



東北豆だより

第83号

(平成30年3月30日)

編集発行：東北地域大豆振興協議会

目 次

☆東北管内の動き

- 1 「東北大豆セミナーin せんだい」を開催しました
- 2 平成29年産大豆の検査結果（速報値）について
- 3 平成29年産第3回入札取引結果について

1 「東北大豆セミナーin せんだい」を開催しました

平成30年2月8日（木）に東北地域大豆振興協議会では、東北大豆の生産振興に繋げることを目的に、仙台合同庁舎A棟講堂において「東北大豆セミナーin せんだい」を開催し、100名を超える大豆生産関係者が出席しました。

本セミナーの内容を紹介します。

【情報提供】

（1）「国産大豆の生産・流通について」

全国農業協同連合会 麦類農産部 大豆・特産課 課長 佐々木 琢磨 氏

（2）「大豆の流通における卸業者の役割」

三倉産業株式会社 常務取締役 大豆部門長 浅利 直 氏

（3）「納豆市場における国産大豆需要」

全国納豆協同組合連合会 専務理事 松永 進 氏



セミナーの様子

(1) 国産大豆の生産・流通について

全国農業協同組合連合会麦類農産部大豆・特産課長 佐々木 琢磨 氏

国産大豆の生産・流通について (東北大豆セミナーinせんだい)

2018年2月8日

国産大豆シンボルマーク



JA全農 麦類農産部 大豆・特産課

1



変 遷

1955年	GATT加入
1961年	大豆輸入自由化(大豆における関税は従価率13%相当でスタート) 「大豆交付金暫定措置法」の施行(不足払い制度の開始)
1972年	GATTケネディラウンド(1964~1967)により、日本の大豆輸入における関税ゼロ→1980年から適用
1973年	「大豆ショック」 米国ニクソン政権が大豆輸出を禁止した。 →背景／'72, '73年は世界的に異常気象、食糧生産が減少 →教訓／①米ソ穀物協定、②商社に輸出届出義務化、③衛星による作物予測システムの確立
1999年	大豆交付金暫定措置法の改定(不足払い制度の取り止め) 価格政策から所得政策への転換
2006年	大豆交付金暫定措置法の廃止 「農業の担い手に対する経営安定のための交付金の交付に関する法律」の施行
2007年	品目横断経営安定対策の開始(支援の内容／①生産条件不利補正対策、②収入減少影響緩和対策)

2

我が国の大豆の輸出入における国境措置（関税等）はありません。食品用大豆の国産自給率は25%ほどで、残りは輸入となっています。そのきっかけになったのは1955年のGATTへの加入であり、アメリカを中心とする国家間の自由貿易を推進する陣営に日本も加わったことにあります。当時、国内の大豆作付面積は40万ヘクタール規模でしたが、GATT加入をきっかけに8万ヘクタール割れの水準まで縮小しました。1973年には、世界的な異常気象による食糧生産の減少を背景として、アメリカが大豆の輸出を禁止したことをきっかけに、国際的な大豆価格の高騰が起きました（大豆ショック）。このときに、食糧安全保障という概念が生まれ、1978年の国産大豆作付面積は前年比160%の12万7,000ヘクタールに拡大しました。その後、今度はGATTウルグアイラウンドで1961年に制定された大豆交付金暫定措置法による「不足払い」は赤色政策ということになり、2007年、品目横断経営安定対策へ移行したという経緯になっております。

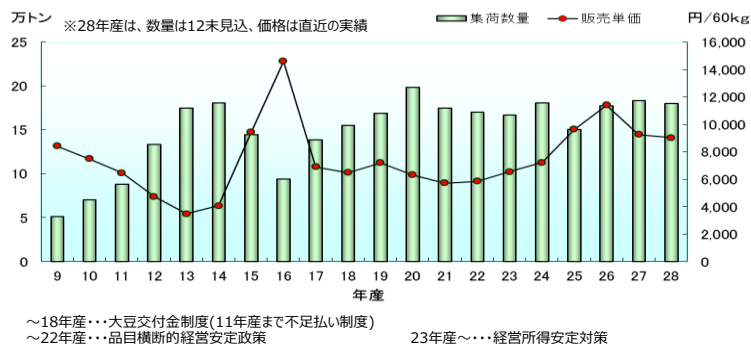
本会として大豆の販売方法

1961年	大豆入札販売(国により定められた基準単価に対する不足払いが適用) ※本会は全国調整販売団体に指定された。
1994年	大豆交付金暫定措置法のもとで本会が国産大豆の契約栽培を開始 (播種前契約)
1999年 ～現在	大豆交付金暫定措置法の改定(不足払い制度の取り止め)にともない、販売形態変更→3つの形態へ移行 ①入札取引(札場は公益財団法人日本特産農産物協会/売り手から買い手、買い手から売り手への情報遮断(価格形成要素となる情報の対称性確保のため)→価格形成の場と位置づけ→基準価格を算出) ※本会は売り手として登録(上場義務あり) ②契約栽培→本会は買い手と産地を結びつけ、および生産振興を実施。 ③相対取引(前述①と②の補完)

3

本会の販売方法は、当初の大豆交付金暫定措置法のもとでは入札取引を主体的に運用しながら行っておりましたが、1994年から契約栽培を開始いたしました。1999年の大豆交付金暫定措置法の改定時には、不足払い制度から定額助成となりましたけれども、それを機に相対取引を導入いたしました。現在は、入札取引、契約栽培、相対取引の3形態で、販売推進と需要拡大に取り組んでいます。

国産大豆の全農集荷数量と販売価格の推移



・平成15・16年産の不作による価格高騰後、安定的な生産量を背景に大幅に減退した国産大豆の需要回復・拡大に努めてきた(※途中処分売りも発生)。
・そのような中、平成25年産の不作により再び価格が高騰し、平成26年産もその影響が続いたことで需要が再び減退している。平成27・28年産では全体としては価格が落ち着いてきているが、一部銘柄の不作(需給バランスの崩れ)によって、銘柄間で大きな価格差が出ている。

4

平成17年までは生産量が増えれば価格が下がる、あるいは生産量が減ると価格が上がるという大きな相場変動がありました。ただ、平成18年産以降については、品目横断経営所得安定対策が導入されたこともあり、生産量が安定し、本会集荷も比較的安定しております。ただし、産地銘柄別で見ると結構複雑でして、ある年では、九州では大不作で、北海道・東北が豊作で帳尻が合うなど、そういったようなことが繰り返し起こっています。本会としては全国の各銘柄を組み合わせ、あるいは組み離すなどしながら調整し、価格の大きな変動が抑えられるよう務めているところです。

大豆に関する農政関連事項

○国産大豆に関する指標（農水省公表値）

H28（現状）		H37（目標）	
生産量	24万トン	32万トン	
作付面積	15万ha	15万ha	
10a当たり収量	159kg/10a	215kg/10a	
品目別自給率	7%（H27）	12%	

克服すべき課題

- ・国産原料を使用した大豆製品の需要拡大
- ・実需者ニーズに対応した生産の推進と加工原料としての供給体制の確立
- ・新品種・新技術の開発・導入、輪作体系の最適化、排水対策等による収量・品質の高位安定化
- ・農地の集積・集約化、規模拡大に対応した省力化に資する品種・技術の開発・導入等による生産コストの低減

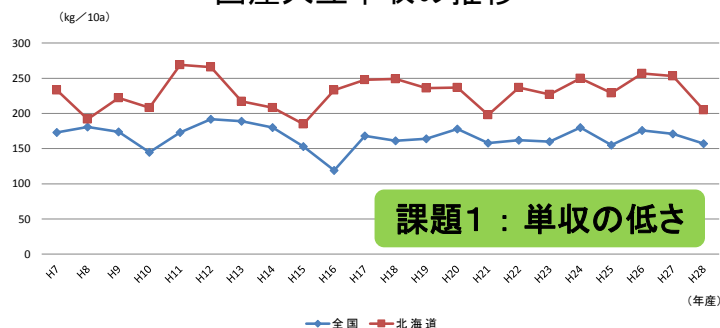
○大豆交付額の推移(29年産より)

品目	H19～22	H23～25	H26～28	H29～31
大豆	8,540円/60kg	11,310円/60kg (+2770円)	11,660円/60kg (+350円)	9,040円/60kg (▲2,620円)

5

大豆は国の施策においても重要な品目ということで位置づけられております。現状、生産量 24 万トン、品目別の自給率でいうと 7%ということになっておりますけれども、平成 37 年には自給率を 12%まで向上させ、生産量は 32 万トンと目標を立てております。ただ、我々全農としては生産拡大だけではなく、それと連動した需要の拡大は「ワンセットである」として取り組みを進めております。

