資料５

食と農を
未来へつなぐ

大豆極多収品種の普及可能性について（大豆単収の向上に関するシンポジウム講演資料）

全国農業協同組合連合会　麦類農産部

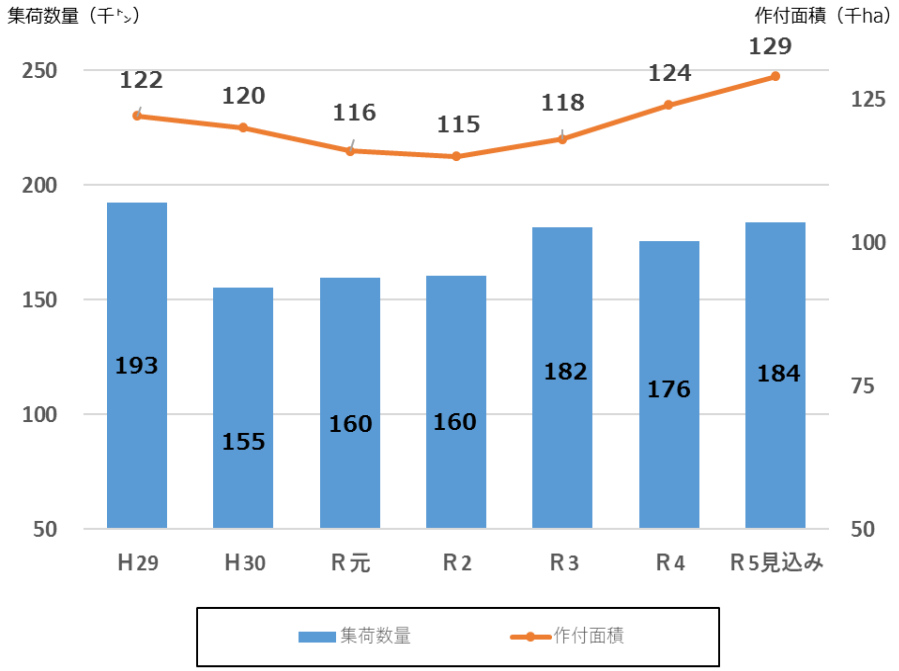
全農®
ZEN-NOH

当資料には、全国農業協同組合連合会が保有する内部情報が含まれているため、利用・保管などの取り扱いは、十分にご注意ください。
なお、当資料に含まれる情報は、全国農業協同組合連合会の資産であり、本案件以外の目的に利用することはできません。

1. 国産大豆の作付・生産状況

① 国産大豆の面積は、主食用米等からの作付転換により3年産以降増加傾向。5年産は前年差で5千ha拡大し、129千ha（前年比104%）となっている。
② 集荷数量は天候等による豊凶差が大きく、不安定な状況が続いている。30年産から2年産までは、3か年連続の不作となり、160千㌧前後で推移。5年産は高温干ばつや収穫時の長雨の影響等により単収が生産計画を下回り、184千㌧（前年比104%）を見込んでいる。
③ 今後、実需者が望む数量を安定確保するためには単収の向上が不可欠。

【図表１】国産大豆の作付面積・集荷数量の推移
（全農集荷分）



【図表２】国産大豆の４年産集荷結果と５年産集荷見込
（全農集荷分）

地区	作付面積(千ha)			集荷数量（千㌧）		
	4年産実績	5年産見込	前年対比	4年産実績	5年産見込	前年対比
北海道	38	**41**	108%	71	**73**	103%
東日本	41	**43**	105%	53	**49**	92%
西日本	26	**26**	102%	31	**29**	94%
九 州	19	**19**	100%	21	**33**	157%
合 計	124	**129**	104%	176	**184**	104%

