



フェアプライス
プロジェクト

はじめに

食品等の持続的な供給を実現するためには、子どもたちを含めた多くの消費者の方々に、日本の食の未来について考えていただくことが必要です。

この教材は、豆腐を題材に、豆腐が消費者の手元に届くまでの工程を示すことで、多くの人が携わり、それぞれの場面で役割に応じたコストがかかることをご理解いただけるよう作成しました。これらを学ぶことで、今当たり前に食べられる環境を将来に繋いでいくには何ができるかを考えてもらうきっかけを提供します。

この教材が活用されることにより、多くの子どもたちが日本の食のこれからについて興味・関心を持ち、考えるきっかけになることを願っています。

<問い合わせ先>

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部企画グループ食料システム連携推進室

代表：03-3502-8111（内線4136）

ダイヤルイン：03-3502-5742

フェアプライス
プロジェクト
公式HP





フェアプライス
プロジェクト

教材の構成

- ・本教材は、【指導用資料】【投影用資料】【配布用資料】で構成されています。
- ・小学6年生から中学3年生の「社会」「公民（経済分野）」「家庭科」「総合的な学習の時間」等の教科で、約50分の授業2時限を利用して実施することを想定しています。

【指導用資料】

スライドに合わせたコメント例や授業を進めていく上での補足説明を記載していますので、ぜひご活用ください。

また、一部ページでは、本資料に合わせて【配布用資料】では、どの欄に記入するのかを記載しております。



「値がのらない豆腐屋さん」では、豆腐が皆さんの手元に届くまでの工程と、そのなかで必要なコストを知ってもらったり、みんなで、豆腐1kg100%の豆腐1丁（300g）の値段を決めてもらいます。

【投影用資料】

授業の際に実際に投影してご利用ください。



農林水産省

【配布用資料】

受講者に配布し、授業を受けながら記入してもらいます。

【配布用資料（答えあり）】に、答えを記載しています。





フェア プライス プロジェクト

農林水産省

本日の授業を始めます。

今日の授業内容

- ① 豆腐の値段はいくらだったかな？
- ② フェアプライスってなんだろう？
- ③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。
- ④ フェアプライスの価値について考えよう。

今日の授業内容

- ① 豆腐の値段はいくらだったかな？
- ② フェアプライスってなんだろう？
- ③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。
- ④ フェアプライスの価値について考えよう。

① 豆腐の値段はいくらだったかな？



グループワーク 1

事前に調べてきた

「国産大豆100% 豆腐 1 丁 (300g)」の値段

を班のみんなと共有しよう

豆腐がみんなの手元に届くまでに
かかるコストは、どのようなものがあるか
班のみんなで考えてみよう！

【事前学習】

事前に、国産大豆100%豆腐 1 丁 (300g) の販売価格を近所のスーパーマーケット等で見てきてもらいます。

・目的：お店によって販売価格が異なることを学んでもらいます。

・注意：豆腐の価格が高い安いことが重要ではないため、安い販売店が良くないという印象にはならないようにします。

・目的：普段当たり前で購入している食品がみんなの手元に届くまで、多くのコストがかかり、多くの方が携わっていることを考えてもらいます。

・考えるヒント：豆腐の原材料やその原材料を育てるために必要なコスト、その原材料を豆腐に加工するために必要なコスト、豆腐が完成した後、みんなの手元にお豆腐を届けるために必要なコストなどを想像してもらいます。



フェア
プライス
プロジェクト

まず、皆さんが事前にお店で調べてきた、国産大豆100%の豆腐 1 丁 (300g) が売られていた値段を班の皆さんで共有しましょう。

次に、豆腐が皆さんの手元に届くまでに必要なコストにはどのようなものがあるか、班の皆さんで考えましょう。

① 豆腐の値段はいくらだったかな？



豆腐が皆さんのような「買い手」までに届くには、原材料を生産したり食品を作る「作り手」、お店まで運んだり販売したりする「売り手」が必要です。皆さんが事前に調べてきた豆腐の値段は、この「作り手・売り手・買い手」のなかの「売り手」が決めています。

では、「売り手」が値段を決める時、どのようなことを意識して価格を決めるべきなのでしょう？

▶ 「売り手」が値段を決めるときに大切なこと。



(<https://www.youtube.com/watch?v=7W-Ch9xOUEY>)



今から動画を観てもらいます。

（視聴後）

立場ごとに違う考え方が出てきましたね。それぞれの立場を尊重して値段を決めることが大切です。

だからこそ、店長が「みんなにとって良い値段、つまり**フェアプライス**を考えていくべき」と言っていたのが印象的だったのではないのでしょうか。

今日の授業内容

- ① 豆腐の値段はいくらだったかな？
- ② フェアプライスってなんだろう？
- ③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。
- ④ フェアプライスの価値について考えよう。

② フェアプライスってなんだろう？

今日覚えてほしいこと

「フェアプライス」という考え方



今日は皆さんに、店長のセリフにもあった「フェアプライス」という考え方を覚えてもらいたいと思います。

② フェアプライスってなんだろう？

もし食品の値段が「安すぎる」と…

作り手



売り手



買い手



もし、食品の値段が「安すぎる」と、「作り手」「売り手」「買い手」はそれぞれどんな表情になると思いますか。

② フェアプライスってなんだろう？

もし食品の値段が「安すぎる」と…

作り手

売り手

買い手



「買い手」は、食品の値段が安ければ安いほど、生活必需品である食品を気軽に購入できるため、嬉しくにっこりしています。

しかし、「作り手」や「売り手」は、食品を作るために必要なコストや、食品を運び、販売するために必要なコストや、これからも食品を作り続けていく環境を十分に整えるためのコストをまかなうことができず、仕事が続けられなくなってしまふ恐れから、悲しい表情をしています。

悲しい表情をしている人がいるということは、正しいあり方ではないということが分かります。

② フェアプライスってなんだろう？

これ以降のスライドの赤字黄色ハイライトの文字を【配布用資料】に記入していきます。

作り手・売り手・買い手
みんなが納得できる値段が「フェアプライス」

作り手



売り手



買い手



そこで、「作り手」「売り手」「買い手」みんなが納得できる値段「フェアプライス」という考え方が登場します。

「フェアプライス」では、「作り手」は食品を作るためのコスト、「売り手」は食品を運び、「買い手」に売るために必要なコストを十分まかなえるだけでなく、これからも食品を作り続け、仕事を続けることができる環境を整えるためのコストもまかなうことができます。

そのため、「フェアプライス」では「作り手」「売り手」「買い手」みんなが納得をして嬉しい表情をしています。

さらに、「フェアプライス」のもとでは、「買い手」は、ただ食品を手に入れられるだけではありません。

「作り手」「売り手」が仕事を続けられるということは、「買い手」は美味しい食品を手に入れ続けられる未来も手に入れることができるということです。

この「作り手」「売り手」「買い手」みんなが納得できる値段を「フェアプライス」といいます。

今日の授業内容

- ① 豆腐の値段はいくらだったかな？
- ② フェアプライスってなんだろう？
- ③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。
- ④ フェアプライスの価値について考えよう。

