

我が国の食品用大豆の需要動向等について



2023年11月14日

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課

1 大豆の加工用途

■ 大豆の様々な加工用途



豆腐



醤油



納豆



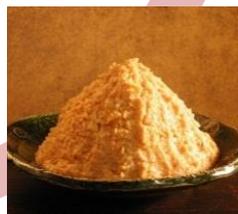
きな粉



煮豆



豆乳



味噌

資料：農産局穀物課「大豆をめぐる事情」を一部加工

■ 和食のユネスコ無形文化遺産登録



和食
WASHOKU

日本食文化を、
無形文化遺産に。
農林水産省

Respect for Nature

特徴①：多種で新鮮な食材と
素材の味わいを活用

特徴②：バランスがよく、
健康的な食生活

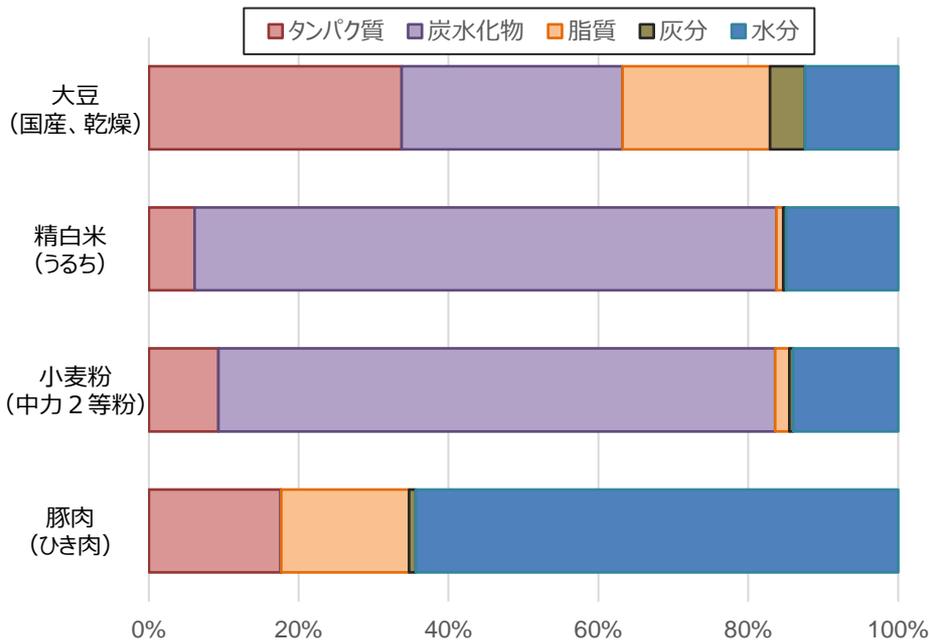
特徴③：自然の美しさの表現

特徴④：年中行事との
関わり

2 大豆の栄養成分

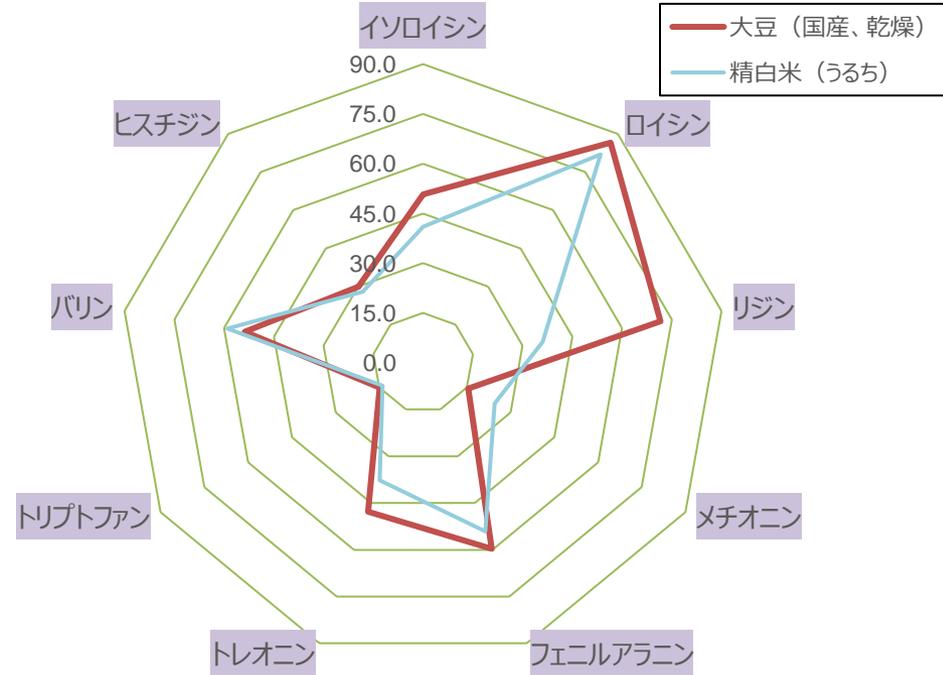


○ 可食部100g当たりの主要成分割合



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

○ タンパク質1g当たりの必須アミノ酸(mg)



