



SSOY

SSAP 日本での普及状況
USSEC 立石雅子

U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL, JAPAN

SUSTAINABLE
 U.S. SOY

① SSAP認証とは

② 普及状況

③ トレンドと今後

① SSAP認証とは

② 普及状況

③ トレンドと今後

サステナビリティが食に与える背景と影響

Overview-How Sustainability Impacts in Food

WORLD POPULATION

世界の人口は2050年までに97億人に達すると言われている

SOY PRODUCTION

栄養高く多用途を持つ大豆生産は引き続き増加して行く

ENVIRONMENT

農地開拓による一部地域の森林破壊が地球環境に大きな影響を与えていることが明らかになっている

- CO2吸収量 ▼
- 気候変動の影響と異常気象
- 農産物の品質 ▼

AG + FOOD

・ 農業および食品産業における持続可能性の重要性が極めて高まっている

・ 持続可能な生産は環境への負担を減らし、食料の品質と安全性を向上させ、持続可能な未来を築き、地球環境を保護し、健康で調和のとれた持続可能な社会に貢献する

FUTURE

・ 環境に優しく持続可能な食料生産に切り替え、そのプロセスを可視化して開示する必要性が高まっている

・ 開示しなければ取り組んでいるとみなされない!





SSAP認証の特徴について

Soy Sustainability Assurance Protocol



国際認証

環境への負荷が低く、サステナブルな方法で生産された大豆であることを証明する認証



第三者機関による監査

アメリカ農務省の自然資源保全局 (NRCS)が毎年実施



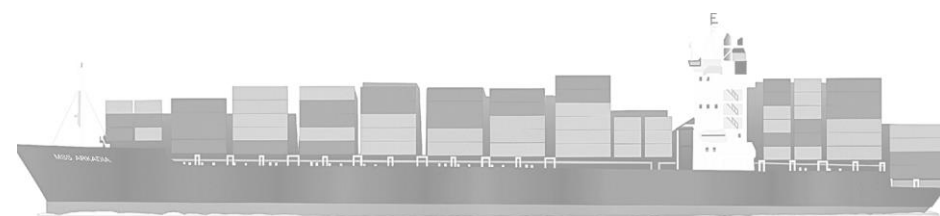
全米規模

連邦政府が定めるサステナビリティに関する法規制に基づいている



輸出時に発行

SES (Soy Export Sustainability)が輸出時に発行



SSAP認証の4つの基準について

Soy Sustainability Assurance Protocol Four Directives

01

生物多様性と高炭素ストック
湿地、草地、森林、生物多様性



02

生産活動
保全耕起、輪作、精密農業



03

労働者の健康・福祉と人権
EPA, EEO, OHSA, 環境保護庁、雇用機
会均等法、労働安全衛生法



04

生産活動と環境保全
CRP(土壌保全留保計画)、保全プログラム、
トレーニング、情報共有



4

アメリカの大豆農家の2025年までの目標

By 2025, U.S. Soybean Farmers Aim to:

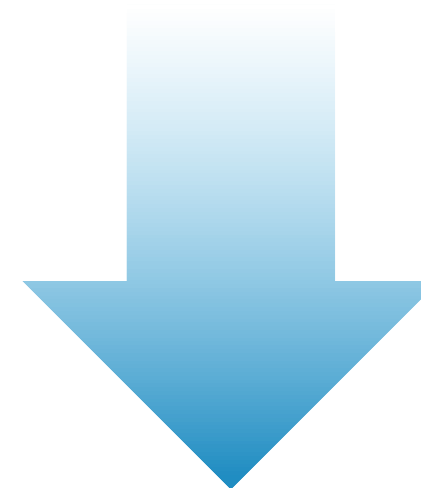
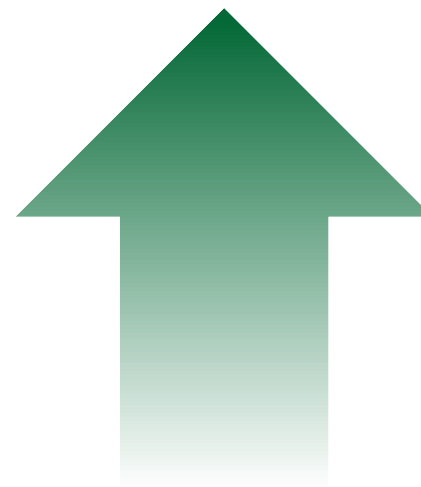


