

# 創立50周年記念誌



## 目 次

### 第 1 章 挨拶・祝辞

挨拶：(一社)日本植物蛋白食品協会会長 小山 征信	3
祝辞：農林水産省大臣官房総括審議官(新事業・食品産業) 河南 健	5

### 第 2 章 協会創立からの 40 年

I 最初の 10 年(1975 年度～1984 年度)	9
II 次の 10 年(1985 年度～1994 年度)	10
III 第 3 の 10 年(1995 年度～2004 年度)	11
IV 第 4 の 10 年(2005 年度～2014 年度)	13

### 第 3 章 協会のこの 10 年

I 2015 年度	17
II 2016 年度	21
III 2017 年度	25
IV 2018 年度	29
V 2019 年度	33
VI 2020 年度	37
VII 2021 年度	41
VIII 2022 年度	45
IX 2023 年度	49
X 2024 年度	53
(参考) 2025 年度事業計画	57

### 第 4 章 協会活動の足跡

I 技術セミナーの演題と講師(2015 年度～2025 年度)	61
II 日本植物蛋白食品協会 信頼性向上自主行動計画	63
III 大豆たん白のたんぱく質表示に関するガイドライン	64
IV 「かみごたえ」(堅さ・凝集性)の測定に関するガイドライン	74
V 植物性たん白 JAS 改正に向けた少人数会合関係者名簿	76
VI 創立 50 周年記念事業準備会合関係者名簿	77
VII 日本植物蛋白食品協会の新ポスター作成	78
VIII 植物性たん白の日本農林規格の改正(燃烧法補正係数改正)	79
IX 日本植物蛋白食品協会の新レシピ作成	84

X	創立 50 周年記念ロゴの作成と発信	87
---	--------------------	----

## 第 5 章 会員

I	会員企業各社の紹介	91
II	会員名簿	100
III	会員の変遷	101

## 第 6 章 協会の概要

I	諸規程	115
II	役員・委員	126
III	歴代役員	129

## 第 7 章 植物性たん白関係資料

I	統計	141
---	----	-----

## 第 1 章 挨拶・祝辞



## ご挨拶

日本植物蛋白食品協会は、1975年（昭和50年）8月5日に社団法人として創設されました。その後、公益法人制度の改革に伴う一般社団法人への移行（2013年4月）を経て、2025年8月に50周年を迎えることができました。

当協会が今日まで発展して参ることができたのは、ひとえに関係官公庁をはじめ、関係業界各位のご指導とご高配のお陰と心より感謝申し上げます。また、歴代会長のリーダーシップの下、役職員が一丸となって幾多の困難や試練を克服して参りました。このような活動の積み重ねが協会発展の礎となっておりますことにつきまして、深く敬意を表すものであります。

この「創立50周年記念誌」は、これまで刊行いたしました「協会五年の歩み」、「協会十年の歩み」、「その後の10年（創立20年）」、「30周年記念誌」及び「40周年記念誌」に続くものとして、協会の最近10年間の歩みを中心に植物性たん白をめぐる各種情報などを取りまとめたものです。

国内の植物性たん白の市場状況について申し上げますと、2025年の生産量は4万7千トンで、うち大豆たん白が4万2千トン、小麦たん白が5千7百トンとなっており、近年は伸び悩み傾向で推移しております。この背景には、近年の物価上昇に伴う需要先での最終製品サイズの縮小があるといわれております。一方で、消費者は植物たん白製品に対して潜在的に肯定的なイメージをもっていることも事実であります。加えまして、国の施策としての訪日観光客の増加は今後とも続くと考えており、特に、ハラル対応が可能な食材として植物たん白を含む商品の価値は増していくものと確信しており、今後の市場の成長に期待しております。

次の半世紀を見据えますと、消費者の健康志向や食の簡便化は、ますます深化していくものと考えられます。このような社会トレンドの変化に沿った新しいニーズに対応する製品の提案が求められております。今後とも、市場で求められる安心、安全、高品質な製品を継続して供給する産業としての役割を果たし、次の半世紀につなげていけるよう努力を続ける所存であります。

関係官公庁、関係業界の各位、更には諸先輩の方々からの従前に変わらぬ温かいご指導とご鞭撻を賜りますれば、誠に幸甚と存じます。当協会の創立50周年記念事業の一環として、「創立50周年記念誌」を発刊するに当たり、ご挨拶いたします。

一般社団法人 日本植物蛋白食品協会  
会長 小山 征信

## 一般社団法人日本植物蛋白食品協会創立 50 周年記念誌祝辞

一般社団法人日本植物蛋白食品協会が設立 50 周年を迎えられましたことを心よりお祝い申し上げます。

振り返りますと、1975 年（昭和 50 年）の農政審議会建議「食糧問題の展望と食糧政策の方向」において、資源制約の厳しい我が国で、今後植物性たん白質の高度加工による食用への利用拡大の必要があると指摘されました。貴協会はこれを契機に、たん白資源の有効利用と国民の食生活の安定向上に寄与すること等を目的として、同年 8 月 5 日に設立されました。爾来、貴協会は、我が国の食生活における植物性たん白の利用普及のために取り組まれるとともに、植物性たん白の日本農林規格（J A S 規格）の設定や改正に関して御尽力されました。

最近では、植物たん白質含有率の試験方法の改正について、2024 年 3 月に農林水産大臣に申出を行い、7 月の日本農林規格調査会で了承されました。この結果、2025 年 5 月 21 日から大豆又は脱脂大豆の植物たん白質含有率の算出時の燃焼法の補正係数が 0.986 から 0.993 に引き上げられました。このように、貴協会が植物性たん白業界の発展に重要な役割を果たしてこられましたことに心より敬意と感謝を表する次第です。

植物性たん白は、畜産加工品、水産練製品、冷凍食品、麺類、総菜、パン類など多岐にわたる加工食品の食品素材として利用されており、今日の食品産業の発展のためには欠かせない役割を果たしています。また、近年は、これら加工食品の素材としてのみならず植物たん白の使用を製品の全面に記したプラントベースフードも販売されるようになってきています。加えて、大豆たん白を利用した製品には、「血清コレステロールの調節作用」などの効果があるとされております。このように植物性たん白は、消費者の多様化するニーズに応えることができる無限の可能性を持っていると考えております。

植物性たん白は、動物性の食材を代替することができるため、ベジタリアンにも受け入れられる食材です。このため、現在、国を挙げて取り組んでいる農林水産品の輸出拡大やインバウンド需要の取込みのための有望な食材であると考えています。インバウンドによる食関連消費は、日本食・食文化の魅力を海外に発

信していく好機であり、農林水産品の輸出拡大にも貢献する潜在力を有しています。

貴協会が、設立 50 周年を契機として、植物性たん白業界が直面する諸課題を克服されるとともに、植物性たん白製品の機能性の研究、それを活用した新たな製品の開発や消費拡大のための利用を推進されることを期待しております。貴協会並びに会員各社の一層の御活躍と御発展を祈念いたしまして、私の祝辞といたします。

農林水産省 大臣官房 総括審議官（新事業・食品産業）

河南 健

## 第2章 協会創立からの40年



## I 最初の10年（1975年度～1984年度（昭和50年度～59年度））

「畜産物や油脂が増加して食料消費の構造変化が急速に進んだが、一方1972年の世界的不作以来世界の食料需給は楽観を許さないものがあり、水産物供給の制約とあいまって国民のたん白供給が大きな問題になろうとしている」と本会設立趣意書はいう。

また、1975年4月の農政審議会の建議も、資源制約下における「大豆等植物たん白質の高度加工による食用への利用の拡大」をうたい上げた。

こうした状況を背景として、本会は1975年8月に設立され、初年度の事業に着手した。大きな柱は、内部組織の立上げ、整備に加え、植物性たん白のJAS化の推進、その利用実態調査と利用の推進であった。後二者については当初から農林省の助成（委託）を活用した。その後、米国大豆協会、米国小麦連合会の協賛を受けている。またJAS化は、本業界の長年の懸案事項であっただけに、1976年9月には規格の制定を見、1977年2月には（財）日本穀物検定協会を格付機関とする認証業務が開始された。

その後は、植物性たん白食品の消費拡大のための普及活動が本会事業の基本となり、関連団体との連携の下に各地で、また各媒体を通じて展開された。

一方、1977年度には植物性たん白食品の品質水準の維持あるいは栄養面からの研究が農林省食品総合研究所への委託によって開始された。

1978年度に入ると、折からのいわゆる「魚ころがし」に見る余剰魚放出に関連して、植物性たん白の過剰生産、過当競争の問題が発生した。この問題は国内だけでなく、日米農産物交渉に関連した植物性たん白の関税引下げ問題として別の方面からも現れ、業界は農林水産省に反対の陳情を行った。また、この年度には、調味植物性たん白（コンビーフスタイル）のJAS規格が告示された。

植物性たん白の生産量は1970年以降順調に伸び続け、1980年にはその10年前の2万4千トンから4万6千トンへと倍増した。本会の活動に関連して、西村政太郎副会長（当時）がこの年に藍綬褒章を授与された。

国際面では、1984年2月にFAO/WHO合同食品規格委員会第3回植物性たん白規格部会が開かれ、我が国は「植物性たん白国際規格」を提案し、関係者の注目を浴びた。

植物性たん白の1975年、1984年の生産量は、それぞれ37,047トン、60,851トンであった。

## II 次の10年（1985年度～1994年度（昭和60年度～平成6年度））

本会が1984年8月に創立10周年を迎えたため、記念誌「協会十年の歩み」を取りまとめた。

次の10年を特徴づけるものとして、二軸型エクストルーダーの出現が挙げられる。この導入の効果もあり1986年の植物性たん白の生産量は6万3千トンに達した。

この時期は、植物性たん白に食品としての風味や機能性を付与する技術の開発が積極的に進められる一方、市場への供給の仕方として「素材、増量剤的なものから一日も早く脱却して、主体性食品を」との議論が行われている。

植物性たん白のJAS規格については、制定・施行後ほぼ10年になり、pH調整剤（乳酸使用）に関連して、1987年3月に一部改正された。

1991年7月からの全面実施という計画で進められた天然添加物の合成添加物と同様の表示義務化に関しては、小麦グルテン、同分解物が「Bリスト」に指定されたため、本会として統一見解を取りまとめ、関係方面に対応した。

植物性たん白普及拡大事業の一環として、その利用で顕著な功績のあった者を表彰する制度が1992年度からスタートし、この年はユーザー2社に対し会長から感謝状と記念品を贈っている。

一方、関税引下げは困難として農林水産省に要請してきたガット・ウルグアイラウンド交渉により、植物性たん白の一部について30%の関税引下げを強いられる結果となった。

植物性たん白の1985年、1994年の生産量は、それぞれ61,075トン、62,355トンであった。

### Ⅲ 第3の10年（1995年度～2004年度（平成7年度～16年度））

1995年8月に協会創立20周年を迎えたため、記念誌「その後の10年」を取りまとめた。

この時期には、期限表示への移行とPL法の問題があった。本会では技術部会が主体となって各社の保存データを持ち寄り、植物性たん白の種類ごとに品質の経時変化を検討して標準的な品質保持期限（当時）を設定するとともに、各社が設定する場合のガイドラインを作成している。同時に、「PL警告表示に関するガイドライン」も定めた。

1998年度には日本食品標準成分表（五訂）に関する検討が行われた。植物性たん白について、新たに、小麦たん白では粒状とペースト状、大豆たん白では粉末状の濃縮と分離、粒状及び繊維状について、委託分析した結果を（社）資源協会へ提出している。また、「植物性たん白」という名称の検討も行われた。

1998年度以降、遺伝子組換え食品の表示問題が農林水産省で、後に厚生省で具体化する。本会は、まず農林水産省の表示基準作成に対してコスト等の面からむしろ「（組換え体が）入っていない」とする表示を検討すべきであるなどを内容とする要望を行った。（財）食品産業センターは米国及びカナダの大豆、とうもろこしの流通実態を調査してこれをマニュアルに取りまとめたが、本会もこれに参加した。また、Codex バイオテクノロジー応用食品特別部会が国内で開催され、本会は1999、2000、2001、2002年度に参加した。

1999年度は米国において、2000年度は欧州において、植物性たん白食品に関する研修、調査が行われた。

また、1999年度には本会の定款変更が行われた。これは、「農林水産大臣の所管に属する公益法人の取扱方針について」等に基づく変更で、理事について同一親族又は特定企業関係者の割合を制限するなどかなり広範な内容となっている。

2000年度に本会ホームページを作成した。2002年度にコンテンツの一部を改訂し、2003年度には会員ホームページとのリンク設定を行った。

2001年度以降、JAS規格の見直しが問題となる。1999年の法律改正時にJAS規格は5年ごとに見直すとされたことを受けて、2001年に見直し基準が制定された。当初の基準案に「増量剂的な」があり、また基準そのものに事業者数などの制約があったために、規格の存続を希望する本会は当局にそのための要望書を提出した。その結果、規格の存続が認められ、本会は直ちに技術部会を開いて規格改正の検討を開始した。その後、農林水産省内の手続きに移行して、2004年3月のJAS調査会総会で改正案が承認された。

また、農林水産省は、自民党農林水産部会の決議（2002年9月）等もあって食品の原料原産地の表示を進めているが、2004年3月の発表によれば豆類であっても豆腐、納豆は義務表示から除かれている。

国際面では、WTOとFTAの交渉がある。WTOについては2004年8月に「交渉の枠組みと今後のスケジュール」がまとめられたが、個別の関税削減等の具体的な交渉は今後の議論に委ねられることとなった。また、FTAについては、韓国、タイ、マレーシア、フィリピンなどと交渉が行われていた。

その他、植物性たん白に直接係るものではないが、アレルギーを含む食品の表示、加工でん粉の添加物指定、残留農薬のポジティブリスト化などの問題が提起された。

植物性たん白の1995年、2004年の生産量は、それぞれ63,753トン、62,126トンであった。

#### IV 第4の10年（2005年度～2014年度（平成17年度～26年度））

2005年8月に協会創立30周年を迎えたため、30周年記念誌を取りまとめ、翌年5月に30周年記念懇親会を開催した。また、2005年に植物性たん白食品に係る学識者、流通業者及び消費者からなる「植物性たん白食品普及推進委員会」を開催し、食育の観点を踏まえつつ、地域食料と組み合わせた植物性たん白の普及・推進を行った。

2007年には、協会PR用のポスターを作成し、パンフレットを改訂した。同年8月号の週刊文春の記事の中に「大豆タンパクとは、油や醤油を作った搾りかすの大豆のこと。冷凍食品やレトルト食品の表示で、肉と一緒に大豆タンパクや香料が書かれているものは、このような方法でコストを下げていると疑うべきだ」との表現があった。協会がこれについて抗議し、週刊文春側は事実誤認について認めた。

2008年の食品の偽装表示等消費者の信頼を揺るがす不祥事の発生を受けて、農林水産省からの要請を受け「信頼性向上自主行動計画」を総会で決議した。

2009年にJAS規格の賞味期限について、関係各社の意見を集約し、協会として「植物性たん白の賞味期限に関するガイドライン」を取りまとめた。

2010年9月には不二プロテインテクノロジー(株)が解散し、その組織が不二製油(株)に移行した。このため、翌年の5月に理事定数を8名から7名に変更するため定款を改正した。

また、これまで農林水産省が実施していた植物たん白生産出荷利用調査を2011年から協会が実施することとなった。

2012年10月から(株)J-オイルミルズが協会に加入した。

2013年に公益法人改革の一環として、社団法人から一般社団法人に移行した。

2014年8月の農林物資規格調査会において、植物たん白のJAS規格が改正され、植物たん白質含有率を算出する際の測定方法として、従来ケルダール法に加え、燃焼法が追加された。その際、2つの分析方法から算出される分析値の間に格差があるため、補正係数が導入されることとなった（主原料が大豆又は脱脂大豆のもの0.986、主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるもの0.993）。

植物性たん白の2005年、2014年の生産量は、それぞれ64,573トン、44,352トンであった（注）。

注：2011年から農林水産省が実施していた植物たん白生産出荷統計を協会が実施することになり、2009年までの数値と2010年以降の数値の間に連続性がないことに留意する必要がある。



## 第3章 協会のこの10年



## I 2015年度（平成27年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2015年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 2013年度における我が国の第1次産業（農林漁業）、第2次産業（関連製造業）、第3次産業（流通・飲食業）を含めた農業・食料関連産業の国内生産額は97兆6千億円で、全産業の国内生産額からみても重要な分野の一つ。このうち、食品産業の国内生産額は81兆円で、農業・食料関連産業の8割を占める。
- 食品産業は、国内農業とも深く結び付いており、国産食用農林水産物の7割が食品産業向けとなっており、国産農林水産物の最大の仕向先となっている。このため、消費者ニーズを生産者に伝達する役割を担っている。
- 2016年1月に卸売市場における経営戦略の確立や、立地・機能に応じた市場間の役割分担と連携強化、生産者と実需者・消費者の多様化するニーズへの的確な対応等の新たな方向性を示した第10次「卸売市場整備基本方針」を策定。
- 食品小売業の業態別の食料品販売額は、スーパーマーケット、コンビニエンスストアが増加傾向にある一方、百貨店は横ばい。スーパーマーケットでは近年、そう菜の販売額が大きな伸びを示していることが増加の要因。また、売上げの63%が食料品であるコンビニエンスストアでは、そう菜とカウンターで提供するコーヒーが好調に推移し、客単価も上昇。
- 2014年の外食産業の市場規模は24兆円と推計されており、一人当たり外食支出額の増加や訪日外国人の増加により、近年は回復傾向で推移。また、中食産業の市場規模は6兆円と推計されており、食の簡便化志向や世帯構造の変化等を要因に緩やかな増加傾向で推移。
- 高齢化の進展により、介護食品の潜在的なニーズが急拡大しており、潜在的な市場規模は2兆9千億円と試算。農林水産省では、これまで介護食品と呼ばれてきたものの範囲を、噛むことや飲み込むことが難しい人向けの食品だけでなく、健康維持のために栄養補給が必要な人向けの食品として広く捉え、その愛称を「スマイルケア食」に決定。利用者がそれぞれの状態にあった商品を選択できるよう、「赤」「黄」「青」のマークを表示する早見表「新しい介護食品（スマイルケア食）の選び方」を整備し、公表。
- 国内市場が人口減少・高齢化等を背景に縮小傾向にあることから、食料品製造業では、成長戦略を海外進出に求める動きが加速しており、食料品製造業等の海外現地法人企業数は増加傾向。海外現地法人の売上高は2008年以降増加しており、特にアジアの割合が高い。
- 農林水産省は、2014年6月に策定された、世界的なフードバリューチェーンの構築のための基本戦略や地域別戦略等を示した「グローバル・フードバリューチェーン戦略」に基づき、官民合同での二国間政策対話や現地視察、多様な食関連企業の参画による官民協議会等を実施。ベトナム政府と両国の民間企業と協力して、ベトナムにおけるフードバリューチェーン構築のための中長期ビジョンを策定。2015年8月の日越農業協力対話第2回ハイレベル会合において承認された。
- 農林水産省では、食品リサイクル法に基づき、食品循環資源の再生利用等を総合的かつ計画的に推進するため、おおむね5年ごとに基本方針を策定。2015年7月に新たな基本

