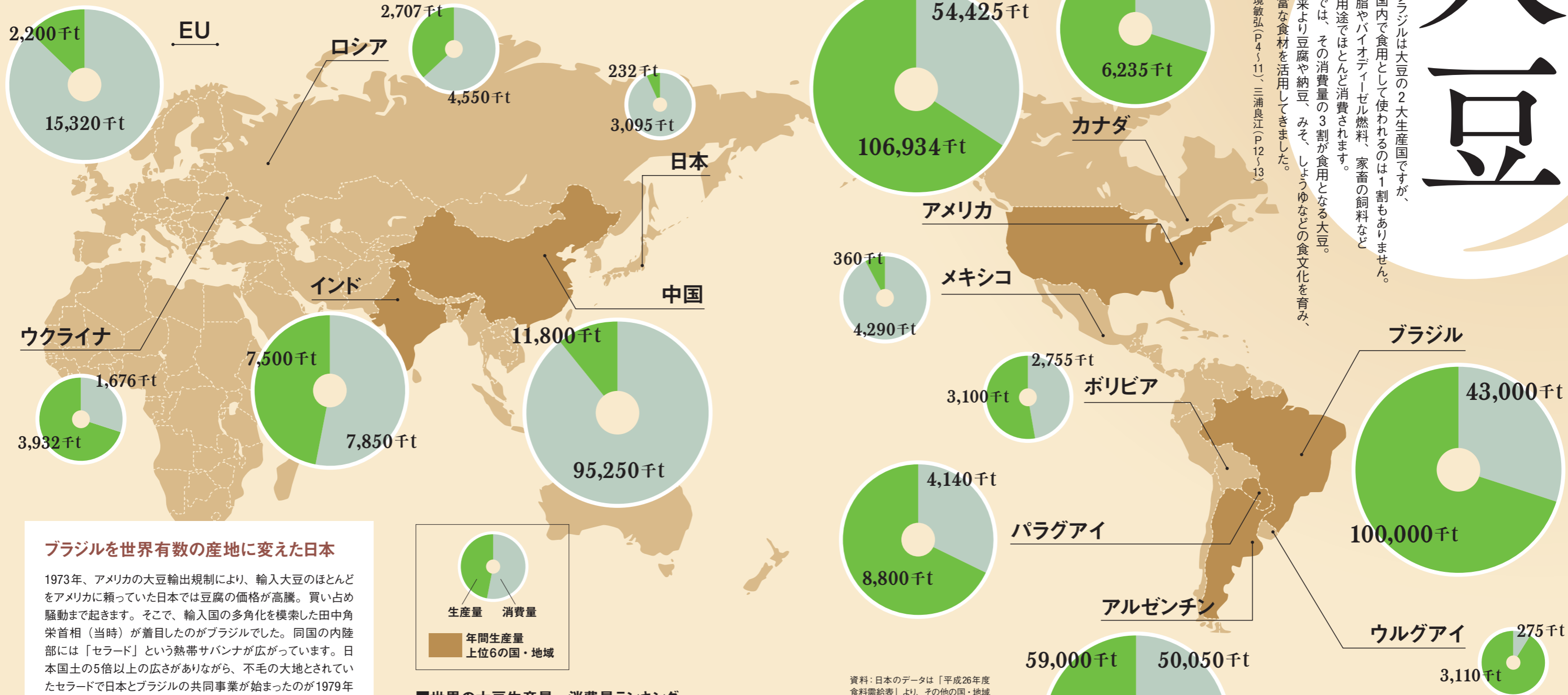


大豆

アメリカやブラジルは大豆の2大生産国ですが、それぞれの国内で食用として使われるのは1割もありません。海外では油脂やバイオディーゼルの燃料、家畜の飼料など食用以外の用途でほとんど消費されます。対して日本では、その消費量の3割が食用となる大豆。日本人は古来より豆腐や納豆、みそ、しょうゆなどの食文化を育み、この栄養豊富な食材を活用してきました。

