



サステナブルなアメリカ大豆 生産と流通工程への信頼

アメリカ大豆サステナビリティアンバサダーアワード

カジノヤ

納豆用大豆を協力して開発

「からしも旨い小粒納豆」がアメリカ大豆サステナビリティアワードを受賞し、大変感謝しています。当社は毎年エントリーしてきましたが、ようやく念願の受賞を果たせて、社員一同、心から喜んでます。

当社は、終戦翌年の1946年、祖父が川崎市で創業しました。あぜ道に突っ

ている大豆を見て「食料に困っている人々に何かできないか」と考えたのが始まりで、現在も納豆に特化して販売を続けています。

粒マスタード、和がらし、洋がらしの三種のからしを独自のレシピでブレンド。醤油たれとも合う、絶妙な酸味と辛味の調整に2年以上を要して完成しました。

アメリカの生産者は環境保全や品質管理に対して意識が高く、土作りから栽培方法まで細かく配慮して大豆を生産しています。当初



カジノヤ 代表取締役社長
梶 光則氏



「からしも旨い小粒納豆」
契約栽培アメリカ産
NON-GMO大豆使用

は油脂分が多いなどの課題もありましたが、生産者の方々とコミュニケーションを重ねて、日本の納豆に適した大豆を作っていただけのようになりました。納豆は糖質とたんぱく質の割合が崩れると納豆菌がうまく発酵しないため、大豆に含まれる栄養素のバランスが極めて重要なのです。

現在使用中のアメリカ大豆は皮も薄くなり、たんぱく質が豊富で甘みがあり、まるやかで癖のない特徴があります。この特性により、幅広い人に受け入れられ、新開発のからしとマッチした納豆になりました。

今後は受賞を機に、海外市場への積極的な展開も目指したいと考えており、安心・安全なアメリカ大豆を原料とした納豆を世界のお客様にお届けしていきたいと思っています。

アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞

兼松・KAPI

大豆の一貫供給体制を確立

この度の受賞については、兼松グループがアメリカ大豆の特長・優秀さをアピールし、日本のメーカーや消費者に理解していただく取り組みが評価されたものと、大変喜ばしく思っています。

当社は2012年に、オハイオ州の日系企業を買収して現地法人KAPI社(KG Agri products, Inc.)を設立しました。種子開発から契約栽培、選別、販売までの機能を有し、サプライチェーンの川上から川下まで、安心・安全で高品質な大豆を一貫供給する体制を構築しました。

オハイオ州は大豆の一大産地で、SSAP認証などのサステナビリティプログラムへの理解も深い農家が多く、徹底したトレーサビリティを実現しています。一方、豆腐や納豆などへの理解をより一層促進するため、現地では毎年農家ミーティングを開催し、大豆がどんな最終製品になるかを実際に食べていただく取り組みも行っています。

近年の気候変動により、昨年の干ばつでは想定生産量が20%減少しました。KAPI社では、安定した品質確保のために、乾燥や病気に強い品種の開発など、数年先を見越した品種開発にも注力しています。

食品大豆の主要生産地はアメリカとカナダですが、非遺伝子組み換え大豆の生産量はアメリカがカナダの4倍になります。今後も中核サプライヤーであるKAPI社を軸に、長期的な視点でアメリカ大豆の安定供給を継続していきます。

農場から日本のお客様まで一貫通貫の供給体制を持つのは兼松グループの強みです。この強みを生かしSSAP認証大豆の取り扱い拡大を進め、食品大豆業界の発展に貢献していきます。



KAPI (KG Agri Products, Inc.) COO 山本 貴明氏



アメリカ大豆サステナビリティアンバサダーアワード

結城食品

伝統の味を守る高品質の大豆

今回、当社の商品「きぬこし(絹筒豆腐)」が素晴らしい賞をいただきまして、大変感謝しています。

当社は祖父が75年以上前に創業し、私で3代目になります。自社店舗の他、地元高知県越知町を中心に、スーパーや小売店、飲食店への卸売り、小学校の給食用などで手作り豆腐を販売し

