

策定年月	令和6年 3月
見直し年月	令和 年 月

麦・大豆国産化プラン

産地名：愛知県

(作成主体：株式会社あいち研醸社)

1. 麦・大豆生産の現状と課題及び課題解決に向けた取組方針

<大豆生産の現状と課題>

愛知県内の大豆生産状況は、異常気象や虫害等による作柄の不安定性及び担い手不足による不確実性が課題となっている。

<湯葉製造の現状と課題>

当社は昭和23年(1948年)の創業以来、地元の食品原材料専門商社として国産大豆を中心に生産者と食品メーカーを繋ぐ流通の役割を担ってきた。

また、平成8年(1996年)に名古屋市熱田区で湯葉工場の稼働を開始して以来、一貫して国産大豆を使用し、冷凍生湯葉製品及び湯葉を使用した冷凍和惣菜を生産して全国の生協、学校給食、外食関係に販売してきた。

生産者サイドであるJAあいち中央およびJAあいち海部は、令和4年度には、JAあいち経済連・全農を通じて実需者であるあいち研醸社に1,152トンの大豆を出荷している。

あいち研醸社白鳥工場では、約124トンの国産大豆(うち67.8トンがJAあいち中央、JAあいち海部の契約栽培大豆)を使用することができたが、更に湯葉を増産して大豆の使用量を増やすため、新商品「寿司用ゆば」を開発して販売を始めたところ、外食関係を中心に好評となり、大手企業からも注文を受けるに至った。

「寿司用ゆば」を増産する計画をたてているが、現在手作業で行っている湯葉カット作業、及び湯葉引き上げ作業の効率の低さが障害となっている。

湯葉カット作業は作業者が包丁を使用し、まな板の上で定寸にカットしており、技術と腕力が必要な作業となっている。

また、湯葉製造室には湯葉製造装置である湯葉槽を12台配置しているが、既存の空調機を稼働させても夏季には高温多湿の作業環境となるため、作業者の安全を考慮し、湯葉槽の稼働率を落として、稼働率40%から50%で作業を行っている。

<問題解決に向けた取り組み方針>

「寿司用ゆば」の増産を実現するためには、現在、手作業で行っている湯葉カット作業と、作業環境の改善が必要な湯葉引き上げ作業を効率化する必要がある。

そこで、湯葉カット工程においては、湯葉を定寸にカットする能力が手作業に比べて約3倍となる湯葉カット機を導入する。

また、湯葉引き上げ工程では、湯葉槽の生産効率を高めるため、既存の湯葉槽1台を生産能力が既存機に比べて110%の湯葉槽に更新する。

加えて、夏季に高温多湿となって湯葉槽の稼働率を落とさざるを得ない湯葉室の作業環境を改善するため、空調機を増設して室温、湿度を低下させ、湯葉槽の稼働率を60%から70%以上に引き上げる。

これらの設備投資により、「寿司用ゆば」及び関連の湯葉製品を増産し、国産大豆の安定的な取扱量を増加させるとともに、契約栽培量を増やし、産地においては契約栽培が増加し販売が安定することにより、生産者の意欲を向上させ、排水対策や適期防除の徹底による作柄安定及び生産拡大を目指す。

