

我が国の食品用大豆の需給動向等について



2019年11月19日

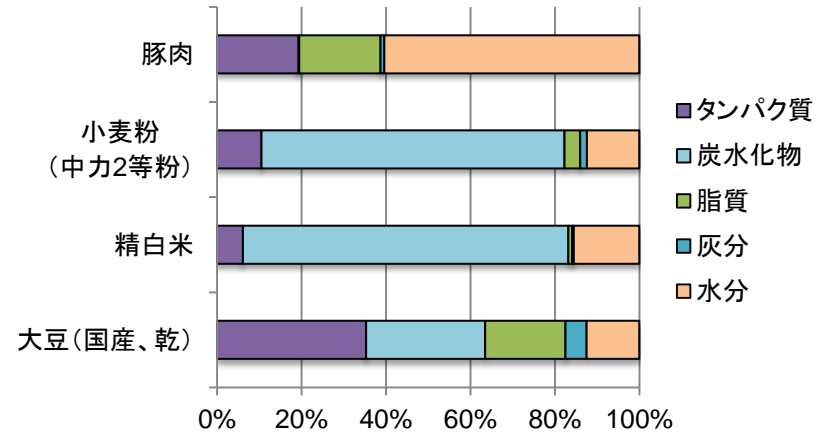
農林水産省食料産業局食品製造課

1. 大豆の加工用途

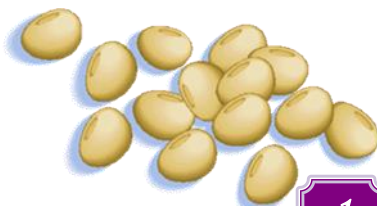
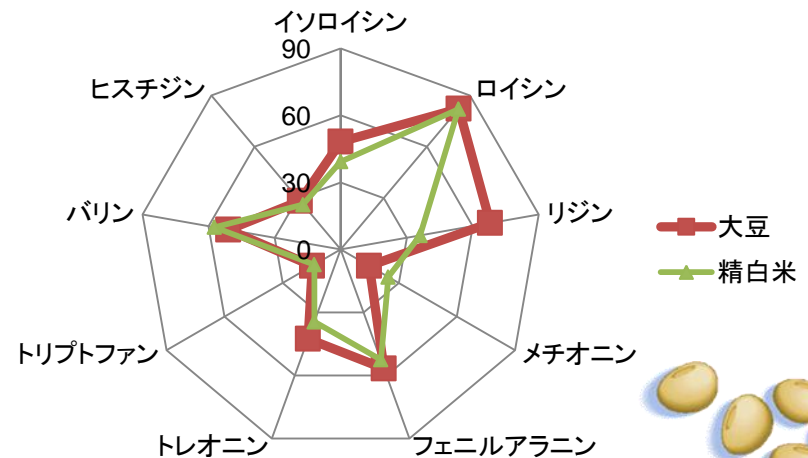
○ 大豆の様々な加工用途



