著作・制作　日本経済新聞社（2021年5月10日　日経MJに掲載）

広　告
企画・制作＝日本経済新聞社
コンテンツユニット

Sustainably Grown U.S.Soy, and Delicious and Healthy U.S.Pork

サステナブルな農法で育むアメリカ大豆、おいしくてヘルシーなアメリカンポーク

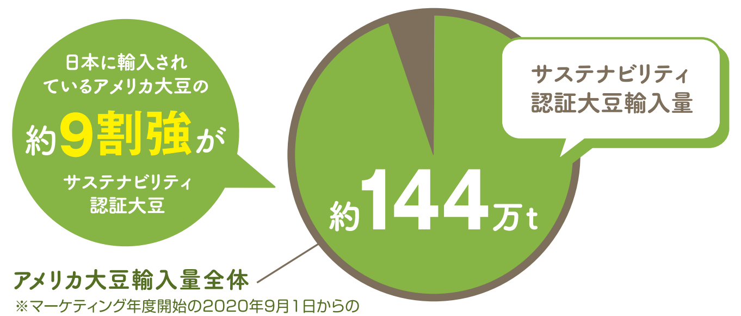
日本の食の未来をささえるサステナブルなアメリカ大豆

豆腐や納豆など日本の伝統的な大豆食品には、国産大豆が多く使われていると考えている方が多いかもしれない。しかし実際は、日本で使われている大豆の9割が輸入大豆で、そのうちの7割はアメリカ大豆だ。さらに、ソイオイル（大豆油）の原料としてアメリカ大豆が多く使われている。ソイオイルは、他のオイルに比べて風味が良く、コクやうまみもある。

実はアメリカの大豆農家の97％が家族経営だ。限られた土地と資源を大切に、次世代に継ぐ事業目標を立て、日々努力を重ねている。それが安心・安全な大豆を日本に届けるための基盤となっている。

また、アメリカ大豆輸出協会（USSEC）は、2013年から「サステナビリティ認証プロトコル（SSAP）」制度をスタートした。これは環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産・管理された大豆に対して証明書を発行するシステムだ。80年の歴史を持つ、サステナビリティと保全に関する連邦政府の法規制に基づいている。

今年の4月時点で、日本に輸入されているアメリカ大豆のうち、約9割強にあたる約144万㌧が、SSAP認証付きの大豆となっている。



※マーケティング年度開始の2020年9月1日からの7カ月間に出荷された大豆の量を指す

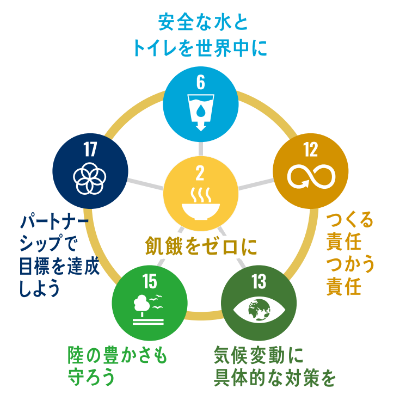
出所：財務省貿易統計およびThe Soy Export Sustainability Certification Portal などより作成

SDGsに取り組み気候変動対策にも貢献

さらに世界でSDGsの目標達成への関心が高まるなか、アメリカ大豆生産者はSDGsに取り組み、次の6つを最優先目標としている。それは「大豆の生産性向上・2」「水利用効率・6」「資源の持続可能な管理・12」「気候変動対策・13」「土壌の回復・15」「パートナーシップ・17」である。

特に土壌の健康、水管理、CO_2の削減、エネルギー使用削減、土地利用、生物多様性を改善するための日々の実践が、アメリカ大豆に変化を生み出すうえで重要と考えられている。

アメリカ大豆が目指す
SDGsの6つの最優先目標



アメリカ大豆サステナビリティ認証プロトコル（SSAP）とは

「サステナビリティ認証プロトコル（SSAP）」は、持続可能な大豆生産の国際認証で、サステナビリティと保全に関する連邦政府の法規制に基づいている。アメリカの大豆生産者の95％が参加し、順守状況のチェックのため年1回の内部監査を受けている。環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産・管理された大豆に対して証明書を発行し、認証マークの使用を許可している。

