

『全国大豆生産改善検討会』報告（その2） 豆腐メーカーから見た国産大豆について

～朝日食品工業(株) 食品研究所長 岩本 靖 氏 講演より～

今回は、大豆ニュース125号でご紹介しました、全国大豆生産改善検討会におきまして、「実需者から見た国産大豆について」という内容で、豆腐メーカーであります朝日食品工業(株)岩本氏より御講演を頂きましたので、その内容について簡単にご紹介したいと思います。

朝日食品工業(株)は埼玉県を中心に、京都、長野にも工場をもつ、豆腐メーカーであり、近年、国産大豆の使用割合を増やしてきており、約1万2千トンの国産大豆を使用し、大豆使用量の約1/3程度を国産大豆が占めているということです。特に消費者からの、美味しさと安心・安全に対する期待からニーズも高まり、高価格帯の差別化商品として、アイテム数を増やしてきているところです。

本会社では、大豆を購入するに当たって、豆腐の加工適性試験をしており、その結果に基づいて外国産との比較をしながら、国産大豆の品質についての説明をいただきました。

まず、色については、国産大豆の方が明るく、白いのに対して、外国産は若干黄色っぽいという結果がでており、国産大豆の見た目での美味しさがあります。次に百粒重についても国産の方が重たく、大粒傾向にあるとのこと。タンパク含量も国産大豆の方が高く、これは豆腐の固さの安定性につながり、また味の濃厚感もでてくると説明。さらに国産大豆の方がタンパク含量が多いものほど固い豆腐が出来るという相関が外国産より高くなっているという説明もありました。また、脂肪含量は搾油用主体の外国産に対して国産が低く、味的にはサッパリした味にとのこと。炭水化物は国産の方が高く、糖分が豆腐の甘さにつながり、また、タンパクと絡むことで味の深みにつながってくるのではとのことでした。このように国産大豆が外国産に比べ品質において非常に優位な傾向にあるということ、データに基づいて説明をいただき、国産大豆の生産振興、消費拡大に向けて大変心強い説明をいただきました。

しかしながら、国産大豆の産地限定や品種の限定というアイテムも計画していきたい意向はあるものの、国産大豆については、品質の安定性や供給の安定性についての不安があり、計画がなかなか立てづらく、契約栽培にまでは至っていないとことで、産地に対する厳しい指摘もあり、国産大豆生産における品質向上と安定生産の必要性を改めて考えさせられたところです。

そのほか産地への要望として、品質安定性や供給安定性に加え、将来的な要望として、特徴ある品種の育成を要望されました。固さに特徴のある品種、香りに特徴のある品種、甘みの非常に高い品種など、これらをブレンドすることによって、豆腐の商品開発の幅が拡大できることを期待していました。

最後に、今後は試験機関や生産者、行政などとお互いの連携を強くして、取り組んでいきたいと、心強いことばもいただき、生産サイドとしては、このような実需者の声に応えていける大豆生産を目指していかなければと強く感じたところでした。

本記事につきましては、農産振興課が作成しました

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。

