

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2年12月 8日  
一般財団法人 全国豆腐連合会

**WARNING!**

## HACCPの義務化までの

経過措置期間が残すところあと半年余りとなりました。

## 豆腐製品の2つの手引書の運用準備を！！

全ての食品製造事業者を対象とするHACCPに沿った衛生管理は、明年6月1日より義務化され完全施行となります。

また、これに伴い衛生管理を担う「食品衛生責任者」も必置となります。会員各位におかれましては遺漏のないよう豆腐製品の2つの手引書（全会員宛に発送済）の運用につきお早目のご準備をお願い致します。

HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書  
(小規模な豆腐類製造事業者向け)

豆腐・豆乳・オカラ編

日本豆腐協会  
一般財団法人 全国豆腐連合会

豆腐・豆乳・オカラ編  
(A4版 全28頁)

HACCPの考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書  
(小規模な豆腐類製造事業者向け)

油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編

一般財団法人 全国豆腐連合会  
日本豆腐協会

油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ編  
(A4版 全31頁)

この手引書は豆腐製造事業者に即した内容で利便性を考慮し作成されており、全豆連では目下、会員が活用するためのHOUTO動画の作成にも着手しています。DVDの制作やYouTubeなどでの配信も予定しております。

# 全国豆腐品評会の骨子が固まる！！

第6回全国豆腐品評会は明年10月 2日(土、とうふの日)に開催決定



12月1日(火)14:00より、年内最後となる第6回全国豆腐品評会/第4回運営委員会が出席・リモートを併用し、全豆連会議室にて開催されました。主催団体であります全豆連の橋本一美業務執行理事及び東田和久運営委員長(全豆連理事)の挨拶に続き、先の委員会審議(既報)で積み残された懸案事項について検討が重ねられ、明年の全国豆腐品評会の骨子がまとまりました。今回の運営委員会で決定された検討事項の主なポイントは以下のとおりです。

## I. 品評会審査基準の改定

第1回委員会より検討を重ねてきた課題のうち、審査基準については、これまでの「味」「食感」「香り」「外観」の4項目を食品での官能検査や食品分析・研究の手法を取り入れ、具体的かつ豆腐の多様性を反映させるための相対評価、後味についての新たな評価軸、総合評価(得点の1.25倍とする)の新設等が盛り込まれました。

### 【味に関する評価項目】

- ①「甘み・旨味・風味・コク」(大豆本来の甘み、旨み、風味、コクが十分に引き出されており、味わい深い)
- ②「後味」(嫌味や不快味の残らない爽やかな後味でありながら、ほのかに心地良い余韻が後を引く)

### 【食感に関する評価項目】

- ③「なめらかさ」(舌触りがなめらかでざらつきがなく、心地よい口どけと喉ごしが感じられる)
- ④「歯応え」(適度な弾力と歯応えがあり、箸でつまんでも崩れない程度の硬さがある。また、料理への使い勝手も良さそう)

### 【総合評価に関する項目】

- ⑤「好み」(自分好みの豆腐である。)

以上の5項目・5段階評価とし、「5点」(好ましい)、「4点」(やや好ましい)、「3点」(どちらともいえない、わからない)、「2点」(やや好ましくない)、「1点」(好ましくない)といった“意味付け”をすることにより、3点を境にプラス評価とマイナス評価を明確にし、加点方式でありながら審査員に減点意識を持っていただくことで評価の甘辛傾向の是正を図る。(最高点は26.25点)

II. 第6回全国豆腐品評会(本選)は、令和3年10月2日(土、とうふの日)、東京都台東区上野「東天紅」において開催する。

III. 新型コロナウイルス等への感染症対策

- ・審査員及び運営に携わるスタッフ全員の検温、手洗・アルコール消毒、マスクの着用、会場の換気・ソーシャルディスタンスの確保によるいわゆる「三密」の回避を徹底する。
- ・審査会場のレイアウトを変更し事前に個別の小容器に取り分けた製品を別テーブルで審査していただくこととする。

