

団体会員
一般会員
賛助会員
協賛企業

各位



関係部署にご回覧ください。

令和5年10月 6日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

第7回全国豆腐品評会 が開催されました！！

令和5年9月16日（土）正午より、東京都台東区「東天紅 上野店」において第7回全国豆腐品評会（本選）が開催されました。

同品評会は、全国各地より選出されている全国豆腐品評会・運営委員及び豆腐マイスターの皆様等が運営に当たり、今回はニッポン豆腐屋サミットと分離開催、22名の審査員（審査員名簿は後掲）をお招きして従前同様、完全ブラインド・審査スタート位置がそれぞれ異なるショットガンスタート方式による審査が行われました。



審査員の皆様
（審査員名簿は別掲）



主催者挨拶
東田 和久
運営委員長



審査委員長をお引き受け
いただいた豆腐議連
有村 治子
参議院議員



審査説明
斎藤 嘉人
運営委員



審査開始の喇叭
宇佐見 順
全豆連理事



審査の様子①

次頁
に続く



審査の様子②



豆腐マイスター・関係者試食会



映画「高野豆腐店の春」
制作に至った経緯と豆腐への思いを語る
三原 光尋監督



お豆腐親善大使
豆腐マイスター
加藤 紀子さん

第7回 全国豆腐品評会

《審査員名簿》

【順不同】

- | | |
|--|------------|
| 1. 日本の豆腐文化を守る議員連盟／参議院議員 | 有 村 治 子 様 |
| 2. 農林水産省／食料産業局食品製造課課長補佐 | 二 井 敬 司 様 |
| 3. 農林水産省／農産局穀物課豆類班大豆係長 | 齊 藤 恭 大 様 |
| 4. 全国農業協同組合連合会／麦類農産部 大豆・特産課課長 | 美谷島 敬 様 |
| 5. 全国中小企業団体中央会／政策推進部部长 | 菱 沼 貴 裕 様 |
| 6. 全国穀物商協同組合連合会／理事長 | 林 英 伸 様 |
| 7. アメリカ大豆輸出協会／副代表 | 立 石 雅 子 様 |
| 8. 在日カナダ大使館／トレードコミッショナー アソシエイト | 清 信 裕 子 様 |
| 9. 公益財団法人 日本特産農産物協会／理事長 | 雨 宮 宏 司 様 |
| 10. 公益社団法人 日本食品衛生協会／理事 | 水 野 一 正 様 |
| 11. 農研機構／作物研究部門畑作物先端育種研究領域研究領域長 | 柳 澤 貴 司 様 |
| 12. 農研機構／作物研究部門畑作物先端育種研究領域畑作物先端育種グループグループ長補佐 | 青 木 恵美子 様 |
| 13. 導演／「高野豆腐店の春」映画監督 | 三 原 光 尋 様 |
| 14. (NPO) 大豆 100 粒運動を支える会/料理家・辰巳芳子助手 | 対 馬 千賀子 様 |
| 15. (NPO) 大豆 100 粒運動を支える会/辰巳芳子スープ教室認定講師 | 太 田 美千代 様 |
| 16. お豆腐親善大使／豆腐マイスター | 加 藤 紀 子 様 |
| 17. (一社) 日本豆腐マイスター協会／理事・料理認定講師 | シトロン・ヨーコ 様 |
| 18. (一社) 日本豆腐マイスター協会／理事・料理認定講師 | 谷 口 ももよ 様 |
| 19. (一社) 日本豆腐マイスター協会／理事・料理認定講師 | 森 村 芳 枝 様 |
| 20. (一社) 日本豆腐マイスター協会／理事・料理認定講師 | 神 崎 則 子 様 |
| 21. (一社) 日本豆腐マイスター協会／理事・料理認定講師 | 山 口 はるの 様 |
| 22. (一社) 日本豆腐マイスター協会／NPO法人日本ビョウ協会・理事長 | 室 谷 真由美 様 |

