

③情報提供

◆「国産大豆に望むこと」

山形県豆腐油揚商工組合理事長 仁藤齊氏



○国産大豆と輸入大豆

豆腐製造で使用している国産大豆としては、九州や関西地方でつくられる「フクユタカ」が圧倒的に多く、次点で長野県、岐阜県、埼玉県を中心につくられる「ナカセンナリ」という品種となっています。

山形県では、「里のほほえみ」「エンレイ」「リュウホウ」が主体となって生産されていますが、おいしい大豆だなと使わせていただいています。

日本で食糧に回る大豆は、醤油、味噌、納豆、豆腐や豆乳など80万トンくらい必要ですが、国産大豆の生産量は20~30万トンの間を推移しているというところで、大豆生産者皆様におかれましてはもう一踏ん張り、二踏ん張りしていただいて生産量を上げていただけたらと思います。

輸入大豆は、主にアメリカ産を豆乳メーカーや油脂メーカーを中心に200万トン近く使用していますが、近年中国で5000万トン近い需要があることから価格が高騰している状況です。それでも国産大豆との価格差がまだまだあるということで、その辺についても頑張っ

○豆腐製造の今と昔

近年、豆腐製造において副産物のおからを全く出さない技術がかなり進んでおり、現在市販されている豆乳の9~10%はおからを出さない製法によって製造されています。大豆をまるごと粉砕し、残渣をほぼ出さずに全量が豆乳となりますので、中身のおいしい大豆が非常に好まれて求められているという現実に加えて、実需者は品質が安定していることと何よりも価格が安いことを求めています。一方で消費者は安全性を一番求めていますので、国内の納豆メーカー及び豆腐製造メーカーは、遺伝子組み換え大豆をほぼ使用していないと理解しています。

昭和45年、山形県で850軒あった豆腐屋が今はたったの28軒になりました。将来の選択肢が増え、子供が家の豆腐製造業をなかなか継がないということもありますが、現代人の豆腐や味噌離れが深刻化しているという背景もあります。

先ほど萩原さんの話でもありましたが、様々な特性の異なる品種を求めている業者は非常に多いです。在来種の中にも良いものはたくさんありまして、山形県で言えば、長井市の「馬のかみしめ」や川西町の「赤豆」などが挙げられます。こういった地域特有の優良品種がありますので、是非取り組んでいただきたいですし、我々豆腐業界も少しでも付加価値のある豆腐をつくっていきたいです。

今後の大豆生産について、県産大豆の安定供給等のために山形県でも品種改良取り組んでいまして、近年の単収増加・品質向上に寄与しています。こういった改良をとおし
て、生産者、メーカー、流通業者及び行政が連携して、ますます国産大豆の安定供給、
品質向上に向けて取り組んでいただきたいと切に望んでいます。