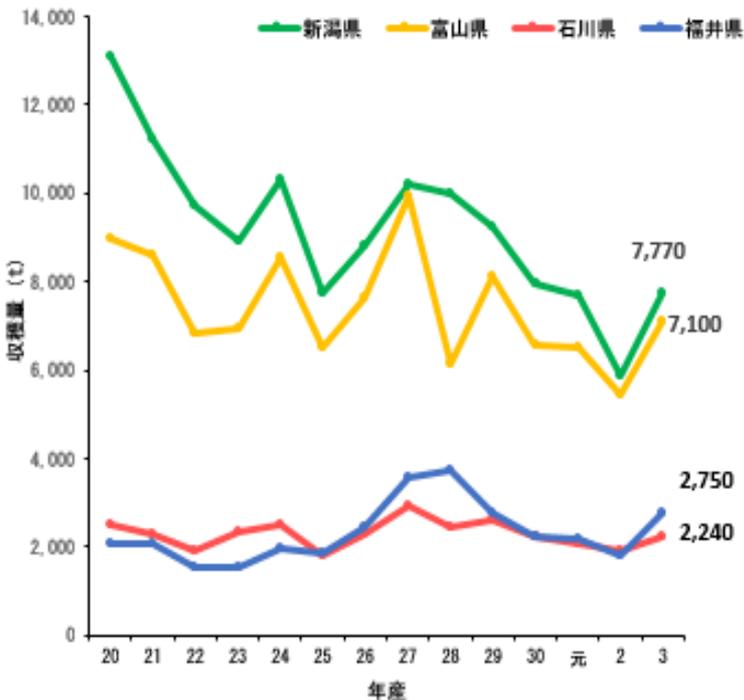


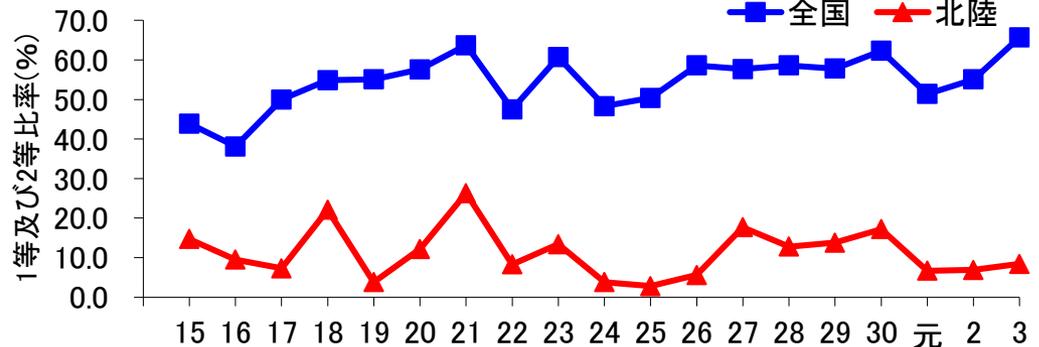
北陸地域における大豆の状況

- 大豆の生産は、気象条件等の影響により、年次変動が大きくなるが、令和3年産は、北陸の4県とも、前年産の収穫量を上回っている。
- 北陸の令和3年産の大豆の1・2等比率は8.4%と全国平均（65.4%）と比較して低いが、北陸では、豆腐用を中心に特定加工用が主に生産されている。
- 北陸では「エンレイ」及び「里のほほえみ」がほぼ占めている。また、富山県では令和2年産から「エンレイ」に難裂夾性を導入した新品種「えんれいのそら」への全面切り替えを実施。

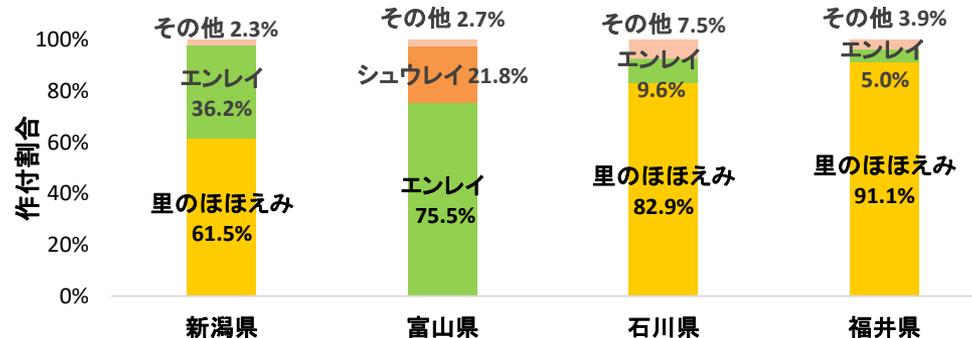
◆大豆収穫量の推移（北陸地域）



◆大豆の1・2等比率の推移（全国及び北陸地域）



◆北陸各県の大豆品種ごとの作付割合（令和3年産）



第1回大豆サロンでの実需サイドの声

○ 国産大豆の使用実績がある実需者(6社)から、今後、国産大豆を調達するための課題等について、情報提供をいただいた。

【ポイント（用途別は下記に記載）】

- ・ 実需者との長期的な結びつきのため、北陸では年々の収量・品質のバラつきを抑えての安定供給が重要。
- ・ 地元産という顔の見える点が、地産地消や付加価値の面として求められている。

品目（会社）	現状	今後の課題等
豆腐	<ul style="list-style-type: none">・ 石川県産大豆を使用し、付加価値のある商品を製造。	<ul style="list-style-type: none">・ 供給・品質・価格の安定・ 県内に低温倉庫がなく、輸送が非効率。低温倉庫の整備が必要ではないか。
納豆	<ul style="list-style-type: none">・ 小粒や極小粒が必要。・ 県内で栽培されていた小粒が、近年栽培中止になった。	<ul style="list-style-type: none">・ 小粒・極小粒の安定供給・ 価格とロット（数量）の一致
醤油・味噌等	<ul style="list-style-type: none">・ 消費者の安心のため、国産へ切替えの動き。・ 商品により、求める品種、品質、価格等が異なる。・ 加工度合いが高いことから、価格重視(低価格)で大豆を選択する場合もある。・ 輸入大豆は、コンテナの到着が遅れ、調達が不安定になっている。	<ul style="list-style-type: none">・ 長期・安定的なロットの確保・ 味噌用に適した品種が北陸で開発されるなら使ってみたい。・ できるだけ安いもの(規格外)を優先して確保したいという要望あり。・ 輸入大豆と国産大豆の価格差が課題。

今後の北陸地域に求められる取組

- 1 北陸産大豆を活用する**実需との結びつき**をさらに拡大。
- 2 **実需に見合ったスペック等（品質・量・価格）**を安定供給。
- 3 これまで以上に、**排水対策や肥培管理を進めるほか、土壌分析等を踏まえて効率的な生産（コスト低減）**に取り組んでいくことが必要ではないか。