

資料編

(ヒアリング報告)

I. 国産大豆に対するニーズの動向-国産大豆の供給に対する大豆実需の期待-

1. 2007年～2008年産における大豆加工品製造業の原料大豆価格と製品価格（アンケート調査結果）

2007年産大豆は、輸入品価格の大幅な上昇と納豆用等の国産大豆価格の上昇があり、大豆加工品メーカーの原料調達には大きな変化があった。またポジティブリスト制度の導入後では大豆加工品メーカーでも国産大豆への需要シフトが起こっている。こうした大豆市場の変化は、各業種の需要で影響が違い、国産大豆への期待感にも違った影響になっている。

以下では、まず2007年産実績（及び2008年産予想）における大豆加工品製造業各業種の原料調達状況（原材料価格と製品価格の変動）を概観し（56社の事例）（表1～表5）、次項2で個別企業における国産大豆の供給に対する期待についてのヒアリング結果を示す。

①豆腐製造業

豆腐製造業では、国産大豆のみ使用が1社、輸入大豆が主で製品によって国産大豆も使用する企業5社、輸入大豆のみの使用2社の計7社の事例である。

2007年産は輸入大豆価格が大きく上昇し製品価格も上昇している。2008年産では輸入大豆価格が前年並みかそれ以下に低下し製品価格も低下すると予想している。国産大豆だけの取扱いは1社のみであるが、2007年産でも原料価格、製品価格とも低下としている（表1）。

表1. 豆腐製造業における原材料費中の大豆使用額と製品価格の変動（7社の事例）

前年に比べ、1: 上昇、2: 変わらない、3: 低下

	原料大豆の国産・ 輸入別使用状況	製造費に占める原材料費の割合		原材料費に占める原料大豆使用額の割合		製品販売価格	
		平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想
A	国産のみ	3	3	-	-	3	3
B	国産品・輸入品	1	2	1	2	1	2
C	国産品・輸入品	1	2	1	2	1	3
D	国産品・輸入品	1	2	1	1	1	2
E	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
F	国産品・輸入品	1	2	1	2	2	2
G	輸入品のみ	1	3	1	2	1	3
H	輸入品のみ	1	1	1	1	2	2

②納豆製造業

納豆製造業では、国産大豆のみ使用が1社、輸入大豆が主で製品によって国産大豆も使用する企業が18社、輸入大豆のみの使用が2社の計21社の事例である。

2007年産は国産大豆価格と輸入大豆価格がともに上昇したものの、製品価格は上げられない状況になっている。2008年産では低下を予想する企業もあるが、国産大豆価格と輸入大豆価格は

ともに高値の持続が予想されている。2008 産では、製品価格を上げられない状況に変わりはないようである。国産大豆だけの取扱いは 1 社のみであるが、2007 年産、2008 年産ではともに原料価格、製品価格とも上昇としている（表 2）。

納豆用大豆では、北海道産大豆を使用する企業が多く、2007 年産では国産大豆の需給が逼迫し原料価格も大きく上昇している。

表 2 . 納豆製造業における原材料費中の大豆使用額と 製品価格の変動(21社の事例)

前年に比べ、1: 上昇、2: 変わらない、3: 低下

	原料大豆の国産・ 輸入別使用状況	製造費に占める原材料費の割合		原材料費に占める原料大豆使用額の割合		製品販売価格	
		平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想
A	国産品のみ	1	1	1	1	1	2
B	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	2
C	国産品・輸入品	3	3	3	3	2	2
D	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	2
E	国産品・輸入品	1	1	1	2	2	2
F	国産品・輸入品	1	2	1	2	2	2
G	国産品・輸入品	2	1	2	1	2	1
H	国産品・輸入品	1	1	1	1	3	2
I	国産品・輸入品	2	1	2	1	2	2
J	国産品・輸入品	1	2	1	2	2	2
K	国産品・輸入品	1	2	1	2	2	2
L	国産品・輸入品	1	1	1	2	2	2
M	国産品・輸入品	1	3	2	2	2	1
N	国産品・輸入品	1	1	1	1	1	1
O	国産品・輸入品	1	2	1	1	2	2
P	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	2
Q	国産品・輸入品	1	2	1	2	1	2
R	国産品・輸入品	1	3	1	3	-	-
S	国産品・輸入品	1	1	2	2	3	3
T	輸入品のみ	1	3	1	3	1	2
U	輸入品のみ	1	1	1	1	2	2

③大豆素材・煮豆製造業

大豆素材・煮豆製造業では、北海道産大豆の使用割合が多く、7 社の事例もほぼ北海道産大豆使用のみの企業である。2007 年産は、国産大豆価格が上昇し製品価格も上昇している。2008 産では、国産大豆価格が低下し製品価格も低下が予想されている（表 3）。

表 3 . 大豆素材・煮豆製造業における原材料費中の大豆使用額と 製品価格の変動(7社の事例)

前年に比べ、1: 上昇、2: 変わらない、3: 低下

	原料大豆の国産・ 輸入別使用状況	製造費に占める原材料費の割合		原材料費に占める原料大豆使用額の割合		製品販売価格	
		平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想
A	国産品のみ	2	2	2	2	2	2
B	国産品のみ	2	2	2	2	2	2
C	国産品のみ	1	2	2	2	1	2
D	国産品のみ	1	2	1	2	1	2
E	国産品のみ	1	1	1	1	2	2
F	国産品のみ	1	1	2	2	2	1
G	国産品のみ	1	2	1	2	1	2

④味噌製造業

味噌製造業では、国産大豆のみ使用の 5 社、輸入大豆が主で製品によって国産大豆も使用する企業 8 社、輸入大豆のみの使用 1 社の計 14 社の事例である。

国産大豆使用の5社では、2007年産は1社を除いて上昇せず製品価格では2社が上昇、3社では変わりなかった。2008年産では、輸入品価格の上昇による影響から3社で製品価格の上昇が予想されている。主に輸入大豆を使用する企業と輸入大豆のみを使用する企業9社では、2007年産では原料価格が上昇しそれに伴って製品価格でも上昇している。2008年産でも、原料価格の高値と製品価格の上昇が予想されている。(表4)。

表4. 味噌製造業における原材料費中の大豆使用額と製品価格の変動(14社の事例)

	原料大豆の国産・ 輸入別使用状況	前年に比べ、1: 上昇、2: 変わらない、3: 低下					
		製造費に占める原材料費の割合		原材料費に占める原料大豆使用額の割合		製品販売価格	
		平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想
A	国産のみ	2	2	2	2	2	2
B	国産のみ	1	1	1	1	1	1
C	国産のみ	2	2	2	1	1	1
D	国産のみ	2	1	2	1	2	1
E	国産のみ	2	2	2	2	2	2
F	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
G	国産品・輸入品	1	1	1	1	1	1
H	国産品・輸入品	1	1	1	1	3	1
I	国産品・輸入品	2	2	2	1	2	1
J	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
K	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
L	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
M	国産品・輸入品	2	2	1	2	-	-
N	輸入品のみ	1	1	1	2	1	2

⑤ 醤油製造業

醤油製造業では、国産大豆使用の2社、輸入大豆が主で製品によって国産大豆も使用する企業3社、輸入大豆のみの使用2社の計7社の事例である。

国産大豆のみ使用の2社では、2007年産は原料価格、製品価格は変化がなく、2008年産は製品価格の見込みが企業で分かれた。主に輸入大豆と輸入大豆のみの使用企業5社では、2007年産は原料価格が上昇したが、それに伴って製品価格の上昇が見られない。2008年産では、原料価格の高値と製品価格の上昇を予想する企業と変わらないとする企業に分かれている。(表5)。

表5. 醤油製造業における原材料費中の大豆使用額と製品価格の変動(7社の事例)

	原料大豆の国産・ 輸入別使用状況	前年に比べ、1: 上昇、2: 変わらない、3: 低下					
		製造費に占める原材料費の割合		原材料費に占める原料大豆使用額の割合		製品販売価格	
		平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想	平成19年産	平成20年産予想
A	国産のみ	2	1	2	2	2	1
B	国産のみ	1	2	3	2	2	2
C	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
D	国産品・輸入品	1	1	1	1	2	1
E	国産品・輸入品	2	2	2	1	2	2
F	輸入品のみ	1	2	1	2	1	2
G	輸入品のみ	2	2	2	2	2	1

