

Soy Oil Newsletter

Latest information about soy oil

NO.13
第13号

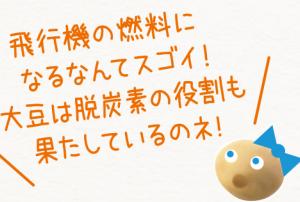
Topic News

ソイオイル(大豆油)の持続可能な航空燃料としての期待

世界は地球温暖化対策へ大きく舵を切りました。アメリカのバイデン政権も2050年までに航空業界の化石燃料を排除するとの目標に署名し、2030年までに航空排出量を20%削減(目標を設定)するとしています。ここでクローズアップしてきたのが、従来の石油依存から「再生可能ディーゼル」への転換です。サウスウェスト航空は2030年までに総燃料の10%を持続可能な燃料に置き換えると発表し、ユナイテッド航空もソイオイルなどの100%再生可能燃料を使用した運行を予定しています。これらの原料とされるものには菜種油、コーン油や動物油も含まれますが、最も期待されているのがソイオイルなのです。

(AgWeb Could Airlines Soon Be Fueled By Biofuels?)

飛行機の燃料になるなんてスゴイ!
大豆は脱炭素の役割も果たしているのね!



第13回

ちょっと
お豆な
豆知識

大豆食品の伸びは人口の伸びを上回っている

最近のアメリカ農務省の調査によると、世界の大豆食品の使用量は人口の伸びを大きく上回っていることが明らかとなりました。世界の人口は2010-2020年間で1%の年平均成長率(CAGR)を示していますが、この間の一人当たりの大豆食品の使用量は、2010年の2.16kgから2020年の2.67kgへと大きく増加しています。現在、最大の大豆食品市場はアジアを中心とした地域であり、その最も多く利用されているのは豆乳で、60.1%を占めています。しかし従来の伝統大豆食品の域をこえ、地球環境や健康志向などに基づく、大豆ミートのような新たな大豆製品が伸びており、世界中が、今後の行方に注目しています。

(AgWeb 世界の大豆需要が人口増加を上回る
Sources:USDA PSD,United Nations)

新しいセグメントの台頭が伝統大豆の消費の後押しになりそうだね!



第13回 Soy Oil なお話 「ソイオイル誕生物語」 その3

前回は江戸時代の初めに隱元禪師によってもたらされた普茶料理や、キリスト教の布教と共に持ち込まれた南蛮料理などが、我が国での植物油を使った料理の始まりであったことを書きました。なお、普茶料理とはお寺の法要の終わりに行う茶礼の後にされる食事でした。また南蛮料理も徐々に民衆の中に広がっていきました。江戸時代後期になると、菜種油、綿実油、ごま油などが大量生産され、天ぷらなどの調理に使えるようになり、油桶を担いで売り歩く「油売り」も町で見かけるようになります。そして南蛮料理に端を発した天ぷらや南蛮漬けは今も身近な料理として残っています。しかしここでもまだソイオイルは登場していませんが、その舞台はできつつあります。

南蛮料理が広まるにつれ
民衆の中で料理に植物油を使う習慣が根付いてきたんだね。

今度こそソイオイルの登場が近づいてきたのでは!?

ソイオイルマイスター 検定試験のお知らせ

ソイオイルマイスターとその上位レベルのソイオイルマイスターProの検定試験が下記の通り行われます。特に上位レベルの試験は、油脂関連業界で仕事をされる方にとっては必要な知識を身につけるよい機会ですので、是非挑戦してください。

●申込み期間 2022年4月11日(月)～5月17日(火)

●検定日 2022年5月8日(日)～22日(日)

●会場 全国のテストセンターで受けられます
※詳細はお申込み時にご確認ください。

●検定料 ●ソイオイルマイスター : 3,000円(消費税込)
●ソイオイルマイスターPro: 5,000円(消費税込)

●検定方法 会場型コンピューター試験