

③ 情報提供

◆「国産大豆に望むこと」

岩手県豆腐流通協議会 会長 石田秀悦 氏

(（株）ふうせつ花 代表取締役、岩手県八幡平市)



〈岩手県豆腐流通協議会 石田氏〉

○現在使用している国産大豆についての評価

大豆は、東北6県と新潟の上越、長野の松本の優良品種を使用しています。

また、車で30分～1時間の範囲で顔が見える生産者と取引をしています。生産者には、「最低限10年間は取引します、とにかく10年間我慢して続けてください」とお願いしています。契約金額は秘伝という品種が30kgで13,000円位、北海道産の一部の品種は30kg、15,000円位です。取引は、17年位取り組んでおり、やっと大豆の品質が落ち着いてきました。生産者が当方の様々な要望を理解してくださって、その分の支払い金額を上積みし支払っています。

○消費者ニーズの動向

おいしくて、安くて、豆腐1丁の量もそこそこある商品が人気であるとの流通側からの話が聞こえてきますが、当方は、店頭で豆腐を手渡しで販売していますので、それよりももう少し具体的にお客様の意見を聞けます。

少子化と言われていますが、お母さんたちは、少しでも良いからおいしいものにこだわって、豆腐と卵の味噌汁の基礎的なタンパク質、タンパク源は良いものを口に入れたいという様になってきていると感じています。

子供は、敏感な舌を持っているので、美味しくない食品を食べると、異物が入ったように感じてしまうとの意見もあります。豆腐が消費低迷しているのは、豆腐屋が安くて、早くて、遠くまで日持ちのする豆腐を作った途端に、豆腐がおいしくなくなったとの意見もあります。

食べたくない豆腐は、いずれ淘汰されていきます。

○消費者ニーズに対応するために生産・開発現場に望むこと

当方の工場へは、バイヤーであれ、消費者であれ、生産者であれ、カメラ・ビデオを持ち込みでどんどん見学へ来てください、そして正しい情報を流してください、と話しています。そして、子供に自信を持って、日本人が作った大豆で日本の清冽な水を使い田舎で作った豆腐は、味があっておいしいんだよ、と伝えたいです。

当方の一番高い豆腐で1丁1,000円、安くても380円です。当方はバイヤーと値段の交渉はしません。バイヤーがほしいと思ったら当社の販売価格にバイヤー側の利益を乗せて売ってくださいと言っています。売ってほしいから頭を下げて、これを並べてほしいとは言いません。売りたいときに売り出してはダメなんです。ぜひ良いものを作って利益を頭分けにしましょうよ、自分で食べましょうよと、みんなに話しているところです。

実需者にたくさん買ってほしくて、安くするから買ってくれというスタンスはやめましょう。

生産者の皆さんは、もっと自信を持ってください。