

我が国の食品用大豆の需要動向等について

2024年11月12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

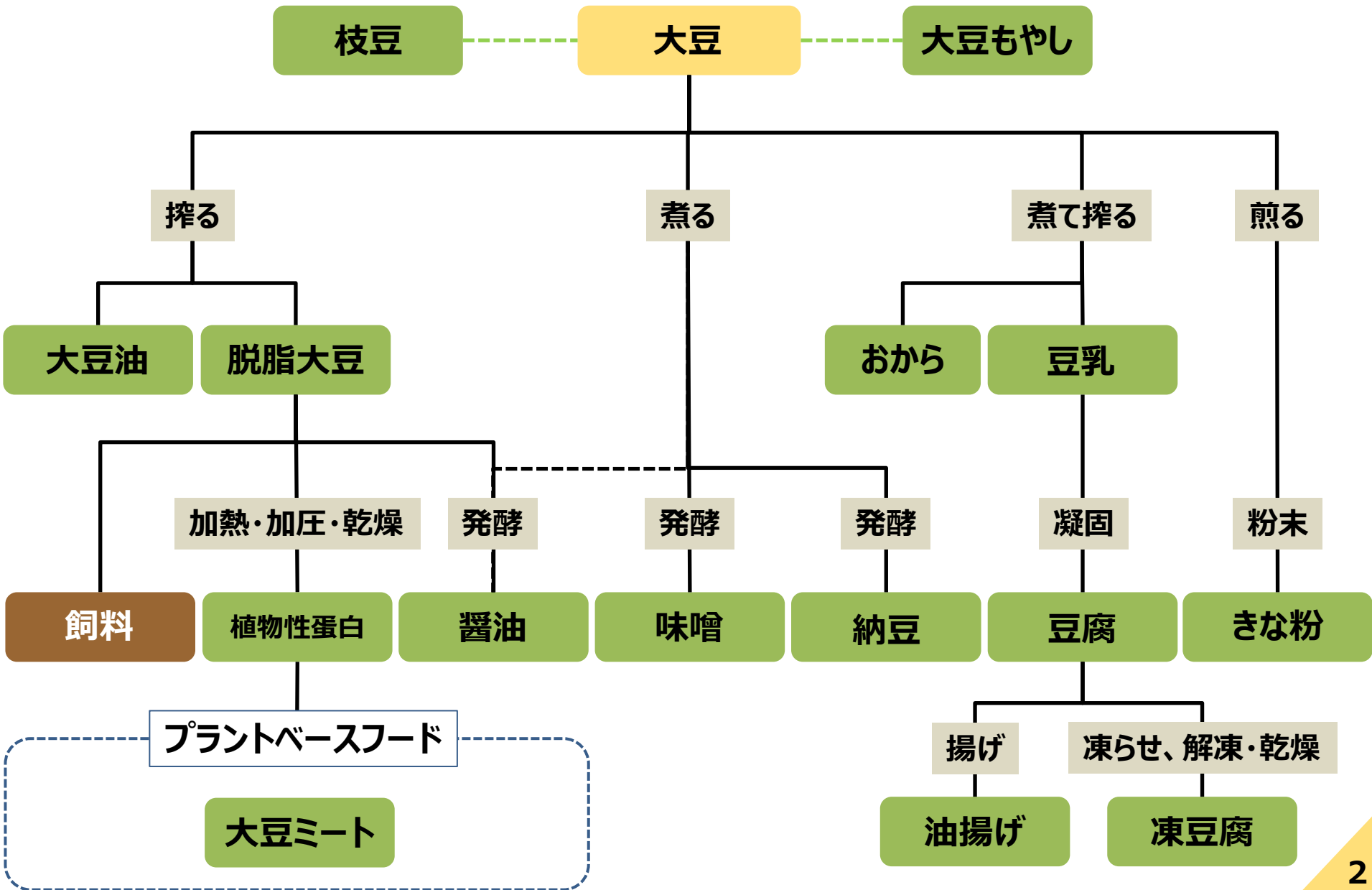
1 我が国の大豆需給表

(unit:1,000MT)

