

「国産大豆の需要」と 「実需者による大豆生産へのかかわり」について

中四国地域における
需要に応じた
大豆生産セミナー（オンライン）
講演会資料（2023.2.21）



おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油株式会社

業務部 農産事業課
課長 徳力 望

沿革：おいしさをずっと、400年。



- 天正年間（1580年頃） 片岡治兵衛が**創業**
1592年 宮中から菊屋の屋号を賜る
- 寛文6年（1666） 龍野で**淡口醤油誕生**
- 明治2年（1869） 藩物産蔵で**浅井醤油創業**
- 明治26年（1893） **菊一醤油造合資会社設立**
- 昭和17年（1942） 浅井・菊一合併、**龍野醤油(株)設立**
- 昭和39年（1964） **ヒガシマル醤油(株)に社名変更**
- 昭和41年（1966） **ヒガシマル食品(株)設立**
- 平成20年（2008） だしづくりの生産拠点 **平成西工場完成**
- 平成24年（2012） ヒガシマル**食品新工場竣工**



社名・マークの由来

脇坂藩の「物産蔵」が、『東蔵』と呼ばれていた

「社運が旭日昇天の勢いなれかし」の願いを込めて定めた

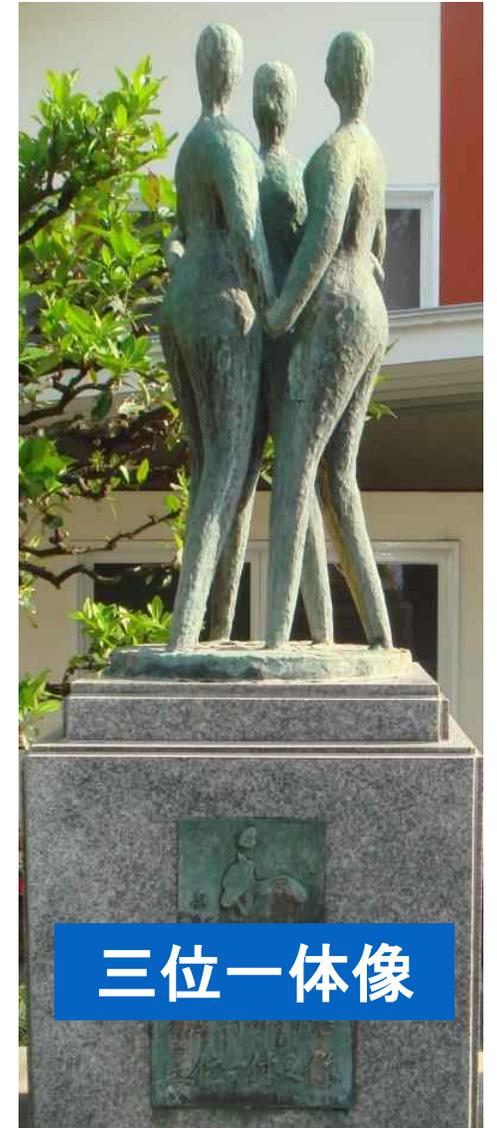
経営理念と品質目標

経営理念

1. **お客様**からは
「ヒガシマルの商品があって良かったなあ」
2. **お取引先**からは
「ヒガシマルと取引して良かったなあ」
3. **全社員**からは
「ヒガシマルに勤めて良かったなあ」
4. **地域**には
「ヒガシマルという会社があって良かったなあ」
と心から言われる会社作りを目指します

品質目標

自然なおいしさを通じて「健康と長寿」そして
「楽しく、豊かで、安全な食生活」に貢献する



国産大豆の需要・・・3つの観点

- 1) 国産大豆の需要
交付加価値商品
 - 2) 国産大豆の需要：地産化レベル
地域社会への貢献＝地産化
実需者による大豆生産へのかかわり
 - 3) 国産大豆の需要：地産化の拡大レベル
資源循環型農法による生産拡大
共同研究の連携体制
- 最後に



