

第4章 国産大豆の需要推計と業種別産地品種の需要状況

1. 国産大豆の需要推計

国産大豆の収穫量は、2006年22.9万トン、2007年22.7万トン、2008年26.2万トンで推移している。需要量は正確な数値は得られないが、農林水産省が2005年に業種別の推計値が公表されている（参考図大豆の需要構造）。それによれば、原料大豆需要量は油糧用が4,296千トン、食品用が1,052千トンであり、食品用の内訳は豆腐が496千トン、煮豆・そう菜が33千トン、納豆が136千トン、みそ・しょうゆが171千トン、その他が215千トンである。このうち食品用の国産大豆の需要量は218千トンで、国産大豆の使用比率は21%である。業種別内訳は、豆腐が134千トン(27%)、煮豆・そう菜が29千トン(88%)、納豆が15千トン(11%)、みそ・しょうゆが12千トン(7%)、その他が28千トン(13%)である。

表1. 大豆の需要構造

単位：千ト、%

用途	需要量	うち国産	比率
油糧用	4,296	0	0
食品用	1,052	218	21
豆腐	496	134	27
煮豆・そう菜	33	29	88
納豆	136	15	11
みそ・しょうゆ	171	12	7
その他	215	28	13

資料：農林水産省「平成19年度食料・農業・農村白書参考統計表」

注：食品用大豆の内訳と国産大豆使用量は推計値。

国産大豆の業種別需要を2006～2009年（H18～21年）調査結果から推計を行った。2006年～2007年調査では、調査協力の得られた大豆加工品製造業287社の使用量から、業種別の国産大豆と輸入大豆の使用比率を産出した（表2）。

また、2009年調査では国産大豆を使用する主要な大豆加工品製造業82社の使用量（2008年実績、2009年予測）を同様に推計し、需要の変化をみた（表3）。

その結果は次のようであった。

①2006年～2007年調査結果（表2）

国産大豆の使用比率は食品用全体で15.8%、業種別では豆腐・油揚げ（湯葉等含む）が14.9%、煮豆（そう菜類含む）が80.3%、納豆が10.6%、みそが6.3%、しょうゆが8.4%（注）、水煮等素材製品が89.7%、豆乳が6.4%、乾燥豆製品が100%であった。

煮豆（そう菜類含む）、納豆、みそ、しょうゆでは農林水産省の推計値に近い値となっており、また業界でも実感的に近いとされた。しかし、豆腐では集計量（国産、輸入計）が11万トン台と少なく、国産大豆比率でも約15%程度とかなり低い値となっている。

注：醤油は国産大豆を使用する企業・組合による推計値である。

表 2. 国産大豆の製品別使用比率

①		食品用計	豆腐・油揚げ 湯葉*	納豆	煮豆製品 (惣菜類含む)	味噌	醤油	水煮等 素材製品	豆乳	乾燥豆製品
国産輸入別	国産大豆	15.8	14.9	10.6	80.3	6.3	8.4	89.7	6.4	100.0
使用比率%	輸入大豆	84.2	85.1	89.5	19.7	93.4	91.6	10.3	93.6	0.0
製品別	国産大豆	100.0	31.2	17.2	22.3	9.0	3.4	13.7	2.2	1.0
使用比率%	輸入大豆	100.0	33.3	27.4	1.0	25.0	6.8	0.3	6.1	0.0
製品別	国産大豆	36,069	11,242	6,213	8,054	3,232	1,209	4,953	795	371
使用量t	輸入大豆	192,424	64,123	52,695	1,971	48,193	13,153	569	11,720	0
	計	228,585	75,365	58,852	10,024	51,574	14,362	5,522	12,515	371
カバー率%	国産大豆	16.5	8.4	41.4	27.8	37.0		21.9		
A+B	輸入大豆	23.1	17.7	43.5	49.3	38.6		6.6		
	計	21.7	15.2	43.3	30.4	38.6		8.6		
集計企業数		287	81	88	27	46	15	17	5	8
②		食品用計	豆腐	納豆	煮豆・惣菜	味噌・醤油	その他			
製品別	国産大豆	20.7	27.0	11.0	87.9	7.0	13.0			
仕向比率%	輸入大豆	79.2	73.0	89.0	12.1	93.0	87.0			
2005年	国産大豆	218,000	134,000	15,000	29,000	12,000	28,000			
国内需要量	輸入大豆	833,000	362,000	121,000	4,000	159,000	187,000			
(B) 食品用	計	1,052,000	496,000	136,000	33,000	171,000	215,000			

