



関係部署にご回覧ください。

令和4年11月10日
一般財団法人 全国豆腐連合会
会長 東田 和久

～丸2年、3度の延期を乗り越え～
第10回ニッポン豆腐屋サミット
&
第6回全国豆腐品評会
が開催されました！！



令和4年10月29日(土)・30日(日)の両日、新型コロナウイルス感染症により長らく延期されておりました「第10回ニッポン豆腐屋サミット」が、「第6回全国豆腐品評会」と併催により千葉市「幕張国際研修センター」において開催され、全国から豆腐製造事業者、関連事業者とご来賓等を併せ303名が参集しました。原材料の高騰や食品表示制度の度重なる改正、価格転嫁等、内憂外患、諸問題に揺れる豆腐業界にあって、“崩れる前に。～儲けるのか、辞めるのか？～”というショッキングなタイトルを掲げ、生き残りをかけた「大討論会」をはじめポスターセッション、全国豆腐品評会、試食会など盛沢山のプログラムが同時進行により行われました。
(次頁に続く)

本号ではその概要をお届けし、詳細は会報「全豆連」の次号、第352号に収載致します。

また、東日本・西日本において昨年10月に行われた両大会(予選)の決戦の場である「第6回全国豆腐品評会」では、招待審査員に加え今回のサミットのコンセプトとした“豆腐屋による豆腐屋のための品評会”により総勢124名(招待審査員15名、豆腐製造事業者審査員109名)にも上る食品業界の品評会でも極めて異例の大審査会が挙行されました。

■■■ 第10回ニッポン豆腐屋サミット in 千葉 ■■■

【10月29日(土)】13:00より

《開会式》



開催地実行委員代表
謝辞
全豆連・理事
関東豆腐連合会・会長
千葉県豆腐商工組合・理事長
宇佐見 順



開会宣言
安藤 陽平
実行委員
より高らかに開会が
宣言されました



開催に先立ち、3会場
同時並行となる当日の
サミットプログラム(ポ
スターセッション、品評
会審査、試食会)につ
いて斎藤嘉人実行委
員が詳細を説明。



サミット会場の様子

感染症対策のため、メイン会場のシンポジウムホールはソーシャルディスタンス確保の観点から全席指定とされました。加えてダブルチェックの検温、手指消毒、マスク着用が徹底され、8人態勢の受付でも混乱を極めました。

《基調講演》(抜粋)



相模屋食料 株式会社
鳥越 淳司
代表取締役社長

『「とうふ屋として」～とうふ屋の未来は明るい～』をテーマに、相模屋食料(株)・鳥越淳司代表取締役社長にご講演いただきました。同社は“日本一おとうふを愛する豆腐屋”を自負され、日本の豆腐・豆腐文化についての思いを拝聴しました。加えて昨今の原材料等の高騰によりこの10月より10%の価格改定を行っていることや、厳しい状況下におかれた豆腐屋を「美味しい豆腐作りを志したことがあるか」を前提にグループ会社として支援・救済する取り組みを通じ、各地に根付く固有の豆腐文化を守り豆腐の未来を創ることへの熱い思いを語られました。さらに乳業メーカー出身の自身の経験から、豆腐業界においてはNB(ナショナルブランド)を目指すのは要せず、牛乳とは文化の厚みが全く違う。私達の役割は各地の豆腐文化を守り進化させることであり、安売りは豆腐への冒涇であるとの私見を述べられました。また、終了後は質疑応答の機会も設けられました。

《パネルディスカッション》

基調講演に引き続き、原材料高騰等、内憂外患にある豆腐業界における今回のサミットのテーマ“儲けるのか、辞めるのか？”コロナ禍、生き残りをかけた緊急大討論会が会場を巻き込んで行われました。



ファシリテーター
をお努めいただいた
(一社)日本豆腐マイスター協会
磯貝 剛成代表理事



総合司会
を務めた
いとう 美都世 氏

= パネラーの皆様 =



マルト食品(株)
藤原 竜二 氏
(宮城県)



(有)三河屋豆腐店
鈴木 淳一 氏
(千葉県)



(株)とうふ工房ゆう
大久保 裕史 氏
(東京都)



(有)高橋食品
高橋 真弘 氏
(茨城県)



(株)くすむら
柘植 一憲 氏
(愛知県)



太子食品工業(株)
工藤 裕平 氏
(青森県)



(資)富田商店
富田 英治 氏
(愛知県)