アメリカ大豆サステナビリティ認証の4つのルール

Four Directives of U.S. Soy Sustainability Assurance Protocol

1)生物多様性と生態系の維持
生産地域を制限し、森林破壊せず、土壌侵食に弱い農地や野生生物の生息に不可欠な農地、生態系を守りながら生産する。

2)サステナブルな生産活動
保全耕起法などの法律に基づき、GPS技術を活用した精密農業を取り入れ、環境を守りながら生産活動を行う。

3)生産農家の労働環境改善
労働者の健康と福祉、人権に留意し、サステナブルな手法（省エネ、農薬・肥料は最小限に正しく使う、水質を守る等）で生産管理する。

4)生産活動と環境保護の継続的改善
継続的な生産活動の改善と環境保護の向上を目指す。これらの実現のために技術やデータを利用する。

健康食材大豆から搾ったソイオイル

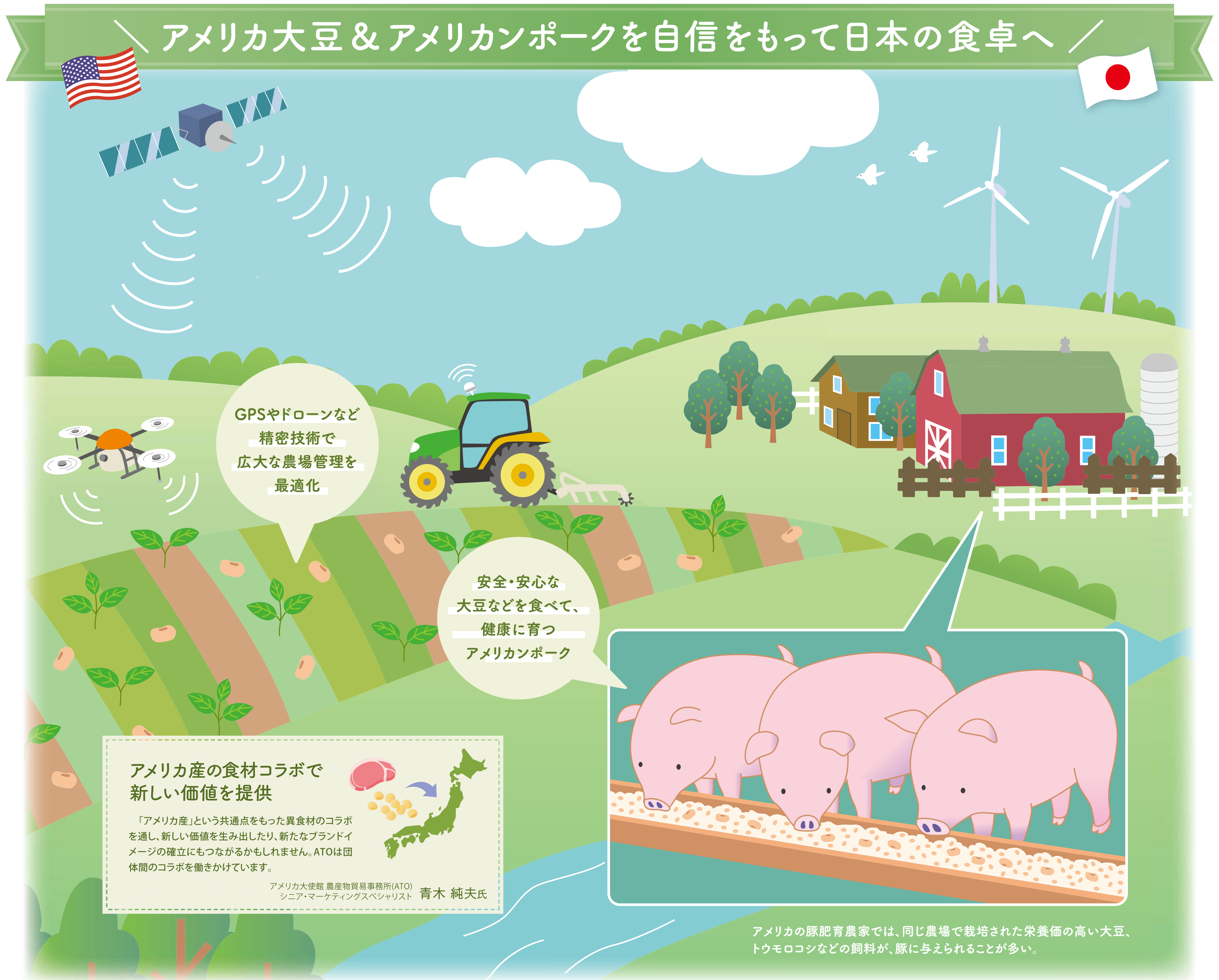
（OIL EXTRACTED FROM HEALTHY SOY）

オイルにはさまざまな種類があるが、原料によって風味だけでなく、加熱安定性や適した用途が異なってくる。ソイオイルの特長として、ほかのオイルに比べて風味が良く、コクやうまみもあることが挙げられる。そのため揚げ物やいため物などの加熱調理はもちろん、生食にも適している。

アメリカ大豆を搾って作られたソイオイルは、下記のように機能面・コスト面・栄養面において特徴があり、まさにサステナブルなオイルと言える。

①機能	・日持ちがするとともに、食材にまろやかさをもたらす ・ソース、ドレッシング、コーティング調味料として利用可
②コスト	・世界トップレベルの生産国の大豆を原料としているため安価で安定的なコストが実現可能
③栄養	・総コレステロール値を下げ、中性脂肪を減らすリノール酸の含有率が50％とほかの油に比べて多い ・人間の体に不可欠な必須脂肪酸、α-リノレン酸を含み、悪玉コレステロールを減らす機能が期待される

アメリカ大豆＆アメリカンポークを自信をもって日本の食卓へ


GPSやドローンなど精密技術で広大な農場管理を最適化
安全・安心な大豆などを食べて、健康に育つアメリカンポーク

アメリカ産の食材コラボで新しい価値を提供