#### IV. 品評会の魅力及びプロモーションの在り方

- ・新型コロナウイルス感染症下で従前と異なる品評会の形式を余儀なくされているが、前回委員会で決定した専門部会を可及的速やかに開催し、各地区大会・本選の収支を勘案しつつ可能なことを実行していくこととする。

## 品評会をNHKが取材

また、同日、全国豆腐品評会についてNHKによる取材が行われ、開催に至った経緯や目的、概要、今後の方向性についてのご質問に東田運営委員長が対応されました。同テレビ局では現在、豆腐についての特集番組を企画中で、全国豆腐品評会に着目し高い関心を寄せており、全豆連では番組制作に協力しています。



会員各位におかれましては、本品評会開催に向け引き続き変わらぬご支援・ご協力の程をお願い申し上げます。

## 中部豆腐連合会(仮称)

### 設立に向けての準備会が開催されました！



11月28日(土)、全豆連・齊藤靖弘代表理事のお膝元である富山県・富山第一ホテルにおきまして標記連合会設立に向けての会合が開催されました。過去にありました中部豆腐組合連合会(中豆連)は本年6月、同会設立を目標に発展解消されておりましたが、このほど、富山県、石川県、長野県、愛知県、三重県より関係者が一堂に会し、今後具体的なスキームを構築するための話し合いを継続していくこととなりました。

同連合会のエリアは愛知県・三重県・岐阜県・福井県・石川県・富山県・長野県の7県を地区とし、明年3月の設立を目指しております。なお当日の出席者は下記のとおり。

齊藤靖弘(富山県)、麻田美嗣(同)、洞澤好廣(長野県)、鈴木宏和(愛知県)、山下浩希(石川県)、服部幸宏(三重県)、奥田美貴子(富山県組合事務局)、橋本一美(全豆連)

【敬称略/順不同】

# 四国豆腐連合会



## 令和3年度 定時総会が開催されました！



全豆連団体会員である四国豆腐連合会(秋山益廣代表理事/全豆連評議員)では、去る11月27日(金)17:00より、新型コロナウイルス感染予防の観点からweb会議(Zoom)方式を活用し令和3年度定時総会を開催しました。参加者は委任状による出席も含め28名が出席し、令和2年度事業報告・会計報告、代表理事の選任(秋山益廣氏が再任)、令和3年度事業計画・予算計画が上程されそれぞれ可決承認されました。同連合会では令和2年度の活動を総括し、「豆腐事業者に何ができるのか」「社会における豆腐事業の意義」について設立理念に立ち返り前向きな施策を立案・実行していくこととし、会員各位には「共助」の精神を持ち活動への支援協力を呼びかけました。また、昨年開催された「第9回ニッポン豆腐屋サミット」の原動力となりました同連合会青年部の2020年度における活発な活動報告も行われました。

## 国産大豆に関する情報交換会が開催されました。



11月18日(水)10:00より、農林水産省におきまして標記会議が開催されました。

このたびの情報交換会では、令和2年産大豆の生産状況が報告された後、全農・全集連より集荷・販売計画、全集連より入札販売計画について説明があった後、各業界の需要動向の報告が求められ、当連合会より石川伸理事が出席、対応しました。

また、政策統括官付穀物課では、農産局設置(後述)に向け「麦・大豆増産プロジェクト」の推進を図っており、その概要説明と先に開催された国産大豆に関する情報交換会分科会及び大豆の物流改善に関する勉強会についての報告等が行われました。

農林水産省は、2021年度より組織を再編し新たに①農産物輸出拡大のための施策や規制緩和の交渉を担う「輸出・国際局」②米・麦・大豆と園芸作物を一体的に担当する「農産局」③畜産の生産基盤強化に向けた「畜産局」の3つの局を新設する方向で、豆腐製造業の所管であるこれまでの食料産業局は、食品産業振興の機能を大臣官房の新事業・食品産業部に移管、輸出を含む対外関係の調整を輸出・国際局がそれぞれ担うこととなります。

