



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和5年 9月 7日  
一般財団法人 全国豆腐連合会  
会長 東田 和久

## いよいよ「第7回全国豆腐品評会」(本選)!!

全国各地で開催された地区大会(予選)を経て、本選出場を決めた76社・118点の豆腐製品による標記品評会が、来る令和5年9月16日(土)、東京都台東区「東天紅 上野店」において開催されます。

本年6月を皮切りに全国5ブロックにて行われた「地区大会(予選)」には、総参加事業者数132社・324点がエントリーしました。今回の品評会では入賞者に加えて新たに「都道府県枠」が設けられ、これまで品評会参加が見られなかった県の参加を勧奨する取り組みも行われました。また、九州・沖縄地区大会においては、迷走し長く停滞した異例の台風6号のため、参加予定の3事業者が同地区大会参加が叶わなかったことを考慮し、同品評会実行委員会では総意を以て「災害救済枠」が特例として設けられました。

本品評会の結果発表・受賞式は、名古屋での「第11回ニッポン豆腐屋サミット」2日目、10月29日(日)に行われます。前日には出品豆腐の試食会及び交流懇親会も予定しておりますので是非ご参加ください!



8月22日(火)15:00より、全ての地区大会終了を踏まえ、第7回全国豆腐品評会/第3回運営委員会が開催されました。委員会では冒頭、東田和久運営委員長より運営委員各位に対し地区大会開催に対する謝辞が述べられ、本選に向けて、

### 1) 本選出場者の決定及び連絡

①災害救済枠の設置(8月7日に全運営委員の了承済)、②「第7回全国豆腐品評会参加のご案内」の送付(8月9日)、③辞退、棄権の場合の対応について、④その他

### 2) 品評会本選の運営について

①会場の設営・準備、②審査員の承引状況、③試食会の開催の可否、④運営委員の交流・意見交換会の開催

### 3) 全国豆腐品評会HP(受賞製品・全国逸品豆腐のPR)の原案及び開設について

①原案説明、②コンテンツの検討、③運用及び費用について

### 4) 各地区大会より寄せられた意見・要望について

### 5) 今後の予定・その他

以上についてそれぞれ審議・検討が行われました。

# 遺伝子組換え表示に関する実態調査 ～ご協力のお願いについて～

このたび、全豆連では、消費者庁の委託先である一般社団法人日本農林規格協会に協力し、本年4月1日から施行された改正遺伝子組換え表示制度について実態調査を実施することと致しました。

今般の改正は、同表示の「任意表示」に関して消費者の誤認防止や選択幅の拡大、表示の正確性の担保の観点から平成31年4月に食品表示基準の改正が行われ、経過措置期間を経て施行されたものです。

**新たな表示制度では、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、遺伝子組換え農産物の混入がないと科学的に検証できる場合に限定することとなりました。**

この調査は、消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」において、必要に応じて制度の見直しを行うことが求められていることを踏まえ、事業者による取組状況や市場に流通している商品の遺伝子組換え表示実態にどのような変化があったのかを把握し、**今後の遺伝子組換え食品の表示制度の施策の充実を図ることを目的として行うものです。**

つきましては、ご多忙のところ度重なる調査で誠に恐縮に存じますが、本調査の趣旨をご理解いただき、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

- 1.この調査は食品関連事業者を対象に事業所ごとに実施しております。事業所の表示ご担当者様にご回答ください。
- 2.令和5年9月29日(金)までに同梱の質問票及び下記 QR コード・HP よりご回答をお願い申し上げます。

一般社団法人日本農林規格協会 (JAS 協会)  
質問票に記入して FAX 03-3249-9388  
又は 右記の QR コードからご回答ください。  
(JAS 協会 HP より回答する事も出来ます)



- 3.ご回答いただいた内容は、今後の遺伝子組換え食品の表示制度の施策の充実を図るためののみ利用させていただくもので、回答者個人が特定されたり、回答に基づく行政指導が行われたり、他の目的に利用されることは一切ありません。

[調査に関するお問合せ先]

