

◆ 基調講演

▷ 「国産大豆に望むこと」

株式会社ヤマダフーズ 代表取締役社長 山田伸祐 氏



国産大豆に望むこと ～納豆製造業者の視点～



自然の恵みを科学する
株式会社ヤマダフーズ

2014年9月3日

ヤマダフーズの山田と申します。秋田県内にお住まいの方は「ヤマダフーズ」というより「『おはよう納豆』を作っている会社です」と申し上げた方が分かり良いかもしれません。

ちょうど、2014年9月をもちまして創業60周年を迎えました。これも一重に長年皆様からご愛顧いただいたおかげと思っています。この場をお借りして感謝いたします。ありがとうございます。

私がヤマダフーズに戻り8年ほど経ちました。この間、原料大豆の購買を担当しておりましたので、そのような観点から納豆メーカーが、国産大豆に望むことを生産者の皆様にお話しさせていただきます。



企業概要



- 事業内容：納豆、豆腐、豆乳など大豆加工食品製造業
- 創業：1954年9月会社設立
- 資本金：98百万円
- 年商：7,439百万円(2013年8月期)
- 従業員数：530名(フルタイム180名、パートタイム350名)
- 沿革
 - 1954年 金沢納豆製造所発足
 - 1968年 羽後食品工業株式会社として法人化
 - 1970年 「おはよう納豆」を商標登録
 - 1986年 株式会社ヤマダフーズに社名変更
 - 1996年 茨城工場 操業開始
 - 2004年 匠の味工房 遊心庵工場 操業開始&豆腐・豆乳市場に参入
 - 2012年 秋田工場に業務用納豆製造工場を増築

はじめに、弊社の紹介をさせていただきます。弊社は秋田県と茨城県に工場を設けまして、日本全国に納豆や豆腐を供給しているメーカーです。おかげさまで、昨年8月期は74億円の年商をあげるまでになりました。



事業内容



①納豆（市販用／業務用）「おはよう納豆」

納豆市場で国内第4位。
業務用納豆市場でシェア約70%

②豆腐、豆乳、豆乳ヨーグルト「匠の味工房 遊心庵」

2004年、横手市(旧 平鹿町)に新工場を建設して、市場に新規参入。
豆腐の季節変動が納豆と逆のため、良い補完関係になりつつある。
※2013年8月以降、「遊心庵」ブランドから「おはよう」ブランドに変更中。

③仕入商品

納豆せんべい
秋田の食材(白神の水、きりたんぼ、比内地鶏スープ、etc.)



本業の納豆製造業におきましては、日本全国での順位として4番目でございます。納豆市場は、上位6社のマーケット市場を足しますと、70%を超え、寡占化が大変進んでいる一方、日本全国には納豆メーカーが約176社あり、国産大豆を使った納豆メーカー様が各地場でございます。



工場紹介



本社工場(納豆専用)



茨城工場(納豆専用)



遊心庵工場(豆腐・豆乳)



弊社の3つの工場ですが、一番上は、秋田県美郷町にある納豆専用工場です。真ん中が18年前に茨城県牛久市に竣工した納豆専用工場でございます。納豆と言えば弊社は「納豆発祥の地は秋田県ですよ」と申し上げていますが、首都圏のお客様をはじめとして、納豆の本場は水戸じゃないかというようにお声をいただくことがございます。そういうことがありまして、18年前に弊社も本場の水戸で勝負をしたいと思い、打って出たところです。一番下にあるのが、今から、10年前に新規参入した豆腐と豆乳を製造する「遊心庵工場」です。



国内の供給体制



匠の味工房遊心庵

豆腐・豆乳・
豆乳ヨーグルト

(秋田県横手市平鹿町)

本社／本社工場

市販用納豆
業務用納豆1次&2次加工

(秋田県仙北郡美郷町)

製造委託メーカー様

秋田県 1社
山形県 1社
茨城県 2社
群馬県 1社
和歌山県 1社

営業所
秋田、仙台
東京、大阪

茨城工場

市販用納豆
業務用納豆1次&2次加工

(茨城県牛久市奥原町)

弊社の自社工場だけでは、日本全国をカバーできないため、秋田・山形・茨城・群馬・和歌山の同業の納豆メーカー様に弊社ブランドでOEM製造をお願いしております。



商品紹介 ～市販用納豆～

納豆発祥 秋田の味
おはよう納豆



商品を紹介させていただきます。一般の食品スーパー様の店頭でお見かけしていると思いますが、3段階で68円から128円位で販売している納豆です。8月20日に新発売になった「チーズたれ納豆」は、パンにのせて食べてください、というものです。皆様ご存じと思いますが、ご飯の消費は年々減っている一方で、パン食、もしくは麺類の消費が伸びています。弊社も“納豆と言えばご飯につけて食べるもの”というイメージにとらわれていては、納豆の消費量も減ってしまうという危機感のもとで、この商品を開発しました。

