アメリカ大豆が
サステナビリティに貢献！

持続可能な生産・調達・製造で目指すのはサステナブルなミライ

Point 1 世界的な需要高に応えるべく TOFU FUTURE PROJECTが始動

日本豆腐協会が取り組む「TOFU FUTURE PROJECT」は、豆腐づくりに最適なアメリカ大豆を安定的に調達することを目標に掲げている。今後、USSECが2021年7月に整備したアメリカ大豆の品種データベースも活用し、科学的なアプローチで理想のアメリカ大豆を探し出す計画だ。
また、USSECが発行するサステナビリティ認証（SSAP）マークの活用を促し、協会員メーカーのブランド価値を向上させることも目指している。サステナブルに栽培されたアメリカ大豆を原料としていることを国内外に広く発信し、日本の豆腐への信頼を高めていく。

Point 3 まるでチーズのような味わいも次世代の豆腐活用法！

相模屋食料
植物性100%
BEYOND TOFU
シュレッド

相模屋食料や三好食品では新商品開発にも積極的に取り組んでおり、海外市場の開拓にもつながっているという。相模屋食料は、本文でも紹介した肉の食感を実現させたがんもどき（商品名「焼いておいしい肉肉しいがんも」）の他、豆腐に発酵技術を加えて、チーズのような食感・質感を実現した「BEYOND TOFU」（写真）など、伝統と革新を掛け合わせた豆腐を数多く開発している。また、三好食品工業も、2021年3月に豆腐で作った7大アレルゲンフリーのたこ焼き、お好み焼き、ピザなどを発売。両社ともに培った技術を生かしながら既成概念を超える豆腐づくりに挑み続けている。

Point 2 日本の大豆原料の約7割が品質保証のアメリカ大豆！

SSAPマーク
SUSTAINABLE U.S. SOY

三好食品工業
もめん・ソフト豆腐

SSAPマークは、USSECからサステナビリティ認証（SSAP）を受けて輸出されたアメリカ大豆を原料として使用する食品に利用できる。日本が輸入する大豆の約7割は米国産であり、その9割以上はSSAP認証を受けている。つまり、アメリカ大豆を使用している豆腐メーカーのほとんどはサステナブル調達の開示が可能だ。またSSAPマークの利用で、その事実を消費者や投資家に伝えることができるのも大きなメリットである。「SSAPマークは米国のサプライヤーに依頼し無料で発行されるので、事業リスク管理や原産地表示確保、トレーサビリティー向上推進のためにも、ぜひ利用していただきたいです」（立石氏）。

特別座談会

TOFU（豆腐）の革新を支えるアメリカ大豆

プラントベースへのシフトで 100年に一度の大変革期が到来！

日本豆腐協会　会長
三好食品工業
代表取締役
三好兼治氏

相模屋食料
代表取締役社長
鳥越淳司氏

アメリカ大豆輸出協会
（USSEC）
日本副代表
立石雅子氏

コロナ禍とともに、米国でTOFU（豆腐）が再注目されている。これを100年に一度のチャンスととらえ、日本の豆腐メーカーが海外に打って出る動きもある。業界団体である日本豆腐協会の会長であり三好食品工業の代表取締役を務める三好兼治氏、革新的な豆腐を次々と世に送り出す国内最大手の豆腐専業メーカー相模屋食料の代表取締役社長である鳥越淳司氏、日本の豆腐づくりを安定供給とサステナビリティで支えるアメリカ大豆をプロモートするアメリカ大豆輸出協会（USSEC）日本副代表の立石雅子氏が、TOFUの未来について語り合った。

純和製のプラントベースが世界の〝食〟を変える

立石　米国では新型コロナウイルスの感染が急拡大した2020年3月、プラントベース（植物由来）食品の市場が前年同月比で90％も拡大しました。食肉加工施設の閉鎖や〝ステイホーム〟で運動不足になった人々が、代替タンパクを求めるようになったからです。