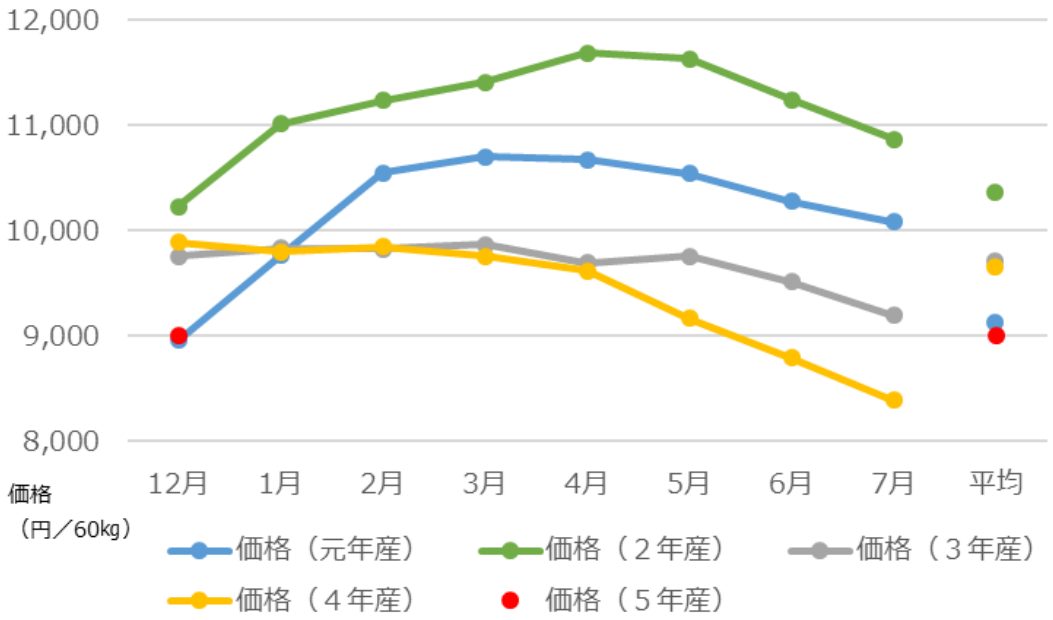
※地区は、全農の集荷事業所単位

© 2023 ZEN-NOH

2. 国産大豆の販売・需給動向

① 世界的なコンテナ不足により停滞していた海外産大豆の流通が正常化し、国内在庫が過剰な状況。また、国産大豆も十分な供給見通しから、短期的には価格の低下が危惧される。
② 一方、海外産大豆と国産大豆の価格差はかつてないほど縮小しており、中長期的には国産需要が見込まれる。
③ 今後の国産大豆増産を見据え、積極的な販売推進が必要な状況。

【図表３】国産大豆の収穫後入札結果の推移



※５年産は第１回目までの結果

【図表４】国産大豆需給表（全農取扱い分の推定）

単位：千トン

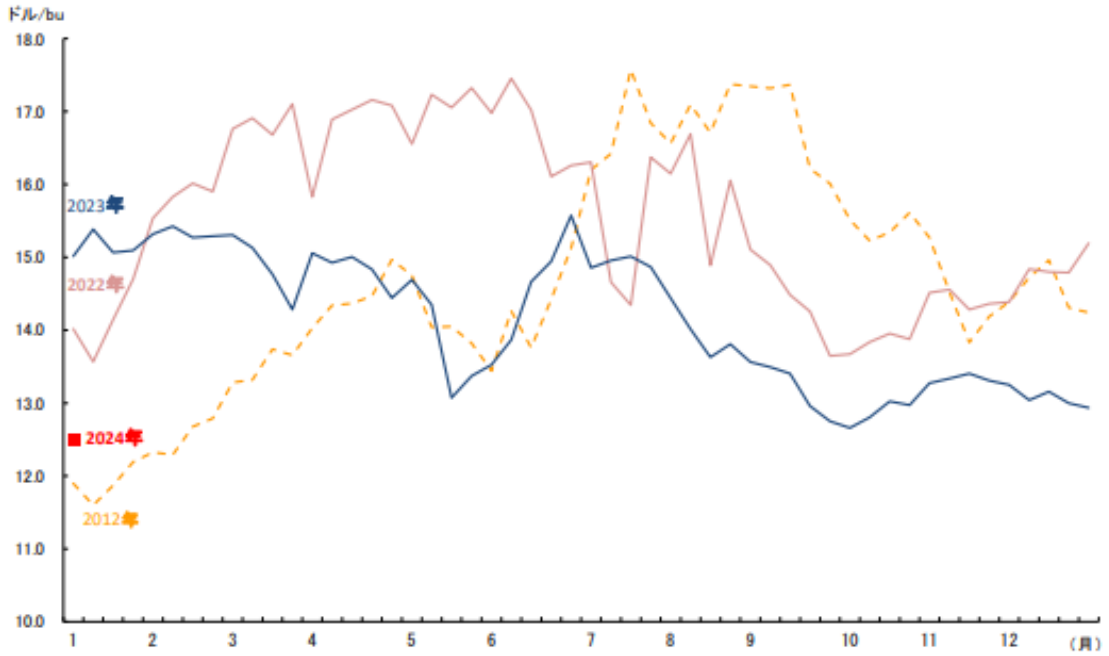
		30	元	2	3	4	5(見通し)
1	集荷数量(年産)	155	160	160	182	176	184
2	前年繰越	74	57	51	50	63	68
3	供給量（1+2）	229	217	211	232	239	252
4	使用量（5+6）	172	166	161	169	171	—
5	国産としての需要量	170	165	160	165	168	—
6	4のうち需給調整枠	2	1	1	4	3	—
7	次年度繰越（3-4）	57	51	50	63	68	—