一般社団法人日本農林規格協会(JAS 協会)【担当】岡部、金子、細野  
【電話】03-3249-7120【FAX】03-3249-9388

## 「国産大豆に関するアンケート調査」を行っております。

農林水産省農産局穀物課では、豆腐業界をはじめとする国産大豆の実需者を対象に、国産大豆の需要・生産拡大に向けた需要動向や課題の把握を行うため、標記調査を行っております。いただいたご回答は、個社の情報が特定できない形式にした上で、「国産大豆に関する情報交換会」「大豆の物流合理化に関する勉強会」等で報告し、**今後の大豆政策に反映したい**としております。豆腐業界関係各位におかれましては、ご多忙のところ誠に恐縮に存じますが、**先の会報「全豆連」に同梱した国産大豆に関する意向や流通に関し、調査への格別のご協力の程宜しく**お願い申し上げます。

# 経営戦略に関するWebミーティングを開催

＝ 関東豆腐連合会 ＝

関東豆腐連合会では、先に開催されました第58回定時総会の席上、会員より現在活躍されておられる豆腐製造事業者よりの体験や事例についてお話を伺う機会を設けていただきたい旨のご要望を受け、下記4回に亘りWebによるミーティングを開催致しました。

豆腐製造事業者の業態や規模は、卸や小売、学校給食、移動販売に特化していることもあり様々ですが、そのビジネスプラン構築に向けては、豆腐業界の事業環境や特有の事情もあり、喫緊の課題でありながらもその取り組み事例などを直接事業者ヒアリングする機会は限定的です。このため高騰する製造コストへの対応や労働力の確保、ブランディング・PR戦略などについて会員間で情報・意見交換の場が設けられました。

次の4名の皆様に自社の取り組み等についてチューター（講師）をお引き受けいただき、下記のテーマによりディスカッションが行われ、その様子は関豆連メンバーのSNSにて公開されました。

①令和5年8月23日（水）16:00～「スーパー卸99%からの脱却、0からの店づくり」  
（有）高橋食品 代表取締役 高橋真弘氏



②令和5年8月26日（土）16:00～「商品アイテム拡充と店舗展開」  
大豆乃館（株） 代表取締役 大谷洋二氏



③令和5年8月30日（水）16:00～「商品力アップとスーパーとの価格交渉」  
とうふ工房 味華 代表 小林鋼平氏



④令和5年9月2日（土）16:00～「プレミアムブランドの構築と経営戦略」  
（株）とうふ工房ゆう 代表取締役 大久保裕史氏



## ❖❖❖❖❖ ベに白会が定例会を開催 ❖❖❖❖❖



全国各地の豆腐製造業者・資機材業者による有志団体・ベに白会（梶原歳之会長/全豆連団体会員）では、9月2日（土）～3日（日）の両日、佐賀県・古湯温泉「ONCRI（おんくり）」において定例会を開催しました。同会は、平成10年の設立以来、幹事持ち回り制で年2回の定例会を開催、今回は本年3月に同会に加入した（株）佐嘉平川屋・平川大計 代表取締役/全豆連理事が幹事を務め勉強会が行われました。

初日は互いの近況報告がなされた後、平川氏より「佐嘉平川屋の歩み」が紹介され、同社の歴史に続いて、2000年当時実質債務超過にあった同社に氏が携わるようになって現在に至る過程、具体的には、通販を軸に再生してきたことや原料大豆高騰時の苦労、地域との軋轢、成長に伴う人材の確保・労働環境の整備、店舗出店、商品開発と卸の強化、生産規模拡大に伴う技術・人の問題、生産性向上、2度の水害とコロナの壁、フラッグシップ店舗のオープン、自身の覚悟について講演が行われ、組織・通販・メディア戦略など多岐に亘る質疑応答の後、ブランディングの必要性についての議論が交わされました。

2日目には同社の工場見学と昨年オープンした武雄温泉本店においてランチをとり散会となりました。次回例会は明年3月頃、鹿児島県で開催される予定。



平川氏

参加者（敬称略/順不同）

(株)梶原食品（岡山県） (株)佐嘉平川屋（佐賀県） 阿部商店（埼玉県） (株)くすむら（愛知県）  
(株)アースシステム21（岡山県） (有)高橋食品（茨城県） (株)川原（愛知県） 郡上小町（合）（岐阜県）  
(株)アクアストリーム（神奈川県） マルト食品(株)（宮城県） (有)くすもと食品（鹿児島県） (株)八雲（兵庫県）  
(株)糸島フーズ（福岡県） (有)湧水の里（北海道） リョーコクシヨウジ(株)（広島県） (有)久在屋（京都府）  
(有)金子商店（神奈川県） 社の豆腐工房三河屋（神奈川県） (有)大内豆腐店（福島県） 篠崎商事(株)（東京都）  
泰喜物産(株)（東京都） (株)稲垣（東京都） 計 23社・24名