方針を策定し、2019 年度までの再生利用等実施率目標を食品製造業 95%、食品卸売業 70%、食品小売業 55%、外食産業 50%へ引き上げた。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2015 年の国内生産量は 44,863 トン (大豆系 37,122 トン、小麦系 7,741 トン) で、対前年比 101.2%であった。また、出荷・自社使用量は 59,034 トンで、対前年比 102.3%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2015 年の JAS 格付依頼数量は 32,759 トン (乾燥品 30,893 トン、ペースト状 1,743 トン、冷凍品 122 トン) で、対前年比 98.7%であった。
- 財務省「貿易統計」によれば、2015 年の輸入数量は 44,456 トン (大豆系 24,661 トン、小麦系 19,796 トン) で対前年比 100.2%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発等に関する事業

ア. 行政、関係業界等の主催事業への参画

- 農林水産省の環太平洋パートナーシップ (TPP) の合意内容及び対策についての説明会 (計 4 回) に出席。また、行政機関 (消費者庁、厚生労働省等を含む) による食品の衛生管理・表示、健康・介護食品等に関する検討会議等の傍聴を通じて、関連情報の収集に努めた。
- 日本栄養改善学会学術総会 (福岡県下) に参加し、9 月 26 日に日本医療栄養センター井上正子所長の研究成果「植物性たん白の普及活動に関する研究」を発表いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- 日本臨床・公衆衛生研究会、(一社) 日本病態栄養学会、(公社) 日本食品科学工学会等の主催行事に参加し、関連情報の収集、意見交換等に努めた。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会 (計 6 回) 等に参加し、食品産業政策の展開方向に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集に努めた。
- (公社) 日本給食サービス協会ほか主催のフード・ケータリングショー (2 月 17 日) に参加したほか、米国大豆輸出協会主催の米国大豆バイヤーズ・アウトルック・コンファレンス (11 月 20 日) 及びカナダ大使館主催のカナダ食品大豆セミナー (2 月 18 日) に参加し、植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集に努めた。
- (株) 食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2015 (国際食品素材/添加物展・会議、5 月 20 日~22 日) に協賛・参加し、日本医療栄養センター井上正子所長に「日本人の健康づくりに活躍する植物たん白の働き」、不二製油(株)未来創造研究所の高松清治副所長に「スポーツ栄養における植物蛋白の役割」について講演いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- その他の各種食品関係行事・イベントにも後援・協力・参加した。

イ. パンフレット等の作成

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備した。

ウ. 試供品等の配布

- 植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集の配布を行った。

エ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者との懇談会（5月26日）を開催するとともに、関係各紙誌に協会広告、会長年頭所感を掲載した。また、一般報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ、法人情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの問合せに対応した。

(2) 植物性たん白食品の規格及び技術調査に関する事業

ア. JAS 規格

- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会（7月15日及び1月27日）に出席し、JAS規格とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会（12月4日）に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理等について」の講義を行うとともに、同協会が主催する JAS 公平性委員会（2月4日）に出席した。
- JAS 規格中の「かみごたえ」の測定機器であるテクスチュロメーターの現状と対応について、日本穀物検定協会からの説明を受けて協議・調整を行った。

イ. Codex 等への対応

- 技術部会の活動として、9月9日に技術研修会を開催した。茨城県下を訪問し、①食と農の科学館及び②食品総合研究所において研究成果の説明を受けるとともに、研究施設等の見学、意見交換等を実施した。
- 12月16日、大豆たん白の窒素－たんぱく質換算係数の変更に伴う問題点について、農林水産省に申入れを行った。

(3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

ア. 植物性たん白食品に関する情報（生産・出荷、JAS 格付、輸入等）の収集・提供

- 植物性たん白の生産・出荷量、JAS 格付検査依頼実績、輸入実績等の統計情報を定期的に収集・提供した。その一環として生産・出荷統計協力企業の一部を訪問し、パンフレットの配付、意見交換等を行い、引き続き協力を要請した。

イ. 現地研究会の実施

- 運営委員会の活動として、10月15日～17日に現地研究会を開催した。石川県下を訪問し、①石川県農林総合研究センター、②佃食品(株)、③(株)柴舟小出、④加賀麩司 宮田及び⑤(株)スギヨにおいて事業・業務について説明を受けるとともに、施設見学、意見交換等を実施した。

#### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、2月16日に製粉会館において、技術セミナーを開催した。①農林水産省食料産業局の勝野美江食料産業調査官に「食品産業にとってのTPP協定の影響と対応方向」、②食品総合研究所の小堀真珠子上席研究員に「機能性表示食品制度と食品産業としての対応方向」についてご講演いただくとともに、意見交換を実施した。
- 技術セミナーは、毎年定期的を開催し、大豆や小麦たん白に関する情報のみならず、国際交渉、食品表示、世界のベジタリアンの動向、スポーツ栄養学など幅広い分野の最新の情報を会員企業の役職員に提供している。〈第4章のIを参照〉

※第3章において上記のような下線を引いた文章が10か所あります。それぞれ、第4章のIからXに対応しています。(以下、同じ)

#### (5) 行政情報への対応

- 食品の安全・安心への関心の高まり、規格・表示の厳密化、国際化等に対応するため正確な行政情報の収集、提供に努めた。
- 2016年1月に、農林水産省の「食品事業者の5つの基本原則」が改定されたことを踏まえ、業界全体として植物性たん白の安全性や品質を確保し、消費者から信頼され続けるよう、「日本植物蛋白食品協会 信頼性向上自主行動計画」を策定し、総会において決議した。〈第4章のIIを参照〉

#### (6) 創立40周年記念パーティーと40周年記念誌の発行

- 2016年5月9日に創立40周年記念パーティーを開催することとし、その企画・準備を行った。
- 「40周年記念誌」を発行するため、事務局が中心となって原稿作成を進めた。

#### (7) その他

- 関係法令、定款等に則り、円滑かつ適切な協会運営に努めた。
- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

## II 2016年度（平成28年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2016年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、国内農林水産業と深く結びついており、国産農林水産物の仕向先の7割が食品産業。また、中小・零細企業が大部分を占める食品産業は、2015年において、全産業の国内生産額の9.5%、就業者総数の12%を占め、地域における主要産業の一つとして、農産物の出荷先となるだけでなく、雇用の場を提供している。
- 食品産業動向調査の景況D Iを見ると、食品産業は全産業に比べて振幅が小さいことから、その時々々の景気に左右されにくい産業と言える。
- 我が国の消費者向けの電子商取引の全市場規模は、2015年で13兆8千億円。商品分類別に見ると、食品、飲料、酒類は1兆3千億円と全体の1割を占める最大のセクターである。今後、高齢者や共働き世帯が増加する中で、食品、飲料、酒類の電子商取引は、伸びていくものと見込まれる。
- 2015年の外食産業の市場規模は25兆2千億円と推計されており、訪日外国人旅行者の増加や一人当たり外食支出額の増加等により、近年は回復傾向で推移。また、中食産業の市場規模は6兆6千億円と推計されており、高齢者や共働き世帯の増加等により、増加傾向で推移。
- 農林水産省では、栄養面や噛むこと、飲み込むことなどの食機能に配慮した新しい介護食品を「スマイルケア食」として位置づけ、それぞれの状態に応じた商品選択に寄与する表示を作成。健康維持のために栄養補給が必要な人向け食品を「青」マーク、噛（か）むことに問題がある人向け食品を「黄」マーク、飲み込むことに問題がある人向け食品を「赤」マークとする識別マークの運用を2016年から開始した。
- 全国的に「おいしい食べ物を適量で残さずに食べきる運動（食べきり運動）」等を実施することにより、3R（Reduce、Reuse、Recycle）を推進。食品ロスの削減を目的として、2016年10月に、全国18道県、57市区町が参加し、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が設立された。
- 農林水産省では、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。この国民運動の一環として、加工食品の小売業者への納品期限の見直し、賞味期限の年月表示化、外食における食べきり等を推進。また、2016年11月に、「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」を作成公表し、フードバンク活動を行う団体の信頼性向上のための活動を総合的に支援。
- 農林水産省では、発生した食品廃棄物等の有効活用に向けて、食品リサイクル法に基づき2015年に策定した基本方針において、2019年度までの再生利用等実施率目標を食品製造業95%、食品卸売業70%、食品小売業55%、外食産業50%と設定。
- 不二製油㈱は、大阪府泉佐野市に本社を置く、業務用の油脂、チョコレート、大豆たん白食品等を製造・販売する企業。同社は、豆乳の低脂肪豆乳と豆乳クリームへの分離に成功（USS製法）。同製法により開発された商品は、大豆の健康機能が評価され、米国、ヨーロッパ、アジア等に輸出されている。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2016年の国内生産量は45,814トン(大豆系38,330トン、小麦系7,484トン)で、対前年比102.1%であった。また、同年の植物性たん白の出荷・自社使用量は60,337トンで、対前年比102.2%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2016年のJAS格付依頼数量は32,852トン(乾燥品31,243トン、ペースト状1,525トン、冷凍品84トン)で、対前年比100.3%であった。
- 財務省「貿易統計」によれば、2016年の輸入数量は47,028トン(大豆系26,528トン、小麦系20,501トン)で対前年比105.8%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備した。

イ. 試供品等の配布

- 植物性たん白のパンフレット、試供品、レシピ集等の配布を行った。

ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者との懇談会(5月23日)を開催するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ、法人情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの問合せに対応した。

エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- (株)食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2016 (国際食品素材/添加物展・会議、5月18日~20日)に協賛・参加し、日本医療栄養センター井上正子所長に「日本人の健康づくりに活躍する植物たん白の働き~脳の働きを活発にするブレイン フード(健脳食)としての植物性たん白の可能性~」、不二製油(株) 開発部門 価値づくり市場開発室第三グループの工藤透グループリーダーに「大豆たん白の機能性と加工食品への応用」についてご講演いただいた。加えて、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- 第63回日本栄養改善学会学術総会(9月7日~9日)に参加し、日本医療栄養センター井上正子所長の研究成果「植物性たん白の普及活動に関する研究」を発表いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- 日本食糧新聞社主催のファベックス2016(惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展、4月13日~15日)、NPO法人ベジカルチャーネットワーク主催の東京ベジフードフェスタ2016(10月29日~30日)、農林水産省及び(公財)日本農林

漁業振興会主催の農林水産祭・実りのフェスティバル(11月11日～12日)をはじめ、各種食品関係イベント等に後援・協力・参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 規格

- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会(7月6日及び11月28日)に出席し、JAS規格とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会主催のJAS品質管理責任者講習会(12月2日)に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理等について」の講義を行うとともに、同協会が主催するJAS公平性委員会(1月18日)に出席した。
- 大豆たん白の窒素-たんぱく質換算係数に関して、JAS規格、食品表示基準、日本食品標準成分表等における記載内容・経緯等についての情報収集を行うとともに、当業界にとっての問題意識、要望等について関係機関へ説明・要請を行った。

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、9月27日～28日に技術研修会を開催した。兵庫県内及び鳥取県内を訪問し、(一財) 日本穀物検定協会神戸分析センター、(株)ちむら及び鳥取県産業技術センター食品開発研究所において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。
- (一社) 日本食品機械工業会主催のFOOMA JAPAN 2016(国際食品工業展、6月7日～10日)、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会2016(11月2日)等の技術開発・改善に関するイベント等に協賛・参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 厚生労働省等の食品衛生管理の国際標準化(HACCPの制度化)についての説明会(10月31日及び1月30日)及び消費者庁等の加工食品の原料原産地表示制度についての説明会(11月10日及び12月21日)に出席したほか、行政機関(農林水産省、財務省、経済産業省を含む)等による食品に関係する各種法令・制度についての説明会等への出席を通じて、関連情報の収集に努めた。
- 日本臨床・公衆栄養研究会の講演会(6月18日、9月17日及び2月18日)に出席したほか、第63回日本栄養改善学会学術総会(9月7日～9日)、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会2016(11月2日)等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集に努めた。

- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会(計6回)等に参加し、食品産業政策の展開方向に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集に努めた。
- (一社) 日本農林規格協会、食品関連産業国際標準システム・食品トレーサビリティ協議会等のセミナーに参加し、関連情報の収集に努めた。
- 米国大豆輸出協会主催の米国大豆・油脂セミナー(8月2日)及び2016米国大豆バイヤーズ・アウトLOOK・コンファレンス(11月17日)及びSoy Canada主催のカナダ食品大豆セミナー(2月23日)に参加し、植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集に努めた。

#### イ. 調査研究

- 日本医療栄養センターが行う植物性たん白の普及活動に関する研究に対して助成した。

#### ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、10月6日～8日に現地研究会を開催した。山口県内及び福岡県内を訪問し、(株)ヤナギヤ、山口県産業技術センター、フジミツ(株)、林兼産業(株)等において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、2月14日に製粉会館において、技術セミナーを開催した。日本医療栄養センター井上正子所長に「植物性たん白の栄養・生理機能」、宮城大学池戸重信名誉教授に「食品表示を巡る最新の動向」についてご講演いただくとともに、意見交換を実施した。

### (5) 創立40周年記念事業

- 5月9日にKKRホテル東京において、関係官庁・団体、報道機関、会員、賛助会員の出席をいただき、創立40周年記念パーティーを開催した。
- 40周年記念誌を発刊し、記念パーティーへの出席者に配付するとともに、関係機関・団体等へ送付した。また、国立国会図書館への納本を行った。

### (6) その他

#### ア. 協会運営

- 関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

#### イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

### Ⅲ 2017年度（平成29年度）

#### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2017年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、国内農林水産業と深く結び付いており、国産食用農林水産物の用途別仕向割合を見ると、金額ベースで食品製造業仕向が59.4%、外食産業仕向が9.2%となっている。また、食品製造業における加工原材料調達割合を見ると、金額ベースで国産食用農林水産物が7割を占める。
- 大部分が中小零細企業である食品製造業は、国産食用農林水産物の重要な仕向先であることに加え、雇用の場を提供しており、地方創生と地域経済の活性化に欠かせない存在。しかしながら、食品製造業の従業者一人当たりの付加価値額は、製造業全体（1,332万円）の66%に相当する882万円と低位。消費者ニーズを的確に捉えた付加価値の向上やIoT・ロボット技術の導入等による労働生産性の向上が重要。
- 2017年8月に施行された農業競争力強化支援法は、農産物流通・加工に関する事業再編の取組を推進しており、事業再編計画の認定を受けることにより、株式会社日本政策金融公庫による低利融資や税制上の支援措置を活用できる。
- 物販系分野の消費者向け電子商取引の市場規模は、2016年度で8兆円。このうち食品等は2割に相当する1兆5千億円。食品等は、全取引額に占める電子商取引の割合が他の分類に比べて小さいものの、高齢化の進行や共働き世帯の増加等により宅配ニーズが高まり、食品宅配事業へ参入する事業者も見られ、消費者向け電子商取引は引き続き堅調に推移すると見込まれる。
- 外食産業の市場規模は、訪日外国人旅行者の増加や一人当たり外食支出額の上昇等により2012年からは増加傾向で推移しており、2016年には25兆4千億円となった。また、同年の中食産業の市場規模は7兆円。
- 消費者による農林水産物の購入先は、従来の食品スーパー中心から、直売所、コンビニエンスストア、ドラッグストア、インターネット販売等へと広がりを見せ、それぞれの購入先に応じて流通チャネルも多様化。今後、ライフスタイルの変化等によりこの傾向が更に進むと見込まれる中、より効率的で有利な流通を求める流通業者・実需者と生産者の直接取引が拡大すると考えられる。
- 政府は、官民による対話等を通じて食品産業の海外展開を促進する環境整備を進めており、2017年度には、農業・食品関連産業に係る協力覚書に基づいた日インド官民合同作業部会、日露農業関係次官級対話、日アルゼンチン農林水産業・食料産業対話を新たに立ち上げるとともに、東南アジア諸国等との二国間政策対話の開催、官民ミッションの派遣、官民協議会における食品関連企業への投資関連情報の提供等を行った。
- 食品ロスの削減に向けては、小売業者では納品期限の緩和の取組が、食品製造業者では品質保持技術の開発による賞味期限の延長の取組が広がりをみせている。
- 廃棄物の有効活用については、食品リサイクル法の枠組みにより、食品製造業、外食産業等業種別に再生利用等実施率の目標が設定されており、各事業者において取組が進められている。食品製造業では、発生する廃棄物の品質と量が安定していることから多くが家畜の飼料として再生利用されている。一方、外食産業では、廃棄物の分別が困難であること等から焼却処分される割合が高く、より一層の発生抑制と再生利用の推進が必要。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2017年の国内生産量は45,694トン(大豆系38,559トン、小麦系7,135トン)で、対前年比99.7%であった。また、出荷・自社使用量は60,857トンで、対前年比100.9%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2017年の植物性たん白のJAS格付依頼数量は30,095トン(乾燥品28,654トン、ペースト状1,318トン、冷凍品123トン)で、対前年比91.6%であった。
- 財務省「貿易統計」によれば、2017年の輸入数量は49,873トン(大豆系27,746トン、小麦系22,127トン)で対前年比106.0%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備した。

イ. 試供品等の配布

- 各種イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白のパンフレット、試供品、レシピ集等の配布を行った。

ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者との懇談会(5月22日)を開催するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ、法人情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せに対応した。

エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- (株)食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2017(国際食品素材/添加物展・会議、5月24日～26日)に協賛・参加し、日本医療栄養センター井上正子所長に「植物性たん白の栄養・生理機能」、不二製油(株)高松清治氏に「スポーツ栄養と植物性たん白 ～健康長寿に向けた筋肉メンテナンスのすすめ～」についてご講演いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- 第64回日本栄養改善学会学術総会(9月13日～15日)に参加し、日本医療栄養センター井上正子所長の研究成果「植物性たん白の普及活動に関する研究」を発表いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布した。
- 日本食糧新聞社主催のファベックス2017(惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展)、(一社)日本食品機械工業会主催のFOOMA JAPAN 2017(国際食品工業展)、農林水産省及び(公財)日本農林漁業振興会主催の農林水産祭・実りのフェスティバルをはじめ、各種食品関係イベント等に後援・協力・参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 規格

- 農林水産省の新たな JAS 制度説明会、(一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等に出席し、JAS 規格とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- 消費者庁等の加工食品の原料原産地表示制度についての説明会に出席するとともに、消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」の傍聴を通じて、関連情報の収集に努めた。
- (一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理等について」の講義を行うとともに、同協会が主催する JAS 公平性委員会に出席した。
- 大豆たん白の窒素-たんぱく質換算係数に関して、換算係数ワーキング・グループを設置した。また、JAS 規格、食品表示基準、日本食品標準成分表等に加え、諸外国・国際機関の規格・基準における記載内容・経緯等についての情報収集を行うとともに、当業界にとっての問題意識、要望等について文部科学省、消費者庁等への説明・要請を行った。