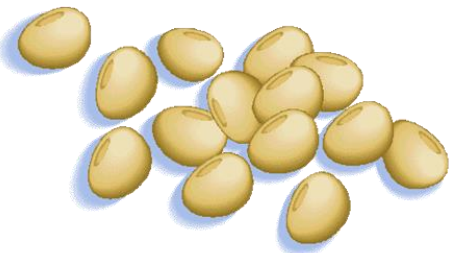
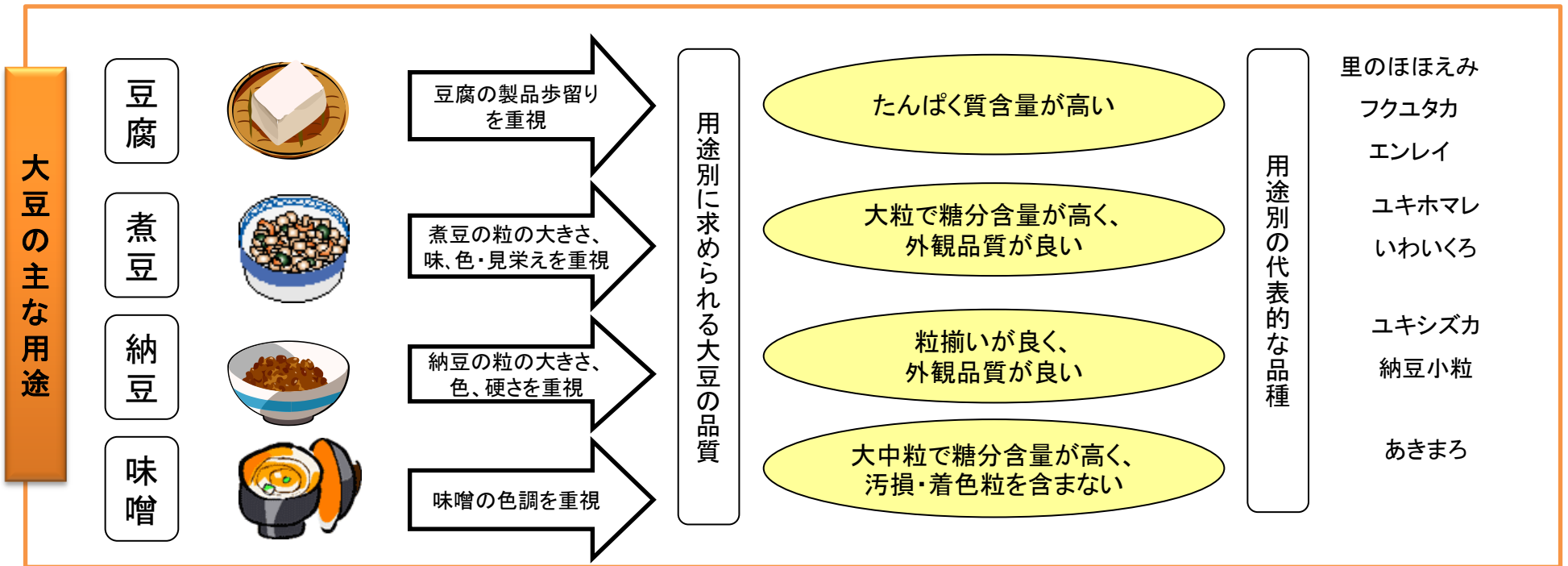
○ 可食部100g当たりの主要成分割合