～日本の豆腐を世界へ！～

## EXPAT EXPO TOKYO 2023

への出展を計画しております。



全豆連では、（一社）日本豆腐マイスター協会とともに“日本の豆腐”の魅力を公式に世界に発信するべく本年11月24日（金）～25日（土）に東京都立産業貿易センター浜松町館において開催されます標記イベント「特設 世界の食フェア」への参加を計画しております。

「EXPAT」とは、日本在住の外国人を指し、同イベントには自国に発信力を有する88ヶ国の大使館員・駐在員や国内在住の海外企業・在留外国人、外国人留学生とその家族約5,000名が集い日本の魅力を発信しております（前回実績）。サステナブルで品質の良い秀逸な日本の豆腐製品には世界から大きな注目が寄せられているものの、これまで我が国の食文化として公式に発信・紹介をされたことはなく、日本の豆腐製品の世界デビューにより国内における「豆腐の価値向上」を図る意味でも千載一遇の機会です。両日は「第7回全国豆腐品評会」のスピノフ企画として受賞製品の試食・販売や関係企業のPR、イートインスペースでの豆腐・豆腐関連製品の販売、豆腐マイスターの皆様によるワークショップの運営等を検討しております。諸外国との交流・各種豆腐製品の紹介やビジネス等の機会として豆腐業界関係各位のご支援・ご協力の程、何卒宜しくお願い申し上げます。

**※共に出展・参加する企業・団体を募っております。詳細は全豆連までご一報ください。**

後援：外務省 港区 日本政府観光局(JNTO) 日本旅行業協会(JATA)  
在日アメリカ商工会議所 在日オーストラリア・ニュージーランド商工会議所  
在日ベルギー・ルクセンブルグ商工会議所 在日英国商工会議所 在日フランス商工会議所  
在日ポーランド商工会議所 在日ドイツ商工会議所 在日スイス商工会議所 他、予定  
同時開催：第3回インターナショナルジョブフェア東京2023 ～高度外国人材・特定技能 転職・就職フェア～

# 売る人にも、買う人にも、育てる人にも。 フェアでいい値を、考える。

誰かが汗をかいて育て、  
誰かが汗をかいて運び、  
誰かが汗をかいて売る。

たくさんの人たちの汗のリレーでつないできた安くて、良質で、おいしい「日本の食」。けれど、国際情勢や長期的な円安に加え、環境への配慮、働き方の見直し、後継者問題など、さまざまな要因によって、いま、「日本の食」の未来が問われています。なるべく安い方がいい。けれど、そればかりでは、作る人や育てる人の暮らしが立ち行かない。よりおいしく、より良質な日本の「食」を子どもたちの未来につないでいくために。売る人にも、買う人にも、育てる人にも。フェアでいい値を考える。

パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化の取組について、食料品の適正価格に関し、消費者や食品産業の従事者の参考となるような政府や農林水産省の取組、国内外の農畜産物・食品価格の動向等の各種情報を提供しています。食品の適正な価格形成の実現に向けた広報活動として、「フェアプライスプロジェクト」を開始しました。

## ～価格転嫁について消費者の理解を促進する事業～ 【フェアプライスプロジェクト】生産者インタビューに 「株式会社おとうふ工房 いしかわ」が協力

国際情勢や長期的な円安に加え、環境への配慮、働き方の見直し、後継者問題など、さまざまな要因によっていま、「日本の食」の未来が問われています。豆腐製造の現場で働く方々の実際の声をお届けするため、この動画には株式会社おとうふ工房いしかわ(石川 伸代表取締役/全豆連理事)の石川 諒取締役がご出演されました。



是非ご視聴ください ⇒ <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fair-price-project/category/tofu/>

# アメリカ大豆輸出協会が大豆アニメ 『SOY STORY～ソイとだいずな仲間たち』

エピソード2 「絵で伝えよう！環境と文化のおはなし」  
エピソード3 「いざ！ひらめき号へ 大豆の可能性」を公開



これは大豆でできた食べ物たちが集まるとある学校のお話—  
アメリカからやってきた転校生・ソイがだいずなクラスメイトたちと大豆食品について学んでいく“大豆アニメ”  
みんなにはそれぞれ「なりたい料理」という夢があり…是非ご視聴ください。

