

SSAP 認証マークがコンビニへ サステナブルなアメリカ大豆活用広がる

アメリカ大豆輸出協会はサステナビリティ認証プロトコル(SSAP)により、持続可能な大豆を供給し、国内の大豆加工食品のサステナブル調達を支えている。
SSAPの普及に貢献し「サステナビリティ特別感謝賞」を受賞した、アサヒコ、セブン&アイ・ホールディングスに話を伺った。

Special Appreciation Award for Sustainability in the U.S.Soy



セブン&アイ・ホールディングス
「持続可能な調達」チームリーダー
イトーヨーカ堂
執行役員 フード&ドラッグ事業部長
西山英樹氏

西山英樹氏

「持続可能な調達」チームリーダーとして、環境負荷低減に取り組んでいます。その推進のためグループ各社を横断する形で対策チームを設置。私は「持続可能な調達」チームのリーダーを務めています。

セブン&アイ・ホールディングスでは、2019年からグループの環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」を掲げ、「CO2排出量削減」「プラスチック対策」「食品ロス・プラスチック対策」「持続可能な調達」の4つのテーマのもと、環境負荷低減に取り組んでいます。その推進のためグループ各社を横断する形で対策チームを設置。私は「持続可能な調達」チームのリーダーを務めています。

活動の一環として、水産物ではMSC・ASC認証商品などの販売や陸上養殖、農産物では生産者へのGAP認証の取得推奨や有機JAS認証商品、「植物工場」野菜の販売などに取り組んでいます。

こうして中、SSAP認証アメリカ大豆を原材料とした「セブンプレミアム」の「豆腐バー」が大ヒットしたこともあり、このたびUSSEC様から名誉ある賞をいただいたことは大変誇らしくあります。

「豆腐バー」を販売したところ、若い層を中心に支持され一時は生産が追いつかないほどの人気となりました。他にもSSAP認証アメリカ大豆を納豆に使用しています。健康的なスイーツ感覚の「豆腐バー」も販売を計画しており、今後も商品販売を拡大してまいります。



『GREEN CHALLENGE 2050』

豊かな地球環境を未来世代につなぐため、全国の店舗とサプライチェーン全体でさらなる環境負荷低減を推進

「豆腐バー」を販売したところ、若い層を中心に支持され一時は生産が追いつかないほどの人気となりました。他にもSSAP認証アメリカ大豆を納豆に使用しています。健康的なスイーツ感覚の「豆腐バー」も販売を計画しており、今後も商品販売を拡大してまいります。

「豆腐バー」を販売したところ、若い層を中心に支持され一時は生産が追いつかないほどの人気となりました。他にもSSAP認証アメリカ大豆を納豆に使用しています。健康的なスイーツ感覚の「豆腐バー」も販売を計画しており、今後も商品販売を拡大してまいります。

「豆腐バー」を販売したところ、若い層を中心に支持され一時は生産が追いつかないほどの人気となりました。他にもSSAP認証アメリカ大豆を納豆に使用しています。健康的なスイーツ感覚の「豆腐バー」も販売を計画しており、今後も商品販売を拡大してまいります。

「豆腐バー」を販売したところ、若い層を中心に支持され一時は生産が追いつかないほどの人気となりました。他にもSSAP認証アメリカ大豆を納豆に使用しています。健康的なスイーツ感覚の「豆腐バー」も販売を計画しており、今後も商品販売を拡大してまいります。

アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞受賞
PB商品の「豆腐バー」がコンビニエンスストアで大人気に



アサヒコ
代表取締役
池田未央氏

池田未央氏



抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

昨年引き続き2回目の受賞となり、持続可能性を追求する当社の企業姿勢を評価いただいたことに本当に感謝いたします。当社は事業活動を通じて環境はもとより、健康・食文化の面から持続可能性に取り組みしてきました。健康面では人生100年時代により健康的な生活を送る後押しをすること、食文化の面では創業以来50年にわたる豆腐作り経験から、日本の豆腐を未来へつなぐ形で商品開発を行っています。今回の受賞は当社のサステナビリティ方針と、原料に使用

するSSAP認証アメリカ大豆の理念が一致していることの証明だと考えています。2020年に「TOFU PROTEIN」というブランドを立ち上げ、たんぱく質の含有量が高いアメリカ大豆を原料とした製品開発・販売を始めた。その代表的な製品が、手軽に良質なたんぱく質を摂れる「豆腐バー」シリーズで、累計7000万本以上を販売した大ヒット商品となりました。また、ひじきや枝豆などの具材入りタイプや、9月からはスイートポテト味、

抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞受賞
アメリカ大豆で持続可能性を追求した「豆腐バー」を世界に

抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

抹茶味などのスイーツタイプの発売を開始。食事やおやつに食べていただけるようバリエーションを増やす予定です。

サステナブルな生産・流通を証明 アメリカ大豆サステナビリティ認証プロトコル

アメリカ大豆がサステナブル（環境への負荷を最小限におさえた持続可能）な方法で生産・管理された大豆であることを証明する制度が「サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」だ。アメリカ大豆は右記の4つのルールに基づき生産され、日本への輸入大豆のうち、9割にあたる約230万トンがSSAP認証大豆となっている。近年、豆腐や納豆、油揚げなどに加工され、スーパーやコンビニなどに流通するSSAP認証アメリカ大豆が増加し、認知度を高めている。

店頭で話題のSSAP認証マーク

SSAP認証の4つの基準をクリアしたアメリカ大豆を6割以上原料として使用した製品は、「認証マーク」をつけることができる。脱炭素など環境保全への取り組みが加速する中、温暖化ガス排出を抑え、サステナブルな大豆製品の原料生産を示すことが可能だ。また、消費者の食品の安心・安全への意識が高まっているが、SSAP認証マークを提示すれば、トレーサビリティの推進や、サプライチェーンの透明性をアピールすることができる。

サステナビリティ認証プロトコル(SSAP) 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、森林を伐採せず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に留意し、サステナブルな手法で生産管理する
- 4 生産活動の継続的改善と環境保全**
継続的な生産活動の改善と環境保全の向上を目指す。これらの実現のために技術やデータを利用する