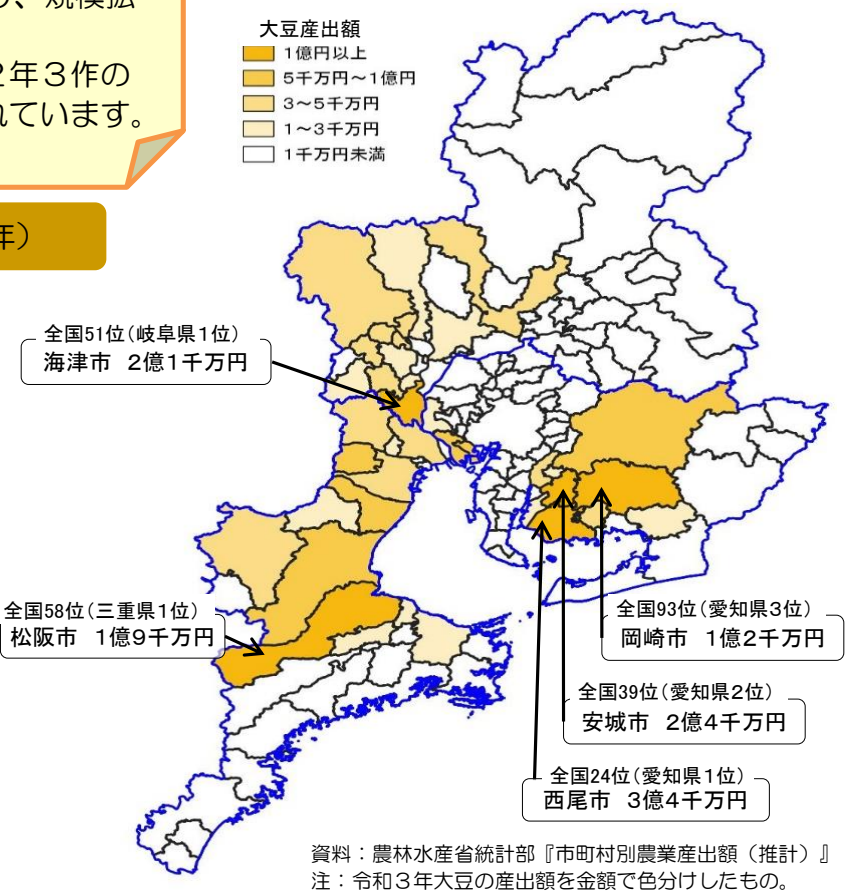
大　豆

～ 東海３県の１経営体当たり作付面積は10年間で2.8倍に増加 ～

東海３県における販売目的で大豆を作付している経営体の１経営体当たり作付面積は、10年間で2.8倍の増加となっており、規模拡大が進んでいます。
東海地域では、稲ー麦ー大豆の２年３作のブロックローテーションが確立されています。