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

3 食品用途に求められる品質

■ 用途別に求められる品質

豆腐

<求められる特性>

■ タンパク質含有量が多い ■ 炭水化物含有量が多い

<代表的な品種銘柄>

➢ とよまさり ➢ フクユタカ ➢ 里のほほえみ



煮豆

<求められる特性>

➢ 外観がよく大粒

<代表的な品種銘柄>

➢ とよまさり ➢ 光黒 ➢ 丹波黒



納豆

<求められる特性>

➢ 粒揃いがよい ➢ 裂皮が少ない

<代表的な品種銘柄>

➢ とよまさり ➢ ユキシズカ ➢ フクユタカ



味噌

<求められる特性>

➢ 蒸煮した際の色調がよい

<代表的な品種銘柄>

➢ とよまさり ➢ フクユタカ ➢ リュウホウ



■ 各業界共通で求める大豆の品質、大豆製品の販売傾向

<求められる特性>

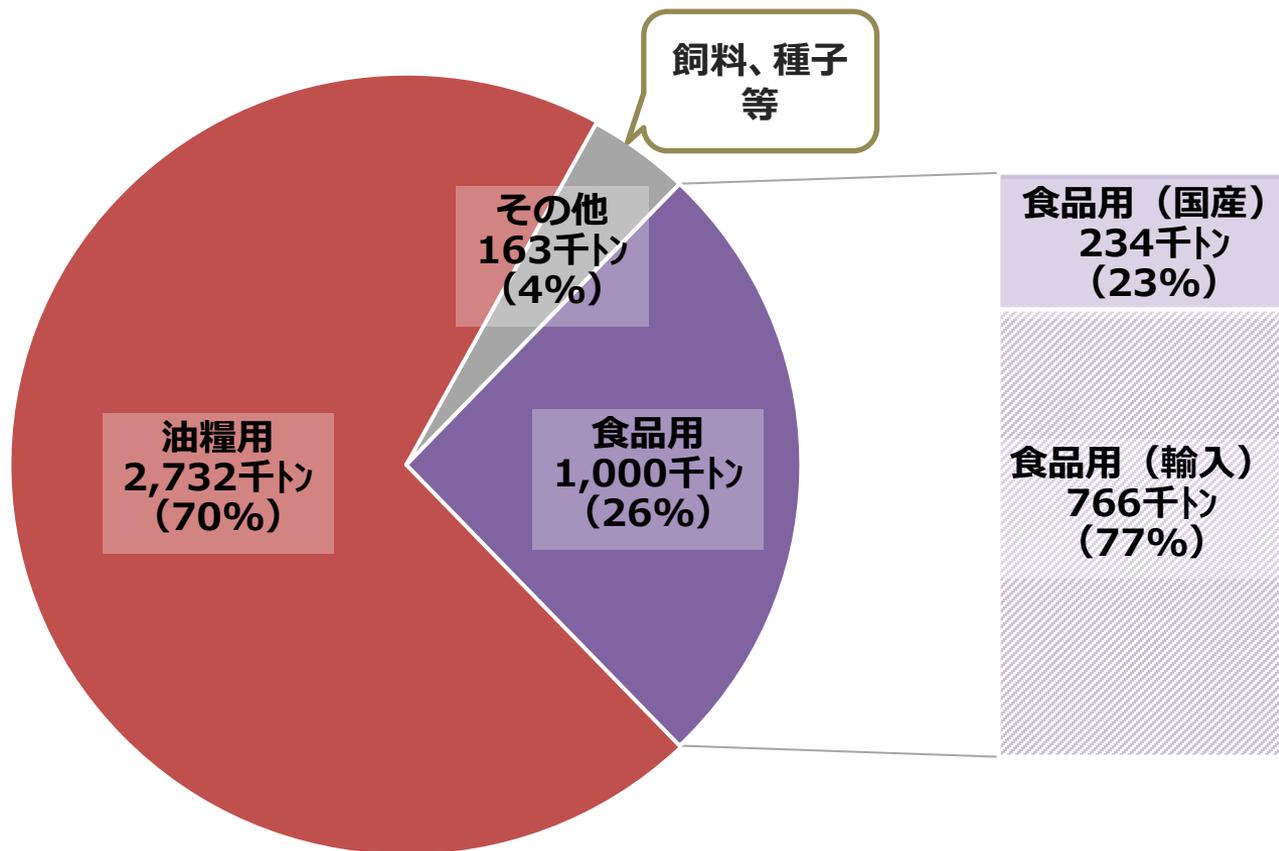
➢ 品質・価格が安定していること ➢ 有機栽培等更に価値を付加したもの

<販売傾向>

➢ 消費者ニーズへの対応のため、国産使用は増加傾向 ➢ 地大豆製品を活用した町おこしの例もある