注: ①本調査平成18～19年(2006～2007年)調査結果から計算、②2005年国産需要量は農水省大豆の需要構造(2005年度、推計)による。

醤油は国産大豆を使用する15企業・組合による計算

備考: *こうや豆腐含む、その他大豆加工品は素材製品、豆乳、乾燥大豆製品

②2009年調査結果(2008年実績、2009年予測:表3)

2008年実績での国産大豆の使用比率は食品用全体で17.3%、2009年予想は17.6%で若干の増加になっている。業種別では豆腐・油揚げ(豆乳含む)が2008年14.0%(2009年14.2%)、煮豆製品が84.5%(86.8%)、納豆が11.6%(11.8%)、みそが8.2%(7.9%)、しょうゆが11.4%(12.0%)、水煮等素材製品が96.4%(96.6%)、乾燥豆製品・煎豆製品が100%(100%)であった。

2009年～2010年に使用する国産大豆の割合は、味噌を除く各製品でわずかに増加する傾向がみられる。

表 3. 国産大豆の製品別仕向け比率(2008年実績、2009年予想)

		食品用計	豆腐・油揚げ 豆乳	納豆	煮豆製品	味噌	醤油	水煮等 素材製品	乾燥豆製品 ・煎豆製品
2008年実績	国産大豆	17.3	14.0	11.6	84.5	8.2	11.4	96.4	100.0
仕向比率%	輸入大豆	82.7	86.0	88.4	15.5	91.8	88.6	3.6	0.0
2009年予想	国産大豆	17.6	14.2	11.8	86.8	7.9	12.0	96.6	100.0
仕向比率%	輸入大豆	82.4	85.8	88.2	13.2	92.1	88.0	3.4	0.0
集計企業数		82	12	19	11	24	8	5	3

注: 本調査平成21年(2009年)調査結果から計算

醤油は国産大豆を使用する企業・組合による計算

2. 業種別産地品種の需要状況

原料大豆の産地・品種別の需要（2008年実績、2009年予測）を各業種の事例（大豆加工品製造業82社）で示した。

(1) 豆腐製造業（豆腐、豆乳）

1) 国産大豆（表4-1）

豆腐製造業10社では、2009年で国産大豆使用量が増加する企業が4社、前年同量を見込んでいる企業が5社、減少する企業が1社で、前年並みか増加が予想されている。

ここではフクユタカ（福岡、佐賀）、リュウホウ（秋田、岩手）の使用が多くなっている。増加が予想されている岩手、秋田の企業では、県内産リュウホウ、スズカリ、すずさやか（豆乳用）の利用である。また、品質面では、産地品種・銘柄のほか検査等級、粒形が重視されている。

表4-1 豆腐用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業 所在地	年産 (使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種 ・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など 含まない	その他
A 秋田	2008 実績	豆腐・豆乳 豆乳	秋田 "	リュウホウ すずさやか	○ ○			○	○ ○	
	2009 予想	豆腐・豆乳	秋田	リュウホウ	汚粒が少ないこと					
B 広島	2008 実績	豆腐 "	福岡佐賀	フクユタカ	○			○		
	2009 予想	豆腐 "	"	フクユタカ						
C 熊本	2008 実績	豆腐 "	福岡佐賀 熊本	フクユタカ	○	○				
	2009 予想	豆腐 "	福岡佐賀 熊本	フクユタカ	上位等級					

注：数量調査が出来た12社のうち10社の事例

2.2009年仕入量同量予想(産地、品種変更含む)

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
D 岩手	2008実績	豆腐	岩手	スズカリ	○	○	○			
	2009予想	豆腐	岩手	スズカリ リュウホウ	○	○	○			
E 群馬	2008実績	豆腐	山形	エンレイ	○		○	○		
	2009予想	豆腐	山形 秋田 北海道	エンレイ リュウホウ トヨムスメ	○		○	○		
F 千葉	2008実績	豆腐	佐賀	フクユタカ	○	○				
	2009予想	豆腐	佐賀 兵庫 北海道 富山	フクユタカ オオツル とよまさり エンレイ	○	○				
G 神奈川	2008実績	豆腐	富山	エンレイ	○	○		○		
	2009予想	豆腐	富山 宮城 岩手	エンレイ タンレイ リュウホウ	○	○		○		
H 長野	2008実績	こうや豆腐	岐阜	フクユタカ	○	○	○	○	○	
	2009予想	こうや豆腐	岐阜	フクユタカ	○	○	○	○	○	
I 福岡	2008実績	豆腐	福岡	フクユタカ	○	○	○	○	○	
	2009予想	豆腐 豆乳	福岡 福岡	フクユタカ フクユタカ	○	○	○	○	○	

