



関係部署にご回覧ください。

--	--	--	--	--

令和4年10月11日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

第10回ニッポン豆腐屋サミット

まであと  18 日、

お申込みをお済みでない方は
お急ぎください！

～ 全国豆腐品評会 & ニッポン豆腐屋サミット / 合同委員会 ～



9月9日(金)合同委員会



10/7(金)合同委員会

全国豆腐品評会運営委員会とニッポン豆腐屋サミット実行委員会では、9月・10月に合同会議をハイブリッド形式により開催しました。従前より格別のお力添えをいただいております(一社)日本豆腐マイスター協会(磯貝剛成代表理事/全豆連評議員)をはじめコアスタッフの皆様もご参加いただき、前例のない“大審査会”を円滑に行うための検討及びサミットの運営に関して協議を重ねております。現在、参加者総数は既に230名を超え、協賛参加も24社(ブース出展10社)に及んでいます。

8月30日(火)には3度目の現地視察が行われ、品評会・サミット当日を想定し、タイムスケジュールの進行に合わせたオペレーション・会場の運用等に関し綿密な打ち合わせを経て全国各地の各委員と情報共有が行われました。

招待審査員に加え、サミット参加の豆腐製造事業者が審査に参加するという前代未聞の本選ということもあり運営委員会がシュミレーションを重ね、サミット実行委員会とともに詰めの協議が行われております。

全国豆腐品評会後には受賞製品のプレスリリース(記者発表)の機会や特設サイトの創設、農林水産大臣への御礼なども検討されています。3年越しの「豆腐オブ・ザ・イヤー」の栄冠は誰の手に！？



「豆腐フェスタ in 西原さわふじマルシェ」を開催 「とうふの日」にちなんだ10月2日(日)、沖縄県・「西原町観光まちづくり協会」が主催となり標記イベントが開催されました。



HACCPの義務化や原材料高騰の逆風の中、沖縄固有の豆腐文化である島豆腐(あちこーこー)をPRするため、沖縄県の豆腐製造事業者有志及び同県組合(瑞慶覧宏至理事長/全豆連評議員)が中心となり、島豆腐の手作り体験や全国豆腐品評会受賞製品をはじめ各社の豆腐・大豆関連製品の即売会や、石臼を用いた豆腐の手作り体験、島豆腐の食べ比べなどが行われました。

当日は好天にも恵まれ多くの来場者で賑わい、用意した商品は全て完売となりました！

「四方山話の会」を開催

関西とうふ連合会(全豆連団体会員/東田和久代表理事)では、10月1日(土)、リーガロイヤルホテル京都におきまして標記講演会を開催、豆腐業界関係者40名が参加しました。

「大豆栽培の改善方法～生産量低下の背景・要因から解決の糸口を探る～」をテーマに(株)イカリファーム/代表取締役・井狩 篤士氏より講演が行われました。

終了後には新型コロナウイルス感染症のため長らく見合わせていた懇親の席も設けられ、近況報告や業界動向、来るニッポン豆腐屋サミットのことなどの話題で時間が経つのも忘れて語り合う久々の機会となりました。

講師紹介：井狩 篤士 氏 S53.4.24生まれ 44歳
氏が生まれてお父様が専業農家として独立、高度経済成長期に極貧生活を過ごす。
滋賀県立大学 環境科学部 生物資源学科卒。ゼミでの専攻は「稲の根域調査」。途中、北京大学に少し寄り道。H13年 大学卒業と同時に就農。H20年 (株)イカリファーム設立 取締役就任、
H27年 代表取締役就任



新理事長に庄司 芳郎 氏が就任

＝宮城県豆腐商工組合＝



宮城県豆腐商工組合(全豆連団体会員)では、本年5月22日に開催されました総会において役員改選が行われ、新理事長(代表理事)に庄司芳郎氏(75歳、(有)庄司豆腐店・代表取締役/宮城県仙台市)を選出しました。庄司氏は大正10年創業の家業を昭和40年に三代目として継承され、平成12年より同組合の監事、平成30年より副理事長を務められ、同総会において上程された定款変更手続の関係上、この程9月に理事長に就任されました。