➢ 健康志向の高まりから大豆製品の需要が拡大傾向

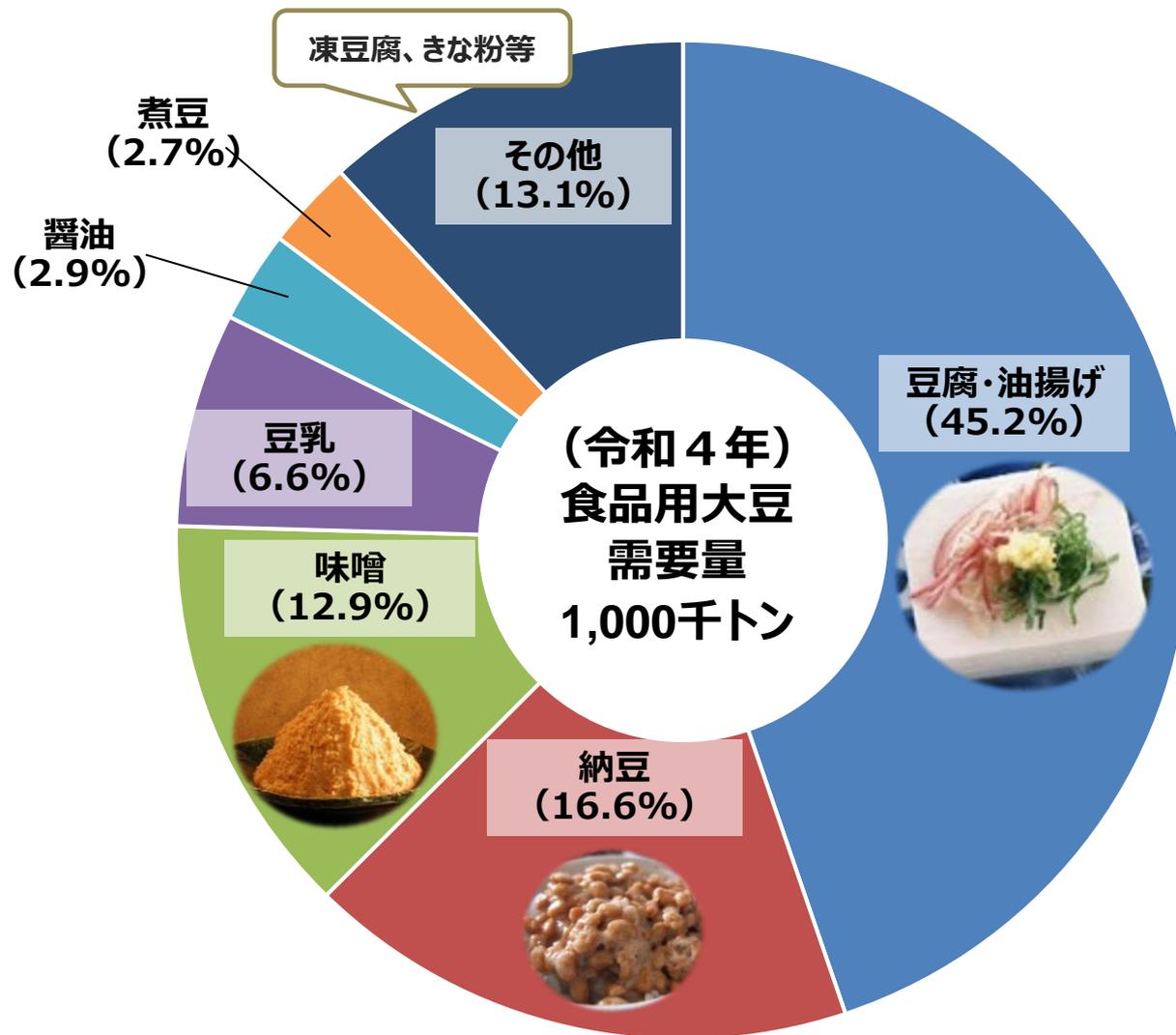
4 大豆の需要量（2022年）



出典：食料需給表

注：四捨五入の関係で、100%に一致しない場合がある。

5 大豆の食品向け需要シェア（2023年）

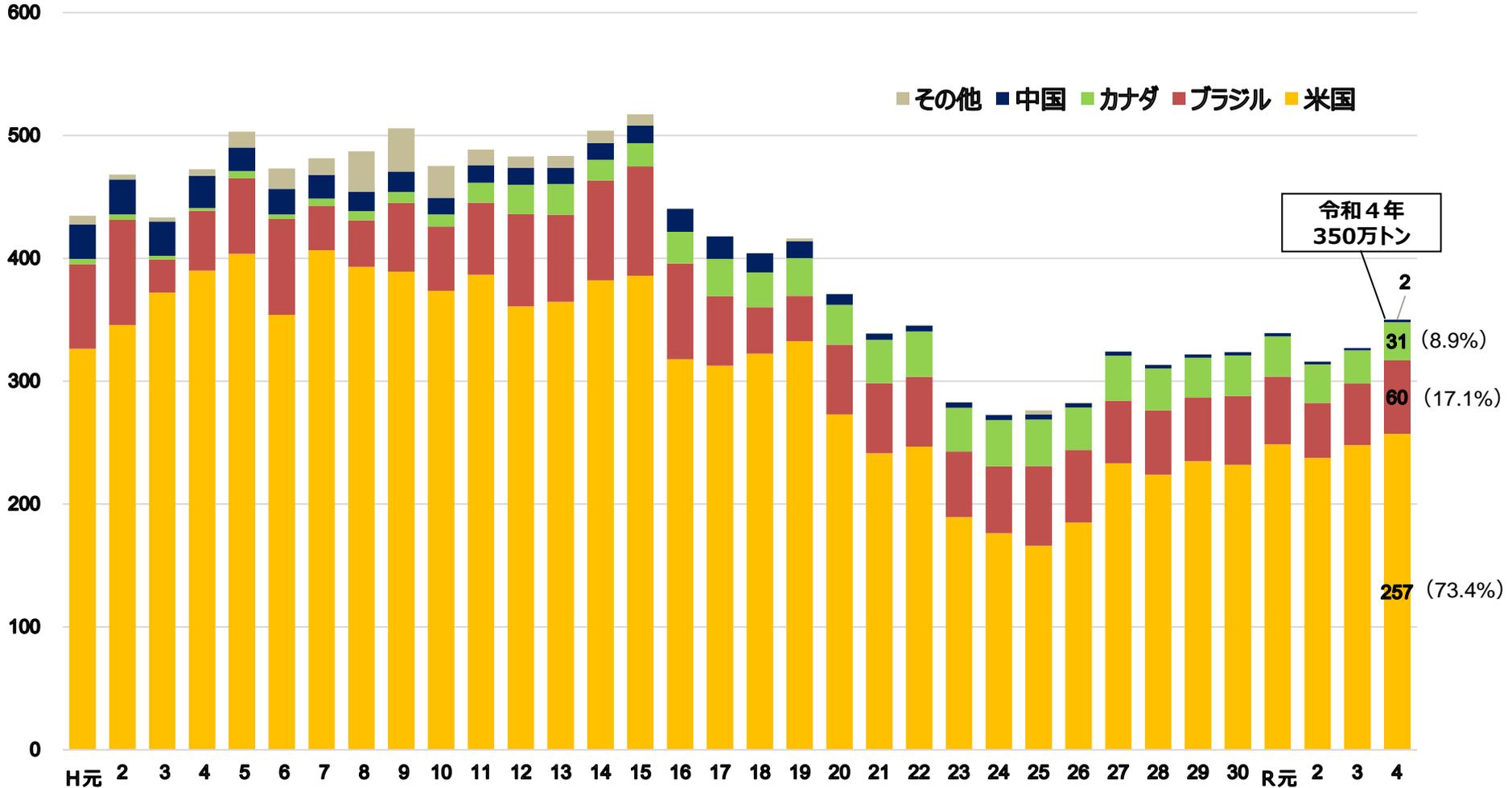


※ 団体からの聞き取り等を基に食品製造課にて推計

6 大豆の輸入量及び主要国別シェアの推移

■ 我が国の大豆の国別輸入量の推移

(万トン)