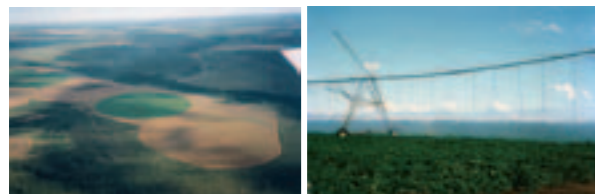
取材・文／下境敏弘（P4～11）、三浦良江（P12～13）



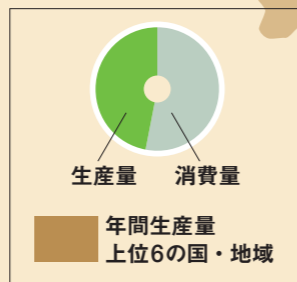
ブラジルを世界有数の産地に変えた日本

1973年、アメリカの大豆輸出規制により、輸入大豆のほとんどをアメリカに頼っていた日本では豆腐の価格が高騰。買い占め騒動まで起きます。そこで、輸入国の多角化を模索した田中角栄首相（当時）が着目したのがブラジルでした。同国の内陸部には「セラード」という熱帯サバンナが広がっています。日本国土の5倍以上の広さがありながら、不毛の大地とされていたセラードで日本とブラジルの共同事業が始まったのが1979年です。さっそく事業計画や資金、技術の面で協力すると、700戸以上の農家が入植し、開拓。その結果、セラード産の大豆は総生産量の6割以上までになりました。このブラジルでの大豆生産の拡大は世界の食料需給に大きく貢献しています。

（話：清水純一農林水産省農林水産政策研究所上席主任研究官）



セラードでは、センターピボットというかんがい農法で、直径約1kmにも及ぶ円形大豆畑をタイヤのついたアームで散水する。



■世界の大豆生産量・消費量ランキング (単位:千t)

生産量			消費量		
1位	アメリカ	106,934	1位	中国	95,250
2位	ブラジル	100,000	2位	アメリカ	54,425
3位	アルゼンチン	59,000	3位	アルゼンチン	50,050
4位	中国	11,800	4位	ブラジル	43,000
5位	パラグアイ	8,800	5位	EU	15,320
6位	インド	7,500	6位	インド	7,850
7位	カナダ	6,235	7位	ロシア	4,550
8位	ウクライナ	3,932	8位	メキシコ	4,290
9位	ウルグアイ	3,110	9位	パラグアイ	4,140
10位	ボリビア	3,100	10位	日本	3,095
18位	日本	232			

資料：日本のデータは「平成26年度食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（2015/2016の数値（見込み値を含む））より作成

資料：日本のデータは「平成26年度食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（2015/2016の数値（見込み値を含む））より作成

生産はアメリカとブラジル消費は中国が最大

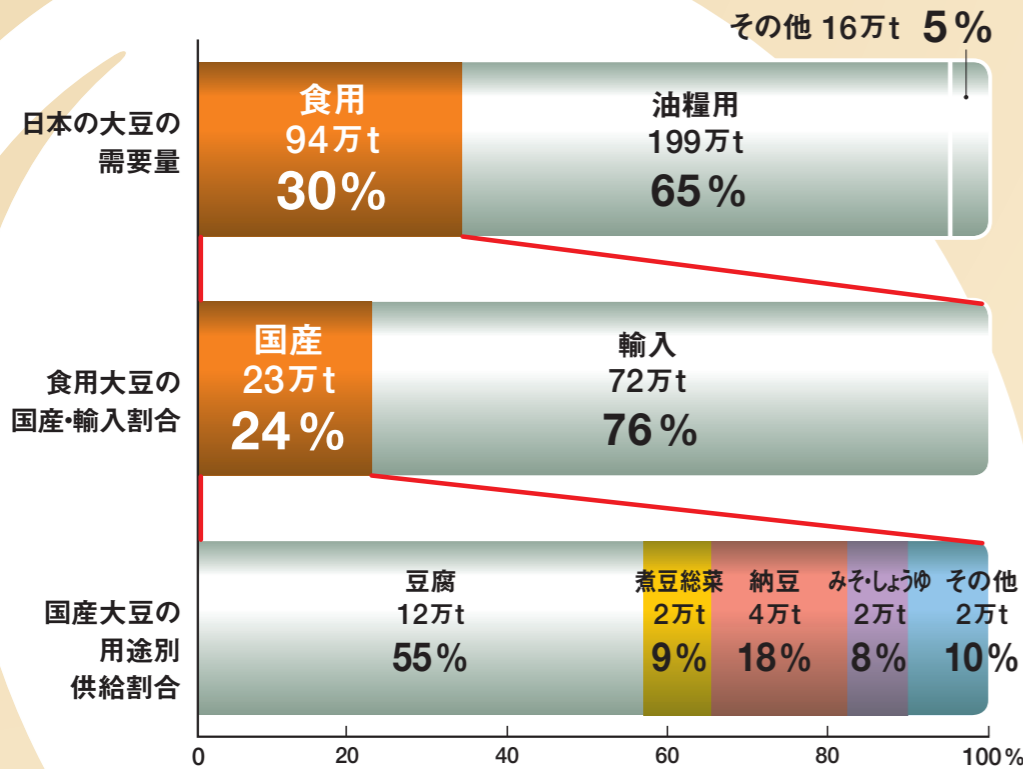
日本は中国から伝わった大豆を自国の食文化に取り込み、根づかせました。その大豆を日本から母国のアメリカに持ち帰ったのが、19世紀、「黒船」で日本を訪れた東インド艦隊司令長官のマシュー・ペリーです。以来、アメリカでは搾油用や飼料用として需要が高まり、やがて一大生産国となります。現在、世界の大豆生産量は年間約3・2億tに達していますが、その用途は主に搾油です。国別では、アメリカ、ブラジル、アルゼンチンの南北アメリカ3国で世界の生産量の約8割を占めます。輸出量もアメリカとブラジルがともに約3割と拮抗しています。