[大豆アニメ「SOY STORY～ソイとだいずな仲間たち～」 - アメリカ大豆輸出協会 \(ussoybean.jp\)](http://ussoybean.jp)

## 国産小麦・大豆供給力強化総合対策

＝ 令和6年度農林水産関係予算概算要求 ＝

農林水産省では、昨年度、一昨年度に続き国産小麦・大豆供給力強化総合対策を盛り込んだ予算要求を行っています。産地と実需が連携して行う麦・大豆の国産化を推進するため、ブロックローテーションや営農技術・農業機械の導入等による生産性向上や増産を支援(大豆生産量の増加(21万t→34万t))するとともに、国産麦・大豆の安定供給に向けたストックセンターの整備や民間主体の一定期間の保管、新たな流通モデルづくり、更なる利用拡大に向けた新商品開発等を支援します。詳しくは ⇒ [https://www.maff.go.jp/j/budget/pdf/r6yokyu\\_pr3.pdf](https://www.maff.go.jp/j/budget/pdf/r6yokyu_pr3.pdf)



＜事業の内容＞	
<b>1. 生産対策</b>	<p><b>麦・大豆生産技術向上事業</b> 実需と連携し、麦・大豆の増産を目指す産地に対し、水田・畑地を問わず、作付けの圃地化、ブロックローテーション、営農技術・農業機械の導入等を支援します。</p>
<b>2. 流通対策</b>	<p>① <b>麦・大豆ストックセンター整備事業</b> 国産麦・大豆の安定供給を後押しするため、ストックセンターの新設、改修を支援します。</p> <p>② <b>麦・大豆供給円滑化事業</b> 国産麦・大豆を一定期間保管し、安定供給体制を構築する取組を支援します。</p> <p>③ <b>新たな麦・大豆流通モデルづくり事業</b> 国産麦・大豆の流通構造の転換に向けた新たな流通モデルづくりを支援します。</p>
<b>3. 消費対策</b>	<p><b>麦・大豆利用拡大事業</b> 国産麦・大豆の利用拡大に取り組む食品製造事業者等に対し、新商品開発等を支援します。</p>

中小企業が活用できる補助金・助成金等は「ものづくり補助金」「事業再構築補助金」「小規模事業者持続化補助金」「IT導入補助金」などもあります。用途に応じてご利用ください。

# 9月は「価格交渉促進月間」です！

2023年9月の「価格交渉促進月間」の実施について

現在、政府では、新しい資本主義の実現に向け、成長と分配の好循環を生み出すべく、民間企業による賃上げの環境整備に取り組んでおります。我が国の雇用の約7割を支える中小企業における賃上げを実現するためには、下請中小企業が付加価値を確保できるよう、コストの適切な価格転嫁が必要不可欠です。特に昨今、原材料価格やエネルギー価格、労務費等が大きく上昇しており、下請中小企業へのしわ寄せを解消し、これらコスト上昇による負担をサプライチェーン全体で適切に分担するためにも、価格転嫁の実現は喫緊の課題です。

政府としては、毎年9月と3月を「価格交渉促進月間」と定め、その月間の終了後には、実際に価格交渉及び価格転嫁が出来たか、下請事業者からのアンケート等によってフォローアップ調査を実施し、その調査結果を取り纏め、内容を充実させつつ公表しているほか、評価が芳しくない事業者に対しては、事業所管大臣名で代表者に対して指導・助言を行い、改善を促す等、取引適正化に向けた取組を強化しております。

本年も9月に「価格交渉促進月間」を実施致します。交渉・転嫁の実践、その後のフォローアップ調査や指導・助言等による改善といった「実践と改善のサイクル」を通じ、価格交渉及び価格転嫁が定期的に行われる取引慣行の定着を図ってまいります。（中略）

会員各位におかれましては、代表者の方から現場の調達担当の方々まで本要請文の趣旨を周知・徹底いただくよう、特段の御配慮をお願い申し上げます。

なお、政府では、サプライチェーン全体の価値の増大、共存共栄を目指す「パートナーシップ構築宣言」の取組を推進しております。同宣言をまだされていない企業におかれては、宣言の実施についてご検討いただくようお願い申し上げます。（後略）