2. 業種別事例：原料大豆の調達状況と国産大豆の評価及び期待（ヒアリング調査結果）

（1）豆腐製造業

1) 豆腐製造業A社（関東地方、製造卸売・小売業、常用従業員数 50～100 人）

一調査時期、2009 年 1 月、2009 年 3 月一

①販売製品の概要と需要

・A社は、国産大豆を使用した豆腐、生ゆば、揚げ物等の製造販売を行うメーカーである。A社は製造卸売のほか直売店を持ち、日本名水百選に選ばれる栃木県の湧水地に工場（有機認証工場）を設置し、国産大豆と海水にがりを用いた手作り豆腐のこだわりの製品づくりをしている。定番商品は、豆腐で25アイテム、ゆば6アイテム、豆乳3アイテム、おから1アイテム、がんもどき・厚揚げ6アイテム、油揚げ4アイテム、海水にがり等のほか、新商品としておからケーキ2アイテム、豆腐7アイテム、がんもどき2アイテム等である。豆腐の新商品では、2アイテムが地産地消を目的とした商品である。いずれの商品も豆腐、揚げ物としては高価格製品になっている。

A社は、1960年代都内の製造小売店として設立されたが、スーパーマーケット、生協の展開とともに成長し卸売業に進出し、豆腐コロッケ、豆腐ピザ等豆腐製品の開発を活発に行ってきた。この間の販売先は、地元の中小スーパーマーケットと大手スーパーの手作り製品コーナー店、生協が中心となっている。原料産地と製品の販売先の間をみると、スーパーマーケット仕向け製品は主に輸入大豆を使用した製品が中心であり、大手スーパーの手作り製品コーナー店、生協仕向け製品では主に国産大豆を使用したこだわりの製品からなっていた（かつては、大手スーパーの仕入れ先は各地元のメーカーから行われていた）。

スーパーマーケットの販売競争が激しくなる中で、価格競争も激しくなり一般スーパーマーケット仕向け製品（輸入大豆による）の製造を中止している。1990年代では国産大豆の生産が増え価格が低下してきた過程で、国産大豆を使用したこだわりのある製品に特化するようになっていく。

現在の販売先は、関東を中心として、生協約30%、スーパーマーケット約30%、自然食品関連会社・外食のホテル等30%、直売店が約10%になっている。

・大手メーカーが量産する製品が市場シェアを高める一方で、この数年、こうした多様な商品の需要が増えてきたのは、男前豆腐の消費がブーム化し消費者に認知された影響があると思われる。また豆腐の嗜好性には、地域性が今なおあるが関東では都心を中心に柔かい豆腐を求める傾向がある。

昨年まではこうした消費志向の中で、中国産食品の安全性問題も発生し国産大豆を使用した製品の需要は伸びていた。しかし、2008年9月以降の景気の悪化とともに、需要に変化が起きている。現在の消費需要は、高価格品の売上が低迷し低価格製品の需要に大きく移っている。特にスーパーマーケット仕向けの製品では、特に低価格製品の需要に大きくシフトしている。

消費需要が低価格製品の需要にシフトしてくると、商品アイテム数が多く手作業による労働集約型の製品づくりでは収益性の低下が避けられなくなってしまう。

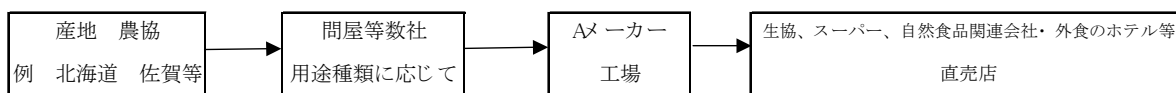
②原料大豆の調達状況及び方針

・原料大豆の使用量は、2006年産で年間約7,500俵/60kg、2007年産大豆の調達状況は平年並みであり特に変化がなかった。2008年産は無事収穫されたと聞いており、特に心配する点はないようである。むしろ2007年産では原材料価格は低下しており、2008年産価格も低下を予想している。今後、価格の上昇が無ければ良いと思う。

・原料大豆の流通は、商品用途に応じた地域別の原料調達が必要であり、複数の問屋との取引が行われている。

以前は産地との直接取引を行ったことがあるが、現在は、災害のあった年などではメーカーではリスクを負えないため、選別機能、保管機能がある問屋機能が必要と考えている。問屋は多種類の原料大豆を持ち小ロットの仕入れに対応しており、製造の必要量に応じて購入できる。

当社では、国産大豆だけを扱っているため原料のトレーサビリティこのルートでは確実であり、消費者の安心、安全ニーズにも十分対応できている。



- ・地産地消では、地元産大豆だけが使用できるため、地元JAから仕入れ、製品化（豆腐2アイテム）した後、生協で販売するほか、会員へのデリバリーサービスによって販売されている。

③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等-

原料大豆の使用品種・銘柄は、新潟県産エンレイ、栃木県産タチナガハ、佐賀県産フクユタカ、北海道産とよまさりである。

フクユタカはたんぱく含量が高い豆腐適性があり、良い品種と評価している。エンレイはたんぱく含量が高く、数量、品質とも安定している。また、とよまさりは、甘味がありかつ北海道産大豆には商品としてプレミアがあると評価している。

また、粒区分については、小粒だと加工する際の歩留まりが悪いため、歩留まりの点では大粒種が有利である。

消費者の安全、安心志向に対応する上でも、国産大豆を使用した製品づくりを行いたい。農協との直接契約は、災害のあった年のリスク負担等でデメリットがある。

エンレイ、タチナガハ、フクユタカは、農家にとって作りやすい品種と考えられる。タチナガハはコンバイン収穫が可能な品種で、農家にとって作業効率が良い品種と思われる。メーカーでは豆腐適性の高い原料大豆を使用したい意向があるが、農家は作りやすい品種を生産したい意向がある。

2) 豆腐製造業 B 社（関東地方、製造卸売業、常用従業員数 100～200 人）

—調査時期、2009 年 1 月、2009 年 3 月—

①販売製品の概要と需要

・ B 社は、チェーンストアのグループ企業として、豆腐、揚物、こんにゃく、麺、納豆、米飯、和菓子の製造販売を行うメーカーである。

現在、北関東に工場を有し、ISO22000 の認証（注 1）を取得し、消費者の食の安心、安全ニーズに対応している。また有機 JAS 認証を取得している。販売製品は、都心の高級住宅地周辺の消費需要に対応した高価格品（国産原料使用等）と買いやすい価格の商品で構成されている（販売数量では買いやすい価格の商品が主体で高価格品は少ない）。

定番商品は、豆腐が 12 アイテム、納豆が 11 アイテム、油揚げが 6 アイテム、厚揚げ 2 アイテム、こんにゃくが 11 アイテム、和菓子類が 9 アイテム、麺類アイテムのほか米飯類である。

・チェーンストアの拡大期では、各スーパーマーケットの周辺の豆腐店等から仕入れていたが、地域ごとに品揃えが相違し、同じ価格の同じ品質の品揃えを提供したいチェーンストアの方針にそぐわなかったことから、B 社はグループ企業として豆腐、揚物、こんにゃく、麺、納豆等の日配品を製造し供給してきた。

現在では大豆加工品等を扱うメーカーが成長し、委託製造も可能であるが、豆腐、揚物、納豆等は販売額に占めるウェイトも高いうえ、独自の製品を販売できるため自社グループ内で生産されている。

また近年では、和菓子類、米飯類の製造が開始されている。

・ B 社の製品は、都心（高級住宅地周辺）の需要の高級化とともに、商品のバリエーションが順調に増えている。この数年では、豆腐、納豆等は有機 JAS 原料と国産原料使用の製品が伸び、商品アイテム数も増えている。