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会(10月11日~12日)を開催した。広島県内を訪問し、広島県食品工業技術センター、福留ハム(株)及びオタフクソース(株)において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。
- UBMメディア(株)主催の食品開発展 2017、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会 2017 等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、内閣官房、公正取引委員会、財務省、経済産業省等の行政機関による食品に関係する各種法令・制度・事業、国際関係についての説明会等への出席を通じて、関連情報の収集に努めた。
- 日本臨床・公衆栄養研究会の講演会に出席したほか、第 64 回日本栄養改善学会学術総会、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会 2017 等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集に努めた。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に出席し、食品産業政策の展開方向に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集に努めた。
- (一社) 日本農林規格協会、食品関連産業国際標準システム・食品トレーサビリティ協議会等のセミナーに出席し、関連情報の収集に努めた。

- 米国大豆輸出協会主催の 2017 米国大豆バイヤーズ・アウトルック・コンファレンス及び Soy Canada 主催のカナダ食品大豆セミナーに参加し、植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集に努めた。

イ. 調査研究

- 日本医療栄養センターが行う植物性たん白の普及活動に関する研究（第 64 回日本栄養改善学会学術総会で発表）に対して助成した。

ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（10 月 26 日～28 日）を開催した。徳島県内及び高知県内を訪問し、大塚製薬㈱、馬路村農協、㈱アオイコーポレーション及び(有)横山製麩所において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

(4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、2 月 20 日に製粉会館において技術セミナーを開催した。農林水産省食品製造課の杉田敬一課長補佐に「食品の国際認証と食品企業の対応」、NPO 法人日本ハラール協会の伊藤健理事に「ハラール認証とは何か～認証に期待する効果とは～」についてご講演いただくとともに、意見交換を実施した。

(5) その他

ア. 協会運営

- 関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

#### IV 2018年度（平成30年度）

##### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2018年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食料産業は、農水産業をはじめとして、食品製造業、食品流通業、外食産業、これらに関連する資材供給産業、流通産業といった食にかかわるすべての産業によって構成される。これらの産業は、それぞれ食料の生産・加工・流通等の機能を担っており、生産から消費に至る食料供給の連鎖体系を構築している。この体系の川上に位置する農水産物の国内生産が12兆円であるのに対し、加工・外食等の段階を経るにつれて経済価値が高まり、川下に位置する飲食費の最終消費額は80兆円。
- 食料産業を取り巻く環境は変化を続けており、消費者ニーズも多様化している。例えば、飲食費の最終消費額の内訳をみると、食の外部化や簡便化を反映して、加工品と外食を合わせた割合は1980年に7割だったが、20年後の2000年には8割に上昇。また、消費者の食品についての健康・安全志向が強くなっている。
- 輸入品との競合が激化し、生産から消費に至る食料供給の各段階で輸入品の流入が目立っている。輸入品の方が割安であることや、大量かつ均質な農産物を安定的に調達したいとのニーズから、実需者が国外の産地から農産物を仕入れるようになってきている。人口が減少局面にあるなか、今後、食料産業の国内市場規模は縮小を続けるおそれがある。この結果、限られた市場において、国産品と輸入品の競合が一層激しくなると見込まれる。
- 最近、新興企業が革新的な生産技術や経営ノウハウを導入し、農産物の生産・販売に取り組むいわゆる農業ベンチャーの事例が見られる。これらの企業は、情報技術（IT）やバイオ技術等を駆使して、消費者や実需者からの多様なニーズを満たすことに成功している。
- 食品産業から発生する食品廃棄物については、2017年度で発生量が約1千100万トンとなっており、発生抑制が進んでいるとは言い難い。その一方、食品廃棄物等の肥料や飼料等への再生利用等実施率は、食品産業全体として2017年度に52%まで上昇。実施率を業種ごとにみると、食品製造業で80%を超える一方、外食産業では20%程度にとどまっている。
- 我が国の食品産業は、海外への展開が欧米の食品産業に比べて遅れている。世界各国の主要な食品製造企業の地域別売上構成をみると、欧米の代表的な企業は国外販売の割合が10%を超えるものが多く、なかには80%以上の企業もある。これに対し、国内の代表的な企業の海外売上比率は、ほとんどが10%未満で、例外的に20%台の企業がみられる。
- 東アジア各国は高い経済成長を続け、我が国とは共通の食文化を有する。このような魅力的な市場に着目して、政府は、東アジア食品産業共同体構想を2006年に「21世紀新農政2006」のなかで打ち出し、食品産業の海外投資を促進している。本構想のねらいは、東アジアの活力を活かして食品産業の経営体質と国際競争力を強化し、ひいては輸出市場を開拓することにある。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2018年の国内生産量は45,328トン(大豆系38,682トン、小麦系6,646トン)で、対前年比99.2%であった。また、出荷・自社使用量は61,752トンで、対前年比101.5%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2018年のJAS格付依頼数量は29,173トン(乾燥品27,977トン、ペースト状1,039トン、冷凍品157トン)で、対前年比96.9%であった。
- 財務省「貿易統計」によれば、2018年の輸入数量は50,662トン(大豆系27,157トン、小麦系23,505トン)で対前年比101.6%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備・更新した。

イ. 試供品等の配布

- 各種イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。

ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ、協会活動情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せに対応した。

エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- (株)食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2018 (国際食品素材/添加物展・会議、5月16日～18日) に協賛・参加し、日本医療栄養センター井上正子所長に「植物性たん白の栄養・生理機能」、不二製油(株)高松清治氏に「健康と環境から見た植物たん白の意義」についてご講演いただくとともに、植物性たん白の試供品、パンフレット及びレシピ集を配布した。
- 第65回日本栄養改善学会学術総会(9月3日～5日)に参加し、日本医療栄養センター井上正子所長の研究成果「植物性たん白の普及活動に関する研究」を発表いただくとともに、植物性たん白の試供品、パンフレット及びレシピ集を配布した。
- 日本食糧新聞社主催のファベックス2018(惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展)、(一社)日本食品機械工業会主催のFOOMA JAPAN 2018(国際食品工業展)、農林水産省及び(公財)日本農林漁業振興会主催の農林水産祭・実りのフェスティバルをはじめ、各種食品関係イベント等に後援・協力・協賛・参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 規格

- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等へ出席し、JAS とその運用に関する情報収集、意見交換等を行うとともに、技術部会が中心となって植物性たん白の JAS の改正についての検討を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会の JAS 公平性委員会へ出席した。
- 消費者庁等の遺伝子組換え表示制度についての説明会への出席、内閣府の消費者委員会食品表示部会の傍聴等を通じて、関連情報の収集に努めるとともに、食品表示基準の一部改正案に対するパブリックコメントを提出した。
- 厚生労働省等の食品衛生法改正についての説明会へ出席し、関連情報の収集に努めた。
- 食品のたんぱく質表示については、2015年3月の食品表示基準の制定に伴い、従来とは異なる換算係数(6.25から5.71)が適用されることとなった(猶予期間は2020年3月まで)。このため、協会内に換算係数ワーキング・グループを設置し、消費者庁等との調整を経て、「大豆たん白のたんぱく質表示に関するガイドライン」を策定・公表した。<第4章のⅢを参照>

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会(9月20日)を開催した。山梨県及び東京都内を訪問し、山梨県産業技術センター、(株)桔梗屋及び日本水産(株)八王子総合工場において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。
- UBMメディア(株)主催の食品開発展2018、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会2018等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、法務省、財務省、経済産業省等の行政機関による食品に関する各種法令・制度・事業、国際関係についての説明会等への出席を通じて、関連情報の収集に努めた。
- 日本臨床・公衆栄養研究会の講演会へ出席したほか、第65回日本栄養改善学会学術総会、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会2018等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集に努めた。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等へ出席し、食品産業政策の展開方向に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集に努めた。また、(一社) 日本農林規格協会等のセミナーへ出席し、関連情報の収集に努めた。

- 米国大豆輸出協会主催の 2018 米国大豆バイヤーズ・アウトルック・コンファレンス及び Soy Canada 主催のカナダ食品大豆セミナーに参加し、植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集に努めた。

イ. 調査研究

- 日本医療栄養センターが行う植物性たん白の普及活動に関する研究（第 65 回日本栄養改善学会学術総会で発表）に対して助成した。

ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（10 月 11 日～13 日）を開催した。長崎県内を訪問し、チョーコー醤油味噌協同組合、日本ハムファクトリー(株)、(有)シキシマ、川上製麺及び小浜食糧(株)において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

(4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、2 月 6 日に製粉会館において技術セミナーを開催した。農業・食品産業技術総合研究機構遺伝子組換え研究推進室の四方雅仁主任研究員に「ゲノム編集による品種改良」、湯川食品科学技術士事務所の湯川剛一郎所長に「遺伝子組換え表示見直しの背景と今後の課題」についてご講演いただくとともに、意見交換を実施した。

(5) その他

ア. 協会運営

- 関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

## V 2019 年度（令和元年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2019年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、農林水産業と消費者の間に位置し、食品の生産、流通、消費の各段階において品質と安全性を保ちつつ食品を安定的に供給するとともに、消費者ニーズを生産者に伝達する役割を担っている。我が国の食品製造業は、高い品質やブランド力等の強みを持つ一方で、他の製造業と比べ、雇用人員が不足していること、労働生産性が低いこと等の課題を抱えている。
- 食品産業の国内生産額は、近年増加傾向で推移しており、2018年は99.9兆円となった。なお、全経済活動に占める割合は前年並の9.6%。食品産業は国内の農林水産業と密接に関係しており、国内で生産されている食用農林水産物の67%が食品産業を仕向先としている。
- 食品製造業は、地域の雇用において重要な役割を果たしている。特に北海道と沖縄県では、全製造業の従業員数に占める食品製造業の従業員数の割合が40%を超えている。一方で、食品製造業の労働生産性は、製造業全体に比べて低い水準にとどまっている。
- 農林水産省においては、食品製造業における労働力不足や人材確保難に焦点を当てた議論を行い、2019年7月に「食品製造業における労働力不足克服ビジョン」を取りまとめた。同ビジョンでは、今後の施策の方向性として、「従業員のやる気を育てる」、「IT・機械設備の導入による生産性の向上」、「多様な人材の活用」の3本柱を整理し、それらに関してアプローチを行うことが重要とされた。
- 深刻化する人手不足に対応するため、2019年4月に改正された出入国管理及び難民認定法により、新たな外国人材の受入れのための特定技能制度が創設された。この制度では、飲食料品製造業及び外食業を含む14の特定産業分野が受入対象分野となった。
- 人手不足が深刻化する中で、農林水産省、経済産業省、国土交通省は、食品流通合理化検討会を設置し、具体的な方策の検討を進めた。2018年10月に改正された食品等流通合理化法に基づき、事業者による流通合理化のための取組を支援するため、食品等流通合理化計画の認定制度が創設された。
- 食品ロスを削減するためには、事業者、消費者、行政機関等の多様な主体が連携し、フードチェーン全体で、国民運動として取り組むことが重要。食品業界における食品ロス削減のため、食品製造業、食品卸売業、食品小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」において、(1)納品期限の緩和、(2)賞味期限の年月表示化、(3)賞味期間の延長を進めた。
- 食品リサイクル法に基づく基本方針では、食品関連事業者による食品廃棄物等の発生抑制と飼料や肥料等への再生利用を促進するため、発生抑制の目標を設定するとともに、食品循環資源の再生利用等実施率の目標を業種別（食品製造業、食品小売業、食品卸売業、外食産業）に定めた。
- SDGsにおいて、食品ロス削減に関する目標が設定されたこと等の社会情勢を踏まえ、2019年7月に新たな基本方針を公表。2030年度までに食品関連事業者から発生する食品ロスをサプライチェーン全体で2000年度の発生量（547万t）から半減させるという目標を新たに設定した。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2019年の国内生産量は47,107トン(大豆系40,949トン、小麦系6,158トン)で、対前年比103.9%であった。また、出荷・自社使用量は61,794トンで、対前年比100.1%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2019年のJAS格付依頼数量は28,937トン(乾燥品28,123トン、ペースト状715トン、冷凍品99トン)で、対前年比99.2%であった。
- 財務省「貿易統計」によれば、2019年の輸入数量は47,977トン(大豆系28,100トン、小麦系19,877トン)で対前年比94.7%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備・更新した。

イ. 試供品等の配布

- 各種イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。

ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ・表記、協会活動情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せに対応した。

エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- UBM ジャパン(株)主催の第12回メディアケアフーズ展(1月28日~29日)に参加し、協会展示ブースを設けて、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布してPRするとともに、協会事務局から「植物性たん白 ~その利用と栄養・生理機能~」についてプレゼンテーションを実施した。
- ファベックス 2019(惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展)、東京ビーガングルメ祭り、ifia JAPAN 2019(国際食品素材/添加物展・会議)、(公社)全国学校栄養士協議会の都道府県代表者会議・情報交換会、FOOMA JAPAN 2019(国際食品工業展)、栄養食品素材展、第66回日本栄養改善学会学術総会、農林水産祭・実りのフェスティバルをはじめ、各種食品関係イベント等に後援・協力・協賛・参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 等

- 技術部会を中心に、植物性たん白の JAS の改正（8 月 19 日官報告示）に向けた、① 農林水産省、(独) 農林水産消費安全技術センター及び (一財) 日本穀物検定協会、並びに利害関係者との連絡調整、② JAS 原案作成プロジェクトチーム会合（4 月 16 日）の開催及び農林水産大臣あて申出書の提出、③ 農林水産省の日本農林規格調査会（7 月 9 日）への出席等の対応を行った。
- 上記の結果、JAS 規格中の植物性たん白の「かみごたえ」（堅さ・凝集性）に係る規定の一部（品質基準及び測定方法）が削除された。一方で、日本農林規格調査会において、「かみごたえに係る測定方法」を何らかの形で残すことの重要性が指摘された。この指摘を受け、協会として改正前の規定に基づいた「かみごたえ（堅さ・凝集性）の測定に関するガイドライン（2019 年 9 月）」を定めた。〈第 4 章の IV を参照〉
- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等に出席し、JAS とその運用に関する情報収集、意見交換等を行うとともに、技術部会が中心となって植物性たん白の JAS の次期改正についての検討を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理・格付担当者等専門講習会に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理等について」の講義を行った。また、同協会が主催する JAS 公平性委員会に出席した。
- 消費者庁の食品表示制度説明会への出席、同庁の食品添加物表示制度に関する検討会の傍聴等を通じて、関連情報の収集に努めた。

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会（10 月 2 日～3 日）を開催した。福井県内及び富山県内を訪問し、福井大学、富山県食品研究所及び榊梅かまにおいて事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。
- UBM メディア(株)主催の食品開発展 2019、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会 2019 等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、内閣官房、厚生労働省等の行政機関による食品に係る各種法令・制度・事業、国際関係についての説明会等への出席を通じて、関連情報の収集に努めた。

- 日本臨床・公衆栄養研究会の講演会に出席したほか、第 66 回日本栄養改善学会学術総会、農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門の研究成果展示会 2019 等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集に努めた。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に出席し、食品産業政策に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集に努めた。また、(一社) 日本農林規格協会等のセミナーに出席し、関連情報の収集に努めた。
- 米国大豆輸出協会主催の 2019 米国大豆バイヤーズ・アウトLOOK・コンファレンスに参加し、植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集に努めた。なお、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、カナダ食品大豆セミナーをはじめ、2 月下旬以降に予定されていた多くの催しが中止となった。

#### イ. 調査研究

- 運営委員会及び技術部会において内容、実施機関・団体等を検討し、九州女子大学の巴美樹教授の研究「高齢者の健康寿命延伸に対する植物性たん白摂取による栄養面での効果」に対して助成した。

#### ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（10 月 10 日～11 日）を開催した。香川県内を訪問し、香川大学及び味の素冷凍食品(株)において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

#### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、技術セミナー（2 月 17 日）を開催した。野菜料理家の庄司いずみ氏に「世界のベジタリアン事情と日本のこれから」及び「ベジタリアン/ヴィーガンクッキング実践編」についてご講演いただくとともに、意見交換、懇親会を実施した。

#### (5) その他

##### ア. 協会運営

- 関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

##### イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

## VI 2020年度（令和2年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2020年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、農業と消費者の間に位置し、食品の生産、流通、消費の各段階において品質と安全性を保ちつつ食品を安定的に供給するとともに、消費者ニーズを生産者に伝達する役割も担う。食品産業の国内生産額は、近年増加傾向で推移しており、2019年は、前年と比べ1.0兆円増加し、101.5兆円となった。全経済活動に占める食品産業の割合は9.7%。
- 都道府県別の全製造業の従業者数に占める食品製造業の従業者数の割合を見ると、特に北海道と沖縄県では4割を超えている。これらの地域においては、食品製造業が地域の雇用において重要な役割を果たしている。
- 食品製造業の労働生産性は、依然として製造業全体に比べて低い水準。食品製造業は、小さく、柔らかく、形状が不安定な食品を取り扱うことや、高い安全性やそのための衛生管理が求められること等から機械の導入が困難な場合が多く、多くの人手に頼らざるを得ない面がある。しかし、労働力不足が顕在化する中、現状を打破するためには、従業員が働きやすい環境の整備に努めるとともに、近年発展が著しいIoT等の先端技術の活用による省力化・省人化に取り組むことが重要。
- 我が国の食品産業で雇用されている外国人の主な受入れ対象は、特定技能や技能実習身分に基づく在留資格、資格外活動許可を受けた留学生のアルバイト。我が国の食品産業において、これらの資格により雇用されている外国人は年々増加しており、2020年10月末時点で、飲食料品製造業では13.6万人、外食産業では18.0万人。また、特定技能制度により、雇用されている外国人は、2020年12月末時点で、飲食料品製造業で5,764人、外食産業で998人となっている。
- 食品流通に係る人手不足が深刻化する中で、農林水産省、経済産業省、国土交通省は、2019年より食品流通合理化検討会を開催し、統一規格輸送資材（パレット等）の導入による手荷役から機械荷役への転換、集出荷拠点の集約等や共同配送による効率化、トラック輸送から船舶・鉄道へのモーダルシフト、電子タグ等を活用した商品・物流情報のデータ連携等の現場実装に向けた取組を進めた。
- 2020年6月に施行された食品衛生法等の一部を改正する法律により、2021年6月までに原則として全ての食品等事業者（食品製造、調理、販売等）に、HACCPに沿った衛生管理が求められる。食品製造事業者については、2019年10月時点で、HACCPに沿った衛生管理を導入済み又は導入途中の割合は4割程度にとどまっている。このため、農林水産省は、HACCPの知識を普及する研修や業界団体によるHACCP導入の手引書作成等への支援を行った。
- 近年、輸出の拡大や市場ニーズの多様化が進んでいることから、農林水産省では、農林水産物・食品の品質だけでなく、事業者による農林物資の取扱方法、生産方法、試験方法等について認証する新たなJAS制度を推進。2020年度には、ノングルテン米粉の製造工程管理のJAS等3つの規格を制定。
- 食品産業から発生する食品ロスの一つの要因として、食品小売業者が賞味期間の3分の1を経過した商品の納品を受け付けない、いわゆる3分の1ルールや、多くの加工食品