注:数量調査が出来た12社のうち10社の事例

3.2009年仕入量減少予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
J 茨城	2008実績	豆腐	福岡	フクユタカ		○	○			加工適性
	2009予想	豆腐	佐賀 北海道	むらゆたか ユキホマレ		○	○			加工適性
	2008実績	豆腐	福岡	フクユタカ		○	○			加工適性
	2009予想	豆腐	福岡	フクユタカ		○	○			加工適性

注:数量調査が出来た12社のうち10社の事例

2) 輸入大豆 (表4-2)

豆腐製造業8社では、2009年で輸入大豆使用量が増加する企業が4社、前年同量を見込んでいる企業が3社、減少する企業が1社で、前年並みか増加が予想されている。カナダ、アメリカ産の白目大豆(NonGMO)、タンパク含量の高い豆腐加工適性の高い品種である。

表4-2 豆腐用の輸入原料大豆の生産国別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換え	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
A 岩手	2008	豆腐	カナダ	白目大豆	○	○		○			
	実績	〃	カナダ	黒目大豆	○	○					
	2009 予想	豆腐	アメリカ カナダ	白目大豆	NonGMO白目大豆						
B 石川	2008	豆腐	カナダ	白目大豆	○		○		○		
	実績	〃									
	2009 予想	豆腐	カナダ	白目大豆	不良率低下						
C 広島	2008	豆腐	アメリカ	白目大豆	○			○			
	実績	〃									
	2009 予想	豆腐	アメリカ	白目大豆	NonGMO糖度の高さ						
D 熊本	2008	豆腐	アメリカ カナダ	白目大豆	○	○	○	○	○		
	実績	〃									
	2009 予想	豆腐	アメリカ カナダ	白目大豆	皮切れ含有率低い						

注:数量調査が出来た12社のうち8社の事例

2.2009年仕入量同量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換え	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
E 秋田	2008	豆腐	カナダ	白目大豆中粒	○	○		○	○	○	
	実績	〃									
	2009 予想	豆腐	カナダ	白目大豆中粒							
F 茨城	2008	豆腐	アメリカ カナダ	白目大豆	○	○	○		○	○	加工適性
	実績	〃									
	2009 予想	豆腐	アメリカ カナダ	白目大豆	粒均一、皮切れなど少ない						
G 神奈川	2008	豆腐	カナダ	白目大豆	○	○	○				
	実績	〃	カナダ	有機大豆							
	2009 予想	豆腐	中国	有機大豆	粒ぞろい						

注:数量調査が出来た12社のうち8社の事例

3.2009年仕入量減少予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換え	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
H 長野	2008	こうや豆腐	カナダ	白目大豆	○	○	○	○	○	○	
	実績	〃	アメリカ	白目黒目大豆							
	2009 予想	こうや豆腐	カナダ	白目大豆	タンパク含量高い						

注:数量調査が出来た12社のうち8社の事例

3) 原料大豆調達上の課題 (2008～2009年)

表 4-3 豆腐製造業における原料大豆調達上の課題点 (2008年～2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
秋田	豆腐・豆乳、納豆	なし	輸入大豆は安い概念崩れる	輸入主体
岩手	豆腐	需要低下、原料余る	08産を使いきりたいが販売が低下	輸入主体
茨城	豆腐・納豆	なし	シカゴ相場高騰、原料費上昇	輸入主体
群馬	豆腐・豆乳	価格安定、製造量減少	価格高騰、契約量例年とおりに	輸入主体
千葉	豆腐	価格安定で仕入量増加	-	国産主体
神奈川	豆腐	対輸入大豆高価格	相場為替の変動	輸入主体
長野	こうや豆腐	-	単価上昇、品質悪い	輸入主体
長野	こうや豆腐、納豆等	価格高	価格高	輸入主体
石川	豆腐	高価格	割豆、皮、くず多い	輸入主体
広島	豆腐	中国産影響、国産商品増加	-	輸入主体
福岡	豆腐・豆乳	なし	なし	国産主体
熊本	豆腐、納豆	国産商品志向仕入増	相場高騰、品質安定確保困難	輸入主体

備考: 豆腐製造業12社による事例

国産主体は使用原料の70%程度以上が国産大豆、輸入主体は70%程度以上が輸入大豆、

(2) 納豆製造業

1) 国産大豆 (表 5-1)

納豆製造業 10 社では、2009 年で国産大豆使用量が増加する企業が 5 社、前年同量を見込んでいる企業が 4 社、減少する企業が 1 社で、前年並みか増加が予想されている。ここでは北海道産のスズマル・ユキシズカ、北海秋田などが地域に関係なく使用されているが、納豆製造業の所在地域のリウホウ (秋田)、納豆用小粒 (茨城)、すずおとめ (九州)、スズロマン (長野)、ミヤギシロメ中粒 (宮城)、すずおとめ、フクユタカ (三重) などが地産地消的に使用されている。

