加速する「何でも大豆化」を支える
「アメリカ大豆」

大豆由来のプラントベースフードはセカンドステージへ

大豆由来のプラントベースフードへの注目が高まっている。
肉の代替品としての「大豆ミート」から「何でも大豆化」が加速。そして今、
「サステナブル（持続可能な）フード」として次のステージに突入しようとしている。

プラントベースフードはサステナブルな製品へ

近年、「プラントベースフード」という言葉を耳にする機会が増えてきた。植物性原材料から作られる食品を指し、その代表が大豆由来のものだ。ブームの先駆けは肉の代替品としての「大豆ミート」だが、その後、ヨーグルトや麺類、プリンなど、急速に「何でも大豆化」が進んだ。

大豆製品が多くの人に受け入れられた要因の一つが、植物性たんぱく質と共に、大豆イソフラボンなど女性にうれしい成分が摂れること。ポッカサッポロフード&ビバレッジの小笠原千春さんは、同社の「ソイビオ豆乳ヨーグルト」の魅力を「イソフラボンと乳酸菌、食物繊維が一緒に摂れ、加えて発酵によってイソフラボンが吸収しやすい形になっています」と語る。

そして今、大豆由来のプラントベースフードは「何でも大豆化」というファーストステージから次のステージへと進みつつある。キーワードは「サステナブル」。健康だけでなく原料調達から環境にも配慮した製品づくりと、それを消費者にもわかりやすく提示しようとする動きだ。「サステナブルフードとしての豆腐の地位を確立したい」と話すのは相模屋食料代表取締役社長の鳥越淳司さん。同社は豆腐が主役の「ひとり鍋」シリーズで、多くの女性たちの心をつかんだ。「ひとり鍋シリーズの原料の大豆はすべてアメリカ大豆。原料の調達に関してはトレーサビリティを徹底し、22年3月よりSSAP認証マークを導入する予定です」（鳥越さん）。

SSAP認証マークとは、サステナブルな大豆であることを証明するアメリカ大豆の認証マークのこと（下段参照）。

植物性たんぱく質を手軽に摂れる「TOFFU PROTEIN」シリーズも、来春よりSSAP認証マークを導入予定だ。発売元のアサヒコの池田未央さんは、「環境に負荷をかけずに、たんぱく質を摂ろうをコンセプトに展開しています。原料の大豆もサステナブルであることを消費者の方にも知っていただきたく、SSAP認証マークの導入を決めました」と話す。

SSAP認証マークを発行するアメリカ大豆輸出協会（USSEC）日本副代表の立石雅子さんは「日本への最大サプライヤーとしての責任を果たすために、サステナブルで安心・安全な大豆の安定供給に取り組んでいます。今後も日本企業と連携してよりサステナブルな活動を通じ、社会課題の解決に貢献したい」と話している。

「アメリカ大豆のサステナビリティ認証」の4つのルール

1. **生物多様性と生態系の維持**
   生産地域を制限して、森林を伐採せずに、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」他の法律に基づき、輪作やGPS技術など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に留意し、サステナブルな手法（無駄なエネルギーを使わない、肥料・農薬は最小限に正しく使う、水質を守る）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

日本でも広がるSSAP認証マーク

アメリカ大豆
輸出協会（USSEC）
日本副代表 **立石雅子**さん

SUSTAINABLE U.S. SOY

環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産された大豆とサプライチェーン業者に対し、出荷先の要望に応じて、輸出時に証明書を発行する制度。4つのルールに基づき「サステナブルなルールを守って生産された大豆」であることを証明する認証マークも発行している。

プラントベースフードのセカンドステージ

健康だけでなく環境にも配慮したサステナブルな製品づくりがトレンドに

アサヒコ
マーケティング本部
池田未央さん

「TOFFU PROTEIN」シリーズは来春からSSAP認証マークを導入

「数年前に訪れた米国で、『TOFU』（豆腐）が日本とは異なる発想の商品形態で売られている状況を目にし、日本でも広めたいと考えたのが、『TOFFU PROTEIN』シリーズ開発のきっかけです。手軽に効率的に植物性たんぱく質を摂ってほしいという願いからできたのが『TOFU BAR』。その後、豆腐を原料に展開したのが『豆腐のお肉』シリーズです。今後も、環境にも健康にも配慮した大豆製品を提供していきたい。そして、原料もサステナブルなものであることをお客様にもお伝えしたいと考えています。『TOFFU PROTEIN』シリーズリニューアル予定の来春から、SSAP認証マークを導入予定です」