国産大豆の需要 . . . 高付加価値商品

自然なおいしさを通じて「健康と長寿」そして
「楽しく、豊かで、安全な食生活」に貢献する



安心いただくための国産原料

国産原料使用の醤油商品



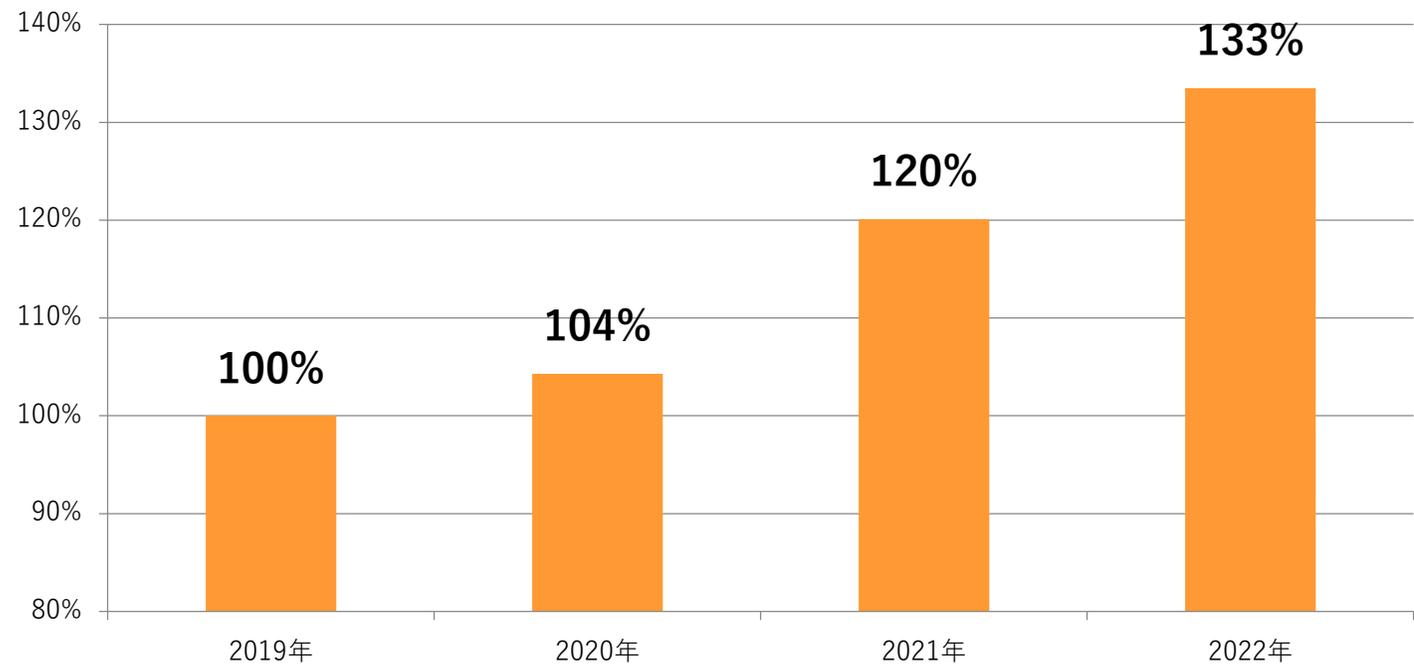
「目に見える原料調達」
醸造用高品質小麦・大豆の地産化

オール播磨産原料の 龍野乃刻



国産原料のしょうゆの伸び

国産原料のしょうゆは
お客様からご支持をいただき、
出荷数が伸びています



当社「大豆、小麦、米100%国産原料のうすくちしょうゆ」の出荷ケース伸長率
(当社出荷ケース数の2019年を100%として核燃を比較)

国産大豆の需要・・・3つの観点

- 1) 国産大豆の需要
交付加価値商品
 - 2) 国産大豆の需要：地産化レベル
地域社会への貢献＝地産化
実需者による大豆生産へのかかわり
 - 3) 国産大豆の需要：地産化の拡大レベル
資源循環型農法による生産拡大
共同研究の連携体制
- 最後に



