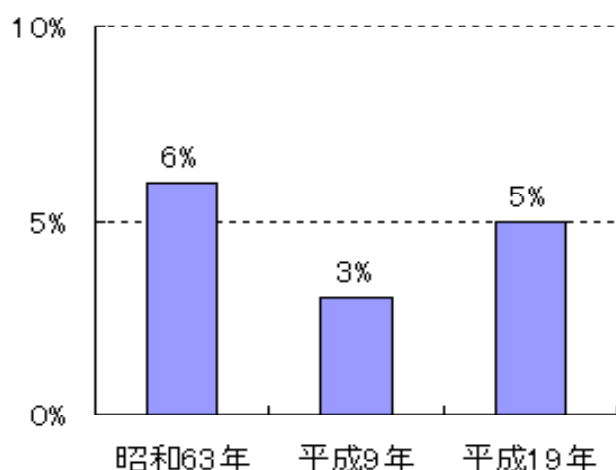


5 大豆

(1) 現状と課題

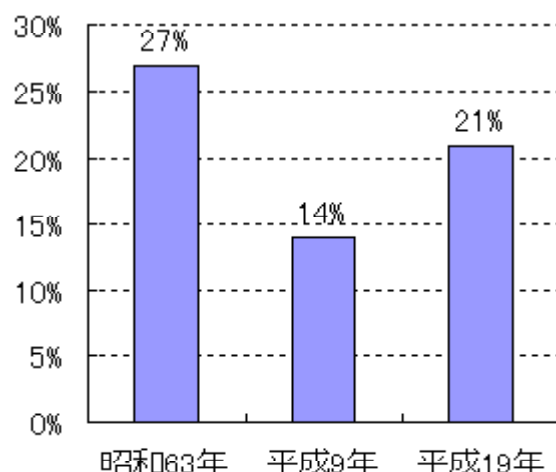
大豆の自給率は、油糧用を含めると5%程度であるが、国産大豆の供給用途の食用（豆腐、味噌等）では21%（平成19年）を占めている。食用大豆の需要量は、最近、納豆ブーム等により、大豆の機能性が脚光を浴びたこと等により微増傾向にあるが、国産大豆の供給量は最近では平成13年をピークに伸び悩んでいる状況にある。

図5-1 大豆（全体）の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

図5-2 大豆（食用）の自給率の推移



資料：農林水産省調べ

表5-1 国産大豆の用途別供給状況

(単位：千トン)

	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度	国産シェア
食 用	229 (100%)	264 (100%)	263 (100%)	224 (100%)	156 (100%)	218 (100%)	222 (100%)	21%
豆 腐	127 (55%)	145 (55%)	155 (59%)	131 (58%)	91 (58%)	134 (61%)	131 (59%)	27%
煮豆・惣菜	28 (12%)	29 (11%)	29 (11%)	29 (13%)	24 (15%)	29 (13%)	29 (13%)	88%
納 豆	15 (7%)	17 (6%)	18 (7%)	17 (8%)	11 (7%)	15 (7%)	17 (8%)	13%
味噌・醤油	23 (10%)	33 (13%)	28 (11%)	15 (7%)	5 (3%)	12 (6%)	14 (6%)	8%

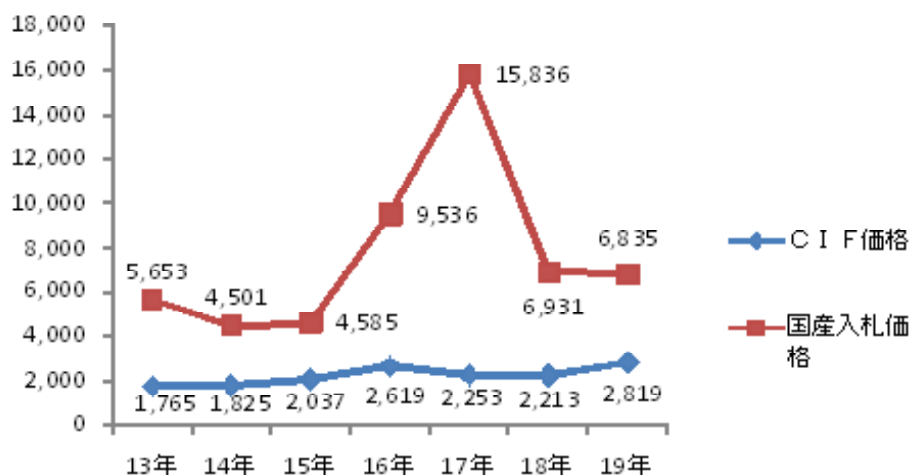
(注) () 内は用途別消費量

資料：農林水産省調べ

一般に国産大豆は輸入大豆に比べ、タンパク質等の含有が高い、大粒、小粒といった各々の用途ごとに適した品種が栽培されていることから、品質が優れているとの評価を得ているが、豊凶変動が激しく供給量が不安定なため、年産によって取引価格が乱高下し、定時・定量・定品質・定価格が求められる豆腐用等の日配品への原料供給に十分対応できていない等の課題を有している。例えば豆腐製造業者等の実需者からは、国産大豆の利用拡大の前提として生産及び価格の安定、均質なロットの確保、特徴ある品種の供給等が強く求められている。

大豆の作柄低下をもたらす最大の要因は、は種時期が梅雨と重なるためにほ場冠水による発芽不良を起こすことである。現在、(独)農業・食品産業技術総合研究機構が開発した各地の気象条件や土壌条件に応じた耕起・は種等技術の活用によって、1、2等大豆(A級)の300kg/10aの収穫を目指すいわゆる「大豆300A技術」が確立されており、本技術を速やかに普及させることが必要である。