新たな販売チャネル、 全国各地で豆腐製品の自販機設置事例が散見！！

昨今は“働き方改革”の影響もあり自販機ブームの再来と言われ、個性あふれる自販機もお目見えしておりますが、このところ全国各地で相次いで豆腐の自動販売機設置の事例情報が寄せられています。以前よりお話はあったものの、自販機メーカーがカスタム対応できないことやイニシャルコストが高いことなどがネックとして取り沙汰されておりました。しかし、新型コロナウイルス感染症がまん延したことにより“非対面販売”がクローズアップされ、国や自治体の支援（事業再構築補助金や小規模事業者持続化補助金等々）が拡充されるなど、導入のハードルが下がっていることが後押ししているとも言われています。SNSやインターネットでも話題となり、複数台の自販機展開や崩れた豆腐の割安販売など食品ロス削減の事例も散見されます。



来たる「ニッポン豆腐屋サミット」のパネルディスカッションでも導入事例について意見交換のテーマとして検討されております。24時間休まず稼働するもう一つの「ショップ」、一考の価値があるかもしれません。

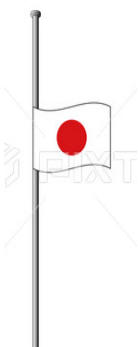
輸入原材料コスト上昇分の支援を！

農林水産省では「肥料価格高騰対策事業」として、農業者に肥料コスト上昇分の一部（7割）を支援します。対策のポイントとして、2030年まで化学肥料使用量の20%低減を前提とし、「世界的な穀物需要の増加やエネルギー価格の上昇に加え、ロシアによるウクライナ侵略等の影響により、化学肥料原料の国際価格が大幅に上昇し、肥料価格が急騰していることから、海外原料に依存している化学肥料の低減や堆肥等の国内資源の活用を進めるための取組を行う農業者に対し、肥料コスト上昇分の一部を支援し、農業経営に及ぼす影響を緩和する。」としておりますが、原材料・燃料費等コスト上昇は豆腐業界も同じ。予てより農業者に厚い農林水産省の施策ではありますが、豆腐製造事業者が活用できる実効可能性ある価格高騰対策を！

東田会長が「故 安倍晋三 国葬儀」に参列

先の参議院議員選挙において応援演説中に凶弾に倒れた故安倍晋三元総理大臣の国葬が去る9月27日(火)午後2時より日本武道館において開催され、東田和久全豆連会長が参列しました。これは岸田文雄内閣総理大臣の案内を受けたもので、第二次世界大戦後、天皇・皇后以外で国葬が行われたのは、1967年(昭和42年)10月20日に死去した吉田茂元内閣総理大臣以来。

葬儀は各国のVIP約700人、国内からおおよそ3,500人併せて約4,200人が参列、一般献花者は約2万3,000人の規模となりました。都内では大規模な交通規制も敷かれ、式場にはカメラや飲料等手荷物の持込も制限、本人確認も徹底されるという厳戒態勢下で行われ、集合から献花、解散までに実に6時間を超える長帳場となりました。東田会長、お役目とはいえ大変お疲れ様でした。



“SDGS取り組み事例のご紹介”

株式会社おとうふ工房いしかわ(愛知県/石川 伸 代表取締役(全豆連理事))では、去る10月6日、プラスチック使用量を約23%、温室効果ガス排出量を約11%削減する「豆腐業界初! 石灰石を主原料とする「LIMEX Sheet(真空成型グレード)」の豆腐容器を採用した商品の販売を開始する旨のプレスリリースを行いました。今後、本素材の容器を使用した製品に切り替える方針です。