2) 国産大豆の需要：地産化レベル

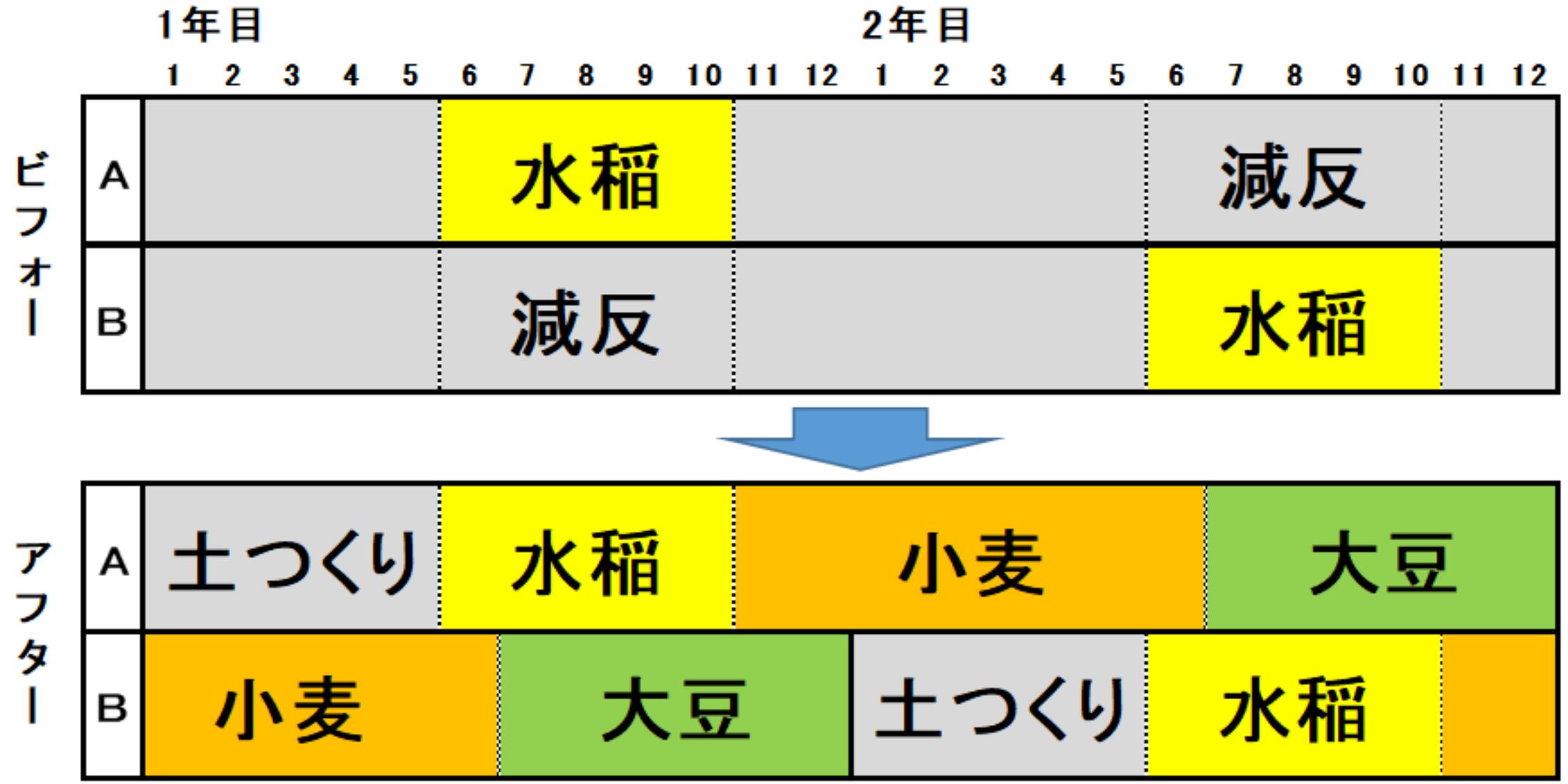
- 4. **地域**には
「ヒガシマルという会社があって良かったなあ」
と心から言われる会社作りを目指します
- 「おいしさをずっと、400年。」・・・