「アメリカ産」という共通点をもった異食材のコラボを通し、新しい価値を生み出したり、新たなブランドイメージの確立にもつながるかもしれません。ATOは団体間のコラボを働きかけています。

アメリカ大使館 農産物貿易事務所（ATO）シニア・マーケティングスペシャリスト　青木 純夫氏

アメリカの豚肥育農家では、同じ農場で栽培された栄養価の高い大豆、トウモロコシなどの飼料が、豚に与えられることが多い。

「アメリカンポーク」と「アメリカ大豆」、おいしくてヘルシーなそれぞれの食材の特徴について紹介する。また、2つの食材を活用したメニュー提案について、「Wakiya 一笑美茶樓」のオーナーシェフである脇屋友詞氏に話を伺った。

ジューシーでうまみのあるアメリカンポークをソイオイルと醤油でおいしく中華風にヘルシー調理

アメリカの豚は、大豆などを食べて育つので、あっさりとしている印象を受けました。チルドの状態で輸入されるのでドリップも出ずに、脂が上手に回っていて、うまみがあります。厚めに250㌘程度に切ったロースを、火加減に注意しながら、にんにくや唐辛子と一緒に焼くと最高においしいと思います。中国料理だとさらに山椒を入れることもあります。

医食同源の考えが根付いている中国料理では、豆腐や豆乳など大豆からできた食材がよく使われます。大豆の種子から採取されるソイオイル（大豆油）は、臭みがなく、ヘルシー。大豆本来のうまみもあり、揚げ物、天ぷら、いためものなど、さまざまな用途に使えるのも魅力です。

大豆を食べて育った豚肉と、大豆由来のソイオイルや醤油（しょうゆ）の相性が悪いわけはありません。今回は、ご家庭でも作りやすいものにしたいと、アメリカンポークの肩ロースを使ったメニューを考えました。塊肉は食卓が華やかになりますし、ゆでて醤油をベースにした漬けダレに入れ、焼き上げるというシンプルな工程なので、いま人気のおうちキャンプのメニューとしてもおすすめです。

多く作れば、その分、ポークから出てくるエキスも多くなり、よりおいしくなります。また、下味、漬けダレのほか、3種のソースにもソイオイルを使いました。オイルを使うことで味わいがリッチになりますし、ある程度、日持ちもします。ぜひ、メニューの参考にしてみてください。