中でも、低カロリーで価格も安い豆腐は理想的なプラントベースとして再注目され、売れ行きも非常に好調のようですが、鳥越社長はこの状況をどう見ていますか。

鳥越　われわれ日本の豆腐メーカーにとって、「100年に一度」のチャンスが訪れたと期待しています。そもそも豆腐は、はるか昔から純和製のプラントベースとして長い歴史を重ねてきました。大豆の加工技術に関しては世界のトップを走っています。

相模屋食料は最近、チーズのような食感・味わいを持っていて、ピザなどに使えるBEYOND TOFUという製品（写真）や、肉の食感を持たせた革新的ながんもどきを開発しています。こうしたTOFU食品を米国など海外にも積極的に送り出し、日本の豆腐の素晴らしさを広めていきたいです。今は、まさにそのチャンスだと思います。

三好　本当にそうですね。わたしが会長を務める日本豆腐協会は全国の地場豆腐メーカーの業界団体ですが、歴史が長いだけにともすると「伝統」に安住しがちですが、このチャンスをつかんでいかねばならないと感じています。

立石　さすがです！　今回、USSECにお声がけいただいた、原料となるアメリカ大豆の安定確保を目指す「TOFU FUTURE PROJECT」では何を一番成し遂げたいですか。

三好　ただ安くて歩留まりがいいだけでなく、日本の豆腐づくりに適した品種を探し、安定的に輸入できるようにするためのフレームワーク作りをまずしたいですね。そのためには、米国の大豆農家や大学、種子会社などと連携しながら、どの大豆がどんな特性を持っているのかというデータとそれを評価する力を蓄えなければなりませんし、商社から言われたままに調達するのではなく、われわれ自身が「豆腐を科学する」という意識を持って、理想の品種を追求したいですね。是非、USSECのリソースを活用させてください。

立石　もちろんです。まずはUSSECが今年7月に構築したアメリカ大豆の品種データベースをご利用いただければ嬉しいです。

三好　そういったデータベースは最初のとっかかりツールとして非常に役立ちますよ。今後、アメリカの生産農家や研究者と日本の豆腐メーカーの対話が進み革新的な大豆品種が生まれてくることに期待しています。

ちなみに、「TOFU FUTURE PROJECT」では、USSECが発行するアメリカ大豆のサステナビリティ認証（SSAP）マークを、協会員の豆腐メーカーが活用することも目標に掲げています。サステナビリティへの取り組みは、日本の豆腐メーカーに新たなチャンスと付加価値をもたらし、TOFUを世界に広めるために役立つのではないかと思うからです。

立石　ありがとうございます。米国の大豆農家の多くは、森林や水域の保全、労働者の人権尊重や環境保全といったサステナブルな農業経営を実践しています。

その認証をUSSECから受けた農家の大豆を原料とする食品に利用できるのがSSAP認証マークです。

マークを利用している食品は、環境負荷の少ない、サステナブルな農業によって生産された大豆を使用していることが証明されるので、事業リスク管理や原産地表示確保とトレーサビリティーの向上推進、またブランディングや海外市場開拓を有利に進められるのではないでしょうか。既に日本に輸入されているアメリカ大豆の9割以上はSSAP認証を受けたものになっています。

鳥越　相模屋食料は、2019年、ニューヨークの国連本部で開催されたSDGs推進会議でTOFUの素晴らしさと弊社の取組についてスピーチしました。原料調達面では独自の基準でサステナブルな大豆の輸入を積極的に進めてきました。SSAP認証マークを活用することは、豆腐メーカーとしてのサステナビリティへの取組姿勢を第三者機関から明確に認めてもらい、よりわかりやすく発信できるようになるかもしれませんね。

立石　SSAPは、東京オリンピック・パラリンピック大会の組織委員会が定めた調達基準をクリアしたことを契機に広報活動を展開しており、国内でも認知が急速に広がっています。SSAPマークを利用する豆腐メーカー様にも支援活動をおこなっていくつもりです。

また、USSECは世界90カ国に拠点があり、日本の豆腐メーカーが海外市場開拓を進めるうえでの現地サポートを行うこともできます。

100年に一度のチャンスを逃すことなく、TOFUで世界の〝食〟を変えていきましょう。

協力／アメリカ大豆輸出協会（USSEC）　☎03-6205-4971　URL:http://ussoybean.jp/