表5-1 納豆用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業 所在地	年産 (使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品 種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有 量	汚粒など 含まない	その他
A 秋田	2008 実績	納豆	秋田	リュウホウ	○			○	○	
	2009 予想	納豆	秋田	リュウホウ	汚染粒少ない					
B 宮城	2008 実績	納豆	北海道	スズマル・ユキシズカ	○		○			
	2009 予想	納豆	宮城 北海道	タンレイ・あやこがね スズマル						
C 茨城	2008 実績	納豆	茨城	納豆用小粒	○	○	○			
	2009 予想	納豆	茨城	納豆用小粒	地産地消					
D 長野	2008 実績	納豆	長野	すずろまん ナカセンナリ	○		○		○	
	2009 予想	納豆	長野	すずろまん ナカセンナリ						
E 熊本	2008 実績	納豆 豆腐	福岡熊本 佐賀大分	フクユタカ むらゆたか 黒大豆	○	○	○		○	
	2009 予想	納豆 豆腐	北海道 九州 九州 九州	すずおとめ むらゆたか 黒大豆	上位等級					

注：数量調査20社のうち10社の事例

2.2009年仕入量同量予想

企業 所在地	年産 (使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品 種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有 量	汚粒など 含まない	その他
F 宮城	2008 実績	納豆	宮城	ミヤギシロメ中粒			○		○	
	2009 予想	納豆	宮城	ミヤギシロメ中粒	カメ虫による黒点					
G 埼玉	2008 実績	納豆	宮城	ミヤギシロメ中粒	○		○	○		
	2009 予想	納豆	宮城 宮城 宮城	タンレイ中粒 タチナガハ タンレイ						
H 新潟	2008 実績	納豆	新潟	あやこがね・ たちゆたか	○		○		○	
	2009 予想	納豆	新潟 新潟 新潟	すずろまん あやこがね すずろまん	再選別不要					
I 兵庫	2008 実績	納豆	北海道	北海道						
	2009 予想	納豆	北海道 北海道 北海道	秋田 北海大白など 北海秋田 北海大白など	-					

注：数量調査20社のうち10社の事例

3.2009年仕入量減少予想

企業 所在地	年産 (使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品 種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有 量	汚粒など 含まない	その他
J 三重	2008 実績	納豆	北海道	スズマル・ユキシズカ	○				○	味覚
	2009 予想	納豆	北海道 北海道 三重 三重	秋田大豆大振袖 フクユタカ すずおとめ スズマル・ユキシズカ	味覚、地産地消					

注：数量調査20社のうち10社の事例

2) 輸入大豆 (表5-2)

納豆製造業8社では、2009年で輸入大豆使用量が増加する企業が2社、前年同量を見込

んでいる企業が5社、減少する企業が1社で、前年並みか増加が予想されている

アメリカ、カナダ産の納豆用極小粒、中粒（白目大豆）のほか、中国産納豆用極小粒、ひきわり用、NonGMOで粒ぞろい、糖質含有量の高い納豆加工適性の高い品種である。

納豆用では、中国産大豆の使用が減少し、アメリカ、カナダ産に需要がシフトしている。

表5-2 納豆用の輸入原料大豆の生産国別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想											
企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
A 宮城	2008 実績	納豆	アメリカ	極小粒	○		○	○			
	2009 予想	納豆	中国	ひきわり用							
B 熊本	2008 実績	納豆	アメリカ	白目大豆	○	○	○	○	○		
	2009 予想	納豆	カナダ	白目大豆							

注:数量調査20社のうち8社の事例

2.2009年仕入量同量予想(生産国変更を含む)											
企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
C 秋田	2008 実績	納豆	カナダ	白目大豆中粒	○	○		○	○	○	
	2009 予想	納豆	カナダ	白目大豆中粒							
D 宮城	2008 実績	納豆	中国	納豆用小粒							
	2009 予想	納豆	中国	納豆用小粒							
E 茨城	2008 実績	納豆	アメリカ	白目大豆	○	○	○	○	○	○	加工適性
	2009 予想	納豆	カナダ	白目大豆							
F 新潟	2008 実績	納豆	中国	白目小粒	○	○	○	○	○	○	
	2009 予想	納豆	アメリカ	白目極小粒							
G 三重	2008 実績	納豆	アメリカ	納豆用極小粒	○				○		
	2009 予想	納豆	カナダ	納豆用極小粒							

注:数量調査20社のうち8社の事例

3.2009年仕入量減少予想											
企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
H 新潟	2008 実績	納豆	中国	バラエティー中粒							○
	2009 予想	納豆	中国	バラエティー中粒							

注:数量調査20社のうち8社の事例

3) 原料大豆調達上の課題 (2008~2009年)