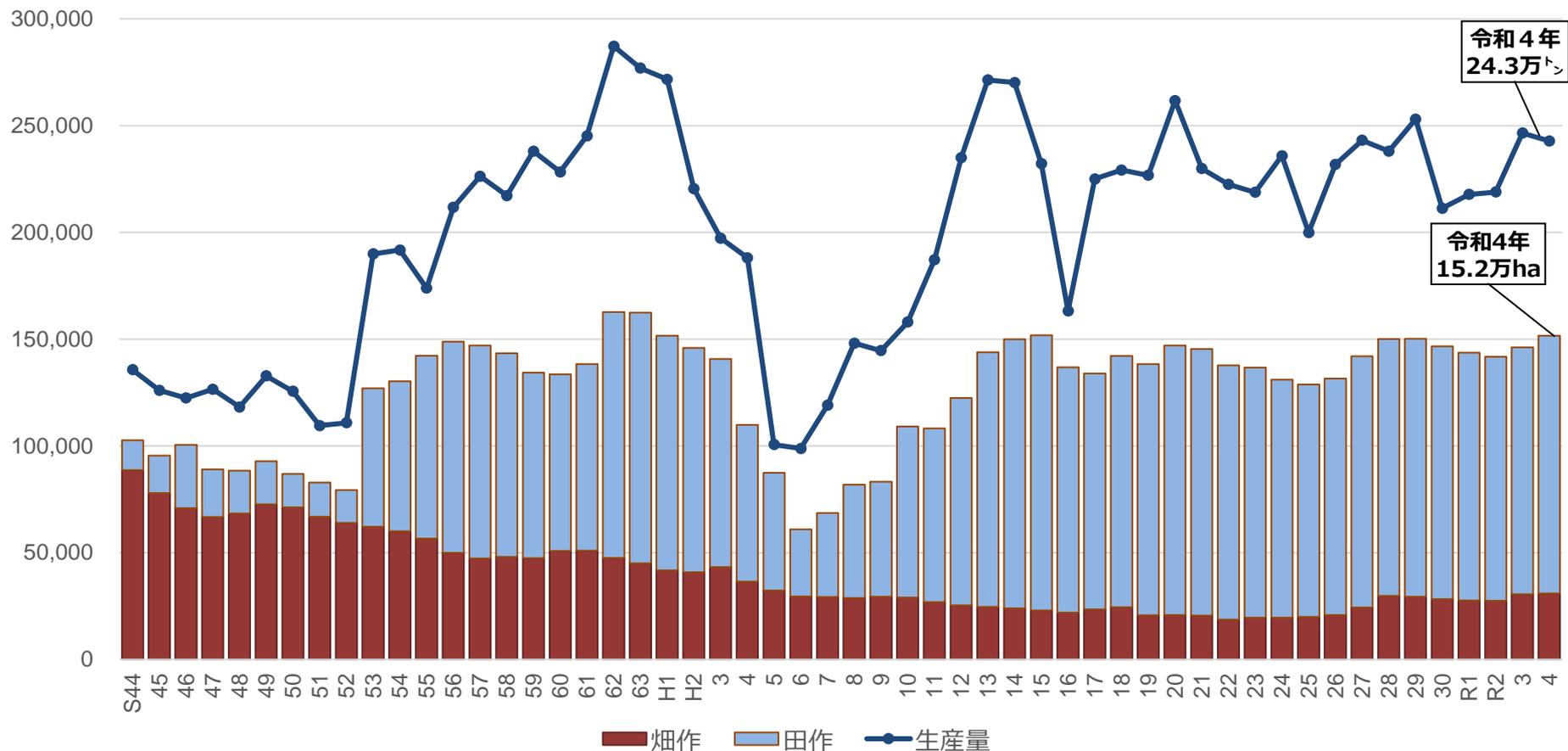
資料：財務省「日本貿易統計」(品別国別)

7 国産大豆の生産量及び作付面積



■ 国産大豆の生産量・作付面積（田畑別）の推移

(単位：ha、ト)



資料：統計部「作物統計」

(昭和59年までの畑作面積は、田畑計から田作を除いた値)

8 大豆ミート食品類JAS



■ JAS化の背景

- 大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したもの（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を大豆ミート食品類として規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 消費者が大豆ミート食品の内容物を正しく理解して、商品を選択することが可能になる。
 - ② 食肉を含む「大豆ミート」を植物由来のみと誤解した商品購入を回避することが可能になる。