③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。

それでは「フェアプライス」をもっと理解するために、
今日は 値段のない豆腐屋さん を体験しよう！

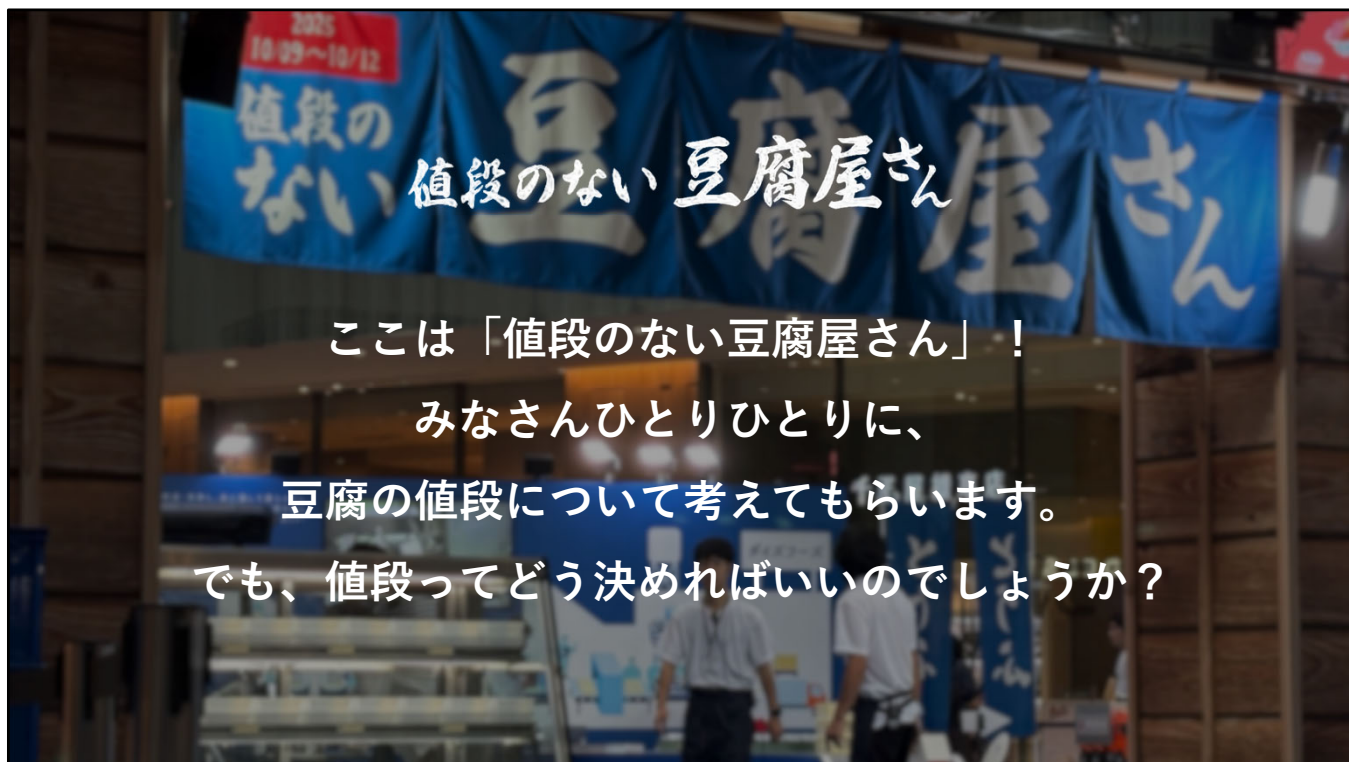


それでは、今日は、この「フェアプライス」について、具体的により深く理解していただくために、「値段のない豆腐屋さん」を体験してもらいます。



「値段のない豆腐屋さん」とは、一体どんな豆腐屋さんなのでしょうか。





値段のない豆腐屋さん

ここは「値段のない豆腐屋さん」！

みなさんひとりひとりに、

豆腐の値段について考えてもらいます。

でも、値段ってどう決めればいいのでしょうか？

ここは、「値段のない」豆腐屋さんですので、売っている豆腐に値段がついておらず、皆さんに値段をつけてもらいます。

値段をつける際は、先ほど説明したような悲しい顔の人が出てこないように、「作り手」「売り手」「買い手」みんなが納得できる「フェアプライス」を意識してもらいたいです。

値段のない豆腐屋さん

- 1 豆腐がお店に届くまでの工程とコストを知ろう！
- 2 豆腐の値段を決めてみよう！



値段のない
豆腐屋さん

ただ、「フェアプライスを意識して値段をつけてもらう」と言われても難しいと思いますので、この「値段のない豆腐屋さん」では、まず、豆腐がお店に届くまでの工程と、その場面に応じた必要なコストにはどんなものがあるのかを知ってもらいます。そして、それらを踏まえて、国産大豆100%の豆腐1丁（300g）の値段を決めてもらいます。

値段のない豆腐屋さん

- 1 豆腐がお店に届くまでの工程とコストを知ろう！
- 2 豆腐の値段を決めてみよう！



値段のない
豆腐屋さん

では早速、豆腐がお店に届くまでの工程と、場面に応じた必要なコストにはどのようなものがあるのか、見ていきましょう。

値段のない
豆腐屋さん

～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～



豆腐がお店に届くまでの4つの工程を見ながら、
どんな場面でコストがかかるのか見ていきましょう！

値段のない
豆腐屋さん

豆腐がお店に届くまでの工程を4つに分けて見ていきましょう。

値段のない 豆腐屋さん

～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～



まずは豆腐の主な原材料が
生産される場面を見ていきましょう！

値段のない
豆腐屋さん

最初は豆腐の主な原材料である大豆が「生産」される工程です。

③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。

生産



大豆生産者



値段のない
豆腐屋さん

大豆の成長と共に、必要なコストを見ていきましょう。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



大豆生産者



① ○○ 費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【種苗費】

この写真は何をしているところだと思いますか？
答えは、この大きな機械で種を撒いています。
種を撒くためには、まず「種」が必要ですよね。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



① しゅ びょう ひ 種苗費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

値段のない
豆腐屋さん

【種苗費】

撒いている「種」、農作物によっては「苗」を購入するコストを「種苗費」と言います。

種は収穫した大豆を種として撒いていると思う方もいるかもしれませんが、実は撒いている種は、“種”用として育てた大豆を購入したものを撒いています。

美味しい大豆を生産するためには、“種”用として育てた大豆を使う必要があります。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



大豆生産者



② 〇〇 費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

大豆のいない
豆腐屋さん

【人件費】

次は、写真に写っているような働いている方々にお支払いするコストです。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



② じんけんひ 人件費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【人件費】

働いている人に支払う給料を「人件費」と言います。
皆さんも、給料がもらえないお仕事には将来就きたくないですね。
これも必要なコストです。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



③ 農機具 費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【農機具費】
次は、この大きな機械にかかるコストです。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



③ のうきぐひ 農機具費

- ・ 燃料費
- ・ 修理費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【農機具費】

農作業に使うための機械を購入するためのコストを「農機具費」と言います。写真の、種を撒く機械以外にも、大豆の栽培には、土を耕すトラクターや、肥料・農薬をまく機械、大豆を収穫する機械など、様々な種類の機械が必要です。さらに、その機械を動かすための燃料費や、修理費なども必要です。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



④ 〇〇などの 建設費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【倉庫などの建設費】
そして、これらの機械を外に放置しておくわけにはいかないですね。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



④ **そうこ 倉庫**などの
建設費
・ 修理費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

機械のない
豆腐屋さん

【倉庫などの建設費】

農機具などを保管するためには大きな倉庫を建てる必要がありますので、それにかかるコスト「倉庫などの建設費」が必要です。

また、その倉庫の修理費なども必要になりますし、大きな倉庫を建てるためには、広い土地も必要ですので、そのためのコストもかかってきます。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



⑤ ・
 費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

大豆のいない
豆腐屋さん

【肥料・農薬費】
次は、撒いた種をしっかりと育てるために必要なコストです。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



⑤

ひりょう
肥料
のうやく
農薬・
費



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

値段のない
豆腐屋さん

【肥料・農薬費】

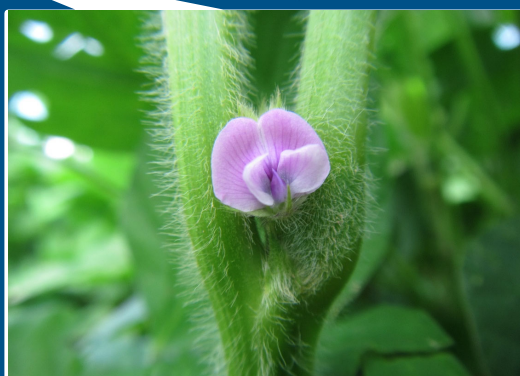
撒いた種がしっかりと育ち、より美味しく、よりたくさん的大豆を収穫するためには肥料が必要ですし、雑草や害虫は農薬で対策をします。

これらにかかるコスト「肥料・農薬費」と言います。

生育段階や栽培方法によって使用する種類や量が変わるため、様々な種類の肥料や農薬を購入する必要があります。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



引用：農林水産省「大豆をめぐる事情」

風味のない
豆腐屋さん

では、大豆の成長を見てみましょう。
大豆は、成長すると白色や薄紫色の小さな花を咲かせます。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

成長の早い
豆腐屋さん

そして、夏になると実が成ります。
その実は、皆さんがよく目にする・・・

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



枝豆!!

提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

枝豆のない
豆腐屋さん

枝豆です！

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

大豆のいい
豆腐屋さん

そして、秋になると畑が、緑色から徐々に黄色に変わっていきます。
秋から冬にかけて葉が落ち、さやを振って「カラカラ」と音がするようになると、
収穫時期です。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



大豆!!