## 記

### 1. 価格交渉及び価格転嫁への積極的な対応

発注側企業におかれては、下請中小企業振興法に基づく「振興基準」に則り、受注側中小企業からの価格交渉の申し出には遅滞なく応じ、価格転嫁に積極的に応じるなど、サプライチェーン全体の競争力向上、共存共栄の関係の構築に向け、適切に御対応いただきたいこと。

### 2. フォローアップ調査(受注側中小企業への調査)に対する御協力

9月以降、受注側中小企業を対象に実施予定の下記調査の依頼があった場合、対象となった中小企業におかれては、積極的に御協力頂きたいこと。

- (1) アンケート調査（受注側中小企業30万社程度に対して配布。最大で3社、主要な発注側企業を指定していただき、1社ごとに価格交渉や価格転嫁の状況について御回答いただく予定）
- (2) 下請Gメンによる重点的なヒアリング（受注側中小企業2千社程度へのヒアリング。価格交渉や価格転嫁の実態を聴取させていただく）

**また、本フォローアップ調査結果を踏まえ、更なる価格交渉・転嫁の促進に向け、下記を実施する予定です。**

- ①業種ごとに、親事業者の対応や価格転嫁率を算出して順位付けし、良い事例や問題のある事例と併せて公表すること（参考1）
- ②多くの受注側中小企業から回答があった親事業者について、企業ごとの「回答企業数」、「価格交渉の回答状況」、「価格転嫁の回答状況」のリストを公表すること（参考2）
- ③受注側中小企業からの価において、価格交渉や価格転嫁の実施状況が芳しくない発注側企業を特定し、その企業の代表者の方に対して、下請中小企業振興法に基づき、事業所管大臣名での「指導・助言」を実施し、改善を促すこと（2021年9月：10数社に対して指導・助言。2022年3月：20数社。2022年9月：約30社。）
- ④独占禁止法や下請代金法の違反が疑われる事案については、公正取引委員会と中小企業庁が連携して対処すること

※これらは、発注側企業によって、回答いただいた受注側中小企業が特定されることのないよう、厳しく情報管理するとともに、事例の公表に当たっても十分な匿名化の上、実施します。また、親事業者への「指導・助言」の実施や、リストの公表に当たっては、個社の回答のみをもって実施することではなく、複数から回答があった場合のみ実施しますので、受注側中小企業におかれては安心して御回答ください。

## 7月は支出増・価格上昇、購入数量減

＝ 総務省家計調査 ＝

このほど、総務省より7月の家計調査が発表されました。

豆腐の支出金額は493円/月(対前年比 106.7%)、平均価格は64.57丁/月(対前年比 111.3%)と、いずれも上昇したのに対し、購入数量は7.97丁/月(対前年比 95.7%)で低調な結果となりました。油揚げ・ガンモの油調製品については支出金額が193円/月(対前年比 109.7%)でした。下記に本年1～7月の推移を記します。

	支出金額			購入数量			平均価格		
	23年	22年	前年比	23年	22年	前年比	23年	22年	前年比
△豆腐(円, %, 丁)									
1月	433	400	108.3	6.84	6.47	105.7	63.31	61.83	102.4
2月	390	381	102.4	5.63	6.25	90.1	69.33	60.97	113.7
3月	416	392	106.1	6.59	6.67	98.8	63.18	58.85	107.4
4月	419	395	106.1	6.84	6.36	107.5	61.31	62.15	98.6
5月	446	428	104.2	7.13	6.77	105.3	62.50	63.3	99.0
6月	452	431	104.9	7.28	6.59	110.5	62.14	65.38	95.0
7月	493	462	106.7	7.63	7.97	95.7	64.57	58.04	111.3
累計	3,049	2,889	105.5	47.94	47.08	101.8	—	—	—
△油揚げ・ガンモ(円, %)									
1月	270	255	105.9	—	—	—	—	—	—
2月	259	254	102.0	—	—	—	—	—	—
3月	270	254	106.3	—	—	—	—	—	—
4月	260	238	109.2	—	—	—	—	—	—
5月	250	234	106.8	—	—	—	—	—	—
6月	217	200	108.5	—	—	—	—	—	—
7月	193	176	109.7	—	—	—	—	—	—
累計	1,719	1,611	106.7						

