

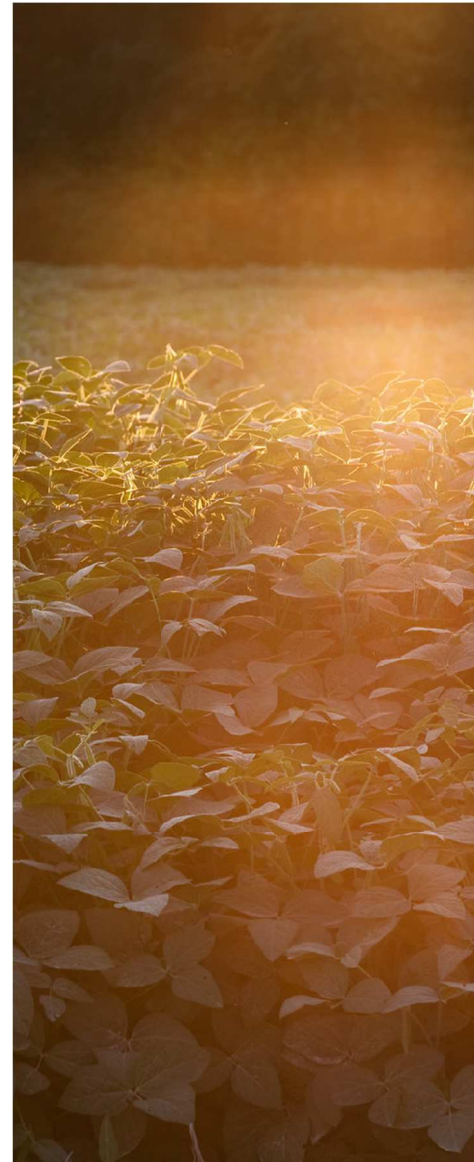
丸大豆の物理的要因を比較： 大豆の損傷

損傷のある大豆の量は、大豆の全体的な品質を決定する上で重要な検討事項です。この損傷には、熱やカビ、虫による損傷のほか、大豆に物質的な損傷を与える要因が含まれます。水分量が多い時に収穫される大豆は、カビの影響を受けやすく、熱で乾燥させる必要があります。乾燥は熱による損傷のリスクを高め、大豆から製造する大豆ミールの品質にも影響します。

他の地域で栽培された大豆の中でも米国産と比較して水分量の多いものは、その品質を保持するため、通常より乾燥させてあります。こうした地域で最も一般的に利用されているのは、熱を発生させるために木を燃やす方法です。乾燥条件が適切であれば大豆の品質は保持されますが、乾燥方法は重要なポイントです。乾燥プロセスとしては、ガスを使って乾燥させる方法がより好ましく、乾燥作業をより正確に調節できますが、木は安価かつ容易に入手できることから、南米地域では木を燃やして乾燥させる方法がより一般的です。木を燃やして乾燥させる過程でその調節が適切でないと、熱によって損傷を受ける大豆が増えてしまいます。

さらに、地域によって生育の状況が大きく異なるため、熱による損傷を受けた大豆の量には明らかなばらつきがあります。

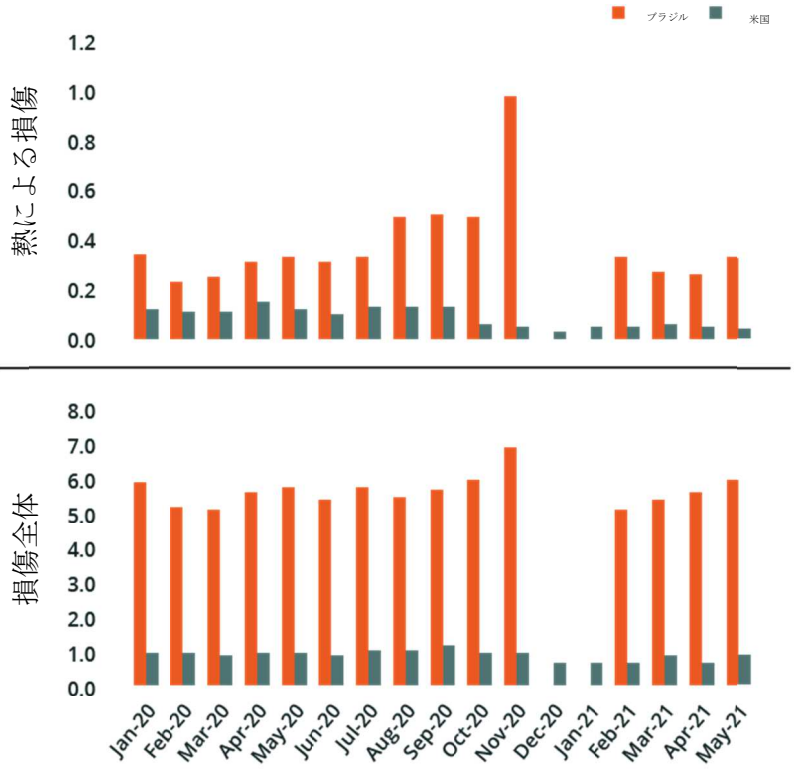
米国産大豆は、畑で自然に乾燥し、通常、水分量が最適な時に収穫されるため、熱による損傷はほとんどありません。



輸出大豆の月次サンプルを検査した結果¹によると、**ブラジル産大豆は、2020年および2021年（現在まで）において、熱による損傷が米国産大豆と比較して4～6倍に上ります。**さらに、2020年および2021年（現在まで）における損傷を受けた大豆の総量は、6～7倍でした。

大豆が損傷を受けると、タンパク質やアミノ酸の消化性に影響を与え、食事における大豆ミールの価値が低下することから、栄養士にとっては大きな不安材料となります。

こうした要因は、全粒大豆の品質を考慮した際に米国産大豆に優位性を与え、家畜飼料として大豆ミールの価値に影響するものであることを示しています。



品質要因	2020			2021年平均 (1月 - 5月)		
	ブラジル	米国	両国間の相違	ブラジル	米国	両国間の相違
熱による損傷	0.41	0.10	4.3x	0.29	0.05	5.8x
損傷全体	5.70	0.98	5.9x	5.51	0.77	7.2x

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。

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。