提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

枝豆のない
豆腐屋さん

枝豆が熟して大豆になっています。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



⑥施設などの の〇〇料



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

施設のない
豆腐屋さん

【施設などの利用料】

この写真は、収穫をしている場面の写真です。

収穫をするときも、大きな農機具を使っていますね。

大豆を収穫する際には、コンバインと呼ばれる大きな機械が活躍します。

そして、収穫した大豆は、専用の機械で乾燥させて、保管をする必要があります。

農機具だけでなく、乾燥のための機械など、様々な種類の機械を全て揃えるのは大変ですよ。

▶ 生産場面を見てみよう。

生産



⑥施設などの の**利用**料



提供：株式会社マルヤナギ小倉屋

施設のない
豆腐屋さん

【施設などの利用料】

そのため、生産者さんによっては、一部の農機具や施設を他の生産者さんと共同利用したり、借りたりすることがあります。
その場合は「施設などの利用料」がかかります。



大豆を生産するためには、必要なコストが多くあることが分かりましたね。

値段のない
豆腐屋さん

～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～



次は、生産した大豆を
豆腐にしていく場面を見てみよう！

値段のない
豆腐屋さん

次は、生産した大豆を「豆腐」にする加工製造の工程を見ていきましょう。

▶ 加工場面を見てみよう。

加工製造



ダイズフーズ



機械のない
豆腐屋さん

大豆を豆腐に加工する工程を知ってもらうために、まずは動画を観てもらいます。

▶ 加工場面を見てみよう。

加工製造



【投影用資料】では、動画が格納されて
おりません。
動画を含む資料をご希望の場合は、ご連絡
ください。

木綿豆腐のできるまで

提供：有限会社 三河屋豆腐店



豆腐と言っても、さまざまな種類がありますが、今回は、代表的な「木綿豆腐」
ができるまでの工程をご覧ください。

（視聴後）

それでは、大豆を豆腐に加工していく中で必要なコストを見ていきましょう。

▶ 加工場面を見てみよう。

加工製造



① 〇〇〇 費

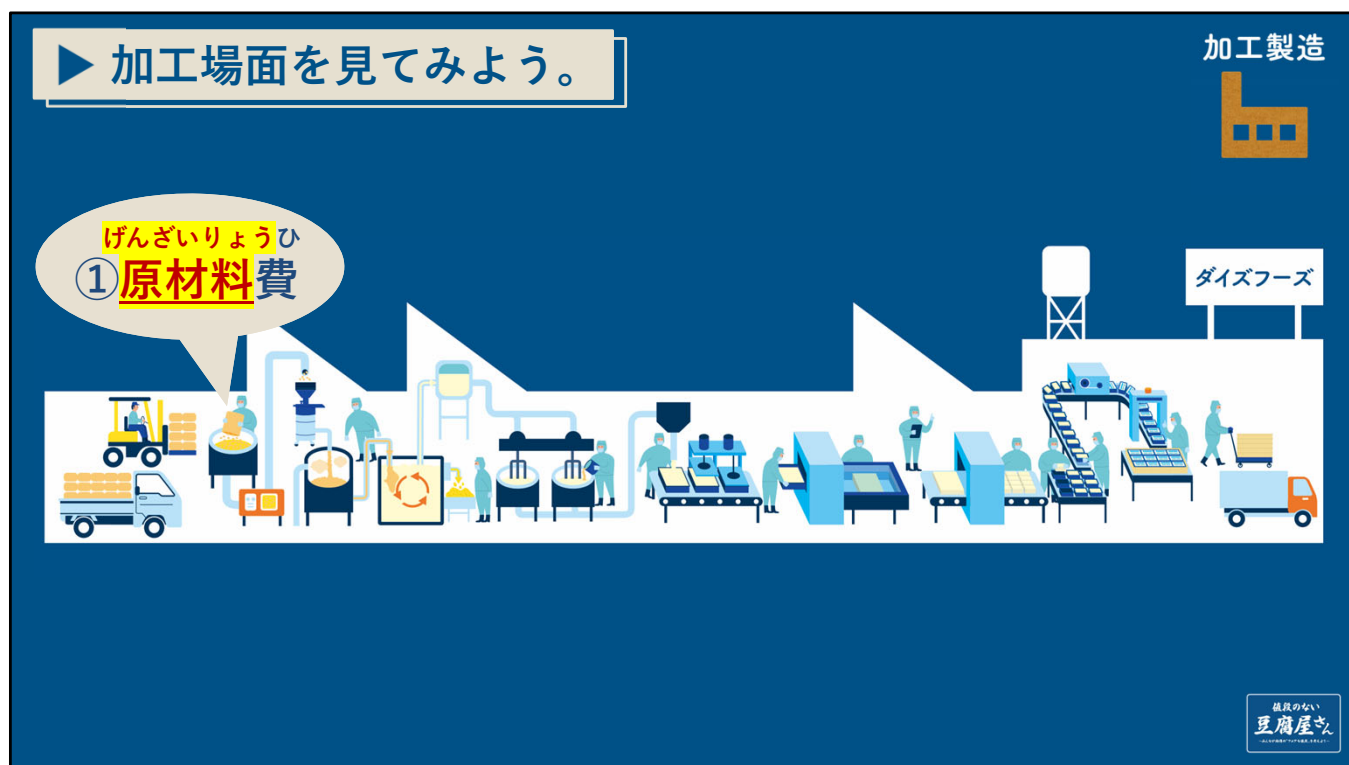
ダイズフーズ