土地利用変化
10%削減



土壌浸食
25%削減

エネルギー効率
10%向上



総GHG排出
10%削減

これらの継続的改善目標は、2014年に主要な米国大豆団体によって採用され、Field to Market 2000 ベンチマークに基づいています。

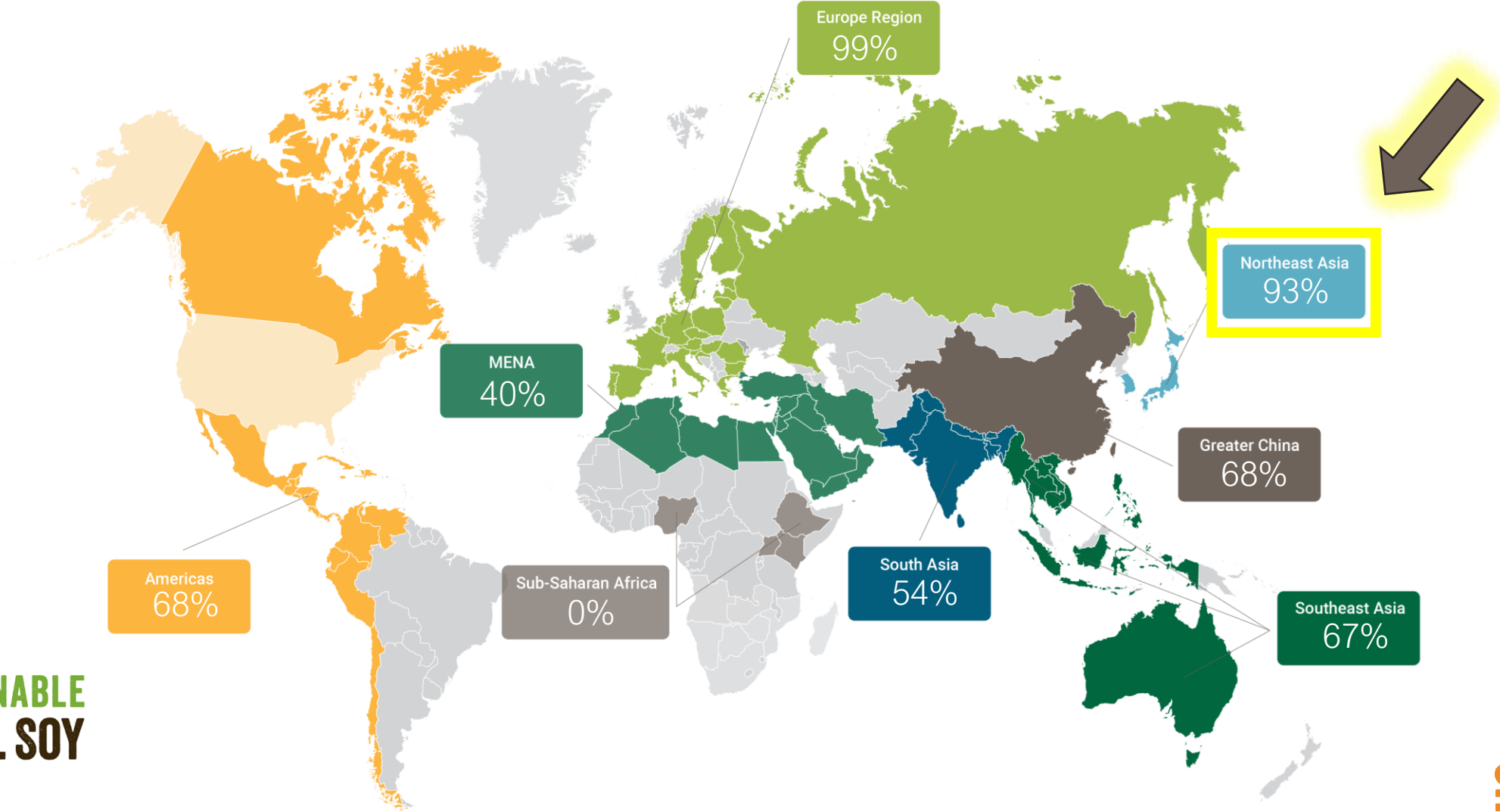
① SSAP認証とは

② 普及状況

③ トレンドと今後

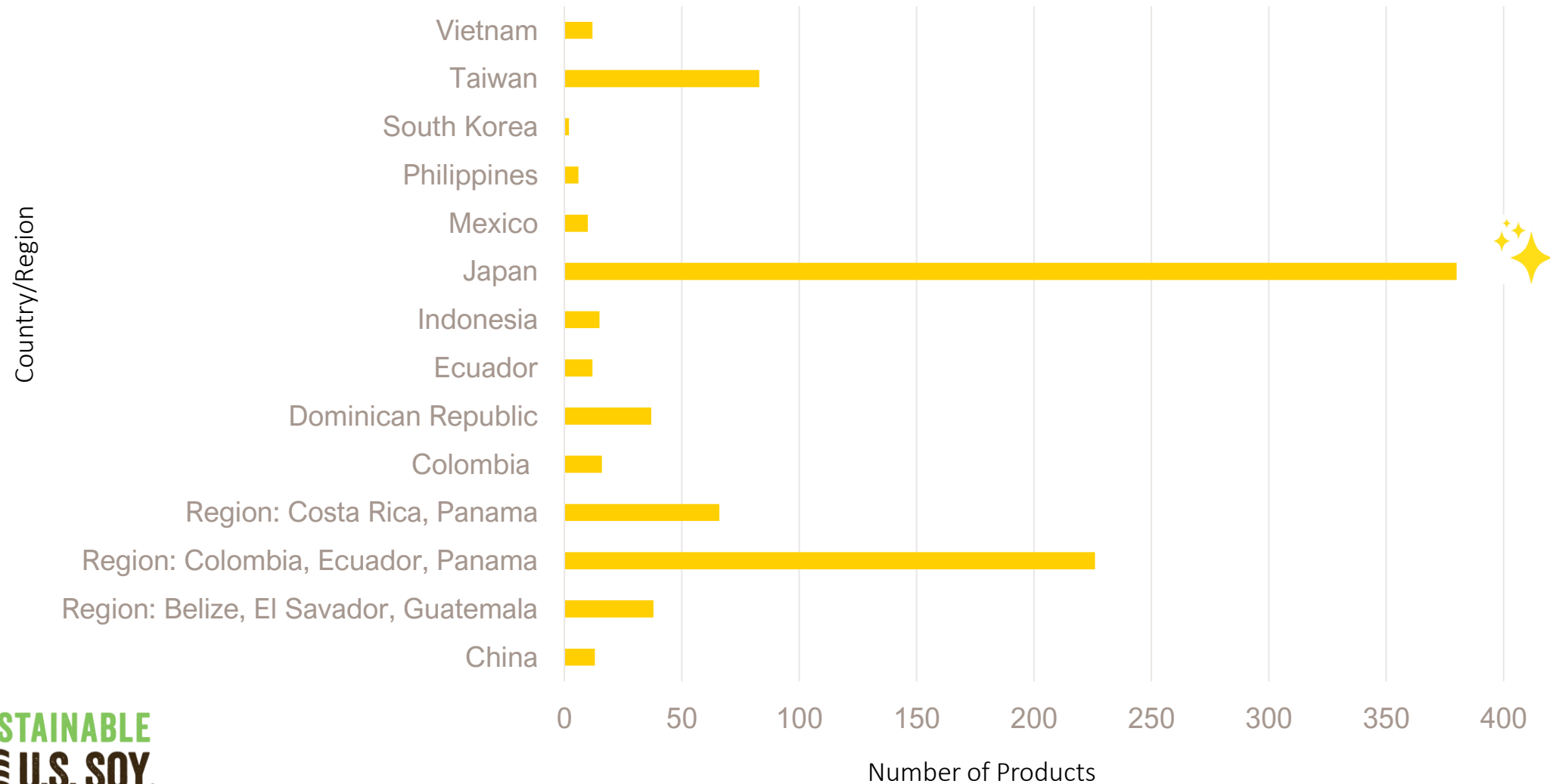
SSAP 認証大豆がアメリカ大豆輸出全体に占める割合

SSAP Shipments as a Percent of Total U.S. Soy Exports



SSAPマーク付き製品の世界での流通状況

Global Distribution of Products with the SSAP Logo



① SSAP認証とは

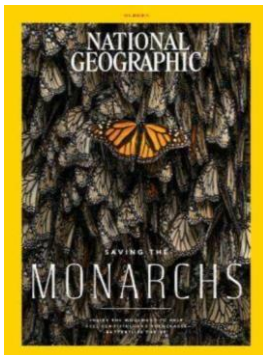
② 普及状況

③ **トレンドと今後**



2024

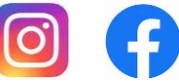
【 Nikkei メディアグループとのパートナーシップ  】



