

# サステナブルな農法

Sustainably

## アメリカ大豆サステナビリティ プロトコル認証 取得食品

U.S. Soy Sustainability Assurance Protocol(SSAP) Certified Food

### ◆埼玉種穀

埼玉種穀は、アメリカ大豆の輸入商社。オハイオ州シュワルツファームで生産された食品大豆を豆腐、油揚げ、納豆メーカーなどに供給。日本へ輸出する30キロの紙袋にはSSAP認証マークが付けられ、分別生産流通管理された食品大豆であることが明示される。

### ◆三好食品工業

[木綿豆腐 ソフト豆腐]

九州では定番の、サイコロ型のもめん豆腐とソフト豆腐。原料には、豆腐の老舗が選抜いた、安心安全のアメリカ産契約栽培大豆を使用。豊かな風味を引き出すために、にがり100%で仕上げている。

### ◆ベジプロフーズ

コンビニなどで購入できるいなり寿司の油揚げにもアメリカ大豆が使われている。業務用「味付け油揚げ」を製造しているベジプロフーズでは、サステナビリティ認証を取得した非遺伝子組み換え大豆を使用。ジュシーないなり寿司の油揚げを提供している。

### ◆三基商事

[ミキプロテイン95 スープリム]

約40年前から製造販売されている「ミキプロテイン95」は、健康食品初のサステナビリティ認証を取得。95%が非遺伝子組換え大豆由来の分離大豆たんぱくで、必須アミノ酸をバランス良く含む。料理に使えることこだわり、あえて原料そのままの味を生かしている。

### ◆保谷納豆

[極だし納豆]

炭火を用いた独自の発酵法「炭火造りの製法」(特許製法)で、サステナビリティ認証大豆本来の風味とうまみを大切に納豆に仕上げている。鯉節とのりの風味をきかせた「極(きわ)だし」も特徴。

### ◆伊丹食品

[ソフトもめん]

国産大豆に近い味わいを持つアメリカバージニア州産の大豆を使用し、創業以来受け継がれてきた技と北海道の地下からくみ上げた軟水で作るもめん豆腐は、網のような滑らかさが特徴。サステナビリティ認証を得ていることで、学校給食にも採用されている。

### ◆オーケー食品工業

[味付油あげ(いなり用の三角タイプ)]

オーケー食品工業は、業務用味付寿司揚げを中心に製造する業界のパイオニア。きつねの耳を模した三角形の味付揚げは、主に西日本で販売されている。いなり寿司のほか、うどんやそばのきつね揚げとしても使用できる。

### ◆小杉食品

[おちびさんつゆだく]

三重県桑名市にある小杉食品の売れ筋1位商品が「おちびさん つゆだく」。量が多く少し甘めのタレが入り、糸切れがよく、臭いも気にならずに食べやすいと大好評。アメリカ大豆サステナビリティアンバサダー賞2019を受賞した。

### ◆高橋食品工業

[有機納豆]

京都伏見の納豆専門メーカーが、有機JAS認定を受けたアメリカ産オーガニック大豆で作ったこだわりの中粒納豆。第20回全国納豆鑑評会にて、アメリカ大豆部門の特別賞を受賞している。

### ◆マルキン食品

[元気納豆 昆布たれ付]

同社社長は米国でサステナビリティの意識が消費者に根付いていることを実感。サステナビリティ認証大豆の導入を決断した。「元気納豆 昆布たれ付」は、第25回全国納豆鑑評会でアメリカ大豆部門特別賞などをダブル受賞した。

### ◆原田製油

[ねばり一番]

アメリカ産のサステナビリティ認証プロトコルに沿って生産された小粒大豆を使用し、「九州の味覚に合わせて調合された甘口かつお風味のタレ、からし付き」の商品。第23回全国納豆鑑評会のアメリカ大豆部門で、アメリカ大豆サステナビリティアンバサダー賞を受賞。



USSEC(アメリカ大豆輸出協会)  
ディレクター  
Masako Tateishi  
立石雅子氏

立石氏 現在、異常気象が頻発し、

## 大豆の安定供給への サステナブルな取り組み

「私たちが日々食べる食材はど

のように作られ、どこから来

給、安定確保などに関心を持

つ、地球環境について考えて

くことは、今後さらに大切にな

るでしょう。そうすると自然と生産

者や携わった人々への感謝の気持

ちが持て、同じ食材でも味わい

が深

ま

るの

か

も

し

ラホスカヤ氏 はい、日米のパート

ナーシップは、まさにサステナブル

です!

