全豆連報告　VOL. 166

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４年　３月　９日
一般財団法人　全国豆腐連合会
会　長　東　田　和　久

～　価格転嫁問題への一石　～

農林水産省による豆腐製造業界へのヒアリング（Web）が行われました。

内閣府・公正取引委員会・中小企業庁との協議へ！！

原材料費・エネルギーコスト等の高騰が続く中、現下の豆腐業界の最大の課題は合理的な価格改定であるが、現実は思うように進んでいないのが実態であることを踏まえ、去る3月2日（水）、所管行政庁である農林水産省を交え価格改定問題に関するヒアリング（Web）が行われました。

全豆連からは宇佐見　順理事/関東豆腐連合会会長、青山　隆相談役、橋本一美専務理事及び事務局、そして今回は現場の生の声をお届けするため静岡県豆腐油揚商工組合の役員等若干名の事業者・オブザーバーを交え縷々意見交換を行いました。

ヒアリングは冒頭、農林水産省から拡大適用された「食品製造事業者・小売業者間における適正取引推進ガイドライン」の概要説明があった後、他業界の値上げが相次いで報じられる中、出席者からは豆腐業界での価格転嫁は取引先の反応、同業者の動向などの要因から遅々として価格交渉が進まない現状が生々しく語られました。

なお、このたびのヒアリング結果を踏まえ、来る3月11日（金）、内閣府・公正取引委員会・中小企業庁と協議を行う予定です。

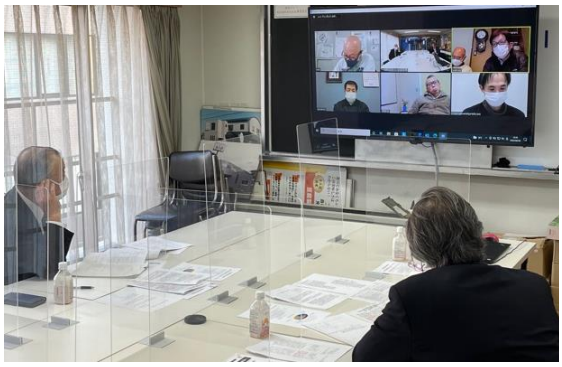
品評会・サミットは今夏以降に開催が延期となりました。

≪価格転嫁対策についてWebミーティングを開催≫

＝ 関東豆腐連合会 ＝

関東豆腐連合会（宇佐見　順会長/全豆連理事）では会員からの要請により、去る2月9日（水）15:30より一連の価格転嫁問題に関してリモートによる意見交換を行いました。

今回は、政府主導による「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」や「食品製造業・小売業の適正取引推進ガイドライン～豆腐・油揚製造業～」の改正案等広く価格転嫁問題解決の方途を見出すために開かれました。同連合会の会員からは、価格転嫁の要請をスーパーに相談申し上げた際の先方の反応や、同業他社が原燃材料高騰にあっても価格改定に消極的なこと、下請取引に該当しない通常取引の部分での価格転嫁が遅々として進まないことなど価格転嫁の最前線にある事業者の“生の声”が寄せられました。



他業界では着々と価格転嫁への理解が得られているとの声が聞かれる一方で、食品業界、特に豆腐業界では未だ道半ばとの話も少なくなく、取引流通問題の縮図であり、様々な問題を内包していることを実感させられます。世の中の価格転嫁の機運に乗り遅れることのないよう、業界団体として豆腐議連とも連携し国・行政に実情を訴え環境整備を図ってまいります。

【情報共有】

食品事業者の表示適正化に向けた取組を支援するテキスト及び紹介動画を作成しました！

＝　農林水産省　＝

農林水産省ではこの度、原料原産地表示を始めとする原材料等に関する表示を適切に行うための事業者の取組を支援するため、中小規模の食品事業者を対象に、製造工程の管理において注意すべきポイントやヒューマンエラーによる表示ミスを自らチェックする際のポイントを解説したテキスト及び動画を作成しました。

以下の農林水産省 HP からご覧いただけますので、日頃の品質管理・表示制度の取り組みのご参考としてご活用いただけますと幸いです。

【表示ミスをなくす取組】（農林水産省 HP）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html

全国の豆腐製造許可施設数

5, 319件　（令和2年度末時点）

新型コロナウイルス感染症の影響で集計作業が遅れておりました最新の全国の豆腐製造許可施設数がこのほど厚生労働省より発表されました。令和2年度末時点の豆腐製造許可施設数は、昨年同時期と比べ394件の減少となりました。

これは期中の新規開業100件と廃業501件、経過観察中を相殺した数となりますが、平成の初頭は廃業が700～800件ほどあり、近年では鈍化傾向にあります。過去最高であった昭和35年の51,595施設から約1/10に減少したものの、生産量・消費量には大きな変動は見られないことから、1施設当たりの生産性が向上していることが伺われます。

