

進めよう！明日のムギ・ダイズ

北陸大豆サロシ

令和6年1月26日

株式会社おとうふ工房いしかわ 代表取締役 石川 伸

(株)おとうふ工房いしかわ

- 代表取締役 石川 伸
- 愛知県高浜市豊田町1 - 204 - 21
- 設立 平成3年（創業明治年間）
- 従業員数 約500名
- 製造許可 豆腐製造業 菓子製造業 惣菜製造業
- 食品添加物製造業 飲食店営業
- 直営店 35店（愛知26岐阜3三重3神奈川2千葉1）
- グループ会社 （株）八里屋 安城デンビール(株)
- NP0法人だいきっず

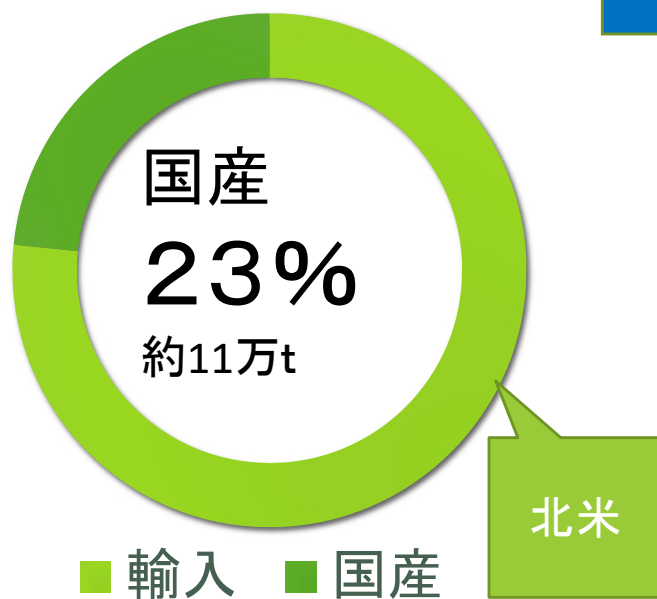


恒例朝市 本社駐車場



豆腐業界の国産大豆使用状況

豆腐業界全体(47万t)

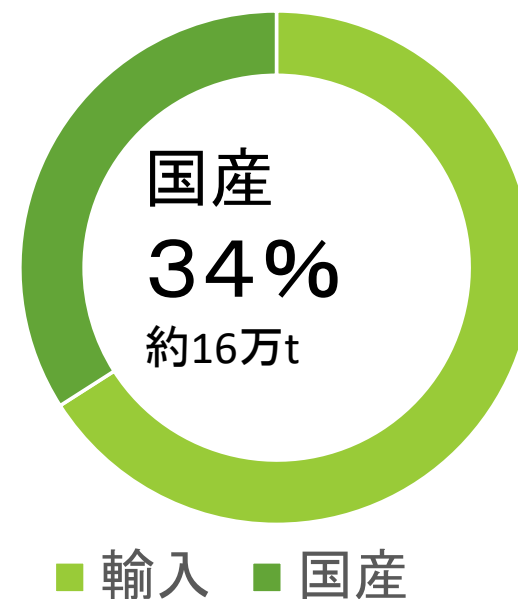


国産比率140%UP

国産大豆を使う理由

商品の価値向上
(味)・(理念)
他社との差別化
学校給食の納入条件
輸入大豆との価格差
国産大豆の適正価格
国の補助金
他

未来の使用量予想(業界)



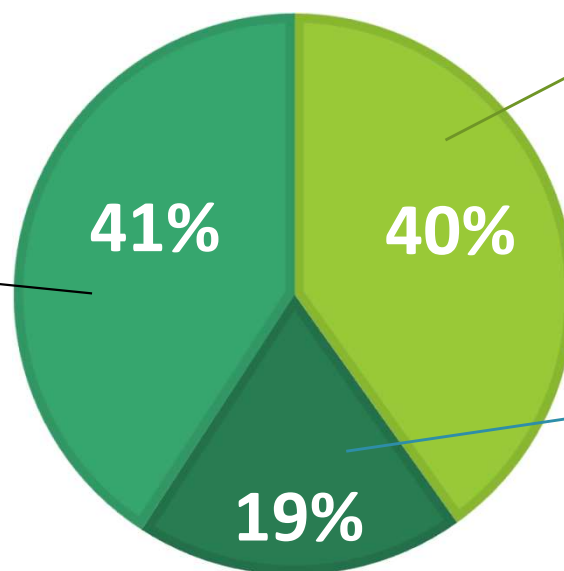
弊社の産地別大豆原料

平成12年から
全量国産

産地別大豆使用割合

■ 北海道 ■ 北陸 ■ 東海

東海
フクユタカ



北海道
とよまさり
ユキピリカ

北陸
シュウレイ
エンレイ
里のほほえみ

弊社が考える国産大豆の未来

今後の取り組み

- ①特定マーケットでのPB戦略
- ②既存カテゴリを技術開発でアップグレード
- ③国内原料（米、麦、野菜、牛乳）とのコラボ商品群
- ④有機栽培などの高付加価値大豆の推進と輸出事業
- ⑤大豆ミートでないPBF（プラントベースフード）の拡大
- ⑥川上から川下までの循環型トータル大豆カンパニー

国産大豆を使った豆腐以外の食品



最後に 北陸の産地・生産者に求めること

- ① 単収を上げるための施策が、実需が求める大きな課題解決方法
 - ➡量と価格が安定した生産地の確保が実需の安定的な生産販売に寄与できる
 - 「極多収大豆の単品品種導入で量の確保」
 - ➡同一銘柄もしくは、**混豆商品**の開発
 - ➡**新等級制度の検討**で外観検査から科学的検査の評価基準に変えて品質と価格の安定
 - 「**ストック大豆**で気象の影響回避」
 - ➡価格安定のための制度設計＝ひね大豆になっても安価にならない品質維持技術や保証
- ② 来るべき有機時代に備えての「**特別栽培**」「**転換有機**」「**有機**」の実施
地域認証オーガニック等、制度の検討
- ③ 中山間地では差別化された希少大豆（在来種など）の栽培と奨励品種化
個別選別でのスーパープレミアム大豆 3万円/俵