■ 規格の内容

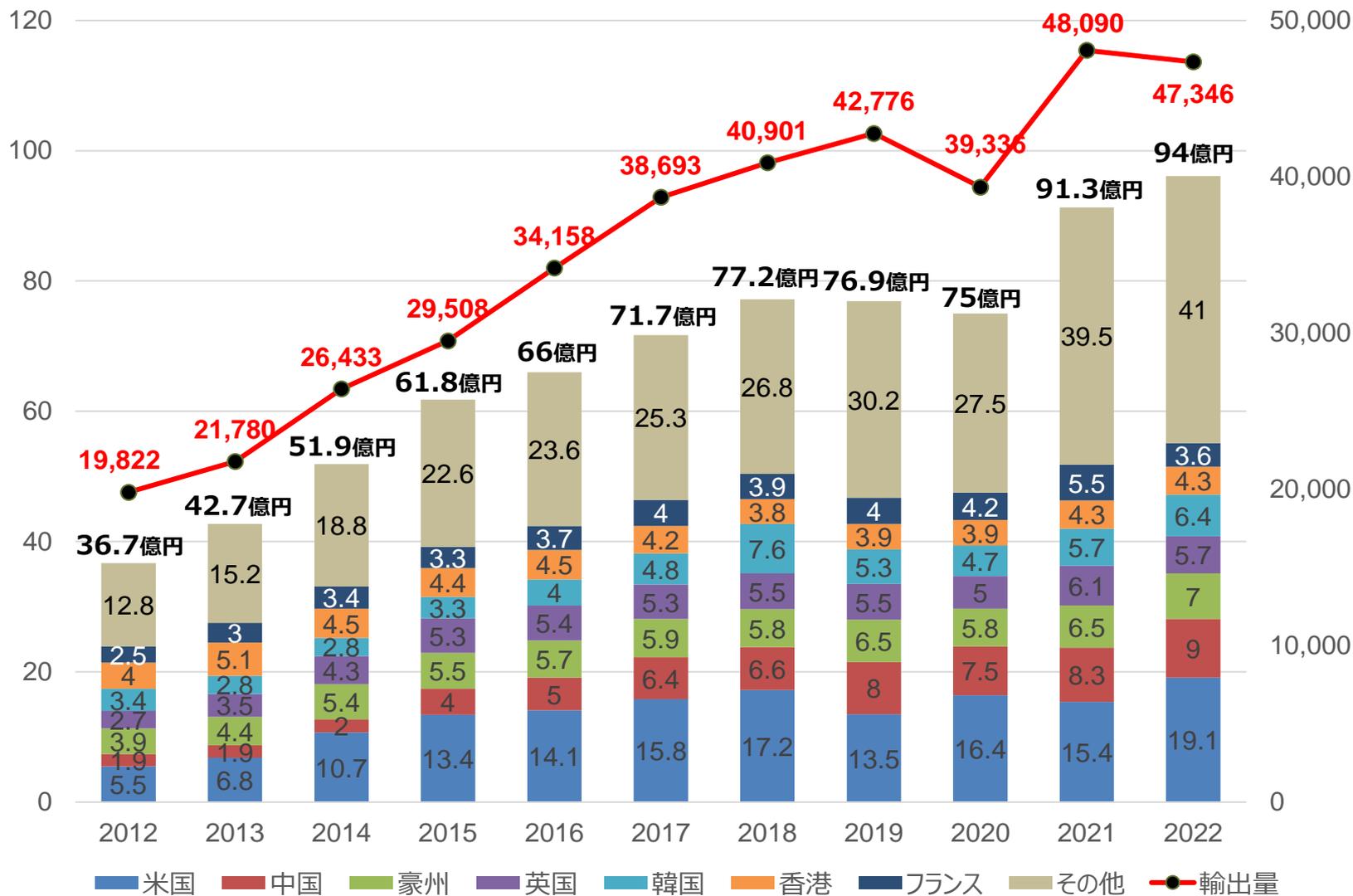
- ①「大豆ミート食品」（動物性原材料を使用していない製品）と
- ②「調製大豆ミート食品」（卵、乳、動物性由来の調味料の使用を認める製品）の2つのカテゴリを規定。
- 原料のアミノ酸スコア、製品の大豆たん白質含有率などの基準を規定。

規格の基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア	大豆ミート原料のアミノ酸スコアが100であること	—
大豆ミート原料以外の原料	動物性原材料及びその加工品を原材料として用いないこと	動物性原材料（食用鳥卵及び乳を除く。）及びその加工品（調味料を除く。）を原材料として用いないこと
大豆たん白質含有率	10%以上	1%以上