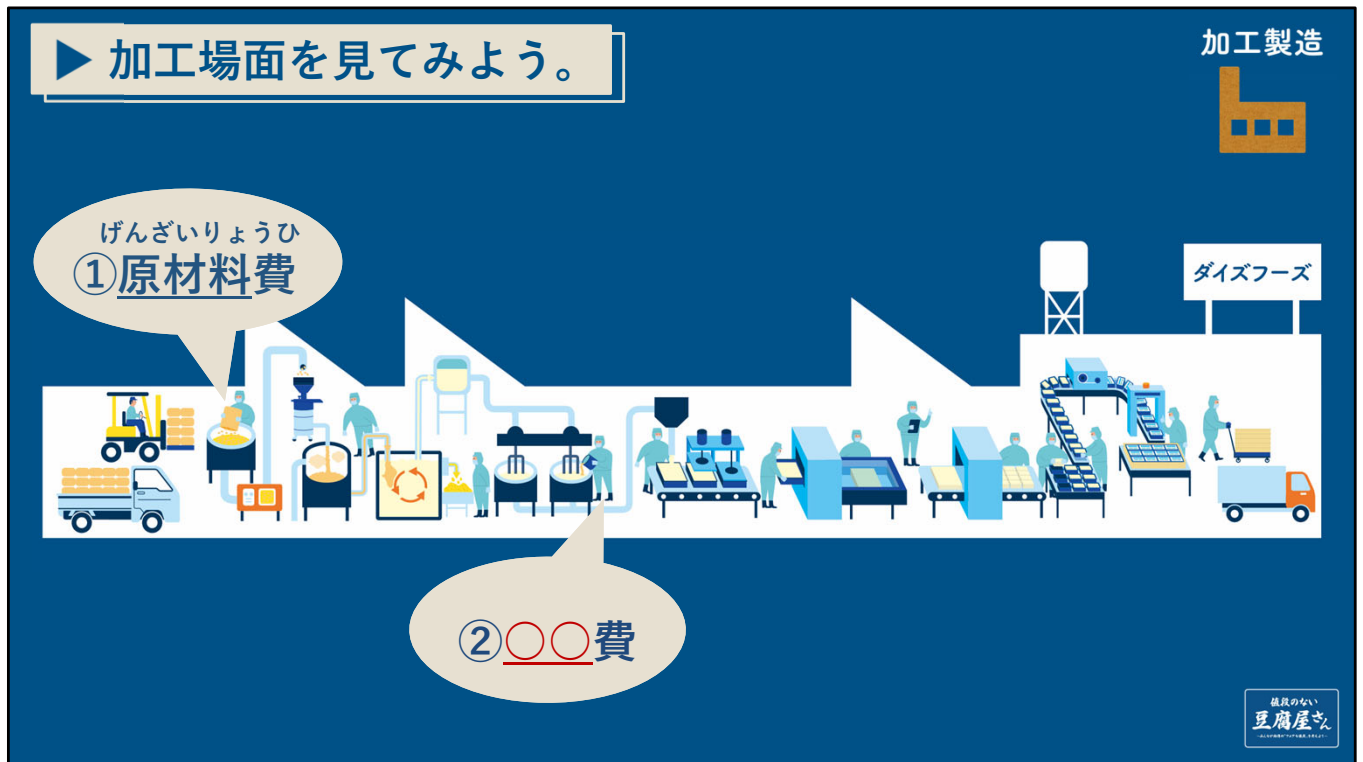
機械のない
豆腐屋さん

【原材料費】

豆腐を作るためには、まず材料となる「大豆」や固めるための「にがり」などが必要でしたね。



【原材料費】
このような原材料を購入するために必要なコストを「原材料費」といいます。



【人件費】
そして、豆腐を作る工程でも、人の手が必要でしたね。



【人件費】

ここでも、もちろん働く方々のお給料「人件費」が必要です。



【水道光熱費】

そして、豆腐を作る工程で使われている機械を動かすための電気やガス、また豆腐に加工していく中で使われている多くの水・・・



【水道光熱費】
これらをまとめて「水道光熱費」と言います。



【包装材料費】

そして、完成した豆腐は、買い手の皆さんのところに届けるために、容器に入れてフィルムで蓋をしないといけません。

さらに、蓋のフィルムには賞味期限や食品表示などを印刷する必要があります。



【包装材料費】

このような容器やフィルム、インクなどにかかるコストを「包装材料費」と言います。



大豆を豆腐に加工する工程でも、必要なコストが多くあることが分かりましたね。

値段のない
豆腐屋さん

～みんなが協働の「フェアな値段」を考えよう～

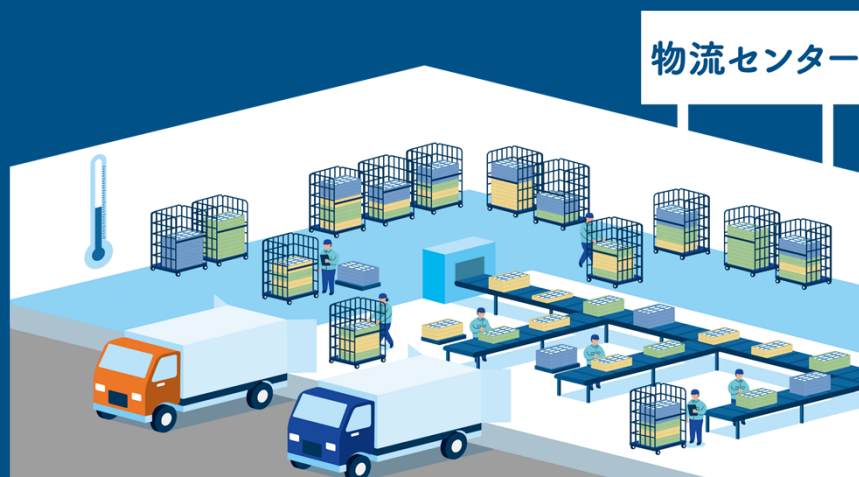


完成したお豆腐が、
お店に運ばれるまでの場面を見ていきましょう。

値段のない
豆腐屋さん

次は、作られた豆腐が、お店に運ばれるまでの流通の工程を見ていきましょう。

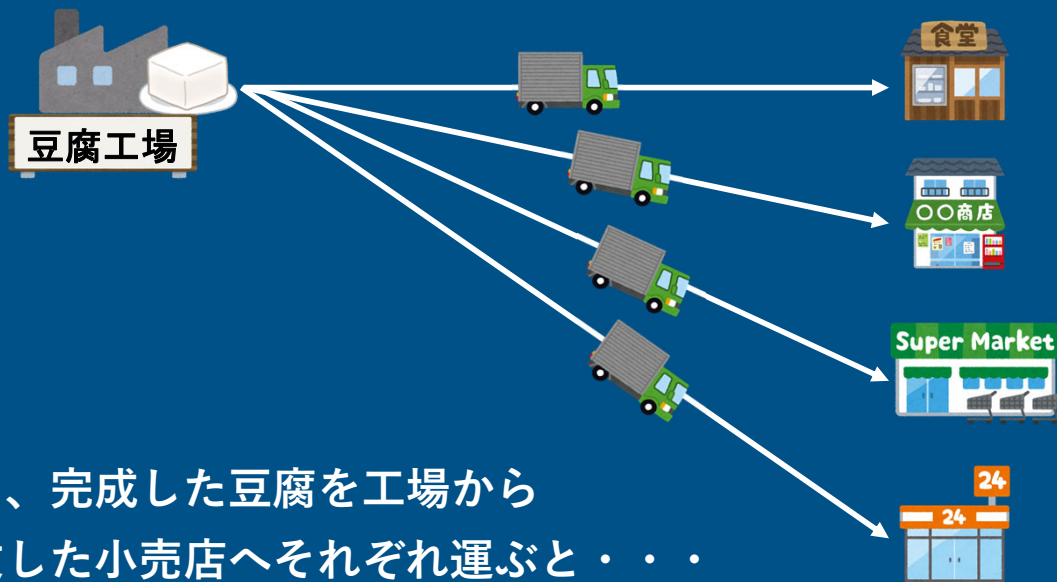
▶ 流通場面を見てみよう。



機械のない
豆腐屋さん

作られた豆腐は、「物流センター」に一旦運ばれます。
まずは、物流センターの役割について見てみましょう。

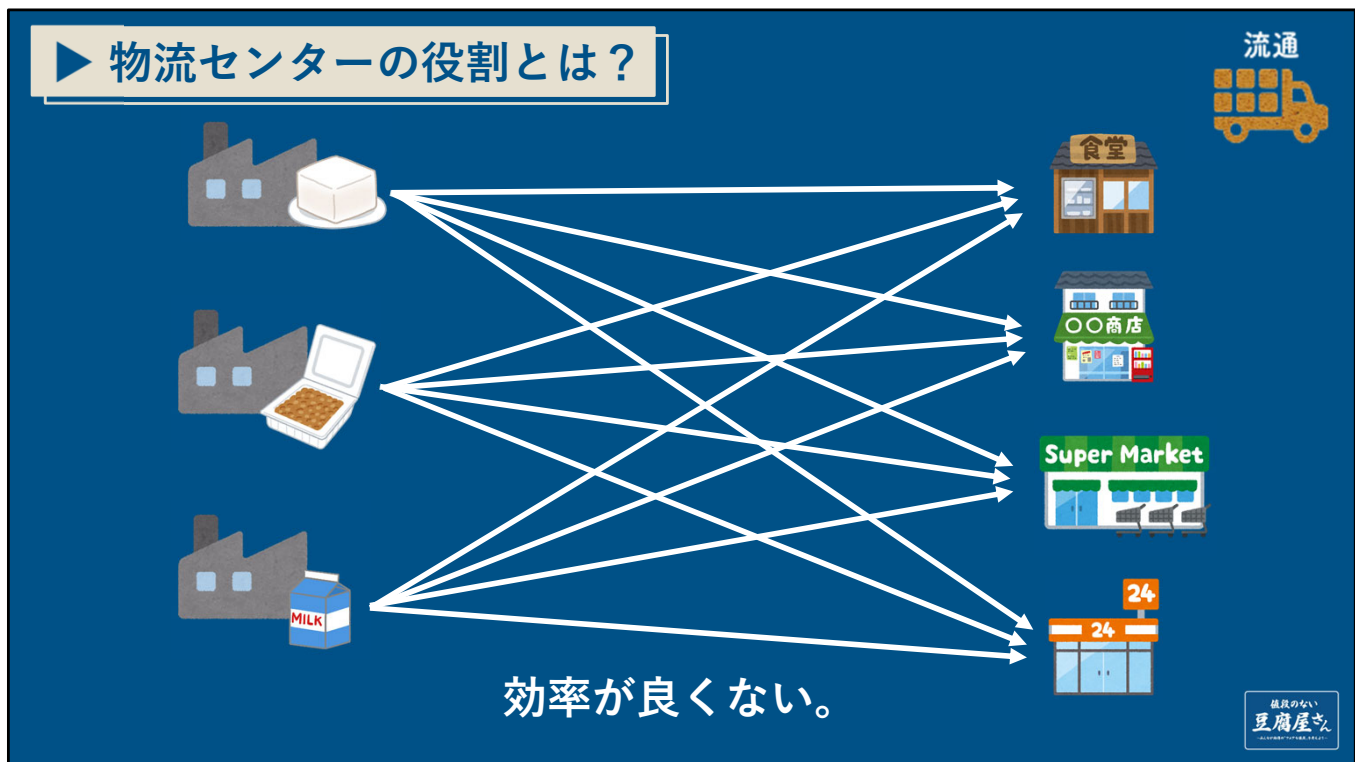
▶ 物流センターの役割とは？



もし、完成した豆腐を工場から
注文した小売店へそれぞれ運ぶと・・・

成長のない
豆腐屋さん

工場で作られた豆腐は、注文があったお店に直接トラックで運べばいいと思って
しますが、

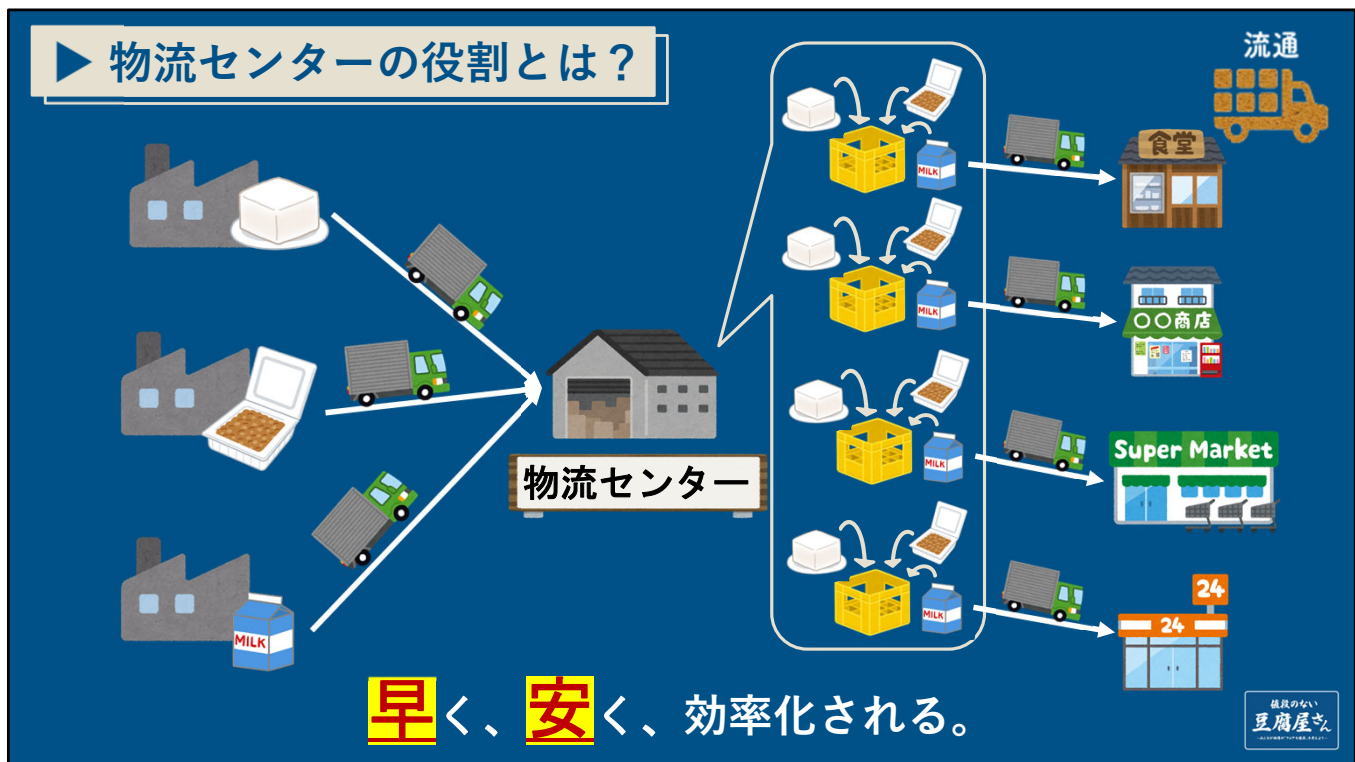


実際は、様々な商品が多くの店舗に運ばれていますよね。
商品ごとに、注文したお店に配送しようとする、この図からも想像できるように、大変効率が悪くなります。

(効率が悪い内容)

- ・ この線と同じだけの台数のトラックが必要です