※ 麦・大豆生産における課題(湿害対策、適期播種、土づくり、連作障害対策等の必要性等)を具体的に記載すること。

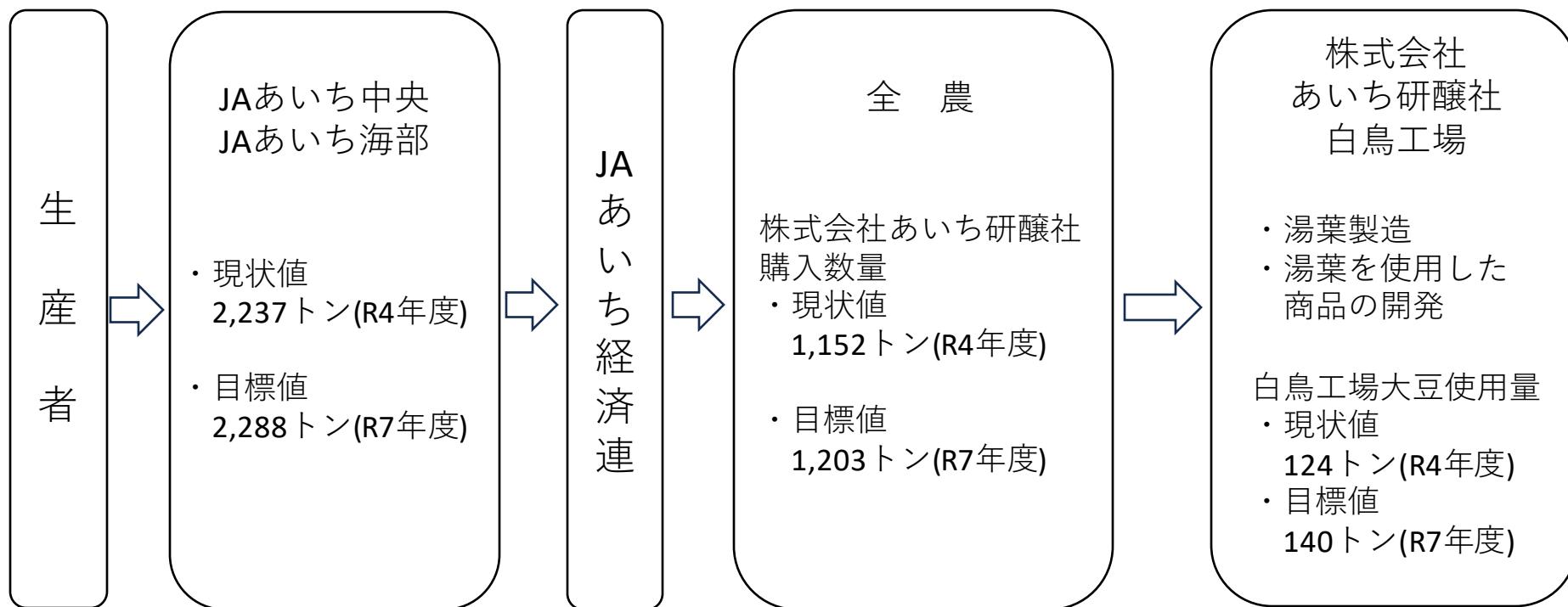
※ 課題解決に向けて取り組む内容及び今後の生産拡大に向けた方針を具体的に記載すること。

2. 産地と実需者との連携方針

生産者は、実需者評価などの情報を入手し、安定した品質の大豆を生産するとともに、需要に応じた生産拡大を図る。あいち研醸社は、新用途の製品(寿司用ゆば)の安定的製造を可能にすることで、湯葉製造工場での生産量を増やして、国産大豆の安定的な取扱量を増加させ、契約栽培量の向上につなげる。

