

国産大豆をご使用いただいているユーザーの皆様へ

かわります！！ 東北の大豆



- 1 豆腐や納豆の加工に際しては、大豆に含まれるタンパク含量や糖分などの内部成分の情報が、ユーザーの方々に重要視されています。

But

- 2 これまで、国産大豆で、成分まで表示して販売されている大豆は、ほぼ皆無であり、ユーザーの方々は長年の経験や試行錯誤により、仕入れを行っているのが現状でした。

ユーザーの方々が商品である大豆の中身を吟味した上で安心して購入していただけるよう、内部品質分析結果を公表します。



- 1 東北地域大豆振興協議会では、17年産大豆より「内部品質分析事業」を開始し、主産地において295点の内部品質（タンパク、糖質、脂質の3成分）分析を行いました。
- 2 このうち公表を希望する産地について、東北地域大豆振興協議会のホームページに、内部品質分析結果を掲載しております。  
これまでに、JA十和田市、JAつがる弘前、JAあいつの3地域の情報を掲載しました。
- 3 また、各産地においては、内部品質分析結果をもとに、内部品質の向上や均質化に努めていくこととしています。
- 4 東北地域大豆振興協議会では、今後、さらに、掲載産地数の充実に努めてまいります。

東北産大豆の内部品質分析結果をご覧になりたい方は、以下のURLをクリック。



<http://www.tohoku.maff.go.jp/sesan/nousan/daizu/5-3.pdf>

今後とも東北産大豆をご愛顧のほどよろしくお願いいたします。



内部品質分析結果表

産地名(農協名)	品種名	百粒重(g)	含量(%) *1		
			蛋白質	脂肪	全糖
JA十和田市 (十和田市東部地区)	おおすず(大粒)	32.5	43.3	19.9	22.5
JA十和田市 (十和田市切田地区)	おおすず(大粒)	36.0	44.9	19.1	22.6
JA十和田市 (十和田市切田地区)	おおすず(大粒)	34.9	45.2	19.0	22.7
JA十和田市 (十和田市切田地区)	おおすず(大粒)	35.1	45.4	19.1	22.2
JA十和田市 (十和田市藤坂地区)	おおすず(大粒)	34.5	44.1	19.7	22.1
JA十和田市 (十和田市藤坂地区)	おおすず(大粒)	32.9	44.0	19.5	22.4
JA十和田市 (十和田市藤坂地区)	おおすず(大粒)	33.2	42.9	20.0	22.5
JA十和田市 (十和田市藤坂地区)	おおすず(大粒)	33.2	43.0	20.0	22.5
JA十和田市 (十和田市藤坂地区)	おおすず(大粒)	36.0	43.1	20.1	22.8
JA十和田市 (十和田市四和地区)	おおすず(大粒)	36.0	43.3	19.9	23.2
JAつがる弘前 (8地区の平均値)	おおすず(大粒)	34.3	43.5	19.8	21.0
JAあいづ (会津若松市湊地区)	スズユタカ(大粒)	31.6	44.5	19.6	23.8

JAあいづ (会津若松市湊地区)	スズユタカ(中粒)	27.0	43.5	19.6	23.3
JAあいづ (会津若松市門田地区)	スズユタカ(中粒)	26.2	42.0	20.5	23.1
JAあいづ (会津若松市門田地区)	ふくいぶき(中粒)	26.4	42.2	20.8	23.0
JAあいづ (会津若松市神指地区)	ふくいぶき(中粒)	27.8	41.2	21.0	22.9
JAあいづ (会津若松市高野地区)	ふくいぶき(中粒)	32.6	42.6	20.4	22.8
JAあいづ (会津若松市河東地区)	ふくいぶき(中粒)	33.8	43.9	20.1	22.3
JAあいづ (猪苗代町扇島地区)	スズユタカ(中粒)	25.6	42.9	19.3	22.9
JAあいづ (猪苗代町扇島地区)	スズユタカ(中粒)	27.6	44.1	18.7	22.9
JAあいづ (猪苗代町月輪地区)	スズユタカ(中粒)	26.8	43.1	19.8	22.9

注1) 蛋白質、脂肪、全糖の含量は、化学分析値ではなく、子実サンプルを粒のまま近赤外分光分析装置により測定した推定値です。およその目安としてご参照ください。なお、蛋白質は窒素換算係数6.25を用いており、また、いずれの含量も乾物当りです。

## 「東北の主要産地における大豆の内部品質分析事業」について

### 1 趣旨

国産大豆については、量的には前の基本計画で見込まれていた水準をすでに上回っているものの、品質面では市場ニーズに対応できておらず、平成17年3月に閣議決定された新基本計画において、実需者の求める品種・品質の大豆を安定的に生産・供給することが求められているところである。しかしながら、現在の国産大豆の生産・流通体制において、実需者の評価やニーズが的確に生産者に伝わっているとは言い難く、生産者の品質向上に向けた自発的な取組みを喚起しにくい状況にある。

また、豆腐や納豆の加工に際しては、大豆に含まれるタンパク含量や糖分などの内部成分が重視されているが、現在、成分まで表示して販売されている大豆は、ほぼ皆無であり、実需者は長年の経験や試行錯誤により仕入れを行っているのが現状である。

成分の自発的な表示の試みは、生産者にとっても、他産地との差別化により付加価値をつけられるメリットがあるとともに、内部品質向上に取り組む動機づけになると考えられる。