の賞味期限が年月日表示されているといった商慣習が指摘されたことを踏まえ、農林水産省では、製造・配送・販売にまたがる商慣習の見直しの取組を推進。

- 2019年5月に環境省、経済産業省、農林水産省を始めとする関係省庁が策定したプラスチック資源循環戦略により、使い捨てのプラスチック製容器包装・製品が不必要に使用・廃棄されることのないよう、消費者のライフスタイル変革を促すこととされた。2020年7月には、排出抑制の手段としてプラスチック製買物袋（いわゆるレジ袋）の有料化が義務化された。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2020年の国内生産量は49,993トン(大豆系44,198トン、小麦系5,795トン)で、対前年比106.1%であった。また、出荷・自社使用量は61,647トンで、対前年比99.8%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2020年のJAS格付依頼数量は28,193トン(乾燥品27,730トン、ペースト状464トン)で、対前年比97.4%であった。
- 財務省の貿易統計によれば、2020年の輸入数量は49,640トン(大豆系28,950トン、小麦系20,690トン)で対前年比103.5%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

ア.パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページ及び社名変更があった会員企業名を更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備・更新した。

イ. 試供品等の配布

- イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。

ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会(書面開催)の決議内容等に関する情報提供を行うとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ・表記、会員企業名、協会活動情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せにも対応した。

エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- TSO International(株)主催のCafé&Wellness Week(10月5日~7日)に参加し、カタログ展示ブースにおいて、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布してPRした。
- 新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、多くのイベント等が中止・延期となる中、健康博覧会ウェブセミナー、セミナー「プラントベースフードの日本の市場性と展望を解説する」、農林水産省「消費者の部屋」のJAS特別展示、ファベックス関西

2020、講演会「大豆のはたらき in 福岡」及び健康博覧会 2021 に後援・協力・参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 等

- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等に出席し、JAS とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会が主催する JAS 公平性委員会に出席した。
- 大豆ミート食品類の JAS に関して、大塚食品(株)、(独) 農林水産消費安全技術センター等と意見交換を行うとともに、原案作成 PT 会議に出席した。
- 農林水産省のフードテック研究会及び同官民協議会、消費者庁の食品表示制度説明会への出席等を通じて、関連情報の収集を行った。

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会(9月29日、30日)を開催した。多摩大学ルール形成戦略研究所細胞農業研究会及び長野県工業技術総合センター食品技術部門から業務・技術等についてオンラインで説明を受け、意見交換等を実施した。
- (公社) 日本食品科学工学会ほか主催の食品産業産官学イノベーションセミナー、インフォーマ マーケッツ ジャパン(株)主催の食品開発展 2020、(株)食品化学新聞社主催の「食のミライ技術フェア 2020」、「日経フードテック・カンファレンス 2020」等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、関係行政機関による食品に関係する各種法令・制度・事業及び国際関連情報の収集を行った。
- (公社) 日本食品科学工学会ほか主催の食品産業産官学イノベーションセミナー等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集を行った。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に出席し、食品産業政策に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集を行った。また、(一社) 日本農林規格協会のセミナーへの出席等を通じて、関連情報の収集を行った。
- 米国大豆輸出協会主催の 2020 米国大豆バイヤーズ・アウトルック・カンファレンス、Soy Canada 主催のカナダ産大豆オンラインセミナー等に参加し、国際的な植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集を行った。

- 植物性たん白市場等について、様々な分野での情報交換を行った。

#### イ. 調査研究

- 九州女子大学への研究委託「高齢者の健康寿命延伸に対する植物性たん白摂取による栄養面での効果」について中間報告書の提出を受けた。

#### ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（10月30日～31日）を開催した。神奈川県内及び静岡県内を訪問し、鈴廣かまぼこの里及び麩の菓おふやにおいて事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、技術セミナー（2月3日）を開催した。Innova Market Insightsの田中良介氏に「世界と日本のプロテイントレンド最新状況」、㈱シード・プランニングの長野光氏に「植物由来の代替肉と細胞培養肉の現状と将来展望」についてご講演いただき、ライブ配信、意見交換等を実施した。

### (5) その他

#### ア. 協会運営

- 関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

#### イ. 新型コロナウイルスの感染拡大への対応

- 世界的な感染拡大に対応して、内外の経済・社会への影響等に関する情報収集を行った。
- 協会運営についても、対応方策の検討・試行を行った。

#### ウ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

## VII 2021 年度（令和 3 年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の 2021 年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業の国内生産額は、近年増加傾向で推移していたが、2020 年は新型コロナウイルス感染症の感染拡大により外食産業が大きな影響を受けた。このため、前年に比べ 9 兆 2 千億円減少し 92 兆 1 千億円となった。食品製造業では清涼飲料や酒類の工場出荷額が減少したこと等から前年に比べ 2.8%減少し 36 兆 6 千億円となり、関連流通業はほぼ前年並の 34 兆 9 千億円であった。全経済活動に占める食品産業の割合は 9.4%。
- 2021 年 12 月、政府は「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」を決定。中小企業等が賃上げを確保できるよう支援していくことに併せて、取引事業者全体のパートナーシップにより、労務費、原材料費、エネルギーコストの上昇分を価格に適切に転嫁できるように取り組むこととした。
- 農林水産省では、「食品製造業者・小売業者間における適正取引推進ガイドライン」を策定し、食品製造業者と小売業者との取引関係において、問題となり得る事例等を示し、取引上の法令違反の未然防止、食品製造業者及び小売業者の経営努力が報われる健全な取引を推進。
- 世界的にフードテックを活用した新たなビジネスの創出に関心が高まっている。農林水産省は、2020 年 10 月に立ち上げた「フードテック官民協議会」に設置した作業部会での専門的な議論を通じ、食に関する課題の解決や、フードテックを活用した新たなビジネスの創出に向けた官民連携の取組を推進。
- 農林水産省は、2021 年 6 月に閣議決定された「総合物流施策大綱（2021 年度～2025 年度）」を踏まえ、青果物流通の現状と今後の対応の方向性について関係者が議論・検討する検討会を開催し、流通段階や事業者ごとに規格が一樣でないパレットやコード・情報の標準化等、青果物流通の合理化に向けた取組を進めた。
- 2021 年 6 月から、HACCP に沿った衛生管理が完全施行され、原則全ての食品等事業者（食品製造、調理、販売等）に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化された。農林水産省は、特に、中小規模事業者の HACCP 導入を促進するため Web サイトを通じて情報提供を行った。
- 近年、輸出の拡大や市場ニーズの多様化が進んでいることから、農林水産省では、農林水産物・食品の品質だけでなく、事業者による農林物資の取扱方法、生産方法、試験方法等について認証する新たな JAS 制度を推進しており、2021 年度は、精米、大豆ミート食品類の JAS 等、8 規格を制定した。
- 2021 年 6 月に成立した「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」により、製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体におけるプラスチック資源循環等の取組を促進した。飲料用 PET ボトルの 2020 年度の回収率は前年度から 4 ポイント増加し 97%となり、目標（93%）を達成。農林水産省では、2030 年度までに 100%とすることを新たな目標として設定した。

（2）この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- （一社）日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2021 年の国内生産量は 50,503 トン（大豆系 44,725 トン、小麦系 5,778 トン）で、対前年比 101.0%であった。また、出荷・自

社使用量は 64,512 トンで、対前年比 104.6%であった。

- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2021 年の JAS 格付依頼数量は 27,275 トン (乾燥品 26,837 トン、ペースト状 438 トン) で、対前年比 96.7%であった。
- 財務省の貿易統計によれば、2021 年の輸入数量は 55,023 トン (大豆系 32,756 トン、小麦系 22,268 トン) で対前年比 110.8%であった。

## 2. 協会の活動

### (1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

#### ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレットの統計記載ページを更新するとともに、対外的なプレゼンテーション用資料を整備・更新した。

#### イ. 試供品等の配布

- イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。

#### ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページの内容・構成等をリニューアルし、各種統計データ・表記、協会活動情報等の更新・見直しを行った。また、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せにも対応した。

#### エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- (株)食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2021 (国際食品素材/添加物展・会議、5月12日～14日) に協賛・参加し、不二製油グループ本社(株)の橘伸彦氏に「Plant Based Protein として大豆たん白質のさらなる可能性」をご講演いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布して PR した。
- FOOD STYLE Kyushu 実行委員会主催の FOOD STYLE Kyushu 2021 (11月10日～11日) に参加し、九州女子大学の巴美樹氏に「大豆プロテインのちから」をご講演いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布して PR した。
- 居酒屋 JAPAN 事務局主催の居酒屋 JAPAN2021 (6月30日～7月1日) に参加、東京フードテクノロジーウィーク 2021 運営事務局主催の第2回栄養食品素材展 (9月2日～3日) を後援・参加し、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布して PR した。
- 日本食糧新聞社主催のファベックス 2021 (惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展)、(一社) 日本食品機械工業会主催の FOOMA JAPAN 2021 (国際食品工業展)、(公財) 不二たん白質研究振興財団主催の講演会「大豆のはたらき in 京都」をはじめ各種食品関係イベント等の後援・協力・協賛・参加を行った。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

### ア. JAS 等

- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等に参加し、JAS とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理について」の講義を行うとともに、同協会の JAS 公平性委員会に参加した。
- 大豆ミート食品類の JAS に関して、原案作成 PT 会議、農林水産省の日本農林規格調査会等への出席・傍聴を行った。
- 農林水産省のフードテック官民協議会への出席等を通じて、関連情報の収集を行った。

### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会(9月27日、28日)を開催した。オルガノフードテック(株)及び新潟市農林政策課から業務・技術等についてオンラインで説明を受け、意見交換等を実施した。
- 農業・食品産業技術総合研究機構の食品研究成果展示会 2021、インフォーマ マーケッツ ジャパン(株)主催の食品開発展 2021 等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、関係行政機関による食品に関する各種法令・制度・事業及び国際関連情報の収集を行った。
- (株)新社会システム総合研究所のセミナー等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集を行った。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に参加し、食品産業政策に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集を行った。
- (一社) 日本農林規格協会のセミナー出席等を通じて、関連情報の収集を行った。
- 米国大豆輸出協会主催の 2021 米国大豆バイヤーズ・アウトLOOK会議及び Soy Canada 主催のバーチャルセミナー等に参加し、国際的な植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集を行った。
- 植物性たん白市場等について、様々な分野での情報交換を行った。

#### イ. 調査研究

- FOOD STYLE Kyushu 実行委員会主催の FOOD STYLE Kyushu 2021（11月10日～11日）において、九州女子大学の巴美樹氏に、研究委託「高齢者の健康寿命延伸に対する植物性たん白摂取による栄養面での効果」に関連したご講演をいただいた。

#### ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（10月14日～16日）を開催した。北海道内を訪問し、柳月スイートピア・ガーデン、帯広市川西農業協同組合及び和弘食品(株)において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

#### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、技術セミナー（2月21日）を開催した。(株)NTTデータの三竹瑞穂氏に「食に押し寄せるデジタル化の波」、オイシックス・ラ・大地(株)/Future Food Fund(株)の村田靖雄氏に「米国のフードテック市場との比較から見た日本のフードテック市場の課題と戦略」についてご講演いただき、ライブ配信、意見交換等を実施した。

#### (5) その他

##### ア. 協会運営

- 新型コロナウイルスの感染拡大への対応にも留意しつつ、関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

##### イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

## VIII 2022 年度（令和 4 年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の 2022 年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、農業と消費者の間に位置し、食料の安定供給を担うとともに、国産農林水産物の主要な仕向先として、消費者ニーズを生産者に伝達する役割を担っている。また、多くの雇用や付加価値を生み出すとともに、食品ロスの削減にも重要な役割を果たしている。
- 食品産業の国内生産額は、近年増加傾向で推移していたが、2020 年は新型コロナウイルス感染症の感染拡大により外食産業が大きな影響を受けた。このため、前年に比べ 9 兆 2 千億円減少し 92 兆 1 千億円となった。食品製造業は清涼飲料や酒類の工場出荷額が減少したこと等から前年に比べ 2.8%減少し 36 兆 6 千億円となり、関連流通業はほぼ前年並の 34 兆 9 千億円となった。全経済活動に占める食品産業の割合は 9.4%。
- 農林水産省では、食品産業の現場で特定技能制度による外国人材を円滑に受け入れるため、試験の実施や外国人が働きやすい環境の整備に取り組むなど、食品産業特定技能協議会等を活用し、地域の労働力不足克服に向けた有用な情報を発信。飲食料品製造業分野では外国人材の技能実習から特定技能への移行が拡大。
- 我が国の食品産業は、国内市場の縮小と海外市場の拡大、地球環境の持続性確保への配慮、原材料の安定調達、多様化する消費者ニーズへの対応等、新たな価値を生み出す取組が求められている。このため、2021 年度から、地域の食品産業を中心とした多様な関係者が参画するプラットフォームを形成し、地域の農林水産物を活用したビジネスを継続的に創出する「地域食品産業連携プロジェクト」を推進。
- 世界の食料需要は、2050 年には 2010 年比で 1.7 倍になると想定されており、増大するたんぱく質源の需要に対応するためには、国内の畜産業等の生産基盤を強化することに加え、食に関する先端技術（フードテック）を活用したたんぱく質の供給源の多様化を図ること等により、食料を効率良く持続可能な方式で生産する方法を模索することが重要。
- 2022 年度には、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品に関する JAS 等、5 規格を制定。これらの JAS によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品を求める消費者や、これらの料理を提供する飲食店を求める消費者にアピールすることが可能となった。
- 農林水産省は、事業系食品ロス削減の取組を推進するため、商慣習の見直しのほか、食品製造事業者等による出荷量、気象等のデータや AI を活用した需給予測システム等の構築を推進。また、2019 年 10 月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」において、10 月が「食品ロス削減月間」、10 月 30 日が「食品ロス削減の日」と定められた。

（2）この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- （一社）日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2022 年の国内生産量は 48,761 トン（大豆系 43,015 トン、小麦系 5,745 トン）で、対前年比 96.6%であった。また、出荷・自社使用量は 60,373 トンで、対前年比 93.6%であった。
- （一財）日本穀物検定協会によれば、2022 年の JAS 格付依頼数量は 27,152 トン（乾燥品 26,706 トン、ペースト状 446 トン）で、対前年比 99.5%であった。

- 財務省の貿易統計によれば、2022年の輸入数量は57,316トン（大豆系35,039トン、小麦系22,277トン）で、対前年比104.2%であった。

## 2. 協会の活動

### (1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業

#### ア. パンフレット等の作成・更新

- 植物性たん白のパンフレット（生理機能と健康）の統計記載ページを更新するとともに、新たなパンフレットを作成した。また、対外的なプレゼンテーション用資料を整備・更新した。

#### イ. 試供品等の配布

- イベント会場に加えて、食品関係事業者等からの要望に応じて、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。

#### ウ. 広報

- 食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等にも対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データ・表記、協会活動情報等の更新・見直しを行うとともに、食品関係事業者、一般消費者等からの様々な問合せにも対応した。

#### エ. 外部主催の事業・催し等への参画

- (株)食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2023（国際食品素材/添加物展・会議、5月18日～20日）に協賛・参加し、不二製油グループ本社(株)の橘伸彦氏に「植物性たん白質が社会課題解決とつながる3つの要因」をご講演いただくとともに、植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布してPRを行った。
- 第69回日本栄養改善学会学術総会（9月16日～18日）に出席し、九州女子大学の山本亜衣氏に「硬式野球部の男子大学生におけるソイプロテイン飲料摂取が栄養素摂取量、血液検査、主観的評価へ及ぼす影響」について研究発表いただくとともに、展示ブースで植物性たん白のパンフレット、試供品及びレシピ集を配布してPRを行った。
- (公社)全国学校栄養士協議会の定時総会、農林水産省ほか主催の「第17回食育推進全国大会 in あいち」において、植物性たん白のPRを行った。
- 日本食糧新聞社主催のファベックス2022（惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業務用専門展）、(一社)日本食品機械工業会主催のFOOMA JAPAN 2022（国際食品工業展）、農林水産省ほか主催の農林水産祭、(公財)不二たん白質研究振興財団主催の講演会「大豆のはたらき in 仙台」をはじめ各種食品関係イベント等の後援・協力・協賛・参加を行った。

### (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業

#### ア. JAS等

- (一社)日本農林規格協会の連絡協議会等に出席し、JASとその運用に関する情報収集、意見交換等を行うとともに、次期改正に向けた協会内部の意見集約を行った。
- (一財)日本穀物検定協会主催のJAS品質管理責任者講習会に講師を派遣し、「植物性たん白とその品質管理について」の講義を行うとともに、同協会のJAS公平性委員会に出席した。

- 農林水産省のフードテック官民協議会への出席等を通じて、関連情報を収集した。

#### イ. 技術の開発・改善

- 技術部会の活動として、技術研修会（10月6日～7日）を開催した。秋田県内を訪問し、㈱サノ、聖霊女子短期大学及び秋田県総合食品研究センターにおいて事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。
- 農業・食品産業技術総合研究機構の食品研究成果展示会 2022、インフォーマ マーケッツ ジャパン㈱主催の食品開発展 2022 等の技術開発・改善に関するイベント等に参加した。

### (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業

#### ア. 情報収集

- 植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 農林水産省をはじめ、関係行政機関による食品に関する各種法令・制度・事業及び国際関連情報の収集を行った。
- 第 69 回日本栄養改善学会学術総会等を通じて、研究機関・学会における関連情報の収集を行った。
- (一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に出席し、食品産業政策に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集を行った。また、(一社) 日本農林規格協会のセミナーへの出席等を通じて、関連情報の収集を行った。
- 米国大豆輸出協会主催の米国大豆バイヤーズ・アウトルック会議 2022、カナダ大豆協会主催のカナダ大豆セミナー等に参加し、国際的な植物性たん白の需要・原料事情に関する情報収集を行った。
- 植物性たん白市場等について、様々な分野での情報交換を行った。

#### イ. 調査研究

- 第 69 回日本栄養改善学会学術総会（9月16日～18日）において、九州女子大学の山本亜衣氏に研究委託「高齢者の健康寿命延伸に対する植物性たん白摂取による栄養面での効果」に関連したご講演をいただいた。

#### ウ. 現地研究会

- 運営委員会の活動として、現地研究会（11月23日～25日）を開催した。沖縄県内を訪問し、沖縄県工業技術センター、ぬちまーす観光製塩ファクトリー及び㈱沖縄黒糖において事業・業務等について説明を受け、施設見学、意見交換等を実施した。

### (4) セミナーの開催

- 技術部会の活動として、技術セミナー（2月2日）を開催した。龍谷大学の石原健吾氏に「ゆりかごから墓場までのスポーツ栄養学」、グリコ栄養食品㈱の廣瀬大洋氏に「小麦由来の植物性代替肉素材」についてご講演いただき、ライブ配信、意見交換等を実施した。