# 雇用調整助成金の特例措置が延長されました。

＝ 厚生労働省 ＝

厚生労働省は、新型コロナウイルス感染症拡大を受け、本年12月末を期限としていた雇用調整助成金の特例措置を令和3年2月まで延長することを発表しました。

## 雇用調整助成金とは

雇用調整助成金とは、「新型コロナウイルス感染症の影響」により、「事業活動の縮小」を余儀なくされた場合に、従業員の雇用維持を図るために、「労使間の協定」に基づき、「雇用調整（休業）」を実施する事業主に対して、休業手当などの一部を助成するものです。

また、事業主が労働者を出向させることで雇用を維持した場合も、雇用調整助成金の支給対象となります。ここでは、令和2年4月1日から12月31日までの緊急対応期間における制度の概要をご紹介します。通常時の雇用調整助成金についての情報は、雇用調整助成金の制度紹介ページをご覧ください。

## 雇用調整助成金の特例措置（緊急対応期間中）

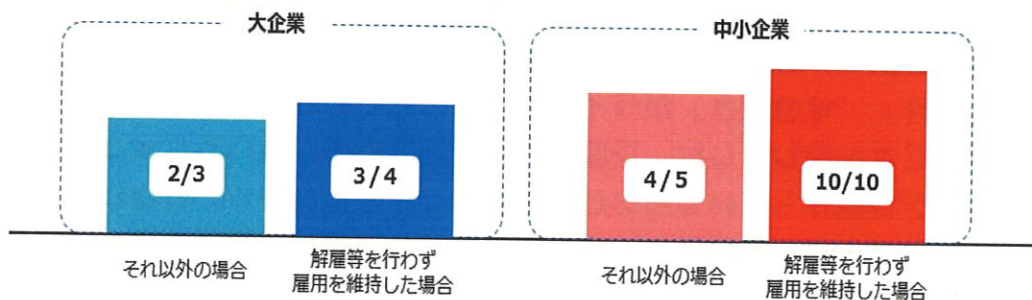
雇用調整助成金は、事業主が労働者に休業手当等を支払う場合、その一部を助成する制度です。

特例措置により**助成率及び上限額の引き上げ**を行っており、**1人1日15,000円を上限額として、労働者へ支払う休業手当等のうち最大10/10が助成されます。**

(教育訓練を実施した場合は更に、教育訓練を受けた労働者一人につき日額最大2,400円が加算されます。)

### 助成率

助成率は、**企業の規模や、事業主が雇用を維持したか否か**によって以下のように分かれます。(最大10/10)



この特例措置は、**令和2年4月1日から12月31日までの期間**を1日でも含む賃金締切期間（判定基礎期間）が対象です。

### 注意点

- 学生アルバイトなど、雇用保険被保険者**以外**の方に対する休業手当等も助成対象となります。  
(その場合、**緊急雇用安定助成金**によって助成されますが、助成の内容や申請先等は雇用調整助成金と同様です。)

緊急雇用安定助成金は、北海道を除き、**令和2年4月1日から令和2年12月31日までの期間内**の休業が対象です。



豆腐の伝道師、続々誕生、豆腐マイスターは、現在**3,363名**となりました。

# たねと食とひと@フォーラムの皆様が来所

12月3日(木)、食の安全、食品表示、遺伝子組換え、農業、地球環境、アグロエコロジー、自由貿易などについて積極的な情報を発信している非営利団体「たねと食とひと@フォーラム」(吉森弘子共同代表、下記参照)の皆様が全豆連に来訪されました。

折しも前日12月2日に改正種苗法が参議院で可決され成立し、2018年に廃止された主要作物種子法と併せ、大豆を原材料とする豆腐業界の実情とその影響について意見交換を行いました。

当業界にゲノム編集大豆が普及する可能性や種子価格・利便性・機会の確保・課題、種子ビジネスを論じる大企業の参入懸念などのほか、多岐に亘って意見交換を行いました。

当連合会より篠崎商事(株)(篠崎崇晴代表取締役、全豆連賛助会員)にご同席いただき、大豆をお取り扱い立場からもご意見を拝聴しました。



たねと食とひと@フォーラムは、「たね」という観点から、食と農、社会における課題への理解を深めていきます。私たちの社会が環境と調和した持続可能なものであり続けること、今ある多様性が未来世代へ確実に受け継がれていくことが重要です。そのような共通認識や可能性を広げる方向で、人と人が関わり、地域の中につながりを育み、いのちが尊重される社会の実現をめざしています。