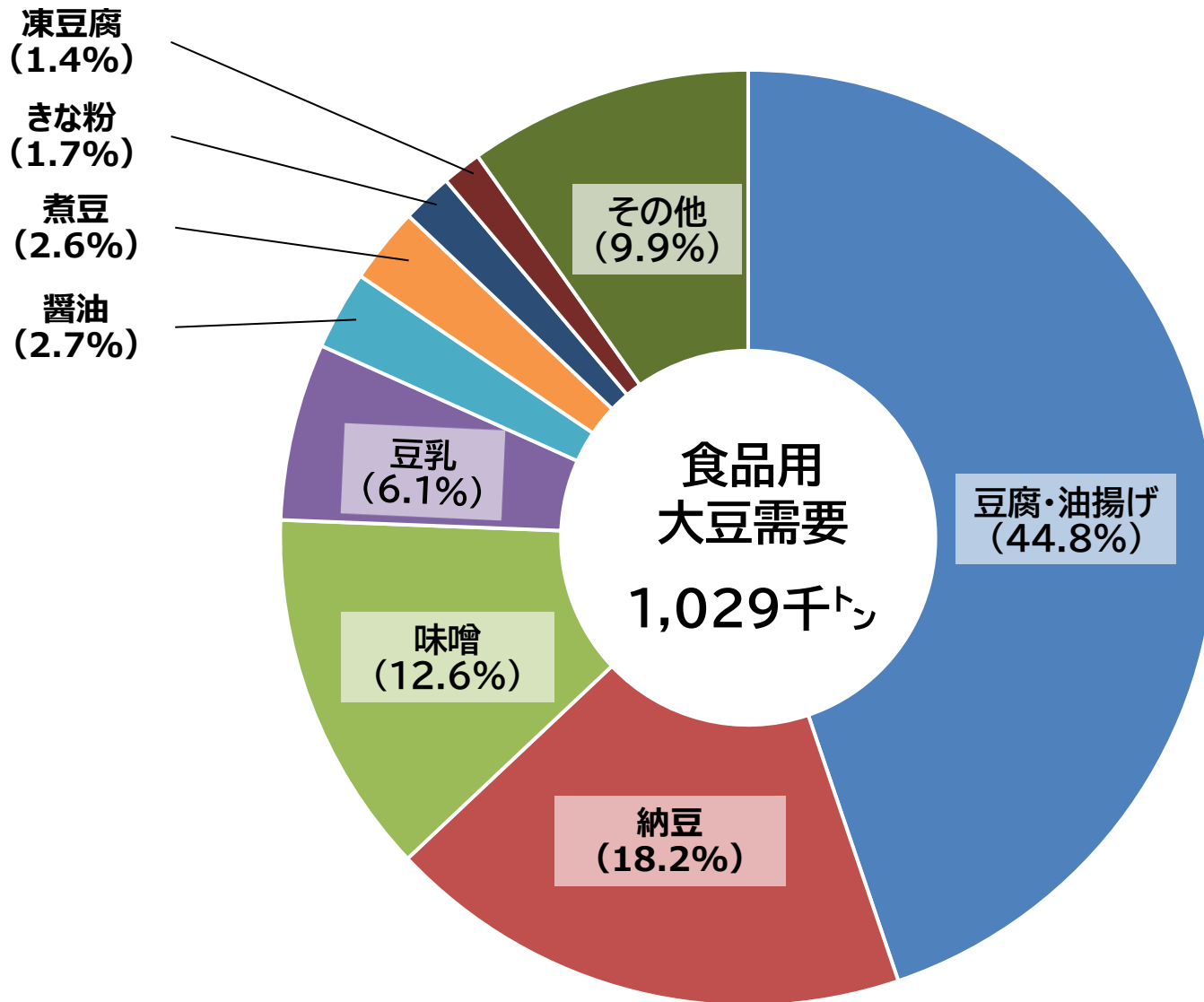
	2020	2021	2022	2023	2024F	2024 ^(a) (Jan/Sep)	
Demand	3,470	3,501	3,787	3,567	3,570	-	-
Crushing	2,324	2,414	2,695	2,453	2,451	1,770	(95.9)
for Food	1,053	998	999	1,029	1,035	-	-
for Feed	85	82	83	77	76	-	-
for Seed	8	8	9	9	8	-	-
Supply	3,381	3,490	3,750	3,398	3,563	-	-
Crop	218	219	247	243	261	-	-
Import	3,163	3,271	3,503	3,156	3,302	2,363	(97.7)
USA	2,376	2,482	2,576	2,168	-	1,575	(96.8)
Brazil	448	495	597	646	-	524	(101.5)
Canada	313	272	309	324	-	249	(95.8)
China	23	19	19	18	-	14	(94.0)
Others	4	2	2	0	-	0	(0.0)
Fluctuations in Stocks	▲ 89	▲ 11	▲ 37	▲ 169	▲ 7	-	-

