

豆類関連産業への新型コロナウイルスの影響と 産業持続化への取組に関する調査報告

(要約版)

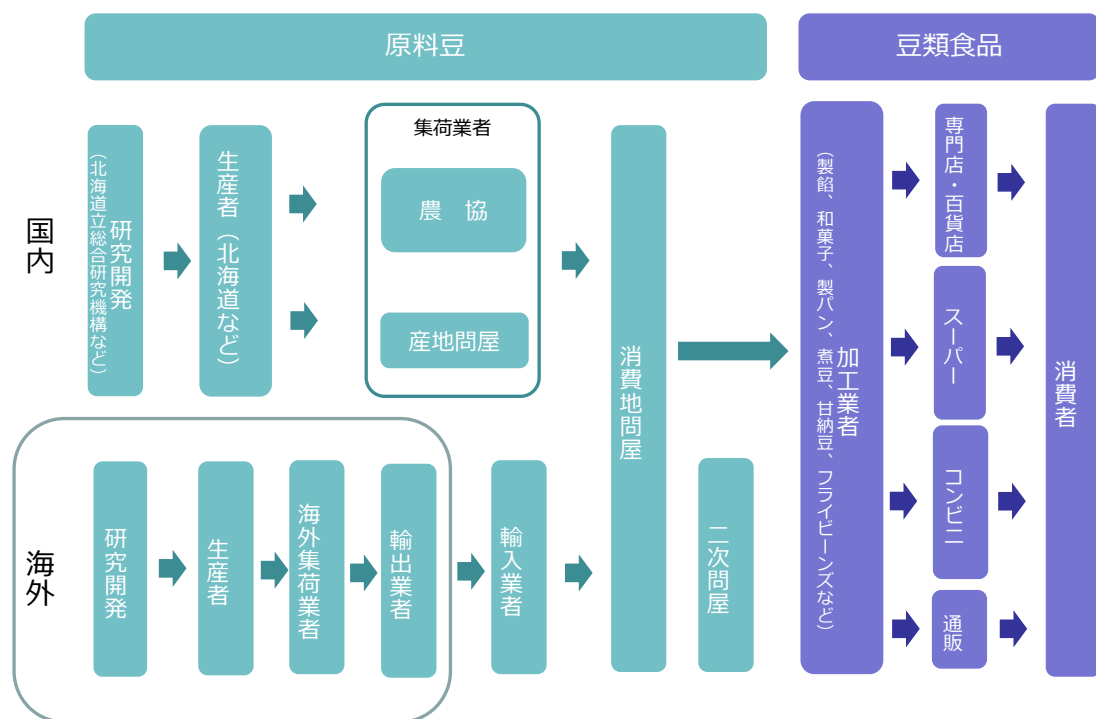


令和4年3月



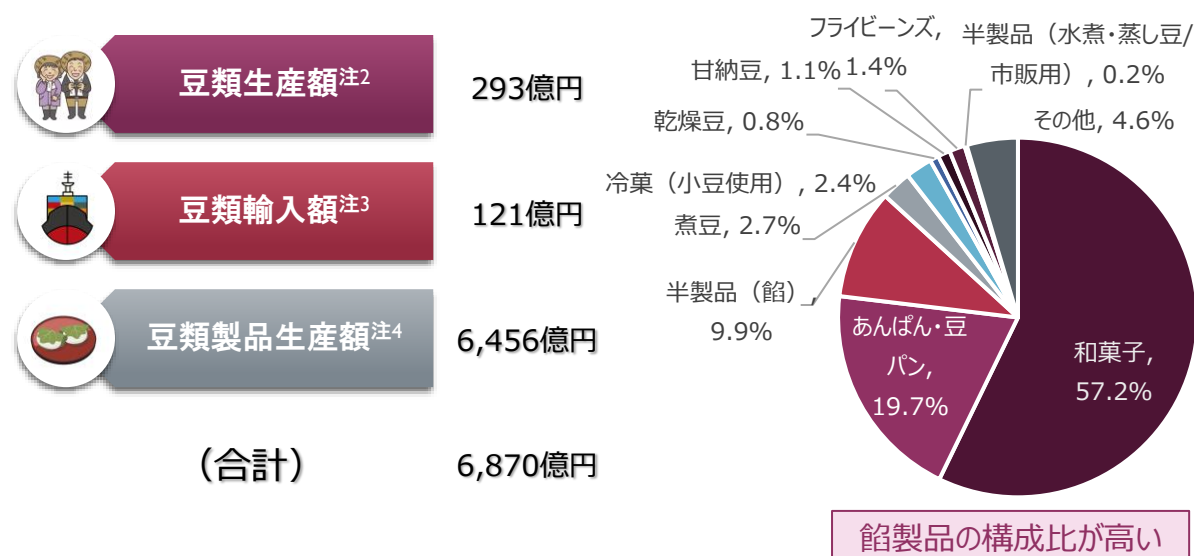
1. 豆類関連産業と豆類サプライチェーン

- 豆類関連産業^{注1}は、生産・流通・加工・消費に至るまで、多くの産業が関与して成り立っている（豆類サプライチェーン）。原料豆の供給は、国内生産と輸入が概ね半々。



