

③情報提供

◆「国産大豆に望むもの」

武陽食品株式会社 東北第二営業所 課長 國分康範氏

国産大豆に望むもの

BSK 武陽食品株式会社



本日は国産大豆に望むことと題しまして、私どもの流通業界、さらには実際にお使いになられている加工業者様からの要望をまとめてみなさんにお話し、今後国産大豆を生産継続して拡大させるためにはどういうものが望まれるのかということについてお話ししたいと思います。

武陽食品株式会社

本社 東京都千代田区丸の内三丁目4番1号新国際ビル5F

沿革 昭和16年11月 武陽食品工業株式会社設立。
昭和34年12月 武陽食品株式会社に社名を変更。
自家選別大豆を販売開始。

業務内容 食品用大豆の選別、販売、加工、飼料の販売、資機材の販売など。
(全国穀物商協同組合連合会会員)

営業拠点 東京本社(関東、甲信越、全国)
東北第1営業所(宮城、岩手、秋田)
東北第2営業所(福島、宮城、茨城、栃木、山形、新潟)
山形出張所(山形、秋田)
大豆加工工場 大豆選別、挽き割り加工
大豆定温倉庫(登録第5167号)
飼料部門3拠点(宮城、山形、福島)



私どもの会社は、昭和16年の設立当初は、味噌や醤油、一般食品の販売を行っていましたが、昭和34年12月に東北第一営業所（宮城県美里町）へ大豆選別工場を整備するとあわせて、輸入大豆の取扱いと自家選別大豆の販売を開始しました。現在は、食品用大豆（輸入大豆、国産大豆）の保管と加工業者様への販売・納品、飼料や資機材の販売業務を行っております。最近では、生産者や集荷団体などから加工業者様へ直接流通しているケースもありますが、卸業者には得意先とのパートナー関係を重視して商品を提供するという独自の機能があります。東北地方を拠点としておりますが、本社営業部を通して西日本からの問い合わせにも対応しております。

武陽食品株式会社

〈取引の状況〉

得意先 約700社

〈業種別割合〉

豆腐 48%

味噌 35%

納豆 10%

黄な粉・菓子・豆乳製造など 2%

卸売業 5%

得意先は約 700 社ありまして、業種別割合（件数割合）で見ますと、半分近くが豆腐業界との取引となっております。味噌業界は 35%、納豆業界は大手企業への集中が進んでおり 10%です。きなこ・菓子・豆乳業界が 2%といった構成となっております。「卸売業」とありますのは、地域の小さな卸売業者や米穀店のことでして、こちらへも横のつながりがあり卸しています。

国内における輸入・国産大豆の使用状況

食品用大豆 年間約90万トン（輸入70万トン・国産20万トン）

国産大豆は平成10年ごろから増減を繰り返しつつも伸ばしてきた。

輸入大豆の諸問題による原料見直しで国産へ切換え。

（遺伝子組み換えや原産国表示問題による動き）



世界の生産量も拡大。（米国、ブラジル、アルゼンチン）

世界最大の輸入国は中国

国内における輸入・国産大豆の使用状況について、食品用大豆は100万トンと言われていましたが、近年は人口減少や食文化の変化によって減少して年間約90万トンとなり、その内訳は輸入大豆70万トン、国産大豆20万トンとなっています。国産大豆については、海外で遺伝子組み換え大豆の作付が始まった平成10年ごろから、増減を繰り返しつつも増加してきているところであり、その背景には食材に安心・安全を求める消費者の動きがあります。

一方で世界全体では、人口増加に対応して大豆生産量は増加しており、主な産地はアメリカ、ブラジル、アルゼンチンとなっています。最大の輸入国は中国です。

国産大豆と輸入大豆の違いについて



輸入大豆



国産大豆

国産大豆を選ぶ際のメリット・デメリット

生産における信頼感

粒の大きさ

味が良い(脂質・糖分)

加工後の色・ツヤ・食感等

被害粒が多い

粒が不揃い

生産ロットが小さい

水分調整が難しい

加工業者が国産大豆と輸入大豆を比較したときに、国産大豆の良いところとしてあげられるのは、生産における信頼感（安心・安全）、大きい粒、脂質等の成分のバランスがよく味が良い、加工後の色・ツヤが良くきれいに仕上がり食感も良い、という点です。一方で、国産大豆の良くないところとしてあげられる意見としては、被害粒が多い、粒が不揃いである、生産ロットが小さい、水分調整が難しい、という点です。なお、以前はこの中に、価格が安定しないため使いづらい、といった意見もありましたが、最近は聞かなくなってきました。これは価格が安定して供給される体制が整ってきた証拠ではないかな、と考えております。

