

Soy Oil Newsletter

Latest information about soy oil



Topic News

page2

サステナブルな認証スキームが
評価されました。

「2020 東京オリンピック、
サステナビリティ認定」

page3

大豆油を通じた人々の出会い。
「ソイオイルマイスターと
野菜ソムリエが、交流イベントを
開催」

page2

連載 第2回 !!

今回は、気になる摂取バランスの
崩れについてお話しします。

「Soy Oilなお話」

page4

連載 第2回 !!

大豆の普及は仏教のおかげ!?
一体どういうことでしょうか?

「ちょっとお豆な豆知識」

page3

今年も開催されました!
検定試験のレポートです。

「第2回 ソイオイルマイスター
検定 開催のご報告」

page4

世界の消費の動きを
グラフを見ながらお話しします。

「消費者トレンド
最近の大豆油の消費動向」

page3

昨年の合格者の中から
7名の方をアメリカにご招待!

「合格者 アメリカ視察
レポート」

page4

アンケートにて戴いたご質問に
お答えします。

「ご質問にお答えして」

2020東京オリンピック、サステナビリティ認定

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会により、アメリカ大豆のサステナビリティへの取り組みが「持続可能性に配慮した農産物の調達基準に関して、トレーサビリティが確保されている」と認定されました。



2020年の東京オリンピックは競技大会としてだけでなく、環境・人権・労働などをめぐる現代社会の課題改善に資するものであるべきとされており、その構想にそって「東京オリンピック・パラリンピック持続可能性テーマ(案)」の策定や「2020年東京オリンピック・パラリンピック フード・ビジョン(案)」の作成が進められています。

その一つが「食料調達」についての取り組みです。そこでは、原材料の生産・購入・加工・運搬・販売・消費・廃棄の全過程において「最大限に

持続可能性に配慮した取り組みでなければならない」と定められています。そのためには「社会・環境に配慮した原材料を用いる仕組みをもつ第三者機関に認証を得た農水畜産物」や「トレーサビリティを行っている農水畜産物」の採用は重要な選択肢です。

また、万が一食に関する事故が起きた場合には、原因究明や商品の回収などを速やかに行う必要があるため、食のトレーサビリティの確保も重要視されています。



アメリカ大豆がサステナブルな社会作りへ貢献

アメリカ大豆輸出協会が策定した「アメリカ大豆サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」の認証スキームが、東京オリンピック・パラリンピックがかかげるフードビジョンに合致すると認められ、東京2020組織委員会の認定を受けることができました。



近年の共働き家庭の増加により、夕食にスーパーの惣菜を活用する方も増えています。また、ビジネスマンの昼食は時間に追われ、コンビニや近場の食堂などで急いで済ませることも多いですね。このような食生活の実態を調査した「平成27年度国民健康・栄養調査」の結果が厚生労働省から発表されています。

●ポイントは油脂の摂取バランス！

その中から「油脂の摂取」についてみていきます。私たちが摂っている油脂は「飽和脂肪酸：一価不飽和脂肪酸：多価不飽和脂肪酸」のバランスが以下のようでした。

♂ 男性(20歳以上)→ 3.2:4.2:2.6

♀ 女性(20歳以上)→ 3.3:4.1:2.5

これは、本来の理想の摂取バランス「3:4:3」

からずれてしまっており、飽和脂肪酸が過剰、多価不飽和脂肪酸が不足している状態です。

Soy Oil なの話

第2回の

「Soy Oilなの話」は

食用油の摂取バランスの崩れ

についてお話します。

●連載コラム 第2回●

●なぜバランスが崩れてしまったの？

その原因は、肉食による動物油脂の増加、魚離れによるオメガ3系油脂の減少、さらには、リノール酸が豊富な大豆油の利用が減って熱帯油脂を使った調理食品が多く普及していること、などが考えられます。大豆油や魚油に含まれる必須脂肪酸は体内で合成できず、他の油脂で機能を代替することはできません。脂肪酸はそれぞれ体内での役割が異なるため、バランス良く摂取することが大切なのです。