- ・ 配送するトラック一台が運べる荷物の量に対して、荷台の空きスペースが増えてしまいます (積載率が低い)
- ・ 注文したお店は商品ごとに対応しないといけません (発注側にもたくさん矢印が向いている)
- ・ 渋滞が生じやすくなります (線が交錯している)

つまり、商品ごとに発注元へ届けると効率が悪いことが分かりますね。



そこで物流センターに様々な商品を一旦運びこみ集約します。
そして、商品を注文してくれたお店ごとに仕分け、トラックに積み合わせてからそれぞれの店舗に配送します。
一度、物流センターに集約することで、早く、安く、効率化して配送することができます。

(効率が良い内容)

- ・トラックの台数も少なくて済みます (線の数が少ない)
- ・トラックの荷台の空きスペースが減らせます (積載率が高い)
- ・注文したお店も対応が1回で済みます (お店に向いている矢印が一本)
- ・街の渋滞も生じにくくなります (図の線が少なくすっきりしている)

では、実際の物流センターの現場を覗いてみましょう。

▶ 物流センターの様子



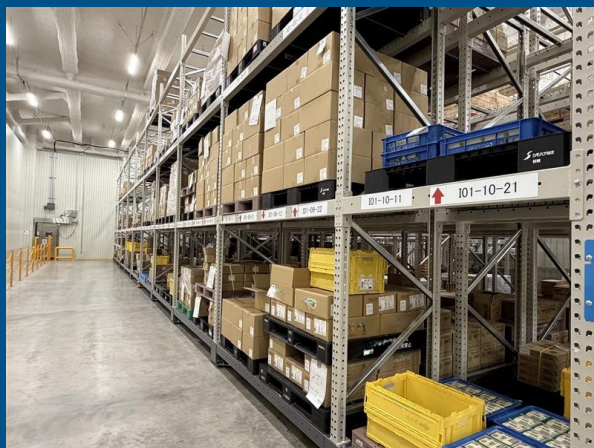
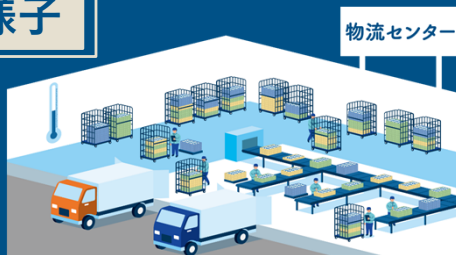
こちらは、物流センター全体の写真です。
とても大きな施設です。
そして、温度管理もとても重要で、この大きな建物全体が冷蔵・冷凍庫になっています。

▶ 物流センターの様子



物流センターには、毎日たくさんのトラックが、商品を届けに来たり、配送するためにやってきます。

▶ 物流センターの様子



運ばれてきた豆腐は大きな冷蔵倉庫に保管されます。

▶ 物流センターの様子



横浜のなない
豆腐屋さん
YOKOHAMA DAI NANI TOFU YAKUSHAN

豆腐も、パレットの上にちゃんと保管されていますね！

▶ 物流センターの様子



集約された商品は、この大きな機械を使いながら、注文のあった店舗ごとに仕分け作業を行います。

▶ 物流センターの様子



あの大きな機械は、人が立っているところまで自動でコンテナを運んでくれるので、商品をそれぞれの店舗の注文個数ごとに運ばれてきたコンテナに入れていきます。

商品を店舗ごとに仕分けた後は、仕分けられた商品を店舗ごとにコンテナに入れていきます。

▶ 物流センターの様子



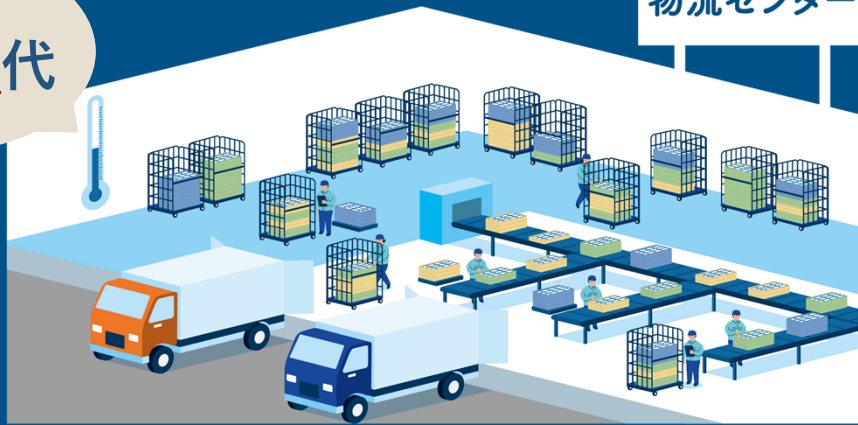
店舗ごとに仕分けたコンテナをトラックの荷台に詰め込み、店舗まで配送します。
では、流通の工程で必要なコストについて見ていきましょう。