また昨年、中国食品に対する消費需要の低下によって、有機農産物使用製品の需要が鈍り、国産原料使用製品が伸びている。しかし、2008 年後半以降の景気の低下によって、消費者の低価格志向が強まり、高価格商品の需要に変化が現れている。現在では、高価格品の需要が減少し価格を訴求した商品が売れ筋商品になっている。

このように消費者の支出傾向は変化しているものの、豆腐、揚物、こんにゃく、麺、納豆等の日配品はベーシックな商品群であり、商品構成としては現状の範囲で生産を続けていく方針である。

原料産地と販売製品の関係を見ると、次のようである。

豆腐は、国産大豆 100%使用のきぬ・もめん豆腐、有機大豆 100%使用のきぬ・もめん豆腐である。国産大豆は宮城県産ミヤギシロメ、タンレイ、有機 JAS 大豆は中国、アメリカ産の JAS 認証の原料が使用されている。

国産大豆 100%使用の油揚げはミヤギシロメ、ミヤギタンレイ、他の油揚げのうち厚揚げはカナダまたはアメリカ産大豆が使用されている。

納豆は、国産小粒納豆は北海道スズマル、黒豆小粒納豆は北海道黒千石、有機大豆はカナダまたはアメリカ産等である。

こんにゃくは群馬県産であり、有機 JAS 製品は中国産 JAS 認証の原料が使用されている。

(注1) HACCP と ISO9001 の品質管理手順を組み合わせた食品安全マネジメント

②原料大豆の調達状況及び方針

・大豆加工品では、2007 年産大豆価格は上昇したが、製品価格は前年並みとなった。2008 年産では原材料価格は引き続き上昇し、製品価格も上昇している。

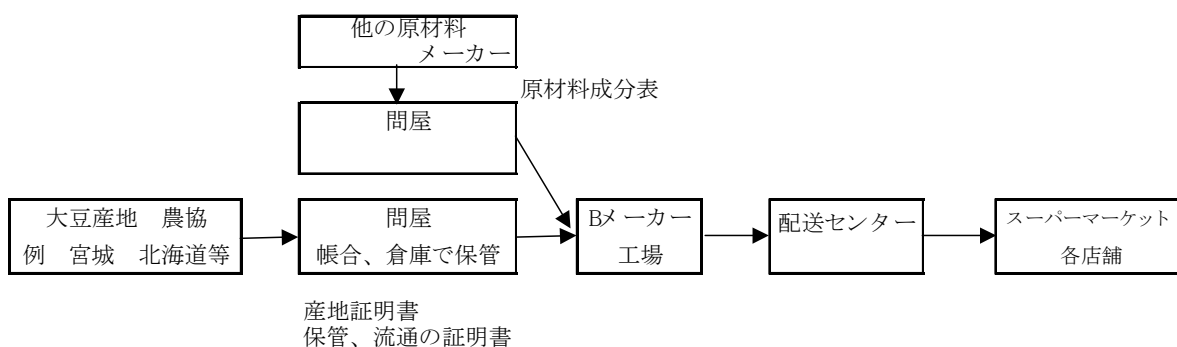
・原料大豆の使用量は、平成 19 年産国産大豆で年間約 300 トンである。その産地別内訳は宮城県産が 95% (豆腐用)、その他が北海道産 (納豆用) であり、若干単価が上昇している。現在、国産志向が強まっていることから使用量を増やす見込みである。2008 年産は前年並みを見込んでいる。

2007 年産輸入大豆の使用は、年間約 2,000 トンである。その原産国をみると、大半がカナダ、アメリカの非遺伝子組み換え大豆 (Non-GMO) の白目大豆である。有機 JAS 認証大豆は 90%以上が中国産になっている。2008 年産価格は白目大豆で前年より価格の上昇を見込み、有機大豆は前年並みを見込んでいる。

・B社の原料大豆の流通について、国産大豆だけを示すと下図のようになっている。

近年、安全、安心性への取り組みとして、原料大豆のトレーサビリティが行われている。輸入原材料も同様にトレーサビリティが可能になっている。

大豆加工品の一次・二次加工品原料については、各問屋、メーカーから原材料の成分表を入手している。



③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

国産原料大豆では、納豆用の北海道スズマル、北海道黒千石は味覚が良く、品質の違いを評価できるとしている。また豆腐用では、たんぱく質含量の高さが生産性の高さになるため、品種の加工適性が評価の基準になっている。

今後、国産原料の商品の需要は横ばいを想定しているため、製品の品質を安定させるため産地品種を変えない方針がとられている。国産原料は安全性等の問題少ないため良い原料であるが、流通の仕組みや価格形成において難しい面があるように思われる。

輸入大豆では、非遺伝子組み換え大豆 (Non-GMO) を使用しているが、アメリカで生産される食用大豆のうち NON-GMO は 7%程度にすぎないと聞いている。アメリカでも大豆フレークは、NON-GMO を使用している。将来、調達が難しくなるのではないだろうか。価格は確実に上昇トレンドに向かうように思う。現在、買い付けは 1 年分で契約しているが、生産が持続するかが気がかりである。

(2) 納豆製造業

1) 納豆製造業A社(長野県北信地域、製造卸売業5~10人)

—調査時期、2008年10月—

①販売製品の概要と需要

A社は、農林水産大臣賞等を受けている納豆専門の製造卸売業である。独自の発酵技術によってこだわりの納豆製品づくりを行っている。販売先は、地域のスーパーマーケット、小売店等である。近年の納豆市場における中小納豆メーカーは、国産原料の使用等による高付加価値化によって大手メーカーとの製品差別化が必要になっている。納豆メーカーとしては、優れた原料大豆を使用すれば売れると考えていた時期があったが、この10年では価格競争が激しくなり製品単価の低下が市場の販売条件になってきたためである。

国産大豆を使用した場合、どうしても製品価格が高くなってしまい消費者が評価してくれるかが課題となる。中小企業ではスケールメリットがなく、1商品当たりの物流費、人件費、光熱費、償却費等を下げることが難しいことから、大手メーカーのように大量生産によって製品単価を下げ広域販売して行く条件が得られないためである。

②原料大豆の調達状況及び方針

A社の使用する原料大豆の内訳は、国産品が約50%(うち北海道産が25%、長野県産が25%)、輸入品が約半数である。国産品のうち北海道産はスズマル、ユキシズカ、長野県産はタチナガハ、ナカセンナリ、スズロマンである。

2007年産大豆では、北海道産小粒の特定品種(スズマル)の価格が前年比2倍程度で推移し、その影響でユキシズカも上昇し、その他の大豆もやや高くなっている。2008年産大豆価格は前年に比べやや低下している。長野県産ナカセンナリは10~20%上昇し原料確保にやや難があると聞いている。納豆用小粒品種については、2007年産は長野県全体(契約栽培が主)で20トン弱、このうちA社が3トン使用している。

2008年産大豆の流通についてはこれから明確になっていく時期である。平成20年産の納豆用小粒品種の契約栽培数量は長野県全体で40トン程度である。現時点では契約栽培以外の原料調達では特に問題はなさそうである。