もう一つ、8月20日発売した「つゆだく納豆」は、老若男女問わず美味しく召し上がっていただける商品となっております。

「ふっくら大粒ミニ2」は、今年2月に開催されました「第19回全国納豆鑑評会」で最優秀賞となる農林水産大臣賞を受賞することができました。この商品は、3年前から社内の研究所の社員と、私の父にあたる会長の山田が「プロジェクトX」というチームを作り、納豆菌の開発から始め、全国から様々な品種の大豆を取り寄せて加工適性試験を実施して選抜し、さらに、各製造工程の時間や温度、圧力の最適な条件探しという、地道な努力を続けた結果、やっと今年受賞に結びつけることができました。この「ふっくら大粒ミニ2」に使用している大豆は、地元秋田県産「リュウホウ」の大粒でございます。おかげさまでこの受賞を機にそれまでの出荷量の4倍ほど出荷が増えました。



商品紹介 ～業務用納豆～



絞り袋



大容量



小袋



カップ



こちら弊社の商品ですが、回転寿司などの外食レストランや居酒屋、コンビニなどで販売されている「納豆巻き」に使用していただいています。「小袋タイプ」20～35g の納豆は、コンビニなどで販売しているお弁当に添付されるものです。こういった業務用納豆は、密封されておりますし、冷凍して出荷しています。賞味期限は9か月で、北は北海道、南は沖縄まで、私自身沖縄にまだ行ったことがありませんが、商品は全国各地で御利用いただいております。



商品紹介～豆腐・豆乳・ヨーグルト



豆腐



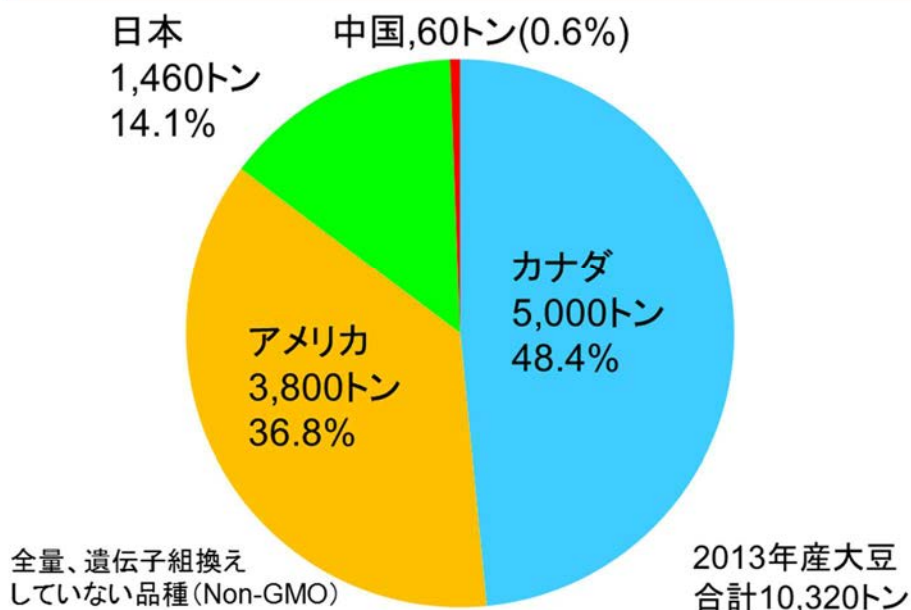
豆乳・豆乳ヨーグルト



10年前に始めた、豆腐、豆乳です。「コラーゲン鍋とうふ」も、8月20日新発売されました。コラーゲンとヒアルロン酸が入っており、女性の方には非常に嬉しい商品になっております。「飲みやすい豆乳」は、秋田県産の大豆「すずさやか」を使用しています。県内で栽培されている方はご存じだと思いますが、普通の大豆は大豆独特の臭いがありますが、この「すずさやか」で作った豆乳は、嫌な感じの青臭みがありません。むしろアーモンドのようなナッツ臭がある豆乳になり、今現在も年間売上4千万円くらいのロングラン商品になっております。



