

豆腐製造業者の実態と国産・県産大豆への意向

—秋田県内におけるアンケート調査結果より—

佐々木和則

(秋田県農業試験場)

The Actual Condition and the Evaluation for Domestic Soybean of TOFU Manufacture
—Survey on TOFU Manufacture in Akita Prefecture—

Kazunori SASAKI

(Akita Agricultural Experiment Station)

1 はじめに

国内の大豆生産は、1999年に国が定めた「水田を中心とした土地利用型農業の活性化対策大綱」により本格的に推進され、秋田県での2000年産大豆収穫量は12,200 tで前年比18%増となっている。さらに、大綱は市場評価が生産者の手取りに的確に反映されるよう、取引の在り方を見直したことから、今後は実需者ニーズを踏まえた生産が重要になると考えられる。しかし、大豆を利用する実需者は煮豆、納豆、豆腐、味噌等業種が多く、個々の意向に関する調査事例は少ない。

このようなことから、今後の大豆生産振興の参考に資するため、国産大豆を最も多く利用している業種である豆腐製造業者を対象に、実態把握と意向等に関するアンケート調査を実施した。

2 調査方法

(1) 調査対象

県内職業別電話帳(タウンページ 2000. 6～2001. 5)に「豆腐」で記載され、豆腐製造を行っていない販売専門の店舗や業者を除いた106業者を対象とした。

(2) 調査方法

アンケート調査は経営内容等の対象期間を1999年4月から2000年3月までとし、2000年9月末に郵送して記入後に返送回収を行った。無記名方式で実施し、49業者からアンケートを回収し、回収率は46.2%であった。

3 調査結果及び考察

(1) 県内豆腐製造業者の規模と規模別大豆使用量

規模を従業員数別(パート、アルバイトを除く)に分類すると、従業員数3人未満が51%, 3～5人が28.6%, 6～10人が10.2%, 11人以上が6.1%で小規模経営が多い。使用している原料大豆を国産、輸入別にみると、国産大豆使用者は11業者(22.4%)あり、輸入大豆については全業者で使用している。また、国産大豆は従業員数11人以上の業者で多く使用されているものの、原料全体に占める国産大豆の割合は2.6%(使用量95t)と僅かである(図1)。

(2) 原料大豆の仕入れ価格と仕入先

原料大豆の平均仕入れ価格は、国産大豆11,144円/60kg, 輸入大豆4,089円/60kgで、国産大豆は輸入大豆に比べ2.7倍の価格差であった。原料大豆の仕入先は、国産大豆では「県外の穀物商から」が38%と最も多く、「大豆栽培者から直接」が23%, 「県内の穀物商から」が23%であった。輸入大豆については「県内の穀物商から」が75%と多いことから、県内の穀物商は輸入大豆を主とした仕入れで、国産大豆の取り扱いが少ない傾向にある(図2)。

(3) 国産大豆使用豆腐の製造理由

国産大豆使用の豆腐を製造している理由については、「消費者が求めている」が最も多く、次いで「輸入大豆より味が優れている」の順であった。一方、製造していない理由は、「原料価格が安定していない」が最も多く、次いで「原料の仕入れが困難」の順であり、低コスト安定生産

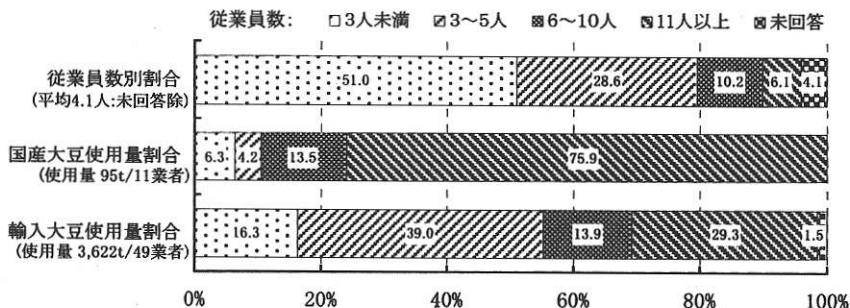


図1 県内豆腐製造業者の規模と規模別大豆使用量

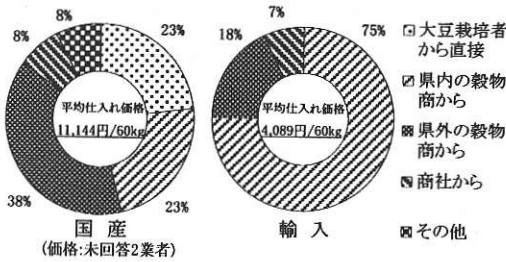


図2 仕入れ価格と仕入れ先(複数回答含)