8 醤油の輸出量及び輸出額（国別）

（輸出額：億円）

（輸出量：ト）



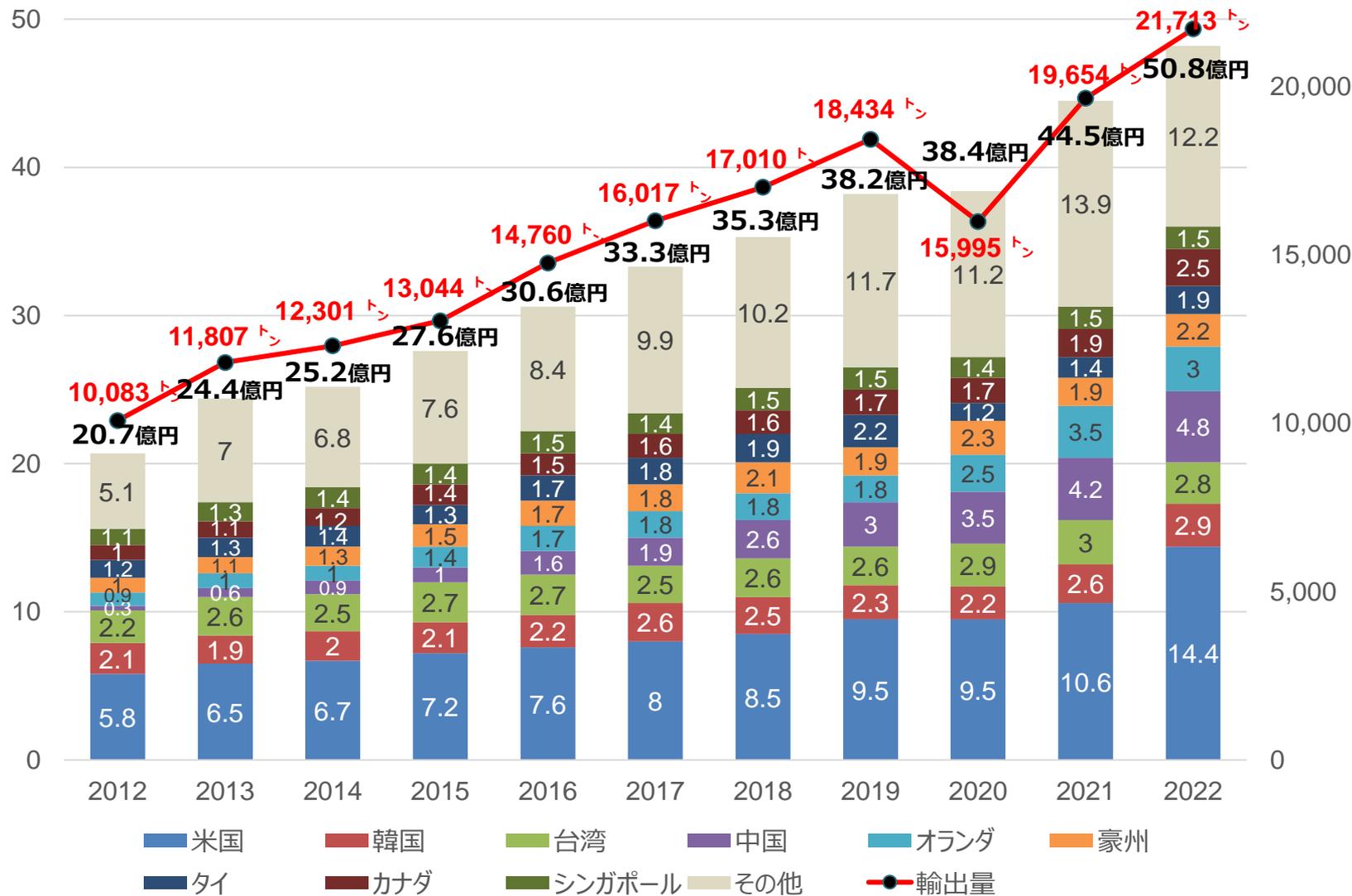
資料：財務省「日本貿易統計」を基に農林水産省作成

9 味噌の輸出量及び輸出額（国別）



(輸出額：億円)

(輸出量：ト>>)



資料：財務省「日本貿易統計」を基に農林水産省作成

10 輸出促進法に基づく品目団体の認定（醤油・味噌）

令和5年10月13日
農林水産省

～日本を代表とする発酵食品の味噌・醤油について認定～

農林水産省は、本日、「全国醤油工業協同組合連合会」及び「全国味噌工業協同組合連合会」を、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（輸出促進法）に基づき、認定農林水産物・食品輸出促進団体（いわゆる品目団体）として、認定しました。

1.品目団体の認定制度

本制度は、輸出促進法に基づき、輸出重点品目（※）ごとに、生産から販売に至る関係者が連携し輸出の促進を図る法人を、その申請に基づき、所管大臣が認定品目団体として認定するものです。本制度は、令和4年10月1日の改正輸出促進法の施行とともに開始されました。

（※）農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略で掲げる29の品目（牛肉、りんご、いちご、切り花、茶、コメ・バックご飯・米粉及び米粉製品、製材、合板、ホタテ貝、真珠、錦鯉、菓子、味噌・醤油、清酒（日本酒）、本格焼酎・泡盛 等）