東京外国語大学制作の映画が完成いたしました。

東京外国語大学では、かねてより環境保護の時代における豆腐の可能性を強調し、世界各国に向けた映画を制作中でしたが、このほど完成し配信されることとなりました。

この映画は日本の豆腐文化の発展や現在の豆腐業界の状況、そして話題となるサステイナブルな観点からの豆腐生産について、日本語、ドイツ語、英語の３言語の字幕を添えて紹介。今後は世界に向けて広報活動が行われ共有することを目指しております。是非ご覧ください。

同映画には全豆連・東田和久会長や関東豆腐連合会・小野篤人理事(㈱染野屋/代表取締役社長兼 CEO)が日本の素晴らしき食文化である豆腐についてコメントを寄せております。

～　下記の URL から視聴が可能です。～

https://www.youtube.com/watch?v=2IKz0K4WGMw

～　２月１１日は“初午いなりの日”　～

㈱みすずコーポレーションがＰＲイベントを開催

㈱みすずコーポレーション（塚田裕一代表取締役社長/全豆連一般会員）では、「２月 11 日初午（はつうま）いなりの日」の定着に向けた PR イベントを２月 10 日（木）、都内で開催致しました。

お笑い芸人のテツ＆ともさん、キンタロー。さんを迎え記者会見が行われました。（中央は塚田代表取締役社長）

稲荷神社の使いとされる狐の好物である“お揚げ”、いなり寿司は、一年で最も運気が高まる初午（はつうま）に供え食すると福を招くとされており、同社では２月 11 日を「いなりの日」として記念日登録し、いなり寿司の消費拡大に努めております。

豆腐とは切っても切れない間柄の油揚ですが近年その需要は高まっており、その新しいレシピも数多く紹介されています。今年は過ぎてしまいましたがこれからも是非、「初午（はつうま）いなりの日」にあやかり貴社でも販売促進を！

有村　治子　参議院議員が豆腐議連に加盟されました。

この程、日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)に参議院議員　有村治子(ありむらはるこ)先生が加入されました。有村先生は比例代表選出で当選4回、現在、参議院自由民主党議員副会長で、これまで初代女性活躍担当大臣、少子化対策担当大臣、行政改革担当大臣、国務大臣(国家公務員制度・規制改革・男女共同参画・消費者及び食品安全担当)をはじめ、参議院、自由民主党の要職を歴任されておられます。石川県生まれ、滋賀県育ち、ルーツは鹿児島県で、薩摩藩士の有村次左衛門氏や東郷平八郎海軍大将の子孫にあたられます。

「食品添加物不使用表示」ガイドライン原案が承認

食品表示基準Q＆Aに追加

＝ 消費者庁 ＝

消費者庁では３月１日、第８回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を開催し、かねてより検討されていた同ガイドラインについて、過日行われたパブリックコメントを反映した修正原案を概ね了承し、今月中にも「食品表示基準Q＆A」に追加することとなりました。

豆腐製造業における凝固剤・消泡剤等にも関連しますのでご留意いただきたいと存じますが、食品添加物の表示は食品表示法の「食品表示基準」により定義されておりますが、「食品添加物不使用」に関してはこれまで規定されておらず、事業者が任意に「無添加」や「不使用」などの表示を行っておりました。このたびのガイドラインではこれらが食品表示基準第９条の「表示禁止事項」に抵触するかもしれない（表示禁止事項に当たるか否かのメルクマール（中間指標））事例を別掲「１０の累計」によって判断基準を整理し示したものです。

＜10 の累計＞

1	単なる「無添加」の表示
2	食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示
3	食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示
4	同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示
5	同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示
6	健康、安全と関連付ける表示
7	健康、安全以外と関連付ける表示
8	食品添加物の使用が予期されていない食品への表示
9	加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示
10	過度に強調された表示

検討会では、このガイドランにより一切の「無添加」や「不使用表示」が禁止になるものではなく、“事実に即した表示は引き続き認められる”とし、食品関連事業者や一般消費者への同ガイドラインができたことによる普及啓発に併せ、添加物や食品表示全体への理解促進に繋げたいと結んでおります。同検討会の議事及び資料等詳細については下記 HP をご参照ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/027525.html

大豆ミート食品類の日本農林規格（JAS）が制定されました。

予てより審議・検討が行われておりました大豆ミート食品類の日本農林規格が 2022 年 2 月 24 日に制定されました。

また、あわせて昨年 11 月より 1 カ月間行われたパブリックコメントの募集結果（70 件）も公表されておりますのでこちらもお知らせいたします。

○農林水産省 HP　大豆ミート食品類 JAS 掲載ページ
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-95.pdf

