

武陽 月報

武陽食品株式会社
〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル
Tel 03-3211-4831 Fax 03-3211-6004



TOFU BAR の開発に学ぶ～発想の転換

TOFU BAR という商品をご存知でしょうか。2020年11月にセブンイレブンで発売され、一時品薄の状態になった商品です。購買層は30代～50代の男性が多く、PC作業などをしながら、片手で食べられるという点が働き盛りの男性に刺さったといいます。

これまで、豆腐の購買層は女性が中心で、ヘルシー・ダイエットという点が受け入れられており、やはり夕ごはんや朝ごはんに沿えるのが一般的で、みそ汁や鍋料理に入れたり、冷やっこにするなど、用途が限定的で、かつ低価格が購入要件の中心にありました。



豆腐のてりやき



ナゲット風 高野豆腐

発想のヒントはアメリカの食べ方から

- ① 柔らかくして、スムージーに入れて飲む。
- ② 硬めにして、肉のように焼いて食べる。
- ③ 揚げて、ナゲット風にして食べる。

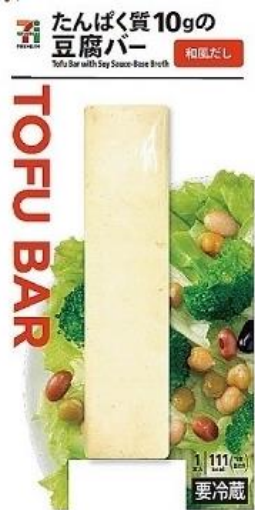
お寿司が「カリフォルニアロール」になって受け入れられているのと同様に、我々日本人の食べ方からすれば、「その食べ方はどうなんだろう」という感じは否めません。しかし、調味料やタレを活用すれば、バリエーションも広まり、調理方法しだいではおいしいそうです。

職人も巻き込み 試行錯誤の1年

TOFU BAR の固さは木綿豆腐の3倍、タンパク質は木綿豆腐の2.1倍。調味料が液だれしないように浸み込ませるなど、機械メーカーや職人さんたちを巻き込み、何度も条件を変えて試作品をつくり続け、1年間の試行錯誤で商品化までこぎつけたそうです。

世界では植物性食品の需要が拡大

我々が主戦場としている、「大豆食品」は健康志向・持続可能性など、カラダにも地球環境にも良いものとされており、これから大いに期待できるマーケットにあります。豆腐の食べ方はコレと決めつけずに、柔らかな発想と着眼点で新境地を切り開こうではありませんか。

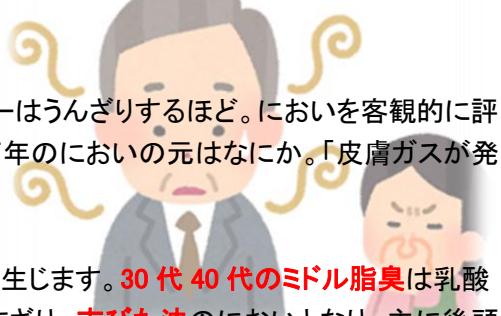


わたくしちょっと気になるお年頃 ～ 皮膚ガス

「パパくさい！」と言われるようになって早10年。確かに自分の枕カバーはうんざりするほど。においを客観的に評価するのは難しいと思いますが、娘の評価は正しい気がします。我々中高年のにおいの元はなにか。「皮膚ガス」が発生する原因は3種類もあるそうです。

皮膚ガスが発生する仕組みについて

- ① 表面反応由来 … 皮膚表面にする菌が汗の成分を分解・酸化して生じます。30代40代のミドル脂臭は乳酸の代謝により発生する「ジアセチル」と皮脂がまざり、古びた油のにおいとなり、主に後頭部あたりからにおいます。40代50代の加齢臭は皮脂の酸化「2-ノネナール」が増え、枯葉や古本のにおいになり、主に耳周辺とカラダの中心からにおいます。
- ② 汗腺由来 … 汗に含まれる酢酸の成分が原因で、いわゆる酸っぱいにおい。
- ③ 血液由来 … 疲労やストレスから血液中のアンモニア濃度が上昇し、皮膚から漂う「疲労臭」もうひとつ、腸内環境の乱れも、腸の炎症からカラダの酸化が進み、体臭になります。食事は、「大豆」「ナッツ」「ワカメ」「野菜類」「魚」「キノコ類」「イモ」「雑穀類」「発酵食品(味噌・納豆ヨーグルトなど)」を中心にしてください。肉などでは血液中のアンモニア濃度も高めますので、疲労臭を発生させる原因にもなります。