ています。主力は木綿豆腐ですが、今回の受賞対象のきぬこし豆腐やソフト豆腐のほか、厚揚げなどの加工食品も製造しています。

受賞の際は予想外で大変驚きましたが、先々代から地元で地道に作り続けてきた豆腐が高く評価されたことは非常にうれしく光栄に思いました。受賞につな

がったのは、アメリカ大豆を使った豆腐の口当たりの良さや品質を追求し続けた結果だと考えています。

創業当時からアメリカ大豆を使用してきましたが、例えば木綿豆腐では綿まりが良く、しつかりとした食感に仕上がります。味や香りも大変優れ、お客さまからも「本当に大豆の匂いがある」

「他の豆腐と全然違う」という声をいただいています。製造面では使う水をできる限り少なくし、濃度を高めて大豆の味を前面に打ち出すことにこだわっています。地元には水質良好な淀川がありすが、その良質な水を利用しつつ、使い過ぎないようバランスを取って大豆の風味を最大限に引き出しています。パッケージには越知町を象徴するコスモスをデザインしています。

今後はアメリカ大豆には大きな期待を寄せています。サステナビリティへの配慮はもちろん、広大な土地を活かした安定供給、気候変動に強い新種開発への取り組みなど、次世代につながる信頼性があります。

これからもアメリカ大豆の高い品質を生かし、地元で長く愛される豆腐作りを続けていきます。



結城食品 代表取締役社長
結城 英文氏



「きぬこし(絹筒豆腐)」



アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞

太子食品工業

日本の大豆製品を世界へ

この度、アメリカ大豆サステナビリティ特別感謝賞をいただき、心より感謝申し上げます。当社は青森を拠点に、納豆から始まり、現在在約半分の豆腐製品を製造しています。じゅわつやわらか油あげや累計9億個を販売した「一丁寄せ豆腐」など、極力添加物を使わず、おいしさと食感が自慢の商品

品を東日本中心に展開。「おいしさのふるさと」は自然です。コンセプトに、自然由来の素材を生かした食品開発を行っています。

当社は1970年代から長年にわたるアメリカ大豆を使用しています。その理由は品質・安定性・供給量、トレーサビリティなどの各面においてレベルが高く優れ

ているからです。大豆は米に次ぐ準主食といえる食材で、アメリカ大豆なくして日本の食文化は成り立ちません。毎年、アメリカの大豆生産を視察する中で、生産者の方々がサステナビリティに懸命に取り組む姿を目の当たりにしています。土地の豊かさや、若い世代が誇りを持ち農業に取り組む姿勢、家族で代々受け継がれる土地を大切にしている価値観には深く感銘を受けました。また、Soy Connext(全米大豆会議)に参加して、日本市場の存在感が薄れていると感じました。世界の関心は中国や東南アジア市場に移りつつあ

り、私たち日本のメーカーが積極的にアピールする必要があります。今後はアメリカ大豆の安定供給を期待するとともに、SSAP認証取得を通じてサステナビリティの取り組みを消費者にわかりやすく伝えるべく取り組みます。創業100周年の2040年には、海外売上100億円を達成すべく、アメリカ大豆を原料とした日本の伝統食品を世界に広めていきます。



太子食品工業 代表取締役副社長
工藤 裕平氏

太子食品工業 代表取締役副社長 工藤 裕平氏



太子食品工業 代表取締役副社長 工藤 裕平氏

太子食品工業 代表取締役副社長 工藤 裕平氏

SSAP認証制度とは？

2013年に策定された、環境への負荷が低くアメリカ大豆がサステナブルな方法で生産・管理された大豆であることを証明する認証制度。生物多様性やサステナブルな生産慣行、労働者の健康や人権、環境保全の継続的改善など、4つの基準に基づき認証されている。日本に輸入されるアメリカ大豆のうち9割にあたる約187万トンがSSAP認証大豆だ。



国際基準のSSAP認証マーク

SUSTAINABLE
U.S. SOY



SSAP認証大豆が日本の食文化を支える

SSAP認証は日本の食において重要な役割を果たしています。アメリカの大豆生産者は、アメリカのSSAP認証大豆が広く受け入れられ、日本のおいしい大豆製品を作る際に使用されていることを誇りに思っています。また、これらの大豆が世界的に人気を誇る和食文化の発展に貢献していることにも誇りを持っています。日本のATO(農産物貿易事務所)は、USSECとの協力を継続し、アメリカの大豆生産者と日本の食品製造業者との強固な絆をさらに強化することを期待しています。おめでとうございます！

前 米国大使館 農産物貿易事務所 所長 エリック・ハンセン氏