▶ 流通場面を見てみよう。



①〇〇代

物流センター



機械のない
豆腐屋さん

【電気代】

物流センターは今の現場の写真のように機械化が進んでいたり、あの大きな建物全体での温度管理がされていました。

▶ 流通場面を見てみよう。



① **でんきだい**
電気代



機械のない
豆腐屋さん

【電気代】
そのため、「電気代」が多くかかります。



【人件費】
そして、流通段階でも、やはり人の手は必須でしたね。

▶ 流通場面を見てみよう。



① ^{でん き だい}電気代

② ^{じんけん ひ}人件費

物流センター



成長のない
豆腐屋さん

【人件費】
この働く方々の「人件費」も重要です。



【運送費】

そして、多くのトラックがきている写真も見てもらいました。
物流センターまで商品を運んできたり、物流センターから注文のあった店舗まで
運んだりする必要があります。



【運送費】

配送のトラックや燃料費、運転手の人件費など、これらにかかる費用を「運送費」と言います。



豆腐を店舗に運ぶ工程でも、必要なコストが多くあることが分かりましたね。

値段のない
豆腐屋さん
～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～



豆腐が売られるお店の場面を見てみよう！

値段のない
豆腐屋さん
～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～

最後は、お店に運ばれた豆腐を販売する小売の工程です。

▶ 小売場面を見てみよう。



値段のない
豆腐屋さん

スーパーマーケットやコンビニなど、皆さんが普段食品を買いに行く場面を想像してみましょう。

▶ 小売場面を見てみよう。



①○道○熱費



値段のない
豆腐屋さん

【水道光熱費】

豆腐が並んでいる大きな冷蔵庫は一日中温度調整をしなければなりません。ですので、閉店している間も、冷蔵庫は冷やし続ける必要があります。また、店内の厨房などで水道を多く使います。

▶ 小売場面を見てみよう。

小売
SHOP

① すい どう こう ねつ ひ
水道光熱費



【水道光熱費】

これらにかかるコストを「水道光熱費」と言いましたね。

値段のない
豆腐屋さん



【備品器具費】
買い手の皆さんが普段何気なく使っているショッピングカートや買い物かごなどの備品も購入する必要がありますよね。



【備品器具費】
これらに係るコストを備品器具費と言います。



【人件費】
そして、お店で働く方々のお給料も必要ですね。



【人件費】
人件費もかかります。



お店で豆腐を販売する工程でも、必要なコストが多くあることが分かりましたね。



豆腐が買い手の皆さんの手元に届く見学ツアーはこれで終了です。

③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。



それぞれの場面で役割に応じたコストが多くある。

値段のない
豆腐屋さん

豆腐がお店に届くまでを4つの工程に分け、それぞれの場面を見てもらいましたが、それえぞれの場面で役割に応じたコストが多くあることが分かりましたね。

▶最後に「消費」場面を見てみよう。

消費



「消費」とは、
購入などを通じて、買い手の手元に届くこと。



横浜のなない
豆腐屋さん

豆腐がお店に並び、最後に、購入などを通して買い手の皆さんの手元に届くことを「消費」と言います。

▶食料システムとは？



「生産」から「消費」までの一連流れ



「食料システム」

豆腐の原材料となる大豆の「生産」から、買い手の皆さんの手元に届く「消費」までの一連の流れを「食料システム」と言います。

値段のない豆腐屋さん

- 1 豆腐がお店に届くまでの工程とコストを知ろう！
- 2 豆腐の値段を決めてみよう！



値段のない
豆腐屋さん

では、豆腐ができるまでの工程と必要なコストを知ることができたので、それらを踏まえて、次に「作り手」「売り手」「買い手」みんなが納得できる「フェアプライス」を意識して、豆腐に値段をつけてみましょう。

▶ 豆腐の値段を決めてみよう！



グループワーク 2

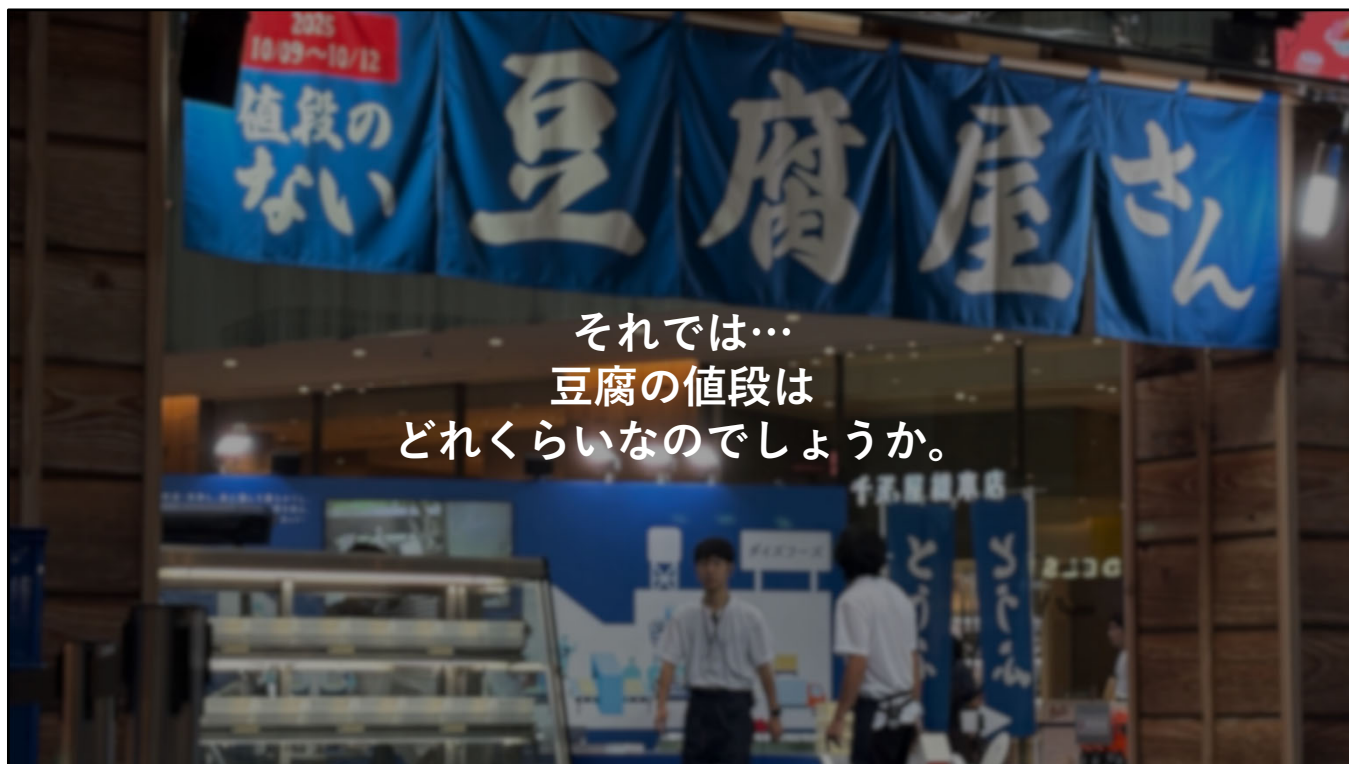
国産大豆100% 豆腐 1 丁（300g）の
「フェアプライス」はいくらか考えよう！

※事前に調べてきた販売価格や授業内容を
ヒントにしてみてね。



皆さんが事前に調べてきてくれた豆腐の販売価格や、この豆腐見学ツアーをヒントにしつつ、
班のみんなで「国産大豆100%の豆腐 1 丁300 g の「フェアプライス」」はいくらかだと思えるか考えてみましょう。

（班ごとに発表）



では、最近の豆腐の値段はどれくらいなのでしょう。

▶世の中ではいくらかな？

平均販売価格
(国産大豆100%)
? 円

—

コストの合計
? 円

=

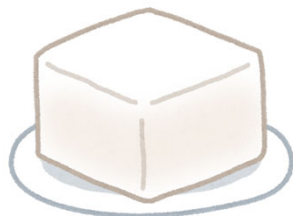
作り手・売り手が得られる利益
? 円



値段のない
豆腐屋さん

国産大豆100%の豆腐一丁の平均販売価格です。

▶世の中ではいくらかな？



平均販売価格
(国産大豆100%)
約 **132円**
(推計値)

【配布用資料】での記入欄は「★」

※ 平均販売価格は、「令和5年度適正取引推進に向けた調査（コスト等に関する調査）」（農林水産省委託事業）と令和5年度農産物生産費を基にフェアプライスプロジェクト事務局が推計したものです。

横浜のいい
豆腐屋さん

2025年に推計したものによると、国産大豆100%300gの豆腐1丁あたりの平均販売価格は132円です。
皆さんが考えてくれた豆腐の販売価格と比べていかがでしたか。