による原料価格の安定と、国産大豆を入手を容易にする流通システム改善の必要がある(図3)。

(4) 県内豆腐製造業者の意向

県産大豆の豆腐原料への使用意向については、「使用したい」が40.8%であった。また、「どちらとも言えない」が42.9%であったことから、妨げになっていると考えられる「原料価格の不安定、仕入れが困難」等の要因を解消することで、県産大豆を使用する豆腐製造業者の増加が期待される。大豆生産者からの豆腐加工委託については、28.6%の業者が「引き受ける」との意向であったことから、農産加工等の施設が整っていない地域においても、加工委託により地場産大豆からの豆腐製造による販売が可能であると思われる。豆腐の小売価格について「消費者が購入するのに程良い豆腐の値段(値頃感)」を尋ねたところ、国産大豆使用は1丁146円、輸入大豆使用が1丁99円であった。原料での価格差は2.7倍であるが、「1.5倍程度の価格差でなければ国産大豆使用の豆腐は売れない」と豆腐製造業者は考えている(表1)。

4 ま と め

近年、輸入大豆を原料とした豆腐は、低価格競争の目玉商品として1丁60円や50円で販売され、豆腐製造業者のコ

表1 県内豆腐製造業者の意向

◎県産大豆があれば豆腐原料に使用しますか？			
・使用したい		40.8%	
・どちらとも言えない		42.9%	
・使用しない		16.3%	
◎農家や農協等大豆生産者から、豆腐への加工委託があれば引き受けますか？			
・引き受ける		28.6%	
・どちらとも言えない		38.8%	
・引き受ける		32.7%	
◎消費者が購入するのに、程良い豆腐の値段はどのぐらいだと思いますか？(もめん1丁400gの店頭販売価格)			
原料(100%使用) 平均			
国産大豆	146円	最低 100円 最高 300円	(未回答者18業者)
輸入大豆	99円	最低 60円 最高 150円	(未回答者3業者)

スト削減は限界にきていると推察される。このような状況での国産大豆を使用した豆腐製造は、輸入大豆との仕入れ価格差が2.7倍となっている現状や、原料価格が不安定、仕入れが難しい等により、製造への障壁は高くなってきている。しかし、原料使用量はわずかであるが、その障壁を乗り越え、県内豆腐製造業者の22.4%が国産大豆を使用した豆腐を製造していることから、新しい活路の模索を行っていると思われる。また、県産大豆への使用意向も「使用したい」が4割、迷っていると思われる「どちらとも言えない」も4割と多いことから、産地側からの国産大豆使用への積極的なアプローチを豆腐製造業者は望んでいるようにも感じられる。

今後、国産大豆の需要拡大を勧めるためには、産地では団地化による更なる生産コストの削減と高品質・均一化、豆腐製造業者では県産大豆の利用促進、また両者による情報交換の場や、優れた味であること等の消費拡大に向けた情報発信活動が必要である。

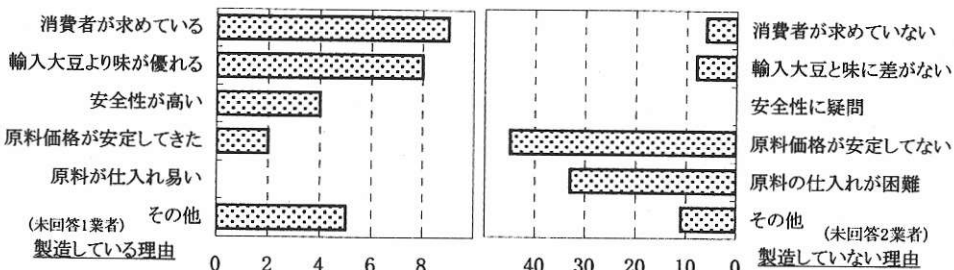


図3 国産大豆使用の豆腐製造理由としていない理由(2項目選び、1位2点・2位1点の配点値)