東海３県の大豆の市町村別産出額（令和３年）



資料：農林水産省統計部『市町村別農業産出額（推計）』
注：令和３年大豆の産出額を金額で色分けしたもの。

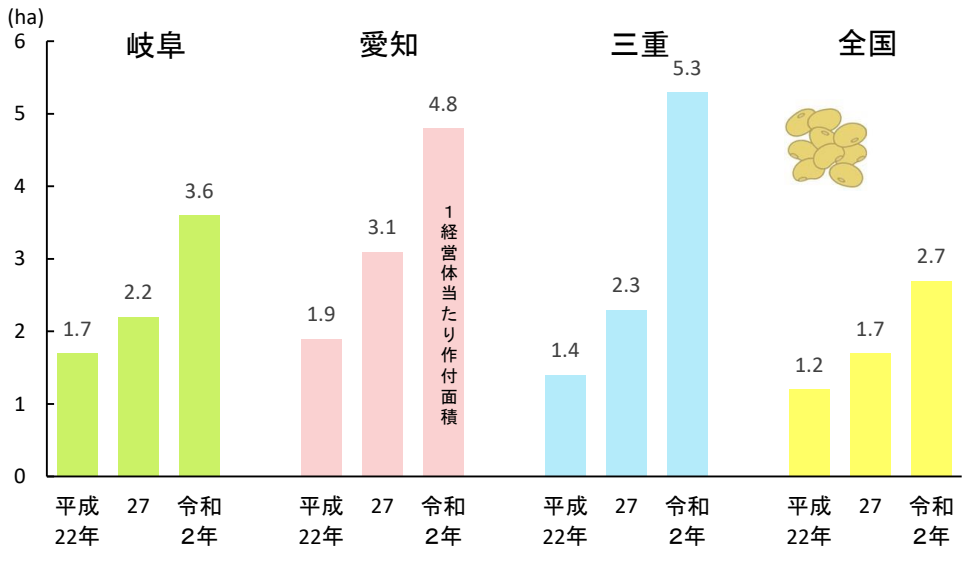
大豆産出額の全国順位（令和３年）

単位：億円

順位	都道府県	大豆産出額
1　（1）	北海道	175
2　（2）	宮　城	32
3　（7）	秋　田	20
4　（6）	滋　賀	19
5　（5）	兵　庫	16
6　（4）	佐　賀	12
7　（9）	新　潟	11
8　（3）	福　岡	11
9　（11）	青　森	11
10　（8）	富　山	11
⋮		
12　（14）	愛　知	11
15　（17）	三　重	6
17　（19）	岐　阜	5

資料：農林水産省統計部『生産農業所得統計』
注：（　）内は前年の順位である。

販売目的で大豆を作付けしている１経営体当たり作付面積の推移

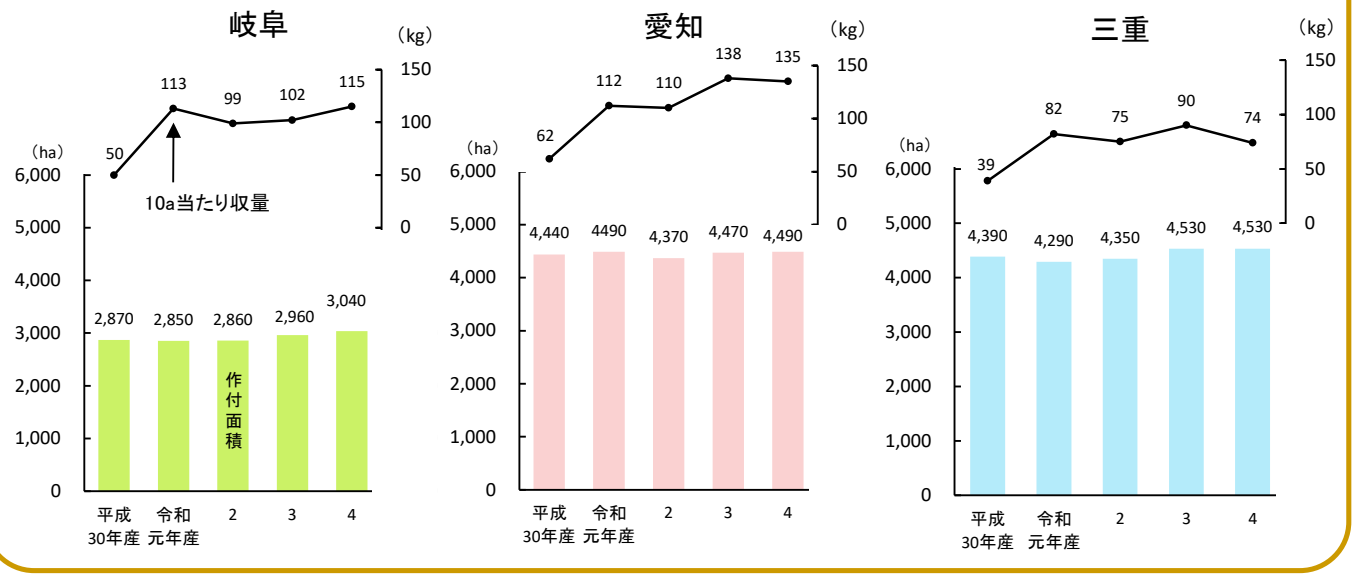


ブロックローテーションとは、集団転作の手法の一つで、圃場をいくつかのブロック（区画）に分けて毎年、転作を実施するブロックを変えていく方式よ。
生産性を向上させるのが目的よ。

