

関係部署にご回覧ください。

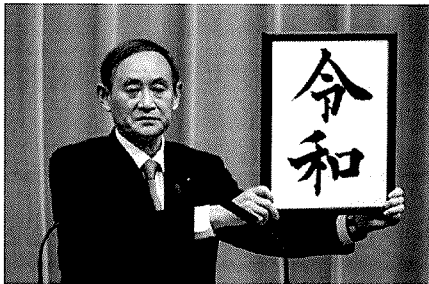
--	--	--	--	--

団体会員
 一般会員
 賛助会員
 協賛企業

各位

令和2年10月 7日
 一般財団法人 全国豆腐連合会

日本の豆腐文化を守る議員連盟／顧問の 菅 義偉 衆議院議員が総理大臣に就任！！



新元号を発表する菅官房長官(当時、2020.4.1)。この「令和」には、「人々が美しく心を寄せ合う中で、文化が生まれ育つ」という意味が込められています。

既にご高承のこととは存じますが、安倍総理の退任を受け去る9月14日に行われた自民党総裁選挙により、菅 義偉先生が第26代自由民主党総裁に選出され、同16日に召集された第202回臨時国会の首班指名により第99代内閣総理大臣に就任されました。7年8ヶ月に及んだ安倍内閣の官房長官としてその手腕が高い評価を得て、多くの衆参両院議員票及び地方票を獲得され、今後の日本の行く末が菅新総理に託されました。

菅先生は各種報道で見られる厳しい表情とは相反し、豆腐業界政治連盟よりのお声掛けにもいつもにこやかにご対応くださいます。横浜市議会議員時代から旧神奈川県豆腐油揚商工組合の顧問をされており、同組合の会館建設の際にもお力添えをいただいていたご縁から「日本の豆腐文化を守る議員連盟（豆腐議連）」の発足に当たっても快く発起人として名を連ねていただきました。

＝ 豆腐議連からの入閣者の顔ぶれ ＝

【敬称略/順不同】



総理大臣
 菅 義偉
 (神奈川2)
 新任



副総理・財務大臣
 麻生 太郎
 (福岡8)
 留任



防衛大臣
 岸 信夫
 (山口2)
 新任



復興大臣
 平沢 勝栄
 (東京17)
 新任



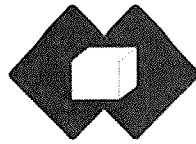
1億総活躍担当大臣
 坂本 哲志
 (熊本3)
 新任



五輪担当大臣
 橋本 聖子
 (比例)
 留任

全国豆腐業界政治連盟の活動にご協力ください！！

会員・関係各位におかれましては、これまでも豆腐業界の数々の課題に絶大なるご支援をいただいております豆腐議連の活動を推進するためにも、豆腐業界各位に全国豆腐業界政治連盟の会員として、また、ご支援につき引き続き格別のご高配の程を宜しくお願い申し上げます。



Yon-To-Ren

「新型コロナウイルスに負けるな！四国の頑張る豆腐屋さんが豆腐で応援企画」

四国豆腐連合会では「新型コロナウイルスに負けるな！四国の頑張る豆腐屋さんが豆腐で応援企画」と題し、会員企業7社参加による合同消費者キャンペーンを実施いたします。栄養豊富でヘルシーなお豆腐をたくさん食べていただくことで新型コロナウイルスに負けることなく元気にお過ごしいただきたいと存じます。

キャンペーン概要

名 称：「新型コロナウイルスに負けるな！四国の頑張る豆腐屋さんが豆腐で応援企画」

実施期間：令和2年10月2日（金・豆腐の日）～10月31日（土）

応募方法：①対象商品貼り付けのシールに印刷されているQRコードからキャンペーン専用サイトへアクセス
②当たりくじが出れば、応募フォームに必要事項を記入して送信

商品発送：令和2年11月6日頃の発送を予定しています。
発表は発送をもってかえさせていただきます。

参加企業：有限会社 村のおっさん（徳島県） 有限会社 中川食品（愛媛県）
東予食品協業組合（愛媛県） 株式会社 タナカショク（高知県）
株式会社 青木食品（高知県） 有限会社 網喜代（香川県）
株式会社 カンショク（香川県）