国産大豆単収の推移

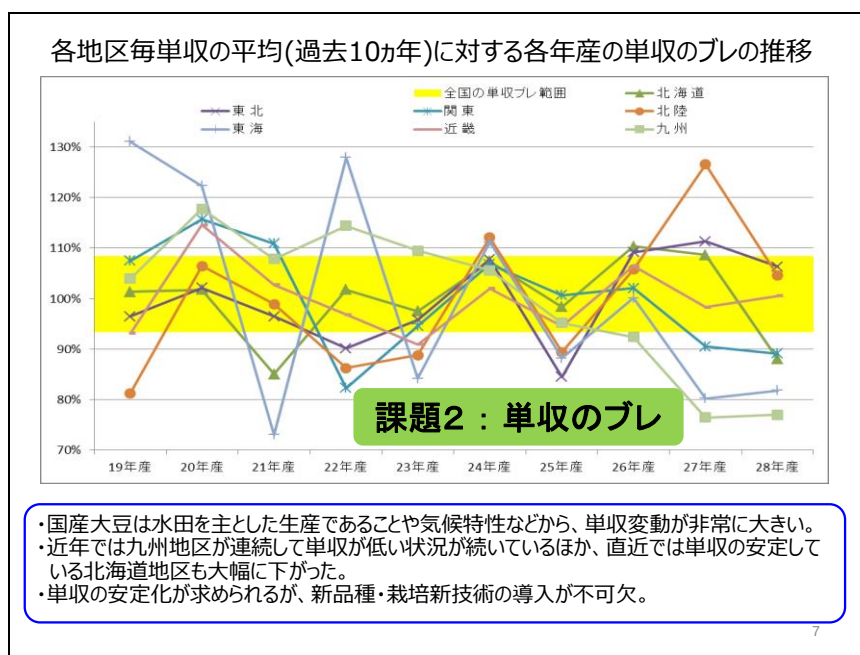


農水省：大豆のHPより

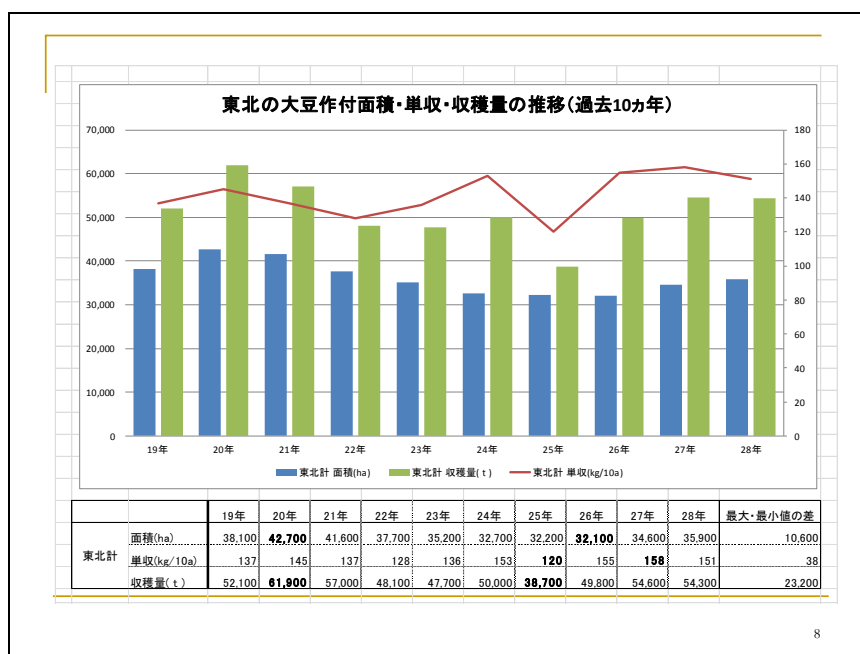
- ・農水省の算出する平均単収(過去7中5)は、全国平均173kg/10aとなっている。
- ・2012年の世界の平均単収は、237kg/10aとなっている。
同年の各国の平均単収(単位：kg/10a)・・・アメリカ266、ブラジル264、アルゼンチン228、中国190、日本171

6

国内生産の拡大において、課題の1つは単収の低さです。農林水産省が算出する全国平均単収は 173kg/10a である一方、世界平均は 237kg/10a となっています。また、世界平均は毎年少しずつですが右肩上がりとなっております。これは、作りのしやすい GMO 大豆が主流になっているといった背景もありますが、基本的には生産者の努力（ex. 2年輪作から長期輪作へ、土壌浸食防止のための栽培法改善、病害株処理、増収コンテスト）ということを知っております。特に、アメリカでは 266 キロ、ブラジルでは 264 キロとなっており、世界的に見て大豆生産主要国においては単収も他の国を上回っています。



2つ目の課題としては単収のブレがあります。実需者からは、豊作と不作の差が大きく、計画的な入手が難しいため使いづらいと指摘されております。この資料では平均単収を100%とした場合のプラマイマイナス 8%の範囲を黄色のゾーンで囲っておりますけれども、この範囲からあちこち飛び出ている年が多くあります。大豆は1年1作であり、天候による影響が大きいので、簡単なことではないと思っておりますが、是非、新しい栽培技術や新品種の導入によって克服いただきたいと考えております。



(参考) 東北における単収、収穫量、作付面積の推移

プロダクトアウトとマーケットイン

➤プロダクトアウト

商品づくりで、作り手の理論を優先させること

「作り手がいいと思うものをつくる」

「作ったものを売る」

➤マーケットイン

ニーズを優先し、顧客視点で商品の企画・開発を行うこと

「顧客が望むものをつくる」

「売れるものづくり」

食品を購入する際、重視していること

①価格、②鮮度、③安全性、④産地、⑤おいしさ、⑥栄養、⑦季節感・旬、⑧量・大きさ、⑨生産者・食品メーカー、⑩天然素材・自然素材、⑪低カロリー・ヘルシー、⑫簡便性、⑬見栄え

(参考) 平成20年度食品安全確保総合調査報告書(食品安全委員会)
2000サンプルへのアンケート

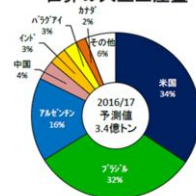
9

国産大豆の生産における現状は、まだ、プロダクトアウトの状況であると考えております。先ほど実需者の声を紹介しましたが、やはり生産量のプレが大きければ、なかなか使ってもらいづらいところがありますので、安定生産が実現できて本当の意味でのマーケットインの品目になると考えております。生産者の皆様におかれては、たまたまではなく、思いどおり手ごたえある生産ができること、それを目指しながら安定生産、単収アップに注力していただきたいと考えております。

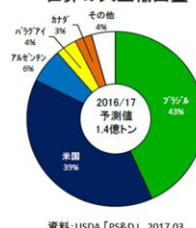
世界の大豆生産量と輸出量/日本の輸入量(2017年3月現在)

日本の国別大豆輸入量(2015年)

世界の大豆生産量

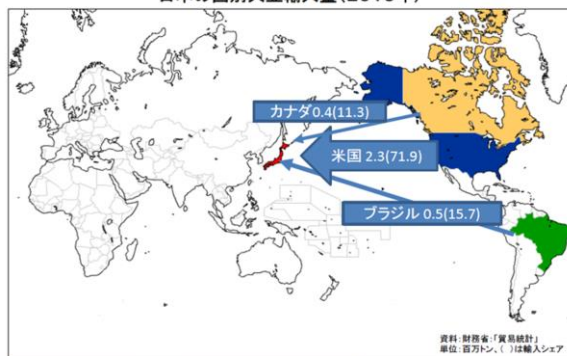


世界の大豆輸出量



資料: USDA「PS&D」 2017.03

農林水産省海外食料需給レポート2017年3月版より



資料: 財務省「貿易統計」
単位: 百万トン、()は輸入シェア

<参考> 世界の大豆輸入国 (2016/17)

—世界の6割を中国が輸入—



単位: 百万トン、()は輸入シェア

日本大豆生産量
2014年: 23.2万トン
2015年: 24.3万トン
2016年: 23.6万トン (概数)
(資料: 農林水産統計)

10

日本は特に食品用大豆において自給率が高まってきたとはいえ、まだまだ輸入材でマーケットを補う格好となっています。そしてそのほとんどは、アメリカ、カナダから輸入しています。北米ではかなり GMO 大豆の生産が広がってきておりますけれども、NON-GMO 大豆を使用したい小売業者などは、播種前に契約をしてそれを輸入する、契約栽培取引を行っています。

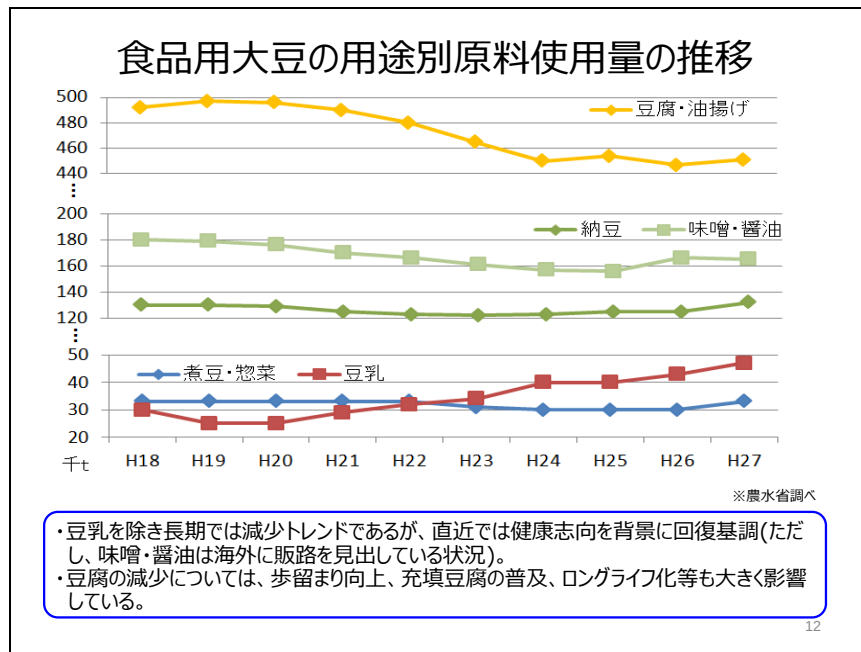
世界全体の大豆輸入量に占める各国のシェアを見てみると、現状で、日本は意外と小さく、全体の 2.2%となっています。最大の輸入国は中国で、60%以上となっています。

中国は 1999 年に大豆の純輸入国に転じていますが、それまでは輸出もしており、特にみそメーカーは好んで中国産大豆を使っていたという時代がありました。今でも中国産大豆を使っている味噌メーカーはありますけれども、なかなか買いづらくなったという声も聞かれています。ご存じのとおり、中国は人口が増え、なおかつ経済力もついてきているので輸入量が増えてきている状況です。そして、この資料からすると、中国の輸入量は 8,800 万トンと推測できますけれども、2017－18 年の輸入量は、1 億トンに至るのではないかと観測もあり、当面、中国の輸入量の増加は続くと思われています。