- 豆類の国内生産額、輸入額、豆類製品生産額を合計した豆類関連産業の市場規模は、近年緩やかに縮小しており、2019年には6,870億円となった。
- 豆類を原料とする豆類製品の出荷額は、和菓子57%、あんぱん等20%のウェイトが高い。

～豆類関連産業の市場規模（2019年度）～



注1) 本稿では、豆類サプライチェーンに関わる多くの生産者、事業者、研究開発機関などを「豆類関連産業」という。

注2) 豆類生産額は、北海道の小豆、いんげん豆の合計で、農林水産省「生産農業所得統計」より。

注3) 財務省「貿易統計」より。

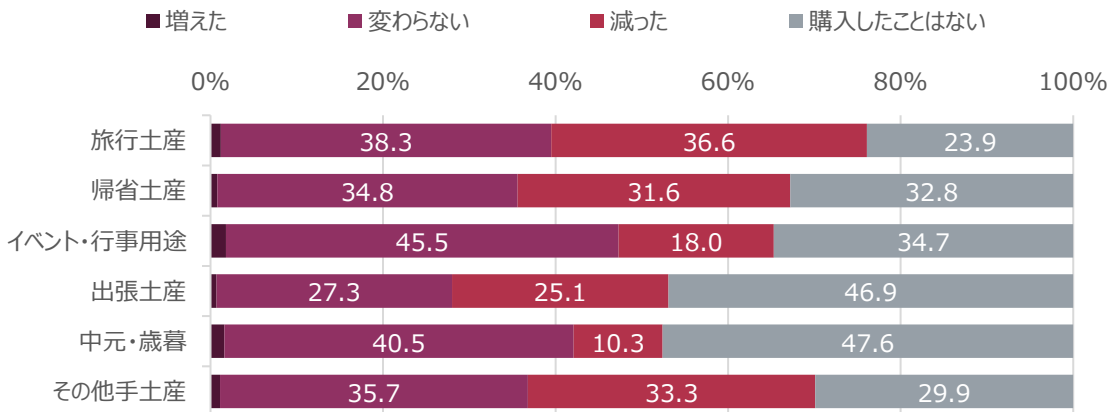
注4) 矢野経済研究所推計による。

2. 新型コロナが豆類製品の消費に与えた影響

(1) 贈答・土産菓子の苦戦

- 消費者調査^{注5}によると、旅行土産、帰省土産など、贈答用の和菓子の購入頻度は、概ね4分の1以上が「減った」と回答した。
- ただし、対象に含まれない修学旅行生、外国人観光客の減少を加味すると、実際の縮小幅は更に大きいと考えられる。

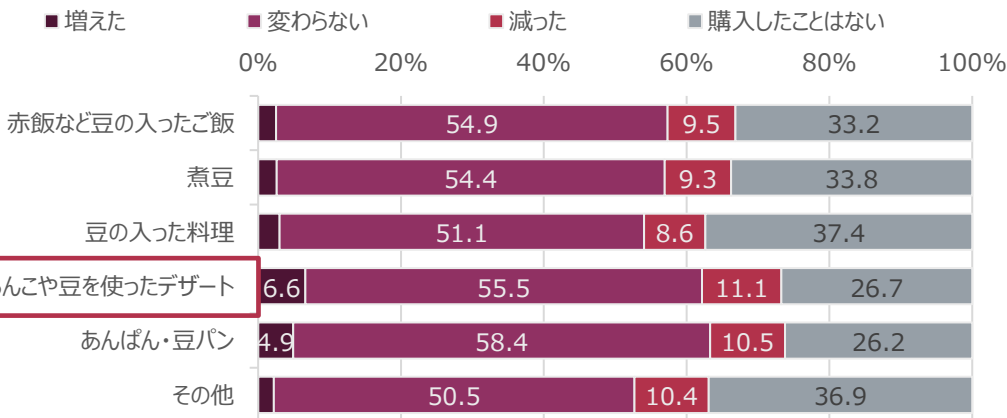
〈コロナ流行前後の和菓子購入頻度変化〉



(2) コロナ前後での喫食頻度の変化

- コロナ流行前後での豆類食品の喫食頻度は、概ね半数程度が「変わらない」と回答した。
- 「和菓子・あんこや豆を使ったデザート」の喫食頻度が増えた人は、コロナ前も月1回以上食べていた人に多く、コロナ前後で喫食層は大きく広がっていない。