生産者サイド

実需者サイド



※ 産地と実需者については具体的な名称を記載すること。

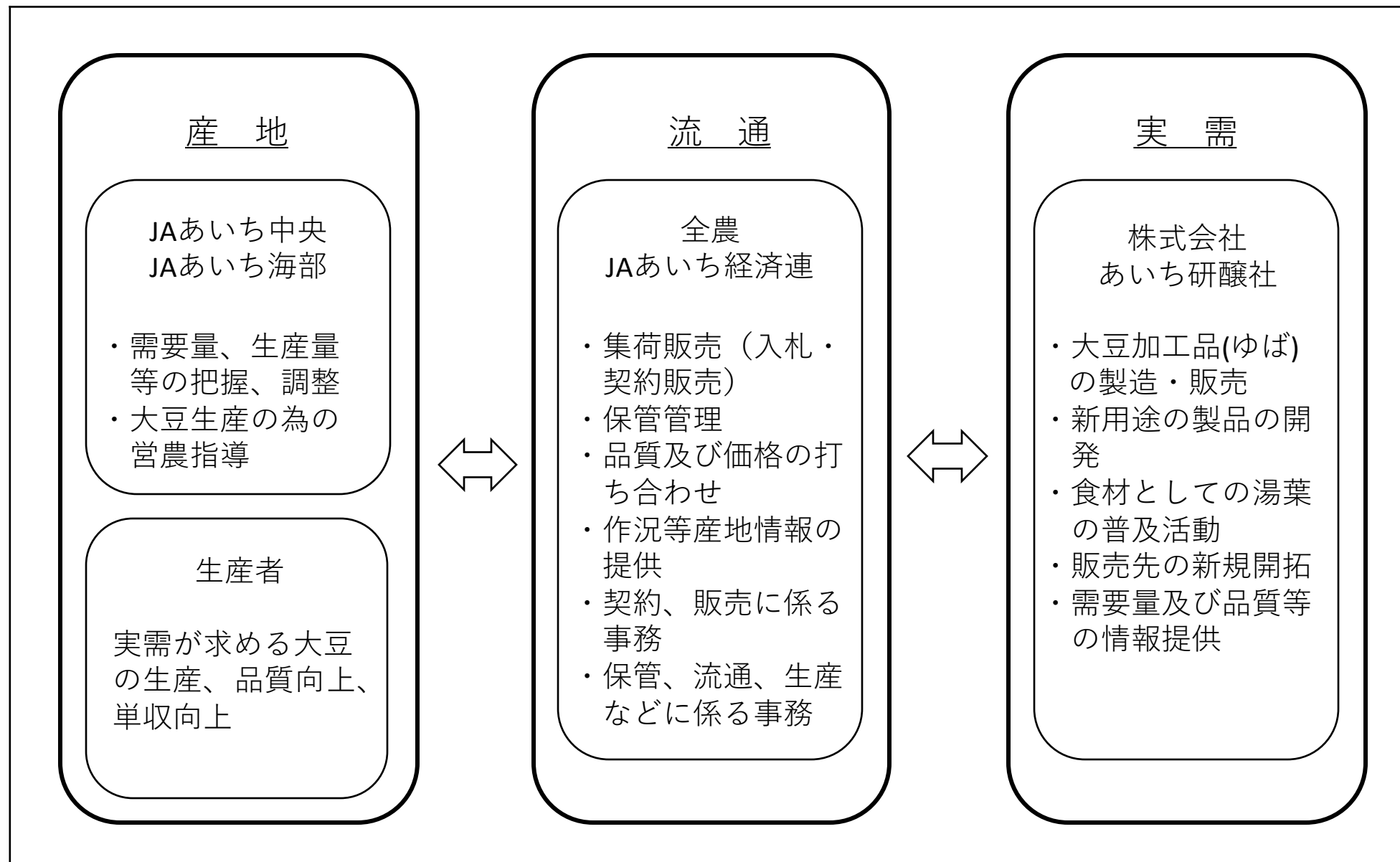
※ 麦の実需者は、麦を原料とした加工品等の製造を業とする者(製粉会社、製パン会社、製麺会社等)とする。

※ 大豆の実需者は、大豆を原料とした加工品等の製造を業とする者、大豆の販売を業とする者及びこれらの者が組織する法人その他の団体とする。

なお、販売を業とする者を実需者とする場合は、その者が販売する先(最終実需者)について、代表的な者の名称を記載すること。

※ 産地と実需者それぞれの国産麦・大豆取扱量の現状とおおむねの目標値を記載すること。

3. 麦・大豆の国産化に向けた推進体制及び各関係者の役割



※ 産地と実需者との連携について、図等を用いて明示すること。

※ 取組の中心となる農業者等を必ず位置付けること。