お問い合わせ：四国豆腐連合会・青年部長／(株)カンショク：秋山昌己
TEL：0875-25-4458／MAIL：masaki_akiyama@kanshoku.com



**学校臨時休業対策費補助金(3月分)の第2次申請は
継続受付中です！**

まずは学校設置者（自治体（市区町村））とお早目のご相談を！

／ ありがとうございます！ ／

『10月2日は豆腐の日!』

豆腐丼チャレンジ

2020

ToFu Challenge

投稿
期間

10月2日-10月28日

ひとり何回でも
投稿OK!!



Lets post!

ハッシュタグ

『#豆腐丼チャレンジ』

『#10月2日は豆腐の日』

をつけて

豆腐丼の写真や動画を
SNS に投稿しよう!

(facebook, Instagram, Twitter, YouTube)

詳細はこちらより

<http://don.otofu.jp/>

主催：一般社団法人日本豆腐マイスター協会 後援：一般財団法人全国豆腐連合会



QRコード

第6回全国豆腐品評会／第3回実行委員会が開催されます！

新型コロナウイルス感染症問題により来年に延期となりました標記品評会の実行委員会が来る10月16日(金)13:30より、全豆連会議室におきまして開催されます。実行委員会は同感染症対策に十分配慮のうえ出席・リモートを併用し、これまで寄せられたご意見を踏まえ、審査基準の見直し、新たなプロモーション策、品評会・審査の運営、審査員の要件・員数、収支予算(案)、その他について審議が行われます。ご意見等がございましたら全豆連事務局または各地区の実行委員までお寄せください！！

＝ 全豆連新会員のご紹介 ＝

このほど新規にご加入された会員をご紹介申し上げます。全豆連の活動に深いご理解とご協力をお寄せいただきましたことに厚く感謝申し上げますとともに、共に手を携え豆腐業界の難局に向かってまいりたいと存じます！

《団体会員》

【敬称略】

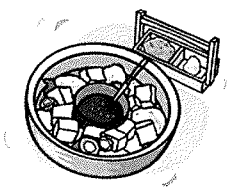
北東北豆腐流通協議会

- (有)小野寺製油所 (小野寺 洋 代表取締役/岩手県)
- 太子食品工業(株) 盛岡支店 (岩手県)
- (株)日盛包装 (日影 直人 代表取締役/岩手県)
- 万屋一八 (菊池 厚 代表/岩手県)
- 関庄糧穀(株) (関 英雄 代表取締役 /岩手県)
- (株)高速 盛岡営業所 (岩手県)
- フジサン商事(有) (岡本 利美 代表取締役社長/岩手県)
- 三倉産業(株) (芳賀 愛一 代表取締役/宮城県)
- 武陽食品(株) 東北第一営業所(宮城県)
- (株)大豆カンパニー (本木 純 代表取締役/宮城県)
- MTS(滝沢店) (岩手県)
- 泰喜物産(株) (金井健三 代表取締役社長/東京都)
- 兼松ソイテック(株) (南施 政将 代表取締役社長/東京都)
- (株)タテノコーポレーション(館野 洋一郎 代表取締役/東京都)

関西とうふ連合会

- (株)豆 光 (櫻井 康弘 代表取締役/滋賀県)

「豆腐業界の新時代」に向け、忌憚の無いご意見と旧に倍するご賛助を賜いますようお願い申し上げます。



“鍋”の季節到来、 今年の秋冬こそ心も身体も「ホカホカ」に！！

ラニーニャ現象の発生により今年は寒い冬になる可能性が高いとのことですが、お彼岸も過ぎこのところめっきり涼しくなりなりました。冬將軍の訪れも例年に比べて早い予感がいたします。コロナウイルス感染症による巣ごもり生活で家庭での料理の機会も増え、家族で食卓を囲むことも多くなっているとのことですが、一方で「料理疲れ」を感じる主婦（夫）も散見されるそうです。肌寒くなってきましたと家族の団欒に皆で囲めて手軽で温まる「鍋」が恋しい季節、いよいよ豆腐・油揚げの出番到来といったところです。会員の皆様、お客様にコロナ疲れを癒す美味しい豆腐製品を今年は特にお勧めし食卓にお届けください。