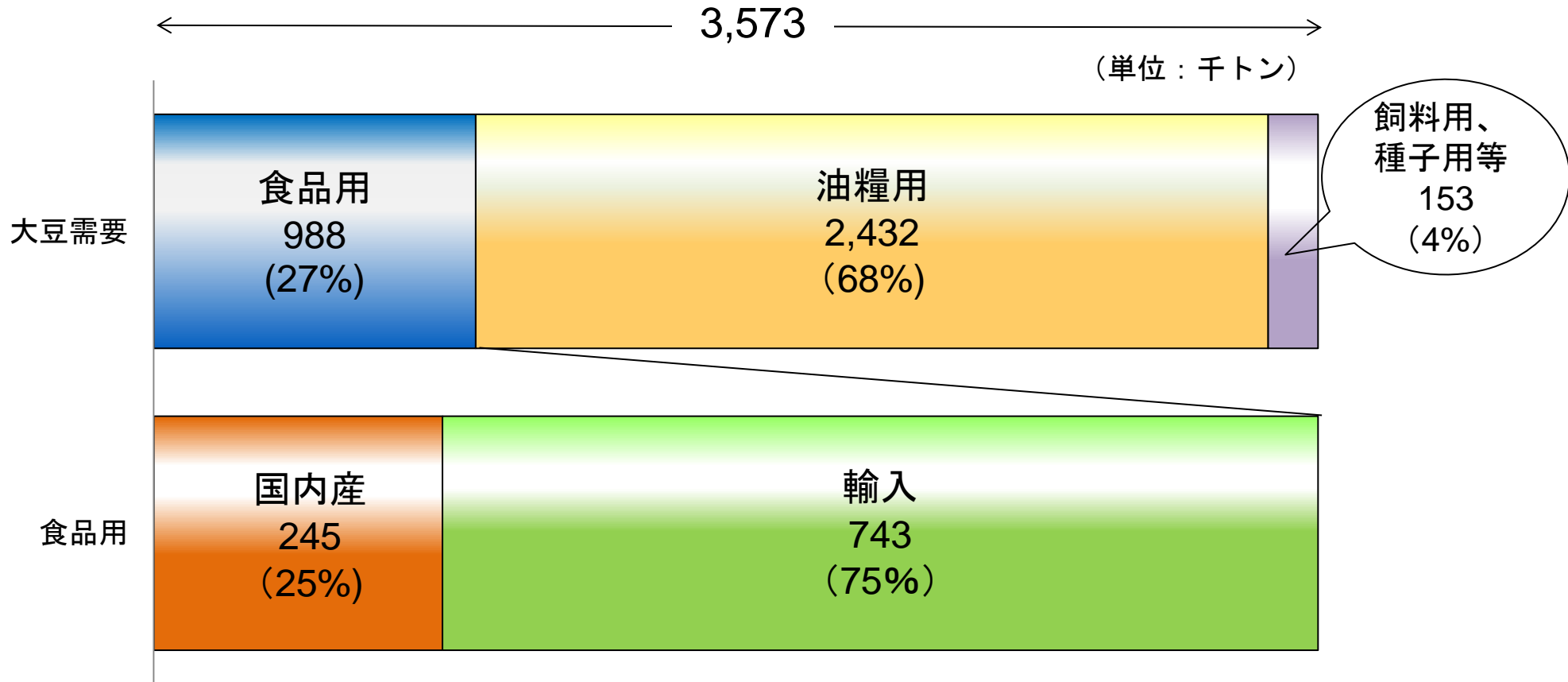
○ タンパク質1g当たりの必須アミノ酸(mg)



