



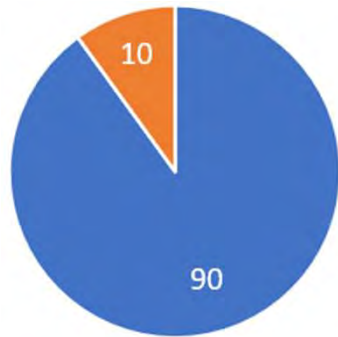
国産大豆使用拡大に向けて



marukome
日本のあたたかさ、未来へ。

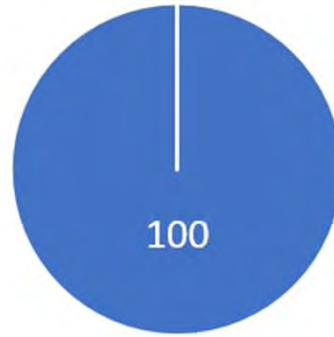
今後の味噌用大豆について

全国味噌大豆使用比率
使用量約13万t/年



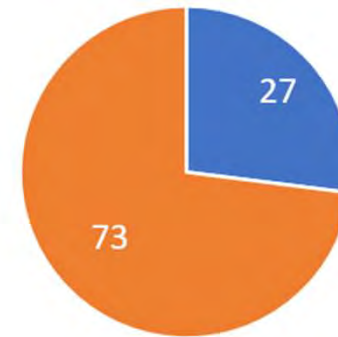
■ 海外産 ■ 国産

マルコメ大豆使用比率
使用量約3万t/年



■ 海外産 ■ 国産

マルコメ米使用比率



■ 海外産 ■ 国産

米と比較し、大豆の国産使用率は低く弊社使用はゼロです。
最大の要因は大きな価格差と供給可能量の少なさ



海外大豆の高騰と輸送問題による今後の供給不安がある今、国産大豆への期待が高まっています。
弊社としても価格差が縮まる今が国産大豆の使用に踏み切るチャンス

日本古来の発酵調味料であり基礎調味料の味噌の安定供給のピンチです

大豆製品



「大豆のお肉」発売年度の2015年比で**約4倍**

大豆のお肉シリーズ出荷金額



今後も**健康ニーズ、環境配慮**の観点
などから**さらに需要が拡大**



国産大豆への期待

- ・海外大豆の高騰と供給難で味噌への導入拡大の契機
- ・大豆ミートはこれからの成長市場で今参画で一緒に拡大。
- ・大豆ミートは新規市場の為、コスト課題が少ない。

導入への課題

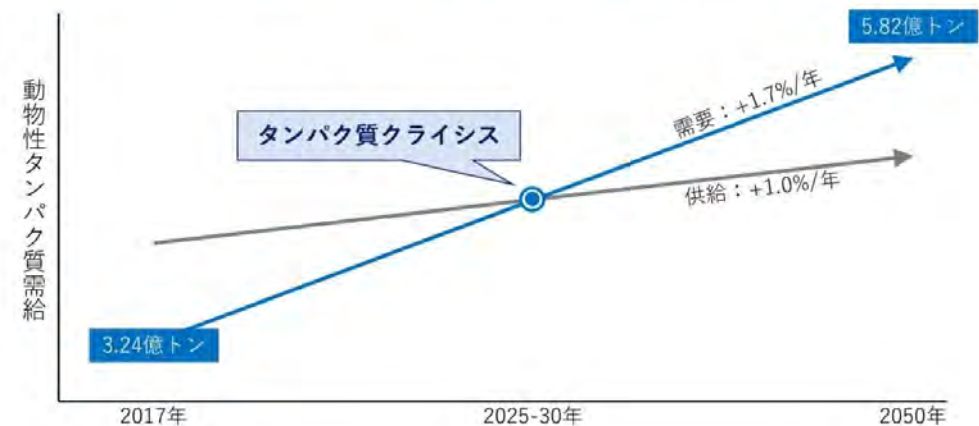
- ・みそへの使用は物量・価格において乖離が大きい
- ・5000トン/年の使用を計画しているが現状契約栽培は紐づいており新規契約が困難。
- ・補助金制度はJA販売管理分のみで長期取り組みメリットを生かした交渉が生産者と直接できない。90%を全農が管理、相対取引自体ごく少数。
- ・100トン強/日の使用の為、多品種少量の取引が困難及び自社農場経営もノウハウもなく量的にも膨大な農地経営しないと意味がない為非現実的。（100ha農地で2日分）



国産大豆拡大に向けての期待

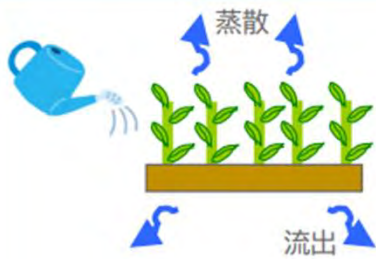
- ・契約の自由競争化、需給バランスより全農が管理する事による生産者メリットはあまりないと感じます。
- ・今後の自給率向上に向けて現状の露地栽培では物理的に無理がありエネルギーコスト問題が解決できる垂直農法の取り組みが不可欠で参画したい実需者は多数いると考えます。

タンパク質の需要が供給を上回るタンパク質クライシス



露地栽培の課題

(水) 99%以上のムダ



99%以上は流出・蒸散している。



露地農業

(輸送) CO₂排出↑

輸送の長距離化は、CO₂排出量が増加する。



(農地拡大) CO₂排出↑

農地確保のための森林伐採は、CO₂排出が増加する。



(収穫量) 不安定

日常天候に左右される。
さらに、気候変動の影響により不安定化してきている。

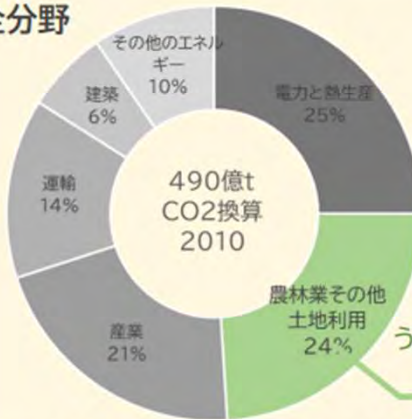


(肥料・農薬) 温暖化ガス排出↑



流出された肥料は、温室効果ガスとなる。
農薬も土壤に流出し、環境破壊につながる

全分野



うち農業分野は約10%

IPCC第5次評価報告 第3作業部会報告書より

農業分野