菅内閣総理大臣より全国豆腐業界政治連盟に宛てご挨拶状が届きました。

前略 日頃より格段のご支援を賜り、誠にありがとうございます。

第九十九代内閣総理大臣に就任いたしました。皆様お一人おひとりのお支えのおかげであり、心より御礼申し上げます。また、この度は心温まるご祝意を賜り、厚く御礼申し上げます。

目下の最優先課題は新型コロナウイルス対策です。爆発的な感染を絶対に防ぎ、社会経済活動と両立させることで国民の命と健康、雇用や暮らしを守り抜きます。

我々の目指す社会像は「自助・共助・公助、そして絆」です。その認識の下、地方の活性化、人口減少、少子高齢化をはじめ山積する課題を克服していくことが、日本の活力につながるものと確信します。すべての国民の皆さまが輝くことのできる国づくりのために、内閣の力を結集して取り組んでまいります。

何卒一層のご理解と変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。略式ながら書中をもちまして御礼いたします。

草々

令和二年九月吉日

内閣総理大臣

菅
義
偉

「農産局」「輸出・国際局」「新事業・食品産業部」を新設、 農林水産省が大幅組織再編へ！

農林水産省では、9月24日、自民党農林部会に令和3年(2021)年度の農林水産予算概算要求(案)、組織・定員要求(案)等を報告しました。それによりますと、生産局と政策統括官を統合し米・麦・大豆、園芸作物を担当する「農産局」、食料産業局の一部と国際部を統合した「輸出・国際局」、さらに、国産農林水産物の需要拡大への貢献が期待される食品産業の振興等を専門的に担当する「新事業・食品産業部」に再編する見通しです。国産麦・大豆の生産拡大に向けた「麦・大豆増産プロジェクト」を立ち上げ60億円の新規予算を計上し、作付けの団地化や新品種・営農技術の新規導入、民間備蓄体制の強化支援が盛り込まれております。

食品ロス削減推進大賞の募集について

＝ 消費者庁＝

消費者庁では、食品ロス削減推進法及び基本方針に基づき、今年度新たに「食品ロス削減推進大賞」という表彰制度を創設し、募集を開始しております。この表彰は、食品ロスの削減を目的として、消費者に広く普及し、波及強化が期待できる優良な取組を実施した者を表彰するものです。応募は自薦・他薦を問いません。詳細・募集要項については下記ホームページをご参照ください。

消費者庁HP

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/case_002.html

「叩くのは 価格ではなく 話し合いの扉」 令和2年度「下請取引適正化推進月間」の実施について

＝ 公正取引委員会・中小企業庁 ＝

公正取引委員会及び中小企業庁は、下請取引の適正化について、従来、下請代金支払遅延等防止法(以下「下請法」という。)の迅速かつ効果的な運用、違反行為の未然防止、下請中小企業振興法に基づく振興基準の遵守の指導等を通じ、その推進を図ってきています。

特に毎年11月を「下請取引適正化推進月間」とし、この期間に下請法の普及・啓発事業を集中的に行うこととしており、本年度の下請取引適正化推進月間においては下記の事業を行います。

《記》

1 下請取引適正化推進講習会の実施

全国(32会場)において、下請取引を行う事業者を対象に、請法及び下請中小企業振興法の趣旨・内容を周知徹底するために下請取引適正化推進講習会を開催する。

受講者募集要項等の詳細は、

公正取引委員会 HP <https://www.jftc.go.jp/>

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

をご参照ください。

2 各種媒体による広報

新聞、雑誌、インターネット等を通じ、全国的に下請取引の適正化に関する普及・啓発を行う。

(1)政府広報等

公正取引委員会及び中小企業庁のホームページ、新聞(一般紙、業界紙)

