては、「持続可能性に配慮した調達コード」が策定され、農産物の原料調達にも採用された。GAP認証を受けた農産物やSSAP認証大豆がこの調達コードをクリアし、公式サプライヤーに選定されたのは、前編で

紹介した通りだ。

調達コードを策定した理由について、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局 参事官補佐の林俊宏氏は、「2030年をゴールとするSDGsでも『持続可能な消費および生産のパターンの確保』が目標に入っているように、持続可能性を表現することは、世界的な潮流となっています。とくに調達

段階からのサステナブルな原料確保は重要で、今大会において調達コードを設定したことは意義深いことでした」と話す。大会終了後もサステナブル調達の動きは着実に広がっており、「しっかりとした行動規範を作り、世界中に提示できたことは、今大会が社会全体にもたらした貴重なレガシー（遺産）の一つではないでしょうか」と語っている。

Ad

お問い合わせ／



アメリカ大豆輸出協会 <http://ussoybean.jp/>