

大豆の生産と消費について

農林水産省農産局穀物課長
佐藤 夏人



平素より、農林水産行政の推進にご理解とご協力を賜り、御礼申し上げます。今回、大豆の生産と消費について寄稿の機会を頂戴しましたので、近年の動向をご説明申し上げます。

1. はじめに



はじめに大豆の歴史等についておさらいさせていただきます。大豆の起源は諸説ありますが、シベリア、中国、朝鮮半島、東南アジアなど複数の地が挙げられています。

大豆の原種はつる性の植物であるツルマメといわれており、古くは中国、東アジアを中心に栽培されながら、現在の大豆へと変化したとされています。

一般的な黄大豆だけでなく、有色の品種もあり、黒大豆、青大豆、赤大豆（紅大豆）など多岐にわたっています。

大豆は、豆腐、納豆、味噌、醤油、煮豆等、日本の食卓に欠かせない食材や調味料に加工されるなど、古くから利用されてきました。

平成 25 年 12 月には、「日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、大豆加工品を含めた和食文化が、世界的にも注目を浴びています。

○ 我が国における大豆の需要状況

(単位：千トン)

	需要量	うち食品用		自給率
			うち国産	
H28 年度	3,424	975	231	7%
H29 年度	3,573	988	245	7%
H30 年度	3,567	1,018	203	6%
R 元 年度	3,683	1,030	210	6%
R 2 年度	3,498	1,053	211	6%
R 3 年度(概算)	3,564	998	239	7%

出典：食料需給表

注：「うち国産」は穀物課推定。なお、「うち国産」に種子分は含まれていないが、「自給率」は種子分を含めて算出している。

2. 大豆の消費

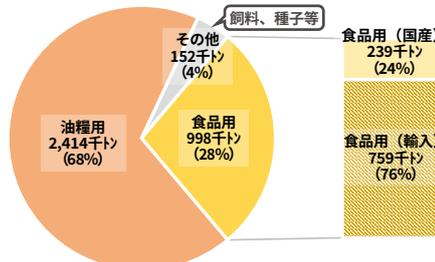


大豆の国内需要量は、中期的に増加傾向で推移しており、令和 3 年度は約 356 万トンとなっています。食品用についても需要は堅調であり、近年は約 100 万トンで推移しています。

国産大豆は、実需者から味の良さ等の品質面が評価され、ほぼ全量が豆腐、納豆、煮豆等の食品向けに用いられています。令和 3 年度の食品向けに用いられる国産大豆の量は、昨年より 2 万 8 千トン増加し、約 24 万トンとなりました。価格、供給量、品質の安定が前提となるものの、消費者ニーズへの対応や高付加価値化に向け、引き続き需要が堅調となる見込みです。