(2)都道府県及び中小企業団体等の機関誌

都道府県、下請企業振興協会、商工会議所、商工会連合会及び商工会、中小企業団体中央会、事業者団体等の機関誌

3 ポスターの掲示

公正取引委員会、経済産業省、都道府県、中小企業関係団体、事業者団体等の施設にポスターを掲示することにより、下請取引の適正化に関する普及・啓発を行う。

問い合わせ先

公正取引委員会
事務総局経済取引局取引部企業取引課
電話 03(3581)3375
中小企業庁 事業環境部取引課
電話 03(3501)1732



改正独占禁止法の施行に伴い、新制度が始まります。

＝ 公正取引委員会 ＝

令和2年(2020年)12月25日から新制度がスタートします。ポイントは3つ、①課徴金制度の見直し、②新しい課徴金減免制度、③判別手続きの導入です。詳細は同委員会のHPをご参照ください。

豆腐マイスターNEWS

10月2日オンラインお豆腐飲み会開催

10月2日豆腐の日にオンラインお豆腐飲み会を開催、約50名が参加しました。

今回のホストは、(株)おとう工房いしかわ 代表取締役 石川 伸様を迎え、参加者は、事前に(株)おとう工房いしかわが経営するデンビールのクラフトビールとお豆腐のセットを取り寄せ、石川社長のお話を聞きながら豆腐の日の交流を楽しみました。



大豆100粒運動 for HighSchool 埼玉県羽生実業高校で ジュニア豆腐マイスターの授業を開催。

NPO法人大豆100粒運動を支える会が全国で展開している農業高校での食育活動「大豆100粒運動 for HighSchool」に、埼玉県羽生実業高校が今年から参加。初めてのジュニア豆腐マイスターの授業を行いました。豆腐マイスター認定講師の太田美和さん、群馬県の大豆農家で食育豆腐インストラクターの山口あきらさんが高校生に豆腐の魅力を伝えました。



TOFU
MEISTER

<https://mytofu.jp/>

豆腐の伝道師、続々誕生、豆腐マイスター
は、現在 3,347名 となりました。

問い合わせ先：一般社団法人 日本豆腐マイスター協会（磯貝まで）
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。

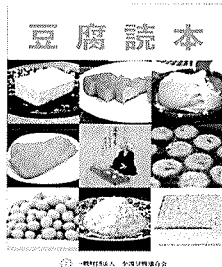
B5版・全12頁 価格¥100円+（税・送料）



★ 「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¥3,000（会員は¥2,500）+（税・送料）

★ DVD「お豆腐屋さんのこだわり豆腐」

- 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
- 職人がつくる本当においしい豆腐
- タマになるおとうぶクイズ
- 荻原井泉水の言葉
- ダイジェスト

《収録内容》



価格¥650+（税・送料）

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・個別包装済・製造物責任（PL保険）加入済
（全長6cm×最大幅2.5cm×最大厚さ2cm）

価格¥500+（税・送料）

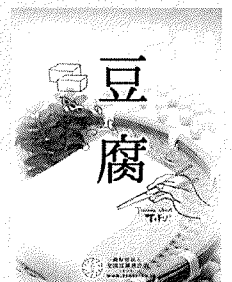
ご要望により、卸（1ロット100個〜@¥450（税・送料））を始めました！

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¥500（会員は¥300）+（税・送料）



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、

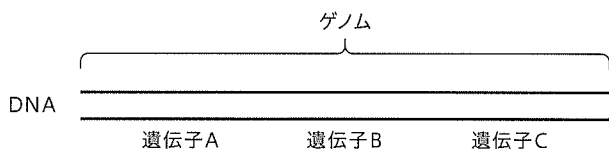
全豆連：TEL03-3833-9351 またはFAX 03-3833-9353へ！

ゲノム編集技術応用食品を 適切に理解するための6つのポイント

近年、農作物などの新しい育種技術として研究開発が進められている“ゲノム編集技術”と、この技術によって作られる食品の食品衛生上の取り扱いについて、適切に理解するための6つのポイントを説明します。

Point 1 ゲノムとは？

生物を構成する1つ1つの細胞には、DNA(デオキシリボ核酸)と呼ばれる遺伝物質が含まれています。DNAは、ACGTで表現される4種類の塩基が連なった構造をとっています。DNAの中で、機能を持つ部分を遺伝子と呼びます。ゲノムとは、遺伝子でない部分も含むDNA全体を指します。