〈コロナ流行前後の豆料理喫食頻度変化〉



コロナ前の喫食頻度が高い人はコロナ後も引き続き食べている。

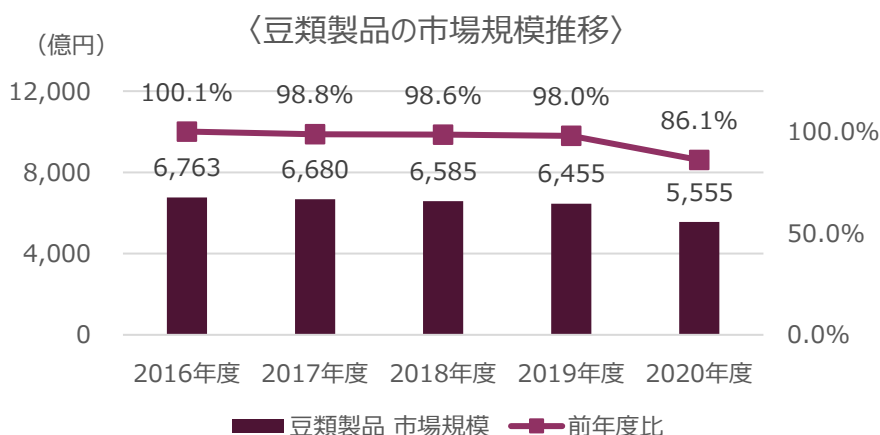
		コロナ前における和菓子の喫食頻度						
		合計	週1回以上	月に1～3回程度	2～3か月に1回程度	それ以下	食べていなかった	加重平均
コロナ後	合計	1,751	5.3	21.9	22.2	29.5	21.2	1.1
	増えた	116	34.5	42.2	16.4	6.0	0.9	2.5
	変わらない	972	5.1	30.5	31.3	33.1	0.0	1.0
	減った	195	1.0	16.9	25.1	49.2	7.7	0.6
	食べていない	468	0.0	1.1	3.4	19.7	75.9	0.1

注5) 矢野経済研究所調査「豆類に関する消費動向変化調査」 2020年12月実施、全国に居住する20～79歳の男女を対象、n=1,751

3. 新型コロナがもたらした豆類関連産業への影響

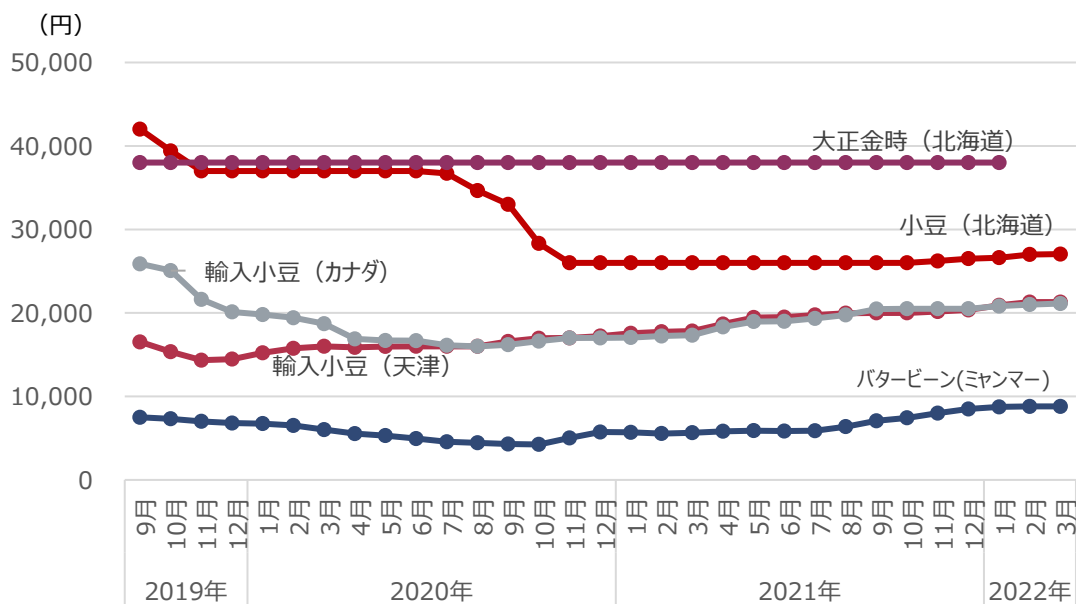
(1) 豆類製品製造業への影響

- 豆類製品の市場規模は、コロナ前は緩やかな縮小傾向であったが、2020年度は前年比13.9%減と大幅に縮小。市場構成比が大きい和菓子の贈答用需要の激減が影響。
- 家庭内消費が中心の煮豆やスーパー等で販売されている流通系和菓子は堅調に推移したが、贈答用需要の大幅減少をカバーするまでには至らなかった。



