

# 令和6年度豆類需給安定会議、令和6年度豆類産地懇談会 第70回豆類生産流通懇談会の開催について

豆類の生産・流通・加工等に関係する者が一堂に会し、主産地十勝の作柄を調査するとともに、今後の豆類の需給状況に関する情報・意見を交換し、道産豆類に対する理解をより一層深め、豆類の生産・流通の安定と消費の維持・確保を図ることを目的として、(公社)北海道農産基金協会、全国豆類振興会及び北海道豆類振興会の3者の共催により、令和6年度豆類需給安定会議、令和6年度豆類産地懇談会、第70回豆類生産流通懇談会の合同会議が9月5日(木)に北海道帯広市で開催されました。

## 1 現地作況調査

会議の開催に先立って、まず、午前中に十勝農業試験場(芽室町)及び帯広市のほ場で小豆、大豆、手亡及び金時の生育状況の現地調査が実施され約40名が参加しました。



- (1) 十勝農業試験場 (小豆、大豆、金時、手亡)
- (2) 帯広市富士町 牧村氏ほ場 (小豆、金時、手亡)

今回の調査では十勝農試ほ場を視察し、担当研究員から説明を受けました。また、牧村氏ほ場では、十勝農業改良普及センターの担当者から作柄の説明を受けました。

## 2 合同会議

午後からは、ホテル日航ノースランド帯広において、合同会議が開催され、豆類の生産・流通・加工業界・行政・試験研究等の関係者が約70名が出席しました。



### (1) 来賓挨拶

主催者挨拶の後、来賓の農林水産省農産局穀物課高宮係長から挨拶も兼ねて、豆類の現状と課題や農林水産省の支援策などについて説明がありました。

### (2) 話題提供

本年産の豆類の生産状況、需給動向、試験研究動向などについて、次のとおり話題提供が行われました。

- ① ホクレン農産部松村雑穀課長から本年産の道産豆類の生育状況等や8月末現在の収穫見込みについて説明がありました。
- ② J A芽室町堀井専務から自身のほ場の生育状況及び芽室町内の豆類の生育について、「本年は開花期が1週間ほど早まり、昨年のような高温障害を懸念したが、ここにきて夜温が下がり、安堵。収穫は労働者不足で機械化が進んでいる。」との説明がありました。
- ③ J A本別町市村部長から町内の生育状況について、「小豆の播種は平年並み。生育は10日程度早く推移。そろそろ収穫時期を迎えているが、金時の収穫作業後に小豆収穫作業に移行予定。大豆も平年より1週間程度収穫時期が早くなる見込み。」との説明がありました。
- ④ J A女満別町浅井課長から町内の生育状況について、「てん菜の作付が減り小麦や大豆へ作付がシフト。小豆の生育状況は平年並みで推移しているが、病害虫（マメノメイガ）の発生が懸念される。大豆は莢数が多く、豊作を期待。金時は新品種「秋晴れ」に切り替えて収量増を期待してる。」との説明がありました。
- ⑤ 十勝農試豆類畑作グループ堀内主査から試験研究動向について、「小豆は収穫適正の向上、障害抵抗性の付与、加工適性の向上を育種目標としている。小豆新品種「きたいろは」は大豆並みに機械収穫できる品種。収穫ロスの低減により機械収穫収量の増加が期待できる。菜豆の育種目標としては収量性、機械収穫適正、加工適正の向上。「舞てぼう」は倒伏しにくく、屑粒の発生が低く加工適性も雪手亡並。「秋晴れ」は大正金時より収量性があり加工適性も大正金時と同等。また、高温障害についての試験に取り組み、今後高温対策としてどのような栽培が適当か検討が必要。」との説明がありました。

### (3) 意見交換

全国豆類振興会藪広報委員長をコーディネーターとして、本年の生育状況、需給見込、試験研究動向等を踏まえ意見交換が行われました。

意見交換で出された主な意見は次のとおりです。

#### 【生産状況】

- ・ 大豆も小豆も生産は増えているが、菜豆は減少。大豆は国の支援対策があることや経費があまり大きくないため、作りやすい。また、ビートが減っている分、大豆へシフトしている。
- ・ ビートは需要に応じた生産が大事。ビート減らし豆類を増やした場合、農家手取りの確保が重要。大豆は補助金が厚いという声もあるが、小豆は関税割当制度がある。国産を安定的に供給できる価格形成が大事。

#### 【高温対策】

- ・ 育種は交配して10年。素材を探してから30年掛かる。高温対策として直ぐに出来ることとしては、遅まき、播種時期の分散が考えられる。播種晩限マップを作成予定。
- ・ 温暖化対策として、作付地域を北に移すことも選択肢ではないか。
- ・ 今年の北海道はかつて無いほどの猛暑。豆の作り方や品種改良も少し違った時代になる。小豆は内外価格差が縮小している今こそ、北海道産、十勝産に関心を持って利用して頂きたい。

#### 【原料調達、実需者の声】

- ・ 北海道産、カナダ産、中国産をそれぞれ使用しているが、安いからといって、直ぐに産地を変えることは難しい。昨年は不作で原料調達に苦慮。どこかで適正在庫を抱えて安定供給して頂けるとありがたい。
- ・ 金時を原料として扱っているが、昨年は4万円の相場になった。原料高騰のため、煮豆などの商品の売れ行きが悪い。生産者の立場だと、4万円は当たり前の相場とも感じる。今後はこの値段の金時を使っても消費者に購入してもらえる商品を開発するのが業界の課題。
- ・ 道産豆の価格が高騰すると、砂糖も人件費も高騰しているので、商品の販売チャンネルを高級スーパーに切り替える対応が必要。価格を抑えるには外国産豆に切り替えざるを得ない。
- ・ 昨年の小豆の不作について、和菓子店の8割は小規模事業者で道産小豆の必要量を確保できない状況。カボチャやえんどう豆を代替としてしのいでいる事業者もあるが、対応できない業者は廃業にもなりかねない。

#### 【輸入小豆について】

- ・ 以前は9割中国から輸入。中国は価格の変動が大きく、中国離れに。20年ほど前からカナダからの輸入始まる。今の輸入小豆の主流はカナダ。
- ・ 和菓子業界は北海道産小豆で商品を作るのが基本。輸入小豆は価格面で仕方なく使っている状況。今後、輸入小豆への信頼感が大切になる。
- ・ 輸入物と国産は品質が違う。事業者は国産小豆にはブランドを感じている。国産が不足した場合、カナダ産を使う。中国産も良い品質が供給できる状況になっている。
- ・ 生産者、実需者が相互理解することにより、良い関係を築けるよう、これからも連携強化を期待する。