(a) () : ratios to the same period in the previous year (%)

2 大豆の加工用途



3 大豆の加工品向け需要シェア（2023年）

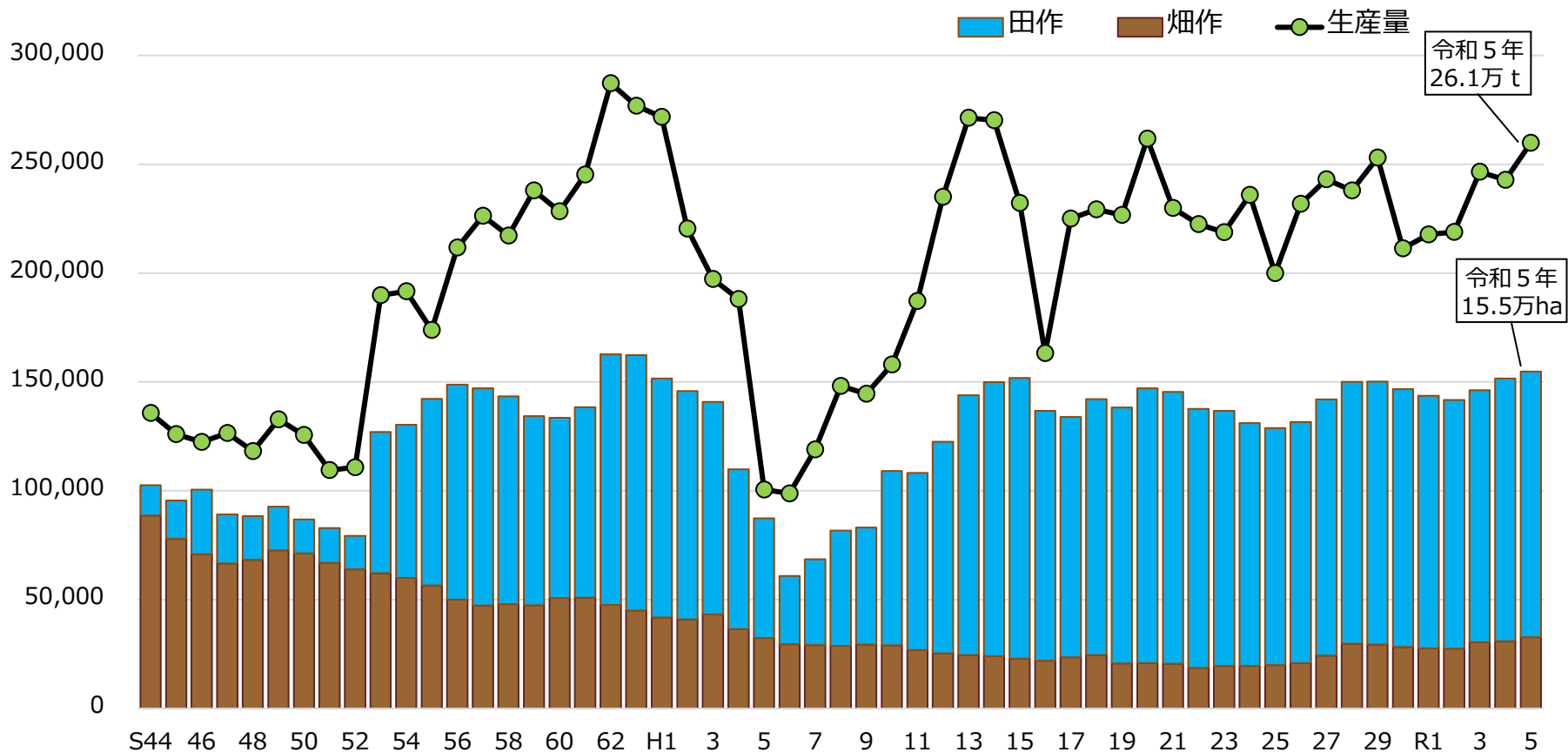


※ 団体からの聞き取り等を基に食品製造課にて推計

4 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)