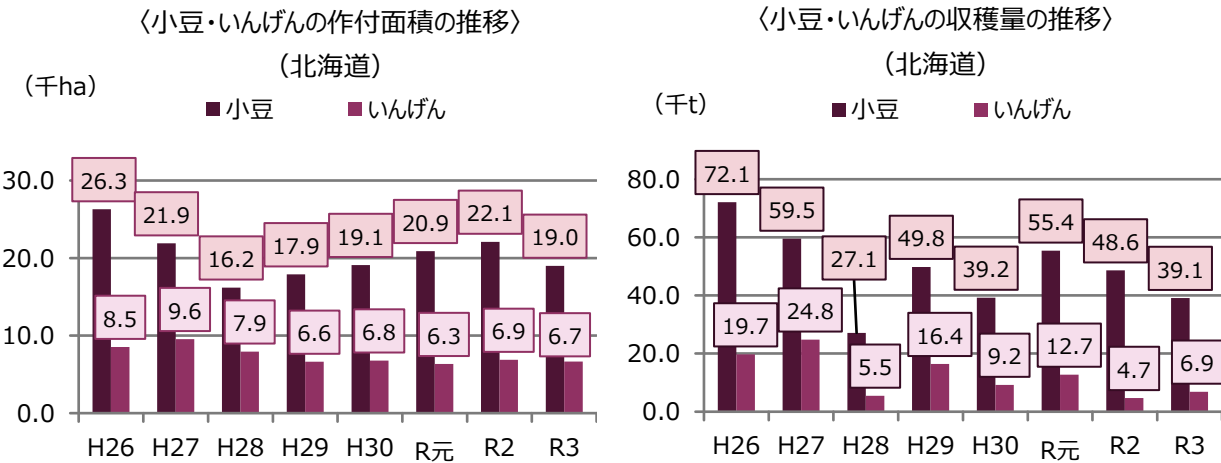
(2) 豆類サプライチェーンへの影響

- コロナ禍に伴う和菓子需要の減少等は、原料豆の需要減少と価格低下を引き起こした。
- 需要低迷は続いているものの、中国産小豆は輸出量が大幅に減少し、価格は上昇傾向に転じた。バタービーンも、2021年に入り、供給量減少により価格は上昇傾向になった。



(3) 豆類の生産動向

- 豆類の需給・価格動向は、北海道等での小豆等の作付面積に影響を与えている。北海道における2021年の小豆作付面積は、コロナ禍での需要減少・価格低下の影響で、前年比14%減の19,000haにとどまった。
- 収穫量については、作付面積の変動に加えて、気候変動や災害等も大きな影響を与えるようになっており、このことが価格変動にも影響している。



(資料：農林水産省「作物統計」、令和3年はJA北海道中央会発表)

(4) 豆類の輸入動向

- コロナ前、小豆の輸入先は中国とカナダでほぼ二分されていたが、2020年以降は中国からの輸入量が激減。一方、カナダからは、コロナ前と同水準を維持している。
- いんげん等の輸入先は、2020年以降、ミャンマーとアメリカからの輸入量が激減したのに対し、カナダからの輸入量は微減にとどまった。
- 変化の背景には、コロナ禍による和菓子需要の減少に加えて、輸出国における生産事情の変化（穀物価格高騰、豆類から穀物への作付シフト等）や、コロナ禍による輸出港での物流停滞なども影響している。

〈小豆・いんげん等の輸入量〉

	輸入先国	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
小豆	合 計	21,275	21,357	31,850	25,517	22,676
	うち 中国	11,163	11,610	14,687	10,509	6,041
	カナダ	9,388	8,419	15,844	14,480	15,904
	アメリカ	408	771	376	226	249
いんげん等	合 計	26,596	28,298	30,493	25,359	23,017
	うち ミャンマー	8,702	9,148	9,815	7,561	7,748
	アメリカ	6,697	7,216	7,651	5,668	3,393
	カナダ	6,654	7,382	8,299	7,954	7,870

(資料：財務省「貿易統計」)

4. 豆類関連産業の持続化への課題と取組の方向

(1) 豆類関連産業が直面している課題

- ・ 新型コロナの拡大により、贈答用和菓子等の需要が激減し、その影響は、和菓子業界から製菓業者、流通業者、生産者など、豆類サプライチェーンの川中・川上にも波及した。
- ・ 急激な市場変化によって時間軸は早まり、コロナ禍前から豆類関連産業が抱えていた中長期的な課題（豆類食品需要の漸減、原料豆の需給・価格変動、生産現場での労働力不足等）への対応も急務となった。

〈豆類関連産業が直面している課題〉

コロナ禍によって生じた課題	コロナ禍前から抱えていた課題
■ 贈答用和菓子の需要激減 ■ 原料（餡、小豆）の需要の減少 ■ 小豆等の在庫増加と価格の下落 ■ 生産、流通業者への影響 ■ 事業者、研究機関等における労働力不足	■ 中長期的な豆類食品需要の漸減 ■ 原料豆の需給・価格の大きな変動 ■ 事業者数の減少、高齢化、労働力不足、後継者難 ■ 気候変動による生産事情の変化 ■ 産地の高齢化・労働力不足 ■ 豆類関係研究開発における課題の増加、研究リソースの不足

(2) 豆類関連産業の持続化への取組

- ・ 豆類関連産業がコロナ禍の影響を乗り越え、将来的に持続化するためには、次の取組が必要
 - ① コロナ禍で激減した豆類需要回復に向けた取組（早期需要回復対策）
 - ② コロナ禍前から抱えていた構造的な課題解決に向けた取組
（基本的な対策＝豆類需要の拡大と豆類サプライチェーンの安定・強化）
- ・ 需要面と供給面について、業界一体となった取組が必要