7月の一世帯当たりの豆腐・油揚げ類を合わせた家計支出は686円となりました。豆腐の購入数量は同7.63丁、同調査では「一丁」の量目が示されておらず、以前に比べて一丁の量目が少量化していることも考慮されますが、記録的な猛暑且つ様々な価格が高騰しているとはいえ、夏は豆腐の需要期でもあり思いの他苦戦している様子が伺えます。

## 施設基準の運用等に関する調査が行われます。

改正食品衛生法により厚生労働省令で定められた営業施設の施設基準（参酌基準）について、有効性、妥当性、過不足等を調査し、改正法施行5年後の見直しに向けた課題の整理を行うとともに、円滑な許可の取得や対応等を取りまとめるため、（公財）日本食品衛生協会による標記調査が実施されます。

都道府県等が条例で定める施設基準の省令による平準化の実態把握のためのもので、保健所等の指導要領にも関連するもので、豆腐製造事業者におかれましても縷々ご意見があらうところと存じます。調査が到達の折には是非ご回答ください。

※「参酌基準」とは、都道府県等の条例制定に当たり十分に参照しなければならない法令上の基準をいいます。

今般の食品衛生法の一部改正により施設基準が参酌基準として省令に規定された趣旨として、施設基準に係る合理性に乏しい地域的差異の解消があります。

## 適正な価格形成に関する協議会について

農林水産省では去る8月29日、「食料・農業・農村政策の新たな展開方向」に基づき、生産から消費に至る食料システムの各段階の関係者が協議できる場として、「適正な価格形成に関する協議会」(第1回)を開催しました。**食品や農産品の値上げが生産に必要なコストの高騰に追いついていない**とみられ、これに関連して全豆連にもヒアリングが行われております。

この協議会では今後、法制化も視野に適正取引を推進するための仕組みについて統計調査の結果を活用し、食料システムの関係者合意の下でコスト指標の作成、適正な価格転嫁に対する理解醸成を図ることとしています。

第1回会合では、物価と価格転嫁の動向、コストの状況、農産物・食品の価格形成に関する留意点、適正な価格形成による持続可能な食料システムの実現などをテーマに意見交換が行われました。

※詳細は [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kakaku\\_keisei/imdex.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kakaku_keisei/imdex.html) をご参照ください。

## 今、問われる『食育』の重要性

「食育」は明治29年(1896年)に医師・薬剤師であった石塚左玄氏が当時の国民の栄養状態が劣悪でまだ栄養学が確立していない時代、食事の指導を通じて病気を治癒することにより食べ物と心身の関係、医食同源を理論化し提唱したものです。「体育智育才育は即ち食育なり」、徳育よりも智育、体育よりも食育が何よりも先であると説いたこの思想・陰陽論は天皇家の食卓の基礎にもなり、120年もの時を超え今日のマクロビオティックに引き継がれることとなります。

子供達が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるため、平成17年に食育基本法が、平成18年には食育推進基本計画が制定され、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要とされました。学校・地域・家庭が連携して食育に取り組み、食文化の継承や地産地消の推進が図られましたが、あにはからんや昨今、栄養や運動の過不足による肥満・痩身や、ゲーム・スマホの長時間利用による睡眠不足などにより子供達の健康を取り巻く環境が悪化してしまっています。

つい先日、学校等の給食業者の破産により給食がストップしたとの報道がありましたが、偏食や欠食、孤食も問題視される中“学校給食は食育の最後の砦”であり、我が国の食文化に即した給食の提供・充実は不可欠であり、決して疎か、おざなりにしてはならないと痛感します。

第4次食育推進基本計画(令和3~7年度)では、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」「持続可能な食を支える食育の推進」を重点的に取り組むこととされ、地域における食育推進に関する施策として、「**食品関連事業者等による食育の推進**」が新たに掲げられましたが、学校給食の現場では利便性や安全性、経済性のみが優先され、地産地消は置き去りにされてはいないか疑問視されます。

食生活は、特に幼少期、子供の頃の食習慣によりその基盤が培われます。食品に携わる私達が率先し、改めて食育の重要性を見直す時期にきています。

## 都道府県の地域別最低賃金の答申について

厚生労働省は8月18日、都道府県労働局の地方最低賃金審議会が答申した令和5年度地域別最低賃金の改定額を取りまとめました(下表参照)。答申された改定額は、都道府県労働局での関係労使からの異議申立に関する手続を経た上で、都道府県労働局長の決定により10月1日から10月中旬までの間に順次発効される予定です。