原産国別 大豆調達数量



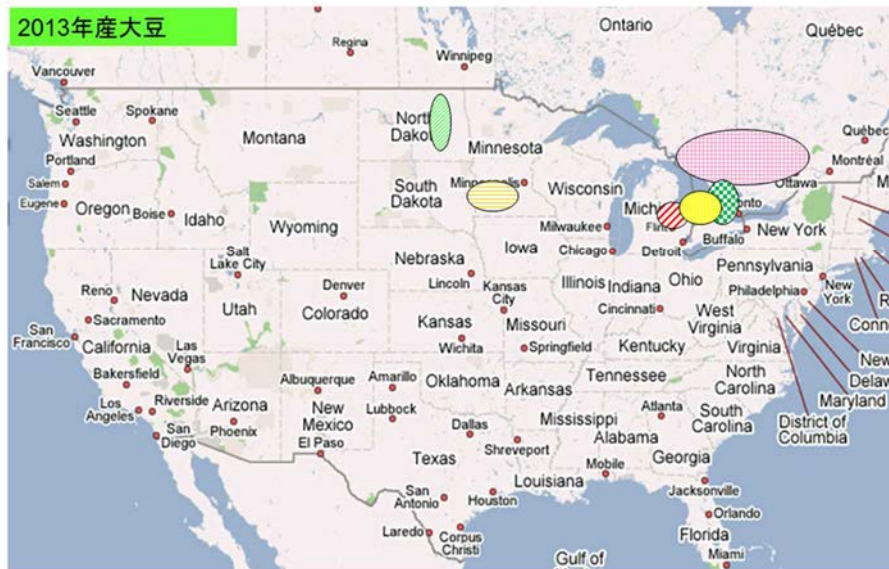
続いて弊社の原料大豆の調達について、原産国別にご紹介させていただきます。一番多いのは、カナダ産の大豆で 5,000t、2 番目がアメリカ産で 3,800t、国産大豆が 1,460t で、中国産がごくわずか 60t でございます。カナダ産は、納豆のみならず豆腐でも使用する中粒大豆を使用しています。アメリカ産は主に極小粒大豆、店頭で「極小粒納豆」と表示していますけれども、こちら大豆を主にアメリカで栽培してもらっています。ちなみに「中国産のものを未だに使っているのですか？」と、お客様から御指摘いただくことがあるのですが、これは有機栽培大豆でございます。ご存じのとおり農薬や化学肥料など 3 年以上使用していないほ場で栽培され、また、隣接地から 5m 以上離れている、そういった基準に則った栽培をさせていただいている大豆になります。



輸入大豆 契約栽培エリア



2013年産大豆



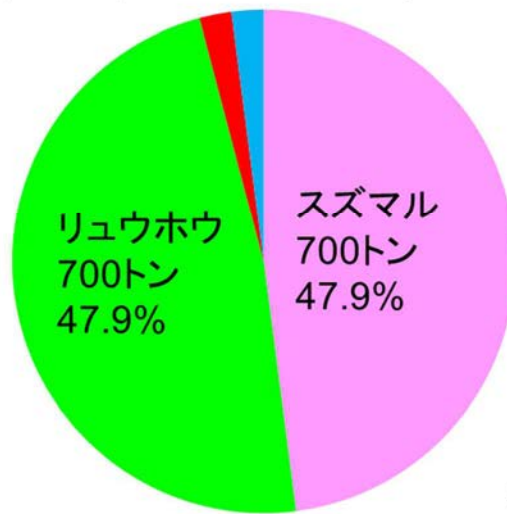
参考までに 2013 年産の北米産大豆の栽培エリアです。主に 5 大湖周辺のカナダ、ケベック州、オンタリオ州、またアメリカのレッドリバーバレーエリアのノースダコタ州、ミネソタ州、アイオワ州、ウィスコンシン州で栽培していただいております。大豆は気候や日照時間などで栽培エリアが適地適作のためこの一帯に固まっているのですが、過去に洪水や台風、干ばつなどがありましたので、天候リスクを分散させるためにエリアを分けております。ただ、残念ながら一昨年の 2012 年産の大豆は、全米各地でひどい干ばつがありました。結果として収穫された大豆は、皮切れ率が 25%以上、また「石豆」と言いまして、水に一昼夜浸しておいても全く水を吸わず、納豆を作ると「堅くて噛めない」とのクレームにつながるような、そういったひどい大豆の発生率が高く、去年 1 年間は非常に苦労しました。



国産大豆 品種別内訳



すずさやか, 30トン, 2.1% エンレイ, 30トン, 2.1%



2013年産大豆
合計 1,460トン

弊社で使っている国産大豆の内訳です。同率1位ですが、北海道産「スズマル」を小粒納豆で使用しております。「リュウホウ」は今現在、全量秋田県産を使用しており、大粒納豆や中粒納豆、またひき割り納豆や豆腐の原料として使っています。秋田県産「すずさやか」は30tしか入っておりません。本来は豆乳、豆乳ヨーグルトの原料として年間100tちょっと、120tほど必要ですが、残念ながらこの「すずさやか」は、「リュウホウ」より単収が低いため、栽培したくないなど、生産者サイドの御希望に合わないことから、なかなか栽培面積が広がらない状況です。昨年もおよそ90t穫れる予定でしたが、播種期の天候不順と収穫期の早霜のため収穫できなかった畑が多かったために、90tの予定が27tに減ってしまいました。その結果、弊社の豆乳の原料が足りない見込みで、10月末で販売を終了しなければいけないのではないかという厳しい状況です。先ほども申し上げたとおり、今、年間4千万円売っている商品の販売をストップしなければいけないというピンチになってきています。