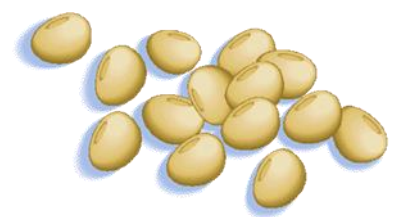
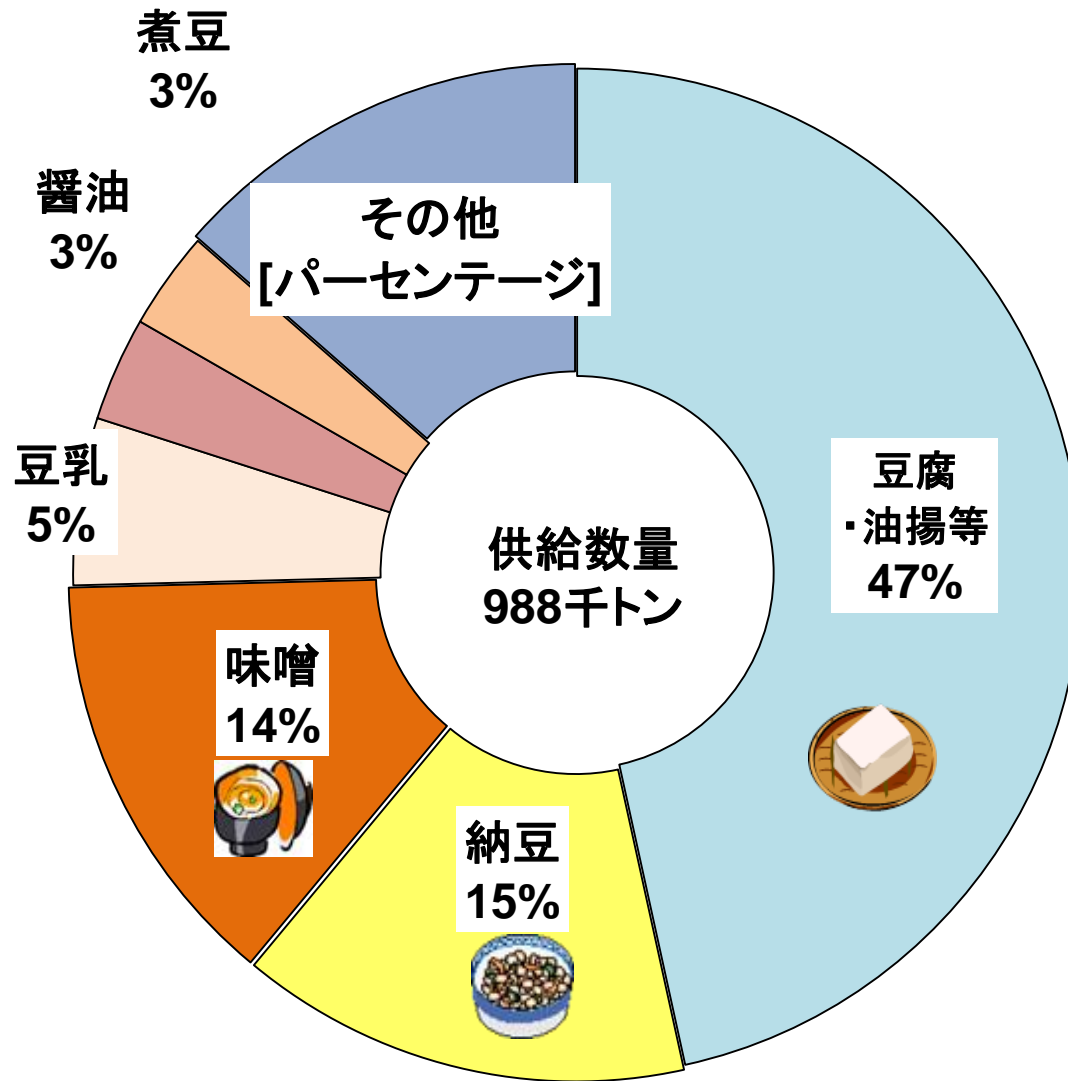
2. 用途別に求められる品質