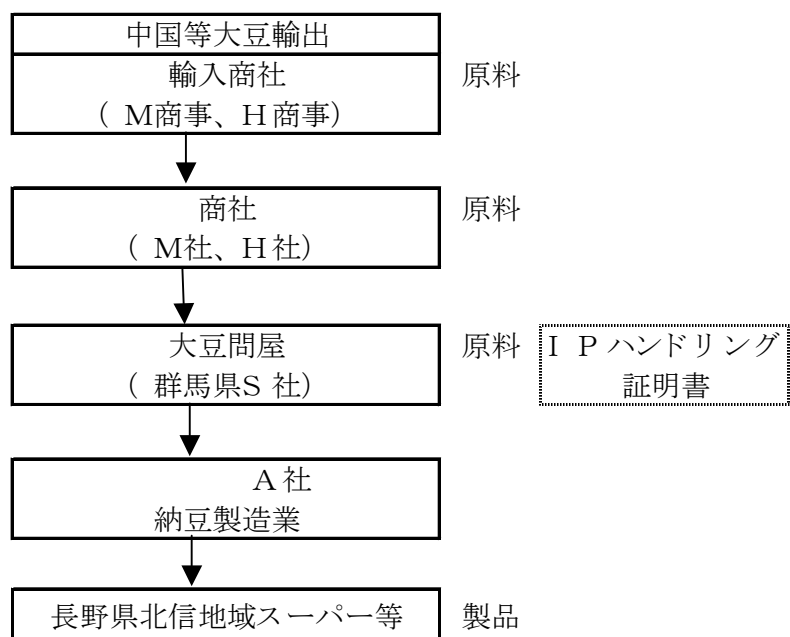
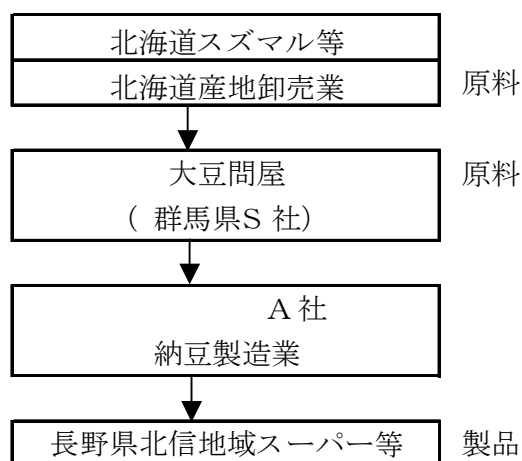
2007~2008年産大豆の品質を見ると、2007年産大豆では、北海道産は例年と同じレベルと見られるが、需要が供給を上回った結果、品質的に劣る原料まで高値で販売されたようである。2008年産大豆は、品質的に良いと聞いている。長野県産大豆は概ね収量も多く、質も良いようである。このうち納豆用大豆の外観は良いようであるが、品質的(成分的)に良いかは今後製品を作ってみないと分からない。

輸入大豆は、耕作地の条件が日本の土壌に近く、大豆種皮が柔らかい中国産原料を使用している。一般に中国産大豆の需要は味噌、納豆用が多くなっている。

中国産大豆は、近年、価格が上昇していること、また食品の安全性の面から、何より消費者イメージが大きく低下しており、中国産に価格メリットもなくなっているように思われる(なお、輸入原料価格はカナダ、アメリカ産の方が中国産より少し高い)。そこでA社は他の国の原料に切り変えている。輸入大豆については、以前は遺伝子組み換え大豆でさえなければ良かったが、2008年の食品事故(餃子製品の農薬混入事故)の後では、消

費者志向は国産であることに変化していると考えられる。

A社の原料大豆の調達ルートは、国産品、輸入品別に次のようになっている。



③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等-

・地元産原料についてみると、ナカセンナリについては栽培現地（上田、松本等）に視察に行き生育状況を確認している。

・選別に関しては、納豆用では農協の選別では異物が入っていることもあるため、もう一度選別をかけている。スズロマンは、当方希望の選別条件を購入の条件としている。納豆製品は概観を重視するため納豆用に再選別が必要である。

・北海道産大豆の品質は安定している。地元産では集荷の時、規模の大きい農家は選別が良いが、規模の小さい農家の場合は対策が必要と思われる。例えば、帽子を被り頭髮の混入を避けるなどちょっとした対処で改善するのでそうした対処が必要と思う。

また、虫食い粒などについては、栽培管理の問題で大豆の栽培を指導している人（営農指導、普及センター等）とのコミュニケーションの問題と思われる。

・品質の問題に関しては、生産者とメーカーのコミュニケーションが無いのではなく、メーカーが問屋にしか要望を言わないできたメーカー側の責任かもしれない。

・納豆用大豆の成分は、タンパク含量よりむしろ糖質が評価対象になる。発酵の過程で味覚は糖質が重要になる。おいしいこだわりの納豆を作るために、皮の薄い原料大豆が良いと考えている。小粒であれば良いというわけではなく、大豆の皮の厚さで商品の特徴が出てくる。

④長野県産納豆用小粒大豆の生産状況

長野県では、地場産の納豆用小粒大豆の生産がなかった。

長野県では、2001年から5年間スズコマチの栽培が試され、その味覚は良かったが、外觀が劣っていたため試験品種の段階で終わり、奨励品種にはならなかった。その後、2007年の品目横断的経営対策によって農家と加工業者が契約できるようになり、現在、生産農家でスズロマンが作付けされている。スズロマンは、2006年に長野県農業試験場が開発した品種で、2008年は農家と加工業者の直接契約の形で栽培されている（各地の単協で申請代行をしている。）。

また2007年に品目横断経営対策になったことで、地場産の大豆が使えるようになってきた。現在、地元産の納豆用大豆が、地産地消を目的にPTAの後押しで学校給食で利用されている。地元産の小粒品種を使用している納豆製造業は、現在2社だけなので価格が高く市場が成長しないと考えている。県内大手メーカーの参加が得られ需要量を大きくしていかないと成長しない。

2) 納豆製造業B社（関東地方、製造卸売・小売業、常用従業員数5～10人）

—調査時期、2009年2月—

①販売製品の概要と需要

・B社は、都心で創業60年の納豆専門の製造販売店である。販売先は自社店舗での小売と病院、飲食店への業務用になっている。商品需要は、かつては家庭用が中心であったが、現在は業務用が60～70%、家庭用が30～40%である。この間でもスーパーマーケットは流通が違うため販売先とはならなかった。

納豆製造業は、スーパー量販店向けの販売方針をとるか、個人商店化し製品差別化を図るかの両極端の市場と思われる。

②原料大豆の調達状況及び方針

・家庭用が中心の時期は、国産大豆のみの使用であったが、業務用需要の増加とともに価格メリットのある輸入大豆の使用量が増加している。

国産大豆は、創業以来、十勝産秋田大豆を使用してきたが、10年ほど前からは好評のスズマル大豆も1割ほど使用している。

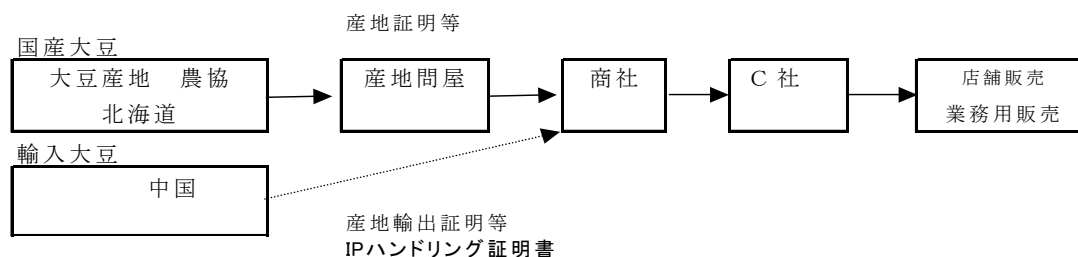
・納豆は、平成19年産の大豆価格が上昇し、製品価格は前年並みであった。平成20年産では価格は引き続き上昇し、製品価格も上昇している。

・原料大豆の使用量は、平成19年産国産大豆で年間3トンである。産地別では、北海道産（秋田大豆、スズマル）が100%で、その単価は上昇している。

品質的には例年と変わっていない。平成20年産国産大豆では、スズマルが豊作で供給がだぶついていると聞いており単価も下がっているが、やはり高止まりを予想している。品質を見ると、秋田大豆では粒形がややまばらになっているように思われる。

平成19年産輸入大豆の使用量は年間30トンで、中国産を使用している。品質は選別もよく安定して味覚も良いと思うが、極小粒が入手できない。

・原料大豆の流通は、下図のようである。



③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

・国産大豆では、主に北海道産秋田中粒を使用しているが、従来、消費者に中粒の納豆が好まれていたためである。

最近では、小粒で納豆適性が高い北海道産スズマルも使用しているが、味覚が非常に良い品種である。自社の納得の行く製品を作ることは急には出来ない。新しい品種銘柄を使用しても、温度、発酵時間も違い良い納豆になるか分かるまでは時間がかかる。従来比べて、北海道産大豆は品質が向上している。かつては品薄で価格が高いと品質が悪かったが、現在は価格が高いだけ品質も良くなっている。