豆類需要の拡大



豆類サプライチェーンの安定・強化

1. 早期需要回復対策

2. 豆類食品の魅力発信

3. 世代に着目したPR

1. 国内生産の高位安定

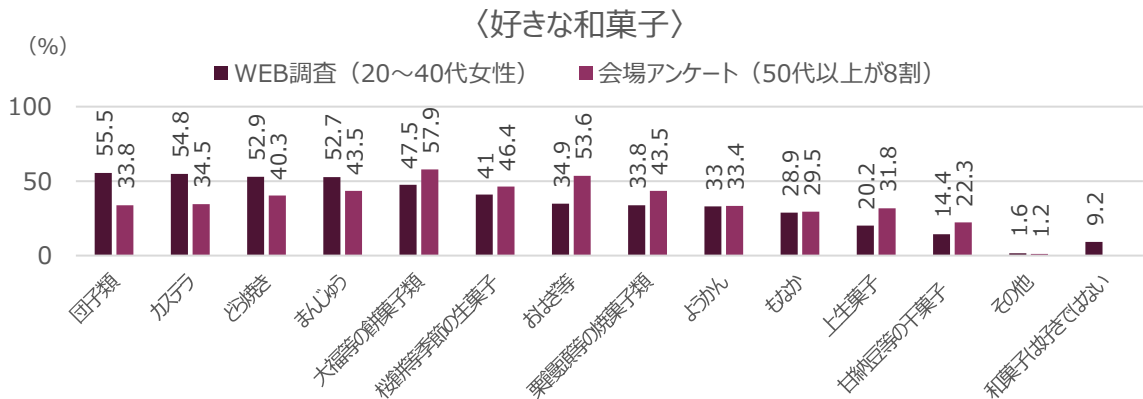
2. 試験研究の強化

3. 安定的な輸入

5. 豆類需要拡大への取組

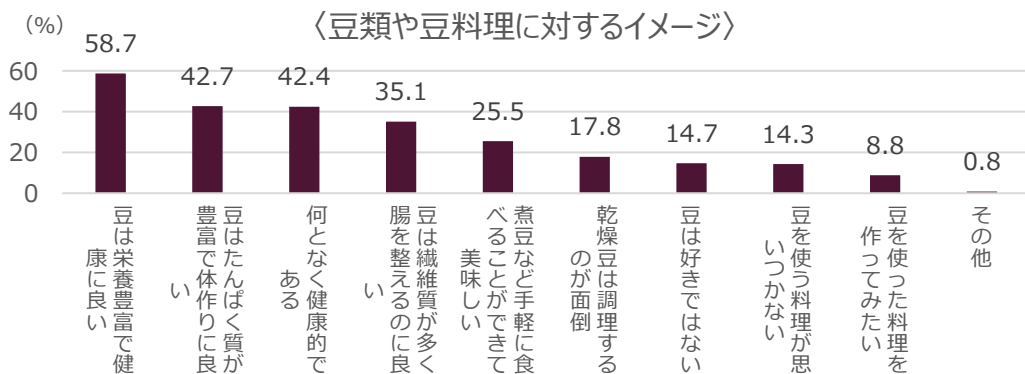
(1) 豆類需要の早期回復への取組

- 豆類需要の早期回復のためには、市場構成比の高い餡製品（和菓子やあんぱんなど）の消費促進に繋がる販促強化が有効と考える。
- 既に和菓子を食べている人には、喫食頻度向上に向けた、また、和菓子をあまり食べていない人には、一度でも手に取ってもらうための取組が必要である。
- 20～40代女性を対象としたWEB調査結果^{注6}によると、団子類、カステラ、どら焼きなど、スーパー等で取扱いの多い和菓子を好む傾向がみられる。一方、50代以上が8割の会場アンケート結果^{注7}では、餅菓子、おはぎ、季節の生菓子が上位となっている。



(2) 豆類食品の需要拡大のポテンシャル

- 消費者調査結果^{注5}によると、豆や豆料理に対して、健康的なイメージを持つ人が多い。豆の栄養素に対する知識を有する人は3～4割存在する。
- 一方、「なんとなく健康的である」と回答した人も約4割存在するため、今後、豆の健康的価値をより具体的に訴求することが需要拡大に繋がることが期待される。



注6) 矢野経済研究所調査「和菓子・餡製品の需要拡大に向けた調査」 2021年11月実施、全国に居住する20～40代の女性を対象、n=1,092
 注7) 全国和菓子協会主催「白餡の魅力と健康性」の講演会参加者を対象、2021年10～12月実施、広島、仙台、名古屋、神戸対象、n=1,074
 会場アンケート（＝和菓子を積極的に食べている層）、WEB調査（＝今後、需要を開拓したい若年層）として、参考までに比較した。

(3) 世代に着目した豆類消費の働きかけ

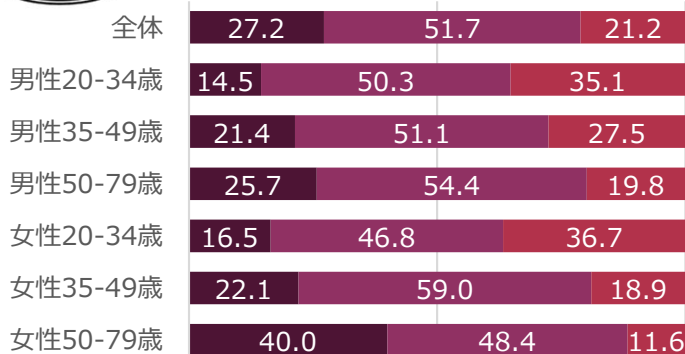
- ・ 消費者調査^{注5}によると、豆類食品の現在の消費層は50歳以上が中心。
- ・ 和菓子やあんぱんについては、35～49歳でも「月1回以上食べていた」の比率が2～3割となっており、比較的、幅広い層から食べられている。
- ・ 男女20～34歳では、全般的に「食べていなかった」が3～5割と高い傾向である。

