

第 1 章 調査の概要

1. 調査の目的

大豆入札取引において、買い手は、農産物検査法に基づく産地品種銘柄、粒区分、等級に関する情報に依拠して、競争入札を行い、価格が決定される。

このような価格の形成過程において、加工原料として大豆の特性を的確に反映した豆腐、煮豆、納豆等の製造業者等の実需者の評価に基づいて価格が形成されることにより、国産大豆のより望ましい供給体制が形成されることが期待される。

したがって、豆腐、煮豆、納豆等の製造業者等の大豆実需者が加工原料として大豆に何を期待しているか、大豆生産者が品質確保のために、どのような取り組みを行っているかについての情報を収集、整理、分析し、その成果を入札取引参加者に随時提供することにより、実需者のニーズに即した価格形成がなされ、実需者のニーズに対応した国産大豆の供給体制の形成に資する。

2. 平成 20 年度調査の方針と対象

- (1) 大豆産地関係者を対象にヒアリング調査、アンケート調査その他有効な方法により、実需者の評価を得るための品質改善への取り組み等に関する情報の収集を行う。
- (2) 国産大豆の主要な仕向先である豆腐、煮豆、納豆、味噌、醤油、大豆水煮等の製造業者、消費者向け包装乾燥豆製造業者を対象にヒアリング調査、アンケート調査その他有効な方法によって、業種ごとの原料大豆の調達状況、大豆の品質に関する評価等に関する時宜に即した情報の収集を行う。
- (3) 大豆入札取引における価格形成の動向を把握し、産地及び実需サイドの情報との関連を検討する。
- (4) 収集・分析した情報について評価するため、大豆の生産、流通に関わる専門家及び関係者による検討会を開催する。

3. 調査の内容と方法

(1) 調査事項

調査事項 1 大豆産地関係者に対する実需者評価を得るための品質改善への取り組み等に関する情報収集

調査事項 2 国産大豆の主要な仕向先である豆腐、煮豆、納豆、味噌、醤油、大豆水煮等の製造業者、消費者向け包装乾燥豆製造業者を対象にした原料大豆の調達状況、大豆の品質に関する評価等の情報収集

調査事項 3 大豆入札取引における価格形成の動向把握

(2) 実施時期及び調査対象者

・ 調査時期 平成 20 年 9 月～平成 21 年 3 月

・調査対象者 調査事項1 主要産地（北海道、東北、北陸等）の大豆集荷業者（農協、産地集荷業者）

調査事項2と3 豆腐、煮豆、納豆、味噌、醤油、大豆水煮等の製造業者、消費者向け包装乾燥豆製造業者への実態調査

(3) 調査の方法

実需大豆担当者、大豆生産者へのヒアリング調査

(4) 調査の実施

本調査は、社団法人食品需給研究センターに委託して実施した。

(5) 調査結果の活用

1) 協会ホームページで紹介

大豆の取引、大豆生産者の生産計画等に調査結果を効果的に利用できるようにするため、調査実施過程で得られた情報を選択して、協会ホームページで紹介する。

2) 報告書の作成

調査で得られた成果を取りまとめて報告書を作成し、関係者に配付する。

備考) 本報告書では、下記のように用語を統一している。

・大豆の生産年などの年号を下記の例のように基本的に西暦に統一した。引用資料の図表年号はそのまま使用した。

例：2008年産大豆

・JAS法に基づく有機農産物認証による原料を使った製品を有機農産物使用製品、有機JAS認証大豆を有機大豆と表現した。