「エンレイ」は新潟県産もしくは山形県産を使用しています。「エンレイ」は「リュウホウ」よりも蛋白質の含有率が高いため、「リュウホウ」で豆腐が十分に硬くならないという時に「エンレイ」をブレンドして使っています。



納豆用大豆：加工適性と品質基準（１）



	項目	当社基準値	品質との関係
大豆成分	糖質 (全糖)	20%以上	納豆菌の栄養源になる。 糖質が多い大豆は、二次発酵による アンモニアの発生が遅くなる。
	蛋白質	35～45%	納豆菌が作る酵素により、 うまみ成分(アミノ酸)へと分解される。 しかし、あまり重視せず。
	脂質	20%以下	少ない方が望ましい。 脂質が多い大豆は、蒸煮時は軟らかく ても、冷えると硬くなる。
	水分	10～15% (工場搬入時)	倉庫保管中のカビの防止。 挽割加工前の乾燥コスト低減。

納豆用大豆に求められる成分特性について、大きく分けると、「糖質」「蛋白質」「脂質」「水分」になります。納豆用大豆として一番重要なのは「糖質」です。これは納豆菌が発酵する時にその活動の栄養源になるためです。また、「糖質」が少ないと、納豆菌が活動するために今度は蛋白質を分解し始め、アンモニアの発生原因にもなってしまいます。「蛋白質」は、納豆菌が作る「プロテアーゼ」という酵素によって分解され、「アミノ酸」、特に言えば「グルタミン酸」という旨味の元になります。

「脂質」は、少ない方が良いと私どもは思っています。「脂質」が多いと、蒸した時は柔らかくなるのですが、冷えてくると堅くなってしまいます。つまり煮た時の硬度と、納豆になった時の硬度が反比例してしまうということがあり、脂質のなるべく少ない品種を選定しています。そういった意味で輸入大豆は脂質の少ない品種を選定していますが、秋田県産「リュウホウ」は「糖質」「蛋白質」のバランスが非常に良く納豆や豆腐、どちらにも使いやすい品種だと考えています。ただ、「リュウホウ」は「蛋白質」が高いという品種ではないので、作柄によって変動したり、もしくはほ場によって成分割合が変わってしまうこともあります。そのためリスクヘッジのために「エンレイ」を採用しています。



納豆用大豆：加工適性と品質基準（2）



項目	当社基準値	品質との関係
大きさ (粒径)	極小粒納豆用 4.0～5.8mm(70%以上) 小粒納豆用 5.8～6.4mm(70%以上) 中粒納豆用 6.4～7.3mm(70%以上) 大粒納豆用 7.3mm以上(70%以上) ひきわり納豆用 6.4mm以上	左記は納豆連の自主規格。農水省の「農産物規格規程」とは異なる。
形状	真球に近い方が望ましい	ラグビーボール状の大豆は、選別や挽割加工の歩留りが悪い。
胚芽の色	白目	胚芽が茶色、灰色、黒の場合、虫と誤認され、異物クレームの原因となる。
皮の色	黄色	
皺豆	2%以下	
吸水率	2.0～2.2倍(高い方がよい) 吸水率＝浸漬後重量／浸漬前重量 浸漬時間目安：極小粒15時間、中粒17時間 ※吸水しない「石豆」1.0%未満	歩留率、硬度に影響。

大豆の「粒径」ですが、「当社基準値」は、納豆組合が定めた自主基準です。農林水産省で定めている「農産物規格規程の粒径」とは違います。その辺で、納豆業界としては使いづらいと考えています。

「形状」は丸い大豆やラグビーボール状の大豆など、品種によって変わってきます。弊社の場合、選別ロスを減らすために、なるべく球、真球に近い大豆を望んでいます。また、ひき割りにする時は臼で割るのですが、これも過去の長年にわたる実験の結果、ラグビーボール状の品種を使うと、ひき割りの歩留りが落ちてしまい、最大 7%程歩留りが落ちます。7%は少ないと思われるかもしれませんが、年間にするとひき割り用として 4,000t 使っているので、その 7%、金額にするとおん千万円になります。以上のことから「形状」も非常に大事となります。

「胚芽の色」ですが、弊社は基本的に白目しか使っていません。納豆用、豆腐用に限らず、お客様から黒目や茶目、灰色のものは異物が入っているとクレームになってしまいます。ちなみにおからも現在販売していますので、白目が良いということになります。