© 2023 ZEN-NOH

（参考：世界の大豆の流通・価格の実態）

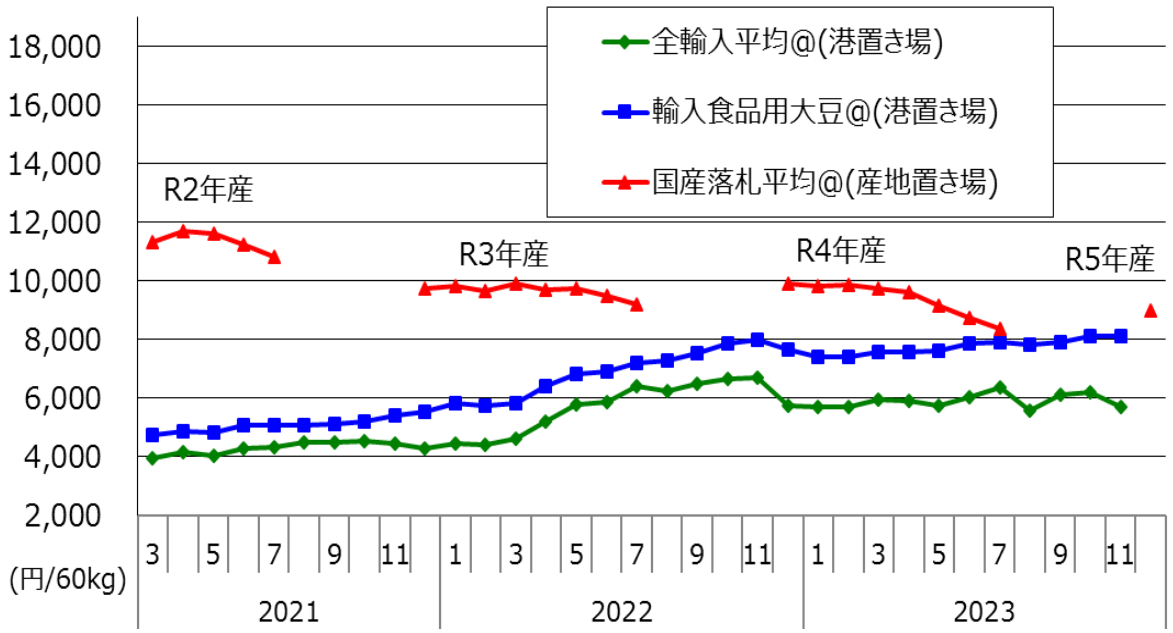
① 世界的な需要増や円安、コンテナ不足等から、2022年度の海外産大豆は史上最高値に近い水準まで値上がりした。
② 2023年に入り、世界の大豆生産量が消費量を上回ったことから、期末在庫量は増加傾向にある。
③ 大豆の国際市況であるシカゴ相場は、2022年６月に17ﾄﾞﾙ/buに上昇。それ以降は値を下げ、１月末現在、12ﾄﾞﾙ/bu台前後で推移。
④ NON-GMO作付けプレミアムが上昇傾向にあり、今後の食品用途としての海外産大豆の継続確保に不安感が醸成されている。