審査終了後にはスタッフ・関係者向けの試食会が開催されました。また、16：00からは同所にて全国豆腐品評会運営委員の交流・懇親の席が設けられ今般の品評会全般について様々な意見が交わされました。今般も（一社）日本豆腐マイスター協会の皆様のお力添えに厚く感謝申し上げます！

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」の2日目、10月29日（日）10：00より行われます。前日には品評会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！

【全豆連HPよりお申込みが可能です。】

豆腐の適正取引推進に向けた更なる一步を！

「適正な価格形成に関する協議会」を開催

＝ 農林水産省 ＝

原材料等の高騰や円安の進行を背景に様々な食品の価格転嫁が進む折、日配食品、豆腐製品の価格転嫁が捗々しくないことは既報のとおりですが、農林水産省では食料システム全体で適正な価格形成が図られなければ、食料供給を担う事業者の事業継続が困難になり食料供給基盤が脆弱化してしまうことが懸念されることから食料・農業・農村基本法の見直しに係る議論が進められております。その中で消費者や実需者のニーズに応じて生産された農産物について、市場における適正な価格形成を実現し、生産者、加工・流通事業者、小売事業者、消費者等からなる持続可能な食料システムを構築する方針が示されました。

持続可能な食料供給の実現に向け課題の分析を行いつつ、フードチェーンの各段階でのコストを把握・共有し、生産から消費に至る食料システム全体で適正取引が推進される仕組みを構築するための協議の場として、「適正な価格形成に関する協議会」が設置されました。

全豆連では、これまで「食品製造業者・小売業者間における適正取引推進ガイドライン」の策定や、本年3月の「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」、「食品等の取引の状況その他食品等の流通に関する調査」、「消費者の理解醸成のための取組」などの施策に関与する中で、予てより食料品のなかでも豆腐製造業は食品流通問題の典型的な縮図として価格転嫁に苦戦を強いられており、多くの事業者が廃業・倒産に追い込まれている現状を関係省庁や豆腐議連の諸先生に対して訴えてまいりましたが、この程同省より前述協議会の品目別の部会として豆腐・納豆のワーキンググループ設置に係る委員の派遣要請がございました。豆腐製品の価格転嫁動向に高い関心が寄せられた証左です。例え一歩ずつでも環境改善の歩み、決して止めることはできません。

農産物・食品の価格形成をめぐる事情



https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kakaku_keisei/attach/pdf/imdex-4.pdf

上記協議会では、参考資料としてフランスのEGalim(エガリム)法が示されております。これは、当初農業者保護の観点から「付加価値が適正に転嫁されない」、「小売業者等間の価格競争を規制すべき」との問題提起により、**食料分野における商業関係の均衡や持続可能な食料のための法律**として策定されたものです。

主な内容には、**適正な取引関係(原価割れ販売の禁止の強化等)**、品質・地産地消の強化、健康に寄与し信頼性・持続性の高い製品の促進、プラスチック使用の減少が盛り込まれ、続く2法では取引相手との適正な関係を強化、生産コスト指標の作成や書面契約締結の義務化、農産物原材料の聖域化が新たに盛り込まれ、さらに3法では取引における供給業者側の商業関係が強化されました。**日本にも是非、我が国の食料事情、流通事情に即した日本版・食品産業関係者版EGalim(エガリム)法の制定を！！**

第2次岸田第2次改造内閣が発足、 豆腐議連より5名が大臣、7名が副大臣等の要職に着任

令和5年9月13日、岸田総理による内閣改造が行われました。今回の内閣改造では初入閣が11人、留任が6人で閣僚経験者の再入閣は2人、女性の入閣は過去最多対の5名。この程、日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)所属の次の先生方が入閣されました。