Wakiya 一笑美茶樓
オーナーシェフ
脇屋 友詞氏

「Wakiya 一笑美茶樓」をはじめ、3店舗のオーナーシェフを務める。上海料理をベースにした洗練された中国料理で業界をけん引しつつ、メディアを通して中国料理や中国茶の楽しさを発信。2010年に厚生労働省「現代の名工」を受章。14年秋の叙勲にて黄綬褒章を受勲。

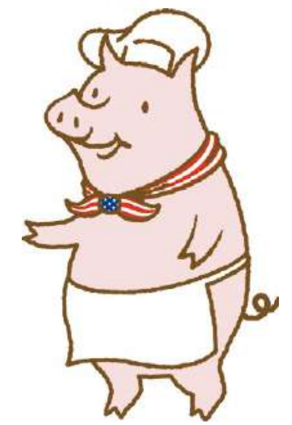
Nice to MEAT you!

ごちそうアメリカンポーク 三拍子そろった「三ツ星」

三ツ星 American Pork ★ジューシーさ★おいしさ★やわらかさ

栄養満点の大豆とトウモロコシで健康に育ったアメリカンポーク。多くの豚肥育農家が飼料を自家生産しているので、日本と同じ品質の飼料を使っていても費用は日本の約3割で済む。飼育コスト全体でも約半分のコストで生産され、リーズナブルな価格で提供できる。

その特長は肉汁が損なわれにくく、とてもジューシー。うまみ成分もたっぷり含まれていておいしく、硬さが少なくとてもやわらかい。「ジューシー」「おいしい」「やわらか」と、三拍子そろったアメリカンポークはまさに「三ツ星」なポークだ。



ごちポくん

ジューシーさ　肉汁が損なわれにくく、ジューシーなお肉です。

おいしさ　うまみ成分が豊富な、おいしいお肉です。

やわらかさ　硬さが少なく、やわらかなお肉です。

「焼く」、「煮る」、「揚げる」どんな調理方法とも相性抜群なので、厚切りステーキやローストポークなど、ご家庭でのごちそう料理にぴったりだ。

脇屋シェフ考案のおいしい一品

おすすめポークレシピ

アメリカンポークの醤油の煎り焼き

【材料】
・肩ロース1kg
・ねぎソース（万能ねぎ50g、ソイオイル100cc、塩少々）
・生姜ソース（生姜50g、ソイオイル50cc、塩少々）

【調味料】
・A（塩少々、胡椒大1/2、ソイオイル100cc）
・B（醤油500cc、ソイオイル100cc 唐辛子5本、ねぎの青い部分30g、生姜1かけ、にんにく3粒、花椒小1）
・C（蜂蜜50cc、黒胡椒大1）

【作り方】
①肩ロースをフォークで刺して筋切りし、Aの調味料をなじませる（一晩置くとよい）。②①をたっぷりの湯で90分ゆでる。③②の肉をジッパー付きの袋に入れる。Bの材料を混ぜて一度沸かした漬けダレを加えて1時間置く。豚のエキスが染み込んだ漬けダレは、ソースとしても利用したい。④ソースを作る。ねぎソース：材料をミキサーで回し、鍋に入れて温めてから塩で味を調える。生姜ソース：ソイオイル（大豆油）を180℃に熱して生姜に回しかけ、塩で味を調える。⑤③の肉をフライパンに入れて周りを香ばしく焼き、Cを周りにかけて仕上げる。Cに漬けダレ大さじ1を入れてのばすとかけやすい。

大豆の知識で未来をつなぐアンバサダーになりませんか？

第5回

ソイオイルマイスター検定

SOY OIL MASTER
SOY OIL MASTER PRO

「ソイオイルマイスタープロ」の資格が新設！

合格者特典

- 表彰式に参加された合格者の方（マイスタープロ合格者を除く）には検定料を全額キャッシュバック
- 合格者全員を豪華授賞式にご招待
- 高得点合格者とSNSでPRを頑張っていただいた方を厳選のうえ海外研修へご招待
- 認定証・ピンバッチ・ロゴ入り記念品贈呈

※新型コロナウイルスの影響により、予定を変更する場合があります。

Q ソイオイルマイスターってなに？

日本が消費する大豆の約9割が輸入であり、その約7割はアメリカから調達されているのをご存じでしょうか？必須脂肪酸やビタミンEが豊富で美肌効果も期待できる、世界が注目する主要農産物の大豆から絞られる油。そんな大豆油に焦点をあてた「ソイオイルマイスター検定」は、食品関連でお仕事をされている方や調理学校に通われている方など、幅広い方々の受検が可能です。大豆や食用油脂に関する知識を体系的に習得し、「ソイオイルマイスター」として、大豆油の未来をつなぐ重要なアンバサダー役を担ってください。