5 食品用途に求められる大豆の特性・品質

■ 用途別に求められる特性・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

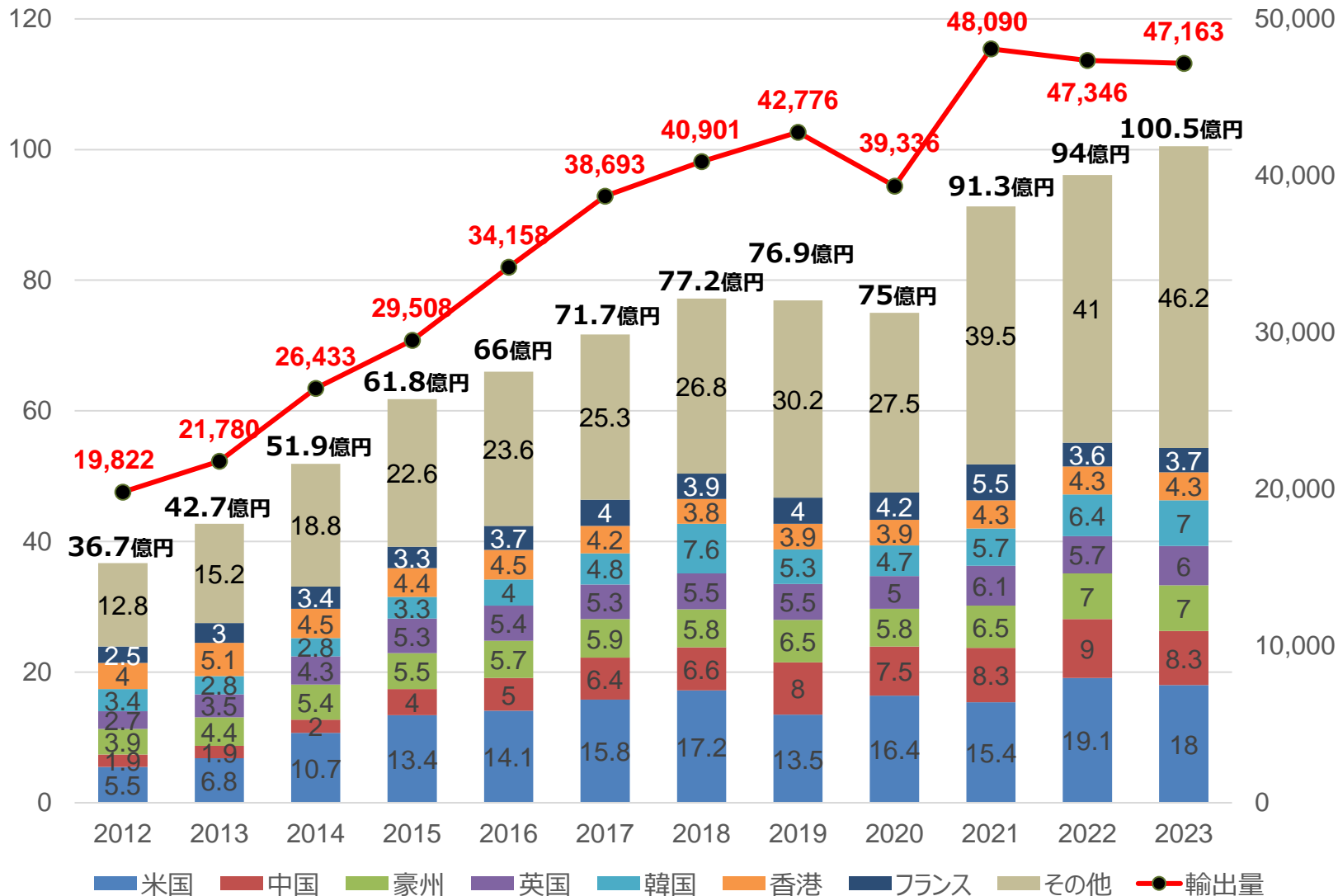
