



大豆について（第2回目）

（国産大豆と輸入大豆）

国内産大豆の生産量と輸入大豆に関して 少し古いデータですがグリコのHpより転載いたします。「平成17年では、日本国内の大豆消費量は年間約434万トン。このうち国産大豆は約23万トンですから、ほとんどの大豆を輸入していることとなります。434万トンのうち約308万トンはサラダ油など精油用の原料に使われました。残りの約125万トンが豆腐、味噌、醤油などの食品用に使用されました。平成17年ベースの自給率は、精油用・食品用を合わせた全体で5%、食品用に限った場合は21%です」

大豆や小麦、トウモロコシはほとんど輸入に頼った食料といえます。

大豆の国内主要産地・生産量

・2006(平成18)年産の大豆収穫量 ベスト5 単位:トン

| 北海道 | 秋田 | 宮城 | 新潟 | 栃木 | 全国 |
|--------|--------|--------|-------|-------|---------|
| 70,100 | 13,400 | 12,900 | 9,570 | 9,360 | 229,200 |

大豆は豆腐、味噌、醤油、納豆などの原料として食生活に欠かせない食材です。ただし国産大豆だけでは足りないので、ほとんどを輸入に頼っています。

・2005(平成17)年度の主要な輸入相手先 単位:千トン

| 総合計 | アメリカ | ブラジル | カナダ | 中国 | オーストラリア |
|-------|-------|-------|------|------|---------|
| 4,180 | 3,126 | 562 | 305 | 184 | 3 |
| | 74.8% | 13.4% | 7.3% | 4.4% | 0.1% |

資料:日本貿易統計 品別国別(財務省)による

世界中で大豆はどのくらい生産されているのでしょうか？

・2005(平成17)年度の主要国の大豆生産量 単位:千トン

| 総合計 | アメリカ | ブラジル | アルゼンチン | 中国 | インド | パラグアイ | 日本 | その他 |
|---------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|------|--------|
| 209,976 | 82,820 | 50,195 | 38,300 | 16,900 | 6,600 | 3,513 | 230 | 11,418 |
| | 39.4% | 23.9% | 18.2% | 8.0% | 3.1% | 1.7% | 0.1% | 5.4% |

資料:FAOSTAT database(インターネットで公表)による

肉や魚に含まれるたんぱく質がこの大豆には豊富に含まれていますし植物性のたんぱく質です。タンパク質だけでなくビタミンやレシチン、炭水化物、脂肪等もバランスよく含まれています。畑の肉と呼ばれるほどです。

スーパーでは大半の豆腐や納豆は国産大豆と記載され、遺伝子組み換え食品でない、ともパッケージに記載されています。輸入に頼っている大豆ですが、なぜこんなに「国産大豆使用」の商品が多いように感じるのでしょうか？そうした商品は大豆の使用用途全体からすると大豆の利用用途としてはごく一部だから、ということが考えられます。

大豆は豆腐や納豆、味噌、醤油などに利用されますがそれだけではありません。実際は製油に使う量の方が圧倒的に多いのです。平成21年度は、国内で利用する大豆のうち、純食料（豆腐、油揚げ、納豆、凍り豆腐、豆乳、煮豆、惣菜など）に用いる大豆は約2割程度であったのに対して、製油用は約7割でした。大豆から作られる大豆油は、なたね油などと調合してサラダ油として使われる他、様々な加工食品に使われます。普通は加工食品に使った油の原料の産地をわざわざ記載することはないので、私たちの目には輸入ものの大豆の利用用途が見えにくくなっているのでしょうか。

従って加工された大豆商品に関しては外国からの輸入大豆が使用され、純食料としては多くは国産大豆がしようされている、という事が分かります。

また最近では納豆や豆腐において大豆の産地表示がなされています。カナダ産に非遺伝子組み換え大豆等の表記が見えたりします。

国産大豆の産地は北海道が断然一位で秋田、宮城と続きます。近年、減反による作物植え替えで大豆生産が奨励されたりしています。

栄養価の高い大豆を食べて生活習慣病の予防に大いに活用いたします。

日本で消費される大豆の割合の割合