《ポスターセッションの様子は後掲》



第6回全国豆腐品評会 受賞式



【10月30日(日)】

東日本勢が4冠！農林水産大臣賞に、寄せ/おぼろ豆腐部門/湯河原十二庵(神奈川県)の「**香りのよせとうふ**」、農林水産省大臣官房長賞に、木綿豆腐部門/むさし屋豆腐店(東京都)の「**にがり木綿**」、絹ごし豆腐部門/(株)とうふ工房ゆう(東京都)の「**特選絹ごし**」、充填豆腐部門/(株)三和豆水庵(茨城県)の「**Tiny 小さな本格派 茨城県産大豆**」がそれぞれ受賞！

今回より新たな審査基準(豆腐の「甘み・旨味、風味、コク」、「後味」、「なめらかさ」、「歯応え」、「好み」の5項目につき各5点、ただし「好み」のみ1.25倍とし、その合計点にて評価する。合計点が同点の場合には、前述の評価項目順に高得点の製品を上位とする。)が導入され、これまでの加点点評価のみならず減点評価が反映されることとなりました。



10月30日(日)10:30より、第6回全国豆腐品評会の審査発表・受賞式が開催され、上記(別掲)の皆様が受賞の栄に輝かれました。

《金賞》

【敬称略/順不同】

農林水産大臣賞



寄せ/おぼろ豆腐の部
「香りのよせとうふ」
湯河原十二庵
(神奈川県)

農林水産省 大臣官房長賞



木綿豆腐の部
「にがり木綿」
むさし屋豆腐店
(東京都)

農林水産省 大臣官房長賞



絹ごし豆腐の部
「特選絹ごし」
㈱とうふ工房ゆう
(東京都)

農林水産省 大臣官房長賞



充填豆腐の部
「Tiny 小さな本格派 茨城県産大豆」
㈱三和豆水庵
(茨城県)

《銀賞》

【敬称略/順不同】

全国農業協同 組合連合会賞



寄せ/おぼろ豆腐の部
「日本の寄せ 暁(香豆)」
お豆腐工房 (有)くすもと食品
(鹿児島県)

全国農業協同 組合連合会賞



木綿豆腐の部
「山本の豆腐(にがりもめん)」
山本とうふ店
(奈良県)

全国農業協同 組合連合会賞



絹ごし豆腐の部
「贅沢三味絹」
豆腐工房 味八喜多
(兵庫県)

全国農業協同 組合連合会賞



充填豆腐の部
「絹香」
上田とうふ(株)
(京都府)

《銅賞》

【敬称略/順不同】

(一財)全国豆腐連合会賞



寄せ/おぼろ豆腐の部
「特選よせとうふ」
㈱とうふ工房ゆう
(東京都)

(一財)全国豆腐連合会賞



木綿豆腐の部
「幻の極 木綿豆腐」
とうふ工房味華
(群馬県)

(一財)全国豆腐連合会賞



絹ごし豆腐の部
「日本の絹ごし 華(香豆)」
お豆腐工房 (有)くすもと食品
(鹿児島県)

(一財)全国豆腐連合会賞



充填豆腐の部
「贅沢三味充填」
豆腐工房 味八喜多
(兵庫県)

《特別賞》

【敬称略/順不同】

アメリカ大豆サステナビリティ
アンバサダーアワード



「HANAMIZUKI よせVer.TT」
伊丹食品(株)
(北海道)

カナダ大豆賞



「南アルプス きぬ」
(有)峡西豆腐工房 横山食品
(山梨県)

農研機構賞



木綿豆腐の部
「濃厚絞り出し 木綿」
お豆腐工房 (有)くすもと食品
(鹿児島県)

農研機構賞



絹ごし豆腐の部
「神崎在来 絹」
たかさん豆腐店(代理)
(東京都)

農研機構賞



寄せ/おぼろ豆腐の部
「茨城在来 寄せ」
(有)小野田商店(代理)
(東京都)

農研機構賞



充填豆腐の部
「こだわりの濃い～きぬ」
今井とうふ
(大阪府)



今回の審査はソーシャルディスタンス等感染症対策が講じられたうえ、従前同様完全ブラインド、スタート位置がそれぞれ異なるショットガン方式により行われました。豆腐マイスターと実行委員との息の合ったオペレーションと新たに導入された集計システムを駆使し、スムーズ且つ正確な審査集計が進められました。



14:00 より先行して行われた招待審査員への審査説明の様子

《招待審査員名簿》

(順不同)