▶世の中ではいくらかな？

平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

—

コストの合計
? 円

=

作り手・売り手が得られる利益
? 円



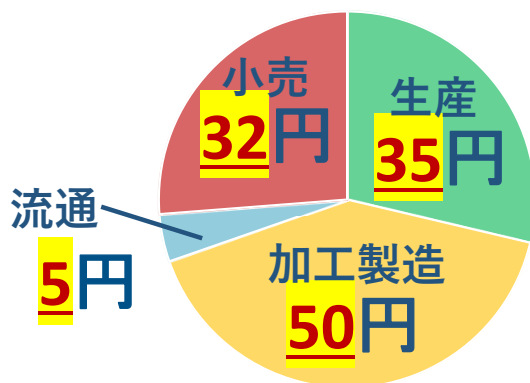
値段のない
豆腐屋さん

では次に、先ほど豆腐がお店に届くまでを4つの工程に分けて見ていきましたが、4つの工程でかかったコストの合計はいくらなのでしょう。

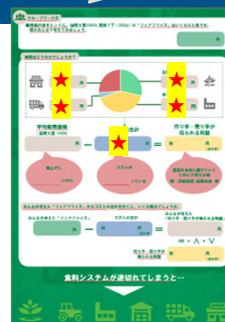
▶世の中ではいくらかな？

【配布用資料】での記入欄は「★」

各段階のコスト（平均）



コストの合計
約 **122円**
(推計値)



※ 各段階のコストはの数値は、「令和5年度適正取引推進に向けた調査（コスト等に関する調査）」（農林水産省委託事業）と令和5年産農産物生産費を基にフェアプライスプロジェクト事務局が推計したものです。

値段のない
豆腐屋さん

合計122円です。

内訳は、大豆の生産で35円、大豆を豆腐にする加工製造で50円、完成されたお豆腐を物流センターを通して販売店まで運ぶのに5円、そして、スーパーマーケットなどの小売店で皆さんの手元に届くまでで32円です。

▶世の中ではいくらかな？

平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

—

コストの合計
約122円

=

作り手・売り手が得られる利益
？ 円



無敵のな
豆腐屋さん

では、平均販売価格から、コストの合計を引いてみましょう。

▶世の中ではいくらかな？

【配布用資料】での記入欄は「★」

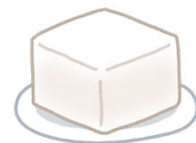
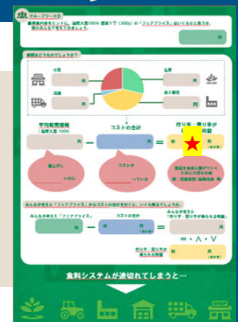
平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

—

コストの合計
約122円
(推計値)

=

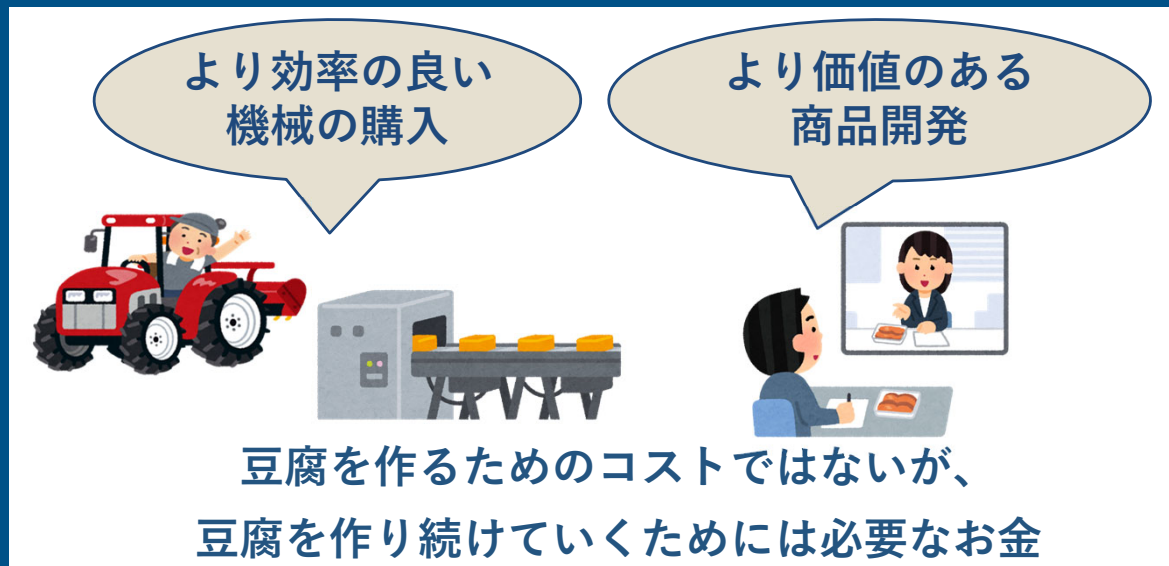
作り手・売り手が得られる利益
約10円 (推計値)



値段のない
豆腐屋さん

残る金額は10円です。
この10円は、「作り手・売り手が得られる利益」となります。

▶ 「作り手・売り手が得られる利益」の使い道の例



無駄のない
豆腐屋さん

この「作り手・売り手が得られる利益」は、実際に豆腐をお店まで届けるためにかかるコストではありませんが、将来も豆腐を作り続ける環境を整えるためには、とても大切なお金です。その使い道ですが、例えば、

- ・ より効率良く、美味しく作れる機械を購入したり
- ・ より価値のある商品の開発をしたり

に使われます。

このように、買い手に豆腐を届け続けるために「作り手・売り手が得られる利益」は使われています。

買い手が豆腐を手に取り続けてくれることで、これからも豆腐を作り続けることができ、豆腐を未来に繋げていくことができます。

つまり、作り手・売り手が得られる利益は、「食」を未来に繋ぐために大切なお金です。



では、グループワーク2で皆さんが考えた豆腐のフェアプライスからコストの合計122円を引いてみましょう。

皆さんが考えたフェアプライスだと、「作り手・売り手が得られる利益」の合計は、推計値の平均10円より多く残るでしょうか、それとも少なくなってしまうでしょうか。

▶みんなの「作り手・売り手が得られる利益」はいくらかな？

平均10円より「高い」方

作り手・売り手みんなのことを
考えてくれて
ありがとう！



値段のない
豆腐屋さん

10円より多く残った方は、作り手・売り手のみんなのことをより考えて値段をつけることができたということですね。
食料システム全体のことを考えてくれてありがとう！作り手・売り手のキャラクターも喜んでいきます。

▶みんなの「作り手・売り手が得られる利益」はいくらかな？

平均10円より「低い」方

作り手・売り手みんなのことを
考えてくれると
うれしいな！



値段のない
豆腐屋さん

一方、10円以下だった方は、もう少し作り手・売り手のことも考えてみるきっかけにしてみるといいですね。
作り手・売り手のキャラクターは、少し悲しそうな顔をしています。



では、さらに話を進めていきます。

▶世の中ではいくらかな？

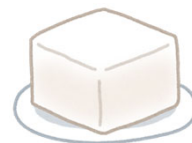
平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

—

コストの合計
約122円
(推計値)

=

作り手・売り手が得られる利益
約10円 (推計値)



値段の安い
豆腐屋さん

今、平均販売価格から、コストの合計を引くと、作り手・売り手が得られる利益は10円である話をしました。
しかし、多くの要因により、このコストの合計金額が増えています。

▶ 「コストの合計」が増えているよ。



気候変動



国際情勢の悪化



人手不足



などの要因により、

コストが上昇している

値段の安い
豆腐屋さん

その要因はたくさんありますが、例えば、気候変動、国際情勢の悪化、人手不足が挙げられます。

気候変動では、地球温暖化や豪雨などの影響を受けてしまうことで、今までかけていたコストから得られる大豆収穫量が減ってしまう可能性があります。

また、国際情勢の悪化により、原油や天然ガスの価格が上昇しています。

様々な燃料費が上がってしまうということですね。

そして、どこの工程にも欠かせなかったのが働く方々の人件費でしたが、少子高齢化や働き方の変化などの影響から人手不足となり、人件費も上昇していることもコストが上がっている要因の1つとなっています。

▶世の中ではいくらかな？

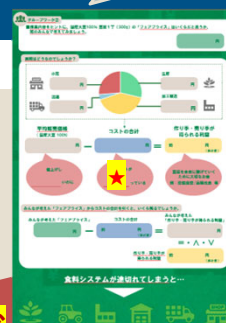
【配布用資料】での記入欄は「★」

平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

コストの合計
約122円
(推計値)