表5-3 納豆製造業における原料大豆調達上の課題点 (2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
北海道	納豆	国産収穫量増加と価格安定	-	国産のみ
秋田	豆腐・豆乳、納豆	なし	輸入大豆は安い概念崩れる	輸入主体
宮城	納豆	県産入手可、北海道産価格上昇	20年産中国産は品質良くない	輸入主体
宮城	納豆	品薄価格高(小粒大豆)	中国からアメリカにシフト、価格上がる	国産主体
新潟	納豆	価格安定、販売価格下げられない	中国産大豆に拒否反応	国産輸入
茨城	豆腐・納豆	なし	シカゴ相場高騰、原料費上昇	輸入主体
茨城	納豆	茨城産納豆用小粒品質悪い	商社購入品は品質良い	国産主体
埼玉	納豆	小売卸売用国産大豆に切り替え	中国産からカナダ産、国産へ	国産輸入
東京	納豆	前年より価格低下	前年より価格上昇	国産輸入
長野	こうや豆腐、納豆	原料価格高	原料価格高	輸入主体
長野	納豆	ほとんど契約栽培	-	国産主体
愛知	納豆	入札価格金額不明瞭	異物が多すぎる	国産輸入
兵庫	納豆	なし	なし	国産主体
熊本	豆腐、納豆	国産商品志向仕入増	相場高騰、品質安定確保困難	輸入主体

備考: 納豆製造業19社のうち14社による事例

(3) 煮豆・惣菜

1) 国産大豆(表6-1)

煮豆・惣菜製造業7社では、2009年で国産大豆使用量が増加する企業が1社、前年同量を見込んでいる企業が6社で、前年並みか増加が予想されている。

煮豆・惣菜用大豆は、北海道産、宮城、秋田、青森の東北産の使用になっている。北海道産はとよまさり、ツルムスメ、つるのこ大豆、大袖の舞、宮城産はミヤギシロメ、秋田産はリュウホウ、青森産はオオスズになっている。

煮豆・惣菜用大豆は、製品の概観が商品価値となるため粒形、等級が重視される。皮切れ、虫害粒は廃棄対象となる場合もあり、製品化の歩留まりを高めることが求められている。

表6-1 煮豆・総菜用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
A 愛知	2008	煮豆	北海道	とよまさり	○	○			○	
	実績	〃	北海道	ツルムスメ						
	2009 予想	煮豆	北海道	とよまさり	粒ぞろい					

注:数量調査が出来た10社からの事例

2.2009年仕入量同量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
B 愛知	2008	煮豆	宮城	ミヤギシロメ	○	○				
	実績	〃	宮城	ミヤギシロメ						
	2009 予想	煮豆	宮城	ミヤギシロメ	産地等級					
C 東京	2008	煮豆	秋田	リュウホウ		○	○			
	実績	〃	北海道	大袖の舞						
	2009 予想	煮豆	秋田	リュウホウ	-					
D 愛知	2008	煮豆	北海道	とよまさり						
	実績	〃	秋田	アキタシロメ						
	2009 予想	煮豆	北海道	とよまさり	在庫調整					
E 大阪	2008	煮豆	北海道	つるのこ大豆						
	実績	〃	丹波	黒大豆						
	2009 予想	煮豆	北海道	つるのこ大豆	産別(皮割れによる歩留まりの低下)					
F 兵庫	2008	煮豆	青森	オオスズ	○	○	○		○	
	実績	〃	青森	オオスズ						
	2009 予想	煮豆	北海道	つるのこ大豆	粒形、食感					
H 広島	2008	煮豆	宮城	ミヤギシロメ						
	実績	〃	北海道	とよまさり						
	2009 予想	煮豆	宮城	ミヤギシロメ	-					
		〃	北海道	とよまさり						

注:数量調査が出来た20社からの事例

2) 原料大豆調達上の課題 (2008~2009年)

表6-2 煮豆惣菜製造業における原料大豆調達の課題点 (2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
愛知	煮豆・水煮	価格一定なら使用量は増える	-	国産主体
愛知	煮豆	国産大豆使用量増加、末端価格低下	-	国産輸入
愛知	煮豆	豆のうまみ	-	国産主体
大阪	煮豆	品質向上求める	-	国産主体
岡山	煮豆	現在安定	-	国産主体
広島	煮豆	なし	-	国産主体
香川	煮豆	価格上昇	-	国産主体

備考:煮豆惣菜製造業9社のうち7社による事例

(4) 味噌

1) 国産大豆(表7-1)