このことから、東北地域の主要な産地の大豆成分を分析し、栽培環境等のデータと組み合わせた評価や品質向上のための方策を生産者へフィードバックすることにより、産地の品質管理への関心を高め、実需者のニーズにあった東北大豆の高品質生産に資する。

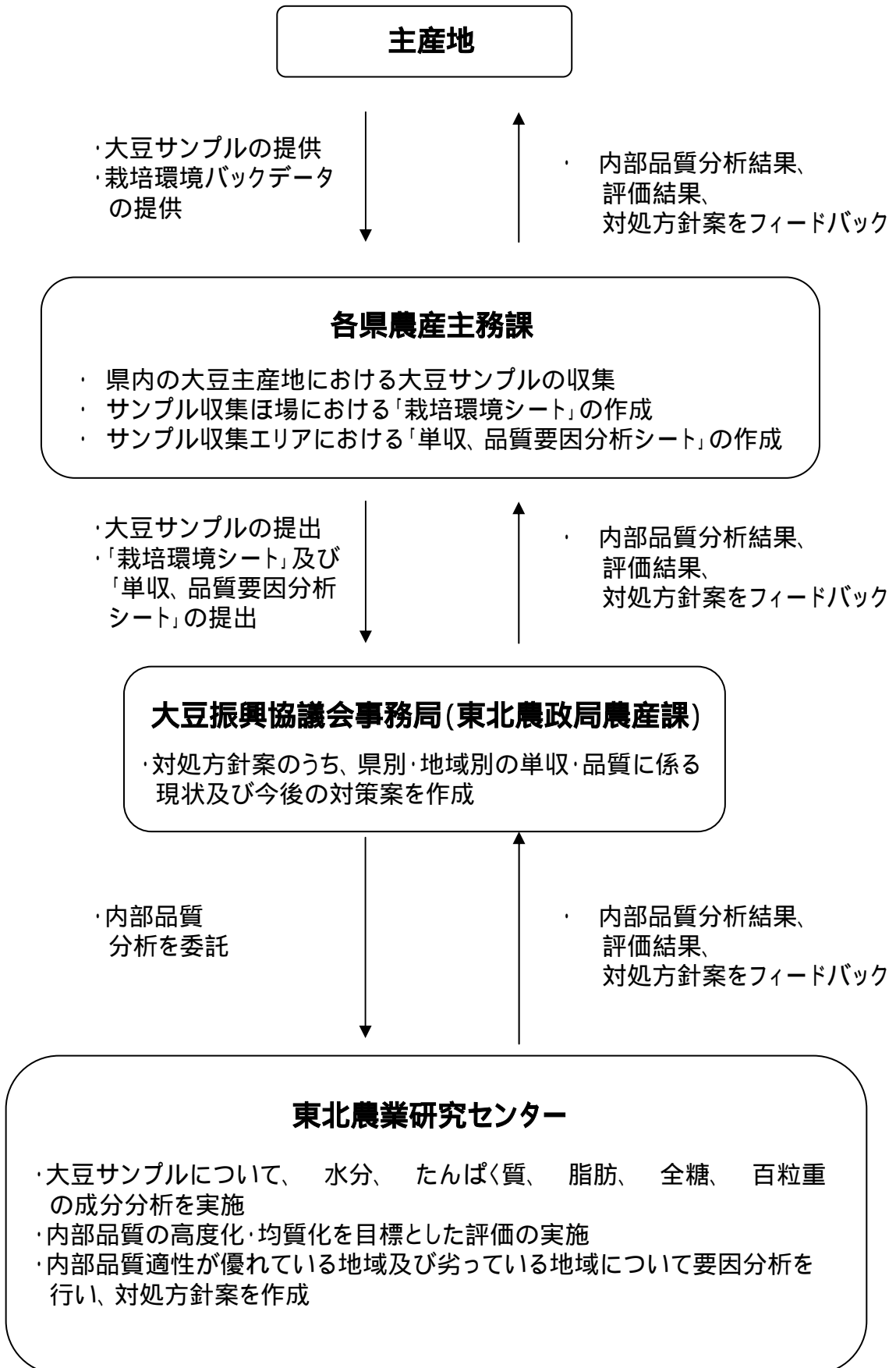
### 2 事業内容

- (1) 大豆サンプルの収集及び栽培環境等データの作成
  - ア 県内の大豆主産地における大豆サンプルの収集
  - イ サンプル収集ほ場における土壌条件、排水対策、施肥状況等を記載した栽培環境シートの作成
  - ウ サンプル収集エリアにおける「単収・品質要因分析シート」の作成
- (2) 大豆サンプルの内部品質分析、評価及び要因分析
  - ア 各県より提出された大豆サンプルについて、水分、たんぱく質、脂肪、全糖及び百粒重の成分分析を実施
  - イ アの成分分析結果を踏まえ、内部品質の高度化・均質化を目標として評価を実施
  - ウ アの成分分析結果と栽培環境等のバックデータを照らし合わせ、内部品質が優れている地域及び劣っている地域について要因分析を行い、対処方針案を作成
- (3) 各地域別の単収・品質要因分析
  - ア 各県より提出された「単収・品質要因分析シート」をもとに各地域ごとの要因分析を行い、単収・品質に係る現状と今後の対策案を作成

### 3 実施主体

- (1) 各県農産主務課
- (2) 東北農業研究センター（東北地域大豆振興協議会より委託）
- (3) 東北農政局農産課

「東北の主要産地における大豆の内部品質分析事業」  
に係る推進体制フロー図



---

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 3534、3535） 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。