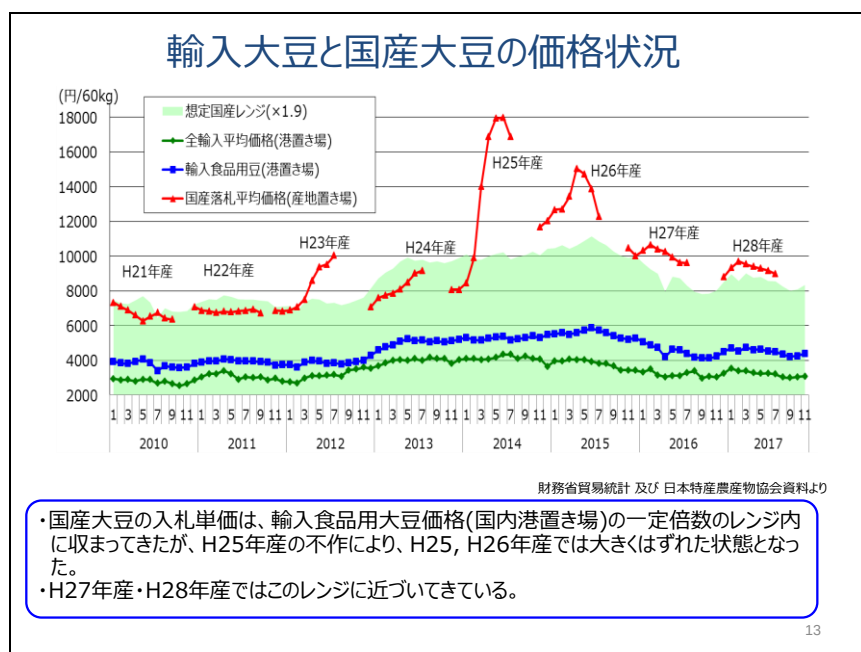
我が国の大豆需要量は減少傾向となっており、10 年ほど前までは 500 万トン程度ありましたが、近年は 300 万トン程度というところまで減少しております。油糧用については大豆油から菜種油へ移行が進んでいるということが減少要因の一つです。また、食用大豆についても、10 年ほど前までは 100 万トン程度ありましたが、近年は 95 万トン程度となっており、そのうちの国産シェアは 25%となっております。

国産大豆の供給割合として一番多いのは豆腐、煮豆惣菜関係、あとは納豆、みそ、しょうゆということで続いております。



豆乳を除いた各用途別の原料使用量は、右肩下がり、あるいはようやく下げ止まってきた状況となっております。特に、国産大豆の供給割合の過半を占める豆腐の分野において、その使用量の減り方が相対的に大きいことに注目をいただきたいと思います。要因としては、豆腐メーカーの技術の向上によって歩留まりが向上したということ。あとは充填豆腐、この割合がかなり増えており、ロングライフ化が進んでいること。これは、昔は5日間程度だった賞味期限が、最近は1週間から10日ぐらいが普通になってきているということで、以前と比較し原料大豆の使用量が少なくて済むようになってきたということがあります。

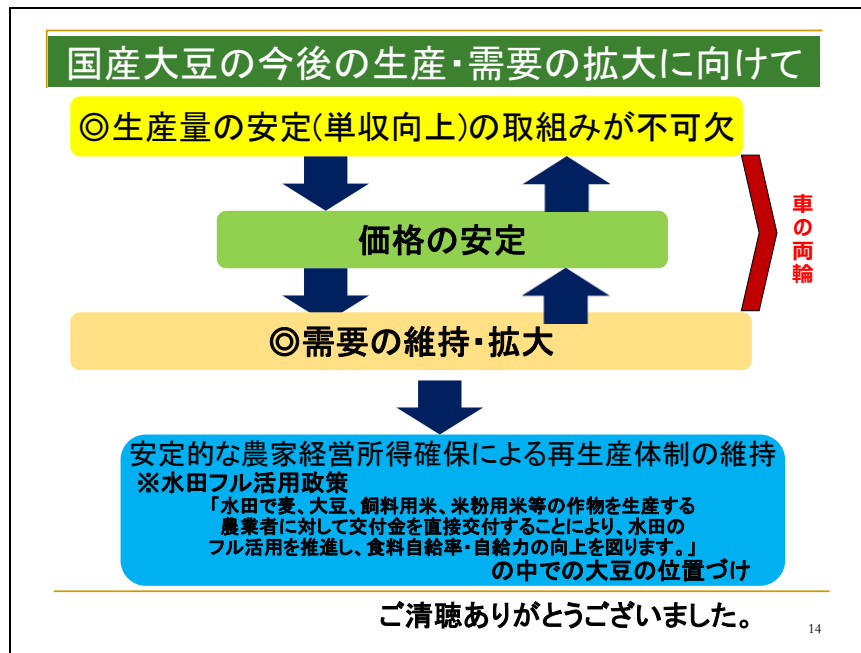
もう一つは、我が国では人口が減少しつつあるということで、胃袋の数、大きさ、それが小さくなってきているということも要因の一つです。



国産大豆の価格については、マーケットの4分の3を輸入大豆が占めている状況があるので、輸入大豆価格に影響されないというわけにはいきません。輸入大豆価格が青い折れ線ですけれども、その価格に1.9倍を掛けた緑色の範囲を想定国産レンジとしています。

国産大豆の落札平均価格を赤の折れ線で表していますけれども、だいたい、この範囲内におさまっているということが見てとれようかと思います。ところどころはみ出ていますが、これは国産大豆が不作、あるいは前年の繰り越し量が不足しているため、価格がもとに戻っていない状況と分析しております。

平成 28 年産はかなり安くなったと捉えられていますが、それでも以前から比べると高い位置にある状況です。今のところ、平成 29 年産については、緑のゾーンの一番上の範囲に収まっていますが、本格的な販売はこれからなので、ご注目いただければと思います。



先にも申し上げましたが、国産大豆の今後については、安定生産をしながらの生産量拡大が需要の維持・拡大につながると考えておりますので、それに向けて我々全農としても最大限取り組みを進めて参ります。不作となってしまった場合には、はっきり言ってどうしたものかという状況に陥るのですが、前年産の繰り越し活用など、対策を駆使しながら需要の維持を図り、翌年につなげていくということをやっていきます。生産者の皆様におかれましては、単収の向上にはまだまだ余地があると考えておりますので、まずは単収向上に努めていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

<質疑>

【質問者】

食品用大豆の使用量の推移が下降気味となっている状況（スライド番号 12）と、平成 25 年産以降国産大豆の落札価格が下がってきている状況（スライド番号 13）がある上では、生産量を増やしても販売先がなく、価格も上がらないため農家の収入も増えず、生産量を拡大していくメリットがないように感じますが、その点はどうなのでしょう。

また、単収について、東北は全国の平均よりも低くなっていますが、東北よりも暖かい九州や東北より寒い北海道で単収が高いのはなぜでしょうか。東北の単収が低い要因と、改善すべき点には何が考えられるのかを教えてください。

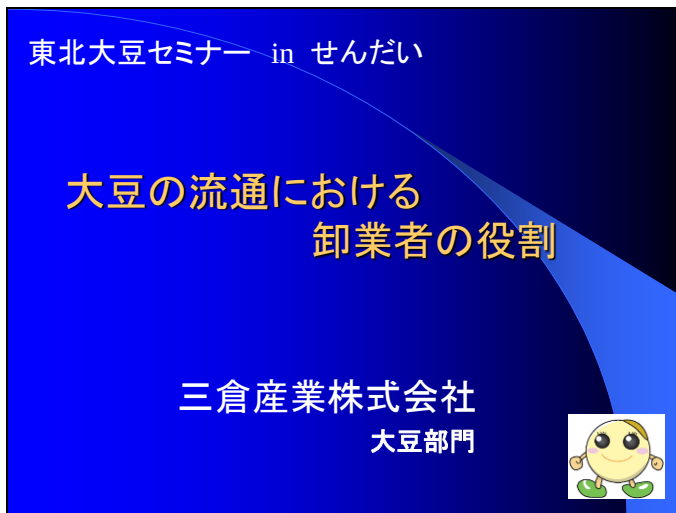
【回答】

まず 1 点目のご質問ですけれども、確かに単収が低いまま作付面積を拡大することは農業経営上、危険なことと我々も考えております。ただし、面積が同じならば、価格が下がっても、単収を向上させれば、大豆生産は農業経営に寄与できると考えています。というのは、大豆は販売した金額だけが収入となるのではなく、国から交付金が措置される品目ですので、検査合格し、販売団体に委託、あるいは自分たちで契約販売すれば、交付金を申請する権利をもつことができます。畑作物交付金（数量払い）は 60kg あたりの金額となっておりますので、単収が高いほど農家手取りは多くなり、面積当たりの収益が確保できると考えます。

2 点目のご質問に関してですが、一般的には適期播種や適期収穫ができたかできないか、水田転作大豆においては排水対策が単収に大きくかかわるということは聞いております。しかしながら、東北で単収の低い要因に関しては我々でもよくわからないところがたくさんありますので、その辺りは地元の営農指導員、改良普及員のご指導のもと、取り組んでいただければと考えております。

(2) 大豆の流通における卸業者の役割

三倉産業株式会社 常務取締役 大豆部門長 浅利 直 氏



会社概要

<経営理念>
日本の食を守る誠実な企業

本社: 宮城県仙台市若林区卸町1丁目4番7号
設立: 昭和32年2月
資本金: 7,200万円
事業内容: 農産品の加工ならび卸売業
代表者: 代表取締役社長 芳賀愛一

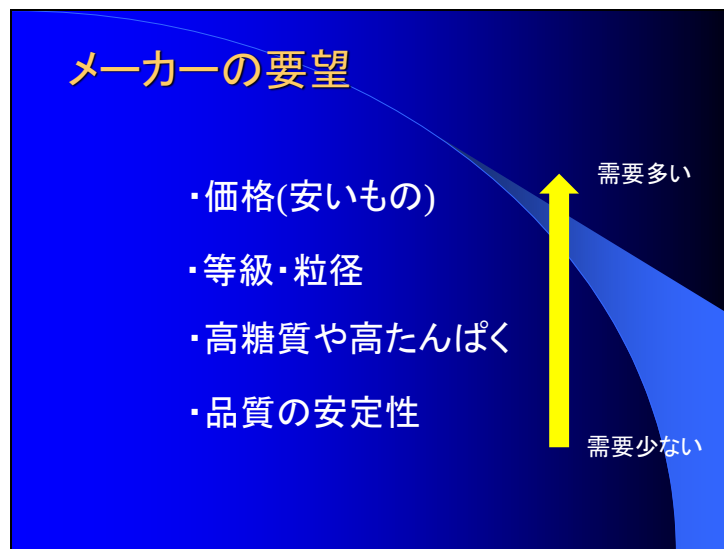
私どもの会社は、大豆とでん粉の販売を2本柱で行っており、売上も約半々となっています。大豆の販売割合は、輸入が約6割、国産が約4割となっていますが、特にここ数年力を入れているのが、国産大豆を通しての産地とメーカーのブランド化です。