【図表５】大豆シカゴ相場の推移



出典：米国農務省「穀物等需給報告」

【図表６】国産大豆と海外産大豆の価格差



© 2023 ZEN-NOH

3. 国産大豆の現状と課題

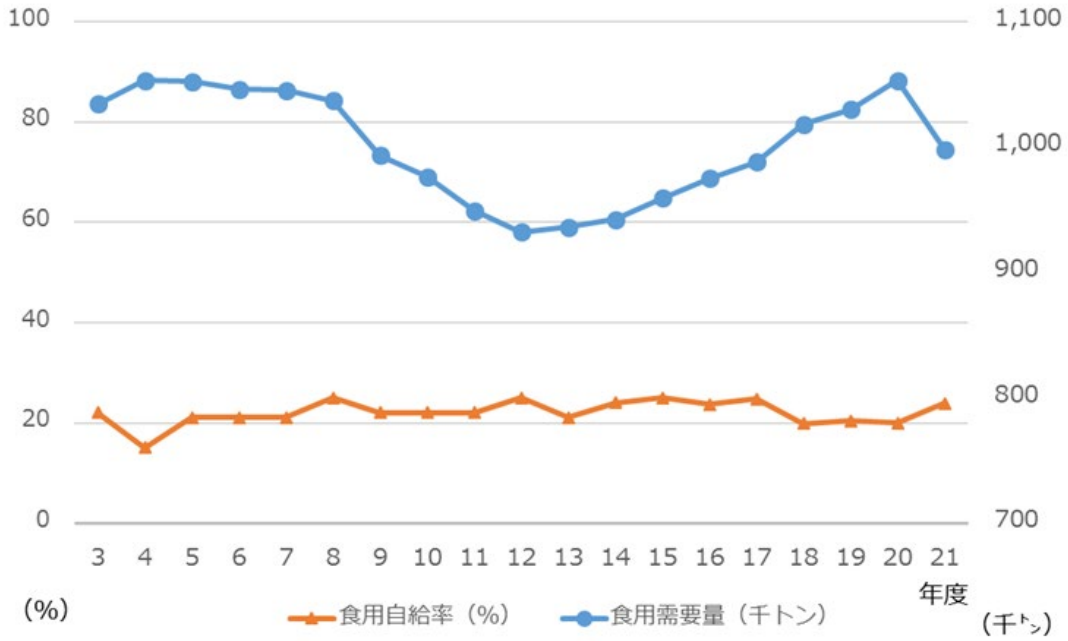
① 大豆は輸入依存作物とされ、食料安全保障の観点から増産が望まれる状況。
② 国内の作付面積は、主食用米の需要動向等を受け、当面、増加傾向が続くと想定される。
③ 国産大豆は食味面などの品質評価が高く、実需者が望む数量を供給できれば、需要は増えると見込まれる。
④ ただし、需要の拡大には海外産からの切替が必要となり、価格・供給量・品質の安定が必須となる。

【図表７】用途別大豆使用量と今後の需要動向
(農林水産省「大豆をめぐる事情」を基に作成)

単位：千ﾄﾝ

用　途	使用量	内国産	国産比率	今後の需要動向
豆　腐	440	130	29%	国産使用割合の増加が見込まれる。
納　豆	170	42	24%	消費者の健康志向に伴い使用量は堅調に推移。
煮　豆	28	20	72%	国産シェアは高いが大粒で上位等級が求められる。
味　噌	152	15	13%	一定の国産使用量の増加が期待される。
醤　油	167	5	3%	脱脂大豆使用が多く、国産使用は限定的。
豆　乳	68	13	19%	消費の拡大が見込まれ、国産使用量も増加傾向。