### 令和5年度 地域別最低賃金 答申状況

(別紙)

都道府県名	ランク	目安額	答申された改定額【円】(※1)	引上げ額【円】	目安差額	発効予定年月日(※2)
北海道	B	40	960 ( 920 )	40		2023年 10月1日
青森	C	39	898 ( 853 )	45	+6	2023年 10月7日
岩手	C	39	893 ( 854 )	39		2023年 10月4日
宮城	B	40	923 ( 883 )	40		2023年 10月1日
秋田	C	39	897 ( 853 )	44	+5	2023年 10月1日
山形	C	39	900 ( 854 )	46	+7	2023年 10月14日
福島	B	40	900 ( 858 )	42	+2	2023年 10月1日
茨城	B	40	953 ( 911 )	42	+2	2023年 10月1日
栃木	B	40	954 ( 913 )	41	+1	2023年 10月1日
群馬	B	40	935 ( 895 )	40		2023年 10月5日
埼玉	A	41	1028 ( 987 )	41		2023年 10月1日
千葉	A	41	1026 ( 984 )	42	+1	2023年 10月1日
東京	A	41	1113 ( 1072 )	41		2023年 10月1日
神奈川	A	41	1112 ( 1071 )	41		2023年 10月1日
新潟	B	40	931 ( 890 )	41	+1	2023年 10月1日
富山	B	40	948 ( 908 )	40		2023年 10月1日
石川	B	40	933 ( 891 )	42	+2	2023年 10月4日
福井	B	40	931 ( 888 )	43	+3	2023年 10月1日
山梨	B	40	938 ( 898 )	40		2023年 10月1日
長野	B	40	948 ( 908 )	40		2023年 10月1日
岐阜	B	40	950 ( 910 )	40		2023年 10月1日
静岡	B	40	984 ( 944 )	40		2023年 10月1日
愛知	A	41	1027 ( 986 )	41		2023年 10月1日
三重	B	40	973 ( 933 )	40		2023年 10月1日
滋賀	B	40	967 ( 927 )	40		2023年 10月1日
京都	B	40	1008 ( 968 )	40		2023年 10月6日
大阪	A	41	1064 ( 1023 )	41		2023年 10月1日
兵庫	B	40	1001 ( 960 )	41	+1	2023年 10月1日
奈良	B	40	936 ( 896 )	40		2023年 10月1日
和歌山	B	40	929 ( 889 )	40		2023年 10月1日
鳥取	C	39	900 ( 854 )	46	+7	2023年 10月5日
島根	B	40	904 ( 857 )	47	+7	2023年 10月6日
岡山	B	40	932 ( 892 )	40		2023年 10月1日
広島	B	40	970 ( 930 )	40		2023年 10月1日
山口	B	40	928 ( 888 )	40		2023年 10月1日
徳島	B	40	896 ( 855 )	41	+1	2023年 10月1日
香川	B	40	918 ( 878 )	40		2023年 10月1日
愛媛	B	40	897 ( 853 )	44	+4	2023年 10月6日
高知	C	39	897 ( 853 )	44	+5	2023年 10月8日
福岡	B	40	941 ( 900 )	41	+1	2023年 10月6日
佐賀	C	39	900 ( 853 )	47	+8	2023年 10月14日
長崎	C	39	898 ( 853 )	45	+6	2023年 10月13日
熊本	C	39	898 ( 853 )	45	+6	2023年 10月8日
大分	C	39	899 ( 854 )	45	+6	2023年 10月6日
宮崎	C	39	897 ( 853 )	44	+5	2023年 10月6日
鹿児島	C	39	897 ( 853 )	44	+5	2023年 10月6日
沖縄	C	39	896 ( 853 )	43	+4	2023年 10月8日
全国加重平均			1004 ( 961 )	43		-

※1 括弧内の数字は改定前の地域別最低賃金額

※2 効力発生日は、答申公示後の異議の申出の状況等により変更となる可能性有

※3 経済センサス(旧:事業所・企業統計調査)等の調査結果に基づいて、全国加重平均額の算定に用いる都道府県別の適用労働者数の更新を行っており、今年度の全国加重平均額の引上げ額には、労働者数の更新による影響分(1円)が含まれている