図5-3 国産大豆と輸入大豆の価格の推移(円/60kg)



資料：国産大豆は(財)日本特産農産物協会の入札結果(全銘柄平均)。

輸入大豆は、財務省「貿易統計」のC I F 価格。

また、国産大豆の流通については、ほとんどがJA→県連→全農→一次問屋→二次問屋→実需者という多段階の経路を経ている。新たな水田・畑作経営所得安定対策においては、大豆生産者が生産条件不利補正交付金等の受給に当たり、必ずしもこうした複雑な流通ルートを利用する必要はなく、生産者やJAが直接実需者と契約栽培等を行うことが可能となっている。

こうした従前からの流通ルートは、供給ロットの大型化や末端実需者の在庫リスクを軽減させるといったメリットがある一方で、流通コストの増嵩を招くとともに、多様な消費者・実需者に対応したきめ細かな原料供給が難しいなどのデメリットもある。また、生産者や産地サイドが、有機栽培や特色ある品種を活用した需要開拓に主体的に取り組もうとしても、その素性が消費者や実需者に評価されにくいといった課題もある。

表5-2 国産大豆の利用拡大に向けた取組事例

取組者	取組内容
A社	<p>地元に伝わる地大豆を使用して、ざる豆腐を製造し、地元のペンションや民宿でも取り扱ってもらうとともに、宿で食べた観光客への販売等で売り上げを拡大。</p> <p>初年度（平成7年）の売り上げは250万円だったが、平成15年には8,000万円となり、同年に法人化を達成。現在、自社農場8haと契約農家120戸で無農薬・減農薬栽培を行っている。</p>
B農協	<p>県内の醤油製造業者と、管内の営農組合や農家が栽培する大豆を供給する契約を締結し、当該業者が求める品質の大豆を栽培し供給。当該業者は主原料の大豆を地元でまかなうことで、商品の付加価値を高めるとともに、産地は現在69トンの供給量を、今後500トンまで増やすことを目標としている。</p>
C組合	<p>大豆300A技術の導入等により、天候の影響に左右されにくい安定生産を実現し、波及効果により、地域の大豆作付面積も拡大。単収も約300kg/10a（平成18年）と県平均162kg/10aを大幅に上回っている。</p>
D農協	<p>味の良い地域固有の在来品種に着目して、生産者が自ら味噌等に加工していたが、農協や県の推進により、加工業者を巻き込んだ取組に発展。現在は、豆腐、納豆、味噌等を販売。地域の作付面積も平成12年の0.1haから平成19年には3.2haに拡大している。</p>

(2) 今後の取組方向

食用大豆の需要量約105万トンのうち約6割が豆腐用であり、その国産大豆使用比率が未だ3割未満である現状に鑑みれば、今後、国産大豆の供給力を拡大すべき照準を豆腐用に当て、関連事業者との連携によって国産大豆の特徴等を引き出した様々な商品の提供に努めることが重要である。

具体的には、地場産大豆を用いた豆腐の供給や、地域固有の在来品種などの特色ある品種を利用した外食メニューの提供など、消費者のさらなる需要喚起に向けた取組の余地が多々残されている。

このため、消費者や実需者の多様なニーズや需要の掘り起こしに向けた関係者の

アイデアを起点として、産地と豆腐等製造事業者、外食事業者とが連携した新たなサプライチェーンを構築することが必要である。

また、産地側においては、近年開発された新品種や大豆300A技術をフル活用し、原料大豆の安定供給を図ることが重要である。

これらの生産、流通、製造・加工等の各段階で関係者が連携した新たなサプライチェーンを構築するための取組として、具体的には以下のものが重要である。

① 生産段階

- ・ 特色のある品種の現地適応性試験の実施や、有機栽培への取組
- ・ 省力安定生産のための大豆300A技術等の導入
- ・ 高品質大豆の安定供給のための乾燥調製施設・農業機械の導入 等

② 流通段階（中間事業者）

- ・ 産地への実需者ニーズの伝達
- ・ 通年安定供給を図るための複数産地との契約
- ・ 有機大豆等の特色のある生産に関する栽培方法等の指導
- ・ ニーズに対応した加工業者のあっ旋 等

③ 製造・加工段階や外食サービス段階

- ・ 消費者の健康や安全性への関心に対応した製品、メニューの提案
- ・ 外食チェーンや菓子業界への新商品の提案・開発
- ・ 大豆健康食品等の新商品の提案・開発
- ・ 特色ある大豆を活用した新商品の提案 等

大豆

これまでの供給体制



問題点

- ① 現行の各段階の販売方式については、原料大豆の素性の明確化、多様な消費者ニーズ、安全の訴求などに対応することが困難。
- ② 産地側においても、有機栽培や特色ある品種を活用した有利販売や需要開拓に取り組みながらも消費者・実需者に評価されにくい。

消費者や実需者の多様なニーズを起点(マーケットイン型)とした国産大豆供給体制の構築による需要拡大

新たな取組

- ・特色ある品種の現地適応性試験の実施
- ・作柄安定化のための大豆300A技術等の導入
- ・高品質大豆の安定供給のための乾燥調整施設・農業機械の導入

実需者ニーズの伝達

- ・通年安定供給を図るための複数産地との契約
- ・有機大豆に関する栽培方法等指導
- ・ニーズに対応した加工業者のあっ旋

食の安全への安心の高まりや食に対する安心感を求める消費者の要請に応えた製品、メニューの提案

- ・外食チェーンや菓子業界への新商品の提案・開発
- ・大豆健康食品等の新商品の提案・開発
- ・特色ある大豆を活用した新商品の提案

新たな供給体制

