

Soy Oil Newsletter

Latest information about soy oil

NO. 15
第15号

Topic News

国内でSSAP認証大豆が急速に拡大

アメリカでは「サステナビリティ認証大豆」の輸出が順調に拡大しています。近年の6年間で見て、今年度は2016年度輸出量の615%増と大きく伸ばすと見られています。さらに我が国の輸入量も近年の4年間で100倍と急拡大しており、2020/21年度にはアメリカ大豆の輸入量の95%以上がサステナビリティ大豆となっています。このような急速な利用の拡大には消費者、業界関係者のサステナビリティ大豆に対する認識の広がり、事業展開におけるサステナビリティの重要性への理解が広まったことによるものと考えられます。

すごい拡大してる！
環境に対する取組みが
広がっていくのは
素晴らしいことね♪

スポーツの秋だね！
今回は僕たちが
筋肉に与える影響の
お話だよ。

第15回

ちょっと
お豆な
豆知識

大豆ペプチドは 運動選手の筋肉増強に

大豆は30%を超える豊富なたんぱく質を含み、そのたんぱく質がアミノ酸スコア100という優れたアミノ酸組成になっていることは広く知られていますが、運動選手はそのたんぱく質を部分分解した大豆ペプチドを広く利用しています。例えば、長距離選手は持久力を増やし、ふくらはぎや膝下の筋肉を増強する効果を期待して摂取しています。また、重量挙げやレスリング、柔道などの選手は、厳しい食事制限をしながら体重を増やさずに筋肉量を増やす必要があります、大豆ペプチドには筋肉の分解よりも脂肪の分解を優先してエネルギーに変換する働きがあることから、筋肉の損傷が少なく効果的に筋肉量を増やすために利用されています。

運動して大豆を
食べて健康的な肉体を
手に入れたい
もんじゃのお。

第15回 SOY Oil のお話

「ソイオイル誕生物語」その5

前回は明治時代に国内で枯渇した魚粕肥料に替って、満州からの輸入大豆粕肥料へ切り替わっていったことを書きましたが、国内での栽培試験の結果、すべての農作物で大豆ミールの肥料効果が魚粕よりも優れていることが明らかとなり、国内でも大豆ミール生産への期待が高まりました。しかしながら、大豆ミール生産と同時に生まれるソイオイルは、誰にも望まれない厄介者でした。その後、第一次世界大戦が起こったことによって欧州の油脂産業が壊滅状態になり、日本で余っていたソイオイルが輸出されることになりました。厄介者であったソイオイルによって、初めて我が国の製油産業の事業が整うようになったのです。このように明治の後期から昭和初期にかけて国民が求めていたのはソイオイルではなく大豆ミールだったのです。

ソイオイルが
日本で必要とされる
までには、こんなに時間が
かかったんだね。

報告
事項

ソイオイルマイスター検定について

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6回試験と「ソイオイルマイスタープロ検定」の第2回試験を、2022年5月8日から5月22日の期間に開催しました（※新型コロナウイルスの影響により、今年度も全国のテストセンターにおいてコンピューターによる試験を実施）。今年度の検定による合格者数はマイスター40名、マイスタープロ3名の合計43名でした。これによりソイオイルマイスター及びマイスタープロの合格者は、累計で478名となりました。是非、みなさまには大豆油の未来をつなぐ大切なアンバサダー役を担っていただきたいと考えています！



ソイオイルマイスター検定の公式インスタグラム
@soyoilmaster で様々な情報を配信中です。

検定情報やソイオイルを使ったレシピなどを紹介しておりますので、ぜひアカウントのフォローをお願いいたします。