## 「豆腐の食シーンの広がり」に思うこと

大豆油糧日報(株)食品産業新聞社発行)に標記についてのコラムが掲載されていました。文中、豆腐は万人受けしジャンルを問わず様々な料理にマッチする食のオールラウンダー的な存在であると紹介、そのなかの調査会社のアンケートでは、豆腐を食べるシーンについて約9割が「夕食時」との回答をしており、好きなメニューでは多い順に「冷奴」「麻婆豆腐」「揚げ出し豆腐」「湯豆腐」「味噌汁」「すき焼き」がラインナップされていて、オーソドックスなスタンスにあまり変わりがないことを感じました。豆腐業界の皆様は近年いろいろなメニューが紹介されており、バリエーションが広がっているものとお思いのことと存じます。しかしながら昨今では朝食を抜く人や、パンとコーヒーで簡単に済ませていたり朝食時に豆腐を食べる機会は減少傾向にあります。まだまだある豆腐の「潜在需要」、改めて朝・昼食シーンへのアプローチと「食べ方」の提案の重要性を感じます。「買って」もらうことからいかに「食べて」もらうことに注力することにパラダイムシフト(劇的な変化)のヒントが隠されているかもしれません。

## お 知 ら せ

次号、全豆連報告VOL.152と大豆近況VOL.146は、  
新年1月上旬発行の会報「全豆連」第348号に収載致します。

本年中のご支援・ご協力に厚く感謝申し上げますとともに、明年も旧に倍するご指導・ご鞭撻の程宜しくお願い致します。

明年はコロナ禍を乗り越え、会員各位及び豆腐業界にとりまして希望に満ちた良い年となりますようご祈念申し上げます。なお、全豆連事務局は、12月28日(月)午前終業、明年1月5日(火)始業となります。

全豆連事務局一同

# 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”！



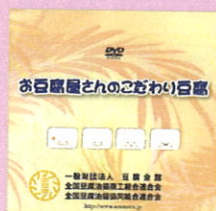
基礎知識から豆腐の歴史、豆腐一般、豆腐の材料・資材、豆腐製造に使用する機械・器具、豆腐製造法、豆腐の品質管理、関係法規、開業支援、豆腐製造に関する各種トラブルQ&A、豆腐の美味しいレシピ等専門的分野に至るまでを網羅した比類ない一書です。

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」

（収録内容）

- 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美味しい豆腐
- タメになるおとうぶクイズ
- 荻原井泉水の言葉
- ダイジェスト



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)」すとらっぶ

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！

# 「5つの場面」に気をつけよう

1

飲酒を伴う  
懇親会

2

大人数や長時間の  
飲食

3

マスクなしでの  
会話

4

狭い空間での  
共同生活

5

居場所の  
切り替わり

換気を良くして  
三密を避けよう!



いつでもマスク  
手洗い・消毒忘れずに!

Art by iXima © Crypton Future Media, INC. www.piapro.net



## 感染リスクが高まる「5つの場面」

### 場面① 飲酒を伴う懇親会等

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、感覚が鈍麻し、大きな声になりやすい。
- 特に飲食などで区切られている狭い空間に、長時間、大人数が滞在すると、感染リスクが高まる。
- また、回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。



### 場面② 大人数や長時間におよぶ飲食

- 長時間におよぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事と比べて、感染リスクが高まる。
- 大人数、例えば5人以上の飲食では、大声になり飛沫が飛びやすくなるため、感染リスクが高まる。



### 場面③ マスクなしでの会話

- マスクなしに近距離で会話をすることで、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、昼カラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の車中でも注意が必要。



### 場面④ 狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。



### 場面⑤ 居場所の切り替わり

- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が切り替わると、気の緩みや環境の変化により、感染リスクが高まることもある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。