<世代別の豆類食品の喫食状況（コロナ前）>

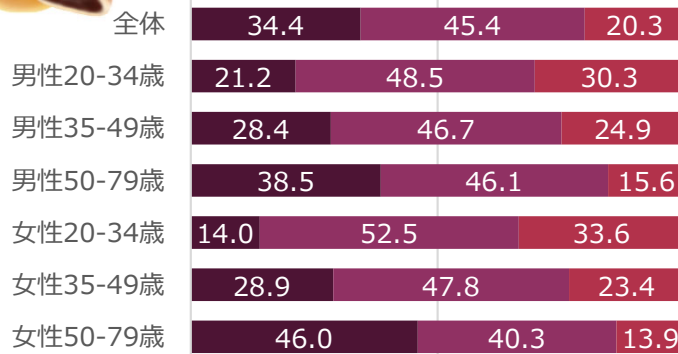
■ 月1回以上食べていた ■ それ以下の頻度だが食べていた ■ 食べていなかった



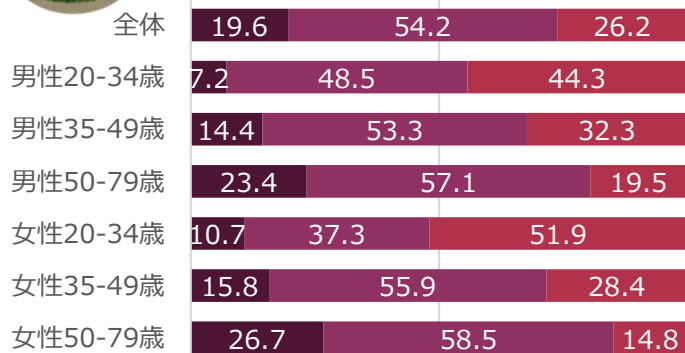
和菓子、あんこを使ったデザート



あんぱん

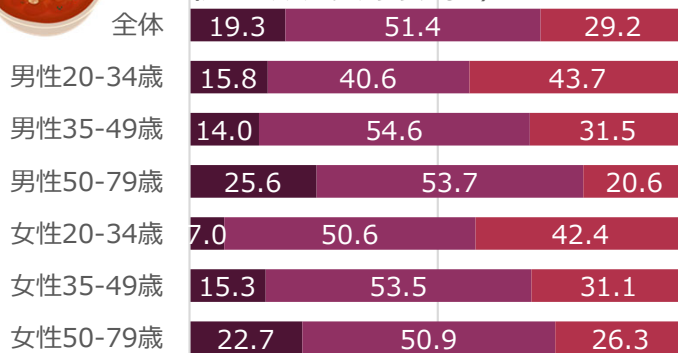


煮豆



豆の入った料理

(カレー、スープ、サラダなど)



- ・ 世代により豆類食品の喫食状況が異なることに着目して、豆類食品の消費を働きかける。

<例>

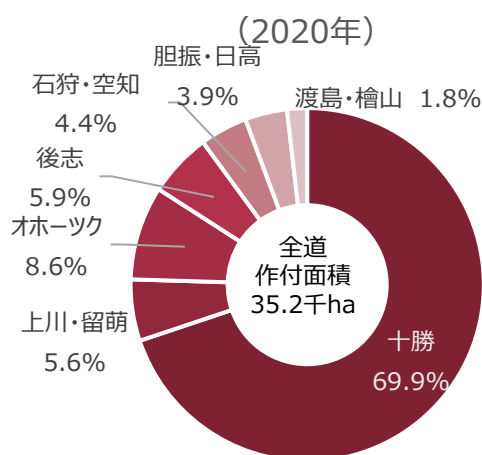
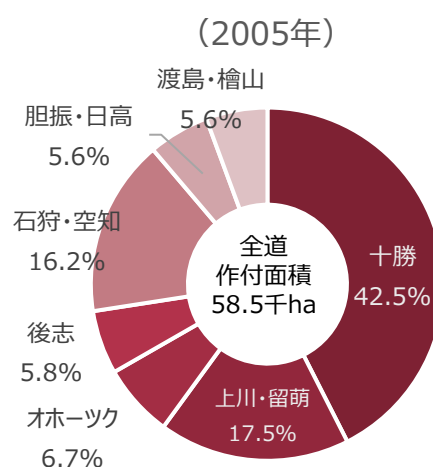
- 50歳以上のコアファン層（現在も積極的に食べている層）には、健康への寄与や、憩い・交流の機会との関連づけで喫食頻度向上に繋げていくこと
- 豆類食品の喫食機会が少ない20代から40代の若い世代を意識して、和菓子の魅力や簡単な豆料理等をSNS活用など多様な媒体を通じて発信
- 若い世代の豆類食品への関心を喚起するため、プラントベースフード(植物性食品)、豆と健康、環境、SDGsとの関わりなどもPR
- 中長期的な目線では、児童や小中学生を対象とした食育活動を通じて、小さい頃から豆に親しむ機会を提供