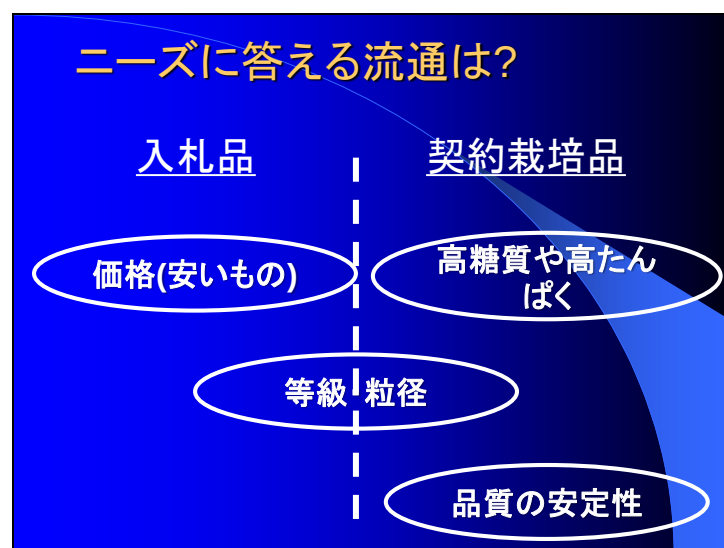
国産大豆については、東北を中心に、地図にあります各 JA さんとの契約栽培で品揃えをさせていただいており、これを豆腐、納豆、みそメーカーへ販売しております。

本日の講演は、問屋の役割ということで依頼を受けましたが、メーカー側にどんな需要があるのかということをお話しし、その後に私どもの会社のちょっと変わった取り組みをお話しさせていただこうかと思っております。

なお、本日の資料は、以前、関西の豆腐組合青年部の合同研修会で講演をしたときに使用したものを元にしております。私どもからメーカーさんへお話しする視点で作成したものですので、その辺りをくみ取っていただきながら、見ていただければと思います。



メーカーサイドの需要としましては、大きく分けて 4 つあります。1 つ目には価格、2 つ目には等級・粒径、3 つ目には高糖質や高たんぱく、4 つ目には品質の安定性ということです。最も需要が多いのは、価格であり、安いものが欲しいというものです。需要が少ないところでは高糖質や高たんぱく、品質の安定性というものが求められています。



皆さんがお作りになった国産大豆を私どもが入手する方法としては、入札取引、契約栽培、相対取引という取引方法があります。入札取引は、一番安く値段を抑えて買うということが通常です。等級・粒径というニーズには、入札取引でも契約栽培でも応えられます。契約栽培の中でしか応えられないのは、高糖質や高たんぱく、品質の安定性であり、つま

り生産地域を限定したり、生産農家を限定したりというような契約栽培で可能となります。メーカー側からは、契約栽培であれば常にいいものが買えるのかというようなことを聞かれますが、そう簡単な話でもありません。

契約栽培であれば安心？

大豆問屋の契約栽培とは？ (全農扱い)

ケース1 県産・品種指定

ケース2 県産・品種・JA指定

ケース3 県産・品種・JA・生産組合指定

我々、中間流通業者が取り扱っている契約栽培にも種類に幅があります。ケース1は県産・品種まで指定した契約栽培、ケース2は県産・品種・JAまで指定した契約栽培、ケース3は県産・品種・JA・生産組合まで指定した契約栽培、と大きく3つに分かれます。

JAまで指定してもバラツキが？

1. 平場・山間部の違い
2. 圃場整備の違い
3. 生産管理の違い

契約栽培であれば安心？

ケース1 品種指定まで	ケース2 JA指定まで	ケース3 生産者指定まで
等級・粒径		
		高糖質や高たんぱく
		品質の安定性

JAを指定しても、品質の安定性や高糖質や高たんぱくというものを100%保証することはできません。というのは、同じJAの中でも、ほ場に平場・山間部の違いがあり、圃場整備の違いがあり、生産管理の違いがありますので、こういったいろいろな事情がある中では、全く同じ品質のものを作ることは不可能だからです。

ですから、よりよいもの、安定したもの、高たんぱくや高糖質というようなものについては契約栽培の中でもケース3、生産者まで指定しなければ無理ですよ、ということをメーカー側には説明しております。

生産者による違いはある！

1. 圃場選びやローテーション
2. 土作りへの取り組み
3. 除草や防虫への対応

また、生産者によって圃場選びやローテーション、土づくりの取り組み、除草や防虫への対応といった生産管理の状況が違いますので、より熱心な生産者の方たちの作る大豆は、やはり安定していいものになります。そういった方たちと取り組むことによって、それを使う豆腐、みそメーカー側の品質をしっかりとサポートできますよということも、先ほど触れました関西の講演ではお話いたしました。

需要面のまとめ

大きく分ければ2つの需要特徴！

- ・ 入札 → 低価格重視型需要
- ・ 契約栽培 → 価値創造型需要

需要面のまとめとしては、大きく分ければ2つの需要特徴があり、入札取引で購入できるものというのは低価格重視型需要、契約栽培の方につきましては価値創造型需要、と分析できるのではないかと思います。特に契約栽培においては、よい大豆を作るため生産管理などに熱心に取り組んでいただければ、それを価値あるものとして購入するメーカーと結びつくことができるので、生産現場では励みになるのかなと思います。

この契約栽培というところで、私ども問屋の一番大きな役割は、熱心に良いものを作っている生産者と、良い商品を作っていこうとしているメーカーを結びつける橋渡しであると考えています。

三倉産業の新たな取り組み

生産者を知る事、選ぶ事ができる流通改革

メリット

継続的な高品質大豆の確保が可能

オリジナルな加工品の製造が可能

産地との共同ブランド化が可能

「生産者を知ること、選ぶ事ができる流通改革」とありますが、メーカー側へ説明しているメリットは、1 つ目に継続的に高品質な大豆の確保が可能であること、2 つ目にオリジナルな加工品の製造が可能であること、3 つ目に産地との共同ブランド化が可能であること、です。

みつくら クロップツアー

クロップツアーってなに？

産地視察と合わせ意見交換

産地との共同ブランド化



情報戦略を加えた商品販売へ



この取り組みの一環として、当社ではクロップツアーというものを開設しています。これは、メーカー側が産地視察をするのとあわせて生産者と意見交換をする、というもので、産地との共同ブランド化のため、産地と協力してどうやって販売力の高い商品を作っていくか戦略を練ることを目的として実施しています。また、生産現場のことをよく知らないメーカー側に、生産者の取組をしっかりと勉強していただき、その大変さを知ってもらうということもこのツアーの目的の一つです。結果的にメーカー側は生産現場に対して難しい要求をすることがなくなり、大事に大豆を使っていこうという気持ちが芽生えるようです。また、生産者側はメーカー側の事情や大変さを知らない現状もありますので、意見交換を通じて、お互いのことを理解し合い、お互いにできる範囲の中で協力していこうという関係が作られることを期待して実施しています。（資料中の QR コードからはクロップツアーの動画が見られます。）

産地情報の実用例



その他、クロップツアー以外にも、産地から大豆の生育経過写真などの情報を提供いただくので、それを私どものほうで加工処理しまして、メーカーの販売に役立てていただいています。「産地情報の実用例」になりますが、ちょうど商品を指差している写真があると思います。これはQRコードを指差していきまして、このQRコードを読み込むと、生産者の方たちの取り組みの動画が流れるようになっており、メーカーがPRしたい生産技術などと合わせて2〜3分ぐらいの短い時間で紹介しております。これは、言葉で「安全です」と言ってもなかなか伝わらないものも、ビジュアルでダイレクトに消費者へ伝えてしまおうという取り組みで、生産者の頑張りを商品の高付加価値化やブランド化に結びつけることを目指しています。

仙台茶豆プロジェクト



また、「仙台茶豆プロジェクト」というものに携わっております。大豆のことをもっとよく知ろう、生産者の苦勞を知ろう、いいものを作ってブランド化をしていこうという思いが発端となって立ち上げられたプロジェクトで、発起人の宮城県豆腐組合の青年部の方々の他、仙台農協さん、泉生産組合さん、豆腐マイスターさん、そして当社の5者で活動しているところです。まだ商品としては出ていませんが、仙台といったら仙台茶豆だ、と言われるようなブランド化を目指しています。国産大豆の商品が市場にあふれている中で、価格が高くて特定のお客さんがつくような、そういった商品作りにチャレンジしてもよ

いのではないかと、極端かもしれませんが、単収を上げなくても適正な価格で買い取ってもらい、商売が成り立つ事例があってもよいのではないかという思いもあり、活動しています。

生産者・JAの取り組みが 高く評価される時代	ご清聴有難う御座いました。 日々、ひた向きに努力を惜しまず 農業に取り組む生産者の方々を 心から応援しております。  三倉産業株式会社 大豆部門
-----------------------------------	---

生産現場に寄り添いたいという思いをもった加工メーカーをあちこちで見ているので、生産現場の方たちが活躍できる機会が本当にこの時代に訪れているというのは肌で感じています。そういったチャンスを生かせるような場を作るのが我々流通なのではないかと思っています。

<質疑>

【質問者】

青森県で大豆をつくっている生産組合です。私どもでは、出荷用の紙袋 1 袋ごとに大粒、中粒、小粒に分けて、通し番号をつけており、何年産の大粒の何番と言ってもらえれば、生産者や薬剤散布の履歴などが分かるような仕組みを作っています。卸売業者さんの立場から見て、この取組はニーズに合ったものでしょうか。

【回答】

トレース管理を行っていらっしゃるということで、安全性を保証するという意味で、信用度が非常に高い取組みをされていると思います。マーケットには、本当に様々なニーズがありますので、その取組が評価されないということはないはずです。課題は、そういったニーズをうまく探し出せるかどうかだと考えます。生産現場の情報を、農協さん、全農さん、そして我々まできちんと届け、見合ったニーズを探し出すといった作業をする必要があると思います。情報が途中で途切れてしまっていては、いつまでたっても評価はされませんので、是非、情報を販売先に届ける取組みを行ってください。

【質問】

数多くの品種がある中で、今後、加工業者からニーズが高い品種を生産し、提供することで利益を求めていきたいと考えています。もし、今、注目している品種などがあれば、教えてください。