・主要な大豆産地では、大豆の作付面積を減らさないようにしてほしい。安定的な供給ができれば、品質も良くなるのではないか。農家と直接契約を考えた場合、全量引き取らなければならぬとなると、生育の悪いときは危険が大き過ぎる。

3) 納豆製造業C社（東北地方、製造卸売業、常用従業員数 10～20 人）

—調査時期、2009 年 1 月—

C社は、納豆専門の製造卸売業である。

①原料大豆の調達状況及び方針

・納豆は、平成 19 年産の大豆価格が上昇し、製品価格は前年並みであった。平成 20 年産でも価格は上昇しているが、製品価格は前年並みで抑制されている。

・原料大豆の使用量は、平成 18 年産では国産大豆で年間約 1 トン（秋田産リュウホウ、北海道産スズマル）、輸入大豆（アメリカ、カナダ、中国）が約 350 トンである。

平成 19 年産国産大豆では、消費者の中国産農産物への不信感から北海道スズマル等に需要がシフトし、価格が 30%あまり上昇している。このため本社からの手当ては前年比 7 割程度しか出来ず他の品種で補っている。

また学校給食用需要では、地産地消で指定される地元の県産大豆が手当てできなかった。国産大豆は、産地によって相違があるものの品質的には安定している。平成 20 年産は、全体に作柄が良いと聞いており、国産大豆の購入を増やしたい意向を持っている。

輸入大豆では、平成 19 年産の中国小粒種の価格は前年比約 2 倍、カナダ産極小種は 1.4 倍に上昇している。

中国産は年契約で購入した後、中国産食品に農薬混入問題が起こったことから予定の使用ができず在庫を抱えることになった。アメリカ、カナダ、中国産の各大豆の品質は平年並みであった。

②原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

・国産大豆では、秋田産リュウホウは納豆適性があり製造しやすく味覚も良い品種である。

・学校給食用の地産地消では、地元福島産の納豆用原料大豆の生産が乏しく、産地と品種の条件が満たせていない。

県内産では品種が 1 種類しかないため、価格が上昇すると購入できないので、生産の拡大が望まれる。

4) 納豆製造業D社（中部地方、製造卸売業、常用従業員数 5～10 人）

—調査時期、2009 年 1 月、2009 年 3 月—

①販売製品の概要と需要

・D社は、創業以来 57 年の納豆専門の製造卸売業であり、インドネシアの伝統的大豆発酵食品テンペなども製造している。おいしい水を求めて静岡県伊東に移転し新工場を設置し、現在、日産 5,000 パックを生産している。新工場では、海洋深層水と北海道産スズマルを使用した納豆などの新商品開発が行われている。

販売先は、スーパーマーケット、地元小売店（贈答品）、学校給食（地産地消）、宅配等の直接販売からなっている。販売先によって次のように商品が異なっている。

約 70%が輸入大豆を使用し価格を抑えたスーパーマーケット向け商品、残り約 30%が地元観光地の贈答用及び直接販売で国産大豆を使用した高価格商品である。

・近年、地元のスーパーマーケットでも納豆製品の価格競争が激しくなり、地元中小メーカーの製品も売場確保が非常に難しくなっている。そこでD社は、高付加価値商品の需要開発を進めてきた。その代表的商品は、海洋深層水と北海道産スズマルを使用した納豆商品の開発であり、大豆発酵技術を応用したテンペなどである。他に産学協同研究が行われている。大手製薬メーカー研究所のサプリメント製品開発プロジェクトの一環として、発酵技術を生かした一次加工原料の開発を行っている。

・バブル経済以降、当地周辺（別荘地域）では贈答用として地元産納豆の需要が口コミで増加している。中でも地元静岡産大豆を使用した商品（食感が硬く本来納豆の味覚としては一般的ではなかった）では、こだわりの商品として固定客の需要が出ている。

また学校給食用（約 25 年前から開始）では、参加企業数が多く長期にわたって 1 社当たりの受注が少ない時期が続いたが、参加企業数の減少と地産地消が政策的に推進されたことが契機になって、対象地域が広がり収益は赤字から黒字に転じている。

・D社では、近年、国産大豆を使用した商品の需要が伸びてきたが、中国産食品の農薬混入事件が発生した直後からは、国産製品への需要シフトが顕著になっている。

②原料大豆の調達状況及び方針

・納豆は、平成 19 年産、平成 20 年産の大豆価格が上昇したが、製品価格は前年並みであった。

国産大豆は、作柄で価格が変動する問題があるが、昔と違い最近は保管技術が良くなっているため原料調達を単年度で考えず、前後数年の大豆を調整しながら調達するようにしている。

北海道産大豆では、仕入先の産地問屋の低温倉庫による保管は非常に良くなっている。

・2007 年で使用した国産原料大豆は 6 トンである。

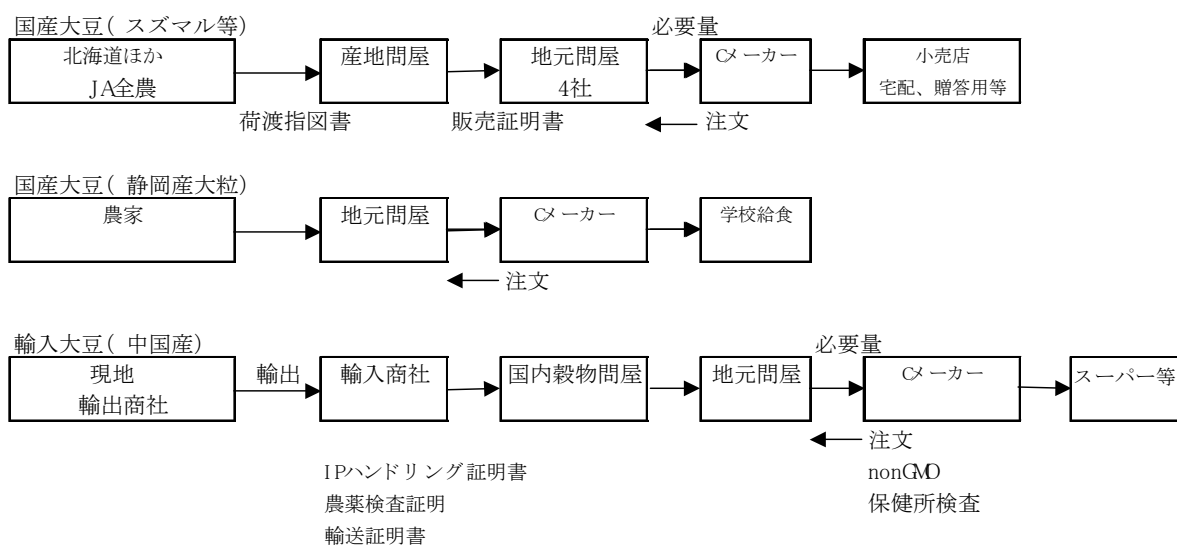
その内訳は、2007 年産の静岡県大豆では特定加工用を使用し、秋田県産では 2005 年度産低温保管品を使用、北海道産は 2007 年産価格が高騰したことから 2006 年産を使用し、不足分を 2007 年産で補っている。

2007 年に使用した 6 トンの大豆の品質はいずれも良好であった。2008 年産に関しては、静岡県産、秋田県産、北海道産の特定品種を確保しなければならないが、価格が高ければ

前年度産の調達が考えられる。2008 年産大豆の品質は、仕入先の商社から良好と聞いている。

2007 年産輸入大豆は、中国産の小粒が前年比 28%高、カナダ産の極小粒が 20%高であったが必要量は調達できている。品質を見ると、中国産の小粒、カナダ産の極小粒とも良好であった。