三重県では組織化が進み、１経営体当たりの作付面積が増えているのよ。

資料：農林水産省統計部『農林業センサス』

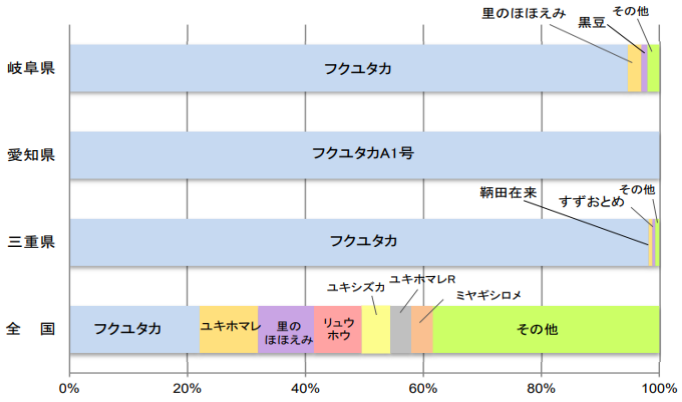
県別の大豆作付面積と10a当たり収量の推移



資料：農林水産省統計部『作物統計』

大豆の品種別作付面積シェア及び東海地域で作付けされている主な品種とその特徴

令和3年産　品種別作付面積シェア（全国・東海3県）



※全国は令和2年産

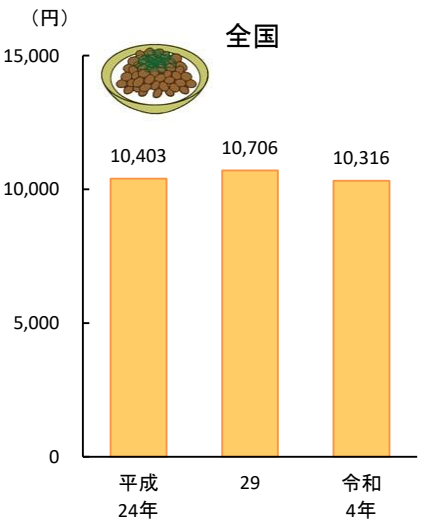
東海地域で作付けされている主な品種の特徴

品種名	粒の大きさ	用途（下線は主要用途）	特徴
フクユタカ	中の大	豆腐	豆腐加工適性に優れ、広域適応性のある品種。
フクユタカA1号	中の大	豆腐	フクユタカに難裂莢性を導入した品種。外観、品質はフクユタカと同等。
里のほほえみ	大	煮豆、豆腐、味噌	倒れにくく、大粒良質でタンパク質含量が高い品種。
すずおとめ	小	納豆	暖地での栽培に適した良質小粒種。納豆加工適性に優れる。

資料：農林水産省穀物課「国産大豆の品種特性～加工特性と栽培特性～」

資料：『東海の大豆をめぐる事情』（令和５年５月版）

１世帯当たりの大豆加工品の支出金額の推移とランキング（令和４年）



「大豆」は「大いなる豆」の意味から名づけられたとされています。「大いなる」とは、偉大な、りっぱな、という意味よ。
　大豆はたんぱく質が豊富なので「畑の肉」と呼ばれているわ。また、アメリカでは大豆は「大地の黄金」と呼ばれているそうよ。

単位：円

順位	都市	大豆加工品支出金額
1	盛岡市（岩手）	13,778
2	福島市（福島）	13,674
3	富山市（富山）	13,597
4	金沢市（石川）	12,680
5	福井市（福井）	12,423
6	前橋市（群馬）	12,324
7	秋田市（秋田）	12,058
8	宇都宮市（栃木）	11,834
9	京都市（京都）	11,806
10	水戸市（茨城）	11,561
⋮		
18	岐阜市（岐阜）	10,621
19	津市（三重）	10,488
40	名古屋市（愛知）	8,504

資料：総務省統計局『家計調査』
注：大豆加工品とは、豆腐、油揚げ・がんもどき、納豆、他の大豆製品をいう（みそ及びしょう油は除く）。