●魚料理や大豆油を摂ろう

厚生労働省が示す「日本人の食事摂取基準(2005年版)」では、オメガ6系脂肪酸の摂取量目安を、

♂ 男性(10~70歳) 10~13g/日

♀ 女性(10~70歳) 9~11g/日

としていますが、現在の摂取量は男性10.44g、女性8.76gとやや不足状態にあります。自分や家族の健康のためにも一度食生活を見直し、魚料理や大豆油を意識的に摂ることで油脂の摂取バランスを整えてみてくださいね。



第2回 ソイオイルマイスター検定 開催のご報告

アメリカ大豆輸出協会は、2017年にスタートした「ソイオイルマイスター検定」の第2回試験を、2018年5月26日(土)に東京・大阪で開催しました。受験者は、主に食の専門家(油脂業、食品業、食品流通業、料理人、管理栄養士、調理師専門学生など)です。

大豆油の特徴を理解し、より豊かな食生活を。

現在の市場には、大豆油をはじめ菜種油、オリーブオイル、ごま油など多品種の植物油が流通しており、消費者の選択肢が広がっています。油は種類によって、風味や加熱安定性、料理の相性が異なります。そのため、それぞれの植物油の原料や特徴を正しく



理解し、素材や調理法に適した油を選ぶことが、より豊かな食生活につながります。また、油を健康と美容に役立てるためにも、正しい知識を身につけることが大切です。原料の供給面では、日本で消費される食用大豆の73%(17年度実績)は米国産で、そのうち約70%が大豆油やサラダ油などの植物油に、約30%が大豆食品に加工されています。ソイオイルマイスターの皆様には、大豆油・大豆で結ばれた「日米の食のパートナーシップ」における重要なアンバサダー役となってもらえることを期待しています。

合格表彰式 ▶ 2018年8月24日(金)午後、東京アメリカンクラブ(東京都港区) 合格証 ▶ 表彰状、ピンバッジ、ソイオイルマイスターロゴ入り記念品他



合格者アメリカ視察レポート

2018年7月、ソイオイルマイスター検定合格者(2017年)の中から選ばれた7名を、5日間の米国研修へご招待しました。

アメリカ大豆が安心・安全でサステナブルである理由を直接体感してもらうことを目的とした今回の研修では、全米2位の生産量を誇るアイオワ州の大豆産地訪問中、生産者が取り組む水質改善活動や、アイオワ大豆協会が開催するシェフ向け大豆油の普及活動、アメリカ大豆輸出協会のサステナビリティ認証等について学びました。また、同州にある大手種子メーカー Corteva Agriscience社(元デュポンパイオニア社)の訪問では、従来大豆の3~4倍のオレイン酸を含む高オレイン酸大豆の開発状況やDNAマーカーの技術についてのツアーについて学ぶツアーに参加し、次に訪問したルイジアナ州ニューオリンズでは、全農グレイン株式会社の世界最大級の輸出積出施設を見学しました。

5日間の中で、ソイオイルマイスター達の積極的に学ぶ姿勢はまさに「未来をつなぐアンバサダー」に相応しく、アテンドした側も沢山の学びをいただきました。この研修を通じ、アメリカ大豆・大豆油の特性や利点への理解をさらに深め、今後の大豆・大豆油の普及に活かしていただけることを期待しています。



アイオワ州大豆農家
コンバイン サステナブルの取り組みを
学ぶメンバー
前左から反時計回り(敬称略)
カレン・ロングアイオワ大豆協会、宇田川公喜
藤橋ひとみ 富原理沙 立石雅夫 ロジャー・ヴァン
エルズベータ(大豆生産者、堀内昂、木村真治、
安江亮介、磯貝剛成