「吸水率」ですが、これは大豆を一昼夜、14～17 時間程浸した時に、その重量が何倍になるかということですが、弊社では2 倍から 2.2 倍になるものを選定しています。



補足：大豆の大きさの規格



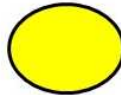
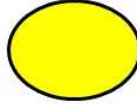
全国納豆協同組合連合会 (納豆連)の自主基準

大粒
7.3mm以上
(70%以上)

中粒
6.4mm以上～7.3mm未満
(70%以上)

小粒
5.8mm以上～6.4mm未満
(70%以上)

極小粒
4.0mm以上～5.8mm未満
(70%以上)



農林水産省 農産物規格規程

大粒
7.9mm以上

中粒
7.3mm以上～7.9mm未満

小粒
5.5mm以上～7.3mm未満

極小粒
4.9mm以上～5.5mm未満

補足として、納豆組合の自主基準と農水省の定めた粒径の基準の違いです。例えば農産物規格規程ですと、大粒が7.9mm以上、中粒が7.3mm以上7.9mm未満となっていますが、納豆組合では7.3mm以上をすべて大粒納豆用と呼んでいます。

中粒は、納豆組合では6.4mm～7.3mm未満、小粒は5.8mm～6.4mm未満で分けていますが、農水省の基準では5.5mm～7.3mm未満すべてが小粒に分類されていて、弊社が大豆を調達する時に「小粒」と言って買っても、それが小粒用なのか中粒用なのかは、判断できないという問題があります。



納豆用大豆：加工適性と品質基準（3）



項目	当社基準値	品質との関係
皮切れ率	10%以下	皮切れが多いと、蒸煮後に剥けた皮が団子状になり異物クレームの原因となったり、容器へ盛込む際の計量精度が悪化する。
割れ豆率	1.0%以下	割れ豆が多いと、当社のロール選別機で除去されるため、歩留率が下がる。
発芽率	80%以上	大豆の鮮度の目安。 新鮮な方が納豆はおいしくなる。
不良粒	腐れ豆、虫食い豆、変色豆、 変形豆、病気豆など 1.0%以下	見た目異物クレームの原因となる。
夾雑物	0.5%以下	原則として含まないこと。 例：大豆の茎、莢、石など

「加工適性」についてですが、「皮切れ率」は作業性に影響します。2012 年産の輸入大豆は、「皮切れ率」が 25%以上でした。製造工程で、煮た大豆を容器に 40～50g ずつ入れるのですが、「皮切れ率」が高いと豆が流れてくれず、ダムになったりして、重さがブレて、重さを測る機械にはじかれてしまい、その結果、せっかく容器を 1,000 個流したのに、800 個もはじかれてしまって、やりなおし・・・というようなこともありました。

その他「割れ豆率」「発芽率」がありますが、最も心配しているのが「不良粒」です。「不良粒」では「腐れ豆」や「虫食い豆」「変色豆」「変形豆」などが問題になります。味噌や醤油など、特に醤油は最終的にろ過して大豆の形状が残らないので、特定加工のグレードを使用することができますが、納豆の場合は大豆の見た目、外観、形がそのまま最終商品まで残りますので、見た目も非常に重要となります。過去に大豆の在庫を切らしそうになり、やむなく特定加工用大豆を使ったことがありますが、紫斑粒が混入しており大きなクレームになりました。



国産大豆の課題



1. 価格が高い

輸入大豆(秋田港通関後渡し)

86円/ドルの場合		102円/ドルの場合	
極小粒 =	89,000円/トン	→	106,000円/トン
中粒 =	74,000円/トン	→	88,000円/トン

リュウホウ: 平年作の場合 6,800~8,000円/俵 → 114,000~134,000円/トン

2. 価格の乱高下の幅が大きい

リュウホウ: 3月以降の高騰。16,000円/俵 → 267,000円/トン

3. 食品原料に使うなら、別途、選別する必要がある

JAは乾燥、粗選別、粒径選別まで、それ以上の選別は問屋という役割分担。

4. トレーサビリティ情報が不足

弊社が考える国産大豆の課題です。

1点目は今に始まったことではありませんが、「価格が高い」ということです。輸入大豆は最近値段が上がってきましたが、円安になった今、1ドル102円とすれば、小粒大豆がトン当たり10万6千円、中粒大豆が8万8千円ほどで調達可能です。対して、「リュウホウ」の場合、例えば平年作であっても1俵6千800円から8千円、トン当たりになると11万円から13万円になります。これが25年産になると、2.5倍の値段、1俵1万6千円になり、目も当てられない状況です。弊社もそうですが、国産大豆を使用している豆腐・豆乳のメーカーさんは、今年の4月くらいから値上げさせていただきたいと取引先各社と交渉しています。もし値上げを認めていただけないのなら、輸入大豆に切り替えるか、もしくはこれまで一丁400gの豆腐を320gに量目を減らすとか、そういった流れになっていきます。