《豆腐議連からの入閣者の顔ぶれ》

【敬称略/順不同】



復興
土屋 品子
(埼玉13区)
新任



総務
鈴木 淳司
(愛知7区)
新任



環境
伊藤 信太郎
(宮城4区)
新任



厚生労働
武見 敬三
(参、東京)
新任



経済安全保障
高市 早苗
(奈良2区)
留任

また、副大臣には同議連事務局長をお努めいただいております馬場成志参議院議員(熊本県)をはじめ、平木大作参議院議員(公、比例代表)、辻清人衆議院議員(東京2区)、神田憲次衆議院議員(愛知5区)、今枝宗一郎衆議院議員(愛知14区)、國場幸之助衆議院議員(九州B)の6名が着任、総理大臣補佐官には、国家安全保障担当と核軍縮・不拡散担当に同議連の石原宏高衆議院議員(東京B)が着任されました。

会員各位におかれましては、日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)所属の諸先生に格別のご支援・ご協力の程宜しくお願い申し上げます。

日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)新会員のご紹介 神田 憲次 衆議院議員



この程、豆腐議連事務局より愛知5区選出(当選4回)・神田憲次衆議院議員(60歳)が豆腐議連に加盟されたことのご連絡をいただきました。先生は中京大学、愛知学院大学大学院修士課程を経て税理士の経験を活かし政界へ。以降自民党、内閣において要職を歴任されておられ、この度の内閣改造において財務副大臣を拝命されました。愛知サミットを控えご加盟に厚く感謝申し上げます。

豆腐業界の政治力強化のため、 全国豆腐業界政治連盟 の活動にご協力ください！！

現在、与党/衆・参両院に91名の会員を擁する「日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)」は、本年度も原材料価格高騰への各種支援措置創設をはじめ、これまでも豆腐業界の数々の課題解決にお力添えをいただいているところですが、国や行政に対して当業界の声を届けるためにも同議員連盟の活動の維持・推進が欠かせません。

このため全国豆腐業界政治連盟では、豆腐業界側のカウンターパートナーとして万全な体制づくりと議連所属の諸先生への地道な要請・ロビー活動を行っております。

コロナ禍からの経済再生や国際情勢が渾沌としている中、豆腐業界が抱える課題も幾重にも及びます。政治連盟の活動に対し、是非、業界人各位の深いご理解とご協力をお願い申し上げます。

～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)の両日、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正式に発信・紹介をされたことはなく、日本の豆
腐製品の**世界初デビュー**を果たすこと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**」のスピン
オフ企画として**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**いただける**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回国際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～

『国産大豆の品種特性 ～加工適性と栽培特性～』 が改訂されました。

企画・編集 一般社団法人全国農業改良普及支援協会
監修 農林水産省農産局穀物課豆類班

国産大豆の品種に関する主な用途における加工上の長所・短所、品質に関するデータなどの加工適性及び栽培上の長所・短所や栽培特性に関する育成場所での試験結果、栽培地域、栽培上の留意点などをまとめている標記資料が本年3月に改定されました。

令和4年度豆類振興事業(大豆新技術等普及展開事業)により、新品種を含む全89品種の国産大豆の豆腐への加工用途・栽培地域について記載されている国産大豆品種の辞典(全189頁、下記リンクよりダウンロードできます)です。原料大豆選択の際のご参考には是非ご活用ください。

国産大豆の品種特性(令和5年3月)

URL:[index-1.pdf \(maff.go.jp\)](https://maff.go.jp/index-1.pdf)

掲載ページ

URL:[大豆の品種:農林水産省 \(maff.go.jp\)](https://maff.go.jp/soybean)

11月1日～2月29日は、
「ノロウイルス食中毒予防強化期間」です。

＝ (公社) 日本食品衛生協会 ＝

ノロウイルスは年間を通して発生が見られますが、空気が乾燥するこれからの冬期に多発する傾向にあります。ノロウイルスは、細菌よりさらに小さく、人の体内(小腸)でしか増えません。自然界での抵抗性が強く、長期間生存します。10～100個と、非常に少量のウイルス量で人に食中毒を起こしますが、食品を食べることで起こる食中毒以外でも、吐物や便、トイレ等で感染することがあります。

