

大豆セミナー 国産大豆に求める品質

令和4年2月18日(金)

(株)みすずコーポレーション

会社概要

本社所在地：長野県長野市若里1606

工場拠点：本社工場、更北工場、山梨工場、大町工場

創業：明治35年12月1日

設立：昭和24年4月16日

資本金：7000万円

営業品目：こうや豆腐、味付けこうや豆腐、油あげ、味付けいなりあげ
大豆加工品、シート食品

総売上高：年商160億円（令和3年3月期）

従業員数：968名（令和3年3月期）

本社外観



株式会社みすずコーポレーション

商品紹介



商品紹介



国産大豆使用の商品



商品紹介



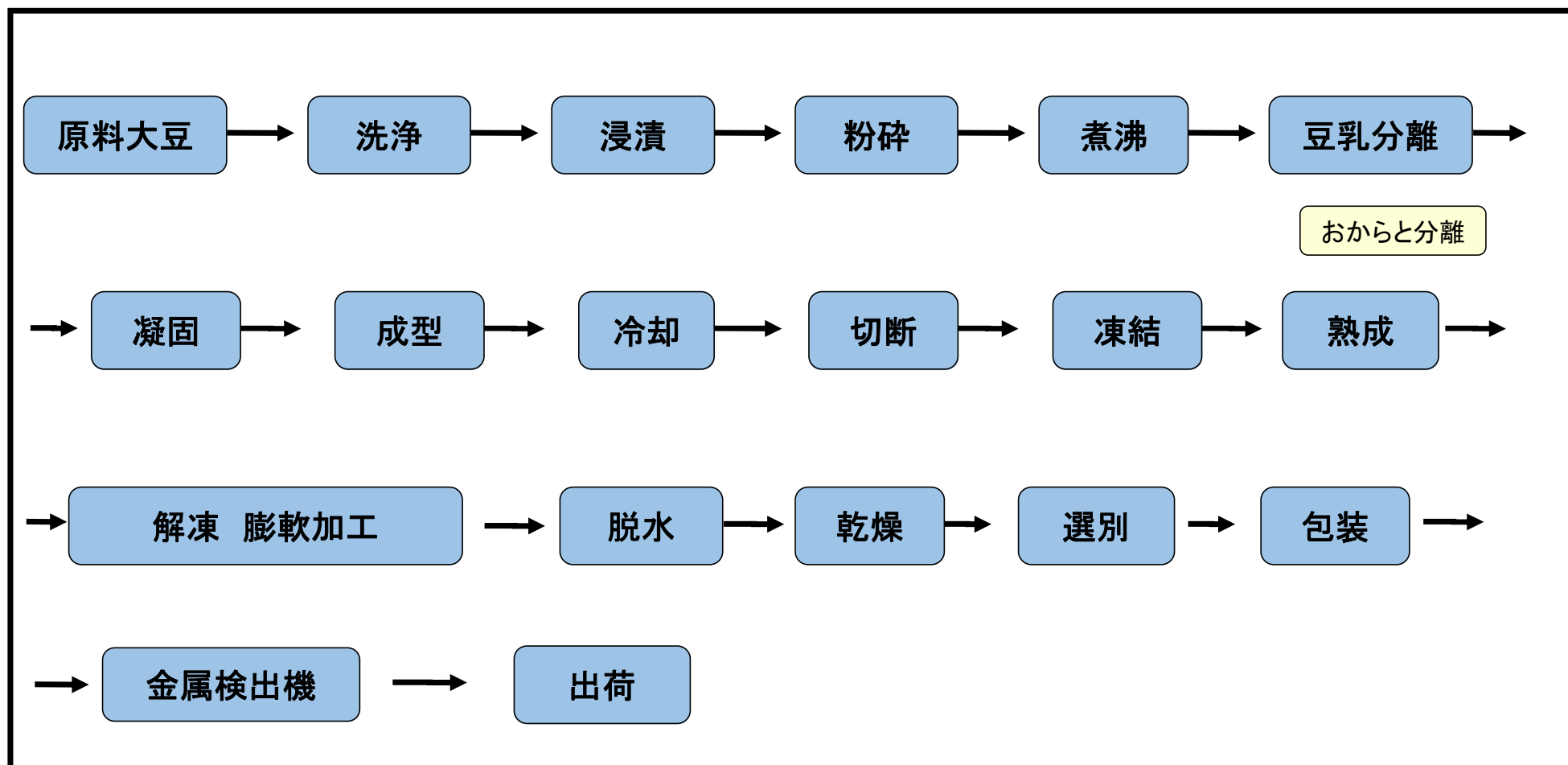
商品紹介



こうや豆腐とは

- ・大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く）のみを原料とした豆腐を凍結し、解凍し、脱水し、及び乾燥したもの。
（膨軟加工したものを含む。）
- ・長野県が9割のシェア

こつや豆腐製造工程フロー



長野県産大豆について

- ・長野県産大豆の用途

長野県内のスーパー様より地元（長野県産）の大豆で作った
こうや豆腐商品の供給を指定されている。

- ・長野県産大豆は概ね「ナカセンナリ」が主流。

「ナカセンナリ」はタンパク含有量が低めの大豆で工場としては
作りづらい大豆。

長野県産の新たな品種の取組み

- 2014年7月 新品種「すずほまれ」の提案あり、試験的に運用開始。
「ナカセンナリ」より工場適性は良好。
調達数量は少ないが現在まで年間10～20トンの仕入れ継続。
(ナカセンナリは年間40～50トンの仕入れ)
- 2019年12月 「すずほまれ」の後継品種として、
東山231号 「すずみのり」の提案あり。
2,580kg(86袋)を試験実施→結果良好(すずほまれと遜色ない)
- 2021年1月 東山231号 「すずみのり」の2回目の試験
2,340kg(78袋)を試験実施
限られた数量で2回のみの試験ではあるが特段の問題は無かった。

長野県産大豆の成分

	タンパク含有量	粗脂肪	全糖
・ナカセンナリ	39～41%	19.9%	23.7%
・すずほまれ	44.0～44.9%	20.1%	20.1%
・すずみのり	43.2～44.8%	19.9～21.7%	20～21.5%

※「すずほまれ」、「すずみのり」は「ナカセンナリ」に比べ
タンパク含有量が多い → 当社の工場適性が良い
当社としては「ナカセンナリ」より「すずみのり」が使いやすい。

大豆に求める条件

品質、生産の安定のため

- ・粒形が均一な事(大粒が望ましい)。**
- ・不良粒がない事。**
傷、割豆 未熟、青豆、腐敗、死豆等
- ・保管は定温保管が望ましい。**