2022年4月より「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」が施行され、海洋プラスチックごみ問題や気候変動問題、諸外国の廃棄物輸入規制強化等への対応を背景に国内におけるプラスチックの資源循環を一層促進する重要性が高まっています。豆腐容器に関する取り組みは平成の初頭、環境問題の高まりとともに生分解性プラスチック容器などの利活用が唱えられましたが、時期尚早であったのか今と異なりSDGSへの取り組みに対する関心度もそう高くなく、且つ価格も割高であったため実用には至らないまま月日が経過しました。時が経ち、環境への取り組みが企業イメージを高めるとともに、支援の対象になるまさに今、取り組むべき課題として注目されています。

衆議院議員 泉田 裕彦先生が来所



去る9月9日(金)、日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)・衆議院議員 泉田 裕彦先生(北陸信越ブロック選出)が来所されました。泉田先生は通産省を経て新潟県知事を3期努められ、内閣・自民党の要職を歴任された政策通でおられます。原材料高騰問題や食料安全保障、国産大豆の自給率向上などについて意見交換させていただきました。

豆腐・油揚製造業は、セーフティネット保証第5号の対象業種です。

中小企業庁から、令和4年第3四半期(令和4年10月1日から同年12月31日)のセーフティネット保証5号対象業種の公表がありましたのでお知らせいたします。同保証は、全国的に業況の悪化している業種に属する中小企業者を支援するための制度(注記参照)です。豆腐油揚製造業は下記のとおり指定されています。

通番:64
日本標準産業分類細分類番号:0993
指定業種名:豆腐・油揚製造業

注:以下のいずれかの要件を満たすことについて、市区町村長の認定を受けた中小企業者が対象です。

- (イ)指定業種に属する事業を行っており、最近3か月間の売上高等が前年同期比5%以上減少の中小企業者
- (ロ)指定業種に属する事業を行っており、製品等原価のうち20%を占める原油等の仕入価格が20%以上、上昇しているにもかかわらず、製品等価格に転嫁できていない中小企業者

制度の詳細は



中小企業庁HPをご参照ください

https://www.chusho.meti.go.jp/kinyu/sefu_net_5gou.htm

農地が足りない???
～食料安全保障を考える～

日本は戦後、食料を海外から安定的に援助を受け輸入してきたことで食糧難を乗り越え急増する需要を支えてきました。1961年に制定された旧農業基本法でも国内と競合する作物は事実上、輸入に任せるのが前提となり、コメ以外の穀物の大半を輸入で賄う構造が出来上がりました。しかし、水田は余っているのに穀物を作るための農地が不足しているという農政の矛盾を尻目に、ここにきて混沌とする世界情勢からにわかに“依存リスクからの脱却”、“自給率向上”の号令が聞かれるようになりました。現行施策の転作補助金も“水田の維持”のためであり、今後は本当の意味での食料安全保障、穀物生産に対する施策が囑望されます。時代錯誤な表現ではありますが「富国強兵」、他力（国）本願ではなく日本にはまだ国産大豆を増産する余地はあるはずで



令和4年度輸入小麦等 食品原材料価格高騰 緊急対策事業

第2回公募ご案内

補助上限額
2億円
下限額 100万円 等
補助率
1/2 等

公募期間内であっても、
予算額に達し次第、公募
を終了します。

公募期間：令和4年9月13日(火)～10月14日(金)17時迄
【事業実施期間】 補助金交付通知決定後～令和5年2月15日(水)

高騰している輸入食品原材料を使用している
食品製造事業者や飲食店の皆様を支援します。

支援対象となる取り組み(例)

**① 原材料を切り替えた
新商品等の生産・販売の取り組み**

- ・輸入小麦から米粉・
国産小麦への切替
(「もちり感」のある米粉
パンの開発)
- ・輸入大豆から国産大豆
への切替



地域色のある国産大豆の使用



付加価値の高い新商品等の開発



新商品(高付加価値化を含む)のPR

**② 原材料の使用コストを削減した
新商品等の生産・販売、
新たな生産方法の導入等の取り組み**

- ・原材料混合比率の
変更(そば等)
- ・ノンフライ製法への
転換
- ・揚げ油の劣化
防止装置



揚げ油の劣化防止装置の導入



食品表示の変更に伴う包装資材の更新



新商品のための製造ラインの変更・増設

お問い合わせは コールセンター ☎ **03-6626-6597** (開設時間 10:00～17:00 土日祝祭日は休業)

公募ホームページ

輸入小麦 第2回

検索

Click!

