2020 SPRING
アメリカ大豆輸出協会
PRESENTS

Soy Oil Newsletter

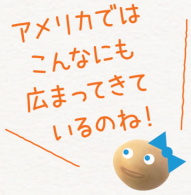
Latest information about soy oil

NO.05
第5号

Topic News

大豆ミート／プラントベースのプロテイン

アメリカでは「植物ベース食品」と称し、大豆たんぱく質を中心とする植物性たんぱく質で作られた食品に人気が集まっています。これらの食品はスーパーマーケットやレストランでも既に取り入れられ、2019年7月の調査(the Plant Based Foods Association and The Good Food Institute)では、その市場規模は45億ドル、年率11%の伸びを示しています。今やアメリカでは、健康やサステナビリティへの意識の高まりと共に、アメリカ人の14%に当たる43百万人が豆乳や豆腐、植物バーガーなどの植物由来食品を日常的に食べる程、動物性食品から大豆などの植物性食品に切り替えている人たちが増えているのです。



第5回 ちょっとお豆な豆知識 大豆はツルマメから変身した

大豆は「ツルマメ」という今も東アジアに生えているつる性の野草から変化したものです。その変化が発見された大豆の原産地は中国だと思うかもしれませんが、近年の考古学的研究によると、5千年前に日本と中国、朝鮮半島に自生していたツルマメを各国の古代人がそれぞれ栽培を繰り返した結果、各土地で大豆に変身していたことが分かっています。日本では、2007年に山梨県北杜市にある酒呑場(さけのみば)遺跡で出土した土器から、我が国初の大豆の痕跡が発見されました。これは中国、韓国の初期の大豆と異なっていたことから、我が国の縄文時代の人たちによって縄文時代草創期 (約1万年前)からツルマメを栽培し続けて生まれた大豆とされています。

第5回 Soy Oilなお話

油脂の「育つ環境で性質が異なる!?」 その1

植物や動物の中に存在する油脂は、体内で重要な役割を果たしているので、その機能性が発揮できるよう「流動性」を保っています。例えば、熱帯地域に生えている植物に含まれる油脂は、強い日光や高温にさらされてもその機能が衰えないよう高温耐性の油脂になっています。また、冷たい海水の中を泳いでいる魚の油は、低温でも流動性が確保できる仕組みになっています。なので、熱帯地域で育つカカオに含まれるカカオバターを涼しい地域に持っていった場合、流動性がなくなりチョコレートとなって固まりますし、そのチョコレートを熱帯地域に持ち帰ると、再びどろどろの油脂に戻ります。このように、油脂は育つ環境によって性質を変えているのです。

2019 SOY OIL MASTER AWARD 開催報告

多くの米国大豆関係者も来日し、新たなソイオイルマイスター誕生を祝福!!

日本発のプログラムが韓国・台湾へ展開、米国本国への逆輸入も企画中。

●2019年11月19日、「第3回ソイオイルマイスター検定」の合格者を表彰する「2019 SOY OIL MASTER AWARD」をJPタワー ホール＆カンファレンス(東京都千代田区)で開催しました。

●第3回目の検定では105名が合格。ソイオイルマイスターとして認定され、累計で278名となりました。式典には新たなソイオイルマイスターの半数以上の人が参加。米国から来日した大豆農家や農務省関係者も見守る中、代表者1名に認定証が授与され、最後に「SMILE SOY」の掛け声のもと、参加者全員で記念撮影を行いました。

USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

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
https://abc-style.co.jp/