例年、11月～1月の3か月間にこの強化期間が設けられておりましたが、本年度より4か月間に延長されました。

会員各位におかれましては十分な対策・対応を講じていることと存じますが、油断大敵、食中毒予防の三原則「付けない、増やさない、殺す」に今一度ご留意ください。



異業種コラボレーションのお知らせ

全豆連では、（一社）Jミルクが掲げる「他の動物性食品及び植物性食品とのコラボ」といった新しい取り組みに賛同し協力します。相対する**動物性たんぱく質×植物性たん白質**という**これまでにない異例のコラボレーション**となりますが、豆腐業界のファンとミルクファンが一緒になってそれぞれの食品の需要喚起を図ります。



2023年度「#私のミルク鍋」キャンペーン



キャンペーンの目的



- ・ 年末年始の不需要期に牛乳をたっぷり使った「ミルク鍋」をSNSで投稿してもらい、牛乳の需要拡大につなげる。
- ・ 牛乳・乳製品だけではなく「他の動物性食品及び植物性食品とのコラボ」といった新しい取り組みを通じて、各業界のファンとミルクファンが参加し、日本全体の多様な食文化の需要喚起を図る。
- ・ 公式SNS(Instagram、Twitter/X)のフォロワー数の拡充、維持。情報発信・共有できるプラットフォームの場としての認知度を向上させる。
- ・ キャンペーンを通じて、他業界との共創型企画や実績を拡充し、各業界や社会が抱える食の課題を共に取り組むことができる関係や構造を構築していく。



キャンペーンの概要



期間

2023年12月中旬～2024年1月31日（水）

実施内容

牛乳をたっぷり使った「ミルク鍋」を作り、写真や動画を撮影し、ハッシュタグ「#私のミルク鍋」をつけて、ご自身のSNSに投稿。2023年度の異業種コラボレーションの投稿も促進する。

ターゲットが参加・活用(リポスト、リツイート)しなくなる、シンプルな設定で、親しみやすいプレゼント付きキャンペーン企画とする。

ターゲット

牛乳・乳製品好きの“ミルクファン”およびコラボする組織のファン層（一般消費者）、酪農家、乳業メーカー、牛乳販売店等の酪農乳業関係者、インフルエンサー



2

【お問い合わせ】

一般社団法人Jミルク
コミュニケーショングループ 鈴木浩子
✉ : h-suzuki@j-milk.jp
☎ : 050-5236-7981

✉ info@j-milk.jp 🌐 <https://www.j-milk.jp> 📘 <https://www.facebook.com/jmilkjp>
📷 j_milk_official 🐦 @Jmilkofficial 📺 YouTube公式チャンネル

特定技能人材、ご相談ください！

詳細は全豆連事務局まで。



「見直そう」

その一言で
救われる

原料価格の上昇 労務費の上昇

取引価格への反映

エネルギーコスト等の上昇

11月は下請取引適正化推進月間です



公正取引委員会
Japan Fair Trade Commission
<https://www.jftc.go.jp/>



中小企業庁
<https://www.chusho.meti.go.jp/>

相談窓口は
こちら



TOFU
MEISTER

<https://mytofu.jp/>

豆腐の伝道師、続々誕生！豆腐マイスター/ジュニア
豆腐マイスターは、現在 **4,862名** となりました。

(高校生のジュニア豆腐マイスター1, 125名を含む)

問い合わせ先：一般社団法人 日本豆腐マイスター協会（職員まで）
tofupj@mytofu.jp TEL：050-3786-1028 FAX：050-3737-9594

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 どうぶのひみつ」

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「お豆腐屋さんのこだわり豆腐」

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> □ とうぶのうた □ 豆腐の歴史 □ 豆腐でビューティー&ヘルシー生活 □ 家族で楽しく豆腐をたべよう！ □ ALL PLAY | <ul style="list-style-type: none"> □ 職人がつくる本当においしい豆腐 □ タメになるおとうぶクイズ □ 荻原井泉水の言葉 |
|---|---|

《収録内容》



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合的冊子「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！