世界最大の消費国は中国です。特に大豆油や飼料用として世界の貿易量の約6割を占めます。日本は1980年ごろまでアメリカに輸入の大部分を依存していましたが、その後、日本が協力したブラジルでの大増産もあり（コラム参照）、2015年の国別輸入量はアメリカ（233万t）に次ぐのがブラジル（51万t）となっています。



日本の大豆と枝豆

大豆の需要量と国産大豆の用途



大豆生産量ランキング

順位	産地	生産量 (t)	順位	産地	生産量 (t)
1位	北海道	84,800	6位	新潟	10,200
2位	宮城	18,200	7位	富山	9,960
3位	佐賀	14,900	8位	滋賀	9,810
4位	福岡	12,100	9位	山形	7,090
5位	秋田	11,600	10位	青森	6,840

資料：大豆は農林水産省「作物統計」(平成27年産)、
枝豆は「作物統計」(平成26年産)

枝豆のはなし

枝豆は大豆を未成熟のうちに収穫して食べるようにしたもので、大豆が穀物であるのに対し、枝豆は野菜として出荷されます。国内生産量は6.7万t、輸入量はそれを上回る7.1万tで、自給率は5割弱です。主な輸入先は台湾、タイ、中国で、そのほとんどが冷凍加工された状態で日本に輸出されています。

写真提供 / JA むなかた (福岡県)

※加工方法は12〜13ページ参照



乾燥させた大豆を、機械を使って形の良さや大きさを選別。厳しい検査を経て、出荷する。



収穫された大豆は乾燥施設に持ち込まれ、さやなどのゴミを取り除きながら乾燥させる。



完全に葉が落ちたころに、さやを振って中で豆がカサカサと音がするようになったら収穫する。



11月中旬ごろには、さやが徐々に黄色になってくる。さやの中で少しずつ枝豆から大豆に変化していく。



9月に入ると、さやがつき、さやの中で種子が成長する。さやが膨らんだら、枝豆になる。



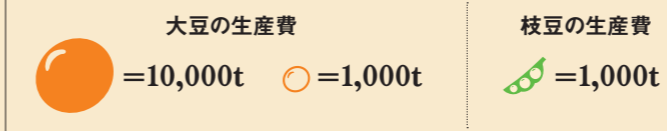
8月下旬ごろに、花が咲き始める。このころからたくさん水を吸収して成長するので、土の乾燥には注意。



種をまいて3日ほどで芽が出始める。写真は約10日後の様子。芽はピンと伸びてくる。



大豆は弱アルカリ性の土壌でよく育つ。7月中旬、トラクター後部に播種機を取り付けて種まきをする。



ため、梅雨が重なって発芽不良やまき遅れが生じがちなのです。政府は「食料・農業・農村基本計画」(平成27年3月閣議決定)で、大豆の生産努力目標を32万tと設定。水田活用の直接支払交付金による支援、ほ場の排水対策や新品種の開発などに取り組んでいます。

日本の大豆生産量は平均すると年間20万tほどです。昭和44年以降、転作作物として位置づけられてから、田作による作付面積が増加しました。生産量が最も多い都道府県は北海道で、これに宮城県、佐賀県が続きます。国産大豆は品質が評価され、ほぼ全量が食用となっており、豆腐・油揚げ、納豆、煮豆などに加工されます。食用大豆の約2割のシェアにとどまっている国産大豆ですが、消費者の安全・安心を求める声などにより、その割合は伸びる傾向にあります。ただし、供給量が不安定という課題もあります。大豆は湿害に弱く、特に関東以西では麦の収穫後に大豆を播種する

高品質な国産大豆はほとんどが食用に



全体の約9% (作付面積ベース)が枝豆として収穫される



枝豆として収穫

大豆ができるまで

福岡県のJA むなかた「大豆部会」を例に、おいしい大豆になるまでの作業を紹介します。