6. 豆類サプライチェーンの安定・強化への取組

(1) 国内生産の高位安定

- 豆類関連産業の持続化には、豆類需要に対応した安定的な国内生産を確保することが不可欠であり、主産地北海道での豆類の作付面積の確保と単収向上が重要。
- 北海道の豆類は畑作輪作体系に組み込まれているため、収穫期の分散や労働力不足への対応のため、品種開発や省力化のための機械開発等が喫緊の課題。
- 北海道における豆類作付面積のうち約7割が十勝に集中していることから、今後、気候温暖化による気象リスクの増大を考慮して、北海道内での産地分散を図ることが必要。
- いんげん豆、菜豆の生産は気象条件の影響を受けやすく手間がかかるため減少傾向にあるが、煮豆業界等から根強い需要があるため、栽培技術の向上・価格の安定等が必要。
- 国産豆類の需給と価格の安定のため、産地における取組とともに、在庫対応、複数年契約等の取組により、生産者が安定的に作付できる環境を整えるなど、豆類関連産業が一体となって、安定供給を実現する豆類サプライチェーンを構築することが重要。

〈北海道における豆類作付面積の地域構成〉



(出所：農林水産省「農林業センサス」)

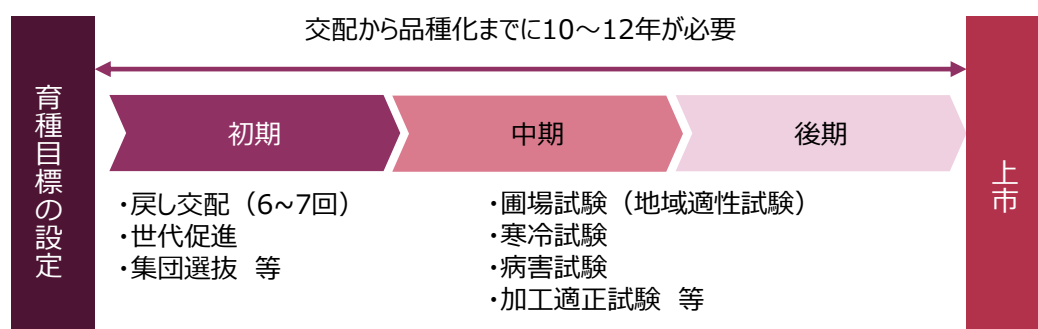
(2) 安定的な輸入

- 日本の原料豆の供給量のうち約半分は輸入であるため、豆類サプライチェーンの安定には安定的輸入の確保が不可欠。
- 最近の農産物貿易をめぐる情勢をみると、小麦、トウモロコシ、大豆などの国際価格の急騰、2020年からのコロナ禍による物流停滞や輸送コスト上昇、2022年2月のロシアによるウクライナ侵攻など、大きな変化が生じている。
- 国際情勢が大きく変化する中で、小豆、いんげん等の安定的な輸入を確保するため、輸入先国における生産事情、社会経済情勢の変化や見通しについて、豆類関係業界が連携した情報収集や情報共有が重要。
- 輸入先について、気候変動や地政学的なリスクの分散の観点を考慮することも必要。
- 輸入先国との2国間での関係強化とともに、FAOやGlobal Pulse Confederation等国際的な連携を促進することが重要。

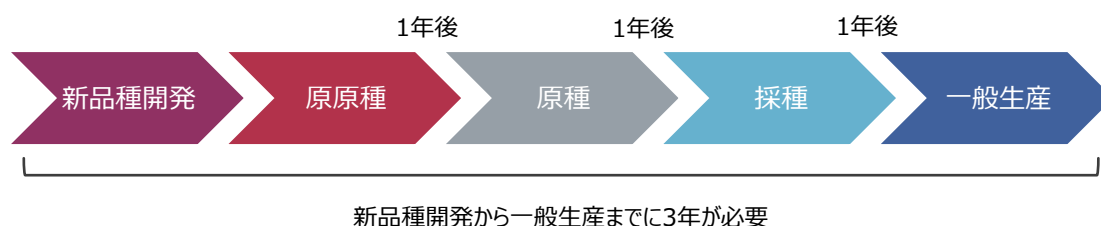
(3) 試験研究の充実

- 豆類の品種開発は、主に、北海道における十勝農業試験場をはじめ北見、上川、中央、道南の各農業試験場の圃場で栽培適正試験を行った後、農業科学技術センターでの障害耐性試験、加工適正などの評価を経て、従来品種より有意性が高いことを確認し、正式に新品種となる。この工程に、概ね10～12年の年月を要している。
- 開発された新品種は、種子増殖や、生産不良株や異形株などの“抜取り”を実施し、優良種子のみを育成するため、新品種開発から一般生産までに、さらに約3年の年月が必要。
- 研究開発期間を短縮するため、室内での温度、湿度、日射量等の栽培環境をコントロールする最新制御技術の導入等により、品種化までの期間を7～8年に大幅短縮する取組がスタート。
- 小豆のコンバイン収穫実現に向けた新品種開発や、小豆の産地分散化を推進する様々な研究課題に取り組んでいる。