<https://www.lapita.jp/maff/yunyu-komugi/2022/top/>



“納得しない”という生き方



世界が認めるジャズサクソフォン奏者の渡辺貞夫さん（89歳）はTVのインタビューで、そのモチベーションを保つ秘訣は？と尋ねられると、「未だに“音”に納得できていないことだ」と語っていました。

音楽活動歴70年の氏を以てしても納得せしめない音楽の奥の深さに改めて驚かされますが、これを聞き筆者が豆腐業界に携わるようになった30年程前、ある豆腐職人との話が思い出しました。当時50年を超えるキャリアのその方は、その日の豆腐の“出来”が良いとなるとすぐに食べにくるよう連絡をくれ、豆腐のことなど何も知らない私にあれこれ成功の要因を語ってくれたのですが、自身の豆腐の出来には未だかつて納得できていないと言っていました。納得がいかない悔しさが氏の原動力になっていたのかもしれないと、「世界のナベサダ」の話を聞き思いました。食品も含めあらゆる“ものづくり”は試行錯誤の繰り返しである故にイノベーション（技術革新）も進んできましたが、果たして今、日本の食品製造技術が世界最高水準といわれる中、そのベクトル（方向性）はどこを向いているのか考えさせられます。豆腐の出来＝味なのか？コストなのか？原材料が高騰している折ですが、生産効率だけを重視したら何か大切なものを置き去りにしてしまうような気がしているのは私だけでしょうか…？

適性な 価格転嫁で 未来を築く

11月 は 下請取引適正化推進月間です

中小企業の事業主の皆さまへ

2023年4月1日から

月60時間を超える時間外労働の割増賃金率が引き上げられます

◆改正のポイント

中小企業の月60時間超の時間外労働に対する割増賃金率が50%になります

(2023年3月31日まで)

月60時間超の残業割増賃金率
大企業は 50% (2010年4月から適用)
中小企業は 25%

	1か月の時間外労働 〔1日8時間・1週40時間 を超える労働時間〕	
	60時間以下	60時間超
大企業	25%	50%
中小企業	25%	25%

(2023年4月1日から)

月60時間超の残業割増賃金率
大企業、中小企業ともに50%
※中小企業の割増賃金率を引き上げ

	1か月の時間外労働 〔1日8時間・1週40時間 を超える労働時間〕	
	60時間以下	60時間超
大企業	25%	50%
中小企業	25%	50%

➤2023年4月1日から労働させた時間について、割増賃金の引き上げの対象となります。

上記に関して「働き方改革推進支援助成金」、「業務改善助成金」が用意されています。

詳しくは、各地の労働基準監督署及び都道府県労働局、働き方改革推進支援センター等へ！！

10月、11月に「PCB（※）廃棄物の適正な処理促進に関する説明会」（参加費無料）を開催いたします。



令和4年度 PCB廃棄物の 参加費無料 適正な処理促進に関する説明会

PCB廃棄物の処分期間が終了します。



会場でのご参加

ライブ配信(5回)

特設HPでの動画再生

お好きな方法でご聴講いただけます。

PCB使用製品・PCB廃棄物の確認・処分方法をご存じですか？

古い電気機器(*1)には、PCBを使用していたものやPCBに汚染されているものがあります。PCB廃棄物は処分期間までに処分が必要です。

(*1)：目安として製造後30年以上経過したもの。機器・年代の詳細は環境省HP等で確認できます。

PCB廃棄物の確認・処分方法について最新情報をご説明します。

低濃度PCBに汚染された機器の調査方法と適正処理についても詳しくご説明します。

古い電気機器(キュービクルや蛍光灯を含む)には、PCBを使用していたものやPCBに汚染されているものがあり、処分期限内に適正に処分しなければなりません。

本説明会では、今年度末に処分期間の終了を迎える高濃度 PCB 廃棄物の処理に関する情報に加え、処分期間が令和9年3月31日となっている低濃度 PCB 廃棄物の確認、処理方法等についてご説明いたします。