コストが上がっている

= 作り手・売り手が得られる利益
約10円 (推計値)

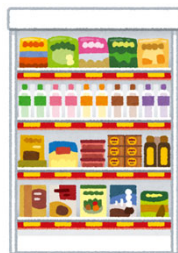


値段のない
豆腐屋さん

つまり、コストの合計が上がっている、ということです。
一方、平均販売価格はどうでしょうか。

▶ 「販売価格」は上げにくい。

値上がりしてる…
今日は買うのをやめて
おこうかな。



高くなってるなら、
このお店に来るのは
やめようか。

↓
「売り手」は売上や来客者数の減少の恐れから、
販売価格を上げにくい。



値段の安い
豆腐屋さん

もし商品の値上げをした場合、消費者は普段よりも買い物する商品の数を減らしたり、もっと安いお店に行って買い物をしてしまう恐れから、「売り手」は、なかなか販売価格を上げにくい、という現状があります。

▶ 「作り手・売り手が得られる利益」はどうか。【配布用資料】での記入欄は「★」

平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

コストの合計
約122円
(推計値)

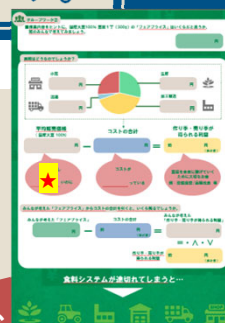
値上げしにくいの

コストが上がっている

作り手・売り手が得られる利益

=

約10円 (推計値)



値段のない
豆腐屋さん

コストが上がっているのに、販売価格は上げにくい…

▶ 「作り手・売り手が得られる利益」が減ってしまう。

平均販売価格
(国産大豆100%)
約132円

コストの合計
約122円
(推計値)

値上げしにくいのに

コストが上がっている

作り手・売り手が得られる利益

=

約10円 (推計値)

10円も残らなくなる!?



値段の安い
豆腐屋さん

つまり、「作り手・売り手が得られる利益」の10円は、もっと減少してしまうかもしれない、ということです。

▶ 「作り手・売り手が得られる利益」が減少すると…

この会社は自分の代で
終わりかな。



設備投資や商品開発が
進まない…



日々食べていくので
精一杯…



機械のない
豆腐屋さん

「作り手・売り手が得られる利益」が少ないとどうなるでしょうか。

「作り手・売り手が得られる利益」の使い道であった、より効率の良い機械を購入するための設備投資や商品開発が進まず、買い手の皆さんが豆腐を手に取り続けられる環境を整えることが難しくなるかもしれません。

さらに「作り手・売り手が得られる利益」の減少が進むと、作り手・売り手は赤字になってしまうかもしれません。

赤字の会社の後継者を見つけるのはなかなか難しいため、後継者不在で、倒産してしまう会社が出てきてしまいます。

赤字が続くということは、豆腐を作るためのコストすらまかなうことができないということです。作り手・売り手の生活すらままならなくなるかもしれません。

▶工程のどこかがなくなってしまって…



つまり、食料システムが

▶ 当たり前に食べられる毎日が失われてしまう。



食料システムが途切れてしまう・・・



つまり、豆腐を手に入れにくくなってしまふ。

絶世のな
豆腐屋さん

途切れてしまふ。

つまり、豆腐が食べられなくなってしまう未来がきてしまうかもしれない、ということです。

▶ 豆腐が手に入れにくくなる以外の社会的影響

食料自給率
の低下



環境への負担が
高まる



食文化が
失われる



豆腐が食べられなくなるだけでなく、
社会にも大きな影響が出てしまう。

食料のない
豆腐屋さん

食料システムが途切れたら、豆腐を食べられなくなるだけではありません。食料システムが途切れるということは、大豆の生産者が、大豆を生産するための十分なコストを賄い、さらに作り手・売り手が利益を得ることができなくなることによって大豆の生産をやめてしまうかもしれないということです。

つまり、食料自給率が低下してしまうかもしれません。また、豆腐だけでなく、他の大豆製品にも影響があるでしょう。

また、遠いところから豆腐を買ってこようとした場合、輸送距離が長くなり環境への負担も高まってしまいます。

さらに、豆腐は地域によって食文化を形成していますが、買い手みんなが同じところから購入することにより、地域ごとの食文化も失われてしまうかもしれません。

▶食料システムを途切れさせないために大切なこと。

作り手・売り手・買い手
みんなが納得できる値段が「フェアプライス」

みんな

作り手

売り手

買い手



食料システムが途切れてしまうと、多くの影響があることを理解してもらえたと思います。

そんな世の中にならないために、作り手・売り手・買い手みんなが納得できる「フェアプライス」という考え方が大切です。

▶食料システムを途切れさせないために大切なこと。



今回の話は、「豆腐」に限った話ではありません。

全ての食べ物で同じことが言えます。

皆さんも、買い物をするときは、その商品がどのようにして買い手の皆さんのもとに届いたのか、食料システムが途切れないように何ができるのか考えてみてください。

▶今日のまとめ💡

- ① 買い手が商品を手にするまでには、多くの人が携わり、それぞれの場面で役割に応じたコストがかかる。
- ② 生産から消費までの一連の流れ = 食料システム
- ③ 食料システムが途切れると多方面に大きな影響がある。
- ④ そこで大切な考え方が、
作り手・売り手・買い手みんなが納得できる値段
「フェアプライス」



それでは、本日のまとめです。

- (1) 買い手が商品を手にするまでには、多くの人が携わり、それぞれの場面で役割に応じたコストがかかります。
- (2) 生産から消費までの一連の流れを食料システムと言います。
- (3) 食料システムが途切れると多方面に大きな影響がある。
- (4) そこで大切な考え方が、作り手・売り手・買い手みんなが納得できる値段「フェアプライス」

今日の授業内容

- ① 豆腐の値段はいくらだったかな？
- ② フェアプライスってなんだろう？
- ③ 「値段のない豆腐屋さん」を体験しよう。
- ④ フェアプライスの価値について考えよう。



では、本日の授業を踏まえ、最後のグループワークです。

④ フェアプライスの価値について考えよう。



グループワーク 3

「フェアプライス」は
皆さんやご家族にどんないいこと（価値）があると思いますか？
班のみんなで考えてみよう。



「フェアプライス」は皆さんやご家族にどんないいことがあると思いますか？班の
みんなで考えてみよう。

（各班ごとに発表）

④ フェアプライスの価値について考えよう。



**作り手・売り手
応援価値**

応援ができて
嬉しい！



食の未来価値

大好きな食品
をこれからも
食べられる！



社会貢献価値

社会に良い
ことができ
て誇らしい！

皆さんには色んなご意見をいただきました。

(発表された意見に合わせて適宜コメントください)

例えば、「作り手・売り手応援価値」。

作り手・売り手を意識した「フェアプライス」という考え方は、作り手・売り手の応援に繋がります。

そして、応援された作り手・売り手は作り、売り続けることができます。

作り手・売り手が作り、売り続けてくれるということは、皆さんの大好きな食べ物を未来に繋げることができるということです。

「食の未来価値」ですね。

このような日本の食の未来を守れるという社会貢献ができるということは、とても誇らしいですね。

「社会貢献価値」もあると思います。

ここには書いていない価値も多くあると思いますが、このように「フェアプライス」には、多くの価値があります。

④ フェアプライスの価値について考えよう。



グループワーク 4

「フェアプライス」の価値

をより多くの人に伝えるためには、
どのような工夫ができるでしょうか。

班のみんなで考えてみましょう。



これらの「フェアプライス」の価値をより多くの人に伝えるためには、どのような工夫ができるでしょうか。

④ フェアプライスの価値について考えよう。

どんな価値を	ターゲットは具体的に想像しよう！
誰に向けて	
どこで	
何をするか	具体的に考えてみよう！

このフォーマットを埋めるように、考えてみましょう。

④ フェアプライスの価値について考えよう。



グループワーク 4

「フェアプライス」のいいこと
をより多くの人に伝えるためには、
どのような工夫ができるでしょうか。
班のみんなで考えてみましょう。



それでは、班のみんなで考えてみましょう。

（各班の発表）

（発表に対するコメント）

▶最後に

みんなが納得できる値段「フェアプライス」で、
わたしたちが当たり前に食べられる毎日を
未来へ繋いでいきましょう！



フェア
プライス
プロジェクト

それでは本日の授業を終わります。
フェアプライスという考え方、覚えてもらえましたか。
みんなが納得できる値段「フェアプライス」で、わたしたちが当たり前
に食べられる毎日を未来へ繋いでいきましょう！



(終わり)