Point 2 組換えDNA技術とは？

「組換えDNA技術」(いわゆる「遺伝子組換え技術」)とは、ある生物から取り出したDNAを細胞外で操作した後、細胞の中のDNAに組み込む技術です。この技術は、既に育種技術として応用されていますが、「組換えDNA技術応用食品」(いわゆる「遺伝子組換え食品」)の利用には、安全性審査が義務付けられています。

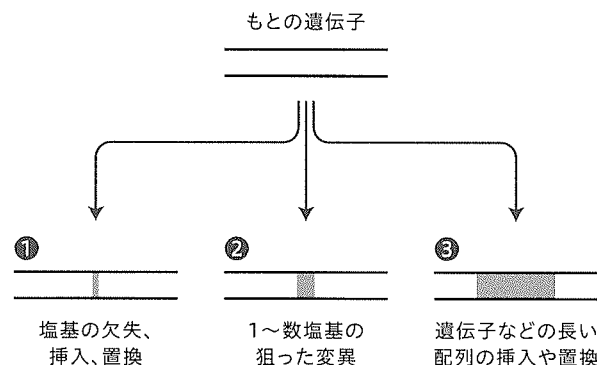
Point 3 ゲノム編集技術とは？

自然界では、放射線などによりDNAの切断が起こることがあります。生物はDNAの修復機能を持ちますが、正しく修復されないと、塩基の挿入、欠失や置換といった変異が起こります。従来の育種技術では、こうした変異の頻度を上げることで、多様な性質を持つ品種を作りますが、変異はランダムに起こります。

ゲノム編集技術では、特定の塩基配列を認識する酵素を細胞の中で働かせ、その塩基配列上の特定部位の切断を行います。その後、生物のDNAの持つ修復機構が働き、

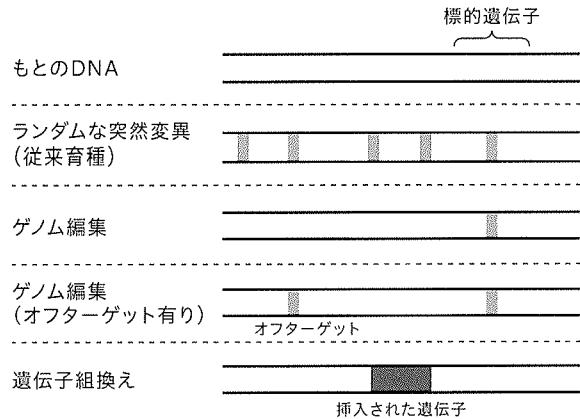
- ①自然界においても起こり得る塩基の欠失、挿入、置換
- ②1～数塩基の狙った変異
- ③遺伝子などの長い配列の挿入や置換

といったDNA配列の変化が起こります。この技術を用いて得られた食品が「ゲノム編集技術応用食品」となります。



Point 4 ランダム変異とゲノム編集におけるオフターゲットとは？

交配や自然発生または人為的に誘発した突然変異を利用した従来育種では、変異がランダムに起こります。そのため、標的の遺伝子に変異する確率は非常に低いのに比べ、「ゲノム編集技術」では、高い確率で特異的に標的遺伝子に変異を起こすことができます。それでも意図しない変異が起こることがあり、その変異は「オフターゲット」と呼ばれています。遺伝子組換えでは新たに遺伝子が挿入されます。



Point 5 育種過程とは？

農作物は、自然発生または人為的に誘発した突然変異を利用し、それらを掛け合わせることで品種改良が進められてきました。従来育種では、多くの意図しない変異が起こりますが、都合の悪い性質は育種過程(交配・選抜)で除かれ、優れた性質を持つ品種となります。「ゲノム編集技術応用食品」においても、交配・選抜を経ることで、ゲノム編集で生じる「オフターゲット」は取り除くことが可能です。

Point 6 ゲノム編集技術応用食品の基本的な取り扱い

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会で取りまとめられた報告書を踏まえ、ゲノム編集技術応用食品等の届出等の食品衛生上の取り扱いに関する制度は、次のとおりです。

【ゲノム編集技術応用食品の届出制度等に関するフロー図】