【図表８】食品用大豆需要量と自給率の推移
（農林水産省「大豆をめぐる事情」を基に作成）

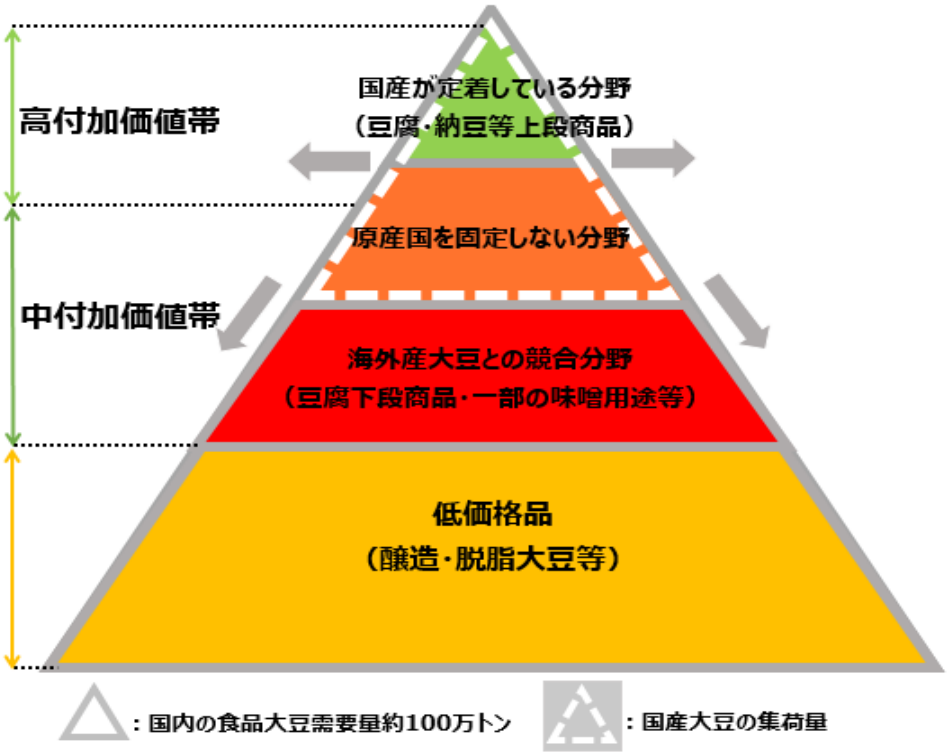


© 2023 ZEN-NOH

4. 国産大豆の需要拡大と安定供給に向けた取組

① 国産大豆増産に対応した需要を確保するため、従来の高付加価値帯の需要を拡大するとともに、海外産と競合する中付加価値帯での国産需要の定着を図り、裾野を拡大する。
② 健康志向の高まりにより大豆の持つ機能性に注目が集まる中、メーカーと連携し植物性タンパク（プラントベースフード）等の新商品開発に取り組むことで、国産大豆の新たな需要を創出する。

【図表９】国産大豆の販路拡大イメージ



【図表10】新たな植物性タンパク（プラントベースフード）等を使った大豆加工食品の一例

© 2023 ZEN-NOH

5. 大豆極多収品種の取組

① 全農は、国内の水田情勢や海外産大豆の状況等を踏まえ、国産大豆需要の拡大に取り組む。
② 実需者が望む数量安定に向けて、実需者での加工試験を重ね、予め販路を確保した上で、単収向上が見込まれる極多収品種の産地普及を進める。
③ 現在、JAグループでは9産地9JAにて極多収品種の産地実証に取り組んでおり、多収が実証されている。
④ これらの取り組みにより、以下を実現する。
▸生産者手取り向上 ▸実需者の安定供給ニーズの充足 ▸自給率アップによる食料安全保障強化

【図表11】ＪＡグループの極多収系統大豆の実証産地と状況

年産	系統名	産地									取組産地数
		宮城	山形	茨城	新潟	石川	三重	島根	徳島	熊本	
		ＪＡ古川	ＪＡ鶴岡市	ＪＡ北つくば	ＪＡ新潟かがやき	ＪＡ松任市	ＪＡみえきた	斐川地区	ＪＡ東とくしま	ＪＡ菊池	
3年産	そらみずき	—	—	○	—	—	○	—	—	—	2
	そらみのり	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	多収系統C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	多収系統D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
4年産	そらみずき	—	—	○	—	—	○	—	—	—	4
	そらみのり	—	—	—	—	—	—	—	—	○	
	多収系統C	—	—	—	—	○	—	—	—	—	
	多収系統D	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
5年産	そらみずき	—	—	○	—	—	○	—	—	—	9
	そらみのり	—	—	—	—	—	—	—	—	○	
	多収系統C	○	○	—	○	○	—	—	—	—	
	多収系統D	—	—	—	—	—	—	○	○	—	

○ 農研機構の委託による現地実証試験の取組
○ 生産者の自主判断による一般栽培（本会経由の販売）

【図表12】実需者加工試験の結果（５年度現在※抜粋）

供出先	A社	B社	C社	D社	E社
推定国産使用量（㌧/年）	15,000	1,500	500~5,000	200	1,800
用途	納豆・豆腐	豆腐	味噌・大豆ミート	納豆	豆乳
結果	◎	○	◎	◎	○
主な評価コメント	・納豆として粒度がニーズにマッチしていることから、使用に前向き。 ・国産大豆の安定供給に課題	・豆腐原料としては問題なく使用可能 ・凝固反応が若干弱く熟成時間が余分に必要だが撹拌の調整で対応できる程度	・黒目であるため、使用は難しい。 ・白目であれば、安定供給につながるのであれば積極的に使用したい。	・豆の味が良好 ・糸引きなど問題なし ・生産されれば製品化したい。	・既存銘柄と比較すると、大豆の味わいが弱く感じたが、製品用途によっては、十分使用可能と判断した。加工適正については、実ラインで使用してみないと断言はできないが、大きな問題はなさそうな印象。粒の大きさについて、今回使用した大粒既存銘柄よりは小さかったが、今回のサンプルのサイズが最大サイズとなると、脱皮処理など、懸念事項はある。

© 2023 ZEN-NOH