

ニュースリリース

報道関係者各位

2020 年 9 月 14 日
アメリカ大豆輸出協会

コロナ禍を乗り越えて、新たなソイオイルマイスター誕生

「ソイオイルマイスター2020 zoom 座談会」を開催

アメリカ大豆輸出協会（USSEC、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）は9月8日、「第4回ソイオイルマイスター検定」（2020年4月実施）の合格者が参加する「2020 ソイオイルマイスター座談会」をオンライン(zoom)で開催しました。

第4回の検定では、新型コロナウイルスの感染拡大による緊急事態宣言が発出される直前の4/11、検定実施を急遽オンライン受験に切り替えるなど、不測の事態の中にありながら、76名が合格され、ソイオイルマイスターは累計で354名となりました。



祝辞では USSEC モンテ・ピーターソン会長からは「ソイオイル・マイスター検定プログラムは、米国産ソイオイル（大豆油）の利点について理解を深めることに役立っており、ソイオイル・マイスターの皆様の協力により、ソイオイルブランドが、さらにポジティブに認知されていくことを心より期待している」とビデオメッセージが寄せられました。また、アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）バレット・バンパス副所長は、「ソイオイルの特性や品質について誰よりも良く理解されているソイオイルマイスターの皆さんの力をかりて日本の業界や消費者の間でソイオイルに対する理解と良いイメージが広がっていくことに期待したい」とエールをおくりました。

また、日本植物油協会、齋藤昭専務理事からは「大豆に関する最新情報」として、大豆油の健康機能性について最近の研究を踏まえた報告がありました。そして、管理栄養士でソイオイルマイスターの藤橋ひとみさんをはじめ 5 名のソイオイルマイスターの方々が、ソイオイルマイスターとしての活動や現地視察の経験を語り、第4期ソイオイルマイスターの皆さんにエールを送りました。

また、最後に USSEC 日本 立石雅子 HU ディレクター から 2020 年のソイオイルマイスター合格者の傾向の報告と「アメリカ大豆サステナビリティ認証プロトコル（SSAP 認証）」と

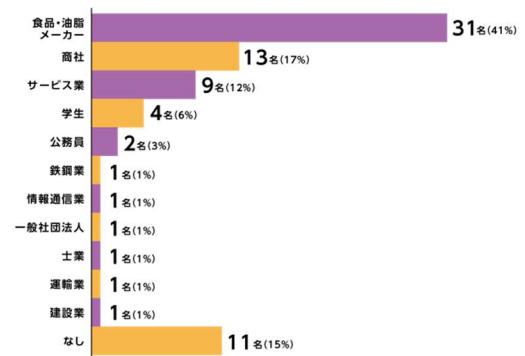


当ロゴ活用の呼びかけおよび今月から2021年の秋にかけて展開予定のアメリカ大豆のサステナビリティキャンペーンに関する紹介がありました。

なお、2021年度の第5回ソイオイルマイスター検定は、2021年春頃に開催を予定しています

■結果講評（USSEC 日本 HU ディレクター 立石雅子）

第4回の検定には、109名が受験申し込みをし、100名が受験しました。コロナ禍が拡大する大変な状況下にもかかわらず76名のソイオイルマイスターが誕生しました。受験者属性は、搾油・加工油脂メーカーが4割以上、商社を含む食品関係者が2割。また、レストラン、ホテル、IT、鉄鋼、役所のほか、学生、主婦の方の受験もありました。



■祝辞

（アメリカ大豆輸出協会 会長、アメリカ大豆協会理事 モンテ・ピーターソン 氏）

「私はノースダコタ州バリーシティで大豆農家をしています。新型コロナウイルスのためにオンライン・イベント等が制限され困難になっている中、ヴァーチャル環境ですが、皆様と一緒できることを大変嬉しく思います。

日本と米国大豆業界は60年以上の長期的な友好関係とパートナーシップを築いてきました。日本の皆様がこうした信頼で結ばれたお客様であり、誠実な良き友人であることは私たちにとって大きな誇りです。

USSECのソイオイル・マイスター検定プログラムは、アメリカ大豆生産、供給、品質の信頼性とサステナビリティ（持続可能性）に関する知見をご提供するとともに、食品業界やその他の分野における大豆と大豆油に対するポジティブな認識を構築することができるようになっています。このプログラムを通じて、私たちの大豆を購入してくれている事業者の皆様が、顧客ニーズに応えることができるように支援することを目指しています。

そしてソイオイル・マイスター検定プログラムは、米国産ソイオイルの利点について理解を深めることに役立っていきます。われわれは、このプログラムが日本の食品業界におけるソイオイル（大豆油）の認知向上に貢献していることに誇りをもっています。

今後とも、日本の食品業界や消費者のみなさまにおけるソイオイル（大豆油）の知識がよ



り増えていくこと、そしてソイオイル・マイスターの皆様の協力により、ソイオイル（大豆油）ブランドが、さらにポジティブに認知されていくことを心より期待しています。

2020年の検定合格者の皆様、合格おめでとうございます！ありがとうございました」

■祝辞（アメリカ大使館 農産物貿易事務所 副所長 バレット・バンパス 氏）

ATO（アメリカ大使館農産物貿易事務所）は、日本の食品メーカーの皆さんに米国の農産物について知っていただき安心して使っていただくことを使命、信条としています。ソイオイルマイスターの皆さんは、日本の食品業界の誰よりもソイオイルの特性と品質について理解されており、そうした私たちの信念を証明してくれることを願っています。



アメリカの大豆業界と日本との関わりは、1956年に遡ります。戦後の日本の食料問題の解決に積極的に役割を果たしてきました。日本の食品加工メーカーと協力してソイオイルの利用率を高め、マーガリンやマヨネーズといった新製品を送り出してきました。日本では大豆食品が大変人気があり、大豆は様々な食品に利用されています。ソイオイルに対するポジティブなブランドイメージが更に拡大していくことを楽しみにしています。

日本の大豆オイル市場の拡大を支援してくれた USSEC に感謝します。日本の食品業界や消費者の皆さんの間でソイオイルに対する知識が高まり、ソイオイルマイスターの皆さんの力によってソイオイルが益々利用されることを願っています。

ソイオイルマイスター検定について

「ソイオイルマイスター検定」は2017年にスタートした、大豆の種子から抽出される代表的な植物油「大豆油」に焦点を当てた、食品業界関係者向け（一般消費者も受験可）の試験プログラムです。多様な植物油が市場や食卓に広がる中、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ほか、原料である大豆の知識、その他植物油の知識も合わせて習得できる点が特徴です。大豆油をはじめ、日本で消費される大豆加工食品の多くに米国産大豆が使用されていることから、ソイオイルマイスターは、日米における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されています。

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）

WEB サイト URL : www.ussoybean.jp/soyoilmaster/



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 90 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（東京都港区）は初の海外オフィスとして 1956 年に設立され、今年で 64 年目を迎えました。現在日本オフィスは韓国、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 日経 BP 総研内（担当：加藤）

TEL：03-6811-8845 E-mail：ykatou@nikkeibp.co.jp

Mobile phone：090-4072-2840

アメリカ大豆輸出協会（担当：立石）

TEL：03-6205-4971 E-mail：MTateishi@ct.ussec.org