(5) その他

ア. 協会運営

- 新型コロナウイルスの感染拡大への対応にも留意しつつ、関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。

イ. その他

- 正会員、賛助会員に対し有用な情報の提供に努めた。

3. 新たな正会員の加入

2022年10月からウィルマージャパン(株)が協会に加入した。

## IX 2023 年度（令和 5 年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の 2023 年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 2022 年の食品産業の国内生産額は、新型コロナウイルス感染症の影響で落ち込んだ  
外食支出が回復しつつあること等から、前年に比べ 4.9%増加し 96 兆 1 千億円とな  
った。大半が中小零細規模の企業であり、経営者の高齢化により事業の継承に課題  
を抱える企業が多数存在。政府は、国産原材料への切替えによる新商品の開発や産  
地との連携強化等を支援。また、フードテック推進ビジョンに基づき、新市場創出  
のための環境整備を推進した。
- 2024 年 1 月 1 日に、石川県能登地方を震源とするマグニチュード 7.6 の地震が発生。  
農林水産省は、1 月 2 日から被災地方公共団体に食料等を送る支援を実施。また、  
食料供給・物流の円滑化や農地・農業用施設等の被害状況確認・早期復旧を図るた  
め、農林水産省職員の現地派遣等を実施。醤油や味噌、菓子、水産加工品等の食品  
企業においては、製造・保管設備の損壊等の甚大な被害が発生。
- 約 30 年にわたるデフレ経済下で、国内の農産物・食品価格はほとんど上昇しないま  
ま推移。消費者も低価格の食料を求め、安売り競争が常態化し、サプライチェ  
ーン全体を通じて食品価格を上げることを敬遠する意識が固定化。生産コストが増  
加しても価格を上げることができない問題が深刻化した。
- 内閣府が 2023 年 9 月～10 月に実施した世論調査によれば、食品価格値上げの許容  
度について、値上げを許容できると考えている人 75.5%。このうち「1 割高までで  
あれば許容できる」と考えている人が 37.5%で最多。一方、直近 2 年間の食品価格  
の高騰への対応として、価格の安いものに切り替えた人が約 6 割。
- 農産物の価格は、流通段階での厳しい価格競争といった様々な要因により、農業生  
産資材等のコスト上昇分を適切に取引価格に転嫁することが難しい状況。このため、  
農産物価格指数の上昇率は、農業生産資材価格指数の上昇率と比べて緩やかな動き  
で推移。農業生産資材の価格高騰は、生産者等の経営コストの増加に直結し、最終  
商品の販売価格に適切に転嫁できなければ、食料安定供給の基盤を弱体化させるお  
それがある。
- 我が国の人口は 2008 年をピークに減少に転じており、今後とも人口減少や高齢化に  
より、食料需要が減少することが見込まれ、国内の食市場が急速に縮小していくこ  
とが避けられない状況。加えて、少子化や高齢化の進展により単身世帯が増えるこ  
とが見込まれ、生鮮食品から調理済み加工食品に需要がシフトすることが予想され  
る。
- 第 213 回通常国会に、食料・農業・農村基本法の一部を改正する法律案を提出。近  
年における世界の食料需給の変動、地球温暖化の進行、我が国における人口減少そ  
の他の食料、農業及び農村をめぐる諸情勢の変化に対応し、食料安全保障の確保、  
環境と調和のとれた食料システムの確立、農業の持続的な発展のための生産性の向  
上、農村における地域社会の維持等を図るため、基本理念を見直し、関連施策等  
を定めるための改正を行うこととした。
- 世界的な食料需給の変化や生産の不安定化等により、食料供給が大幅に減少するリ  
スクが高まっていることを踏まえ、不測時の対応根拠となる法制度を検討。「不測

時における食料安全保障に関する検討会」において、その基本的な考え方を 2023 年 12 月に取りまとめた。政府は、米穀、小麦、大豆等の供給が大幅に不足し、又は不足するおそれが高い事態に対応するため、食料供給困難事態対策本部の設置、当該食料等の安定供給の確保のための出荷若しくは販売の調整又は輸入若しくは生産の促進の要請等の措置を定める「食料供給困難事態対策法案」を第 213 回通常国会に提出。

- 持続可能な食料供給を実現するためには、生産だけでなく、流通、加工、小売等のフードチェーンの各段階の持続性が確保される必要があるとの考え方の下、農林水産省では 2023 年 7 月に「フェアプライスプロジェクト」を立ち上げ、合理的な価格の形成による持続可能な食料供給の実現に向けた理解と共感を深めるための広報活動を実施。また、2023 年 8 月に「適正な価格形成に関する協議会」を設立した。
- 食料安全保障の観点から見ると、サプライチェーンの混乱は食料供給に与える影響が大きいため、その強靱性を確保することが重要な課題。農林水産業分野は、エネルギーの約 9 割以上を化石燃料に依存しており、持続的な発展のためには、化石燃料に依存しない持続可能なエネルギー調達が不可欠。原油価格は、ロシアによるウクライナ侵略直後に大きく上昇し、2022 年度以降はおおむね下落基調にあるものの、高い水準で不安定に推移。供給の大部分を輸入に頼っている一部の食料については、平時から安定的な輸入を確保するため、輸入先国における穀物施設等への投資案件への支援、輸入先国との政府間対話の活用などを推進。
- 農林水産省では、2023 年 8 月に、将来にわたって持続可能な食料システムの実現に向けた具体的な食料施策を整理することを目的として、「食品産業の持続的な発展に向けた検討会」を開催。食品企業が原材料調達に当たって、生産現場の環境・人権に配慮した取組を促進。食品製造業の労働生産性の向上を図るため、AI、ロボット等の先端技術の研究開発、実証・改良から普及までを体系的に支援した。
- 食品ロスの発生量は、2021 年度は前年度に比べ 1 万 t 増加した 523 万 t と推計。うち、一般家庭における発生（家庭系食品ロス）は 244 万 t で食品産業における発生（事業系食品ロス）は 279 万 t。農林水産省では、事業系食品ロスの削減に向け、納品期限緩和等の商慣習の見直しを推進。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2023 年の国内生産量は 48,128 トン（大豆系 42,509 トン、小麦系 5,619 トン）で、対前年比 98.7%であった。また、出荷・自社使用量は 60,896 トンで、対前年比 100.9%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2023 年の JAS 格付依頼数量は 27,533 トン（乾燥品 27,093 トン、ペースト状 440 トン）で、対前年比 101.4%であった。
- 財務省の貿易統計によれば、2023 年の輸入数量は 52,764 トン（大豆系 30,830 トン、小麦系 21,934 トン）で、対前年比 92.1%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業（調査、資料収集、展示会）

- パンフレット等の作成・更新については、植物性たん白の統計データを定期的に更新するとともに、対外的なプレゼンテーション資料（株）食品化学新聞社主催の ifia

JAPAN 2023 用、(一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会用) を整備・更新した。

- 試供品等の配布については、ifia JAPAN 2023、(公社) 全国学校栄養士協議会の定時総会、日本スポーツ栄養学会第 9 回大会への協賛・出展を通じ、植物性たん白の試供品、パンフレット、レシピ集等の配布を行った。
- 広報活動については、食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等に対応した。
- また、協会ホームページについては、各種統計データ、協会活動情報等の更新・見直しを行うとともに、会員専用ページにあったパンフレットやレシピ集を一般の方が閲覧できる「植物性たん白について」のページに移し、パンフレット類のダウンロードも可能にした。加えて、食品関係事業者、一般消費者等からの各種問合せに対応した。
- 外部主催の事業・催し等への参画については、ifia JAPAN 2023 及び日本スポーツ栄養学会第 9 回大会へ協賛・出展した。(公社) 全国学校栄養士協議会の定時総会、農林水産省ほか主催の「第 18 回食育推進全国大会 in 富山」において、植物性たん白の PR を行った。
- 農林水産省及び(公財) 日本農林漁業振興会主催の農林水産祭・実りのフェスティバルを協賛、(公財) 不二たん白質研究振興財団主催の講演会「大豆のはたらき in 大阪」を後援するとともに参加した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業(調査、資料収集)

- JAS については、植物性たん白 JAS 改正に向けた少人数会合((独法) 農林水産消費安全技術センター、(一財) 日本穀物検定協会、会員企業のうち昭和産業(株)、日清オイリオグループ(株)、不二製油(株)の技術部会委員、及び協会事務局)を計 4 回実施し、JAS の植物たん白質含有率の測定方法について、必要な調査と改正申出のための手続きを開始した。<第 4 章の V を参照>
- (一社) 日本農林規格協会の連絡協議会等に出席し、JAS とその運用に関する情報収集、意見交換等を行った。
- (一財) 日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会に出席し、「植物性たん白とその品質管理について」の講義を行った。また、同協会の JAS 公平性委員会に業界団体として出席した。
- 農林水産省のフードテック官民協議会への出席等を通じて、関連情報の収集を行った。
- 技術の開発・改善については、技術部会において技術研修会(10. 24~25)を実施した。味の素(株)九州工場、佐賀大学、福岡県工業技術センター生物食品研究所を訪問し、意見交換。特に、佐賀大学においては、CO2 を活用した大豆育成プロジェクト現場を視察した。
- インフォーママーズ ジャパン(株)主催の食品開発展 2023 に出席した。加えて、農業・食品産業技術総合研究機構の研究成果展示会 2023 にオンライン参加した。

(3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業（調査、資料収集）

- 情報収集については、植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する内外の情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを整備した。
- 食品の安全・安心への関心の高まり、規格・表示の拡充、国際化等に的確に対応するため、行政機関等の情報を含めて、正確かつ速やかな情報収集・提供に努めた。この一環で、(一財) 食品産業センターの企業・団体連絡協議会等に出席し、食品産業政策に関する農林水産省からの説明、食品産業をめぐる諸問題に関する同センターからの説明等を通じて、関連情報の収集を行った。また、(一社) 日本農林規格協会のセミナーへの出席等を通じて、関連情報の収集を行った。
- 国際的な情報については、米国大豆輸出協会主催の米国大豆バイヤーズ・アウトLOOK会議 2023、カナダ大豆協会主催のカナダ大豆セミナー及びネットワークングレセプションに参加し、植物性たん白の需要動向や原料事情に関する情報収集を行った。
- 調査研究については、九州女子大学への研究委託契約（題目：高齢者の健康寿命延伸に対する植物性たん白摂取による栄養面での効果）が、コロナ期間中に終了していたため、新たな方向を検討し、2024 年度から植物たんぱくを利用したレシピ集の編集を開始することとした。
- 現地研究会については、運営委員会において、現地研究会（2024. 2. 21～24）を台湾で実施し、現地の日本法人を中心に見学、意見交換した。南部ではカゴメ、キッコーマンの現地法人、中部では中一食品（昭和産業株）、台北では統一企業を訪問した。

(4) セミナーの開催

- 協会役職員、会員企業職員、報道関係者等を対象とした技術セミナー（2024. 1. 23）を開催し、東京家政大学栄養学部 鍋谷浩志教授が「日本食の特徴とその文化 -日本食における植物タンパク質の役割から人類の持続的発展を考える-」、農研機構南條洋平上級研究員が「農研機構が育成した大豆品種について -生産性を向上させる品種と子実成分に特徴のある品種-」をご講演。

(5) その他

- 協会運営については、関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。具体的には、運営委員会を 5 回開催、監事監査を 2 回実施。正副会長会議及び理事会・通常総会合同会議を開催、技術部会を 3 回開催した。
- 協会創立 50 周年記念事業の準備を開始した。現運営委員長（日清オイリオグループ株）、次期運営委員長（昭和産業株）及び協会からなる「創立 50 周年準備会合」を立ち上げ、検討・準備を開始した。＜第 4 章の VI を参照＞第 1 回準備会合を 8 月に開催し、40 周年記念懇親会の式次第、予算、取進め方などをレビューした。第 2 回準備会合を 2024 年 1 月に開催し、準備状況を確認した。加えて、50 周年記念誌についても執筆作業を開始した。
- 正会員、賛助会員に対して、国内外の行政機関、企業、団体、研究機関等の動向や関係省庁からの通知文書等について、速やかに伝達した。

## X 2024年度（令和6年度）

### 1. とりまく情勢

（1）農林水産省の2024年度白書の食品産業に関する記述を要約すると、次のとおりである。

- 食品産業は、農業と消費者の間に位置し、食料の安定供給を担うとともに、国産農林水産物の主要な仕向先として、消費者ニーズを生産者に伝達する役割を担っている。また、多くの雇用・付加価値を生み出すとともに、環境負荷の低減等にも重要な役割を果たしている。
- 食品産業の国内生産額は、近年おおむね横ばい傾向で推移しており、2023年は新型コロナウイルス感染症の影響で落ち込んだ外出食支出が回復しつつあること等から、前年に比べ8.7%増加し105兆8千億円となった。このうち、食品製造業は、菓子類や清涼飲料の生産額が増加したこと等から、全体として4.4%の増加となり、関連流通業は前年に比べ6.9%増加し38兆9千億円となった。
- 食品製造業の人手不足・人材不足が引き続き課題となる中、生産性の向上が急務となっている。農林水産省は経済産業省等と連携し、2024年4月に策定したロボット等の先端技術を食品製造の現場に導入するためのガイドラインの普及のほか、製造ラインの自動化等の省人化や生産性向上に資する機械設備等の新技術の導入を支援。
- 中小企業が大半を占める食品産業では、経営者の高齢化により事業承継の課題を抱える企業が多くなっている。事業の円滑な引継ぎや引継ぎ後の経営革新に向けた取組等を通じ、食品製造業の事業承継の円滑化や食品産業の体質強化を図っていく必要がある。
- 食品産業と農業の連携推進について、農林水産省では、国産原材料への切替えによる新商品開発や産地との連携強化等を支援するとともに、地域を先導する食品企業や農林漁業者等が参画するプラットフォームを構築。地域の多様な関係者の連携を強化し、新たなビジネスの創出等を促す取組を推進している。
- 国際情勢の影響を受け、輸入原材料の価格水準の上昇・高止まりが生じている中、農産加工業者の経営環境は厳しさを増している。このため、2024年7月に施行された特定農産加工業経営改善等臨時措置法に基づき、原材料価格の上昇が大きかったパン、製麺、菓子、大豆加工といった分野で、原材料の調達安定化に向けた取組に対する支援措置を新たに追加し、国産への切替を推進。
- フードテックを活用した新たなビジネスの創出への世界的な関心の高まりに対応し、食品企業、ベンチャー企業、研究機関、関係省庁等に所属する者で構成される「フードテック官民協議会」では、2023年2月に「フードテック推進ビジョン」を策定した。植物由来の代替たんぱく質源、昆虫食・昆虫飼料、スマート育種のうちゲノム編集、細胞性食品、食品産業の自動化・省力化、情報技術による人の健康実現の6分野について、具体的な課題を工程表として整理した。
- 2025年に開催される大阪・関西万博では、農林水産・食品分野で実装が期待される先端技術の展示を通じて、世界に我が国の技術力を発信していく。
- 食品流通はトラック輸送に大きく依存しているが、長距離輸送が多い、手積み、手降ろし等の手荷役作業が多いといった課題がある。2024年4月からトラックドライバーの時間外労働に上限が適用され、物流が停滞しかねない「物流の2024年問題」の影響が懸念されていた。2024年5月に「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨

物自動車運送事業法の一部を改正する法律」が公布され、荷主、物流事業者等に対して、物流効率化の努力義務を課すなど新たな規制が定められた。

- 「ゆとり配送」による物流効率化が注目を集めた。北海道・東北・北関東で食品スーパーを展開するアークスグループでは、物流効率化の一環として、グループ企業間の物流倉庫の共同利用や、リードタイムの延長、トラックドライバーの負担軽減等を行い、配送の最適化を目的とした「ゆとり配送」に取り組む。この取組により、1日12時間ほどであったトラックドライバーの労働時間が10時間程度に短縮された。
- 農林水産省では、JAS法に基づき、農林水産物・食品の品質だけでなく、事業者による農林物資の取扱方法、生産方法、試験方法等について認証する新たなJAS制度を推進。
- 合理的な価格形成のための取組については、生産や流通に係るコストが上昇する中、我が国の農業・食品産業において、そのコストを適切に価格へ転嫁し、食料の持続的な供給を実現するためには、食料システムの各段階でのコストを把握・明確化し、生産から消費に至る食料システム全体で合理的な費用が考慮される仕組みの構築が必要と指摘。

(2) この年の植物性たん白の生産・出荷等の動向は次のとおりである。

- (一社) 日本植物蛋白食品協会の調査によれば、2024年の国内生産量は47,415トン(大豆系41,873トン、小麦系5,542トン)で、対前年比98.5%であった。また、出荷・自社使用量は59,250トンで、対前年比97.3%であった。
- (一財) 日本穀物検定協会によれば、2024年のJAS格付依頼数量は26,531トン(乾燥品26,136トン、ペースト状395トン)で、対前年比96.4%であった。
- 財務省の貿易統計によれば、2024年の輸入数量は46,359トン(大豆系29,540トン、小麦系16,819トン)で、対前年比87.9%であった。

## 2. 協会の活動

(1) 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業(調査、資料収集、展示会)

- パンフレット等の作成・更新については、技術部会において協会レシピ集の内容を議論し、新たなものを作成することとなった。加えて、対外的なプレゼンテーション資料を整備・更新した。
- 新たな協会ポスターを4種類作成し、日本スポーツ栄養学会第10回大会及び食品開発展2024で掲示した。<第4章のVIIを参照>
- 試供品等の配布については、ifia JAPAN 2024、第19回食育推進全国大会、(公社)全国学校栄養士協議会第51回定時総会、日本スポーツ栄養学会第10回大会、食品開発展2024において、パンフレット、レシピ集及び試供品を配布した。また、試供品袋2種類を作製した。
- 広報活動については、食品関係の業界紙誌記者を対象に、通常総会終了後の記者会見を実施するとともに、関係各紙誌に協会広告及び会長年頭所感を掲載した。また、報道・調査機関からの取材調査等に対応した。
- 協会ホームページ上の各種統計データを毎月更新するとともに、協会の最新の活動を紹介した。加えて、「植物性たん白の応用食品・料理」について会員企業の新たな商品を紹介した。
- 外部主催の事業・催し等への参画については、食品開発展2024及び日本スポーツ栄

養学会第10回大会に協賛・出展した。また、同食品開発展において「協会の活動及び植物性たん白の有用性」についてプレゼンした。ifia JAPAN 2024に協賛・参加し、「協会の活動及び植物性たん白の有用性」についてプレゼンした。

- 農林水産省等主催の農林水産祭・実りのフェスティバルに協賛した。また、「第19回食育推進全国大会 in 大阪」において、パンフレット、レシピ集及び試供品を配布した。(公社)全国学校栄養士協議会定時総会において、植物性たん白のレシピ集を配布した。