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部	川村 裕 稀 殿
外食・食文化課 食文化室 和食保護推進係	
農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部	
食品製造課 大豆加工品・漬物 係長	石黒 梓 殿
アメリカ大豆輸出協会	立石 雅子 殿
日本副代表	
全国農業協同組合連合会 麦類農産部	
大豆・特産課 課長	美谷島 敬 殿
全国穀物商協同組合連合会	林 英 伸 殿
理事長	
農研機構 作物研究部門 畑作物先端育種研究領域	
研究領域長	柳澤 貴 司 殿
農研機構 作物研究部門 畑作物先端育種研究領域	
上級研究員	加藤 信 殿
(公財)日本食品衛生協会	塚脇 一 政 殿
専務理事	
日本酒と食のジャーナリスト/地域食ブランドアドバイザー	山本 洋子 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会 豆腐親善大使/タレント	加藤 紀 子 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会	稲葉 佳 恵 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会	理事 森村 芳 枝 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会	理事 シトロンヨーコ 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会	理事 谷口 ももよ 殿
(一社)日本豆腐マイスター協会	理事 神崎 則子 殿



第6回全国豆腐品評会 審査結果

(2022年10月29日開催 於:幕張国際研修センター)

寄せ/おぼろ豆腐の部

NO.	製品名	出品者	都道府県
農林水産大臣賞	香りのよせとうふ	湯河原十二庵	神奈川県
全国農業協同組合連合会賞 (一財)全国豆腐連合会賞	日本の寄せ 暁(香豆)	おとうふ工房(有)くすもと食品	鹿児島県
4位	特選よせとうふ	(株)とうふ工房ゆう	東京都
5位	贅沢三味寄せ	豆腐工房 味八喜多	兵庫県
6位	嘉麻ひすい おぼろ豆腐	森政食品	福岡県
7位	レベチなおぼろ豆腐	とうふの泰平屋(株)	神奈川県
8位	有機栽培大豆のよせ豆腐	大豆乃館	栃木県
	艶 茨城県産大豆	(株)三和豆水庵	茨城県

木綿豆腐の部

NO.	製品名	出品者	都道府県
農林水産省大臣官房長賞	にがり木綿	むさし屋豆腐店	東京都
全国農業協同組合連合会賞 (一財)全国豆腐連合会賞	山本の豆腐(にがりもめん)	山本とうふ店	奈良県
4位	幻の極 木綿豆腐	とうふ工房 味華	群馬県
5位	しお学舎の生にがり もめん	今井とうふ	大阪府
6位	木綿豆腐 できたて	(有)佐脇商店	大阪府
	特上 木綿豆腐	(有)三善豆腐工房	東京都

絹ごし豆腐の部

NO.	製品名	出品者	都道府県
農林水産省大臣官房長賞	特選絹ごし	(株)とうふ工房ゆう	東京都
全国農業協同組合連合会賞 (一財)全国豆腐連合会賞	贅沢三味絹	豆腐工房 味八喜多	兵庫県
4位	日本の絹ごし 華(香豆)	おとうふ工房(有)くすもと食品	鹿児島県
5位	にがり絹	むさし屋豆腐店	東京都
6位	上田の絹ごし	上田とうふ(株)	京都府
7位	レベチなあにき	とうふの泰平屋(株)	神奈川県
	幻の極 絹豆腐	とうふ工房 味華	群馬県

充填豆腐

NO.	製品名	出品者	都道府県
農林水産省大臣官房長賞	Tiny 小さな本格派 茨城県産大豆	(株)三和豆水庵	茨城県
全国農業協同組合連合会賞 (一財)全国豆腐連合会賞	絹香	上田とうふ(株)	京都府
	贅沢三味充填	豆腐工房 味八喜多	兵庫県

※上記4部門は、運営委員会の決定により出品数の3割を公表しております。

アメリカ大豆サステナビリティアンバサダーアワード

NO.	製品名	出品者	都道府県
	HANAMIZUKI よせver. TT	伊丹食品(株)	北海道

カナダ大豆賞

NO.	製品名	出品者	都道府県
	南アルプス きぬ	(有)峡西豆腐工房 横山食品	山梨県

農研機構賞

NO.	製品名	出品者	都道府県
木綿豆腐の部	濃厚絞り出し 木綿	おとうふ工房(有)くすもと食品	鹿児島県
絹ごし豆腐の部	神崎在来 絹	たかさん豆腐店	東京都
寄せ/おぼろ豆腐の部	茨城在来 よせ	(有)小野田商店	東京都
充填豆腐の部	こだわりの濃い〜きぬ	今井とうふ	大阪府