わたしたちのこ

気づいて！



古い電気機器は低濃度PCBに汚染されているかも



**いますぐ工場・倉庫の調査をお願いします！**

**低濃度PCB廃棄物の処分期限は令和9年3月31日まで**

製造後30年以上経過した古い電気機器にはポリ塩化ビフェニル(PCB)により汚染されたものがあります。PCBは、体内に蓄積すると様々な症状を起こす有害な物質であり、現在は製造、輸入が禁止されています。PCBに汚染された機器は、使用を終えて廃棄する際、法に基づき適正に処理しなければなりません。

# 全豆連の販促・食育ツール、ご活用ください！

## ★ 食育用小冊子「知っているかな どうふのひみつ」

この冊子は、かねてより学校教育の現場からも要請をいただき、未来の消費購買層でもある低年齢層への啓蒙普及に資するもので、日本の豆腐の良さをわかりやすく伝えることを目的としております。乳幼児期は親からの受け身による“食べる食育”が主体ですが、就学時からは“学ぶ食育”のためのマンガ本形式の食育ツールとなっております。

B5版・全12頁 価格¥110円（税込・送料別）



## ★ 「豆腐読本」

お手元に「豆腐読本」、比類ない一書です！！

豆腐油揚製造事業者、業界関係者必携の“バイブル”！



基礎知識から豆腐の歴史、豆腐一般、豆腐の材料・資材、豆腐製造に使用する機械・器具、豆腐製造法、豆腐の品質管理、関係法規、開業支援、豆腐製造に関する各種トラブルQ&A、豆腐の美味しいレシピ等専門的分野に至るまでを網羅した比類ない一書です。

A4版・全163頁 価格¥3,300（会員は¥2,750）（税込・送料別）

## ★ DVD「お豆腐屋さんのかたわり豆腐」

- |        |   |  |
|--------|---|--|
| 《収録内容》 | <input type="checkbox"/> とうふのうた           | <input type="checkbox"/> 職人がつくる本当においしい豆腐 |
|        | <input type="checkbox"/> 豆腐の歴史            | <input type="checkbox"/> タメになるおとうふクイズ    |
|        | <input type="checkbox"/> 豆腐でビューティー&ヘルシー生活 | <input type="checkbox"/> 荻原井泉水の言葉        |
|        | <input type="checkbox"/> 家族で楽しく豆腐をたべよう！   |  |
|        | <input type="checkbox"/> ALL PLAY         | <input type="checkbox"/> ダイジェスト          |



価格¥715（税込・送料別）

このDVDは、こだわりを持って製造している豆腐製造事業者が大量生産・低価格商品との商品の違いや高付加価値製品の優位性をPRするために、一般消費者、学校・料理・栄養関係者向けにわかりやすく解説した内容（上記参照）となっております。

## ★ 「豆腐売りの喇叭(ラッパ)」すとらっぷ

大好評！



『ト～、フ～』 と、ちゃんと鳴ります！本物顔負けの音色♪

ラッパのミニ解説付き・個別包装、製造物責任（PL）保険加入済。  
（全長6.0cm×最大幅2.5cm×最大厚さ2.0cm）

価格¥550（税込・送料別）

豆腐販売の引き売り（移動販売）に使用されておりました豆腐売りのラッパは、響き渡るその音色から売り子の声や街の喧騒といった古き良き時代の情景とともに、日本の原風景までも彷彿させます。近年になり、その懐かしさと相まって古くて新しいツールとして甦り、移動販売を中心にその需要が広がっております。

## ★ 冊子「豆腐」新栄養成分表を収載、改訂第6版、好評頒布中！

豆腐製品に関する一般向け総括的冊子「豆腐」がリニューアルしました。改訂第6版となる同誌には、新たに油揚・厚揚・がんもどき等の一般的な製法や新しいレシピ集、統計データなどが収載されております。消費者庁のポータルサイトにも登録されており、広く消費者、料理・栄養関係者の要請にも対応しております。豆腐マイスター講座でも活用されています。

A4版・全36頁。価格¥550（会員は¥330）（税込・送料別）



いずれも豆腐製造事業者・関係各位はもとより、小・中学校などでの豆腐作り体験教室や一般消費者に向けた豆腐のセミナー等「食育」の活動や各種イベント、勉強会、そしてお得意様向けのグッズとして店頭での活用等にお役立てください。お問い合わせ・ご注文は、

全豆連: TEL03-3833-9351 またはFAX 03-3833-9353 へ！