## (2) 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業(調査、資料収集)

- JASについては、植物性たん白 JAS の植物たん白質含有率の試験方法の改正について、3月に農林水産大臣に申出を行い、7月の日本農林規格調査会です了承された。大豆又は脱脂大豆の植物たん白質含有率の算出時の燃焼法の補正係数が0.986から0.993に引き上げられた。(2025年5月21日施行) <第4章のVIIIを参照>
- (一財)日本穀物検定協会主催のJAS品質管理責任者講習会に出席し、植物性たん白の講義を行った。
- JAS連絡協議会に出席し関連情報の収集に努めるとともに、JAS公平性委員会に公平性委員(業界団体)として出席した。
- 技術の開発・改善については、技術部会において技術研修会(9.30~10.1)を実施した。北海道帯広市周辺の大豆圃場とその収穫作業を視察後、JAめむろ、(地方独立行政法人)十勝農業試験場、よつ葉乳業(株)を訪問し、意見交換した。
- 農業・食品産業技術総合研究機構が開催する食品研究成果展示会2024に参加した。

## (3) 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業(調査、資料収集)

- 情報収集については、植物性たん白及び関連食品の原料、加工、利用等に関する情報収集を行うとともに、植物性たん白の生産出荷統計、JAS格付検査依頼実績のデータを整備した。
- (一財)食品産業センターの企業・団体連絡協議会及び(一社)日本農林規格協会の特別セミナーに出席し、農林水産省からの食品産業政策や食品産業をめぐる諸問題を含む関連情報について収集した。加えて、(公財)不二たん白質研究振興財団主催の講演会「大豆のはたらき -人と地球を健康に-」を後援するとともに、オンラインで聴講した。
- FAMIC主催の令和6年度JASオンラインセミナー(ベジタリアン・ヴィーガンJASなど)を聴講した。
- 国際的な情報については、米国大豆輸出協会(USSEC)主催のサステナビリティ・シンポジウム2024「持続可能な大豆の未来と可能性」にオンライン参加するとともに、カナダ大豆協会主催のカナダ大豆セミナー及びネットワーキングレセプションに出席し、大豆の主要生産国の需給状況や輸入国の動向について情報収集した。
- 調査研究については、技術部会において協会レシピ集の内容を議論し、新たなもの

を発刊すべく準備中。(再掲)

- 現地研究会については、運営委員会において、現地研究会(11.19~21)を実施した。大分県にあるフンドーキン醤油(株)の醤油工場及び福岡県にあるオーケー食品工業(株)、FAMIC 福岡センターを訪問し、意見交換した。

#### (4) セミナーの開催

- 協会役職員、会員企業職員、報道関係者等を対象とした技術セミナー(2025.2.3)を開催し、Innova Market Insightsの田中良介氏が「世界のプラントベーストレンドの現在地と展望」について、味の素(株)食品研究所の川崎寛也氏が「だしとうま味のおいしさの科学とデザイン」について講演した。

#### (5) その他

- 協会運営については、関係法令、定款等に則り、内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施した。具体的には、正副会長会議及び第1回理事会・通常総会合同会議を開催し、終了後に記者会見を実施(5.9)した。これ以外に計2回理事会を開催した。
- 監事監査を2回、運営委員会を5回、技術部会を3回実施した。
- 創立50周年準備会合を2回開催し、実施方法や必要な予算の見積りについて議論した。
- 農林水産省「「ビジネスと人権」の取組促進のための勉強会・研修会への専門家派遣」事業により、同課題の内外の動向とサプライチェーンに対しての人権リスクの調査結果、留意点などについて、三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社の櫻井洋介氏を招いて講義いただくとともに質疑応答を実施した。
- 正会員、賛助会員に対して、国内外の行政機関、企業、団体、研究機関等の動向や関係省庁からの通知文書等について、速やかに伝達した。

### 3. 協会理事の黄綬褒章受章

当協会の運営に長年に亘りご尽力いただいた大森副会長(不二製油(株)社長)が2024年4月29日付けで黄綬褒章を受章された。同氏は、2017年5月から2021年5月までの4年間副会長を務められた後、2021年5月から2023年5月までの2年間会長として協会活動を主導した。その後、2023年5月から2025年5月まで副会長を務めた後、退任された。当協会理事としての8年間のご協力を含め、長い間の食品業界での功績が実を結んだ結果である。

(参考) 2025 年度 事業計画

1. 植物性たん白の消費の増進、普及啓発に関する事業（調査、資料収集、展示会）

(1) パンフレット等の作成・更新

Table Ocean 代表で料理研究家の松村佳子氏の監修により、小麦たん白、大豆たん白の試供品を使ったレシピを制作した。紙媒体のレシピ集を作成するとともに、ホームページに全 22 品目を掲載した。レシピ集については、展示会等において配付した。＜第 4 章の IX を参照＞

(2) 試供品等の配布

植物性たん白のパンフレット、試供品、レシピ集等の配布を行う。

(3) 広報

植物性たん白に関して、以下のような広報活動を積極的に行う。

- ①協会ホームページに掲載している植物性たん白の生産出荷統計、JAS 格付検査依頼実績及び輸入実績のデータを随時更新する。
- ②協会ホームページが幅広く活用されるよう随時内容等の見直しを行う。
- ③食品業界紙等に植物性たん白及び協会の広告及び会長の年頭所感を掲載する。（夏季・新年等）
- ④第 1 回理事会・通常総会合同会議終了後に記者会見を実施する。

(4) 外部主催の事業・催し等への参画

以下の機関・団体等が主催する事業・催しに積極的に参画する。

- ①行政機関
  - ・農林水産祭
- ②研究機関・学会
  - ・日本スポーツ栄養学会第 11 回大会（25. 8. 30～31 中村学園大学（福岡市））（出展）
- ③関係業界・団体
  - ・（公社）全国学校栄養士協議会第 52 回定時総会（25. 6. 13 国立オリンピック記念青少年総合センター）
- ④マスコミ等
  - ・ ifia JAPAN 2025（25. 5. 21～23 東京ビッグサイト）（協賛、プレゼン）
  - ・ 食品開発展 2025（25. 10. 15～17 東京ビッグサイト）（出展、プレゼン） 等

2. 植物性たん白食品の規格及び技術に関する事業（調査、資料収集）

(1) JAS

- ①植物性たん白の JAS 規格の運用等に関して、農林水産省、（独）農林水産消費安全技術センター等との連絡調整を行う。
- ②（一財）日本穀物検定協会主催の JAS 品質管理責任者講習会の講師を務める。
- ③JAS 連絡協議会に出席する。
- ④JAS 公平性委員会に公平性委員（業界団体）として出席する。

## (2) 技術の開発・改善

- ①技術部会において、技術研修会を開催する。
- ②食品開発展 2025 に出展する。(再掲)

## 3. 植物性たん白食品の内外の情報収集及び調査研究に関する事業(調査、資料収集)

### (1) 情報収集

関連情報の正確かつ速やかな収集・提供に努めることとし、以下の機関・団体等が主催する会議等に積極的に参加する。

#### ①行政機関

- ・各種説明会(法令・制度・事業、国際関係等)

#### ②研究機関・学会

- ・(公財)不二たん白質研究振興財団の講演会 等

#### ③関係業界・団体

- ・(一財)食品産業センターの企業・団体連絡協議会
- ・(一社)日本農林規格協会の特別セミナー
- ・米国及びカナダ大豆関係の連絡会議・セミナー 等

### (2) 調査研究

植物性たん白を材料とするレシピ集を発刊する。(再掲)

### (3) 現地研究会

運営委員会において、現地研究会を開催する。

## 4. セミナーの開催

技術部会において、植物性たん白に関連するテーマを選定し、協会役職員、会員企業職員、報道関係者等を対象としたセミナーを開催する。

## 5. 創立50周年記念事業及び準備会合

2025年度通常総会において、2026年5月7日の通常総会と併せて、創立50周年記念事業(記念講演、記念パーティー)を実施することを決定した。

また、2025年8月に創立50周年を迎えることをより多くの方に知っていただく目的で、記念ロゴを作成した。当該ロゴは、協会ホームページなどを通じで発信。<第4章のXを参照>

加えて、創立50周年記念誌を発刊し、記念パーティー参加者等に配布。

## 6. その他

協会運営については、関係法令、定款等に則り、各種内部会議等を円滑かつ的確に開催・実施する。また、正会員及び賛助会員に対して、適時に有用な情報を提供する。

## 第4章 協会活動の足跡



I 技術セミナーの演題と講師（2015年度～2025年度）

年度（年月日）	演題と講師
2015年度 2016.2.16	○勝野美江(農林水産省食料産業局食料産業調査官):「食料産業にとつてのTPP協定の影響と対応方向」 ○小堀真珠子(食品総合研究所上席研究員):「機能性表示食品制度と食品産業としての対応方向」
2016年度 2017.2.14	○井上正子(日本医療栄養センター所長):「植物性たん白の栄養・生理機能について」 ○池戸重信(宮城大学名誉教授):「食品表示を巡る最新の動向について」
2017年度 2018.2.20	○杉田敬一(農林水産省食品製造課課長補佐):「食品安全管理の国際標準化」 ○伊藤健(日本ハラル協会理事):「ハラル認証とは何か～認証に期待する効果とは～」
2018年度 2019.2.6	○四方雅仁(農業・食品産業技術総合研究機構上級研究員):「ゲノム編集による品種改良」 ○湯川剛一郎(湯川食品科学技術士事務所所長):「遺伝子組換え表示見直しの背景と今後の課題」
2019年度 2020.2.17	○庄司いずみ(野菜料理家):「世界のベジタリアン事情と日本のこれから」 ○同:「ベジタリアン/ヴィーガンクッキング実践編」
2020年度 2021.2.3	○田中良介(Innova Market Insights 日本カントリーマネージャー):「世界と日本のプロテイントレンド最新状況」 ○長野光(㈱シード・プランニング研究員):「植物由来の代替肉と細胞培養肉の現状と将来展望」
2021年度 2022.2.21	○三竹瑞穂(㈱NTTデータ VC 統括部長):「食に押し寄せるデジタル化の波」 ○村田靖雄(オイシックス・ラ・大地(㈱)FFF&グループ支援室ほか):「アメリカのフードテック市場との比較から見た日本のフードテック市場の課題と戦略」
2022年度 2023.2.2	○石原健吾(龍谷大学農学部食品栄養学科):「ゆりかごから墓場までのスポーツ栄養学」 ○廣瀬太洋(グリコ栄養食品(株)素材技術開発センター):「小麦由来の植物性代替肉素材」
2023年度 2024.1.23	○鍋谷浩志(東京家政大学栄養学部):「日本食の特徴とその文化 -日本食における植物タンパク質の役割から人類の持続的発展を考える-」 ○南條洋平(農業・食品産業技術総合研究機構):「農研機構が育成した大豆品種について -生産性を向上させる品種と子実成分に特徴のある品種-」

<p>2024 年度 2025.2.3</p>	<p>○田中良介 (Innova Market Insights 日本カンントリーマネージャー):「世界のプラントベーストレンドの現在地と展望」 ○川崎寛也 (味の素(株)食品研究所):「だしとうま味のおいしさの科学とデザイン」</p>
<p>2025 年度 2026.2.20</p>	<p>○松村佳子 (Table Ocean 代表 料理研究家):「植物たん白を使った料理のトレンド～さらなる可能性を探す」 ○伊藤圭佑 (静岡県立大学食品栄養科学部):「味・匂いの分子感知メカニズムを基盤としたおいしさのデジタル解析技術」</p>

## II 一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 信頼性向上自主行動計画

2016年度（平成28年度）通常総会決議

2016年1月に、農林水産省の「食品事業者の5つの基本原則」が改定されたことを踏まえ、業界全体として植物性たん白の安全性や品質を確保し、消費者から信頼され続けるよう、次のとおり必要な情報の提供・発信、相談対応、行政機関との連携等を行う役割を果たします。

- 会員企業に対して、「食品事業者の5つの基本原則」の周知を図るとともに、本基本原則に基づいて会員企業が消費者の信頼を確保・向上するために行う各種取組について、相談対応します。
- 消費期限や賞味期限の表示のガイドラインを策定する他、専門家によるセミナー等を開催することにより、会員企業に対して表示の適正化に向けて必要な支援を行います。
- 総会や理事会の際に、会員企業に対して、コンプライアンス体制の構築の必要性について継続して周知徹底を図ります。
- 消費者等に対して業界としての取組や植物性たん白に関する適切な情報等について、協会ホームページ等を通じて提供します。
- 業界としての信頼性向上に向けた取組の中で明らかになってきた諸課題については、農林水産省等の行政機関と密接に情報を共有し、連携して解決に向けて取り組みます。

### Ⅲ 大豆たん白のたんぱく質表示に関するガイドライン

2019年3月  
(一社) 日本植物蛋白食品協会

#### はじめに

食品のたんぱく質表示については、国の栄養表示制度の中で行われてきているところですが、2015年3月の食品表示基準の制定に伴って、大豆たん白に対して従来とは異なる換算係数が適用（猶予期間は2020年3月まで）されることになったため、大豆たん白の製造・流通のみならず関連の業界などにも混乱が生じています。

当協会では、こうした状況にかんがみ現行の栄養表示制度を規定した法令に円滑に対応するため、換算係数の取り扱いについて以下のガイドラインを定めることとします。

#### 1. 定義

- (1) このガイドライン中の「換算係数」は、窒素・たんぱく質換算係数を指します。
- (2) このガイドライン中の「合理的推定値」は、食品表示基準（第12条の表の栄養成分及び熱量の項の下欄でも準用されている、同基準第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄の2）に規定される「合理的な推定により得られた値」を指します。

#### 2. 大豆たん白の換算係数の推移等

- (1) 食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに換算係数を乗じて得たたんぱく質量とすることとされています。
- (2) その換算係数は、次のように変更されています。

①2015年3月まで：

換算係数を次表に示す。下記以外の食品については換算係数として6.25を用いる。

食品名	換算係数
大豆、大豆製品（植物性たん白、調味植物性たん白、豆乳類を除く。）、しょうゆ	5.71

(1999年4月、厚生省通知)

②2015年4月以降：

換算係数を次表に示す。下記以外の食品については換算係数として6.25を用いる。

食品名	換算係数
大豆、大豆製品（豆腐竹輪を除く。）、枝豆、大豆もやし、しょうゆ類、みそ類	5.71

(2015年3月、消費者庁通知)

現行法に基づいた食品表示基準における規定は②の表であり、現在はこれを用いることになっています。

なお、「2020年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の栄養表示基準に基づく栄養表示において用いられ、一般化されている数値を用いることもできる。」とされているため、当面（猶予期間中）は①の表を用いることもできるとされています。

### 3. 大豆たん白の換算係数についての対応

- (1) このように、従来は6.25であった大豆たん白に係る換算係数が5.71に変更（注：これまでとは異なり、日本食品標準成分表に準拠）されました。しかしながら、表示値を得る方法については、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、5.71を採用せず、従来の6.25を採用することも可能です。ただし、5.71以外の換算係数を採用して得られた表示値は、一定の値で表示する場合は、その食品について窒素定量換算法（食品表示基準別表第9第3欄に明記）によって換算係数5.71を用いて得られた値が、表示値の±20%（同表第4欄に明記）の範囲内にある必要があります。また、下限値及び上限値で表示する場合は、その範囲内にある必要があります。つまり、ロットごとの振れ幅を考慮しても、その範囲内であれば食品表示基準違反にはなりません。
- (2) また、大豆や大豆製品において、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示（たん白質が高い旨、たんぱく質を含む旨又はたん白質が強化された旨を表示）をする場合は、食品表示基準（別表第9の第3欄）に掲げる方法で得られた値を表示することになっており、結果として、窒素定量換算法によって換算係数5.71を用いて得られた値を表示することになります。
- (3) その一方で、食品表示基準では、合理的推定値を表示することもできることとされており、消費者庁のQ&Aでも「栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、食品表示基準に掲げる要件に該当する場合には、合理的な推定により得られた一定の値を表示することも可能です」と記載されています。

当協会としては、この合理的推定値として、国際機関、諸外国でも広く採用されている規格・基準を用いることができると考えており、大豆たん白に関して国際機関、諸外国でも広く採用されているのは、コーデックス規格（CODEX GENERAL STANDARD FOR SOY PROTEIN PRODUCTS CODEX STAN 175-1989）であることから、同規格に明記されている換算係数6.25を用いて算定したたんぱく質量を表示できると考えています。

- (4) この合理的推定値による表示の場合、たんぱく質及び炭水化物（注：固形分から脂質、たんぱく質、灰分を差し引いて求められる）について、合理的推定値であることが分かるような記載が必要です。例えば、「たんぱく質及び炭水化物は推定値」、「この表示値は、目安です。（たんぱく質、炭水化物）」などの文言を栄養成分表示に近接した場所に記載してください。併せて、「コーデックス規格に基づく」と追記することもできます。

なお、「食品表示基準」、「食品表示基準について（通知）」及び「食品表示基準Q&Aについて」を参照していただくとともに、具体的な取り扱いについては、消費者庁の「初

めて栄養成分表示をする方へ「食品表示基準における栄養成分表示」及び「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第2版」も参照してください。

- (5) また、合理的推定値による表示の際には、その根拠資料を保管しておく必要があるとされており、コーデックス規格 (CODEX GENERAL STANDARD FOR SOY PROTEIN PRODUCTS CODEX STAN 175-1989) を使用している場合には、それを示せるようにしておいてください。
- (6) なお、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示 (たん白質が高い旨、たんぱく質を含む旨又はたん白質が強化された旨を表示) をする場合は、合理的推定値による表示ができません。その場合は、①大豆たん白と他のたんぱく質の混合、又は②大豆たん白と他の食品成分の混合製品について換算係数 6.25 が採用されることになるので、こうした工夫もご検討ください。

#### **4. 参考情報**

- (1) コーデックス規格を合理的推定値の根拠と考える理由

大豆たん白の換算係数については、食品表示基準のほかにも国内外において以下のよう  
に定められています。

世界的にみると、FAO や日本食品標準成分表では 5.71 が用いられているものの、コーデックス規格 (CODEX GENERAL STANDARD FOR SOY PROTEIN PRODUCTS CODEX STAN 175-1989) に準拠した多くの規格・基準などで 6.25 が適用されていることから、当協会として、コーデックス規格が合理的推定値の根拠たりえるものと考えています。