ソイオイルマイスターと 野菜ソムリエが、 交流イベントを開催

2018年7月30日(月)、アメリカ大豆輸出協会と一般社団法人日本植物油協会は、東京ガス(株)Studio+GINZAにて、大豆油の食市場における利用活性化を目的としたイベントを共同開催しました。



近年、健康志向の高まりにより、食物繊維摂取の大切さが注目されています。イベントでは、食物繊維の摂取源である「野菜食」を通じて大豆油の新たな消費スタイルを検討・提案するとともに、大豆油の価値を再発見することができました。当日は、それぞれのエキスパートである「ソイオイルマイスター」と「野菜ソムリエ」が

多数参加し、ソイオイルマイスターからは第1回合格者で管理栄養士の藤橋ひとみさん、野菜ソムリエからは篠原絵里佳さんが代表で登壇しました。大豆油の魅力や価値を伝える講演や、おいしい「大豆油×野菜」料理のデモンストレーションが行われました。終了後には懇談会も設けられ、大盛況の交流イベントとなりました。

ちょっと
お豆な
豆知識

【大豆の普及は仏教のおかげ!?】

第2回

【?】 仏教の伝来は食文化にも大きな影響を与えました。大豆の普及に仏教はどう関係していたのかな?

日本は狭い平野をはさんで内陸に山々が連なり、反対側には海が広がっています。そこには野生の獣や魚が生息し、古代の人たちは狩猟しながら必要な栄養を摂っていました。しかし、西暦538年に百済から日本へ伝わった「仏教」により食文化が大きく変わることになります。

【仏教の普及により、植物食へ】

仏教には「殺生の禁止」という教えがあったのです。それを広めるために天武天皇以降何度も勅令を出し、国民に殺生禁止を徹底しました。特に寺院で修行する僧侶は、獣鳥類や魚を食べることは厳禁、国民の模範として植物食を義務付けられたのでした。しかし、健康を保つ上でたんぱく質や脂質は不可欠。植物食中心の食事は、栄養不足が懸念されました。

【たんぱく質源として大豆が活躍!】

そこで寺院では、肉に代わるたんぱく質源として「大豆」を取り入れました。大豆は後に「畑の肉」と言われるほど豊富なたんぱく質と油脂を含むため、十分に肉の代役となったのです。これ以降、寺院やその周辺では、肉の代替食材として「大豆加工食品」の開発がはじまります。豆腐、納豆、味噌、醤油、ゆば、豆乳、高野豆腐などの大豆加工食品が次々に生まれ、さらに、これらを組み合わせた食文化として精進料理、会席料理、普茶料理なども誕生しました。

【現代への食文化の継承】

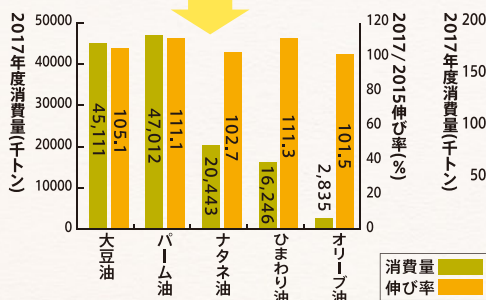
こうして肉の代わりとして大豆食品が広がりましたが「肉を食べたい欲求」を満たすために大豆で作った「もどき」食品も多く生まれています。例えば「がんもどき」。現代でも身近な食品ですが、実はもともとは「雁肉」に似せて作られた「もどき」食品なんです。古代の人たちの工夫が、今でも食文化として継承されているのですね。

