



検定試験アームの波が大
豆油にも広がっている。大
豆油に関する知識を問う
「ソイオイルマイスター検
定」が8月23日、東京で初
めて開催される。主催はア
メリカ大豆輸出協会。調理
師や栄養士など食に関わる
専門家にアピールする。
日本の大豆輸入量は20
00年代初めの約400万
トンをピークに減少傾向。
家庭用で菜種(キャノーラ)

大豆油検定で認知度向上

成績上位は米視察ツアー

の使用が増えたのが一因。4割と多い。採算の良い菜
だ。大豆を搾ると2割の油種の搾油が増えた結果、ス
が採れるのに対し、菜種は1パーの棚にキャノーラ油
う若い世代に受けてほし

検定の例題

日本で作られる大豆加工食品の内
訳のうち「豆腐・油揚げ」の割合とし
て正しいものはどれか

①47%	②30%	③14%	④5%
------	------	------	-----

(注)同検定ガイドラインから抜粋、
正解は①



検定に合格すると、ロゴを
名刺につけることも可能

が並ぶ一方、大豆油はめっ
きり減った。
現在、大豆油は家庭用の
サラダ油に使っ。ただ業界
関係者は「最近では「サラダ
油ってサラダから作るんで
すか」と誤解する人も増え
ている」と嘆く。今回の検
定実施は食卓で存在感が薄
れた大豆油の認知度を高め
る狙いもある。

検定の内容は大豆の基礎
知識や大豆油の栄養・機能、
どんな料理に合うかなど幅
広い。大豆油は飲食店でよ
く使ったため「調理学校に通
う若い世代に受けてほし
い」(アメリカ大豆輸出協
会)。若者の経済事情を考
慮し、検定料3000円は
合格者を対象にした表彰式
に出れば全額返金する。
成績上位7人には18年7
月に行う約1週間の米国視
察ツアーに招待。イリノイ
州の大豆産地や輸出港を見
学できる。

同じ大豆製品の豆乳は一
足早く検定を始め、生産量
が伸び続けている。大豆油
も検定効果で世間の関心を
取り戻せるか。申込数は既
に50人を超えたという。

(照)