<販売傾向>

- 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

6 醤油の輸出量及び輸出額（国別）

（輸出額：億円）

（輸出量：ト）

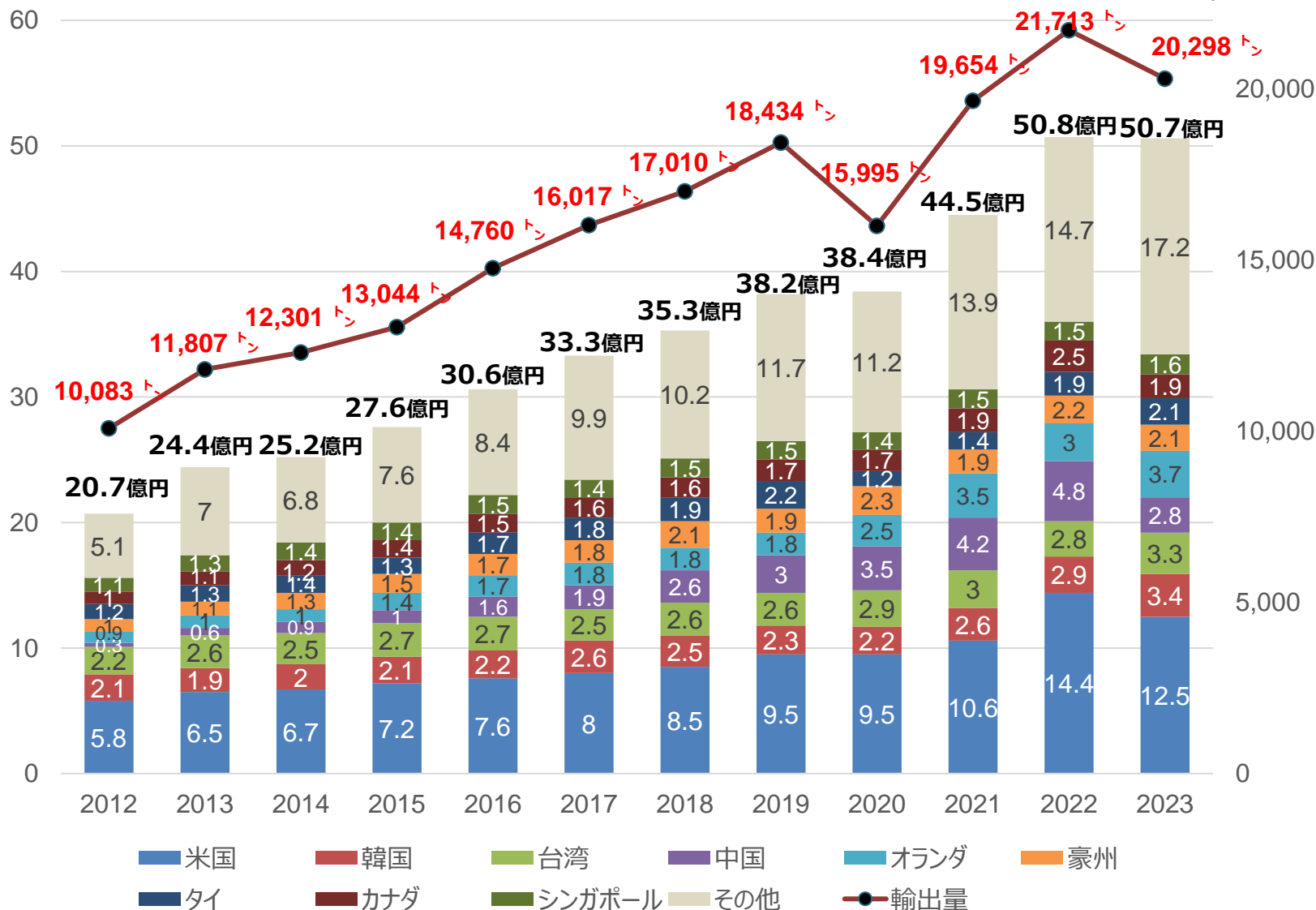


資料：財務省「日本貿易統計」を基に農林水産省作成

7 味噌の輸出量及び輸出額（国別）

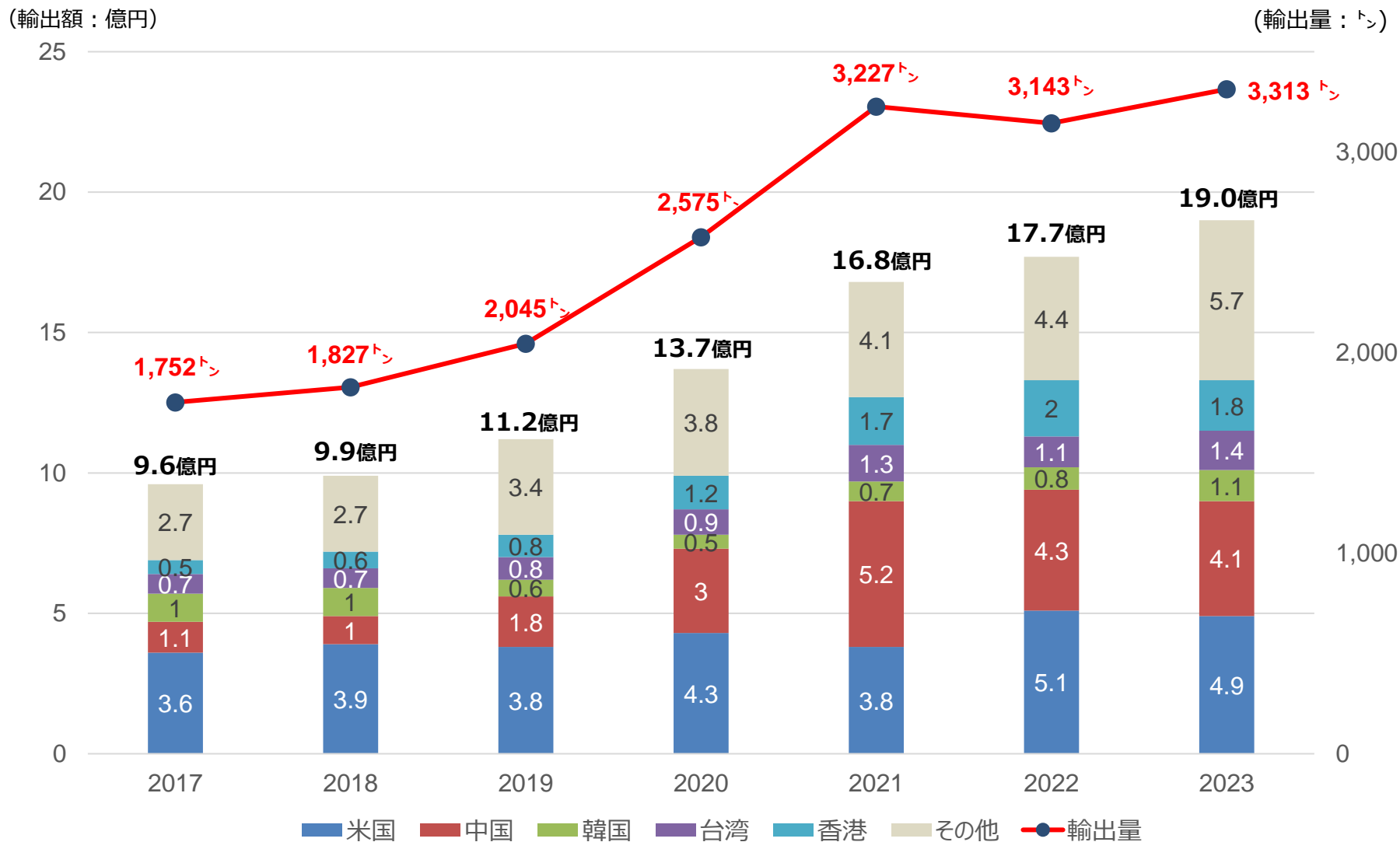
(輸出額：億円)