【回答】

私どもが販売している中で結果が出ているものの例としては、宮城県のミヤギシロメがあります。しかしながら、宮城県のミヤギシロメといっても、すべてが同じ評価をさ

れているわけではありません。産地や生産組合により違いがあると評価されています。県内のある生産組合ですが、牛ふん堆肥、鶏ふん堆肥を使った土づくりに取り組んでいることや、地域柄ということもあるかもしれませんが、「そこで作られたミヤギシロメはおいしい」という評価がされています。具体的には豆腐品評会関西ブロックの地区予選結果ですが、一昨年前はその特定の大豆を使用した豆腐の 8 割方が、昨年は 5 割方が入賞いたしました。また、昨年宮城県内で行われた豆腐品評会でも、私どものほうから提供させていただいたそのおいしいミヤギシロメを使用した豆腐の 5～6 割方が入賞した次第です。当然大豆の品質だけではなく、それを加工する豆腐の作り手も上手なので、あわせて入賞につながっているわけですが、それだけ味に違いが出るということだと思います。他県で広く取り組まれている品種でも、誰かが作ったものと比べておいしい、誰かが作ったものと比べてちょっと味が落ちるというような評価がおそらく存在します。これを実際に把握するのは非常に難しいと思いますが、自分の作っている大豆の特徴を知るということは大事ではないかと思います。

もう一つ加えますと、今、豆腐業界ではおいしい大豆を購入したいという機運が非常に高まっています。その中で、在来種にはおいしいものが非常に多いという評価があります。奨励品種などと比べますと単収が低くなることも多いので交付金は少なくなりますが、販売単価を高く設定するなどしてより収入が得られるよう取り組むことも可能だと思います。大量生産というわけにはいかないでしょうけれども、そういった高付加価値化を武器として、安定生産・安定供給に合わせて取り組んでいただくことで商売にしていけることができると考えます。

(3) 納豆市場における国産大豆需要

全国納豆協同組合連合会 専務理事 松永 進 氏

納豆用大豆に関して

全国納豆協同組合連合会
2018年2月8日



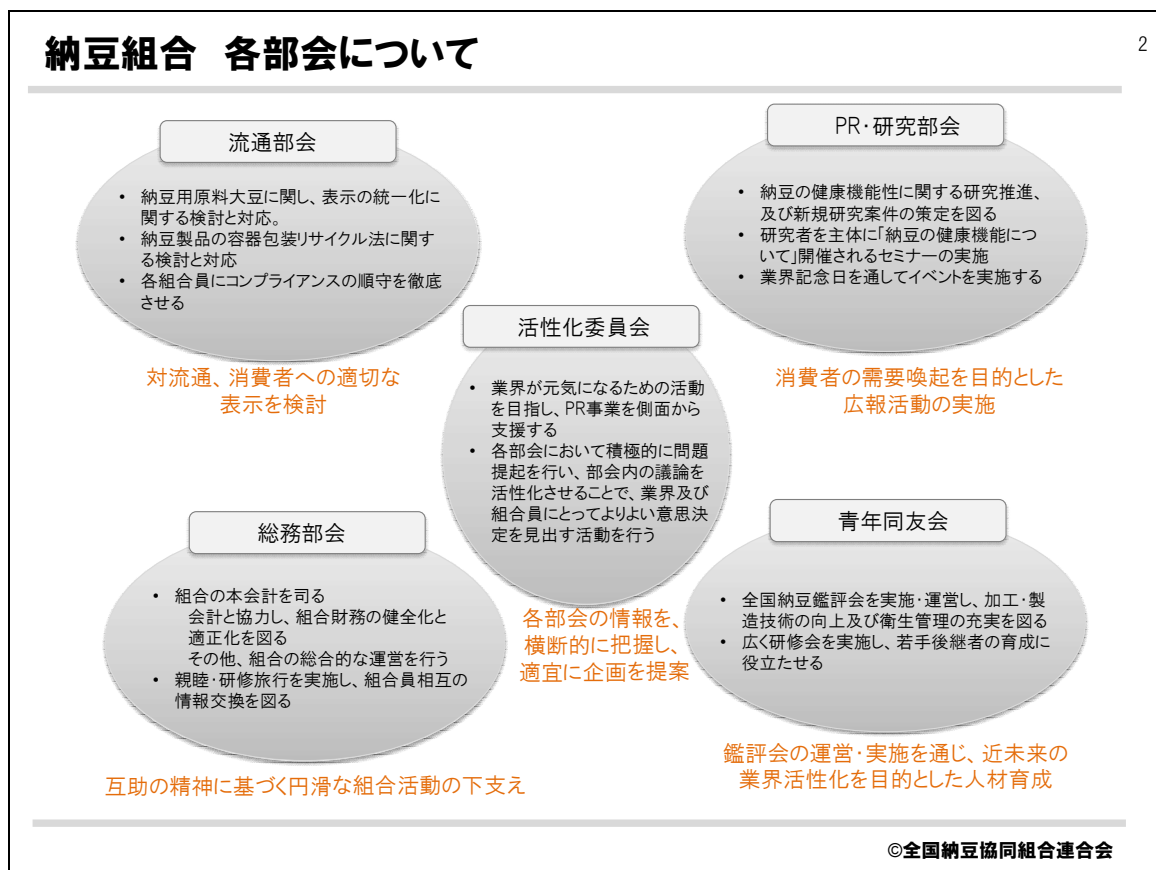
全国納豆協同組合連合会 組合概要

1

名 称	全国納豆協同組合連合会		会 長	野呂 剛弘
所 在 地	〒116-0002 東京都荒川区荒川6-28-10 2階			
設 立	昭和29年4月		会 員 所 属 企 業 数	122企業(会員117社、賛助会員5社) (2017年12月1日現在)
目 的	本会は会員の相互扶助の精神に基づき、会員およびその組合のために必要な共同事業を行い、もって組合員の自主的な経済活動を促進し、その経済的地位の向上を図ることを目的とする。			
会 員 資 格	本会の会員たる資格を有する者は、次の要件を備える事業協同組合とする。 (1) 納豆の生産を行う事業者で組織した協同組合であること。 (2) 本会の地区(全国一円)に事務所を有すること。			
沿 革	昭和14年	各県ごとに「納豆組合」が発足		
	昭和16年	「全国納豆工業組合協会」(全納協)を設立		
	昭和29年	全納協を改組し、中小企業等協同組合法に基づく「全国納豆協同組合連合会」を設立し、現在に至る		
分 科 会	各単協、理事長とその組合員が当面する諸問題を迅速に解決する。 事業を推進させ、新しい時代環境の対応に全力を尽くす。 全納連の役割を果たし、組織の充実および活性化を図る。			

©全国納豆協同組合連合会

私ども全国納豆協同組合連合会は、創立が昭和29年4月です。現在の会員数は正会員が117社、賛助会員が5社の122社で構成されております。組合員は北海道から沖縄まで、各エリアにあります。



納豆組合には部会が5つありまして、このうちの流通部会では、納豆原料の大豆に関する表示の統一化や容器リサイクル法に関する検討と対応を行っています。また、組合員に対してはコンプライアンスを遵守するよう指導をしております。最近では、HACCPの義務化に伴いまして、納豆用HACCPの作成、それから農水省とともに納豆JAS規格の作成を検討しています。

PR・研究部会では、納豆の健康機能に関する研究推進及び新規研究案件の策定、納豆健康機能をテーマに研究者に発表いただくセミナーを開催しております。また、業界記念日として、7月10日を納豆の日として設定し、納豆クイーンの選出・表彰を行っています。昨年の納豆クイーンは、岡田結実さんでした。過去には、菊川怜さん、上戸彩さん、和田アキコさん、それから吉田羊さんなどを選出させていただいております。1月10日は糸引きの日ということで、今年は、レスリングの吉田沙保里さんをお迎えしまして、2020年の東京オリンピックに向かって頑張っている若いアスリートたちに対して講演していただきました。

部会のなかでも、一番元気があって勢いがいいのは青年同友会でして、この部会において全国納豆鑑評会を実施、運営しております。鑑評会は今年23回目を迎え、群馬県で開催される予定になっています。

納豆業界の概況①

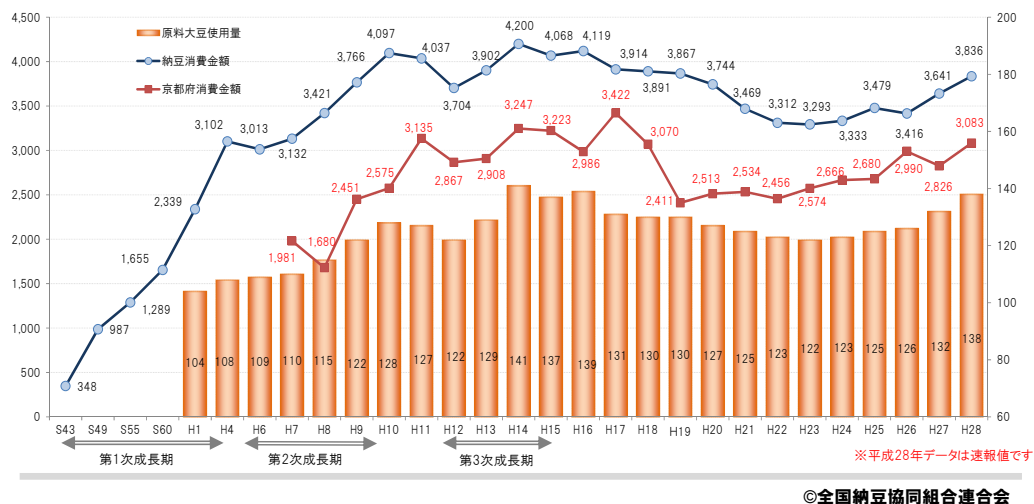
3

納豆消費金額の推移

納豆マーケットは現在第3期成長期後に縮小傾向にありました。平成28年は1世帯当りの納豆消費金額が3,836円。昨年の消費金額のおよそ5%のアップとなりました。納豆は売り場において「特売」の目玉商品となる傾向が強く、店頭小売価格が年々下落していました。平成28年の京都府の1世帯あたりの年間消費金額は3,083円で全国33位。全国1位は茨城県で5,565円。最下位は和歌山県で1,766円。 ※ 茨城、岩手、福島、群馬、青森 と続きました。