何が問題かと言うと、今、一時の減産に対応するため輸入大豆に切り替えた場合、来年以降、すぐに国産に戻るか、ということ。一旦輸入大豆に切り替えると、例えば、居酒屋や外食レストランの方で、色々な表示やパンフレットメニューなどの印刷も直すことになります。そういったものを、また来年、国産大豆価格が下がったからと手間とコストをかけて直すのか・・・と言うことが問題になり、国産の需要が戻りにくくなると思います。

大きな2つめの課題として、「価格の乱高下の幅が大きい」ことです。勿論、輸入大豆の価格も乱高下します。中国が輸出国から輸入国になったり、またはバイオエタノールの補助金がアメリカで始まったために、コーンの栽培面積が増え大豆が減ってしまったり、そういったことで大豆の取引価格が上がってしまうことがあります。またNON-GMO、遺伝子組み換えしていない大豆のプレミアム価格が上がってしまうということもございましたが、国産大豆のように2.5倍まで上がることは今まで経験していません。

3点目の課題が、「食品原料に使う場合、選別する必要がある」ということです。これまで、弊社は国産大豆を全農様や問屋を通じて調達したこともございました。また、地元JA様との直接契約で調達したこともございます。いずれの場合におきましても、各農事組合法人もしくはJAさんが持っている選別設備では、乾燥、粗選別、粒径選別、ロール選別といったところまでしか選別していただいております。食品用、特に納豆用に使う場合には、更に石抜き、粒径選別は勿論ですし、色彩選別までやらなければ使うことはできません。弊社の場合は先んじて、自社工場に色選まで付けていますが、これもコスト増になっております。このような選別についても、ぜひ、流通側で対応していただきたいと思います。

4つ目は「トレーサビリティ情報が不足している」ということです。輸入大豆は1つ1つの袋にロットナンバーが印刷されたタグがついています。それを辿りますと、どの生産者が、どの畑で作ったのか分かりますし、更に栽培記録として、播種の日付や農薬・肥料を播いた日付などもすべて分かります。その一方で、国産大豆につきましては、契約栽培、特に農事組合法人の方やJAさんと直接やっている場合は良いのですが、全農を通して契約した場合トレーサビリティ情報は、実際に荷が自社倉庫に入るまで全く分かりません。これでは安全を担保できないと、弊社が取引させていただいている大手量販店、例えばイオングループ、ヨーカドーグループ、生協グループなどの担当者からも御指摘いただいている状況です。



国産大豆に望むこと



1. 品種開発

(1) 面積当たりの収穫量が多い品種

■Non-GMO品種(納豆、豆腐用)

極小粒品種 40~45bu/acre = 270~300kg/反 = 4.5~5.0俵/反

中粒品種 45~50bu/acre = 300~330kg/反 = 5.0~5.5俵/反

■GMO品種(Roundup Ready 2)

= 50~60bu/acre = 330~40kg/反 = 5.5~6.7俵/反

(2) 加工適性に優れた品種

用途によって求められる加工適性は異なる。

例: 粒径、成分(蛋白質、糖質、脂質)、胚芽の色、など

「国産大豆に望むこと」ですが、収量の多い大豆だと生産者の方々にとっても実入りの多いことになりますので、「収穫量の多い大豆の品種開発」をしていただきたいと思います。一般に粒が小さければ小さいほど、単収が下がると伺っています。北米では、遺伝子組み換えしていない極小粒品種ですら、一反歩 4.5~5 俵とれます。中粒品種であれば 5.5 俵ほどとれる品種が現在生産されています。今、北米で NON-GMO 品種と戦っている「ラウンドアップレディ」という GMO 品種がありますが、その 2 代目が開発され、単収はなんと 5.5~6.7 俵とれるそうです。北米の NON-GMO 大豆を品種改良している種子開発企業では、年に 1 回の改良ではスピードが追いつかないので、アメリカで 1 回、中南米のコスタリカで 2 回目、南米のアルゼンチンで 3 回目、と 1 年間に 3 回種子を改良することで、3 倍にもスピードアップしていると伺いました。国産大豆の品種改良をスピードアップしていただければと希望します。

「加工適性に優れた品種」については、先ほど申し上げたとおり、納豆、豆腐それぞれに求められる適性は異なる訳ですが、例えば「すずさやか」は使う側である製造業者にとっては、非常に良い品種だと考えています。商品の差別化につながりますし、付加価値としてプラスアルファの価値がありますが、これが大豆生産者の皆様にとっては、単収が低いと、もしくは晩生のために収穫直前に早霜などにやられてしまうと、折角頑張ったのに収穫ができないといったマイナスの部分があり生産が増えないという状況があります。生産者にとっても、我々製造業者にとっても、また召し上がる消費者にとっても良い品種の改良が求められていると考えます。



