

2009.11
VOL.20

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

今月は、近年話題になっております、自給率の問題、エコの問題などを取り上げます。大豆についてどのくらいの需要があって、その使いみちの割合など、私自信知りたかったので、大豆の間屋さんをお願いして調べてみましたのでお知らせしたいと思います。

日本全国で消費されている大豆の需要動向

大豆の需要量は、年間500万トン程度での推移が近年菜種に移行した結果400万トン強で、食品用は100万トン程度で推移、国産大豆は実需者から味の良さ、安心感が評価され、ほぼ全量が豆腐、煮豆、納豆等の食品用向けに使われています。

日本の大豆の使用割合を目的別にみてみましょう(約400万トンの割合です)

飼料213千t
5% ↓

食用1,046千t 25%	油糧2,978千t 70%	
------------------	------------------	--

食用大豆の国産、輸入の割合をみてみましょう (食品用約100万トンの割合です)

国産222千t 21%	輸入824千t 79%
----------------	----------------

国産大豆の用途別供給割合をみてみましょう(22万トンの割合です)

豆腐 59%	煮豆・ 惣菜13%	納豆 8%	味噌・ 醤油 6%	きな粉 14%
-----------	--------------	----------	-----------------	------------

このように、全体400万トンから見ると国産大豆の使用割合は5%強です。豆腐としては400万トンから見ると国産大豆の使用割合は3%強です。

豆腐として国産の使用量は13万トンになる計算になり、300gの豆腐だけの計算で、10億8千3百万個できることとなります。1年間で一人10個ですから、あとは外国産の大豆でつくった豆腐ということになります。

外国産は油をとるために改良され、国産は食料にするためにつくられた大豆ですので、国産のほうが美味しいこと間違いなしです。

なお付け加えますが60キロ当たりの値段をご存じでしょうか？
4千円～最高(丹波の黒など)12万ぐらいまであるんですよ……

北海道 10月22日の写真です



収穫間近



契約の天日干し



新大豆