納豆年間消費金額―世帯当り
(総務省：統計局家計調査)

大豆使用量
単位：千トン
(納豆連推定)



©全国納豆協同組合連合会

納豆消費金額は、平成14年をピークにずっと減少傾向がありましたが、ここ2～3年は微増傾向に入っています。平成28年の1世帯当たり年間消費金額は、3,836円となっており、平成27年と比較するとおよそ5%アップとなっています。都道府県別では、茨城県が第1位で5,565円、最下位は毎年となっておりますけれども和歌山県で1,766円です。なお、この資料は昨年、京都で監評会を開催した際に使用した資料ですので、下の折れ線グラフが京都府の消費金額となっています。

納豆業界の概況②

4

納豆の生産量

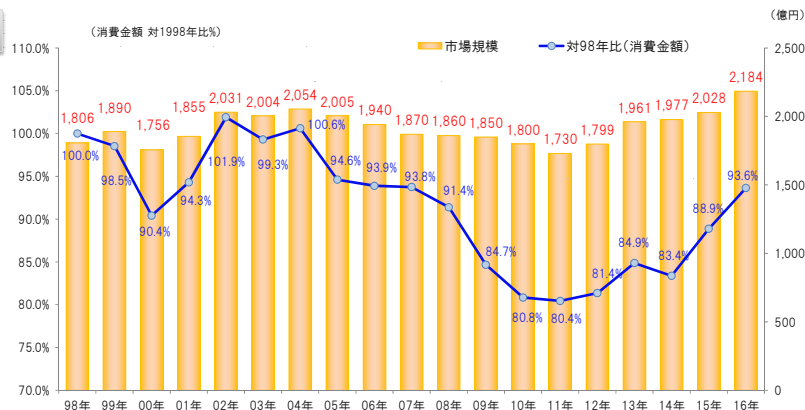
①納豆の生産量については、正確な統計がありません。大豆の消費量から換算すると、納豆の原料となる大豆の年間消費量はおよそ13.8万トンであり、納豆にした場合、年間生産量は約24.8万トンに達するものと思われます。したがって、パック数に換算した場合、1パック40gとすると、1年間に約62億パックの納豆が生産されている計算になります。

②平成28年の納豆の年間消費金額(家庭向け末端市場規模)は全国で約2,140億円。この数値は業務用市場に於ける消費金額を除外したものです。合算すれば納豆のトータルマーケットは推定約2,184億円程度と予想されます。

納豆業界の市場規模

市場規模は前頁の1世帯当たりの消費金額から算出。なお、業務用市場は全体の2%として算出。世帯数は総務省 住民基本台帳に基づく。

総務省統計局

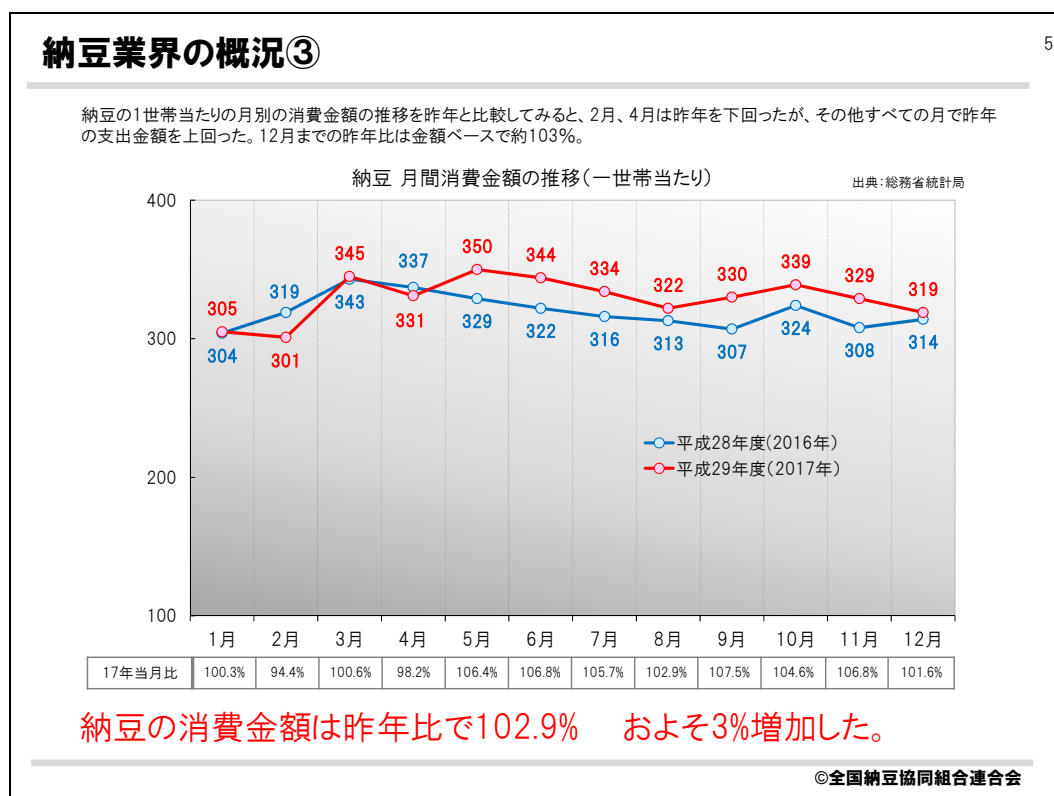


©全国納豆協同組合連合会

納豆の生産量については、正確な統計がありません。これは、納豆製品1単位当たりの販売重量が40グラムから100グラムくらいまでと多岐にわたっているため、数量で計算することが難しいためです。このため、納豆原料用大豆の年間消費量から換算してみますと、平成28年度はこれが13万8千トンでしたので、これを水に浸漬させ水を含ませた重量、約24万8千トンが納豆の年間生産量になると計算できます。1パック40グラムで換算すると、1年間に約62億パックに生産していることになります。

グラフは納豆業界の市場規模ですが、これは1世帯当たりの年間消費金額に、全国の世帯数を乗じて算出しております。これによると、平成28年の納豆の年間消費金額、これは家庭向けの端末市場規模ですが、全国で2,140億円、これに業務用における数値を足すとトータルとして2,184億円、このくらいの数字になると思われます。1世帯当たりの消費金額が増えているわけではないのに、市場規模が拡大しているといった、不思議な状況であると気づかれると思いますが、この背景には世帯数の増加があります。以前は3人とか4人であった家族構成が、近年は高齢者の1人暮らしなどが増えており、そういう意味で世帯数が増えています。

日本政策金融公庫による消費者の「食の志向」を調査した結果によると、「健康志向」「簡便化志向」「経済性志向」、この3つの志向が高くなっています。そうすると納豆というのは、健康的で、簡便性があってすぐ食べられ、価格も安いということで、特に高齢者の方によく食べられています。



昨年の納豆業界の1世帯当たりの月間消費金額です。上が平成29年度、下が平成28年度で、2月と4月は若干平成28年度を下回りましたが、その他全てで上回っておりまして、金額ベースで約3%増となっています。

納豆の粒形表示基準と冷蔵保存について

6

納豆大豆に関する粒径についての表示

- | | |
|-------|---------------------------------|
| ① 極小粒 | 5.8mm未満の大豆が70%以上使用されている |
| ② 小粒 | 6.4mm未満の大豆が70%以上使用されている |
| ③ 中粒 | 6.4mm以上、7.3mm未満の大豆が70%以上使用されている |
| ④ 大粒 | 7.3mm以上の大豆が70%以上使用されている |
| ⑤ 極大粒 | 8.3mm以上の大豆が70%以上使用されている |

* 乾燥大豆の粒径
* 納豆組合の自主基準

納豆の冷蔵保存について

納豆は大豆を納豆菌によって発酵させた大豆加工食品です。納豆組合加盟メーカーは**製品の出荷に関し、細心の注意を払い発酵工程を調整し、冷蔵にて納品**しています。

納豆は納豆菌による発酵食品なので、店頭での保存についても要冷蔵で納豆菌の活性を制御していなければ、発酵は時間の経過とともに進んでゆきます。**発酵が進むと納豆菌が醸すアンモニアなどの臭気成分が増加し、メーカー出荷時の製品の品質を保持することは不可能**です。

納豆は店頭で冷蔵にて陳列いただくことで、メーカー出荷時から賞味期限までの製品品質を保つことが可能となります。

納豆鑑評会の「納豆」は発酵、熟成を経た最適な状態で各メーカーが出品しているものがほとんどです。そうした納豆を食卓でも召し上がっていただくためには、冷蔵がきちんとなされていることが必要不可欠なのです。

©全国納豆協同組合連合会

納豆のラベルを見ると、小粒とか、大粒とか表示してあると思いますが、これは納豆組合の自主規格です。極小粒というのが5.8ミリ以上の大豆を70%以上使用しているもの、小粒というのが6.4ミリ未満の大豆が70%、中粒が6.4ミリ以上7.3ミリ未満の大豆が70%、大粒が7.3ミリ以上の大豆が70%、極大粒というのもありまして、8.3ミリ以上の大豆が70%以上使用されているもの、となっています。

全国納豆鑑評会 審査の模様

7

審査員の入場シーン



白衣を身にまとった総勢30名の審査員が一気に入場します。

およそ200アイテムの納豆を味、香り、糸引きなどを官能評価。

審査風景 真剣に納豆の「香り」や「糸引き」を確認する審査員



納豆の糸引きを確認中

©全国納豆協同組合連合会

全国納豆鑑評会の審査の模様です。この納豆鑑評会は、納豆の品質の向上を図るため、

毎年開催しているもので、今年が23回目になります。審査委員30人は10名ずつに分かれ、大粒・中粒部門、小粒・極小粒部門、引き割り大豆部門、アメリカ大豆部門を審査します。出展される納豆は200アイテムぐらいになります。

