

# 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

(公財)日本豆類協会

北海道十勝管内で令和6年9月5日(木)に、「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」が、公益社団法人北海道農産基金協会、一般社団法人全国豆類振興会及び北海道豆類振興会の共催により開催されました。

本懇談会は、豆類の生産・流通・加工等に関係する者が一堂に会し、主産地十勝の作況を調査するとともに、今後の豆類の需給に関する情報・意見の交換を行うもので、日本各地から豆類の生産、研究、流通、輸入、加工、販売等の関係者74名が参加しました。

## 1. 現地作況調査 9月5日(木)午前

十勝農業試験場及び周辺の生産者の圃場で小豆、金時等豆類の生育状況を44名の参加を得て調査しました。

### (1) 十勝農業試験場

十勝農業試験場(芽室町)の育種圃場で、試験場の研究者から、小豆、いんげんに関し、今年の天候の影響(6月下旬~7月下旬の少雨による草丈短、生育停滞、8月中旬以降の日照少、多雨(莢はそこそこつすが小粒気味)、病害虫の状況(多い)についての説明を受け、実際の豆の状況を視察しました。



現地作況調査：十勝農試(研究者説明)



現地作況調査：十勝農試(圃場の様子)

## (2) 生産者（帯広市上帯広町 牧村康弘氏）

牧村氏からは、「小豆については、小粒気味だが作柄は良いと期待しており、今後の天気次第だが5俵/10aは超したい。金時豆については、天候の影響もあり小粒で莢入りも良くなく、2俵/10aいけるか心配である。手亡については、整粒率が低いのではないかと気になる」との説明がありました。

説明の後、牧村氏の金時豆、手亡、小豆の圃場を視察しました。



現地作況調査(牧村氏の説明の様子)



現地作況調査(牧村氏小豆圃場)

2. 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 9月5日(木) 13:30-16:00  
於：ホテル日航ノースランド帯広ノースランドホール

前回（令和5年）までは、流通、輸入、加工、販売事業者の川下側からの意見・提言を産地の川上側にお伝えするという側面が強かったのですが、今回は、川上側と川下側との相互の意見交換が促進されるよう、生産者側からも複数団体に参加いただきました。

### (1) 関係者挨拶

主催者を代表して全国豆類振興会 吉田会長から挨拶があり、続いて、来賓として参加の農林水産省農産局穀物課の高宮係長から、挨拶を兼ねて小豆を巡る最近の状況についての説明と、全国豆類経営改善共励会への生産者の積極的な参加についての要請がありました。

### (2) 関係団体からの情報提供

ホクレン農産部松村雑穀課長より、降雨や日照、積算温度など5年産と比べて生育には良い天候であったこと、小豆は小粒気味だが中上段の莢つきが

良いことなどを説明した上で、6年産豆類の生産量予測の紹介がありました。

続いて、芽室町農協堀井専務、本別町農協市村部長、女満別町農協浅井課長から、現場での生育状況についての説明がありました。説明内容は、生育状況は比較的順調で、小豆の莢には6粒から8粒入っており、(単収) 5俵強くらいというものでした。

最後に、十勝農業試験場堀内主査から、十勝農試において近年開発された品種である小豆の「きたいろは」、いんげんの「舞てぼう」、「秋晴れ」について、その特長(「きたいろは」は、胚軸長が長く機械収穫での収穫ロスが少ない。「舞てぼう」は、倒伏しにくく葉落ちが良い。「秋晴れ」は、大正金時より倒伏しにくく多収で、屑粒が少ないを説明し、本格的な普及も近いことが紹介されました。

### (3) 意見交換

藪光生全国豆類振興会広報委員長の司会のもと、生産、流通、輸入、加工、販売の代表者から、近年の温暖化傾向での生産、安定供給、国内産を補完する輸入のあり方等について意見が交わされました。

主な意見は、以下のとおりです。

- 生産の傾向としては、小豆は増加し、菜豆類が減ってきている。いずれにしても価格維持がされていれば生産を維持していける。
- (近年の気象が常態化した場合の対応について) 6月下旬の遅まきなど技術的には可能だが、播種期の分散など割り当てるような指導は生産者団体には無理で、情報提供にとどまる。温暖化といっても各年で違うので、生産者が選択すべきもの。産地を北へ移すなどの研究はやっていくことはできるのではないか。
- 原料調達について、北海道産であれ、輸入物であれ、一度使うと簡単には他に変えられない。昨年不作のため、令和4年産を買おうとしたが高騰した。品質に見合った適正価格ならば買うが、急な高騰は困るので、適正在庫90万俵くらいは持っていただきたい。
- 昨年の不作で2等品を手選別して煮るところもあった。手亡では輸入品と混ぜて使うところもある。小規模事業者では必要量の確保は難しく、エンドウ、カボチャ、サツマイモなどに原料転換して対応したところもある。
- 金時は昨年一俵4万円で、これが当たり前の相場になってきた。この原料

で売するための（付加価値を付けた）商品開発が重要である。

- 商品開発のできない中小企業は、原料にあわせて、（高いものは高級スーパーに売るなど）販売チャンネルを変えていく。とはいえ、価格転嫁できていないのが現状である。
- （輸入小豆の安定的な供給について）今年は大丈夫であるし、今後はカナダ、中国との良好な関係を保ち確保していきたい。
- 輸入物は使用したことがないのでハードルが高い。求める品質のものを買える信頼感が必要である。
- 価格・品質について、10～20年前に比べればカナダ小豆の品質で十分対応可能である。
- （輸入品の品質価格が安定してきているといわれているが）どの輸入業者から買っても変わらない品質・価格のものが買えるような仕組みが必要ではないか。



懇談会の様子



会場参加者