使用者から見た国産大豆選びのポイント

- (豆腐)
高タンパク、味、色、粒揃い、被害粒、夾雑物が無い
- (納豆)
粒揃い、大きさ、味(食感)、糖分、水分調整、被害粒、夾雑物が無い
- (味噌)
粒揃い、味(食感)色、水分調整、被害粒、夾雑物が無い
- (醤油)
窒素分、油分、被害粒、夾雑物が無い
- (きな粉、豆菓子)
粒揃い、水分調整、色、被害粒、夾雑物が無い
- (豆乳)
糖分、高タンパク、味(エグみ)、被害粒、夾雑物が無い

各業界から見た国産大豆選びのポイントとして、豆腐は「高タンパク、味、色、粒揃い」、納豆は「粒揃い、大きさ、味、食感」と業界ごとに重視する点が異なります。すべての業界についてあてはまるものとして「被害粒や夾雑物が無い」ことがポイントになります。

使用者から見た国産大豆選びのポイント

使用者からのクレーム



使用者から見た国産大豆選びのポイント

使用者からのクレーム



我が社に実際に入った使用者からのクレームを写真でまとめてみました。

最近の事例では、学校給食向けに加工食品を製造している際に黒い塊が混入しているのが見つかった、という連絡があり、原因を特定するまでの間、使用をストップしてもらうといったことがありました。使用されていたのは輸入大豆でしたが、輸入元、それから生産者にまで遡り原因を追求したところ、選別機械の中の清掃不足というのが最終的な結論となりました。黒い塊は、大豆から染み出た油分や温暖化により発生した結露に埃や土がくっついて塊になったものであり、それが商品に混入した、というものでした。いずれにしろ、輸入大豆、国産大豆を問わず、こういった事例への対応には私どもも労力を要しますし、使用者にも大きな迷惑をかけますので、みなさんにも意識していただければと思います。食品業界では HACCP の導入が進められており、万が一の事故が起こらないよう対策がとられつつありますので、我々、流通業界もそういった意識を大切にしていきたいと考えております。

品種のこだわりより品質のこだわりの時代へ

〇〇県産 〇〇大豆使用などと表記される商品が頻繁に見られる時代。
一生産者→一加工者で顔の見える商品化。



各地で多く見られるようになった為、差別化しにくく、価値観も低下。
気象、災害の局地化などからリスクが高く、安定した供給とは言えない。



リスクを減らし、安定して供給するためには産地一丸となりチーム生産を
めざす事が望ましい。

品種のこだわりより品質のこだわりの時代へ

産地が生き残るためには、品質の安定化が絶対条件。



産地内の特定の生産者が良いものを出し差別化を図っても、まわりで悪い
ものが出てしまえば産地としての評価は劣る。



産地内で一人一人の意識を高く持つ事が大切(このぐらい...ではダメ)。



様々な地域との技術・情報交換。

〇〇県産や〇〇大豆使用などと表記される商品が頻繁に見られるようになったことは、一生産者や一加工者の顔が見えることから、消費者に安心感を与えています。しかし、最近では各地でこのようなものが多く見られるようになってきており、差別化されにくくなってきている面もあります。また、一部の限られた地域のみで生産している場合には、気象や災害による被害を受けた場合、商品を供給できなくなるリスクが高くなります。安定した供給をしていくためには、こういったリスクを減らすことが必要であり、産地が一丸となってチーム生産をすることが望ましいと考えます。

産地が生き残るためには品質の安定化が必要なものとなってきます。しかし、産地内の特定の生産者が良い大豆を作っている、そのまわりで品質の悪い大豆を出してしまえば産地全体の評価は劣ります。特に悪いイメージは早く広まりますので産地内で一人ひとりの意識を高く持つことが大切であり、このぐらいだったら大丈夫だろう...ではいけません。チーム生産だからこそ、情報共有や意識付けが重要となります。

大豆は農作物であり、商品でもある。

収穫した農作物を商品として出荷するには？



きっちりと品質を揃える（乾燥、選別、袋）。

栽培管理の徹底。

土作りをしっかりと行う。

気候風土に見合う大豆づくり。



使用者からの信頼、評価の向上（業者間にも広まる）。



大豆の名産地として確立。

農産物である大豆を商品として出荷するためには、品質をそろえることが大切です。具体的には、乾燥作業では水分量が一定となるよう調整することと、選別を行うことが挙げられます。細かい話になりますが、中身の大豆が同じものであっても、袋に書かれている文字が手書きのものと印刷されたものがある場合、加工会社側からみると違うものだと思ってしまうのだそうです。このような観点で品質をそろえることのほかに、栽培管理の徹底、土作りをしっかりと行うこと、気候風土に見合う大豆作りをすることで、使用者から信頼され、評価の向上につながり、業者間にも広まります。大豆は農産物から商品となり、名産地として確立するものと思います。

最終的に一番重要なことは、加工業者と長くつきあってもらって使っていただくことであり、それが国産大豆のこれからの消費拡大につながっていくと考えます。

ご清聴ありがとうございました

これからも良質な大豆を期待しております。