〈品種開発の大まかな流れ〉



〈優良種子の供給体制〉



〈多様化する研究課題〉

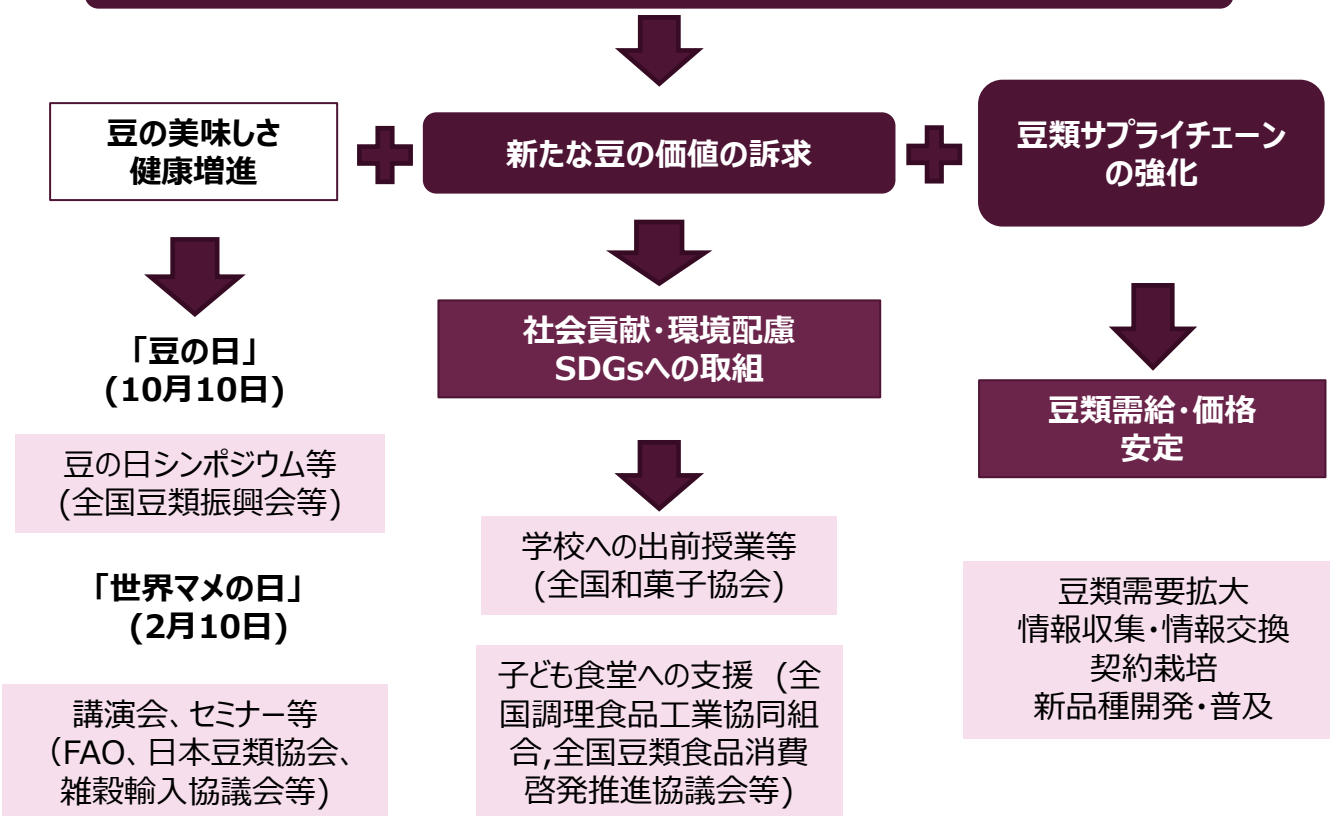
- 寒冷地域（オホーツク地方など）
 - 早期収穫が可能な早生種の開発
 - 耐冷性
- 水田転作地域（石狩地方など）
 - 湿害・病害による収量減少リスクを回避する品種の開発
- 従来産地（十勝地方など）
 - 気候変動による気温上昇がみられ、耐暑性などの新たな研究課題が発生

（ヒアリングをもとに矢野経済研究所作成）

7. “豆類食品をこれからも多くの消費者に食べてもらう社会”の実現

- ・ 豆類関連産業は、生産、試験研究、輸入、流通、加工、消費まで幅広い分野から成る。
- ・ 豆類需要が漸減する中、原料豆価格の変動、国内作付面積の縮小、事業者減少等多くの課題を抱えている。
- ・ “豆類食品をこれからも多くの消費者に食べてもらう社会”の実現に向けて、各企業・分野が取り組むことは何か、そして、他分野の課題解決に貢献できることは何か、といった視点で活動を展開していくことが、豆類関連産業の持続的発展に繋がる。
- ・ 豆類関連産業の共通目標として、豆類の消費拡大を通じて国民の健康増進に寄与する「豆の日」等の活動がある。
- ・ さらに、世界共通の目標・取組となっている「社会貢献・環境配慮」「SDGs（持続可能な開発目標）」にも積極的に取り組むことを通じて、幅広い消費者・国民に「豆の新たな価値」を訴求していくことが重要。
- ・ 豆類関連産業では、これまで以上に分野間での積極的な情報交換を行い、連携を強化することで、相互理解を深め、豆類需要を増大して豆類サプライチェーンを確固たるものにしていくことが求められる。

豆類業界の連携の強化



「豆類関連産業への新型コロナウイルスの影響と産業持続化への取組」

制作・編集：株式会社 矢野経済研究所
監修：公益財団法人 日本豆類協会