○パブコメ結果公表ページ
https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003397&Mode=1

プラスチック資源循環促進法の施行に向けた取組について

＝　農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課　＝

プラスチックは経済社会に浸透し、我々の生活に利便性と恩恵をもたらしてきた一方で、資源・廃棄物制約や海洋ごみ問題、地球温暖化といった、地球規模の課題が深刻さを増しております。こうした背景を踏まえ、令和３年の第 204 回通常国会において、「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律（以下「プラスチック資源循環促進法」という。）」が成立し、同年６月に公布されました。

プラスチック資源循環促進法は、多様な物品に利用されているプラスチックについて、プラスチックの資源循環の促進等を図るため、**①プラスチック使用製品の環境配慮設計、②特定プラスチック使用製品の使用の合理化、③プラスチック使用製品の廃棄物の市区町村による再商品化並びに事業者による自主回収及び再資源化を促進するための計画認定制度の創設等、プラスチック使用製品の設計・製造から、販売・提供、そして排出・回収・リサイクル**に至るまで、プラスチック使用製品のライフサイクル全般での対策を講じる内容となっております。

このプラスチック資源循環促進法が、令和４年４月１日から施行されます。
つきましては、下記のとおりプラスチック資源循環促進法の施行に向けた準備を進めていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

記

１．プラスチック資源循環促進法の施行に向けたご対応のお願いについて

事業者の皆様が取り組むべき内容や事業者による自主回収及び再資源化を促進するための計画認定制度等について、プラスチック資源循環の特設ホームページに制度の内容をまとめたパンフレット等を掲載されております。

また、事業者の皆様向けのお問い合わせ窓口が令和４年２月 24 日（木）から９月 30 日（金）まで開設される予定ですので、是非ご活用下さい。

２．広報物のご活用のお願いについて

プラスチック資源循環促進法の施行に伴い、店頭でご利用いただけるポスター等（パンフレットを同梱しています）の広報物が作成されておりますので、是非ご活用ください。広報物については、プラスチック資源循環の特設ホームページに掲載される予定です。

３．政府主催の制度説明会のご案内について

令和４年３月上旬から中旬にかけて、事業者の皆様を対象とした政府主催の制度説明会がオンラインで開催されますので、参加を希望される場合は、プラスチック資源循環の特設ホームページより事前にご登録ください。開催日時は下記のとおりです。

＜開催日時＞

【第１回】令和４年３月　３日（木）　10:00～ 12:00（120 分）
【第２回】令和４年３月　３日（木）　14:00～ 16:00（120 分）
【第３回】令和４年３月　９日（水）　10:00～ 12:00（120 分）
【第４回】令和４年３月　９日（水）　14:00～ 16:00（120 分）
【第５回】令和４年３月 14 日（月）　10:00～ 12:00（120 分）
【第６回】令和４年３月 14 日（月）　14:00～ 16:00（120 分）

＜各種問い合わせ先（コールセンター）＞

〇受付期間　令和４年２月 24 日（木）～９月 30 日（金）※月～金曜日（土・日・祝日除く）　9:00～18:15
〇事業者の皆様向けの相談窓口　　０５７０－００５１１７

＜プラスチック資源循環の特設ホームページ＞

https://plastic-circulation.env.go.jp/

サイバーセキュリティ対策の強化について（注意喚起）

経済産業省/金融庁/総務省/厚生労働省/国土交通省/警察庁/内閣官房内閣サイバーセキュリティセンター

昨今の情勢を踏まえるとサイバー攻撃事案のリスクは高まっていると考えられます。3月2日には、国内の自動車部品メーカーから被害にあった旨の発表がなされたところです。

政府機関や重要インフラ事業者をはじめとする各企業・団体等においては、組織幹部のリーダーシップの下、サイバー攻撃の脅威に対する認識を深めるとともに、以下に掲げる対策を講じることにより、対策の強化に努めていただきますようお願いいたします。

また、**中小企業、取引先等、サプライチェーン全体を俯瞰し、発生するリスクを自身でコントロールできるよう、適切なセキュリティ対策を実施するようお願いいたします。**
さらに、国外拠点等についても、国内の重要システム等へのサイバー攻撃の足掛かりになることがありますので、国内のシステム等と同様に具体的な支援・指示等によりセキュリティ対策を実施するようお願いいたします。

実際に情報流出等の被害が発生していなかったとしても、不審な動きを検知した場合は、早期対処のために速やかに所管省庁、セキュリティ関係機関に対して連絡していただくとともに、警察にもご相談ください。

