

### 〔3〕 輸入に頼る日本の食卓 ～大豆加工品をとりあげて～

大阪府消費生活リーダー会

(発表者) 打越 豊子・蛭子 公雄・高松 陽子  
富田 清香・西田 憲治・横田 康生

#### はじめに

「大豆」は日本型食生活に不可欠な食品の原料として、古来より栽培され、さまざまな食品に加工されています。国産大豆の生産量は少ないと聞きますが、スーパー等で見ると大豆加工品の表示には、やたらと国産の文字が目につきます。また、日本が主に輸入しているアメリカの大豆は遺伝子組換えと聞きますが、食品表示に「遺伝子組換え」の文字を見ることは滅多にありません。「表示に偽りはないのでしょうか」という仲間の疑問をきっかけに、「大豆加工品」をとりあげ、その現状を調査することにしました。

まずは、きっかけとなった豆腐・納豆・みそ・醤油の4品目のラベルを集め、表示内容を調べました。着目したのは「遺伝子組換え」と「国産」の文字です。どんな大豆が私たちの食べるものに使われているのかは、食の安全・安心を求める私たちにとっては大きな関心事です。

農水省の資料によると、1965年度では73%あった食料自給率が、2008年度は推定で41%に落ちています。食生活の変化に伴い、食材の多くを輸入に頼らざるを得ない、日本の食料事情が背景にあります。しかし、遺伝子組換えの大豆を全体の92%も栽培している国からの輸入品は、いくら安全性を強調されても不安があり、出来れば避けたいのが本音です。

今回、農水省の資料やラベル調査で得た結果を中心に考察しました。また、このようなきっかけがなければ、調査することのなかった、大豆について得た知識・情報も合わせて記載しました。

#### 国産大豆がしめる割合

2005年(平成17年)では、日本国内の大豆消費量は年間約434万トンでした。このうち国産大豆は約22万トンですから、ほとんどの大豆を輸入していることになります。

434万トンの内、約308万トンはサラダ油など製油用の原料に使われました。残りの約125万トンが豆腐、納豆、みそ、醤油などの食品用に使用されました。2005年ベースの自給率は5.3%です。国産大豆は主に次の所で作られています。

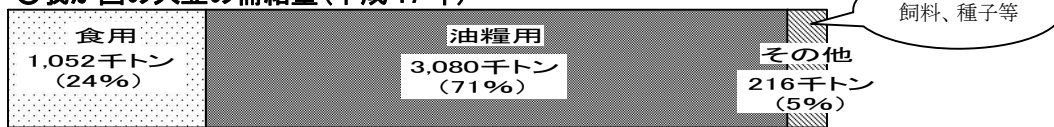
#### ●大豆の国内主要産地・生産量

・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

農林水産省「作物統計」による

○我が国の大豆の需給量(平成 17 年)



○食用大豆の国産、輸入割合(平成 17 年)



○国産大豆の用途別供給割合(平成 17 年)

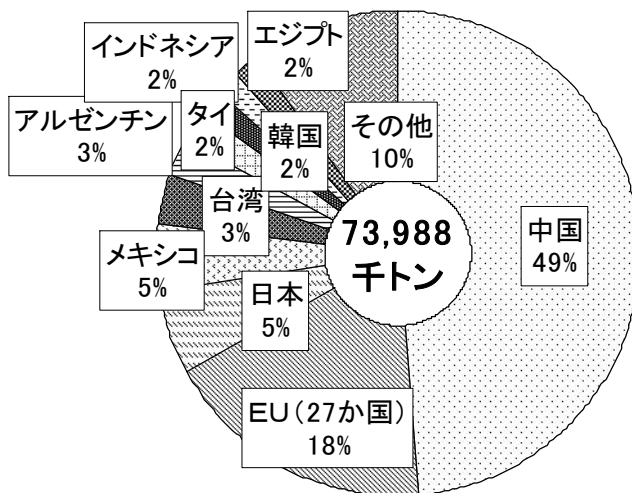


注：( ) 内は国産シェアである。

大豆の輸入状況

日本が大豆を輸入に頼っているのは前述の通りですが、世界各国の大豆輸入量は表のようになっています。日本は世界の大豆の5%を輸入しているのです。また、約75%をアメリカから輸入しており、アメリカでは遺伝子組換え大豆が全体の92%を占めているのも気になるところです。

2008/09年(単位…千トン)	
中国	36,000
EU(27か国)	13,550
日本	4,000
メキシコ	3,400
台湾	2,350
アルゼンチン	1,900
タイ	1,650
インドネシア	1,300
韓国	1,260
エジプト	1,130
その他	7,448
合計	73,988



(出典) USDA「世界の農業生産、世界の貿易」による

主要な輸入相手先 (単位：千トン ( ) 内数字は%)

	総量	アメリカ	ブラジル	中国	カナダ	オーストラリア
輸入先	4,180	3,126 (74.8)	562 (13.4)	184 (4.4)	306 (7.3)	3 (0.1)