(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

8 納豆の輸出量及び輸出額（国別）



資料：財務省「日本貿易統計」を基に農林水産省作成

9 第51回 全国醤油品評会

日本醤油協会主催

目的：高品位の醤油を顕彰することにより、醤油の品質向上及び表示の適正化を図り、消費者に良質の醤油を提供し、併せて業界の健全な発展に寄与する。

開催歴：1973年度から開催

品 種：こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろ

表 彰：農林水産大臣賞
大臣官房長賞
優秀賞

特 徴：・10月1日の醤油の日のイベント「醤油の日の集い」に合わせて、表彰式を開催。
・大臣賞受賞品は、受賞者の醤油製造への思いや工程を映像としてとりまとめ、会場で放映するなど広く紹介。



審査風景（東京）



受賞者：大臣賞には青紫、官房長賞には赤紫の法被を着用

■ 農林水産大臣賞



(株)木村醤油店
(山形)
味の司



(資)山形屋商店
(福島)
ヤマブン醸造
特選醤油



イチビキ(株)第三工場
(愛知)
食品添加物無添加
国産しょうゆ



(資)西村商店
(三重)
スーパーミエマン



ヤマシン醸造(株)
(愛知)
ヤマシン



10 第64回 全国味噌鑑評会 一般社団法人中央味噌研究所 主催

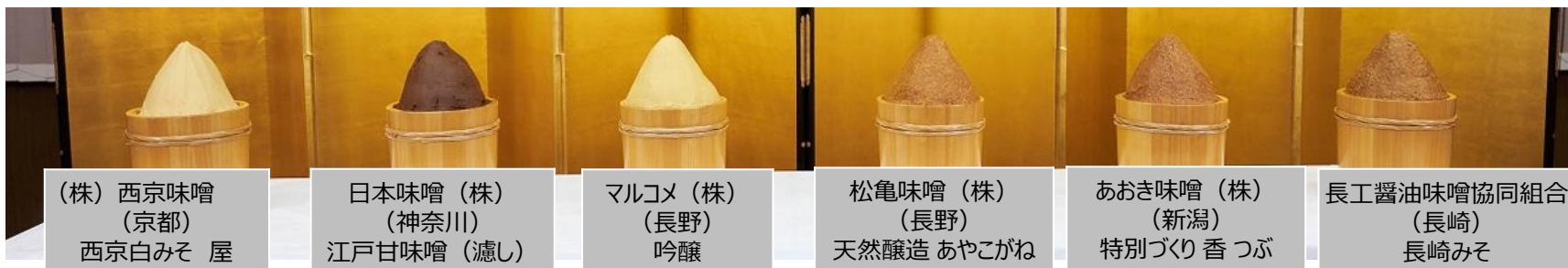
目的：味噌の品質向上を目指し、技術の研鑽を図ることを目的とし、消費者の認識を深めて食生活の向上と味噌醸造技術の健全な発展に寄与する。