国産大豆に望むこと



2. 栽培品種の多様化

消費者へのアピール効果

国産大豆 < ○県産大豆 < ○県産○大豆(原産地+品種)

「～県産大豆使用」と表示した場合、○県内でまとまった数量が栽培されている品種が1つしかない、作柄が悪い年は代替えの大豆を調達できない。

結果、商品の一時販売停止 or 「国産大豆使用」にデザイン変更(費用、手間)

「国産大豆に望むこと」の2つ目ですが、「栽培品種の多様化」です。これは特に秋田県の関係者の皆さんにお願いしたいことです。秋田県の大豆は「リュウホウ」が圧倒的に多いと伺っております。その他「タチユタカ」や「オオスズ」「コスズ」などがごく一部で生産されておりますが、量と面積から言っても「リュウホウ」が圧倒的であると思います。

弊社でもかつて“秋田県産リュウホウ 100%”と商品パッケージで謳っておりましたが、数年前に「リュウホウ」がどうしても手に入らなくて、仕方なく“国産大豆 100%”と表示を切り替えた経緯があります。

秋田県産「リュウホウ」が調達できなかったのも、岩手県産の「リュウホウ」や山形県産の「タチユタカ」を使用せざるを得なかったからです。

秋田県では、お米も「あきたこまち」に一極集中しているようですが、北海道で複数の品種に分散させているように、秋田県産大豆もぜひ2～3種類の品種に分散化していただければと期待しております。



国産大豆に望むこと



3. 契約栽培

(1) 問屋、全農を経由した契約の場合

1-1) 数量

不作の年は、一般入札の数量を捻出するため、契約しても納品数量が減らされる。

1-2) 価格

全農手数料(200円/俵)の分、一般入札よりも高くなる。

1-3) トレーサビリティ

JA、産地、栽培者名は、荷受けするまで分からない。

1-4) 等級制度

「合格」「特定加工」とされた理由が、現物を見るまで分からない。

例：紫斑病が多い → 当社では使用不可

1-5) 荷姿

30kg紙袋、60kgPP袋/麻袋の他に、600kg～1,000kgのフレコンバック

3つ目は、「契約栽培のメリットが感じられない」ことです。本来、契約した数量は納品しますよ、と言っていたのが契約栽培のメリットですが、25年産の場合、北海道産「スズマル」を680t契約していたのですが、不作で一般入札に数量を回さなければいけなくなったということで、契約栽培していたにも関わらず530tに減らされてしまいました。

結果として、3月以降、一般入札に弊社が参加して調達した訳ですが、3月以降、入札価格は高騰しています。

ちなみに全農さんを通じて契約栽培すると、全農さんに手数料が1俵あたり200円発生しますので、価格メリットとしては、一般入札よりも契約栽培の方が高い、ということになって、あべこべになっています。

実需者の都合としては、契約により「この数量は必ず買いますよ」と、お約束をしている訳ですので、その分何らかの価格メリットがほしいというのが正直なところです。

「トレーサビリティ」については先ほど申し上げたので割愛します。

「等級制度」については、普通大豆が「1等」「2等」「3等」、特定加工用大豆が「合格」「不合格」と格付けされますが、過去に経験したのですが、特定加工用になぜ分類されたのかが、現物を見るまで分からないため、その大豆が使えるのか使えないのか、買ってみなければ分からない状況が普通です。返品を受け付けてくだされば良いのですが、返品はできないので、できれば特定加工用に分類した理由を事前に知りたい所です。

「荷姿」についてですが、資料にはありませんが、弊社は2年ほど前から輸入大豆を30kgの紙袋から1tのフレコンバックに切り替えました。運送業者さんの手間を軽減することで運送コストを下げためです。国産大豆1tとは言わないけれども600kgくらい入るフレコンバックに切り替えていただければ、作業効率が上がるのではと考えております。



国産大豆に望むこと



3. 契約栽培

(2) JAとの直接契約の場合

1-1) 数量

数量契約というより、面積契約に近い。

収穫された大豆は、粒径、等級に関わらず、引き取りを要望される。

1-2) 価格

契約次第だが、一般入札の場合とほぼ同じ。

1-3) 選別品質

粗選機、ロール選別機、粒径選別しかない場合が多い。

1-5) 荷姿

30kg紙袋、60kgPP袋／麻袋の他に、600kg～1,000kgのフレコンバック

契約栽培でも地元 JA 様と直接契約をした場合ですが、これは数量契約と言うよりは面積契約に近い意味合いになってまいります。「リュウホウ」など、契約栽培したことがありますが、作柄がたまたま悪くて1、2等が全くとれず、3等と特定加工用が9割という年がありました。3等であれば使えるのですが、特定加工用は同様には使えませんので、そういった年にどうするのか、という問題が出てきます。



