

サステナブルな日本企業を表彰 環境守るアメリカ大豆の取り組み



2013年にアメリカ大豆輸出協会が開発して導入された「サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)」。これはアメリカ大豆がサステナブル(環境への負荷を最小限におさえ持続可能)な方法で生産・管理された大豆であることを認証するシステムだ。「生物多様性と生態系の維持」「サステナブルな生産活動」「生産農家の労働環境改善」「生産活動と環境保護の継続的改善」という4つのルールに基づいて、サステナブルな大豆生産が全米規模で行われていることを保証している。

実は日本に輸入されているアメリカ大豆のうち、9割にあたる約230万トがSSAP認証された大豆だ。豆腐や油揚げ、納豆、豆乳、しょうゆなど、日本で流通するSSAP

認証製品や、サステナブル調達に取り組む企業は年々増加している。今回、アメリカ大豆輸出協会は、SSAP認証を通じ、環境課題解決に貢献したメーカーにアメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞を授与した。受賞企業であるアサヒコの池田未央執行役員に感想を聞いた。



持続可能な生産方法に取り組むアメリカ大豆生産者

アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞受賞

持続可能な大豆で商品開発

アサヒコ



アサヒコ 執行役員
営業・マーケティング本部長
池田未央氏

これまで当社は約50年にわたり、豆腐や油揚げをつくり続けてきました。今回、アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞を受賞することとなり、生産者、サプライヤーをはじめとする関係者の皆様に、心より感謝いたします。当社は企業理念として「すこやかに食べよう」をスローガンに掲げています。これには私たちの体の健康だけでなく、地球環境も共に健康であり続けたいという意味が含まれています。こうした考え方に基づく企業活動が、サステナブルな取り組みとして評価されたことは、大変励みになり光栄に感じています。

「豆腐や油揚げを「元祖ブランド」商品に、サステナビリティ認証プロトコル(SSAP)で認められたアメリカ大豆を使用して、SSAPの認証マークを表示しています。アメリカ大豆は品質が均一で、安定供給が可能です。たんばく質の含有量が高いので豆腐が固まりやすく、安定した品質で良質な製品を生産し続けることが可能です。また、アメリカ大豆はSSAP認証に基づく厳格なルールに沿って生産・管理が行われ、日本に届いた大豆を安心して使うことができます。

大豆は持続可能な食品であるとともに、食肉と比較すると、安価で誰でも平等に、おいしく食べられるたんばく源です。SDGs(持続可能な開発目標)の観点からも今後注目される食物で、こうした状況に対応できるサステナブルな取り組みを、先駆けて行ってきたのがSSAP認証付きのアメリカ大豆です。その活動の重要性は、ますます大きくなっていくと考えています。

当社もこの「TOFFU PROTEIN®」シリーズを中心に新商品のラインアップを拡大し、植物性たんばく源としての



アメリカ大豆輸出協会の立石雅子氏(左)が盾を授与

SSAP認証マークで原料を消費者にアピール



SSAP認証の4つの基準をクリアしたアメリカ大豆を6割以上原料として使用した製品は、「認証マーク」をつけることができる。SDGsなど環境への取り組みが求められるなか、大豆製品の原料がCO2排出を抑え、サステナブルな方法でつくられていることを多方面のステークホルダーに伝えることができ

る。また、昨今、消費者の食品への安心・安全意識や品質向上へのニーズが高まっている。この認証マークを提示することで、トレーサビリティの推進や、サプライチェーンの透明性をアピール可能だ。



売上好調な「豆腐バー」などの「TOFFU PROTEIN®」シリーズ

ベースフード」と捉えている当社では、単なる日本の伝統食ではなく、植物性たんばく質が豊富な食品と再定義して事業活動を行っています。2020年からは、「TOFFU PROTEIN®(トーフプロテイン)」というブランドを立ち上げ、アメリカ大豆などを原料としたさまざまな製品を開発してきました。いつでもどこでも手軽に、良質

豆腐および大豆の魅力を伝えていきたいと考えています。世界中の人々が平等に食べることができるとしての提案を、SSAP認証マークの意義とともに世の中に伝え、広めていきます。