

実需者アンケート調査結果

アンケート項目： 今後の納豆需要の見通し、 国産大豆製品のコンセプト、 今後の国産大豆使用方針、 国内大豆産地への要望、 その他意見

納豆業界（2）

《B社 本社；茨城県》

JCOの原子力事故以降、遺伝子組換えの問題もあって需要は前年を下回っていたが、昨年8月以降回復。ただし、量は伸びたものの販売単価は下がっている。今後は、需要の落ち込みはないのではないかと考えている。

国産のアイテムは量販店では全て販売棚の上段～中段で展開。ほとんどが指名買いで価格を安くしても需要量は変化しない。納豆需要量の約7割は販売棚の下段で特売用として売られる、俗に「ミニスリー」といわれる3個パックのものが主。ミニスリーは、輸入大豆であれ、国産大豆であれ結局は特売で88～98円/3パックで売られることが多いため、价格的に割高感のある国産大豆は原価的に厳しくなってしまう。ある調査では、消費者が納豆を購入するのに使う時間は3秒という結果が出ている。つまり、消費者は、買う前から、国産大豆納豆のようなこだわり品を買うのか、安い下段の商品を買うのか決めているのではないかと思う。

輸入大豆と比較して、「味」の面では国産大豆の優位性は認めることができるが、現在のようなデフレ環境下においては、价格的な割高感もあって使用量を大幅に増やすことは難しい。極小大豆の量が少ないこともその要因の一つ。

昔の納豆小粒のような極小粒でしかも美味しい大豆が欲しい。価格は、メーカー購入価格が6,500～7,000円/60kgになると下段での販売用（特売用）でも使えると思う。選別については、本社工場は選別行程を必ず通ることから通常の選別大豆であれば使えるが、納豆用大豆は基本的には色彩選別が必要。ロットについては、農家の規模の問題もあって同じ産地の大豆であっても品質的なばらつきが大きいケースが見受けられる。均質なロットを100～200トン単位でまとめていただければ使用する側としては有難い。

いい納豆用大豆の条件は、(1)極小粒であること、(2)歩留まり（吸水による膨れ具合の違い）がよいこと、(3)浸漬、蒸煮時間が一定の範囲で収まること、(4)発酵がいいこと、(5)色調（へそ、粒全体）が明るいことであるが、国産は極小粒が少ない。その他は問題ない。

発行：不定期

発行元：農林水産省農産振興課 豆類班 tel 03-3502-8111（内線 3543、3534） fax03-3502-0869

・記事や大豆生産振興に関する御質問・御感想など、御自由にお寄せください。

・記事を転載される場合は、御一報ください。

・農産振興課では大豆に関する情報発信手段としてホームページを開設していますので、是非ご利用下さい。

なお、大豆ホームページアドレスは <http://www.maff.go.jp/soshiki/nousan/hatashin/daizu/> です。