国内	日本食品標準成分表	だいず、だいず製品(豆腐竹輪を除く。): <u>5.71</u>
	税関(粗たんぱく質定量分析法)	大豆及び大豆製品(分離大豆たんぱく質を除く。): <u>5.71</u> その他: <u>6.25</u>
	旧・厚生労働省通知	大豆、大豆製品(植物性たん白、調味植物性たん白、豆乳類を除く。): 5.71 それ以外の食品: <u>6.25</u>
	JAS規格	植物性たん白(主原料が大豆又は脱脂大豆であるもの): <u>6.25</u>
国際機関・諸外国	AACCI	protein: <u>6.25</u>
	AOAC	other cereal grains and oilseeds: <u>6.25</u>
	AOCS	soybeans, soybean meal: <u>6.25</u>
	Codex	Soy Protein Products: <u>6.25</u>
	FAO	Soybean: <u>5.71</u>
	FAO/INFOODS	Soya: <u>5.71</u>
	アルゼンチン	soy: <u>6.25</u>
	オーストラリア	oilseeds: <u>6.25</u>
	ブラジル	Proteína texturizada de soja: <u>6.25</u> Proteína concentrada de soja: <u>6.25</u> Proteína isolada de soja: <u>6.25</u> Farinha de soja desengordurada: <u>6.25</u>
	カナダ	soybeans: <u>6.25</u>
	中国	soybean and raw soybean products: 5.71 soybean protein products: <u>6.25</u>
	EU	protein: <u>6.25</u>
	インド	protein: <u>6.25</u>
	マレーシア	Soya been, seeds, flour or products: <u>6.25</u>
	メキシコ	Proteína: <u>6.25</u>
	南アフリカ	Soya: <u>6.25</u>
米国	soybeans and soy products: <u>6.25</u>	

注: 下線は、大豆たん白に適用される換算係数を示す。

## (2) 炭水化物表示の問題

今回の改正では、大豆たん白の換算係数が 5.71 と定められています。これを用いると、例えば炭水化物がほとんど含まれないはずの粉末状大豆たん白でも、炭水化物の成分表示が 1 割程度増加することになります。

製造工程上、糖類は分離除去していますので、このような組成は実態と乖離してしまうと認識しており、炭水化物の分量が直接の分析ではなく、固形分から脂質、たんぱく質、灰分を差し引いて求められる差し引き法によって算出されるゆえに生じるものと考えられます。この増加する炭水化物表示の量的変化が説明できないことも、コーデックス規格に基づく合理的推定値によって換算係数 6.25 を用いる理由の一つです。

(3) 大豆たん白製品についてのコーデックス規格（協会仮訳）

<p>CODEX GENERAL STANDARD FOR SOY PROTEIN PRODUCTS CODEX STAN 175-1989</p> <p>1. SCOPE This standard applies to Vegetable Protein Products (VPP) prepared from soybeans (seeds of Glycine Max.L.) by various separation and extraction processes. These products are intended for use in foods requiring further preparation and by the food processing industry.</p> <p>2. DESCRIPTION Soy Protein Products (SPP) covered by this standard are food products produced by the reduction or removal from soybeans of certain of the major non-protein constituents (water, oil, carbohydrates) in a manner to achieve a protein (<math>N \times 6.25</math>) content of:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in the case of soy protein flour (SPF) 50% or more and less than 65%;</li> <li>- in the case of soy protein concentrate (SPC) 65% or more and less than 90%;</li> <li>- in the case of soy protein isolate (SPI) 90% or more.</li> </ul> <p>The protein content is calculated on a dry weight basis excluding added vitamins, minerals, amino acids and food additives.</p>	<p>大豆たん白製品についてのコーデックス規格（仮訳） コーデックス規格 175-1989</p> <p>1. 適用範囲 本規格は、大豆（Glycine Max.L.の種子）から、様々の分離・抽出方法で調製された植物性たん白製品（VPP）に適用する。これらの製品は食品加工業により使用され、必要な調製が施されてから食品に使用される。</p> <p>2. 説明 本規格が適用される大豆たん白製品（SPP）とは、大豆から非たん白成分の主たるもの（水、脂肪、炭水化物）を減少させ、又は除去して作られた食品であって、そのたん白質（換算係数 6.25）の含有率が、 －大豆たん白粉（SPF）では 50%以上で 65%未満、 －濃縮大豆たん白（SPC）では 65%以上で 90%未満、 －分離大豆たん白（SPI）では 90%以上に達するようにしたものである。たんぱく質の含有率は乾燥重量により算出するが、その場合、添加されたビタミン、ミネラル、アミノ酸及び食品添加物を除く。</p>
--	---

<p>3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY AND NUTRITIONAL FACTORS</p> <p>3.1 Raw materials</p> <p>Clean, sound, mature, dry seeds essentially free from other seeds and foreign matter in accordance with Good Manufacturing Practice, or SPP of lower protein content meeting the specifications contained in this standard.</p> <p>3.2 SPP shall conform to the following compositional requirements:</p> <p>3.2.1 Moisture content shall not exceed 10% (m/m).</p> <p>3.2.2 Crude protein (N <u>6.25</u>) shall be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– in the case of SPF, 50% or more and less than 65%</li> <li>– in the case of SPC, 65% or more and less than 90%</li> <li>– in the case of SPI, 90% or more</li> </ul> <p>on a dry weight basis excluding added vitamins, minerals, amino acids and food additives.</p> <p>3.2.3 Ash</p> <p>The yield of ash on incineration shall not exceed 8% on a dry weight basis.</p> <p>3.2.4 Fat</p> <p>The residual fat content shall be compatible with Good Manufacturing Practices.</p> <p>3.2.5 Crude fibre content shall not exceed: – in the case of SPF, 5%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– in the case of SPC, 6%</li> <li>– in the case of SPI, 0.5%</li> </ul> <p>on a dry weight basis.</p> <p>3.3 Optional ingredients</p>	<p>3. 必須組成、品質及び栄養条件</p> <p>3.1 原料</p> <p>製造管理・品質管理基準に従っていて、他の穀物種子及び夾雑物が事実上含まれない、清潔・健全・成熟・乾燥した種子、又はたんぱく質含有率がより低いSPPであって、本規格の仕様に適合するもの。</p> <p>3.2 SPP は、以下の組成基準に合致する：</p> <p>3.2.1 水分は10% (m/m) を超えない。</p> <p>3.2.2 粗たん白 (換算係数 6.25) は、以下のとおり：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– SPF では50%以上で65%未満、</li> <li>– SPC では65%以上で90%未満、</li> <li>– SPI では90%以上</li> </ul> <p>とし、いずれも添加されたビタミン、ミネラル、アミノ酸及び食品添加物を除いた、乾燥重量ベースで算定。</p> <p>3.2.3 灰分</p> <p>焼却炉処理した灰分が、乾燥重量ベースで8%を超えない。</p> <p>3.2.4 脂肪分</p> <p>脂肪分の残存が適正製造基準に適合している。</p> <p>3.2.5 粗繊維分は、以下の含有率を超えない：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– SPF では5%、</li> <li>– SPC では6%、</li> <li>– SPI では0.5%</li> </ul> <p>とし、いずれも乾燥重量ベースで算定。</p> <p>3.3 任意の原材料</p>
--	--

<p>(a) carbohydrates, including sugars  (b) edible fats and oils  (c) other protein products  (d) vitamins and minerals  (e) salt  (f) herbs and spices</p>	<p>(a)砂糖を含む炭水化物  (b)食用油脂  (c)他のたん白製品  (d)ビタミン及びミネラル  (e)塩  (f)ハーブ及びスパイス</p>
<p>3.4 Nutritional factors</p>	<p>3.4 栄養条件</p>
<p>Processing should be carefully controlled and sufficiently thorough to secure optimum flavour and palatability, as well as to control such factors as trypsin inhibitor, hemagglutinins, etc., in accordance with intended use. Where it is necessary to control trypsin inhibitor activity in a food, the maximum level allowed should be defined in terms of the finished product. Certain SPP are produced under low temperature conditions to avoid loss of protein solubility or enzyme activity. The special purpose SPP shall be assayed for protein nutritive value after appropriate heat treatment. Processing must not be so severe as to appreciably impair the nutritive value.</p>	<p>製造は慎重に管理され、かつ十分に徹底して最良の香味が確保されるとともに、トリプシン阻害物質、ヘマグルチニン等のようなものが使用目的に従って規制されていなければならない。食品中におけるトリプシン阻害物質の活動を抑制する必要がある場合には、その最大許容量が最終製品に換算して決定されなければならない。ある種のSPPは、たん白溶解性又は酵素活性の低下を避けるために、低温条件で製造される。特殊な目的を持つSPPは、適切な熱処理を施してからたん白質の栄養価を試験しなければならない。製造方法は、栄養価をはっきりと損なう程度まで過酷なものであってはならない。</p>
<p>4. FOOD ADDITIVES</p>	<p>4. 食品添加物</p>
<p>During the course of manufacturing SPP the following classes of processing aids, as compiled in the advisory inventory of the Codex Alimentarius Commission, may be used:</p>	<p>SPPの製造過程には、下記の分類に属する加工助剤であって、コーデックス委員会の勧告リストにまとめられているものを使用してもよい。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acidity Regulators</li> <li>- Antifoam Agents</li> <li>- Firming Agents</li> <li>- Enzyme Preparations</li> <li>- Extraction Solvents</li> <li>- Antidusting Agents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 酸度調整剤</li> <li>- 消泡剤</li> <li>- 安定剤</li> <li>- 酵素製剤</li> <li>- 抽出溶媒</li> <li>- 微粉化防止剤</li> <li>- 膨張剤</li> </ul>

<p>– Flour Treatment Agents – Viscosity Control Agents.</p> <p>5. CONTAMINANTS SPP shall be free from heavy metals in amounts which may represent a hazard to health.</p> <p>6. HYGIENE 6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969). 6.2 To the extent possible in Good Manufacturing Practice, the products shall be free from objectionable matter. 6.3 When tested by appropriate methods of sampling and examination the product: (a) shall be free from micro-organisms in amounts which may represent a hazard to health; (b) shall not contain substances originating from micro-organisms in amounts which may represent a hazard to health; and (c) shall not contain other poisonous substances in amounts which may represent a hazard to health.</p> <p>7. PACKAGING SPP shall be packed in suitable hygienic containers which will maintain the product during storage and transport in a dry and sanitary condition.</p>	<p>–粘度調整剤</p> <p>5. 汚染物質 SPP は、健康に危害を及ぼす程度の重金属を含んではならない。</p> <p>6. 衛生 6.1 本規格の規定が適用される製品は、「国際取扱規範－食品衛生一般原則 (CAC/RCP 1-1969)」の該当する項目に従って製造するよう勧告される。 6.2 製造管理・品質管理基準に可能な限り従っており、異物を含まない。 6.3 適切なサンプリング・分析法によって検査した際に、製品には： (a)健康に危害を及ぼす程度の微生物が存在せず、 (b)微生物の生産物が健康に危害を及ぼす程度には含まれず、また (c)その他の毒物が健康に危害を及ぼす程度には含まれない。</p> <p>7. 包装 SPP は、乾燥状態で衛生的に貯蔵・輸送する間、製品を保持するのに適した衛生的な容器に包装する。</p>
---	--

<p><b>8. LABELLING</b></p> <p>The provisions of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985) shall apply.</p> <p><b>8.1 Name of the food</b></p> <p><b>8.1.1</b> The name of the food to be declared on the label shall be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– “Soy protein flour” or “soya protein flour” when the protein content is 50% or more and less than 65%.</li> <li>– “Soy protein concentrate” or “soya protein concentrate” when the protein content is 65% or more and less than 90%.</li> <li>– “Soy protein isolate” or “isolated soy protein” or “soya protein isolate” or “isolated soya protein” when the protein content is 90% or more.</li> </ul> <p><b>8.1.2</b> The name may include a term which accurately describes the physical form of the product, e.g., “granules” or “bits”.</p> <p><b>8.1.3</b> When the SPP is subjected to a texturization process, the name of the product may include an appropriate qualifying term such as “textured” or “structured”.</p> <p><b>8.2 List of ingredients</b> A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion except that in the case of added vitamins and added minerals, these ingredients shall be arranged as separate groups for vitamins and minerals, respectively, and within these groups the vitamins and minerals need not be listed in descending order of proportion.</p> <p><b>8.3 Labelling of non-retail containers</b> Information for non-retail containers</p>	<p><b>8. 表示</b></p> <p>「包装食品表示一般規格」(CODEX STAN 1-1985)が適用される。</p> <p><b>8.1 食品の名称</b></p> <p><b>8.1.1</b> 食品の名称は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>－たん白質の含有率が 50%以上で 65%未満のものは、「大豆たん白粉」</li> <li>－たん白質の含有率が 65%以上で 90%未満のものは、「濃縮大豆たん白」</li> <li>－たん白質の含有率が 90%以上のものは、「分離大豆たん白」とする。</li> </ul> <p><b>8.1.2</b> 品名には、製品の物理的形態を正確に表す用語、例えば「顆粒」又は「小片」を含めることができる。</p> <p><b>8.1.3</b> SPPが織物組織化の工程を経たものであれば、その品名には、「織物組織化」又は「組織化」のような適切な修飾語を含めることができる。</p> <p><b>8.2 原材料の一覧</b></p> <p>原材料の完全な一覧を、その割合が多いものの順にラベル表示する。添加したビタミン、ミネラルはそれぞれビタミンとミネラルのグループ別に配列するが、それらのグループ内では割合順に並べる必要はない。</p> <p><b>8.3 非小売用容器の表示</b></p> <p>非小売容器の情報は、品名、ロット識別番号、製造又は包装業者の名称と所在地を容</p>
---	---

<p>shall either be given on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification and name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container. However, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.</p>	<p>器に表示するほかは、容器又は添付書類のどちらかで提供すればよい。しかしながら、ロット識別番号、製造又は包装業者の名称と所在地については、添付書類により明確に識別できる記号で代用することができる。</p>
<p>9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING See relevant Codex texts on methods of analysis and sampling.</p>	<p>9. 分析・サンプリングの方法 分析・サンプリングについてのコーデックスの関連文書を参照されたい。</p>

## IV 「かみごたえ」（堅さ・凝集性）の測定に関するガイドライン

2019年9月  
（一社）日本植物蛋白食品協会

### はじめに

植物性たん白の「かみごたえ」（堅さ・凝集性）については、「植物性たん白の日本農林規格」（1976年9月11日農林省告示第838号）において、①「定義」、②粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白の「品質基準」並びに③「測定方法」の中で規定されてきたところです。

しかしながら、今般の2019年8月19日付け一部改正に伴って、①「定義」の規定を残しつつ、②及び③の規定が削除されました。即ち、

- (1) 規格では、粒状植物性たん白および繊維状植物性たん白の品質として、「かみごたえ」を「有していること」と規定し、肉様の組織として一定以上の堅さを要求事項としていました。
- (2) 従来は、品質として堅さや凝集性が高いことが重要視されてきましたが、近年では高齢者等、そしゃくや嚥下が困難な方々に配慮した製品（容易にかめるハンバーグなど）向けのニーズも高まっていることから、ニーズの多様化により、現状は「かみごたえ」を「有している」ことが取引の品質水準として利用されておらず、ユーザーのニーズに応じた堅さをきめ細かに提供しています。
- (3) このため、一定以上の堅さを求めた品質項目である「かみごたえ」に係る規定が削除されました。
- (4) 併せて「測定方法」のうち「かみごたえ」に係る測定方法も削除されました。

一方で、①利害関係者（主要な実需先の食品製造業者団体等）との意見調整の中で、「測定方法」を当協会のガイドラインに移行するとの提案があったこと、②日本農林規格調査会における審議の中で、「測定方法」を何らかの形で残すことの重要性についてご指摘があったことにかんがみ、当協会では改正前の規定に基づいて、「かみごたえ」（堅さ・凝集性）の測定に関する以下のガイドラインを定めることとします。

### 1. 測定方法

当協会では、粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白の「かみごたえ」（堅さ・凝集性）の測定方法として、次によることが望ましいと考えています。

- (1) 水戻し又は解凍した試料 100 g を直径 50 mm のケーシングに詰めて 30 分間加熱し、冷却した後、このうち 1.2 g を直径 24 mm、深さ 6 mm の平皿に取り、表面を平らに整える。
- (2) 直径 18 mm の平滑プランジャーを有するテクスチュロメーターにより、次の堅さ及び凝集性を測定する。

#### ①堅さ

プランジャーを、平皿の底面から 1 mm の深さまで押し込んだ時の単位入力電圧当た

りの荷重で表す。

## ②凝集性

プランジャーを、平皿の底面から2mmの深さまで連続して2回押し込んだ時に得られるテクスチュロメータープロファイルについて、1回目のピークの面積に対する2回目のピークの面積の比で表す。

## 2. 参考情報

改正前の規格では、「堅さが1.5kg以上であり、かつ、凝集性が0.5以上である場合、かみごたえを有しているとする」とされていました。

V 植物性たん白 JAS 改正に向けた少人数会合関係者名簿

2023 年 7 月から 2024 年 1 月まで 4 回、JAS 規格改正少人数会合を開催し検討。関係者は下記のとおり。

組 織	名 前
独立行政法人 農林水産消費安全技術センター	横浜事務所規格検査課 (農林水産省への改正申出まで) 望月 毅 主任調査官 伊藤 沙織 専門調査官 (改正申出から日本農林規格調査会まで) 山内 一浩 主任調査官
(一財) 日本穀物検定協会	本部 森田 剛史 理事 (研究担当) (第 1 回会合) 瀬沼 勇史 表示・規格グループ長 (第 2 回から第 4 回会合まで) 莎日娜 表示・規格グループ長 神戸分析センター 高橋 浩 センター長
昭和産業(株)	若松 大輔 技術部会長 野村 蘭 技術部会委員補佐
日清オイリオグループ(株)	岡崎 敏樹 技術部会委員
不二製油(株)	中村 靖 技術部会委員
(一社) 日本植物蛋白食品協会	松本 隆平 専務理事

## VI 創立 50 周年記念事業準備会合関係者名簿

1. 2023 年 8 月から創立 50 周年記念事業準備会合を立上げ、検討に入る。

第 1 回準備会合時の関係者は下記のとおり。(2023 年 8 月 1 日)

組 織	名 前
現運営委員長及びその技術部会委員 (日清オイリオ(株))	有海 正浩 運営委員長 岡崎 敏樹 技術部会委員
次期運営委員長及びその技術部会委員 (昭和産業(株))	坂口 輝高 運営委員 若松 大輔 技術部会長 野村 蘭 技術部会委員補佐
(一社) 日本植物蛋白食品協会	松本 隆平 専務理事 小松 佐知子 職員

2. 第 5 回準備会合 (2025 年 6 月 13 日) から第 7 回 (2026 年 3 月 26 日) まで前期運営委員長及びその技術部会委員を加えて開催。関係者は下記のとおり。

組 織	名 前
運営委員長及びその技術部会委員 (昭和産業(株))	檜谷 幸樹 運営委員長 野村 蘭 技術部会委員
次期運営委員長及びその技術部会委員 (不二製油(株))	高木 亨 運営委員 久礼 昭二 技術部会長
前期運営委員長及びその技術部会委員 (日清オイリオグループ(株))	有海 正浩 運営委員 山口 貴宏 技術部会委員
(一社) 日本植物蛋白食品協会	松本 隆平 専務理事 小松 佐知子 職員

## VII 日本植物蛋白食品協会の新ポスター作成



### ●設立の趣旨・経緯

1975年  
農政審議会建議『食糧問題の展望と、食糧政策の方向』において、資源制約の厳しい我が国においては今後植物性たん白質の高度加工による食用への利用拡大の必要があることが指摘される