全国納豆鑑評会 受賞納豆						8
平成28年度（第22回）全国納豆鑑評会 「京都大会」 受賞者名簿 総出品数 201点						
受賞名称	商品名	会社名	都道府県名	大豆種類		
最優秀賞 農林水産大臣賞	日本の黒豆	㈱小杉食品	三重県	国産		
優秀賞 小粒・極小粒部門 農林水産省食料産業局長賞	北海道のわら納豆小粒	道南平塚食品㈱	北海道	国産		
優秀賞 小粒・極小粒部門 農林水産省食料産業局長賞	有機納豆小粒パック	(有)相沢食産	兵庫県	国産		
優秀賞 大粒・中粒部門 農林水産省食料産業局長賞	ふっくら納豆	㈱三浦商店	千葉県	国産		
優秀賞 大粒・中粒部門 農林水産省食料産業局長賞	北海道産中粒納豆	㈱ヘルシーフーズワタナベ	栃木県	国産		
優秀賞 小粒・極小粒部門 全国農業協同組合連合会賞	国産（小粒）大豆納豆 自然の味	㈱富良良食品	静岡県	国産		
優秀賞 大粒・中粒部門 全国農業協同組合連合会賞	つるの子大豆納豆	㈱豆蔵	北海道	国産		
優秀賞 小粒・極小粒部門 全国納豆協同組合連合会賞	四代目（からし）	水戸納豆製造㈱	茨城県	国産		
優秀賞 大粒・中粒部門 全国納豆協同組合連合会賞	えだ豆納豆	㈱中田園	北海道	国産		
優秀賞 小粒・極小粒部門 納親会長賞	みのり納豆 ほのか	(有)ミドリヤ	福島県	国産		
優秀賞 大粒・中粒部門 納親会長賞	ふっくら大粒 豊小町	(有)羊蹄食品	北海道	国産		
特別賞 小粒・極小粒部門 近畿農政局長賞	極光納豆	㈱エイコー食品	大阪府	国産		
特別賞 大粒・中粒部門 近畿農政局長賞	京納豆 大粒	藤原食品	京都府	国産		
特別賞 小粒・極小粒部門 永山久次賞	一粒のめぐみ ゆきしずか納豆	やぐちフーズ㈱	埼玉県	国産		
特別賞 大粒・中粒部門 永山久次賞	大粒白糸納豆	(有)鈴木食品工業	新潟県	国産		
京都府知事賞	京都府知事賞	伊達藩永太郎納豆大粒 蔵政	(有)大永商店	宮城県		
	京都市市長賞	ふっくら北海道 小粒納豆	北海道はまなす食品㈱	北海道		
特別賞 ひきわり大豆部門 全国納豆協同組合連合会賞	国産大豆ひきわり納豆	(有)菅谷食品	東京都	国産		
特別賞 アメリカ大豆部門 Red River Valley U.S. Award	仙台納豆	㈱三浦商店	千葉県	アメリカ産（小粒）		
特別賞 アメリカ大豆部門 アメリカ大豆ステートビリティ・アワード	タレたっぷり！とろ〜り納豆 40g×3	㈱保谷納豆	東京都	アメリカ産（小粒）		

©全国納豆協同組合連合会

受賞納豆は国産大豆原料の占有率が高い

昨年受賞した納豆の一覧です。右側の「大豆種類」を見ていただくと分かると思いますが、ほとんどが国産大豆です。審査では、たれ、からしを使用せず納豆単品で審査しますので、大豆自身の成分が納豆の味などに作用します。国産と外国産では、大豆の成分が違いますので、その結果、味に差が出ており、国産が有利となっています。

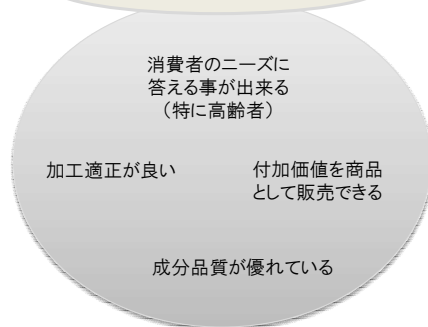
また、中小メーカーが大手との差別化を図るため国産大豆を使用している状況がありますが、この鑑評会では、中小メーカーの出展が非常に多いので、自然と国産大豆の入賞が多くなっているといった状況もあります。アメリカの大豆生産者からは、日本の納豆用大豆の80%近くがアメリカ産であるのに、鑑評会で国産大豆ばかり入賞するのはおかしい、と指摘があったため、数年前からアメリカ大豆部門を設けている次第です。

納豆用大豆の需要見込み／国産大豆を増やす・減らす理由

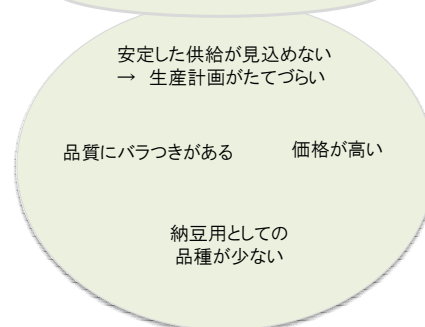
9

- 平成27年度の納豆用大豆実績 132,000トン
→ 国産大豆 30,000トン～35,000トン
- 平成28年度の納豆用大豆実績 138,000トン
→ 国産大豆 35,000トン～37,000トン
- 29年度は2%程の伸びを見込んでいる。
国産大豆は消費者の国産ニーズもあり今後も増えると思われるが、実需者としては、納豆加工用大豆の安定供給を望むと同時に、安定価格での提供を望む。

国産大豆を増やす理由



国産大豆を減らす理由



©全国納豆協同組合連合会

平成27年度の納豆用大豆の実績数量は13万2千トンでそのうち国産大豆は3万トンから3万5千トン、平成28年度は13万8千トンでそのうち国産大豆は3万5千トンから3万7千トンぐらいと考えており、平成29年は大体2%の伸びを見込んでおります。

国産大豆は消費者の国産ニーズもあり、今後も増えると思われますが、実需者としては安定供給と同時に価格の安定も希望しています。

私たちが、国産大豆を増やしたい理由としましては、消費者のニーズに応えられるということがあります。特に高齢者の方は、多少高くてもいいから国産を食べたいという方がかなり多くいらっしゃいますので、付加価値のある商品として販売することができます。また、加工適正がよいということもあります。何と云っても、国産大豆の成分は納豆に適していますので、おいしい納豆になります。納豆というのはなかなか味付けできないので、特に中小メーカーが生き残っていく上で大手メーカーと差別化していくためには重要です。

一方で、国産大豆を減らす理由としては、安定した供給が見込めない、生産計画が立てづらい、品質にバラつきがある、価格が高い、納豆用としての品種が少ない、といった面があります。

以前は北海道スズマルが納豆用大豆の主流だったが、シストセンチュウによる被害があり、現在はユキシズカが主流となっている。

茨城、栃木では納豆小粒が主流だったが、福島原発の事故で消費者に茨城産納豆小粒の大豆を使用した納豆は敬遠され、大幅に減少した。

タンレイ、リュウホウ、フクユタカ、ナカセンナリ等が納豆用として使用されている。東北ではミヤギシロメ等がある。納豆は差別化をするのが難しい食品である。「味付け」等を目的とした添加物や混ぜものを入れ、発酵させると、商品に影響を及ぼす。例えば、糸引きが悪くなるなど、良い商品にならない。

納豆用大豆の原料は8割近くが輸入大豆である。国産大豆使用の納豆は差別化商品として大手メーカーも一部の商品で使用しているが、中小の企業が使用し、差別化を図っている。

納豆は本来、地産地消の地場商品である。地元大豆を使って納豆を作れば、全体マーケットの中でも差別化を図ることができ、中小の納豆メーカーの存続にもつながる。

地場産大豆を使用し納豆を作る場合、年間を通じて使用でき、通年商品として出荷できるだけの量が担保されることが条件となる。地場産大豆を使用して、ラベルに〇〇産大豆使用と記載して販売しても、途中でその大豆がなくなると、そのラベルは使えないなどのリスクがある。他大豆を使用してそのラベルを使うことは、法律違反となる。

納豆用大豆の品種としまして、以前は北海道のスズマル、これが納豆用大豆の主流でした。ただ、ここ2～3年はシストセンチュウによる被害による影響でスズマルの作付が減りまして、ユキシズカが主流となっております。

茨城、栃木では納豆小粒という品種が主流でしたが、福島原発事故の影響で大幅に減少しております。

納豆用としてはタンレイ、リュウホウ、フクユタカ、ナカセンナリなどが使用されており、また、東北ではミヤギシロメ等も使われています。

納豆は差別化するのが大変難しい商品で、味付け等を目的とした添加物や混ぜ物を入れ、発酵させると商品に影響を及ぼします。例えば糸が引かないとか、そういう商品になりますので、売り物にはなりません。納豆用原料大豆は8割近くが輸入大豆であり、国産大豆使用の納豆は差別化商品として、中小の多くのメーカーが使用しております。大手メーカーも一部商品で使用しておりますが、やはり中小の方が大手とは差別化して生き残るために国産大豆を使用しています。

納豆は本来、地産地消の地場商品でありまして、地元大豆を使って納豆をつくれば、全体マーケットの中でも差別化を図ることができ、中小の納豆メーカーの存続にもつながると思っています。

地場産大豆を使用し、納豆をつくる場合、年間を通じて使用でき、通年商品として出荷できるだけの量が担保されることが条件となります。例えば地場産大豆を使用して、ラベルに何々産大豆と強調表示で記載して販売しても、その大豆が途中でなくなると、そのラベルは使えません。地産地消が非常に難しいというのはそういうところにあります。

1

粒径が小さいほど良い。

ただし、地域により中粒、大粒を好む所もあり消費者の好みに左右される。
粒が小さくなるほど、単位重量当たりの表面積が大きく粘質物生成量も多くなる。小粒ほど納豆菌酵素が大豆に浸透するのも早い。

4

煮豆の口当たりが良く、甘味があり、味のよいもの

発酵には大豆糖分のショ糖(スクロース)や、水溶性窒素化合物のアミノ酸含量との関係が深いとされる。
納豆菌は糖やアミノ酸から生活エネルギーを得て、菌体成分を作り繁殖する。

2

浸漬時の吸水力が大きく、保水力の有るもの

水分量の多い大豆は煮えやすく、その煮豆には弾力があって柔らかくなる。
カルシウム含有量の多い大豆は、煮豆が堅くなる。

5

納豆用大豆成分について

水分 10.0～12.0%、脂肪 20.0%以下、
タンパク質 特に規定しない
炭水化物 32.0%以上、全糖(ブドウ糖) 20.0%以上

3

煮豆の口当たりが良く、甘味があり味のよいもの

溶出成分は、水溶性窒素化合物、糖分、無機質など納豆菌の繁殖に必要なものが多く、菌の生育や納豆の風味に関係する。

(納豆用大豆適製品改良研究会より)