「私たちが日々食べる食材はど

のように作られ、どこから来

給、安定確保などに関心を持

つ、地球環境について考えて

くことは、今後さらに大切にな

るでしょう。そうすると自然と生産

者や携わった人々への感謝の気持

ちが持て、同じ食材でも味わい

が深

ま

るの

か

は環境に配慮しつつ、日本向けの安

心・安全な大豆の安定供給を実現す

るうえで大きな役割を果たしてき

たということですね。アメリカによ

るサステナブルな農法の歴史が、日

本の伝統大豆製品を支えてきたと

も言えますね。

ラホスカヤ氏 はい、日米のパート

ナーシップは、まさにサステナブル

です!

「私たちが日々食べる食材はど

のように作られ、どこから来

給、安定確保などに関心を持

つ、地球環境について考えて

くことは、今後さらに大切にな

るでしょう。そうすると自然と生産

者や携わった人々への感謝の気持

ちが持て、同じ食材でも味わい

が深

ま

るの

か

も

し

るの

か

も

し

るの

か

フィスに散らばっているUSDA

の同僚たちは、アメリカの大豆農家

とともにサステナブルな農業とい

う共通のゴールを目指して業務に

あたっています。例えば、ダストボ

ールの災害によって創立された自

然資源保全局(NRCS)は、大豆生

産者などの農家に技術指導を行っ

ています。

立石氏 80年の歴史を持つNRCS

は環境に配慮しつつ、日本向けの安

心・安全な大豆の安定供給を実現す

るうえで大きな役割を果たしてき

たということですね。アメリカによ

るサステナブルな農法の歴史が、日

## 数字で見るサステナビリティ Sustainability by the Numbers

アメリカの大豆生産者は、毎日、毎年、  
多くの持続可能な生産活動を実践。  
未来に向けサステナビリティを改善するため  
継続的に取り組んでいる。

害虫 駆除 95%

アメリカの大豆生産者の95%は、害虫駆除のため毎シーズン、生産者自身が圃場の調査を行っている。

栄養分 の管理 92%

アメリカの大豆生産者の92%は、適切な栄養水準を維持するため、土壌の状態を検査している。

輪作 94%

アメリカ大豆の作付面積の94%は継続的に輪作されており、生物多様性の向上に貢献している。

省耕起 栽培 70%

アメリカ大豆の作付面積の70%は不耕起法を含む、保全耕起を行っている。

水管理 94%

アメリカの農地の94%は灌漑を利用していない。

保全 10%

アメリカの農地の10%は、環境保全上重要な地域を守るため休耕している。

詳細な 記録 95%

アメリカの郡の95%は、土壌データはオンラインで公開されている。

SUSTAINABLE U.S. SOY



サステナビリティ認証ロゴは、商品パッケージに印刷してアピールすることができます。

### SSAP認証ロゴを使用するメリット

- ・お客さまにサステナブルな原料を使用した製品であることをアピール
- ・CSRに対する積極的な取り組みのお手伝い
- ・PRの機会
- ・サプライチェーンにおけるサプライヤーとのパートナーシップ向上
- ・EUなどサステナビリティを重視する市場への海外輸出の機会

### サステナブルな調達に 取り組むメリット

- ・ブランド価値を向上できる
- ・より信頼できるパートナーであるサプライヤーを特定する
- ・従業員の関心を引きつけ、離職率を低く抑える
- ・事業効率を大幅に改善する
- ・新しい収益の流れを作り出す
- ・ステークホルダー/株主の期待に応える
- ・まずは、身近な食材、取り組みやすい大豆から始める
- ・将来的なリスク管理になる