倉庫に保管している電気機器に PCB が潜んでいる可能性や見逃している PCB 含有機器がある恐れがございますので、製造後 30 年以上経過した古い電気機器をお持ちの方は是非ご参加ください。

全国5箇所(札幌、東京、名古屋、大阪、博多)実地での開催を予定しており、各会場ライブでの配信(事前申し込み要)も行いますので、オンラインでもご参加いただけます。説明会のお申し込みは、以下の特設サイトよりお願いいたします。

「特設HPでの動画再生」 令和5年3月31日(金)まで講演動画を配信します。

お申込み

どなたでもご参加頂けます。詳細は、以下特設HPをご覧ください。

<https://www.pcb2022.go.jp/>

事前
申込制



主催

経済産業省 / 環境省

お問い合わせ

令和4年度「PCB廃棄物の適正な処理促進に関する説明会」運営事務局(株式会社ステージ内)

TEL : 03-3554-5163(土日祝日を除く午前10時~午後5時) Mail : pcb_orientation@pcb2022.go.jp

OPCB(ポリ塩化ビフェニル)とは

熱で分解しにくい、不燃性、電気絶縁性が高いなどの性質を有することから、昭和40年代まで、主に電気機器の絶縁油として使用されていました。

その後、毒性が明らかになり、人の健康及び生活環境に係る被害が生じるおそれがある物質であることから、PCB 廃棄物の適正な処理の推進に関する特別措置法(PCB 特措法)に基づき、定められた期限までに適正に処理することとされています。

豆腐マイスターNEWS

■10月1日、2日、東京有楽町マルシェに出店

豆腐マイスター開催10周年記念イベントのキックオフとして、また豆腐の日にあわせたイベントとして、10月1日、2日の二日間、東京有楽町のマルシェに出店し、普段と豆腐マイスター講座で使わせて頂いているお豆腐などを紹介しました。おから茶とセット1丁500円で販売したにも関わらず、2日目のお昼過ぎにはほとんど売り切れとなるなど、大好評でした。



■豆腐丼チャレンジ2022 10月2日豆腐の日に結果発表!

8月5日~9月12日の期間、SNSへの投稿で開催された豆腐丼チャレンジ2022。今年も400件近い投稿がありました。皆様、投稿ありがとうございました! 多くの投稿の中から実行委員が選んだ豆腐丼の発表を行いました。また投稿頂いた豆腐丼を使った2023年の卓上カレンダーも制作予定です。結果は日本豆腐マイスター協会のホームページもしくはYouTubeでご覧ください。



<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 4,533名 となりました。
(高校生のジュニア豆腐マイスター958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

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¥110円（税込・送料別）



★ 「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¥3,300（会員は¥2,750）（税込・送料別）

★ DVD「お豆腐屋さんさんのこだわり豆腐」

- | | |
|--|--|
| <p>《収録内容》</p> <ul style="list-style-type: none"> □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 | <ul style="list-style-type: none"> □職人がつくる本当においしい豆腐 □タメになるおとうぶクイズ □荻原井泉水の言葉 |
|--|--|



価格¥715（税込・送料別）

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)」すとらっぴ

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、製造物責任（PL）保険加入済。

（全長6.0cm×最大幅2.5cm×最大厚さ2.0cm）

価格¥550（税込・送料別）

ご要望により、卸（1ロット100個～@¥495 税込・送料別）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魅了、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合的冊子「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¥550（会員は¥330）（税込・送料別）



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: TEL 03-3833-9351 または FAX 03-3833-9353 へ！