表彰：農林水産大臣賞
農林水産省大臣官房長賞
全国味噌工業協同組合連合会会長賞
一般社団法人中央味噌研究所理事長賞
全国味噌鑑評会審査長賞

開催歴：1955年度から開催

第64回（2023.11.16 表彰式）

■ 農林水産大臣賞



■ 大臣官房長賞（15点）

むらた蔵 蔵の技 白みそ： 村田味噌(株) (大阪)	雪国の味： 丸久味噌(株) (新潟)	味わい最上： (株)星野本店 (新潟)
くらしき塩屋の甘口： (株)くらしき塩屋 (岡山)	雪の花みそ 華香： (株)杉田味噌醸造場 (新潟)	赤だし： マルサンアイ(株) (愛知)
金紋 江戸味噌： (株)日出味噌醸造元 (東京)	紅一点石狩 こし： 岩田醸造(株) (北海道)	フジジン夜明け麦白みそ： 二豊味噌協業組合 (大分)
さらしな味噌： (合)高村商店 (長野)	特別仕込 御天領： (株)丸世醸造場 (長野)	米・麦合せ味噌： 高見味噌店 (岡山)
米こうじ： ひかり味噌(株) (長野)	匠の味 赤みそ： (株)越後一 (新潟)	フドーキン 生詰 あわせ： 大分みそ協業組合 (大分)



審査風景（東京）

11 第8回 全国豆腐品評会 一般社団法人全国豆腐連合会 主催

目的：日本の豆腐の更なる製造技術と品質の向上を目指し、豆腐製造事業者の研鑽の場とするとともに、豆腐業界の振興・発展並びに国民の健康増進に寄与することを目的とする。

開催歴：2016年度から開催

部門：木綿、絹ごし、寄せ/おぼろ、充填

表彰：農林水産大臣賞、大臣官房長賞ほか

特徴：「ニッポン豆腐屋サミット」に合わせて表彰式を開催。（今年は沖縄で開催）

第8回（2024.11.9 表彰式）

■ 最優秀賞（農林水産大臣賞）



「特選寄せ豆腐」
（株）とうふ工房ゆう（東京）



審査風景（東京）

■ アメリカ大豆サスティナビリティ アンバサダーアワード



「きぬこし（絹筒豆腐）」
株式会社 結城食品（高知県）

<https://tofuaward.jp/>

12 第27回 全国納豆鑑評会 全国納豆協同組合連合会 主催

目的：納豆の製造技術の改善と品質の向上を目指し、衛生的で美味しい納豆を提供するとともに、国民の健康増進に寄与することを目的とする。

開催歴：1995年度から

部門：小粒・極小粒、大粒・中粒、ひきわり、アメリカ大豆

表彰：農林水産大臣賞、大臣官房長賞ほか



審査風景（長野）

第27回（2023.11.9 審査会）

■ 最優秀賞（農林水産大臣賞）



「大粒白糸納豆」

有限会社 鈴木食品工業（三重県）

■ SSGA U.S. Award

■ アメリカ大豆サステナビリティ

アンバサダーアワード



「おちびさん つゆだく納豆」

株式会社 小杉食品（三重県）



ご清聴ありがとうございました