現在、日本国内外では「サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」認証ロゴの付いた商品が、300品以上流通している。認証ロゴを商品パッケージに印刷して、販促活動に取り組みやすい。販売活動に取組むメーカーが増加した。認証ロゴの付いた大豆商品ならサステナブルな原料であり、CSRやSDGsの面でもアピールができる。さらにブランド価値を向上し、信頼できるサプライヤーを特定するなど、サステナブルな調達に取り組むメリットは数多い。さらにUSSECは

世界的にSDGsの17の目標達成への関心が高まるなかアメリカ大豆の「サステナビリティ認証プロトコル」は、SDGsのターゲットと重なる部分が多くある。認証ロゴを商品パッケージに印刷した大豆食品によって、消費者のSDGsに沿った購買活動をサポートすることが可能となる。

認証プロトコルは、SDGsの6つのターゲットへマッピングされるが、その6つとは「2. 飢餓をゼロに」「6. 安全な水とトイレを世界中に」「12. つくる責任 つかう責任」「13. 気候変動に具体的な対策を」「15. 陸の豊かさも守ろう」「17. パートナーシップで目標を達成しよう」である。特に力を入れている分野は、環境面での回復力(レジリエンス)を高める研究や、農法のためのさらなるパートナーシップの探索などである。土壌の健康状態を良くし、水を管理し、エネルギー利用を効率化、温室効果ガス排出を削減することで、CSRにおける将来的なリスク管理につながる、SDGsの目標達成にも貢献できる。

### サステナビリティ認証ロゴ その活用のメリット

現在、日本国内外では「サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」認証ロゴの付いた商品が、300品以上流通している。認証ロゴを商品パッケージに印刷して、販促活動に取り組みやすい。販売活動に取組むメーカーが増加した。認証ロゴの付いた大豆商品ならサステナブルな原料であり、CSRやSDGsの面でもアピールができる。さらにブランド価値を向上し、信頼できるサプライヤーを特定するなど、サステナブルな調達に取り組むメリットは数多い。さらにUSSECは

世界的にSDGsの17の目標達成への関心が高まるなかアメリカ大豆の「サステナビリティ認証プロトコル」は、SDGsのターゲットと重なる部分が多くある。認証ロゴを商品パッケージに印刷した大豆食品によって、消費者のSDGsに沿った購買活動をサポートすることが可能となる。

ラホスカヤ氏 USDAはアメリカ大豆輸出協会と協力し、アメリカ大豆農家と日本の食品産業の強い絆をこれからも支えています。アメリカ大豆のSSAP認証こそが、アメリカの農家たちの努力の「証」です。日本の消費者が、この取り組みを応援して下さっているというところで、大変喜んでおります。

# で育む アメリカ大豆

Grown U.S. Soy



豆腐や納豆、醤油など身近な伝統大豆製品はアメリカ大豆が原料となっていることが多い。

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

**立石氏** 豆腐や納豆など日本の伝統的な大豆食品には、国産大豆が多く使われていると考えている方が多いでしょう。しかし実際は、日本で使われている大豆の9割が輸入大豆で、そのうちの7割はアメリカ大豆です。この事実を業界外の方にお話するとほとんどの方が知らなかったと驚かれます。国産大豆に比べアメリカ大豆のイメージというのは漠然としているかもしれません。安心・安全な大豆を日本にお届けするために、アメリカの大豆生産者は日々努力を重ねていますので、

思っていたより身近なアメリカ大豆知っていましたか？



アメリカ大使館 農務省 農務官  
Dr. Maria Rakhovskaya  
マリア・ラホスカヤ氏

アメリカの大豆生産者は、国や輸出協会のサポートのもと、土壌保全、水管理、温室効果ガス削減などサステナブルな取り組みを行っている。アメリカ大使館 農務省 農務官のマリア・ラホスカヤ氏とアメリカ大豆輸出協会の立石雅子氏が、アメリカ大豆のサステナビリティについて語った。