受賞された皆様、誠におめでとうございます。

合同交流懇親会

一日目の18:00より、2階の「浩」におきまして、公務ご多忙の中を外務大臣の要職にある豆腐議連・林 芳正会長はじめ豆腐業界激励のために駆けつけていただいたご来賓各位をお迎えしサミット・品評会合同の交流懇親会が開催されました。



開会
千葉県豆腐商工組合
櫻井 松二



謝辞
開催地実行委員代表
宇佐見 順



主催者代表挨拶
(一財)全国豆腐連合会
会長 東田 和久



懇親会のMC・司会進行を務めた棟近 ちなみさん。
豆腐マイスターでもあります。

《ご来賓》



外務大臣
日本の豆腐文化を守る議員連盟
会長 林 芳正 衆議院議員



日本の豆腐文化を守る議員連盟
幹事長 片山 さつき 参議院議員



日本の豆腐文化を守る議員連盟
副会長 稲田 朋美 衆議院議員



日本の豆腐文化を守る議員連盟
幹事長代理 山田 俊男 参議院議員



豆腐議連/幹事
小林 鷹之
衆議院議員



豆腐議連/幹事
豊田 俊郎
参議院議員



豆腐議連/会員
猪口 邦子
参議院議員



豆腐議連/会員
臼井 正一
参議院議員



豆腐議連/会員
泉田 裕彦
参議院議員



千葉県豆腐商工組合/顧問
石井 準一
参議院議員



神谷 俊一
千葉市長



宇留間 又右門
千葉市議会議員

【代理出席の皆様】

(順不同)

- 豆腐議連/副会長 (衆)田中和徳事務所・谷口 裕介 様
- 豆腐議連/事務局長 (参)馬場成志事務所・柴田 啓介 様
- 豆腐議連/会員 (衆)亀岡偉民事務所・亀岡 まなみ 様
- 豆腐議連/会員 (衆)堀内昭子事務所・和田 正行 様

《 鏡 開 き 》

豆腐業界の安寧と弥栄への祈りを込め、鏡開きが行われました！！



左より、東田全豆連会長、林豆腐議連会長、神谷千葉市長、片山豆腐議連幹事長、林全穀商連会長、宇佐見実行委員代表。神谷千葉市長の掛け声にて樽が開かれました。

《 乾 杯 》



ステージ袖に枥酒タワーが用意され、豊田 俊郎参議院議員のご発声で高らかに杯を上げました。

久々の懇親の席ということもあり、尽きぬ話に華が咲きます。



今回のサミットには多くのパンフレット・バナー広告及び協賛参加をいただきました。サミット・懇親会場内には協賛参加企業のブースが設置され、各々の団体・企業より新製品や有益な情報が紹介されました。



祝電披露

【敬称略/順不同】

第10回ニッポン豆腐屋サミット及び第6回全国豆腐品評会の開催を心よりお慶び申し上げます。

新型コロナウイルス感染症により数度の延期を乗り越えての開催と伺いましたが、これは関係の皆様のおかげならぬご尽力と熱意の賜かと存じます。

国民の健康と豊かな食生活を担う全国豆腐連合会並びに会員各位の益々のご発展とご臨席の皆様のご健勝を祈念申し上げます。

令和四年十月二十九日

内閣総理大臣／自由民主党総裁 衆議院議員 岸田 文雄

(以下、文面を割愛させていただきます。)

防衛大臣／衆議院議員 浜田 靖一

千葉県知事 熊谷 俊人

日本の豆腐文化を守る議員連盟・顧問／衆議院議員 菅 義偉

日本の豆腐文化を守る議員連盟・顧問／衆議院議員 石破 茂

日本の豆腐文化を守る議員連盟・顧問／東京都知事 小池 百合子

日本の豆腐文化を守る議員連盟・副会長／衆議院議員 伊藤 達也

日本の豆腐文化を守る議員連盟・副会長／参議院議員 武見 敬三

日本の豆腐文化を守る議員連盟・幹事／衆議院議員 土屋 品子

日本の豆腐文化を守る議員連盟・幹事／衆議院議員 自民党副幹事長 堀内 のり子

日本の豆腐文化を守る議員連盟・幹事／参議院議員・医師 自見 はなこ

日本の豆腐文化を守る議員連盟・幹事／参議院議員 中西 裕介

日本の豆腐文化を守る議員連盟・幹事／参議院外交防衛委員長 参議院議員 阿達 雅志

《 中 締 め 》

宴たけなわの中、威勢よく三本締めにより懇親会(一次会)を閉会しました。



サミット実行委員
千葉県豆腐商工組合
宍倉 昇 副理事長

《 試 食 会 》



16:00 からは2階の会場「霞」にて審査に参加されない皆様、来賓の方々に向けた品評会出品豆腐の試食会が行われました。同会場では、商品とプロフィールが掲出されました。