・原料大豆の流通は、およそ下図のようになっている。



③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

国産原料大豆では、北海道産スズマルはショ糖が多いことから納豆適性に優れ、旨みがある品種である。

取引先である北海道の産地問屋の原料大豆は、品質が高く一種のブランド品として通っており、当社の製品作りには欠かせない（保管状態も非常に良い）。今後、中国産の輸出が従来どおりに順調に行かないとの情報があり、北海道産の生産規模の拡大が望まれる。また、備蓄は国策として考えてほしい。

静岡産フクユタカの大粒は、絶対量が少なく、また生産が減少している。大粒はタンパク含有量が多く、豆腐用には適性がある。

納豆用としては固く食感も良くないが、こだわりの納豆製品としての需要と地産地消では地元産大豆が条件なため必要な品種である。特定加工用であるが、品質は良く 3 等級の品質は十分にある。

(3) 大豆素材・煮豆製造業

1) 大豆素材品製造業A社(中部地方、製造卸売業、常用従業員数 300~500人)

一調査時期、2008年12月、2009年3月一

①販売製品の概要と需要

A社は、缶詰・レトルトパウチ食品の製造販売を行う国内有数の企業である。

A社は、昭和初期に設立されて以来、缶詰メーカーとして発展し国内向け生産のほか海外輸出も行ってきた歴史を持っている。

現在は、国内向け缶詰・レトルトパウチ食品を主体に生産し、生産工場はISO、HACCPの認証を取得し充実した衛生管理、品質管理体制の下で生産されている。また、新製品開発研究も盛んで、近年では食品機能研究等(コレステロール値の低下、流動食等)も活発に行われている。

主要な販売製品は、畜産・水産・果実缶詰類、惣菜缶詰類、レトルトパウチ食品であり、家庭用と業務用からなっている。このうち豆類関連製品は、大豆ドライパック、黒豆ドライパック、各種ビーンズドライパック(ミックスビーンズ、大正金時豆等)、赤飯用あずき缶詰、あん類、ゆであずき缶詰等のアイテムがある。

豆類関連製品の総売上額に占める比率は小さく、取扱い製品にバラエティーを持たず位置づけになっている。大正金時豆のドライパックは売上が低調である。豆類関連製品で最も需要があるのはゆであずき缶詰であり、北海道産あずきの使用製品は現在も需要が伸びている。

大豆関連製品は、大豆ドライパック、黒豆ドライパック、ミックスビーンズ、惣菜の五目製品であるが、コンスタントな売行きの商品になっている。

A社の黄大豆、黒大豆のドライパックは10年ほど前に製品化されている。原料大豆は、製品化当初から国産品に限定されている。

A社では、昨年、中国産食品の農薬混入事件が発生して以来、国産原料への需要シフトが強くなっており、国産原料を使用し製品差別化を図る製品が増加している。

大豆製品も、国内産地を限定した大豆の使用を継続し安定化を図る意向である。さらにブランド化戦略としては、品質が良く、生産量が安定し消費者イメージの良い北海道産大豆使用を一層強調して行きたい意向が見られる。

②原料大豆の調達状況及び方針

・大豆素材製品では、2007年産、2008年産と大豆の原材料価格に変化はなく、製品価格も変化がなかった。

・原料大豆の使用量は、2007年産国産大豆で年間22トンである。

素材缶詰では、製品の外観が重視されるため大粒(2分6の上)の白目大豆に限定し、品位のばらつきを発生させないため、北海道産とよまさりに限定されている。

2008年産大豆は、2009年1~2月の価格を見て調達している。

・原材料のトレーサビリティは、全商品で万全をきしている。近年では、スーパーマーケット、コンビニエンスストアの家庭用および業務用でも安全性を証明する書類提出は必須になっている。

実際に原料を仕入れる前に穀物問屋を通してサンプル(1袋30Kg)を取り寄せ、ラベル、

等級、品質の確認を行っており、産地証明書、農薬検査証明書を必ず取得している。特にポジティブリスト制施行後は、農薬検査証明が揃わない場合等では分析センターに依頼し自社検査を徹底している。メーカーとして、安全性にかかるコストは必要経費になっている。

③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等-

- ・国産大豆は天候等で生産量、価格が変わるが、大きなサイクルで見ると白目大豆の供給はわりと安定している。

黒大豆は、黒豆ブームが起きた年では価格が3倍位に上昇したが、翌年には作付けが増えて価格が50%あまり低下している。近年、外国産の穀物価格が高騰したが、輸入の大粒大豆は需要が異なる上、国産大粒大豆とは味覚、柔らかさが違う。

- ・主産地北海道産の品質は良く、品質管理もしっかりしていると評価している。地元産では生産も少なく、単協では農薬検査等は無理があるので当社で行っている。

2) 大豆素材品・煮豆製造業B社（関西地方、製造卸売業、常用従業員数 500 人以上）

—調査時期、2009 年 1 月—

B社は、大豆素材品・煮豆の製造販売をする大手メーカーである。B社の製品は非常に多様なことから、大豆関連製品の水煮、煮豆の原料調達状況についてのみ示すことにする。

①原料大豆の調達状況及び方針

・大豆使用量は、2006 年産で見ると国産大豆が約 240 トン、輸入大豆が約 50 トンである。国産大豆の調達先は主に北海道産であり、輸入品は中国、カナダ産である。

・2007 年産の大豆価格が上昇し、製品価格も上昇している。2008 年産では原料価格が低下し、製品価格は前年並みになっている。

・国産大豆は、従来から北海道産を主体に使用しており、品種はとよまさり、オオツル、ミヤギシロメ、タチナガハである。

2007 年産大豆では、入札価格が上昇し、皮切れの多い品種では歩留まりが悪かったことから、製造コスト上昇の原因となっている。

・2008 年産については、2008 年 11 月の入札価格が昨年比で低下しており、作柄も悪くないと聞いている。

②原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

・国産大豆は主に北海道産を使用しており、とよまさり銘柄は煮豆、水煮にした場合、加工適性が良い。しかし、品質に関して見ると、品種によっては虫食い、吸汁による黒点ができる虫害の被害が増えてきており、皮切れが多く発生している地域が見られている。

北海道産では虫害の対策が遅れているように思われる。栽培時、収穫後の保管、選別方法について、ユーザーのニーズを理解し対策を採ってほしい。

3) 大豆煮豆製造業C社（関西地方、製造卸売業、常用従業員数 20～30 人）

—調査時期、2009 年 1 月—

C社は、煮豆の専門メーカーである。C社の煮豆製品では全量国産大豆が使用されている。

①原料大豆の調達状況及び方針

・原料大豆（黄大豆、黒大豆）の調達量を 2006 年産で見ると、全量国産大豆で 5,600 トンである。産地別では、北海道産が 6 割、兵庫県産が 4 割の構成になっている。

・2007 年産の大豆価格が上昇したものの、製品価格は前年並みとなった。また平成 20 年産では、原料価格、製品価格とも前年並みになっている。

・2007 年産大豆では、北海道産のつるの子大豆と黒大豆の仕入量は微増であった。

煮豆原料は製品の外観が大切なので、手選別の大豆を購入しているが、皮切れが多いため自社で再選別を行っている。

手選別のレベルが落ちてきたのか、品質面では煮豆に使用できない原料大豆が年々多くなっているように思われる。

また 2008 年産は、例年並の仕入量であるが、品質面の低下が気になっている。

②原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等-

煮豆用原料大豆の品質をみると、北海道産つるの子大豆と黒大豆はともに手選別の原料でも質が低下してきている。中でも、つるの子大豆は、そのまま使用できない程度まで割れが多くなっている。

4) 大豆惣菜品製造業D社（北陸地方、製造卸売業、常用従業員数 50 人）

—調査時期、2009 年 2 月—

①販売製品の概要と需要

・D社は、豆類惣菜品（ひたし豆）、漬物等農産加工品の製造販売を行っている。

豆類の製品は、国産完熟青大豆を使用した惣菜品、黒酢大豆などであり、新潟県の名産品になっている。

原料は国産大豆に限定し、有機栽培大豆、減農薬による特別栽培大豆を使用した豆類製品や、海洋深層水を使用した豆類製品の商品開発が行われている。

D社の豆類製品では、豆の風味を生かし薄味の商品化を進めている。また、原料大豆の栽培履歴を商品パッケージに明示する等、消費者の安心安全ニーズへの対応にも積極的である。