2.認定した品目団体について

今回申請のあった以下の2団体（1品目）について、輸出促進法に基づき審査した結果、認定要件を満たすと認められるため、本日、認定品目団体として認定しました。

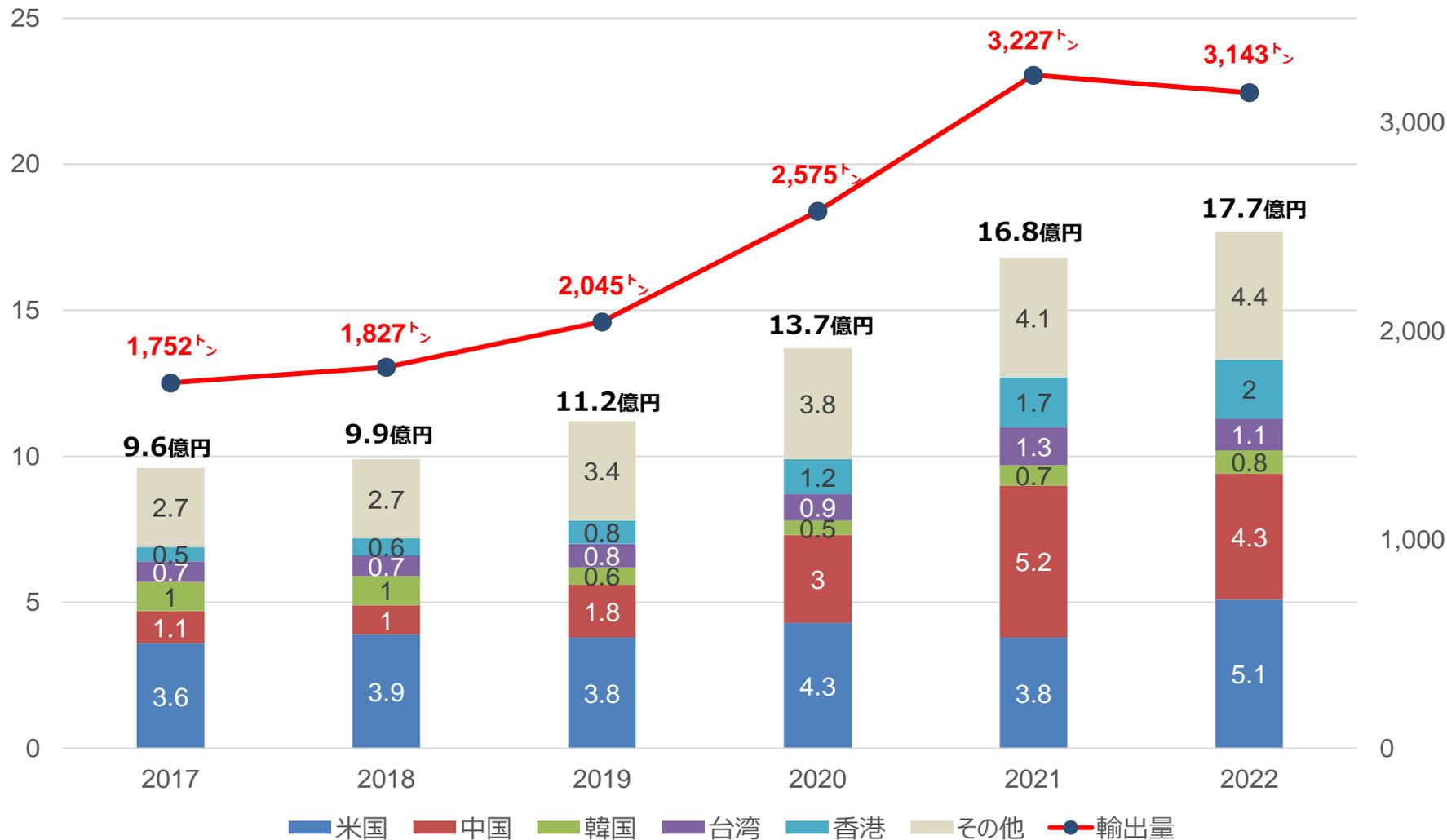
認定番号	認定品目団体名	輸出促進業務の対象とする品目
10	全国醤油工業協同組合連合会	味噌・醤油のうち醤油
11	全国味噌工業協同組合連合会	味噌・醤油のうち味噌

今回の認定により、認定品目団体は合計で11団体（18品目）となりました。

11 納豆の輸出量及び輸出額（国別）

(輸出額：億円)

(輸出量：ト>)



資料：財務省「日本貿易統計」を基に農林水産省作成