資料：日本貿易統計 品別国別(財務省)による

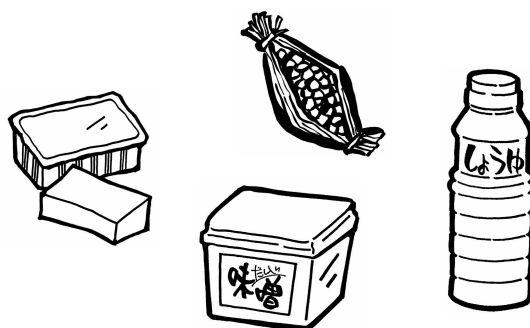
2005(平成 17 年)

## サンプル調査から

国産大豆は自給率 5.3%であるにもかかわらず、スーパーでみる大豆加工品は、「国産」の表示ばかり目立っているようなイメージがあります。実際の市場での表示はどうなっているのでしょうか。また、輸入品が多いのであれば、「遺伝子組換え大豆」が使われているのでしょうか。国内大豆需要のうち食用で使用される主な加工品目である「豆腐」「納豆」「みそ」「醤油」の製品ラベルを収集し、調査しました。

### 製品ラベルサンプル数

豆腐	57
納豆	27
みそ	14
醤油	17
計	115



### 1) 原産地表示について

	国産	輸入	国産・輸入混合	産地表示なし	計
豆腐	26	7	1	23	57
納豆	12	15	0	0	27
計	38	22	1	23	84

※ 国産表示の比率は、豆腐が 45.6%、納豆が 44.4%だった。

※ 豆腐、納豆とも、低価格帯は輸入大豆使用が多く、原産地として「アメリカまたはカナダ」と表示されているものが多かった。

※ 豆腐、納豆に関しては、「大豆の原産地表示に関するガイドライン」が設けられているが表示義務を課すものではない。豆腐では原産地表示のないものが多かった。

	国産	輸入	国産・輸入混合	産地表示なし	計
みそ	1	0	0	13	14
醤油	0	0	0	17	17
計	1	0	0	30	31

※ みそ、醤油に関しては原産地表示対象加工食品以外であるためか、1件を除いて、すべてのラベルに産地表示はなかった。

※ 価格の安い輸入大豆を原料として使用しているものと考えられる。

**結果**・・・「国産」「北海道産（・・・など国内の地名を記入しているもの）」は製品のセールスポイントとしてパッケージに大きく表示されているので売り場で目立ち、私たちには「国産」が多いと感じられる原因になっているようです。調査すると、「アメリカまたはカナダ」や「産地表示なし」が多く、やはり輸入大豆が多く使われているのであろうことが推測されました。

## 2) 遺伝子組換え表示について

原産地表示の調査の結果、輸入大豆が多く使われているのがわかりました。輸入品が多いとなると「遺伝子組換え大豆」が使用されているのか気がかりです。ラベルの表示を調査しました。

	遺伝子組換え	遺伝子組換えでない	遺伝子組換えの表示なし	計
豆腐	0	51	6	57
納豆	0	27	0	27
みそ	0	14	0	14
醤油	0	14	3	17
計	0	106	9	115

※ 「遺伝子組換え」表示はゼロ。

※ 「遺伝子組換え」に関する表示のないものが6件あり、どちらなのかわかりにくい。

(遺伝子組換え農産物表示基準では、豆腐、納豆、みそは分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は表示不要。醤油は「導入DNAおよびそれによって生じたタンパク質が残存しない食品」として表示不要とされている。)

**結果**・・・調査した全品が遺伝子組換えを使用していないと考えられる結果になりました。しかし、私たちは知らぬ間に多くの遺伝子組換え食物を摂取しているものと思われます。

- ・ 遺伝子組換え大豆の混入が5%未満なら、「遺伝子組換えでない」と表示できる
- ・ 遺伝子組換え大豆が商品に少量しか使用されていない場合は表示が省略できる。
- ・ 遺伝子組換え作物を飼料とした肉や卵や牛乳を摂取している。
- ・ 表示義務のない食用油や醤油に「遺伝子組換え大豆」が使用されている可能性がある。
- ・ 飲食店や惣菜店には「遺伝子組換え」表示がない。給食なども同様。

遺伝子組換え作物が登場して13年、世界ではいまのところ健康被害は報告されていません。世界的食料不足への懸念、日本の食料自給率(41%)の低さなどから遺伝子組換え作物に期待する声も聞こえますが、将来にわたって安全性が保障されているわけではなく、漠然とした不安がぬぐえません。「遺伝子組換え」についての、正確で十分な情報提供が望まれます。

今回、私たちは、大豆輸入のうち遺伝子組換えの混入が心配される脱脂大豆の割合はどのくらいか。また、輸入の油糧用大豆は遺伝子組換えなのか、海外で搾油されて輸入されるものはどうかなど、大豆の現状をもっと知りたいと思いましたが、詳しい資料を見つけることはできませんでした。