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

その真剣な取り組みを日本のお客さまに伝えるべく、アメリカ大豆輸出協会は長年活動しています。ラホスカヤ氏 日本に赴任して以来、豆腐、味噌、納豆など、アメリカ産大豆を使ったおいしい食品が豊富にあることに感動しています。昨年、日本醤油協会主催の「醤油の日」のイベントに参加しました。醤油品評会の賞を獲得した醤油を使用し、とてもおいしいお寿司、パスタ、ステーキなどをいただきました。私はアメリカでも日本食を楽しんでいましたが、実際に日本に住んでからは、長い歴史の中で育まれた伝統大豆製品への敬意が日増しに高まっています。アメリカ産大豆が日本の長い歴史の一部になってきたという事実を誇りに思っています。

大豆は健康的で奥深く、汎用性が高いため、無限の可能性を秘めています。これからも多様な国際性を積極的に取り入れ、サステナビリティに取り組みたいければ、さらにダイナミックに進化していくことができると信じています。

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は健康的で奥深く、汎用性が高いため、無限の可能性を秘めています。これからも多様な国際性を積極的に取り入れ、サステナビリティに取り組みたいければ、さらにダイナミックに進化していくことができると信じています。

## 日本の食卓に貢献するサステナビリティ認証大豆



大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は健康的で奥深く、汎用性が高いため、無限の可能性を秘めています。これからも多様な国際性を積極的に取り入れ、サステナビリティに取り組みたいければ、さらにダイナミックに進化していくことができると信じています。

## アメリカ大豆サステナビリティ認証プロトコルとは

About U.S. Soy Sustainability Assurance Protocol



「サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」は、第三者機関の認証と監査を受ける集団的な取り組みであり、全米規模でサステナブルな大豆生産が行われていることを示すもの。環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産・管理された大豆に対して証明書を発行する。現在では様々な国際的なサステナビリティの基準に合致すべく評価を得ている。



## アメリカ大豆サステナビリティ認証の4つのルール

Four Directives of U.S. Soy Sustainability Assurance Protocol

- 1)生物多様性と生態系の維持  
(生産地域を制限し、森林を伐採せず生態系を守りながら生産)
- 2)サステナブルな生産活動  
(保全耕起法などの法律に基づき、GPS技術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を守り、サステナブルな手法で生産管理する)
- 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)

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

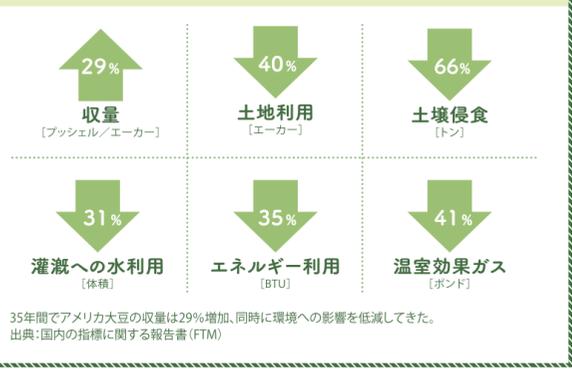
大豆は伝統製品に留まらず、その領域を超えたプラントベースフードやソイオイル、サプリメントまで、イノベーション

大豆は健康的で奥深く、汎用性が高いため、無限の可能性を秘めています。これからも多様な国際性を積極的に取り入れ、サステナビリティに取り組みたいければ、さらにダイナミックに進化していくことができると信じています。



アメリカの大豆生産者は97%が家族経営。限りある資源の中で次世代につなぐ農業を継続できるように、土壌の健康を守り、水を管理し、エネルギー利用を効率化し、農業散布をできるだけ減らすなどの活動に取り組んでいる。

## サステナブル農法による変化の割合(1980~2015年)



※1930年代のダストボウルで被害を受けたテキサス州やオクラホマ州などの農家は、大平原から脱出せざるをえなくなり、農地を失うこととなった。写真は、テキサス州スタートフォードに接近するダストボウル。これがサステナブルな農業の始まりとなる。