©全国納豆協同組合連合会

納豆用大豆製品改良研究会というものがあまして、そこでこういう大豆が納豆に適しているのではないかとということが出てきたものです。

1 つには、粒径が小さいほどよい。というのは、納豆をよく食べる関東から北の方は、ご飯の上に乗せて食べるので、粒径の小さいものの方がご飯との相性が良いとして好まれています。ただし、最近は地域によって中粒、大粒を好む消費者がありますので、これは好みに左右されます。最近の鑑評会で最優秀をとるのは大粒が多いのですが、粒の大きいほうが味が良いこともあるようです。なお、粒が小さくなるほど単位重量当たりの表面積が大きく、粘質物生成量も多くなるため、納豆菌酵素が大豆に浸透しやすくなります。

また、浸漬時の給水力が大きく、保水力があるもの。水分量の多い大豆は煮えやすく、その豆は弾力があって柔らかくなります。ただし、カルシウムの多い大豆はどうしても煮豆が固くなり、納豆にしても固くなるということになります。

それから、煮豆の口当たりが良く甘みがあり味のよいもの。煮豆の溶出成分には、水溶性窒素化合物、糖分、無機質など、納豆菌の繁殖に必要なものが多く含まれています。納豆菌は糖やアミノ酸から生活エネルギーを得て、菌体成分をつくり繁殖することから、煮豆の甘みや味は、納豆のおいしさと関係が深いとされています。

納豆用大豆の成分について、水分が 10%から 12%、脂肪が 20%以下、たんぱく質は特に規定はありません。それで炭水化物は 32%以上、全糖が 20%以上、こういうものを納豆にした場合、おいしい納豆ができると言われています。

2 平成29年産大豆の検査結果（速報値）について

東北における平成29年産大豆の検査結果（速報値）（平成30年2月末日現在）

この資料は、農林水産省公表資料「平成29年度大豆の検査結果（速報値）（平成30年2月28日現在）」（平成30年3月26日公表）をもとに、東北管内に該当する部分を整理したものです。

1. 普通大豆

	検査数量(トン)					等級比率(%)			
	計	1等	2等	3等	規格外	1等	2等	3等	規格外
青 森	5,160	657	2,611	1,881	12	12.7	50.6	36.5	0.2
岩 手	3,330	750	1,236	1,192	152	22.5	37.1	35.8	4.6
宮 城	12,592	4,336	4,552	3,616	89	34.4	36.1	28.7	0.7
秋 田	8,265	761	3,501	3,956	48	9.2	42.4	47.9	0.6
山 形	5,575	561	2,294	2,685	35	10.1	41.1	48.2	0.6
福 島	882	60	303	519	0	6.8	34.4	58.8	0.0
東北計	35,805	7,125	14,496	13,849	335	19.9	40.5	38.7	0.9
全国計	192,070	57,873	73,585	58,987	1,625	30.1	38.3	30.7	0.8

2. 特定加工用大豆

	検査数量(トン)			等級比率(%)	
	計	合格	規格外	合格	規格外
青 森	767	763	4	99.5	0.5
岩 手	678	678	－	100.0	－
宮 城	1,738	1,738	－	100.0	－
秋 田	1,487	1,480	8	99.5	0.5
山 形	1,283	1,283	1	100.0	0.0
福 島	232	232	－	100.0	－
東北計	6,185	6,172	12	99.8	0.2
全国計	34,097	33,957	140	99.6	0.4

3. 種子大豆

	検査数量(トン)
	合格
青 森	－
岩 手	－
宮 城	41
秋 田	75
山 形	73
福 島	5
東北計	194
全国計	1,292

（注1）ラウンドの関係上、計と内訳が一致しない場合がある。

（注2）検査数量には、産地品種銘柄の証明対象外の数量も含まれる。

4. 銘柄別検査結果

品種名	産地	普 通 大 豆					特定加工用大豆			合 計 (トン)
		検査数量 (トン)	等級比率(%)				検査数量 (トン)	等級比率(%)		
			1 等	2 等	3 等	規格外		合 格	規格外	
青丸くん	岩手	10	－	57.2	42.8	－	－	－	－	10
秋試緑1号	秋田	16	－	50.7	49.3	－	8	100.0	－	24
あきたみどり	秋田	93	－	21.7	78.3	－	11	100.0	－	104
あきみやび	宮城	6	－	29.0	71.0	－	1	100.0	－	7
あやこがね	宮城	171	27.4	46.5	26.2	－	20	100.0	－	191
	山形	129	85.1	12.0	2.9	－	3	100.0	－	132
	福島	336	－	20.6	79.4	－	19	100.0	－	355
エンレイ	山形	1,193	1.0	55.6	43.4	－	262	100.0	－	1,456
おおすず	青森	4,967	13.1	50.3	36.5	0.1	630	99.4	0.6	5,597
	福島	0	－	－	100.0	－	4	100.0	－	4
オクシロメ	青森	38	－	100.0	－	－	－	－	－	38
きぬさやか	宮城	60	－	2.5	97.5	－	3	100.0	－	63
里のほほえみ	山形	2,893	7.2	41.5	51.2	0.1	499	100.0	－	3,392
	福島	57	1.4	70.4	28.2	－	38	100.0	－	95
シュウリュウ	岩手	846	9.5	39.1	45.5	5.9	224	100.0	－	1,070
	山形	75	30.0	7.4	50.7	11.9	26	100.0	－	100
スズカリ	岩手	0	46.2	53.8	－	－	－	－	－	0
すずさやか	秋田	13	－	7.9	92.1	－	33	100.0	－	47
スズユタカ	山形	10	29.4	28.2	42.4	－	0	100.0	－	11
	福島	－	－	－	－	－	－	－	－	－
タチナガハ	宮城	4,529	43.7	37.9	18.5	0.0	217	100.0	－	4,747
	福島	450	13.2	41.8	44.9	0.0	141	100.0	－	591
タチユタカ	秋田	1	－	－	100.0	－	－	－	－	1
	山形	64	3.7	37.6	58.7	－	8	100.0	－	73
タンレイ	宮城	2,474	4.2	34.3	60.6	0.9	831	100.0	－	3,305
ナンブシロメ	岩手	291	15.7	49.3	33.5	1.6	80	100.0	－	372
ふくいぶき	福島	7	－	31.1	68.9	－	3	100.0	－	10
ミヤギシロメ	岩手	8	－	52.8	47.2	－	－	－	－	8
	宮城	5,155	42.4	35.6	20.9	1.1	452	100.0	－	5,607
ユキホマレ	岩手	16	78.3	21.7	－	－	0	100.0	－	16
リュウハウ	岩手	1,918	30.3	35.4	30.5	3.7	264	100.0	－	2,182
	秋田	7,973	9.5	43.0	47.1	0.3	1,118	99.4	0.6	9,091
	山形	683	28.2	47.1	22.7	2.0	32	100.0	－	715
コスズ	岩手	－	－	－	－	－	－	－	－	－
	秋田	25	－	80.1	19.9	－	－	－	－	25
	福島	2	－	82.9	17.1	－	－	－	－	2
すずかおり	山形	42	18.8	－	81.2	－	8	100.0	－	50
すずほのか	岩手	4	－	－	100.0	－	－	－	－	4
	宮城	14	32.3	36.6	31.0	－	42	100.0	－	56
	福島	－	－	－	－	－	0	100.0	－	0

(注) 表中の比率は、ラウンドの関係上100%にならない場合がある。

3 平成29年産第3回入札取引結果について

平成29年産大豆の第3回入札取引結果が、平成30年2月28日に公表されました。今回、東北各県から上場された主力品種の落札平均価格及び落札率の概要は以下のとおりです。

落札平均価格は、青森県「おおすず」が8,000円/60kg、宮城県「ミヤギシロメ」が8,418円/60kg、秋田県「リュウホウ」が8,052円/60kg、福島県「タチナガハ」が7,900円/60kg、岩手県「リュウホウ」、山形県「里のほほえみ」が不落札となっており、全国の落札率は26%となりました。

平成29年産第3回入札取引結果とりまとめ（東北各県主力品種分）

産地	品種銘柄	上場数量（60kg換算個）		落札数量（60kg換算個）		落札率（%）	落札価格（円）		落札平均価格（円/60kg）	（参考）平成28年産	
		普通大豆	特定加工用大豆	普通大豆	特定加工用大豆		普通大豆	特定加工用大豆		落札平均価格（円/60kg）	落札率
青森	おおすず	2,970.0	0.0	165.0	0.0	6	8,000	-	8,000	8,498	33
	トン換算	178.2	0.0	9.9	0.0						
岩手	リュウホウ	825.0	165.0	0.0	0.0	0	-	-	-	8,704	5
	トン換算	49.5	9.9	0.0	0.0						
宮城	ミヤギシロメ	4,290.0	0.0	4,290.0	0.0	100	8,418	-	8,418	8,630	34
	トン換算	257.4	0.0	257.4	0.0						
秋田	リュウホウ	3,630.0	0.0	660.0	0.0	18	8,052	-	8,052	8,370	7
	トン換算	217.8	0.0	39.6	0.0						
山形	里のほほえみ	2,970.0	0.0	0.0	0.0	0	-	-	-	8,463	7
	トン換算	178.2	0.0	0.0	0						
福島	タチナガハ	495.0	0.0	165.0	0.0	33	7,900	-	7,900	-	0
	トン換算	29.7	0.0	9.9	0.0						
全国		140,140.0	24,473.0	37,140.0	5,938.0	26	8,475	7,965	8,405	9,364	43
	トン換算	8,408.4	1,468.4	2,228.4	356.3						

※「公益財団法人 日本特産農産物協会」公表値を加工

※各県の主力品種は、平成28年産の作付面積が一番大きい品種としております。

発行元：東北地域大豆振興協議会事務局

（東北農政局 生産部 生産振興課）

TEL：022-263-1111（内4112）

- 記事や大豆生産振興に関する御質問や御感想など、御自由にお寄せください。
- 記事を転載される場合は、御一報ください。
- 東北地域大豆振興協議会では大豆に関する情報発信手段としてホームページを開設しております。アドレスは下記のとおりです。ぜひ御利用ください。

<http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/daizu/kyougikai/index.html>