● 「地域社会への貢献」 = 地産化

地元産原料調達の現状

- ・ **生産者は、地元で、醤油醸造用の小麦・大豆を生産する**
- ・ **ヒガシマルは、生産物は全量買い取り・醤油を造る**

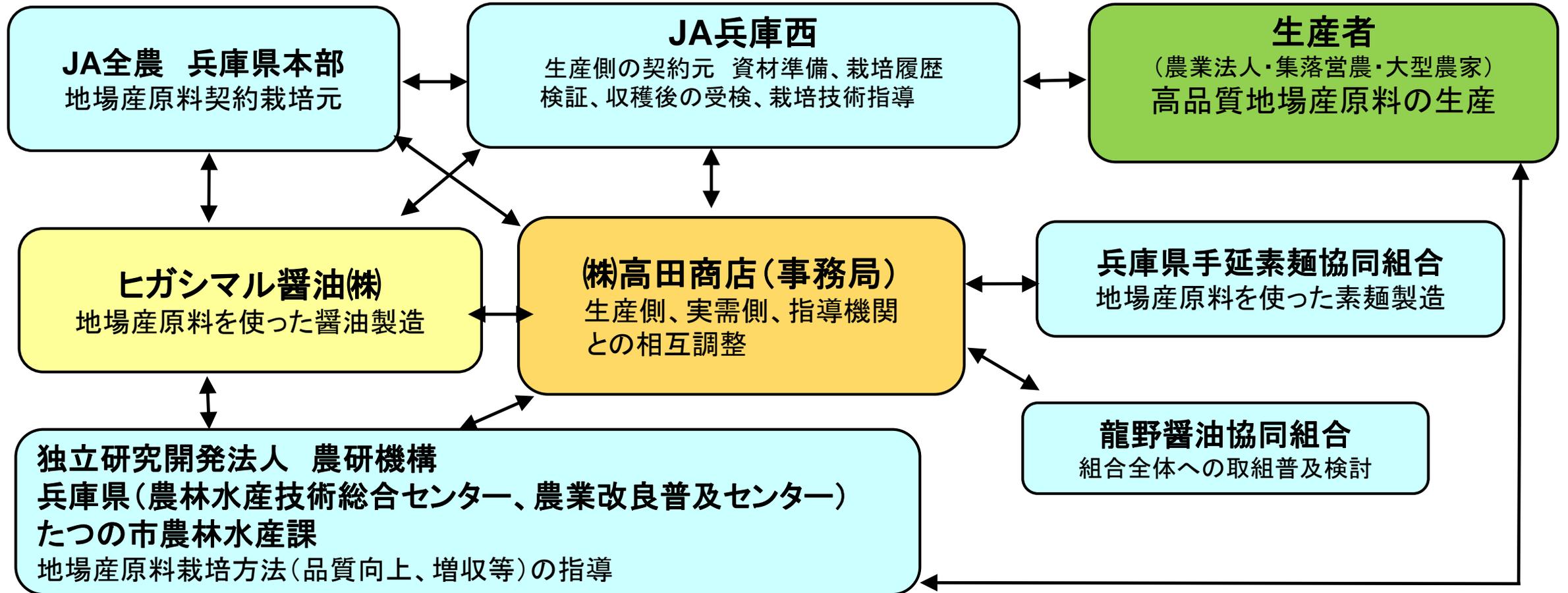
2年3作 + 土づくり で圃場の利用率アップ



2年3作ブロックローテーション



「農商工・公」連携体制図



生産・実需双方にメリットが創出・享受されることを基本理念に、各団体が役割を明確に活動し、取り組みの継続・拡大、そして地域社会貢献に結び付いている

醸造用小麦・大豆の「定点ほ場」



月1回の「巡回研修」



- ・ 定点圃場の調査

小麦・大豆の生産団体の代表ほ場を定点とし、指導機関による生育調査を実施する。

- ・ 月1回程度の巡回研修

マイクロバスに同乗し、定点ほ場を巡回し、調査結果をもとに、指導機関による栽培指導を実施している。