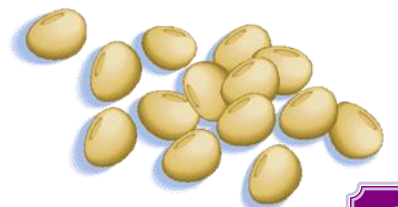
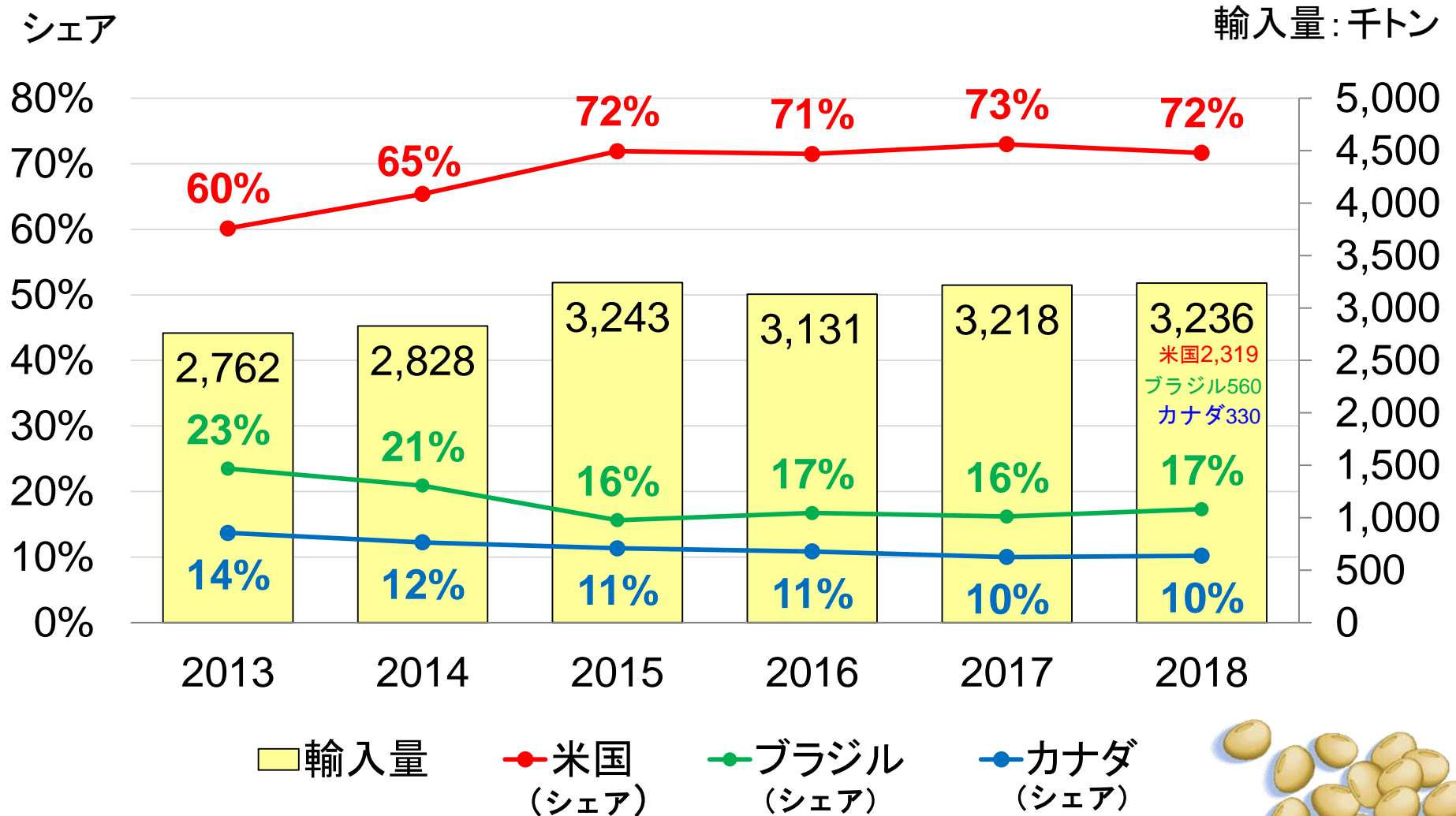
3. 大豆の需要量(2017年)



4. 食品用大豆の供給シェア(2017年)