・D社の創業当時の事業は漬物製造業であり、年末需要として地元伝統食品の青大豆のひたし豆を製造していた。その後、保存技術（高温高圧釜）の導入、包装材の改良（中身が見える等）によって商品開発を進めてきた。保存技術の進歩、包装材の改良によって、販売先を拡大している。現在の販売先は、業務用が主体であるが、家庭用は北陸、関東などのスーパーマーケット、インターネット販売等になっている。

②原料大豆の調達状況及び方針

・平成 19 年産、平成 20 年産では原材料価格、製品価格はともに前年並みである。

・平成 19 年産大豆の使用量は 106.8 トンである。そのうち青大豆が 105 トン、黄大豆が 1.8 トンである。

青大豆は、青森、岩手、宮城、秋田、新潟県産で、岩手県産の岩手みどり、秋田県産の秋田みどり等品種は地方によって違う。黄大豆は、地元新潟産エンレイ種に限定している。

平成 20 年産は、受注の増加しているため青大豆、黄大豆とも調達量を増やす見込みである。

・青大豆の品種は統一されたものがなく、各県で基準が作られている。米の生産調整によって大豆の生産が行われているが、収穫時期が違うため地域によっては黄大豆のほか青大豆も作られている。

青大豆は単収が少なく需要も限定されているため、原料は潤沢ではない（価格も高い）。平成 20 年の収穫は良いと聞いている。

・原料の調達先では、農協からの直接仕入れは少なく、各産地の集荷業者から商社、雑穀問屋を通して行われている。雑穀問屋が各産地まで行き、作付け状況、収穫後の選別状況を把握しており、その情報によっていち早く産地状況をつかんでいる。

・原料大豆のトレーサビリティの要望は、スーパーマーケット、弁当会社等の業務用関係で多くなっている。産地証明書は問屋を通して入手し、スーパーマーケット、弁当会社等販売先の要望に従って提出される。

農薬検査の証明書の提出が求められることがあるが、国産大豆では入手できていない。

③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

生産者段階では、惣菜、水煮等には使用できないため問屋に依頼し、手選別品を入手している。品質に関して最も多い問題は、皮切れおよび皮割れである。

エンレイを使用したとしても、水煮レベルの等級が少ない。2等級は加工適性があるが、3等級は再選別が必要になる。

(4) 味噌・醤油製造業

1) 味噌製造業A社(中部地方、製造卸売業、常用従業員数300~500人)

—調査時期、2009年1月、2009年2月—

①販売製品の概要と需要

・A社は大手味噌メーカーであり、味噌のほか豆乳、飲料水、健康食品を製造販売している。商品は、各種味噌、豆乳、みそを使用したスープ、ソース類、レトルト食品類である。レトルト食品類には水煮大豆等の商品がある。このうち国産大豆製品には、調整豆乳、大豆水煮製品などがある。

A社は、戦後、味噌のメーカーとして成長し、その後豆乳など大豆食品とその発酵技術を生かした食品、健康食品のメーカーとして大きく成長している。

生産工場は、ISO9001(食品安全マネジメント)の認証を受け、品質、衛生管理体制も充実している。現在の研究開発では、味噌の主要素材の一つである大豆の栄養機能に着目した製品開発が進められている。例えば、国産大豆きぬさやかを原料とした豆乳では、東北農業研究センター等との技術連携で新商品が開発されている。

②原料大豆の調達状況及び方針

・味噌では、2007年は原料大豆価格が上昇したが(2007年産大豆価格の上昇によって)、製品価格は前年並みにであった。2008年では、原料大豆価格が(2008年産大豆価格が上昇)が引き続き上昇し、それに伴って製品価格も上昇している。

近年、輸入大豆価格の高騰によって国産大豆との価格差は縮小したものの、平年では国産大豆価格とはおよそ1.5倍の価格差がある。そのためスーパー量販店向けの商品では、価格の抑制が必要であり外国産大豆の使用製品が主体となり、国産大豆を利用することはできない。

外国産大豆でも国産に匹敵する品質の大豆が調達可能である。昨年の中国産食品の農薬混入事件以来、中国産食品の消費者の評価は悪化しているが、品質は20~30年前と違い向上している。

・原料大豆の使用量は、2007年産国産大豆で年間1,000トン程度、輸入大豆は約16,000トンである。

外国産価格が高騰したのに比べて、国産大豆は価格、数量とも安定していた。国産大豆の品種は、滋賀県産のフクユタカ、いちひめ、新潟県産エンレイ、宮城県産ミヤギシロメである。宮城県産きぬさやかが豆乳で少量使用されている。これらの国産原料大豆では、商品用途別に加工特性を持つ品種が使い分けられており、品質的な問題は特にない。

2008年産では、仕入量を増やす見込みである。平成20年産の国産大豆は作柄、品質ともに問題がないと聞いている。

2007年産の輸入大豆は、シカゴ相場が1ブッシェル当たり16ドルまで上昇し高値に振り回された。原産国別輸入では、一般大豆がアメリカ産とカナダ産で、有機大豆がアメリカ産、中国産である。それぞれの産地の品種は複合であるが、全量非遺伝子組み換え大豆(Non-GMO)の使用である。

平成20年産は価格が下がってきているが高値安定か、価格変動は予断を許さない状況で

ある。

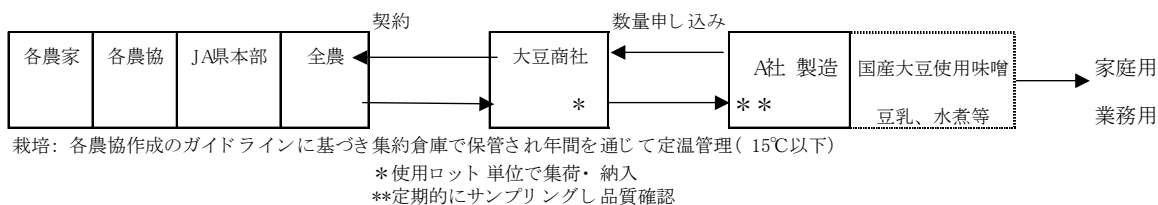
輸入大豆は品質面で問題らしい点はないが、アメリカ産非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）のアメリカでの消費比率が上昇しており、非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）の分別管理面に不安がある。また、大豆価格が高騰として無理に Non-GMO 大豆を作る必要がないと農家が考えないだろうか、その点に懸念がある。

・ A社の原料大豆の流通は、およそ下図のようになっている。

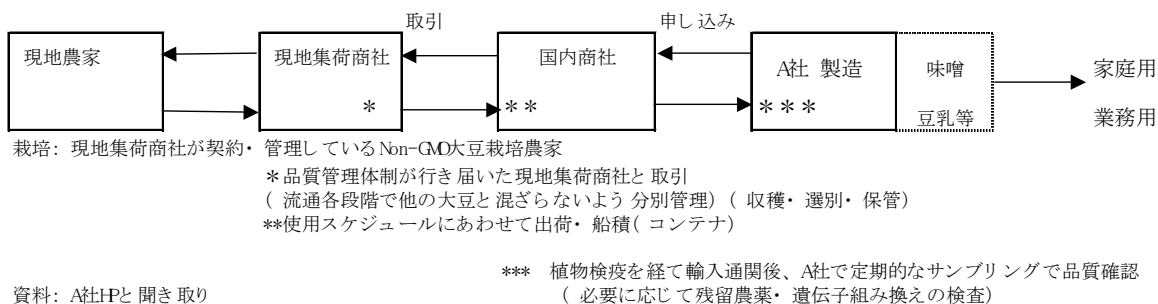
原料のトレーサビリティと品質管理は、安心安全な食品を手がけるA社のテーマであるため、徹底した管理がされており、情報公開がされている。