【!】 豊かな現代の日本の食文化のひとつである大豆は、古代から築かれてきたものなんだね。

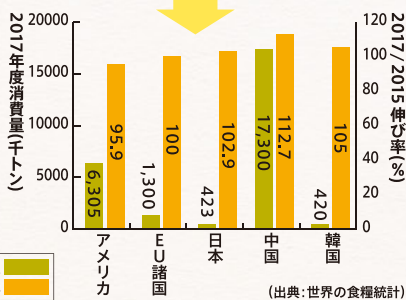
消費者トレンド 最近の大豆油の消費動向

大豆油の消費動向

まず、主な食用植物油の世界での消費量と、直近3年間の伸び率を見てみましょう。



この結果から、パーム油の消費量が世界的に最も力強さを示していることがわかります。では次に、国別大豆油の消費量と、直近3年間の伸び率を見てみましょう。



これを見ると、世界の平均的な伸び率に対して、アメリカ、EU、日本が停滞していることがわかります。その理由は各国で異なりますが、特にアメリカではクリーンラベル(※)に対する消費者の関心の高まりから「トランス脂肪酸フリー」など大豆油に求める欲求が強くなってきたことが影響していると考えられます。今後、クリーンラベルの取り組みは世界規模で増えていくと思われ、大豆油も「多価不飽和脂肪酸の健康効果」や「サステナビリティによる安全・安心感」を消費者に知ってもらう取り組みが大切になってきます。

(※) クリーンラベルとは、消費者は「安心安全な食品」を求めると同時に「商品のことをより理解したい」という強い欲求も持っています。このような消費者の欲求を満たす取り組みが「クリーンラベル」です。このクリーンラベルという考え方はアメリカをはじめとして世界的に動き出しており、もうすぐ日本にも上陸してくるものと思われます。

Q&A

ご質問にお答えして

● 前回のニュースレターでいただいたご質問にお答えします。

Q 「現在、大豆油はどのような用途に使われているのか」

A. 用途は大豆油とその他の油脂の価格によって絶えず変化しています。食用(業務用)用途では、中華料理用途が多く、それに続いて天ぷら・油揚げなどの油脂調理、さらにマーガリン・マヨネーズなどの調味料用途としています。また、非食品用途においては、バイオディーゼル、飼料、培地、印刷インクなどが主要な用途になるようです。

なお、USDAの2018.3月発表のOil Crop Yearbookのデータでは、アメリカの食用油脂の利用は、大豆油 52.8%、ナタネ油 15.2%、コーン油 13.4%、パーム油 8.4%、オリーブ油 1.8%、その他 8.4%、と大豆油の利用が圧倒的です。大豆油の主な用途として、ドレッシング、クッキー、冷凍食品、バーベキューソース、ショートニング、ポテトチップス、マヨネーズと続いています。



発行 アメリカ大豆輸出協会
TEL 03-6205-4971 <http://ussoybean.jp/>

● アメリカ大豆サステナビリティ <http://sustainablesoy.jp/>
● ソイオイルマイスター検定 <http://ussoybean.jp/soyoilmaster/>
● 本部ホームページ <http://ussec.org/>

協力 株式会社エービーシースタイル
<http://abc-style.co.jp/>

アンケートのお願い

本ニュースレターで取り上げてほしい大豆や大豆油に関するテーマやトピックがありましたら、添付の用紙にご記入の上、事務局宛にFAXでお送りください。また、ソイオイルマイスター検定のお申込時のメールアドレスおよび住所などを変更された方もFAXにてお知らせいただきますようお願い申し上げます。 FAX番号 03-6205-4972

アンケート

会社名() お名前()

本ニュースレターで取り上げてほしい大豆や大豆油に関するテーマ、トピックがございましたらご記入ください。

()

その他ご意見、ご感想などございましたらお願いいたします。

()

◇ソイオイルマイスター検定 申込時のメールアドレス及び住所などを変更された方へ ◇

■メールアドレスの変更

旧アドレス()

新アドレス()

■ご住所・勤務先などの登録情報の変更

ご住所 ()

電話番号()

勤務先 ()

*今後、上記住所に検定シール等を送付させていただくがございます。

ご意見やご要望は今後の活動の参考にさせていただきます。

アンケートのご協力ありがとうございました。

今後ともよろしくお願いいたします。

ソイオイルマイスター事務局

FAX 番号 03-6205-4972

締め切り 9月21日(金)18:00まで