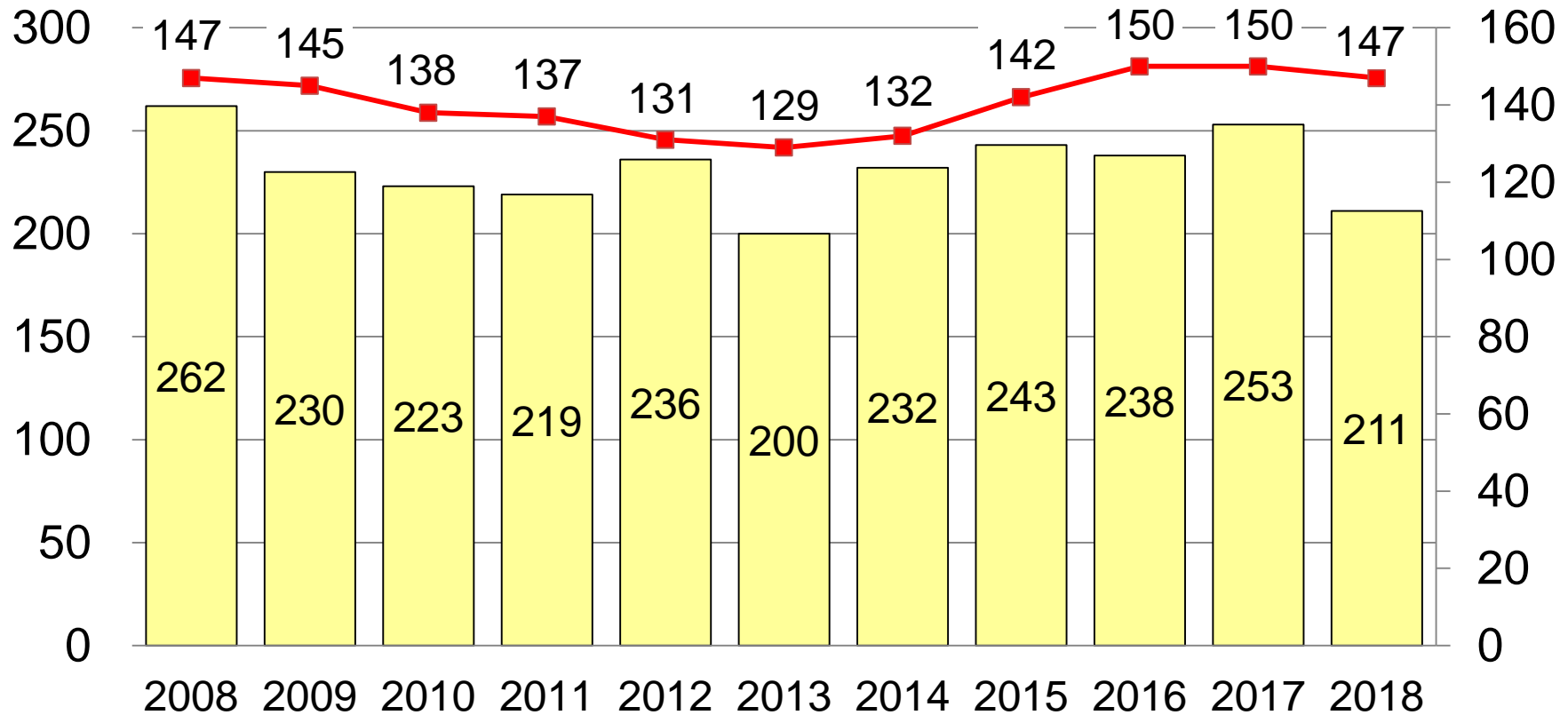
5. 大豆の輸入量及び主要国別シェア(2013~2018年)



