

全粒大豆の物理的要因を比較： 大豆の水分量

大豆の水分含有量は多くのことに影響するため、収穫前に注意深く管理されます。水分量は、大豆の保存（有効）性や品質保持に影響を与えます。水分量が多いと、大豆はカビの発生や種皮の破裂、気温の上昇で発芽する可能性といった影響を受けやすくなります。このような品質低下は、保存条件や保存期間によって発生する可能性があります。品質低下が発生した場合、大豆の受けた損傷を元の状態に戻すことはできません。



米国およびブラジル産の輸出大豆から収集された結果¹によると、**ブラジル産大豆は米国産大豆より水分含有量が多いことがわかりました。**2020年および2021年の水分量の差でわかるように、季節的な条件は作物の品質に影響を与えます。ブラジル産大豆の水分量が多いのは、収穫時期の気温が高いことと収穫前後の降水量が多いことが理由です。自然乾燥できない大豆は、水分量の多い状態で収穫されます。以下に示すように、大豆は許容される範囲で乾燥させますが、正確な乾燥方法でないことから、大豆に損傷を与える危険性があります。最終的には、大豆から製造する大豆ミールの品質にも影響を及ぼします。

¹ データは、米国およびブラジル産の輸出大豆の品質検査結果の要約です。米国のデータは、USDA FGIS公開データベースから取得したものです。ブラジルのデータは、各調査結果から収集されたものです。このデータは、一定のサンプルによるものであり、すべての大豆のサンプルを統計的に反映するものではありません。2020年12月および2021年1月については、ブラジル産大豆の供給が不足したため、当該2か月のデータは存在しません。

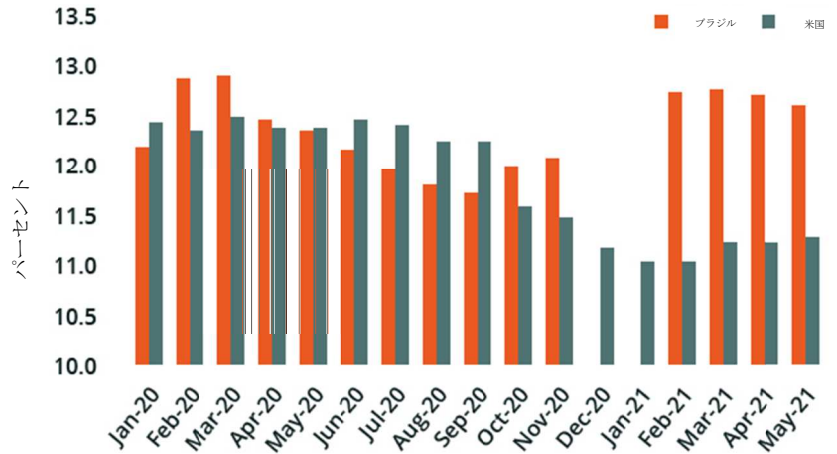
水分含有量は、大豆に含まれるすべての栄養素の変位とみなされ、最終的には大豆ミールの変位となります。

つまり、水分量の少ない大豆を購入するバイヤーは、少ない水分と多くの栄養素を手にするということです。

大豆の価格がメートルトン当たり500ドルを超えると、水分1パーセントの減少はメートルトン当たり5ドルに相当します。

大豆の品質低下は、加工業者が大豆を処理する際にも問題となります。

米国産大豆は、水分量が少なく、保存条件も良好なため、品質面での優位性が認められます。



	ブラジル	米国	米国の優位性 %
2020	12.25	12.12	-1.1%
2021	12.72	11.18	-12.1%



米国大豆がお客様の事業に貢献できることについて詳しくお知りになりたい方は、アメリカ大豆輸出協会（USSEC）の地域または日本担当者までお問い合わせいただくか、<https://ussec.org/contact/>からお客様の連絡先をお知らせください。

アメリカ大豆輸出協会（USSEC）について

大豆は、米国の食品および農産物の輸出のうち、第一位を誇る品目です。アメリカ大豆輸出協会（USSEC）は、世界82か国で米国大豆が食用や養殖用、家畜飼料用として市場アクセスできる環境を設定するとともに、その価値の向上に取り組んでいます。USSECは、米国の大豆生産者や加工業者、商品荷主、小売業者、協同する農業関連産業、農業組織と積極的なパートナーシップを結んでおり、堅牢なパートナーシッププログラムにより食品および農産物のリーダーとの繋がりを確立しています。USSECは、農業従事者による資金提供ですが、United Soybean Boardや各州の大豆協議会、食品および農産物による投資金とAmerican Soybean Associationが米国農務省（USDA）の海外農業局（FSA）から提供を受けた費用負担（コストシェア）型の投資金をもとに運営されています。詳細については、各ウェブサイト（www.ussoy.org、www.ussec.org）、または [Linkedin](#)、[Twitter](#)、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) でご覧ください。