入浴や適度な運動で、汗腺機能を高めておくことも大切ですが、大豆や発酵食品で腸内環境を整えることも実践していきましょう。娘から嫌われないために…

シカゴ大豆相場の動向について

3月31日 **1 銭/16.64 ドル**と3月上旬と同水準にあり、2月24日のウクライナ侵攻以降、16ドル~17ドルで推移しております。

ロシアによる影響だけでなく、現在も海上輸送の停滞は継続しており、船便がまったく到着しない状況です。



中国産大豆は入手可能ですが、価格が国内産大豆に匹敵するほどに高騰しており、国内産への切替えを検討する企業も出ております。

既に小麦は4月から平均17.3%の値上げが発表されていますが、小麦・トウモロコシ・穀物類の生産大国であるウクライナは農作業に入れず、また黒海沿岸がロシアにより打撃を受けた上、港は封鎖されています。ロシアからの穀物は購入できず、8月~10月には小麦・トウモロコシを中心に大幅な不足が懸念されます。アメリカ、オーストラリアなど増産に注力していますが、成長・収穫時期に天候が安定しているとは限りません。

また、先月末から為替が125円まで上昇。アメリカではFRBの利上げが明言されましたが、日本では指値オペ(公開市場操作)が連日で実施されるなど金融緩和方針に変更がなく、日米のマネタリーベースは拡大し、ますますの円安方向が予想できます。

これからは、海外産の穀物が手に入りにくくなることは明白です。これまで価格面で敬遠ぎみであった国内産に目を向け、早めに現物確保をお願い致します。

令和3年産 国産大豆の第4回入札結果

前回同様 福岡・佐賀・熊本などの上場はなく、山口・大分で若干の上場にとどまりました。岐阜・愛知・三重・滋賀の大豆(主にフクユタカ)の平均価格は11,919円と東日本を含めた全国平均10,050円を大幅に上回っております。大きな値下げ期待のあった東北地方・北海道でしたが、西日本・ウクライナ情勢・海上輸送問題の影響を受け、値下がりにはなっておりません。



区分	上場数	落札率	平均価格	前年同月比	前月比
普通大豆	5,405 トン	77.3%	10,132 円	△1,468 円	+127 円
特定加工用	1,307 トン	86.4%	9,048 円	△1,971 円	△99 円
合計	6,712 トン	79.1%	9,902 円	△1,523 円	+82 円

【過去3年の第4回上場数量の推移】

区分	今回	2021/3月	2020/3月	2019/3月
普通大豆	5,405 トン	3,815 トン	3,980 トン	4,158 トン
特定加工用	1,307 トン	1,381 トン	1,400 トン	1,274 トン
合計	6,712 トン	5,197 トン	5,381 トン	5,432 トン

【銘柄別落札価格】

産地	粒別	品種銘柄	今回(2022/3月)	前年(2021/3月)	増減	落札率
北海道	大粒	とよまさり	10,911 円	11,562 円	△651 円	91.6%
青森	大粒	おおすず	8,794 円	12,020 円	△3,226 円	36.8%
秋田	中粒	リュウホウ	9,120 円	12,540 円	△3,420 円	100%
山形	大粒	里のほほえみ	9,878 円	12,485 円	△2,607 円	100%

岩手・宮城・山形・茨城・栃木から上場された大豆に関しては、100%の落札となっており、人気の高さを表しております。なお、北海道産 小粒 スズマル・ユキシズカは依然として、不冴えな落札状況です。

次の入札は4月20日(水)の予定です。

□ 本社	03-3211-4831	□ 飼料部宮城営業所	0229-25-8680
□ 東北第一営業所	0229-54-1151	□ 飼料部福島営業所	0243-24-1240
□ 山形出張所	0234-21-9144	□ 大豆選別・挽割加工工場(宮城県美里町)	
□ 東北第二営業所	0243-24-5818	□ 大豆保管定温倉庫(宮城大崎市・福島二本松市)	