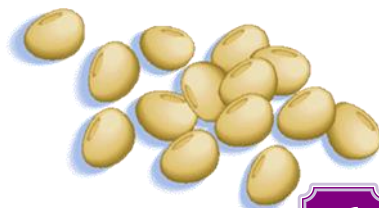
6. 国産大豆の生産量及び作付面積

生産量：千トン

作付面積：千ha



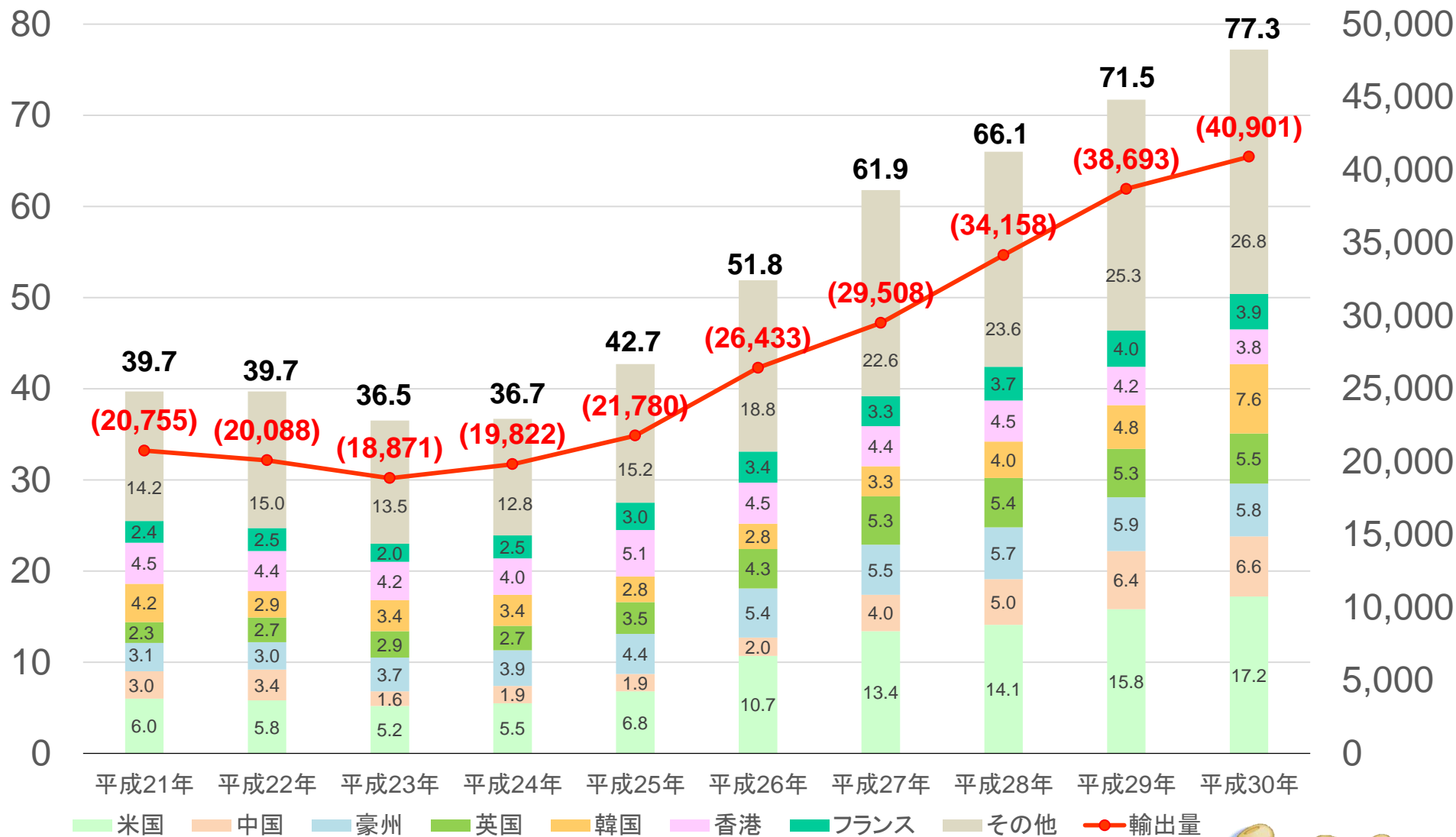
生産量 面積



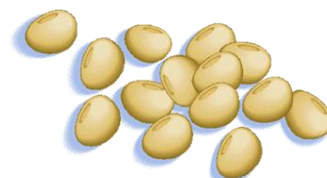
7. 醤油の輸出量及び輸出額（国別）

（輸出額：億円）

（輸出量：トン）



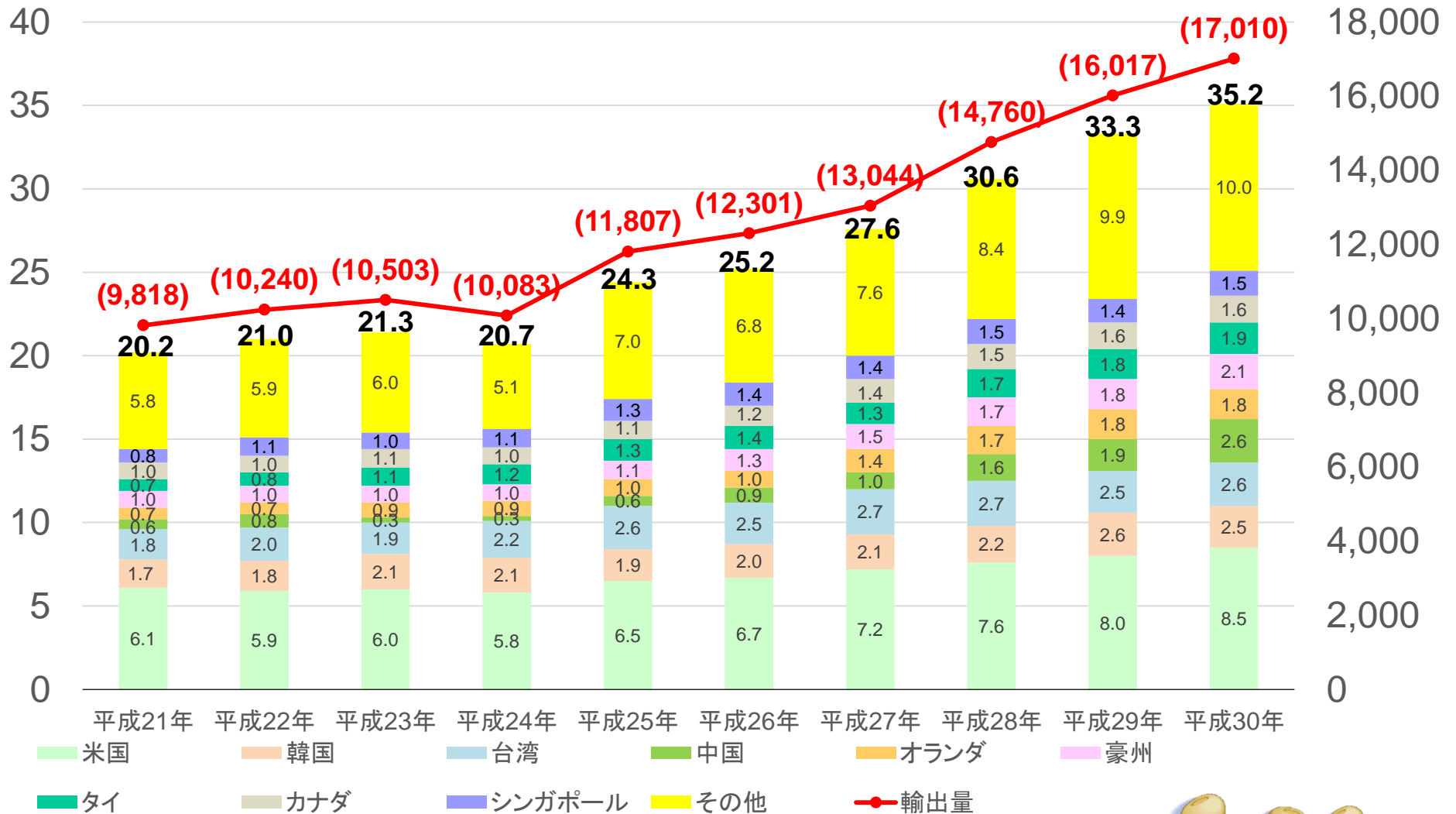
資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成



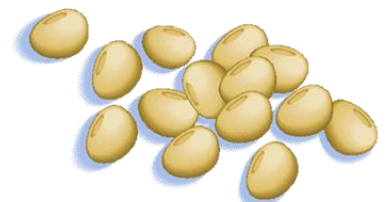
8. 味噌の輸出量及び輸出額（国別）

（輸出額：億円）

（輸出量：トン）



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成





ご清聴ありがとうございました