豆腐、納豆、煮豆等の食品はそれぞれの特性を踏まえ、原料の大豆に求められる品質が異なるため、これを踏まえた品種の選択が必要です。

○ 我が国の大豆の需要量（令和 3 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。

また、実需者からは、均質化、大ロット化といった製造業者の目線に立った、食品加工原料としての品質向上が強く求められています。

○ 用途別に求められる品質

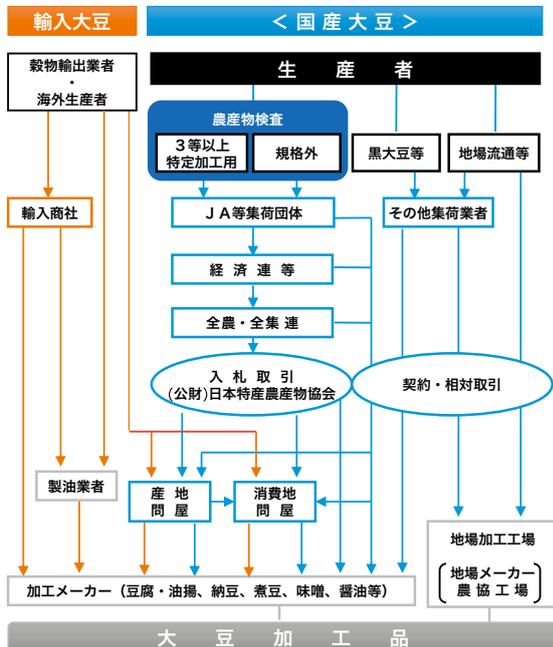
<p>豆腐</p> <p><求められる特性></p> <ul style="list-style-type: none"> タンパク質含有量が多い 炭水化物含有量が多い <p><代表的な品種銘柄></p> <ul style="list-style-type: none"> とよまさり フクユタカ 里のほほえみ
<p>納豆</p> <p><求められる特性></p> <ul style="list-style-type: none"> 粒揃いがよい 裂皮が少ない <p><代表的な品種銘柄></p> <ul style="list-style-type: none"> とよまさり ユキシズカ フクユタカ
<p>煮豆</p> <p><求められる特性></p> <ul style="list-style-type: none"> 外観がよく大粒 蒸した際に旨味を逃がさない <p><代表的な品種銘柄></p> <ul style="list-style-type: none"> とよまさり 光黒 丹波黒
<p>味噌</p> <p><求められる特性></p> <ul style="list-style-type: none"> 蒸煮した際の色調がよい <p><代表的な品種銘柄></p> <ul style="list-style-type: none"> とよまさり フクユタカ リュウホウ

3. 大豆の流通

大豆の国内流通は、国産品・輸入品とも民間ベースの流通となっています。

国産大豆の販売は大きく分けて入札販売、相対販売、契約栽培の3つがあり、近年は契約栽培の割合が増えてきています。

○ 大豆の流通



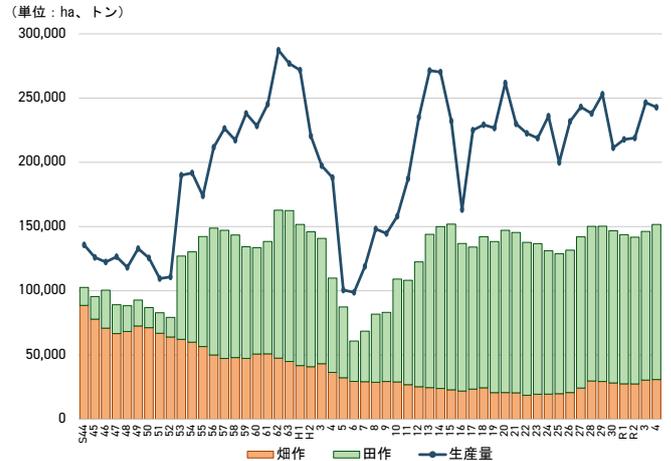
4. 大豆の生産



国産大豆について、その生産量は、天候の影響等により大きく変動しており、これに伴い、価格も大きく変動しています。

供給量及び価格の安定は、国産大豆の継続的な使用のための重要な条件の一つであることから、実需者から安定生産を強く求められています。

国産大豆の生産量・作付面積（田畑別）の推移



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）

令和2年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、大豆の生産努力目標は34万トンに設定されています。

実需者の求める量・品質・価格に着実に応えるため、食品産業との連携強化を図りつつ、団地化やスマート農業によるコストの低減、排水対策の更なる強化、耐病性・加工適性等に優れた新品種の開発・導入等を通じて、生産量の向上を推進しています。

○ 食料・農業・農村基本計画

<p>H30 (現状)</p> <p>生産量 21万t</p> <p>作付面積 15万ha</p> <p>平年収量 167kg/10a</p> <p>自給率 6%</p>	➔	<p>R12 (目標)</p> <p>生産努力目標 34万t</p> <p>作付面積 17万ha</p> <p>平年収量 200kg/10a</p> <p>自給率 10%</p>
--	---	--

なお、本項に係る最新のデータ等については、農林水産省の大豆のホームページ (<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/index.html>) に掲載しているので、必要に応じて参照してください。