Digital strategy media for people who create new markets
日経 XTREND
<https://xtrend.nikkei.com>



Web media for Health & Nutrition conscious working women
日経 Xwoman



マルチメディア

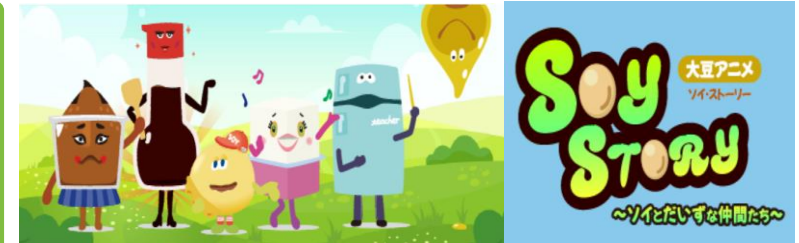
- ・日経ヘルス
- ・日経ビジネス
- ・日経新聞 朝刊
- ・日経デジタルニュース
- ・ナショナルジオ日本版
- ・日経MJ



YouTube



配信アニメやシンポジウム



サステナビリティをテーマとしたアニメ制作

Nikkei Cross Trend Report article advertisement



『大豆が拓く持続可能な未来』
 〈Soy Food and Sustainable Future〉

サステナビリティシンポジウム 

料理イベント



FOODEX Japan U.S. パビリオンでATO X 納豆連とのコラボ
 Administrator of USDA's FAS, Daniel Whitley氏の来日を期に

SSAP 料理レッスン
 @ ABC Cooking Studio

SOY.ORG

Thank You!