【1日目のパネルディスカッションに続く】

《ポスターセッション》

パネルディスカッションに続き、各社の個性溢れる取り組みが当該事業者より紹介されました。参加者は関心のあるブースに赴き、自由に意見交換する機会が設けられました。



＝ポスターセッション/ホスト事業者＝(順不同)

太子食品工業㈱(青森県)／(有)三河屋豆腐店(千葉県)／㈱とうふ工房ゆう(東京都)／(有)池田食品(沖縄県)／(有)高橋食品(茨城県)／㈱くすむら(愛知県)／(資)富田商店(愛知県)／(有)マルト食品(宮城県)／さとの雪食品㈱(徳島県)／(有)平川食品工業(佐賀県)／㈱おとうふ工房いしかわ(愛知県)／(有)久在屋(京都府)／(有)おとうふ工房くすもと食品(鹿児島県)／㈱染野屋(茨城県)

【10月30日(日)】

《招待講演》

「アカデミックな視点から考察する豆腐の価値～品質を「測る」立場から～

2日目は、9:00より新潟大学農学部・斎藤嘉人助教の講演からスタート致しました。斎藤助教は創業明治初期、約140年続く老舗豆腐製造事業者である(有)嘉平豆腐店(新潟県)の家に生まれ育ち同社の7代目。京都大学在学中より豆腐業界の様々な活動にも参画、豆腐製造業の修行もされておられ、豆腐マイスターでもあります。これまでも豆腐製造業を自身の視点から分析し業界発展に助言、尽力いただいております。



新潟大学
斎藤 嘉人助教

今回の講演では、自身の研究である非破壊品質測定をベースに斎藤氏の主テーマ「大豆」「豆腐」についての研究概要をご紹介いただきました。

9:30より、昨日の討論会の総括及びご協賛企業によるPRの時間が設けられた後、審査発表・表彰式(前掲)が行われ、2日間のサミットのエンディングを迎えました。

《 閉 会 式 》

今回の複雑なオペレーションを遂行するため、2年に亘ってリモート・リアルによる打ち合わせを重ねたサミット実行委員が壇上に招かれ、鈴木淳一実行委員より今までの想いを込めたサミット宣言が行われました。



第10回ニッポン豆腐屋サミットin千葉／実行委員の皆様。大変お疲れ様でした。



サミット宣言
鈴木淳一実行委員

(趣旨は次号の会報「全豆連」にて掲載いたします。)



東田全豆連会長より、閉会挨拶及び次回サミット開催地が発表され、次回開催地の関係各位が壇上に招かれました。



次回開催地実行委員を代表し、抱負を語る川原 匡博氏(株川原/代表取締役)。千葉からのバトンをしっかりとお受け取りいただきました。

次回の「ニッポン豆腐屋サミット」開催地は、 中部地区「愛知県」に決定！！

コロナ禍でのサミット開催には会場キャンセルの発生や感染の拡大、ご参加が得られるかなど常に多くの障害や不安が付きまっております。心が折れそうになる中、実行委員一丸となってこの難局を乗り越えることができたのも、豆腐業界の多くの仲間達との再会、集う皆様の笑顔を見たいとの一念があつてのことと思います。幸いにして懸念されていたクラスターも発生することなく無事、第10回ニッポン豆腐屋サミットは閉幕しました。混沌とする国際情勢は私達の日常にも影を落としておりますが、私達が携わっている食は生命・国力の源泉であります。仲間を信じ、明日を信じるができるならば“為せば成る”ことを教えてくれた思い出深いサミットとなりました。





四国豆腐連合会 定時総会を開催

HP をリニューアル
しました！

<https://www.yon-to-ren.jp/>



四国豆腐連合会では、令和4年11月5日（土）15：00より、徳島県鳴門市「アオアヲナルトリゾート」におきまして、実に3年ぶりとなる会員一堂に会しての令和4年度第9回定時総会を開催しました。総会には会員・関係者22名が集い、久方振りのリアル会合ともあって活発な意見交換・会員相互の交流が行われました。