（*）有機農産物加工食品製造業者認定。

国産大豆



輸入大豆（Non-GMO）有機以外的大豆



③原料大豆の品質ニーズ-国産大豆の評価、産地への要望等—

・中国食品の安全性問題が発生して以来、国産原料を使用した商品は全般に比較的売れていることから、国産使用商品の計画が進められている。

・原料大豆では商品の用途別に加工特性を持つ品種が使い分けられており、品質的な問題は特にない。商社を通して得られる産地情報により、作柄、品質を把握している。

・国産大豆は、農家の規模が小さいので直接の量的な集荷には組合組織を通す必要があるが、取引の交渉先がわかりづらい面がある。

・国産大豆の生産は年変動が大きく、変動をカバーするため豊作時に備蓄して価格変動を極力減らしてほしい。

2) 味噌製造業B社（関東、製造卸売業、常用従業員数 200～300 人）

—調査時期、2009 年 1 月、2009 年 3 月—

①販売製品の概要と需要

・B社は大手味噌メーカーであり、味噌、インスタント味噌・スープ類等を製造販売している。販売は業務用向けと一般家庭用向けのほか、伝統製法によるこだわりの高級味噌が通信販売、会員向けで扱われている。

B社は、健康、安全・安心を企業理念とし、原料へのこだわりと商品ごとの原料・生産情報の徹底開示を行い、完全なトレーサビリティを追究している。

例えばd商品では以下のようなものである（A社HPから）。

d商品 1kg 栄養成分表

- ・原料 産地 品種 収穫年 農場写真 集荷業者 非遺伝子組み換え検査証明書
- ・大豆 アメリカ産（ミネソタ州）KIN2007年 QTI社
- ・米 国産 2007年
- ・塩 国産（兵庫県）並塩
- ・鰹節 焼津産 鰹節
- ・昆布 北海道産 日高昆布

②原料大豆の調達状況及び方針

・B社の味噌のNB商品（ナショナルブランド商品）は、例えばある時点の価格が国産で125円に対し輸入品が70円のように原料価格差が大きいため、外国産大豆の使用になる。国産大豆を使用した商品は、PB商品（プライベートブランド商品）とこだわりの高級製品に限られている。

・2007年では、味噌は原材料価格（平成19年産大豆価格の上昇によって）が上昇したものの、製品価格は前年並みであった。2008年では、原材料価格（平成20年産大豆価格が上昇）が引き続き上昇し、それに伴って製品価格も上昇している。

・平成19年産国産大豆の使用量は年間およそ3,250トン、輸入大豆は約15,000トンである。

国産大豆の品種は、富山県産エンレイを約3,000トン、スポットで250トンほどを時期をずらして購入している。2007年産は、2006年産に比べて被害粒も少なく価格、品質は安定していた。平成20年産では、富山県では台風の被害もなく天候も安定していたため、品質も良く、発注量を大きく増やす予定になっている。問屋への発注量の増減は、PBユーザーの注文に左右されるが注文が増える見込みのため増産を見込んでいる。

また、こだわりの高級製品では、北海道で契約栽培しているキタムスメが使用されている。

輸入大豆は非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）を大豆先物取引で手配しており、2007年産では前半、中期では目標価格で手配できたが、原料のスポット手配では大豆価格の上昇で苦慮している。

2007年産後半のスポット手配では、最高価格時点にあたり品質的にも被害粒が多く、使用前の選別を強化したため歩留まりの減少となった。

2008年産は1月より先物で非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）をFOB契約で確保し、先物CBOT 価格、為替のプランニングを値下げ待ちできたため、調達量は前年比で大幅に増やせる見込みである。価格が高騰し品質の低下した原料を手配せざる得なかった前年の反省から、早めの原料手配をしている。

③原料大豆の品質ニーズ—国産大豆の評価、産地への要望等—

・現在使用している富山県産エンレイについては、仕入先農協が乾燥機など諸施設が揃っており、品質が安定している。

・国産大豆は、米の生産調整によって増産し価格的にも値ごろ感が出てきている。

・国産大豆100%使用の味噌は一定のユーザー（生協需要）があり、そのPB商品（プライベートブランド商品）としての委託生産でなければ扱えない。NB商品（ナショナルブランド商品）としては価格的に販売はむずかしいためである。国産原料100%使用のPB商品の場合は、例えば米など他の原材料もユーザーの求めによっている。

・会員向け特定商品では、大量生産では実現できない昔ながらの味と香りを提供する高級品がある。昭和30年代の小分け仕込みを復活させ、長野県の技術者による製造である。

原料は契約栽培された北海道産キタムスメ、新潟産コシヒカリを使用している。

・輸入原料では、商社を通じてカナダ、アメリカ等の農場と契約栽培した非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）が調達されている。中国等の大豆需要が増加し価格的には高値基調から戻らないと予想される。また非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）は現在先物価格にプレミアム価格を加えた価格で購入しているが、供給に懸念がある。大豆問屋（商社）は、産地開拓としてブラジル、パラグアイの開発も行っている。

3) 味噌醤油製造業C社（東北地方、製造卸売業、常用従業員数30～50人）

—調査時期、2009年1月—

①販売製品の概要と需要

C社は、味噌醤油の仙台の伝統的醸造法を取り入れた味噌、醤油のメーカーで土地の技法での味造りを原点としている。主要製品は、醤油、めんつゆ、味噌、酢のほかドレッシングなどである。製品の受賞歴は多数に上り商品開発が活発におこなわれている。

②原料大豆の調達状況及び方針

・2007年では、味噌は原材料価格（2007年産大豆価格の上昇によって）が上昇し、製品価格も上昇している。2008年では、原材料価格は前年並み、製品価格も前年並みであった。

・国産大豆は、減農薬・減化学肥料による特別栽培農産物としての生産を地元農家にお願いし作付けを行ってもらっている。

農家には最低価格を保障し、高値のときは高値で買い入れている。作柄が悪く価格が下がっても約束した価格で買い入れている。

2007年産は前年と同じ作付けを委託したが、品質などの問題も特になかった。平成20年産も同様の作付けを委託しているが、近年では生産者が高齢化し特別栽培大豆の生産が面倒なため作付けを敬遠する傾向がある。それが価格面に影響することを懸念している。

・輸入大豆は、非遺伝子組み換え大豆の買い入れが難しくなっている。今後、味噌用

に適した非遺伝子組み換え大豆の供給に不安がある。

4) 醤油製造業D社（九州、製造業、常用従業員数 100～200 人）

—調査時期、2009 年 1 月—

醤油製造の協業組合として設立され、300 年前の醤油の再現を目指し木樽タンクで醸造する等醤油の品質を追及している。

①原料大豆の調達状況及び方針

・醤油では、2007 年産の原料大豆価格が前年並み、製品価格も前年並み、2008 年産でも原料大豆価格は前年並み、製品価格も前年並みであった。

・2006 年産国産大豆の使用量をみると年間およそ 200 トン、輸入大豆は約 800 トンであった。

国産大豆は、大分県産フクユタカを使用している。2007 年産では、国産大豆を使用した醤油製品の需要が好調なため購入量を増やしている。品質的には例年と比べて大きな問題はなかった。

2008 年産では 2007 年産に続いて国産大豆を使用した製品は好調であり、前年並みの仕入量を考えている。作柄情報から調達に問題はないと聞いている。

・輸入大豆は北米産を使用してきたが、2007 年産ではタンパク質含有量が 42%を超える大豆は価格が高騰し購入を見送っている。購入した他の大豆は、単収は悪かったと聞いたもののタンパク質含有量は高い大豆であった。

2008 年産では、前年の最高価格と比べると下がってきているが、為替が円安に向かうと不安である。

②原料大豆の品質ニーズ—国産大豆の評価、産地への要望等—

・国産大豆は大分県産フクユタカを使用しているが、タンパク質含有量が高く醤油製造には良い品種である。

国産大豆は安定した生産が続いており、価格も安定している。ただし、農薬の使用情報の提供が望まれる。一方、輸入大豆は高値で落ち着いており、今後の天候によっては、再び高騰するのではないかと不安である。また新しい遺伝子組み換え大豆（GMO）の登場で、今まで以上に非遺伝子組み換え大豆（Non-GMO）の確保が困難となるのではないかと懸念される。