味噌製造業10社では、2009年で国産大豆使用量が増加する企業が5社、前年同量を見込んでいる企業が4社、減少する企業が1社で、前年並みか増加が予想されている。

味噌用国産大豆では、エンレイ(富山産、新潟産)、とよまさり(北海道産)あやこがね

(山形、宮城、新潟、石川)が多く使用されているが、味噌製造業の所在地域の地産地消的に使用されている。地域の特産品での利用が多く、産地・銘柄、等級の高い、粒ぞろい的大豆が使用されている。

表7-1 味噌用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
A 北海道	2008 実績	味噌	北海道	とよまさり		○	○		○	
	2009 予想	味噌	北海道	とよまさり	等級品					
B 愛知	2008 実績	味噌	宮城	タンレイ	○			○		
	2009 予想	味噌	宮城	タンレイ	-					
C 熊本	2008 実績	味噌	九州産	フクユタカ						
	2009 予想	味噌	九州産	すずおとめ	-					
		味噌	九州産	フクユタカ						
		味噌	九州産	むらゆたか						

注:数量調査が出来た23社のうち10社の事例

2.2009年仕入量同量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
D 宮城	2008 実績	味噌	宮城	ミヤギシロメ			○		○	
	2009 予想	味噌	山形	あやこがね	○				○	
		味噌	北海道	とよまさり	○	○	○	○	○	
E 福島	2008 実績	味噌	宮城	ミヤギシロメ	粒ぞろい					
	2009 予想	味噌	山形	あやこがね	粒ぞろい					
		味噌	北海道	とよまさり	粒ぞろい					
F 東京	2008 実績	味噌	福島	タチナガハ	○					
	2009 予想	味噌	福島	タチナガハ	1等大粒					
G 新潟	2008 実績	味噌	富山	エンレイ	○					
	2009 予想	味噌	富山	エンレイ	合格品					
H 新潟	2008 実績	味噌	北海道	袖ふり大豆	○			○	○	
	2009 予想	味噌	北海道	袖ふり大豆	汚粒がない					
I 長野	2008 実績	味噌	新潟中越	エンレイ	○	○		○	○	
	2009 予想	味噌	新潟下越	エンレイ	○	○		○	○	
		味噌	新潟中越	あやこがね	○	○		○	○	
J 石川	2008 実績	味噌	新潟中越	エンレイ	上等級、生産歴					
	2009 予想	味噌	新潟下越	エンレイ						
		味噌	新潟下越	あやこがね						
I 長野	2008 実績	味噌	宮城	あやこがね	○	○	○			
	2009 予想	味噌	秋田	リュウホウ	○	○	○			価格
		味噌	佐賀	フクユタカ	○	○	○			
J 石川	2008 実績	味噌	宮城	あやこがね	大粒					
	2009 予想	味噌	秋田	リュウホウ	大粒中粒					
		味噌	その他		価格安い					
J 石川	2008 実績	味噌	秋田	リュウホウ、	○					
	2009 予想	味噌	石川	タチユタカ	○					
		味噌	石川	あやこがね	○					
		味噌	石川	エンレイ						
		味噌	秋田	リュウホウ、						
		味噌	石川	タチユタカ						
		味噌	石川	あやこがね						
		味噌	石川	エンレイ						

注:数量調査が出来た23社のうち10社の事例

2) 輸入大豆 (表 7-2)

味噌製造業 8 社では、2009 年で輸入大豆使用量が増加する企業が 2 社、前年同量を見込んでいる企業が 5 社、減少する企業が 1 社で、前年並みか増加が予想されている

味噌用大豆は、アメリカ、カナダ産の白目大豆 (NonGMO) が主で、粒形 (中粒)、味噌加工適性の高い品種である。

1. 2009年仕入量増加予想

企業所在地	年産 (使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
A 北海道	2008 実績	味噌	カナダ	白目大豆	○		○	○	○	○	
	2009 予想	味噌	カナダ	白目大豆	NonGMO、中粒、多糖分						
B 大分	2008 実績	味噌	中国	白目大豆	○	○	○		○		
	2009 予想	味噌	中国	白目大豆	味噌適性						

注: 数量調査が出来た23社のうち8社の事例

2. 2009年仕入量同量予想(生産国変更を含む)

企業所在地	年産 (使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
C 東京	2008 実績	味噌	アメリカ カナダ	NonGMO白目大豆 NonGMO白目大豆	○	○				○	
	2009 予想	味噌	アメリカ カナダ	NonGMO白目大豆 NonGMO白目大豆	単一品種						
D 新潟	2008 実績	味噌	カナダ	白目大豆	○						
	2009 予想	味噌	カナダ	白目大豆	-						
E 長野	2008 実績	味噌	アメリカ	白目大豆	○	○					
	2009 予想	味噌	アメリカ	白目大豆	-						
F 愛知	2008 実績	味噌	アメリカ	黒目大豆	○	○					
	2009 予想	味噌	アメリカ	黒目大豆							
G 京都	2008 実績	味噌	カナダ	白目大豆							
	2009 予想	味噌	カナダ	白目大豆	果肉の黄色いもの						

