

報道関係者各位

2017年5月30日  
アメリカ大豆輸出協会

食の専門家向け、「大豆油」を切り口に大豆および食用油脂の知識も体系的に習得

## 第1回「ソイオイルマイスター検定」を2017年8月に実施

初年度特典、合格表彰式参加の合格者には受検料をキャッシュバック

アメリカ大豆輸出協会（本部：米国ミズーリ州チェスタフィールド市、日本事務所：東京都港区、日本代表：西村允之）は、この度「ソイオイルマイスター検定」を企画し、第1回試験を8月23日（水）に東京で開催することを発表いたします。本日、「ソイオイルマイスターWEB」を開設し、受検申込受付を開始しました。また、本検定のガイドブック（電子版学習コンテンツ、閲覧無料）は、6月中旬に同サイト上での公開を予定しております。



## ソイオイル マイスター検定

本検定は、大豆の種子から抽出される代表的な植物油である「大豆油」に焦点を当てた、主に業界関係者（油脂業、食品業、食品流通業、料理人、管理栄養士、調理師専門学生など。一般消費者も受検可）向けの学習・試験プログラムです。本検定を通じて、大豆油に関する正しい知識（性質、適正用途、経済性、機能性、栄養面など）を体系的に習得できる他、原料である大豆の知識、その他様々な食用油脂の知識も合わせて習得できる点が特徴です。当協会では、本検定実施による大豆油に対する理解促進を通じて、大豆油の健全な利用促進と市場成長を図ることを目的に本検定を企画しました。

### 米国輸入大豆のうちじつに約80%が「大豆油」など植物油に加工

大豆油の原料である大豆は日本古来の伝統食材であり、豆腐、味噌、醤油、煮豆、納豆といった大豆加工食品は日本の食卓文化に欠かせない存在となっています。また、大豆に含まれる大豆たんぱく質には腸内でのコレステロールを抑制、排出する働きがある他、大豆イソフラボンには女性ホルモン、エストロゲンに似た作用が期待されるなど、その機能

性から現在では日本を含め米国など海外市場でもスーパーフードあるいはヘルシーフードとして高い認知を得ています。

一方、日本は食用大豆の世界最大級の輸入国である側面もあり、その72%（2015年度実績）を米国より輸入。そのうち約80%が大豆油やサラダ油など植物油向けに加工、約20%が大豆食品向けに加工されているなど、日本の大豆加工食品は米国産を含め海外産の大豆に支えられているのが現状です。

### 「大豆油」を入りに食用油脂のマイスターに

また、植物油市場においては、大豆油をはじめ菜種油、オリーブオイル、パーム油、ごま油など多品種の植物油が流通しており、ユーザーの選択肢は広がりを見せています。油には種類によって風味の違いだけではなく、加熱安定性、相性の良い料理が異なります。そのため、今後ユーザー、消費者がより豊かな食生活を送る上で、原料や大豆油を含む多様な植物油の特徴を正しく理解し、素材との相性に合わせて油を選定し調理の実践に具体的に活かしていくこと、さらには脂質を健康と美容に役立てるために正しい知識を身につけることが、重要であると当協会は考えております。

大豆油の特徴として、他の油と比べて価格に対する経済的な優位性があります。揚げ物や炒め物などの過熱調理に用いられることが多く、他の油と比べて風味が良くコクやうま味もあることから、ドレッシングやマヨネーズ、マーガリンなどに使用されています。生食にも適しており、生野菜サラダや冷奴、納豆などに大豆油をひと掛けすると、風味やコクが増して素材の味が引き立ちより一層おいしくなることが知られています。

機能性においては、大豆の種子から抽出した大豆油には、体内で作ることのできない必須脂肪酸でn-6系脂肪酸（オメガ6）に分類されるリノール酸が50%強含まれています。過剰摂取に注意が必要であるものの、リノール酸を摂取することで総コレステロールを下げ、血液をサラサラにする効果があると言われていたことから、肥満や高血圧、動脈硬化などの生活習慣病予防が期待されています。その他n-3系脂肪酸（オメガ3）に分類されるα-リノレン酸が8%含まれており、悪玉コレステロールの減少やアレルギー症状を予防、緩和する効果が期待されています。

### 初年度の合格者は受検料をキャッシュバック、来年度は研修企画も

初年度「ソイオイルマイスター検定」の合格発表は9月6日（水）を予定しております。なお、初年度の合格者特典として、9月25日（月）に東京都内で開催される表彰式に参加された合格者を対象に受検料を全額キャッシュバックいたします。来年には2017年度合格者を対象とした米国大豆に関する現地研修・視察企画なども検討しております。また、現在消費者庁で検討会が開かれている遺伝子組み換え（GM）食品の表示制度に対しては、対象検討食品としてその動向を踏まえ、来年度のガイドブックおよび試験問題の中でフォローしていく予定です。

アメリカ大豆輸出協会では、当協会が認定する「ソイオイルマイスター」に対して、大豆油の未来、大豆で結ばれた日本と米国の食のパートナーシップの重要なアンバサダー役として期待し、その活動を支援していききたいと考えております。

### ■ 「ソイオイルマイスター検定」実施概要

試験日	2017年8月23日(水) 午前/午後 2回開催
会場	アメリカンセンターJAPAN (米国大使館 広報・文化交流部) (東京都港区赤坂 1-1-14 野村不動産溜池ビル8階)
受検料	3,000円(税込) ※表彰式に参加された合格者は受検料を全額キャッシュバック。
申し込み期間	2017年5月30日(火)～7月5日(水) ※定員制(120名)、定員に達し次第、受付を終了いたします。
合格通知	2017年9月6日(水)
合格表彰式	2017年9月25日(月)、アメリカンセンターJAPAN
合格証	表彰状、その他ピンバッジ、ソイオイルマイスターロゴ入り記念品を贈呈予定
主な試験内容	大豆油の特徴について/大豆油の機能性について 大豆油の健康効能について/大豆の利点について 大豆油を上手に使うコツ/サステナビリティについて など
出題形式	選択問題、マークシート形式(問題数:50問、制限時間:60分)
ガイドブック	約80ページ 6月中旬に「ソイオイルマイスターWEB」に掲載予定、閲覧無料
WEBサイト	URL: <a href="http://www.ussoybean.jp/soyoilmaster/">www.ussoybean.jp/soyoilmaster/</a>

### <アメリカ大豆輸出協会について>

アメリカ大豆輸出協会 (USSEC) は大豆生産者、関連団体、政府機関とのパートナーシップを通じ、世界80ヶ国以上でアメリカ大豆と大豆製品の市場拡大や輸出プロモーションをおこなっているダイナミックなマーケティング機関です。日本事務所(港区)は初の海外オフィスとして1956年に設立され、昨年60周年目を迎えました。現在日本オフィスは中国、韓国、台湾の北アジア地域の管轄内にあり、各国と連携しながらローカルかつグローバルな活動を目指しています。情報提供、海外視察、コンファレンス開催や業界とのコラボなどを通じ米国大豆の普及および需要喚起活動を行っています。近年はサステナビリティをテーマにした情報発信に力を入れています。

### <本件に関するお問い合わせ>

「ソイオイルマイスター検定」広報事務局 (株)テクノアソシエーツ内(担当:池田)  
TEL: 03-6743-7353 E-mail: [ikedata@technoassociates.com](mailto:ikedata@technoassociates.com)

アメリカ大豆輸出協会(担当:立石)  
TEL: 03-6205-4971 E-mail: [MTateishi@ct.ussec.org](mailto:MTateishi@ct.ussec.org)