左:TOFU BAR（たんぱく質10gの豆腐バー 和風だし／柚子胡椒風味）、右:TOFFU PROTEIN（豆腐のお肉 ガパオ／タコス）

相模屋食料
代表取締役社長
鳥越 淳司さん

「ひとり鍋」シリーズと「BEYOND TOFU」でサステナブルフードの普及に挑戦

「当初は受験生や1人暮らしの方に向けて発売した『ひとり鍋』シリーズでしたが、実際には、20～40代の女性を中心に主食として支持されました。これをきっかけに、プラントベースフードとしてつくったのが、発酵技術を取り入れた『BYOND TOFU』シリーズです。豆腐は、おいしく、ヘルシーな食べ物としても受け入れられていますが、それに加えて、大豆が植物性たんぱく質として、サステナブルな食品であることをアピールすることで、さらに付加価値を付け、ワンランクアップさせたいと考えています。アメリカ大豆は信用度・安心感が高く、『ひとり鍋』は22年3月からSSAP認証マークを導入予定です」

上:ひとり鍋（たんぱく質のとれる濃厚豆乳たっぷりスンドゥブ／たんぱく質のとれる昆布だし仕立ての湯とうふ）、下:BEYOND TOFU（オリーブオイル漬け／シュレッド）

ポッカサッポロフード&ビバレッジ
レモン・プランツミルク事業本部
事業企画部 プランツミルク
グループリーダー
小笠原千春さん

豆乳を発酵させた「ソイビオ豆乳ヨーグルト」で植物性ヨーグルトのジャンルを確立

「豆乳ヨーグルトを主体に、サステナブルフードをより広く伝える場をつくっていきたいと考えています。『ソイビオ 豆乳ヨーグルト』は豆乳を乳酸菌で発酵させているため、イソフラボンの一部が吸収されやすいアグリコン型に変化していて、効率よくイソフラボンが摂れる商品です。また、『ソヤファーム 豆乳で作ったヨーグルト』シリーズは、血清コレステロールを低下させる働きがある大豆たんぱく質を含んだ特定保健用食品（トクホ）です。大豆は、環境への負荷が少なく、植物性たんぱく源として様々な商品に活用できるのが魅力です。今後も、植物性たんぱく質製品を届けていきたいと考えています」

上:ソイビオ豆乳ヨーグルト プレーン無糖（400g）、下:ソヤファーム豆乳で作ったヨーグルト プレーン（110g）特定保健用食品

●許可表示:本品は豆乳を原料とし、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を摂取しやすいように工夫されているので、コレステロールが気になる方の食生活の改善に役立ちます。
●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

プラントベースフードのセカンドステージ

プラントベースの食材を使用したお店も登場

PLANT BASED TOKYO

“地球とカラダにやさしい”がテーマのPLANT BASED TOKYO。運営するD.K International広報課の多田晶萌さんによると、当初は女性をターゲットにしていたが性別世代を問わず好評という。「動物性素材を植物性素材に置き換えた当店のメニューは、大豆たんぱく原料を製造する不二製油さんの協力の下、ヘルシーさだけでなく、おいしさも妥協したくないという思いで開発しました。当店の大豆ミートや豆乳クリームのチーズなどを体験して、味や食感に驚かれる方も少なくありません。また、フードロス問題にも積極的に取り組んでおり、今後、プラントベースフードの通販も開始する予定です」。

■所在地:東京都渋谷区代々木2-7-2 FOOD HALL BLAST! TOKYO 1F
■営業時間:平日・土曜日11:00～22:00、日曜日・祝日11:00～20:30　https://www.plantbasedtokyo.jp/

JR新宿駅（東京都）南口近くのフードホールの一角で、大豆を中心とした植物性素材を使用した料理を提供する。

「彩キーマカレー」は、チーズのような豆乳クリームと大豆ミートを使用。まろやかさと辛さのハーモニーが食欲をかきたてる。

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