議案審議について、①令和4年度事業報告ならびに会計報告、②理事及び監事選任の件、③代表理事選任の件、④令和5年度事業計画ならびに予算計画の件は原案通り可決承認され、現任の理事・監事が再任、程野裕貴氏（㈱程野商店・代表取締役／愛媛県）が新たに代表理事に選任されました。

日本の豆腐文化を守る議員連盟(豆腐議連)新会員のお知らせ



豆腐議連事務局より、衆議院議員・石井 拓先生(東海ブロック(愛知13区)、自由民主党、57歳)がこのほど豆腐議連に加盟されたことをご連絡をいただきました。石井先生は、碧南市議2期、愛知県議会議員2期を経て2021年(令和3年)に衆議院議員初当選。党農林水産関係団体・環境関係団体副委員長、衆議院/財務金融委員会・経済産業委員会委員としてご活躍されておられます。来年のニッポン豆腐屋サミットは愛知県開催が決定しております。豆腐業界に格別のお力添えを賜りますよう衷心よりお願い申し上げます。

(公社)日本食品衛生協会・都道府県市食品衛生協会 主催

ノロウイルス 食中毒予防強化期間

令和4年11月1日 ▶▶ 令和5年1月31日



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3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11月14日(月)～11月30日(水)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3回公募

検索

Click!

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



食品製造流通事業者の皆様へ

期限内食品はすべて消費者へ

食品原材料価格が高騰する中、**コストの削減と値上げ幅の緩和**を図っていくためには、期限内食品を消費者に売り切っていくこと、またあわせて、それでも発生する期限内食品を**生活困窮者に寄附**していくことが社会全体で強く求められています。これらはいずれも食品ロスの削減にも貢献するものであります。

これを進めるためには、「**期限内食品はすべて消費者に届ける**」との思いの下、**川上から川下までの関係者が、共に取り組んでいく**ことが不可欠です。社会経済環境が厳しい中、食品の安定供給を担う農林水産大臣として、改めて、納品期限の緩和をはじめとする以下の取組を徹底し、また、拡大していただくようお願い申し上げます。

(食品小売・卸売事業者の皆様へ)

- ① 納品業者に対して厳しい納品期限を求めていますか。
未だに3分の1ルールをとっている場合は直ぐに緩和してください。

(食品製造事業者の皆様へ)

- ② 賞味期限の安全係数を過度に低く設定していませんか。
安全係数は0.8 以上を目安としてください。
- ③ 賞味期限が3カ月を超えるものを「年月日」の表示にいませんか。「年月」の大括り表示にしてください。

(全ての食品製造流通事業者の皆様へ)

- ④ 期限内であるにもかかわらず消費者への販売に至らない食品は、フードバンクや子ども食堂に寄附してください。提供に要する費用は損金算入もできます。
- ⑤ 有価証券報告書・統合報告書において、フードバンクへの寄附等食品ロス削減に関するそれぞれの取組を世の中に向けて発信してください。

令和4年9月29日

農林水産大臣 野村 哲郎

(※農林水産大臣/野村 哲郎参議院議員は豆腐議連の幹事をお努めいただいております。)

豆腐マイスターNEWS

■大豆100粒運動 for HighSchool 枝豆収穫 & ジュニア豆腐マイスター講座各地で開催。

【9月7日】北海道真狩高校／枝豆収穫及びジュニア豆腐マイスター講座(豆乳・凝固剤編) 育てている大豆「ゆうづる」の枝豆を収穫。自分たちでつくった枝豆の味は最高です。天気も良く羊蹄山もきれいに見えました。(講師：豆腐マイスター・渡辺英人氏)



【9月29日】茨城県水戸農業高校では、栽培中の青御前の枝豆を収穫した後、ジュニア豆腐マイスター講座を行いました。豆乳からの手づくり豆腐や自分たちで揚げた油揚げの試食。自らつくったお豆腐や油揚げのおいしさにビックリしていました。



【10月12日】宮城県農業高校 枝豆収穫及びジュニア豆腐マイスター講座(油揚げ編) 枝豆収穫後、油揚げの授業を行いました。久在屋さんの油揚げを炙って食べて、そのおいしさにビックリ！さらに自分たちで生地から揚げて食べた揚げたて油揚げのおいしさにまたビックリ！油揚げづくりには手間がかかることを実感して頂きました。(講師：マルト食品(株)/豆腐マイスター・藤原竜二氏)



<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 4,538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、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！