注: 数量調査が出来た23社のうち8社の事例

3. 2009年仕入量減少予想

企業所在地	年産 (使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
H 茨城	2008 実績	味噌	中国 アメリカ	白目大豆 白目大豆	○						
	2009 予想	味噌	中国	白目大豆	中粒、NGMO						

注: 数量調査が出来た23社のうち8社の事例

3) 原料大豆調達上の課題 (2008~2009年)

表7-3 味噌製造業における原料大豆調達上の課題点 (2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
北海道	味噌	輸入大豆と比べまだ割高	円高、以前より高い水準で安定	国産輸入
福島	味噌	国産大豆は県内産のみ使用	5万円台/tに落ちないと使用しにくい	輸入主体
福島	味噌	国産大豆のみ使用	-	国産主体
茨城	味噌	安価品質悪い	製品価格に転嫁できない	輸入主体
新潟	味噌	非実用的高値	-	輸入のみ
新潟	味噌	数量安定2、3年比較的高い、20年上 等級入手容易	中国産大豆が高値	国産主体
新潟	味噌	現在価格安定	-	国産主体
東京	味噌	低価格競争高単価商品は伸びない	NonGM白目大豆上昇	輸入主体
長野	味噌	価格安定、購入しやすい	価格高騰	国産輸入
香川	味噌	白味噌国産希望、コストで無理、製品によって使用	安値安定供給希望	輸入主体
徳島	味噌	-	中国産予定どおりか	輸入のみ
福岡	味噌	価格下げ希望	中国産品質安定	輸入主体
大分	味噌	余剰価格が下らない	中国産大豆高騰でコスト的に厳しい	輸入主体
熊本	味噌	現在供給安定	-	国産主体
宮崎	味噌	20年は原料高騰で売れない	左記	輸入主体

備考:味噌製造業23社のうち15社による事例

(5) 醤油

1) 国産大豆(表8-1)

醤油製造業7社では、2009年で国産大豆使用量が増加する企業が1社、前年同量を見込んでいる企業が3社、減少する企業が3社で、前年並みか減少が予想されている。

醤油用国産大豆では、フクユタカ、エンレイ、タンレイなどが使用されている。あやこがね(宮城、石川)、サチユタカ(島根)、むらゆたか(大分)ではメーカー所在地の地産地消的に使用されている。地域の特産品での利用が多く、産地・銘柄、等級の高い、粒ぞろい的大豆が使用されている。

表8-1 醤油用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量増加予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
A 愛知	2008 実績	醤油	宮城	タンレイ	○			○		
	2009 予想	醤油	宮城	タンレイ	-					

注:数量調査が出来た8社のうち7社の事例

2.2009年仕入量同量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
B 宮城	2008 実績	醤油	宮城	あやこがね	○					
	2009 予想	醤油	宮城	あやこがね						
C 香川	2008 実績	醤油 〃 〃	福岡 岩手 石川	フクユタカ おすず あやこがね	○ ○ ○	○				
	2009 予想	醤油 〃 〃	福岡 岩手 石川	フクユタカ おすず あやこがね	粒揃い、等級物					
D 島根	2008 実績	醤油 味噌	島根 鳥取	サチユタカ サチユタカ	○ ○					
	2009 予想	醤油 味噌		製造地に近い	粒が大きい 白目大豆					

注:数量調査が出来た8社のうち7社の事例

3.2009年仕入量減少予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
E 福岡	2008 実績	醤油	福岡	フクユタカ						
	2009 予想	醤油	福岡	フクユタカ	地産地消用途					
F 香川	2008 実績	醤油 〃 〃	福岡 富山	フクユタカ エンレイ						
	2009 予想	醤油 〃 〃	福岡 富山	フクユタカ エンレイ	加工しやすさ 成分安定					
E 大分	2008 実績	醤油	大分	むらゆたか						
	2009 予想	醤油	大分	むらゆたか	-					

注:数量調査が出来た8社のうち7社の事例

2) 輸入大豆 (表 8-2)

醤油製造業 7 社では、2009 年で輸入大豆使用量が前年同量を見込んでいる企業が 4 社、減少する企業が 1 社で、前年並みか減少が予想されている

醤油用大豆は、アメリカ、カナダ、中国産の白目大豆、黒目大豆 (NonGMO) が主で、他にブラジル産大豆の使用が見られる。窒素含有量の高い加工適性の高い品種である。