１．リスク低減のための措置

〇パスワードが単純でないかの確認、アクセス権限の確認・多要素認証の利用・不要なアカウントの削除等により、本人認証を強化する。

〇IoT機器を含む情報資産の保有状況を把握する。特にVPN装置やゲートウェイ等、インターネットとの接続を制御する装置の脆弱性は、攻撃に悪用されることが多いことから、セキュリティパッチ（最新のファームウェアや更新プログラム等）を迅速に適用する。

〇メールの添付ファイルを不用意に開かない、URLを不用意にクリックしない、連絡・相談を迅速に行うこと等について、組織内に周知する。

２．インシデント（「好ましくない出来事」「事件」）の早期検知

〇サーバ等における各種ログを確認する。

〇通信の監視・分析やアクセスコントロールを再点検する。

３．インシデント発生時の適切な対処・回復

〇データ消失等に備えて、データのバックアップの実施及び復旧手順を確認する。

〇インシデント発生時に備えて、インシデントを認知した際の対処手順を確認し、対外応答や社内連絡体制等を準備する。

― 2月24日、ロシアがウクライナに侵攻 ―

豊富な資源保有国であるウクライナにロシア軍が侵攻したことにより、小麦・大麦・トウモロコシ・菜種油等の穀物、原油、天然・半導体用ガスなどが高騰し、日本に直接的・間接的な影響が及び、昨今の国内での食品や日用品、サービス値上げなどの要因にもなっています。ロシアとウクライナとの因縁は深くマルクス・レーニン主義によるロシア革命によって１９２２年に世界最初の社会主義国となるソビエト連邦が建国され、６９年後の１９９１年に崩壊、15ヶ国の構成国はそれぞれ独立国家としての歩みを始めますが、ロシアは同じルーツ・民族の国としてウクライナに強い執着を持っていると言われます。NATO（北大西洋条約機構：東西冷戦時にアメリカなどが作った軍事同盟）加盟の西側諸国の動向、思惑もあり、停戦・終戦に向けた交渉が続けられているものの、両国の主張やハードルがありまだ時間も要すると言われ、日本国内への影響長期化が懸念されています。

豆腐マイスターNEWS

■3月4日東京、3月6日大阪にて食育油揚げマイスター認定講座を開催。

油揚げのことを学び、大豆から、生地をつくり手づくり油揚げがつくれるようになる「食育油揚げマイスター認定講座」を開催しました。ゲストに福井の谷口屋様がお越しくださり、会場は盛り上がりました。
参加者は自分がつくった油揚げのおいしさにビックリ！これから豆腐マイスターは、油揚げの魅力も発信していきます。

TOFU MEISTER
https://mytofu.jp/

豆腐の伝道師、続々誕生！豆腐マイスター/ジュニア
豆腐マイスターは、現在 4,361名 となりました。
（高校生のジュニア豆腐マイスター867 名を含む）

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

4月8日おからの日に、
「おから茶」をお客様にプレゼントしませんか？
5ケース(120 本)無償提供します。

株式会社サンギ様のご協力により、４月８日おからの日のＰＲとして、お客様へのプレゼント用のおから茶を無償提供します。※5 ケース以上ご希望の方は、ご相談ください。
おからの日シールも無償提供いたします。
ぜひ商品等に添付しておからの日のＰＲにご協力ください。

ご希望の方は、一般社団法人日本乾燥おから協会のホームページから申し込み、もしくは下記のメールアドレスに「おから茶・シール提供希望」と記入してご連絡ください。

一般社団法人日本乾燥おから協会　https://okara.or.jp/

mail：koho@okara.or.jp　　電話：050-3786－1028　担当：磯貝

4月8日『おからの日』記念　基調講演（オンライン料理レッスン）

講師　今泉　久美　氏

（書籍『おからパウダーで簡単おいしい！おからのおかず』（学研プラス）レシピ監修）

料理研究家 栄養士、女子栄養大学 栄養学部卒、女子栄養大学栄養クリニック特別講師
2004 年～：女子栄養大学栄養クリニックのヘルシーダイエットコースの料理指導を行う。
2015 年4月：現在のスタジオに移る。東京・山梨2拠点生活。
現在の活動は、レシピ開発、テレビ、雑誌、料理本、全国各地での料理教室、減塩講演会など。
著書
おからのおかず（学研プラス）、女子栄養大学栄養クリニックの糖尿病バランスレシピ（西東社）
ストウブでいつもの料理をもっとおいしく！（文化出版局）など

日時：4 月 7 日（木）　10：00～11：30

参加費：無料　（要事前申し込み）
※先着 50 名におからパウダーとレシピ本
『おからパウダーで簡単おいしい！おからのおかず』プレゼント

申し込みはこちら　（一社）日本乾燥おから協会のホームページからもお申し込みができます。
https://okara.or.jp/

おからをおたからに！
一般社団法人
日本乾燥おから協会