ソイオイルマイスタープロとは
ソイオイルマイスター合格者の方々のさらなるステップアップを目指す検定です。

限定特典　豆腐マイスターの有料会員※1、もしくは納豆真打※2の認定者で、ソイオイルマイスターを受検される方全員に、大豆油をプレゼント

※1　一般社団法人　豆腐マイスター協会にて豆腐マイスターの認定を受けた方限定とします。検定当日に会員証を持参ください。　※2 全国納豆協同組合連合会主催の検定にて、納豆真打と認定された方限定とします。検定当日に認定証を持参ください。

《申込期間》2021年4月12日（月）～5月24日（月）
・ソイオイルマイスター（定員200名）※第1～4回目の合格者の方はエントリー対象外とさせていただきます。
・ソイオイルマイスタープロ（定員50名）※マイスター合格者の方を対象とさせていただきます。

《申込方法》
ソイオイルマイスター検定のホームページにアクセス▶
http://ussoybean.jp/soyoilmaster/
▶検定申込受付 よりお申し込みください。
※お申し込みが定員（120名）になった時点で、募集受付を締め切ります。

検定日時
2021年5月15日（土）～29日（土）9:00～18:00
※試験時間は会場により異なりますので、お申込み時にご確認ください。
※合格通知は2021年7月上旬頃に受検者様のマイページにアップします。

検定会場
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。

検定方法
会場型
コンピューター試験

検定料［振り込み方法］クレジットもしくはコンビニ決済
・ソイオイルマイスター　3,000円（税込）
・ソイオイルマイスタープロ　5,000円（税込）
※クレジットカード（VISA、Master）
※コンビニ（ローソン、ファミリーマート、セイコーマート）

アメリカ大豆輸出協会 U.S. Soybean Export Council
東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル11階
【お問い合わせ】03-6205-4971　http://ussoybean.jp/

問題形式、持ち物など詳しくはホームページをご覧ください▶
http://ussoybean.jp/soyoilmaster/

AMERICAN PORK GOCHIPO CAMP&BBQ ★CLUB★

コロナ禍において生まれた多様な「生活の楽しみ方」。

「密」を避けるレジャーとしてキャンプ需要が増加していることを受け、
USMEF は、「新たな需要喚起」と「消費額拡大」をサポートするためのキャンペーンを展開中です。

Coleman
コールマンのアウトドアグッズが当たる!!

おいしく！ 楽しく！ 食べて、もらおう！

なんどでも応募可能♪

＼ アメリカンポーク ／

CAMP&BBQ

マストバイキャンペーン

DOUBLE CHANCE
Wチャンス賞
ごちポオリジナル「CAMP&BBQ エプロン」

CAMP&BBQ に最適なアメリカンポークを買って応募すると、抽選で、大人気「コールマン」のアウトドアグッズや「アメリカンポーク・オリジナルグッズ」が当たります。　全国どこのお店でアメリカンポークを購入しても応募可能。
家で、外で大活躍の CAMP&BBQ グッズを当てよう！

応募期限　2021年5月31日（月）まで

気分はアウトドア。おうちBBQ
&
今こそアウトドア！本格BBQ

＼ BBQレシピ公開中！ ／
キャンペーンサイトを今すぐチェック!!

＼ 店頭での購買プッシュと買い回りを促進する「キャンペーンツール」をご用意しております ／

USMEF サイトよりお申し込みが可能です

貴店でも是非ご活用ください！

「CAMP&BBQ」各種キャンペーンツール

店頭を彩るとともに、店頭での買い回りを促進する各種 POP や商品貼付用ラベル、リーフレットをご用意。アメリカンポークの旨みを最大限に引き出す「おうち BBQ & 本格 BBQ」のレシピサイトやキャンペーンサイトへの誘導を図ります。

【店頭 POP】　【ラベル】　【各種レール POP】　【リーフレット】

この広告に関するお問い合わせ
米国食肉輸出連合会（USMEF）
americanmeat.jp/contactus/