### 3) 表示についての要望

- ※ 原産地や遺伝子組換えの表示義務がない場合でも、業者はできる限り自主的に表示をしてほしい。
- ※ 現状では、遺伝子組換え作物を使用している場合のみ表示義務があり、使用していなければ表示の義務がない。わかりづらいのでどちらも表示をしてほしい。
- ※ 遺伝子組換え大豆の混入が5%未満なら、「遺伝子組換えでない」と表示できることになっているが、混入率をEU並みの0.9%にしてほしい。
- ※ 原材料名の表示が明瞭でない。丸大豆は「大豆」に。脱脂加工大豆は「大豆」ではなく「脱脂加工大豆」とはっきり表示をしてほしい。脱脂加工大豆については搾油加工地も知りたい。

### 4) 原材料に大豆を含む加工食品例

ラベル収集により、調査4品目以外にも大豆はさまざまな加工食品に使用され、私たちの食生活に深くかかわっていることがわかりました。大豆を主原料とした食品のほかにも、パン、菓子、調味料などに添加物（植物油脂や乳化剤など）としても幅広く使用されていました。

＝収集した（原材料に大豆を含む）製品のラベル例＝

#### 大豆主原料加工食品

きなこ・むし大豆・大豆水煮・ゆば  
こうや・うすあげ・絹圧厚揚げ・味ゆば  
枝豆がんも・えだ豆納豆・おからパウダー

#### インスタント食品類

カップヌードル・フリーズドライみそ汁

#### パン類

#### 菓子類

チョコレート・グミ・バウムクーヘン  
ビスケット・おかき 八ツ橋・わらびもち

#### 調味料類

めんつゆ・味ポン・マヨネーズ・ソース  
ホワイトソース・うどんスープ・マーガリン

#### 検査食

その他



#### ◆ラベル収集から見える食卓の変化◆

ラベル収集では、みそ、醤油のサンプル数があまり集まりませんでした。生産設備の規模が豆腐、納豆と比べて大きいため、スーパーに納入するメーカーの数がかぎられることもありますが、私たちの食卓が変化していることも原因だと思われます。

だし醤油やさまざまなドレッシング類、和え物用の味付けみそなど合わせ調味料が多様化、家族数の減少や利便性の追及で、冷凍食品やレトルト食品、惣菜、インスタント食品の利用が増えて、食卓で基本的な調味料を必要としなくなってきました。

便利な世の中ですが、原材料、原産地、添加物、加工方法など、食品の中身がますます消費者には見えにくいものになっているのを感じました。

## おわりに

今回の調査を通して、日本には多くの種類の大豆があることを知りました。私たちが、日ごろ、よく耳にする「鶴の子」「ツルムスメ」「スズマル」のほかにも、ミヤギシロメ・タチナガハ・とよまさり・タンレイ・ハタユタカ・ギンレイ・あやこがね・フクユタカ・ナカセンナリ・タカホマレ等々の品種があり、用途に応じて使い分けられています。

よく表示にみられる「丸大豆」は大豆の種類ではなく、大豆を丸ごと使用しているという意味でした。

国産大豆は需要者から味の良さ、安心感等が評価されており、ほぼ全量が豆腐・納豆・煮豆などに使用されています。たくさんの種類がある国産大豆の増産をはかり、大豆の自給率を高める必要を感じました。

多くの食材を輸入に頼る現状の中、大豆もその大部分を輸入に頼っています。「大豆の輸入状況」の表からもわかるように、世界の大豆の5%を日本が輸入しているのです。しかしながら、その実態は不透明で安全性に不安が残りました。

地域で長年営業されている老舗の雑穀屋さんに購入を兼ねて聞き取り調査にでかけました。国産大豆だけでなく、輸入大豆を扱っておられ、その比率も高くなっているようですが、詳細についてはノーコメントです。価格の安さが輸入大豆の最大の魅力だと思われます。

消費者は食の安全を願いつつも、購入に関しては多様な考えを持っています。少々高くても安全なものを選ぶのか、安ければ多少のことは辛抱するのか、選択の基準はいろいろでしょうが、少なくとも国は国民に安全な食品を提供する責任があります。国内外の検査は入念に、また、業者も利益のみに終始せず、自信と誇りをもてる食品を食卓に届けてほしいとの願いを強くしました。

私たちにとって、大豆は身近な食品ですが、調べていくにつれ、次々と問題点が現れ、今回はほんの入り口の調査にとどまってしまいましたが、機会をとらえて、輸入大豆の現状を調べてみたいと考えています。

- 参考文献 遺伝子組換え農作物に関するコミュニケーション（農林水産省発行）  
大豆のおはなし（グリコホームページ）  
大豆をめぐる最近の動向について（農林水産省発行）