

手軽さ&バラエティ「大豆」シリーズ

みなさん、こんにちは。

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案していますライスアイランドです！

突然ですが皆さん。「大豆」食べてますか？

ふと私の食生活を考えると、朝は納豆ごはん、スタバに行けばソイラテ、夜はビール片手に枝豆と冷奴（笑）大豆にはとってもお世話になっています♪

ということで今回は「大豆」について見ていきましょう(^^)！

■ もはや定番商品になりつつある大豆製品

「畑の肉」と言われるほど高い栄養価を持つ大豆。

栄養価の高さだけでなく、味が改良されたこともあり大豆を使用した菓子や飲料などの製品が好調ですよね。

とりわけ好調で第三次ブームと言われているのが豆乳。

豆乳系飲料の出荷量は 15 年前に比べて 3 倍以上だそうです。

そして、その 8 割を占めるのが砂糖や植物油を加えて飲みやすくした調製豆乳と

さらに果汁などで風味をつけた豆乳飲料。スーパーやコンビニでも定番化されましたよね。

豆乳だけでなく、大豆を使ったお菓子も好調。

マクロビオティックや菜食は無理でも「食べるならちょっと身体に良いものを」という気楽な健康志向が強くなっている消費者の嗜好が反映された形となっていますね。

■ 食料としての大豆事情

これだけ日本人の生活に根付いている大豆ですが、食品用に限ると、その自給率は…25%！

ちなみに、サラダ油などの原料となる油糧用を含めると 7%です。

（農林水産省 HP より：平成 27 年のデータ）

また、中国の経済発展に伴って肉食化が進み、飼料用大豆の需要が増加したこともあり

世界の大豆相場は上昇傾向で、先行き不透明を指摘する声もあります。

ちなみに牛肉 1kg を生産するのに必要な飼料用大豆は…約 100kg！

人口爆発による世界的な食糧難も懸念されています。

人間の身体を維持するのに欠かせないたんぱく質をいかに安定的に確保し、効率よく

摂れるようにするか見直しが必要とされています…。

国内で生産量を増やすという目標も掲げられましたが、様々な問題を孕んでいます。大豆は湿気に弱く収穫量が不安定。大豆を使った高付加価値な商品づくりは進んでいます。生産量の底上げには、また別の課題があるようです。

■ 「手軽」 & 「健康」 が商品開発のキーワード

流通している醤油の 8 割は脱脂大豆が使用されています。

脱脂大豆は、うま味成分になるたんぱく質の分解効率が良く、そして何よりコストが安いというメリットもありますが、油分を溶出する際に使用される薬液「ヘキサン」の危険性を不安視する声もあります。

当社では脱脂加工していない大豆ミートを準備中です。

丸大豆ならではの食味や食感が特長でにわかに注目が集まっています。

その他、食感と香りが特徴の大豆フレークや大豆以外にも製菓メーカー各社に実績のあるオーツ麦フレーク（オートミール）、黒米パフ、キヌアパフなど「手軽」「健康」というコンセプトにぴったりの原料を多数取り揃えておりますので、どうぞ、お気軽にお問い合わせください♪

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>