表 8-2 醤油用の輸入原料大豆の生産国別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量同量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点					
					非遺伝子組換え	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄
C 宮城	2008 実績	醤油 〃 〃	アメリカ カナダ 中国	白目大豆 黒目大豆	○ ○ ○					
	2009 予測	醤油 〃 〃	アメリカ カナダ 中国	白目大豆 黒目大豆						
D 静岡	2008 実績	醤油	中国	-	○			○		
	2009 予想	醤油	中国	-	N分が高い					
E 愛知	2008 実績	醤油	アメリカ カナダ	黒目大豆 白目大豆	○	○				
	2009 予想	醤油	アメリカ カナダ	黒目大豆 白目大豆						
F 香川	2008 実績	醤油	中国	白目大豆						
	2009 予想	醤油	中国	白目大豆	有機栽培大豆					

2.2009年仕入量減少予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	生産国	品種・銘柄	品質面の重視点						
					非遺伝子組換	安全性	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	銘柄	その他
H 福岡	2008 実績	醤油	中国 ブラジル	-	○						
	2009 予想	醤油	中国 ブラジル	-							

注:数量調査が出来た8社のうち5社の事例、醤油で増加のケースはなかった。

3) 原料大豆調達上の課題 (2008~2009年)

表8-3 醤油製造業における原料大豆調達の課題点 (2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
宮城 静岡 香川 香川	醤油	なし	なし	輸入主体 輸入のみ 国産主体 国産主体
	醤油	-	N分が低いこと	
	醤油	なし	なし	
	醤油	価格安定で入手しやすい	価格高騰	

備考:醤油製造業8社のうち4社による事例

(6) 水煮等素材製品ほか

1) 国産大豆 (表9-1)

水煮素材製品製造業5社では、2009年で国産大豆使用量が増加する企業が1社、他の4社は前年同量を見込んでいる。

水煮素材製品用大豆は、北海道産とよまさりのほか秋田大豆の使用が中心である。北海道産大豆にブランド化が見られる。他にエンレイ(富山産)、タチナガハ(栃木・群馬産)がみられる。

水煮素材製品用大豆は、製品の概観が商品価値を決めるため粒形(大粒)、等級が重視され、皮切れ、虫食いは利用できない。

表 9-1 水煮等大豆素材製品用の国産原料大豆の産地・品種銘柄別仕入状況と品質の重視点

1.2009年仕入量予想

企業所在地	年産(使用年)	加工用途	産地	品種・銘柄	品質面の重視点					
					産地品種・銘柄	検査等級	粒区分	成分含有量	汚粒など含まない	その他
A 北海道	2008 実績	ドライパック 缶詰 レトルト水煮 冷凍水煮	北海道 北海道	秋田大豆 トヨマサリ系 白目大豆	○		○			
	2009 予想	ドライパック 缶詰 レトルト水煮 冷凍水煮	北海道 北海道	秋田大豆 トヨマサリ系 白目大豆	粒区分、異物がない					
B 静岡	2008 実績	ドライパック 缶詰	北海道	トヨマサリ	○				○	
	2009 予想	ドライパック 缶詰	北海道	トヨマサリ	皮割れなどの汚粒ふくまない、大粒種					
C 愛知	2008 実績	水煮	北海道	トヨマサリ	○		○			
	2009 予想	水煮	北海道	トヨマサリ	虫食い・破皮のない					
E 愛知	2008 実績	水煮、蒸煮	北海道 富山 栃木・群馬	トヨホマレ エンレイ タチナガハ					○ ○ ○	
	2009 予想	水煮、蒸煮	北海道 富山 栃木・群馬	トヨホマレ エンレイ タチナガハ	-					
F 大分	2008 実績	水煮	佐賀	フクユタカ		○	○			
	2009 予想	水煮	佐賀	フクユタカ	-					

注:数量調査が出来た5社からの事例

2) 原料大豆調達上の課題(2008~2009年)

表 9-2 水煮等大豆素材製品製造業における原料大豆調達上の課題点(2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
北海道 静岡	水煮・ドライパック 大豆素材	最近価格安定、高値で使用制 価格横ばい、品位問題なし 北海道大豆品質2008年前年より 悪い。	- -	国産のみ 国産のみ
愛知	水煮、蒸煮	黒点多く、色彩選別でとれない。	なし	国産主体

備考:水煮等大豆素材製品製造業5社のうち3社による事例

表 9-3 煎り豆、大豆包装製品製造業における原料大豆調達の課題点(2008年~2009年(産))

企業所在地	製品	2008年(産)大豆の課題点(2009年予想を含む)		備考
		うち国産大豆	うち輸入大豆	
東京	煎り豆	供給量多いが価格が下がらない	-	国産のみ
北海道	乾燥大豆	品位の平準化が必要	-	国産のみ

備考:煎り豆、大豆包装製品製造業3社のうち2社による事例