

令和 8 年 2 月 5 日  
東北大豆セミナー

無断転載禁止

# 「近年の国産大豆の趣向に関して・ 卸問屋としての役割」

---

武陽食品株式会社

大沼 譲

# 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）

山形営業所（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）



# 弊社取り扱いの主な品種について

- ・ 輸入大豆

アメリカ、カナダ、中国

- ・ 国産大豆

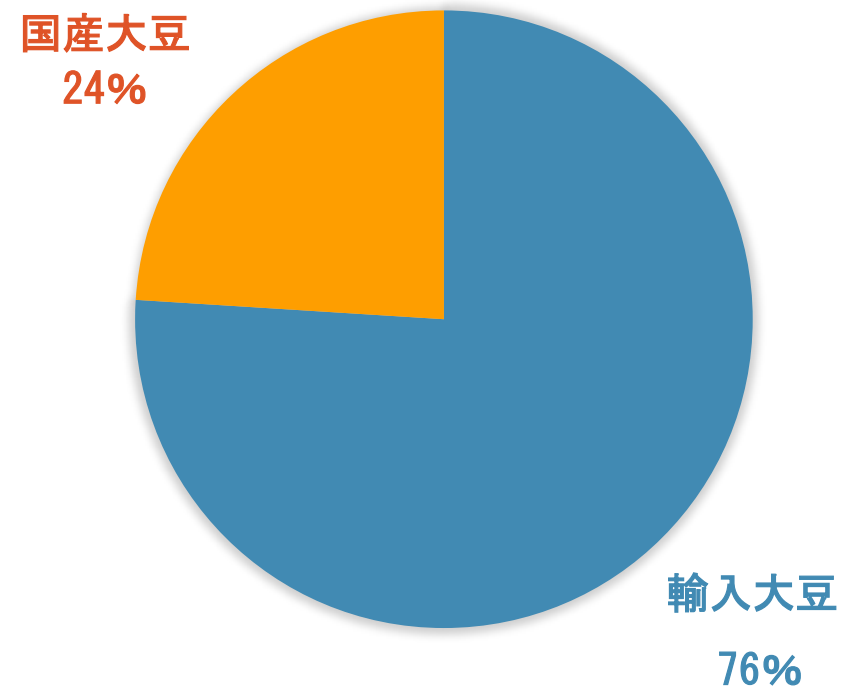
タチナガハ、里のほほえみ、ミヤギシロメ、  
おおすず、シュウリュウ、あやこがね、タンレイ、  
リュウホウ、ユキホマレ、納豆小粒、スズマル、  
ユキシズカ 他



# 日本の大豆需要量（食品用）

- ・ 近年の食品用大豆の需要量は約100万トン。  
うち輸入大豆の割合が約76%、  
国産大豆が約24%となっている。
- ・ 数年前から見れば国産大豆の割合が増えているが、未だに輸入大豆に頼るところが大きい。  
→品質・価格面での安定

食品用大豆の需要量



# 近年の趣向

## ・豆腐

固い豆腐から触感のなめらかな柔らかい豆腐へ  
青臭みが少なく甘みがあるもの  
国産原料を使用した「こだわり豆腐」

## ・味噌・醤油

赤味噌から甘みが感じられる白味噌へ  
地産地消、地域ごとの特色  
(会津産・福島県産・〇〇町コラボ)  
国産丸大豆醤油の拡充

## ・納豆

極小粒・小粒から中粒・大粒へ  
中粒以上で国産大豆本来の味わいを強調する

## 前述の趣向から 国産大豆に求めるもの

- ・ 大粒でたんぱくが高く、甘みがある
- ・ 淡色で黄色みが出る（色調・冴えがよい）
- ・ 皮が薄く吸水性が高いもの
- ・ シワや裂皮、虫害、紫斑がないもの
- ・ 糖分などの成分を含めた品質の安定  
→製品ブレを抑える
- ・ 適地適種

## ・全体として

輸入大豆は数量及び価格、品質などが安定している  
一方で、遺伝子組み換えや原産国表示の問題を懸念

商品の付加価値を付け、他社メーカーとの差別化を図りたい  
地産地消、より美味しく安心できる商品

消費者の需要からも国産大豆を使用したい

→安定供給、価格、品質などに対する不安・ジレンマ

生き残っていくためには「国産大豆」が必要

# 卸問屋の 機能と役割

## 生産者様とユーザー様をつなぐ

安定供給・物流

大豆生育状況などの情報収集と提供

品質の見極め、ユーザー趣向の見極めと提案

大豆使用具合の聞き込み

行政・JA・生産者との交流、情報還元

# 武陽食品としての取り組み

○岩手おとうふまつり



○大豆マルシェ



○ジャストインタイム物流



ご清聴ありがとうございました。



武陽食品株式会社