今は国産大豆にとってチャンス



時代の流れは、国産大豆に追い風になっています。

- ・外国産原料(特に中国産)への不信感
- ・「国産」の安心感 = プレミアム(付加価値)
- ・生産者の顔が見えるトレーサビリティ
- ・円安で、価格差が縮小

今まで渋いことばかり申しあげましたが、今、時代の流れとしては、国産大豆にとって追い風が吹いていると思います。最近、中国の加工食品でのトラブルがありましたので、日本の消費者の方々は国産原料を使った食品を求めています。特にシニア世代になった団塊の世代の方々は、量よりも質を求め、安さよりも安心や美味しい物を求める風潮になってきております。ですから国産原料に対するニーズは着実に高まっております。国産大豆を使うことで、我々実需側も商品の価格をプラス10円20円と上げていくことができ、それを大豆の生産者の方に還元していくことができます。需要が高まっている今、国産原料の安定供給を望んでいます。

最後に資料に書けなかったことを1つ、お願いしたいと思います。

農林水産省のホームページに47都道府県の大豆の栽培面積や生産量、単収が載っています。それを見ると例えば25年産の大豆ですと栽培面積では1位北海道、2位宮城、3番目が佐賀、4番目が福岡で秋田県が5番目です。収穫量では秋田県は6番目になります。ところが単収になると残念ですが、秋田は二十何番目と下位になります。原因は何だろうか・・・と私の邪推ですが、品種の問題の他、栽培にどれだけ手間をかけていただいたかで生産量が違ってくるのではないのでしょうか。本日は北秋田市の坊沢営農組合様の素晴らしい取組をお聞きしましたが、ちゃんと心を込めて栽培すれば180 kg/10aはとれるというお話でした。播種はしたけれども補助金をもらうだけで収穫しないで捨作りとなる面積をなくし、播種した分はしっかり育てて収穫するという姿勢が必要ではないかと思います。

最後の最後に爆弾発言をしてしまいましたが、ヤマダフーズとしては、お客様の求める国産原料を商品に加工して供給するというのが、食品メーカーに課せられた使命だと感じております。

納豆や豆腐という、日本の食文化に古くから根ざしている伝統食品を製造、販売しているメーカーとして、今後も国産大豆を生産している皆様と手を取り合って事業を進めて参りたいと思います。

今後も御理解と御協力をお願いいたします。本日はご静聴ありがとうございました。



株式会社ヤマダフーズ



ヤマダフーズは大豆生産者と共に
日本の食文化に貢献して参ります。
ご清聴ありがとうございました。



なっちゃん
(おはよう納豆ブランド)

質 疑 等

＜「すずさやか」の作付けについて＞

～東北農研センター 持田領域長～

リポ欠大豆の「すずさやか」は、以前は大仙市を中心に約 800ha 生産していたことがあったが、需要が思ったほど伸びなかったため減少し、今は 100ha を切っている状況。
大仙市やその近辺の生産者は、「すずさやか」等、作り慣れているので、需要が回復すれば作っていただけたと思う。ヤマダフーズで説明された年間需要量が 120t だと、平均収量が 120 kg 程度でも作付面積は現状の 100ha 程度で間に合ってしまう。もっと需要が増えないと、作付けを増やせない。またリポ欠大豆の場合は、他の品種の花粉と混ざるとリポ欠にならなくなるので、まとまった面積で作付けしなければならない。そのあたりもお考えいただき、たくさん「すずさやか」を使っていただくとありがたい。

＜「すずさやか」の使用量について＞

～ヤマダフーズ 山田社長～

「すずさやか」は、今は豆乳ヨーグルトに限定しているが、この商品は非常に固定客が多い。首都圏の「らでいっしゅぼーや」様や「大地を守る会」様など宅配の業者さんで取り扱っている。
発売から 3～4 年経つが出荷量は全く減らない。商品の良さは伝わっていると思う。使用量増やすように頑張りたい。

＜平成 25 年産秋田県大豆について＞

～秋田県庁 大張主査～

平成 25 年産秋田県大豆の単収は 112 kg と低かった。昨年は 6 月には干ばつ、7～8 月は長雨、収穫期の連続した降雨や降雪と、天候要因があった。しかし、湿害対策である小畦立て播種や、近年問題になっている地力低下対策として深層施肥の実証も県として取り組んでいる。持続可能な輪作体系の構築に取り組んでいる。以上のような実証を各地域で行い、単収向上と品質向上に向け、県としても取り組んでいくので、引き続き御協力をよろしくお願いする。