同年8月  
農林水産大臣から社団法人としての認可を受けて発足

1975

2013  
2013年4月  
公益法人制度の改革により、社団法人から一般社団法人に移行

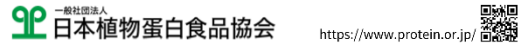
### ●事業

- 植物性たん白の消費の増進やその健康機能性等についての普及啓発に関する事業
- 植物性たん白の規格及び消費の増進に関する事業
- 植物性たん白食品の製造、加工及び流通に係る技術の開発及び改善に関する事業
- 植物性たん白に関する内外情報の収集及び提供並びに植物性たん白資源の開発利用に係る調査研究に関する事業
- その他本協会の目的を達成するために必要な事業

### ●会員

- ①正会員（植物性たん白の製造、加工及び販売を業とする企業）  
 ウィルマー・ジャパン(株) エー・ディー・エム・ジャパン(株) ㈱J-オイルミルズ  
 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイログループ(株)  
 ㈱ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株) 【50音順】
- ②賛助会員（当協会の趣旨に賛同する植物性たん白に関係する企業又は団体）  
 千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 【50音順】

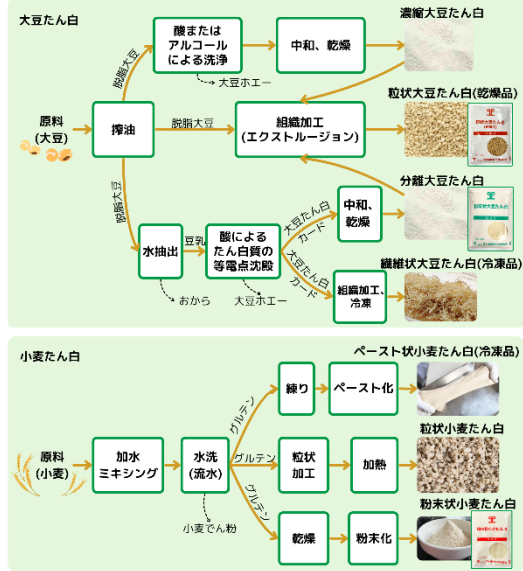
<https://www.protein.or.jp/>



### ●植物性たん白とは

「植物性たん白」とは、大豆や小麦を原料として、それに含まれる「たん白質」を独自の製法により抽出したもので、主として、食品の素材として使われます。大豆系は粉末状、粒状、繊維状、小麦系は粉末状、粒状、ペースト状の製品があります。

### ●植物性たん白の製造方法



### ●植物性たん白の用途

植物性たん白は、水産練製品（魚肉ソーセージ、蒲鉾など）、食肉製品（ブレスハム、ソーセージなど）、各種調理食品（ハンバーグ、焼売など）、パン、麺、菓子、飲料などの加工素材やたん白源として、多岐かつ広範囲に使用されています。



### ●植物性たん白の機能

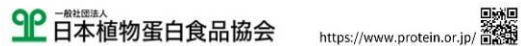
植物性たん白は、食品の製造工程と品質改良のために不可欠な材料となっています。

#### 【食品の製造工程における利点】

- 乳化性、保水性によるエマルジョン安定性の向上、脂肪分離の防止（ソーセージ）
- 離水防止による肉汁の分離防止とクッキングロスの減少（ハンバーグ）
- ゲル形成性、粘着性による肉塊の結着とスライス適性の付与（蒲鉾、竹輪、ハム）

#### 【食品の品質改良面の利点】

- 栄養強化（プロテインパウダー、菓子類）
- 組織形成性による食感改良（パン、麺類）
- 粒状、繊維状大豆たん白によるテクスチャーの向上（ハンバーグ、ミートボール、餃子、焼売）
- 痩せ、焼き縮み防止による品質向上（ハンバーグ、メンチカツ）



### ●植物性たん白の栄養と生理機能

- 食品には、一次機能（栄養）、二次機能（美味しさ）のほか、三次機能（生体調節・生理機能）があり、これらを総合的に考えることが大切です。
- 植物性たん白の持つ各種の生体調節機能については、これまでも多数報告されており、その摂取は生活習慣病の予防などに有効です。
- 令和元年度国民健康・栄養調査報告によると、たん白質の摂取量は1日当たり71.4gでした。そのうち動物性たん白質は40.1gを占めていました。なお、動物性のたん白質の摂取が多いと、動物性の脂質摂取も多くなりがちです。
- 理想的なたん白質摂取率は、動物性と植物性がほぼ1：1です。
- 肉類、乳製品、魚介類などの摂取の一部を植物性たん白に代替する、あるいは組み合わせることで理想の比率に近づけることが可能です。

### ●植物性たん白の生理機能

大豆たん白	小麦たん白
<ol style="list-style-type: none"> <li>血清コレステロール調節作用</li> <li>抗動脈硬化作用とメタボリックシンドローム</li> <li>抗肥満作用</li> <li>一部のがん予防作用</li> <li>血圧降下作用</li> <li>抗アレルギー作用</li> <li>その他                     <ul style="list-style-type: none"> <li>免疫増強作用</li> <li>血糖値低下作用</li> <li>腸内環境改善作用</li> <li>筋肉増強作用</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>血清コレステロール調節作用</li> <li>胃・腸機能の調節作用</li> </ol>

## VIII 植物性たん白の日本農林規格の改正（燃焼法補正係数改正）

### 日本農林規格の制定等の申出書

2024年3月4日

農林水産大臣  
坂本 哲志 殿

住 所 東京都港区西新橋2-4-1  
森山ビル4階  
(一般社団法人) 日本植物蛋白食品協会  
会長 岡 雅彦

日本農林規格等に関する法律第4条第1項の規定に基づき〔第5条において準用する第4条第1項の規定に基づき〕、下記によって、申出をします。

#### 記

#### 1. 申出人の従事している事業の種類とその内容

事業の種類：植物性たん白

その内容：

植物性たん白の消費の増進やその健康機能性等についての普及啓発に関する事業

植物性たん白の規格及び消費の増進に関する事業

植物性たん白の製造、加工及び流通に係る技術の開発及び改善に関する事業

植物性たん白に関する内外情報の収集及び提供並びに植物性たん白資源の開発利用に係る調査研究に関する事業 等

#### 2. 制定、確認、改正又は廃止しようとする農林物資の種類、農林物資の取扱い等の方法又は農林物資に関する試験等の方法の区分及び制定、確認、改正又は廃止の別

農林物資の種類：植物性たん白

制定、確認、改正又は廃止の別：改正

#### 3. 制定、確認、改正又は廃止の理由

(1) 植物性たん白含有率の試験方法における燃焼法の補正係数の改正

改正内容：

植物たん白質含有率を算出する際、全窒素分を燃焼法によって求める場合、補正係数として、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは0.986を乗ずることとなっているが、この補正係数を0.993とします。

改正の理由：

平成 20 年度からの測定方法の見直しにおいて、当該 JAS に記載されているケルダール法と、JAS への追加の要望があった燃焼法との同等性を確認するために実施した室間共同試験において、補正係数による補正が承認され、燃焼法についても試験方法に規定されました。

燃焼法による試験の運用が開始されてから、約 10 年経過し、夾雑物除去等のための製造設備の改善による製品の品質の向上により、燃焼法とケルダール法によって算出される値に、燃焼法導入当時ほどの差がないと考えられる事例が多数報告されたことから、改めて両試験方法による測定の違いについて検証を行いました。

検証として、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものについて、燃焼法とケルダール法との試験結果の関係性を確認した結果、当該補正係数を現行の 0.986 から 0.993 に改正することにより、現在の製品品質、製造技術に照らして妥当な水準となることが確認されたため、当該補正係数を変更するものです。

## (2) 植物性たん白含有率の試験方法における燃焼法の補正係数の適用可能な濃度範囲の改正

改正内容：

燃焼法の補正係数を適用可能な濃度範囲について、これまではケルダール法の全窒素分の値が規定されていたところを、燃焼法から得られた全窒素分の濃度範囲を規定することとします。これにより、主原料が大豆及び脱脂大豆であるものは 7.3%～14.1%としているところを 6.9%～14.1%とし、主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは 8.4%～13.8%としているところを、8.4%～14.0%とします。

改正の理由：

平成 26 年の燃焼法を JAS に追加する際に、適用可能な濃度範囲を設定する際、燃焼法から得られた濃度範囲ではなく、ケルダール法から得られた濃度範囲を規定されていました。

補正係数は燃焼法の全窒素の値に適用させるものであるため、燃焼法の全窒素の幅を採用した方が、利用者の利便性が向上することから、燃焼法によって得られた濃度範囲に変更するものです。

## (3) 規格の様式改正

改正内容：

規格の様式を、最新の JIS 様式に合わせた改正を行います。

改正の理由

JAS 国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、様式を変更するものです。

## 植物性たん白の日本農林規格について

- 植物性たん白は、大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀物の粉末を主原料とした主として業務用製品であり、粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白に分類
- 植物性たん白のJASは、種類ごとに「水分」「植物たん白質含有率」などの品質の基準を規定
- 本JASでは植物たん白質含有率を算出する際、全窒素分を燃焼法で測定する場合の補正係数を平成26年に規定。主原料が大豆又は脱脂大豆であるものについて、近年の製造設備の改善による製品の品質向上等を踏まえ、確認調査によって妥当と判断された補正係数に変更。この改正により、現在の製品品質、製造技術等に照らして妥当な水準となるものと思料
- 本JASで規定されている項目及びその水準は、製造基準や取引の基準として活用されており、製品の品質の改善及び取引の円滑化に寄与していると判断できることから、今後も平準化を目的としたJASとしての役割が発揮されるものと思料
- 今回の改正に併せて、最新のJIS Z 8301に従い様式を変更

植物性たん白JASで規定されている主な基準	
	基準
水分	粉末状 : 10% 以下 ペースト状 : 80% 以下 粒状 : 乾燥したものは10%以下 冷凍したものは80%以下 繊維状 : 80% 以下
植物たん白質含有率	粉末状 : 60% 以上 ペースト状 : 70% 以上 粒状 : 52%以上 ただし、主原料として大豆（脱脂大豆を含む。）のみを使用したもの（植物性たん白を使用したものを除く。）にあつては50%以上 繊維状 : 60% 以上
添加物	Codexの規定に適合
内容量	表示重量に適合

植物性たん白の生産状況					
生産の状況	H30年度	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度
生産数量(t)	45,328	47,107	49,993	50,503	48,761
うち大豆由来(t)	(38,682)	(40,949)	(44,198)	(44,725)	(43,015)
うち小麦由来(t)	(6,646)	(6,158)	(5,795)	(5,778)	(5,745)
格付数量(t)	29,173	28,937	28,193	27,275	27,152
格付率(%)	64.4	61.4	56.4	54.0	56.7

注：生産数量（一社）日本植物蛋白食品協会調べ（暦年集計）  
格付数量（一財）日本穀物検定協会調べ（年度集計）  
格付率は、格付数量（年度）÷生産量（暦年）で算出

### 植物性たん白JASの活用事例

- ✓ JASの製造基準による品質管理体制により自社製品全体の品質が維持管理できる
- ✓ 取引条件としてJAS認証が要求されている

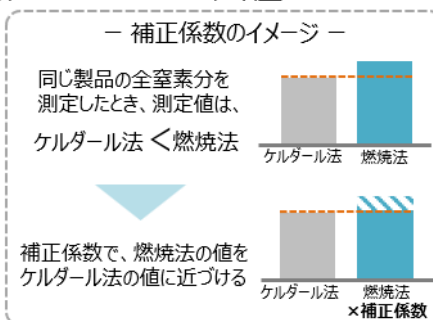
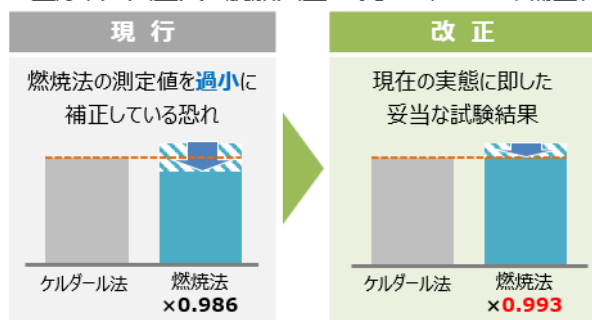
1

## 植物性たん白の日本農林規格について

### 改正の概要

#### 燃焼法の補正係数（全窒素分）

- 主原料が大豆又は脱脂大豆であるものについて、補正係数を**0.986**→**0.993**に改正



#### 補正係数を適用可能な試料の濃度範囲

主原料	現行	改正
大豆及び脱脂大豆	7.3%～14.1%	<b>6.9%～14.1%</b>
小麦粉又は小麦グルテン	8.4%～13.8%	<b>8.4%～14.0%</b>



粒状大豆たん白



ペースト状小麦たん白

## 日本農林規格調査会委員名簿

### 【本委員】

かめやま まゆみ 亀山 眞由美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 基盤技術研究本部 高度分析研究センター 主席研究員
きむら じゅんこ 木村 純子	学校法人法政大学 経営学部 教授
さと い まゆみ 里井 真由美	フードジャーナリスト 日本飲食団体連合会 理事
すずき しげひこ 鈴木 滋彦	静岡県立農林環境専門職大学 学長
なかがわ あずさ 中川 梓	一般財団法人日本規格協会 上席執行役員 規格開発本部副本部長
○ なかしま やすひろ 中嶋 康博	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
もりみつ やすじろう 森光 康次郎	国立大学法人お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授

### 【臨時委員】

(林産) あおき けんじ 青木 謙治	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
(食農) あべ とおる 阿部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部長
(試験) いがらし ともし 五十嵐 友二	一般財団法人日本食品分析センター
(試験) いのぐち ゆみ 猪口 由美	一般社団法人食肉科学技術研究所 専務理事
(食農) いむら しんじろう 井村 辰二郎	公益社団法人日本農業法人協会 理事
(食農) うつのみや ひとし 宇都宮 仁	日本酒造組合中央会 理事
(食農) おおたに としお 大谷 敏郎	公益財団法人日本植物調節剤研究協会 理事長
(林産) しがさわ たつや 渋沢 龍也	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所 研究ディレクター
(試験)	
(試験) つねつぐ ゆうこ 恒次 祐子	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
(食農) なべ としひこ 名部 利彦	日本チェーンストア協会 食品委員会委員
(消費) ねぎし さゆり 根岸 小百合	群馬県地域婦人団体連合会 理事 前橋市婦人会 副会長
(試験) まつだ りえ子 松田 りえ子	国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 客員研究員
(食農) みき なつこ 三木 奈都子	国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 理事
(食農) みずの ようこ 水野 葉子	一般社団法人日本オーガニック検査員協会 監事
(消費) やまね かおり 山根 香織	主婦連合会 常任幹事

○：会長

(五十音順、敬称略)

○2024年7月16日の日本農林規格調査会への協会関係出席者（日本農林規格調査会運営規程第10条第4項に基づき出席）

（一社）日本植物蛋白食品協会

専務理事 松本 隆平

技術部会長 若松 大輔

技術部会 中村 靖

○植物性たん白 JAS の規格改正

植物性たん白 JAS の植物たん白質含有率の試験方法の改正については、2025年4月21日の官報第1449号に「植物性たん白の日本農林規格（JAS 0838）」の改正が公示され、5月21日から施行された。

## IX 日本植物蛋白食品協会の新レシピ作成

Table Ocean 代表で料理研究家の松村佳子氏の監修により、小麦たん白、大豆たん白の試供品を使ったレシピを制作した。紙媒体のレシピ集（6品目）を作成するとともに、ホームページに全22品目を掲載した。紙媒体のレシピ集については、展示会等において配付した。

### 【紙媒体】

ヘルシーで、おいしく。  
**植物たん白料理レシピ**



**粉末状小麦たん白のレシピ**

- 野菜のスプレッド
- 野菜たっぷりちぢみ

**粉末状大豆たん白のレシピ**

- スムージー
- CHOCOLATE TOFU BAR

**粒状大豆たん白のレシピ**

- 和風そぼろ
- 餃子3種

全レシピはこちら

本レシピ集はTable Ocean代表 料理研究家 松村佳子氏の監修により制作しました。

一般社団法人 **日本植物蛋白食品協会** <https://www.protein.or.jp>  
〒105-0003 東京都港区西新橋2-4-1 森山ビル4階 TEL:03-3591-2524

## 植物性たん白を使ったレシピ

植物性たん白は、かまぼこ、ハム、ハンバーグなどの市販食品に広く使われている素材で、栄養強化（高たん白、低脂質）のほか、食感改良、水分や油分の保持、調理中の作業性向上など機能面でも優れた素材として手軽に日常の料理に取り入れることができます。ご家庭用や業務用のメニュー開発の参考としてお試しいただけるよう、料理研究家でTable Ocean代表の松村佳子氏にレシピを監修していただきました。このレシピには、協会が配布しているサンプル（粉末状小麦たん白、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白各100g）を使用しています。サンプルのご要望は「お問い合わせ」フォームよりご請求ください。また、まとまった量をご希望の場合は会員企業を紹介いたします。

### 粉末状小麦たん白を使ったレシピ（全8品目）



焼き芋のノンシュガーソフトクッキー



具材たっぷりキャロットケーキ



きのこ野菜と雑穀たっぷりのおやき



野菜たっぷりちぢみ



ビタミンカラー野菜のスプレッド



カリッとクリスピー唐揚げ



栄養強化！米粉と小麦たん白のホワイトソース



大豆たん白の煮込みハンバーグスパゲッティ

### 粉末状大豆たん白を使ったレシピ（全9品目）



プロテインドリンク3種



焼き芋のノンシュガーソフトクッキー



CHOCOLATE TOFU BAR



簡単味噌スープの素〜味噌玉



ふんわり豆腐つくね団子



大豆たん白のクリーミースプレッド



ローストドレッシングとローストマヨネーズ



野菜と鶏肉のホワイトシチュー



アッシュパルマンティエ

粒状大豆たん白を使ったレシピ (全8品目)



大豆ミートの和風そぼろ



中華甘辛香そぼろ



具材アレンジ餃子3種  
(ブレン/トマト/セロリ)



冷製麻婆茄子



大豆たん白のスモークソー



アッシパルマンティエ



大豆ミートのスパイスカレー



大豆たん白の煮込みハンバーグスパゲッティ

## X 創立 50 周年記念ロゴの作成と発信

1. 一般社団法人日本植物蛋白食品協会は、1975 年 8 月 5 日に創設され、2025 年 8 月に創立 50 周年を迎える。このことをより多くの方に知っていただくために、下記の記念ロゴを作成。



2. 記念ロゴは、2025 年度総会（2025 年 5 月 9 日）から 2026 年の創立 50 周年記念事業（2026 年 5 月 7 日）まで運用する。

【ホームページ】



### 新着情報

2025-5-15 2025年8月に当協会は創立50周年を迎えます ([協会活動案内はこちら](#))



## 第5章 会員



## I 会員企業各社の紹介

### ウィルマージャパン株式会社

ウィルマーインターナショナルは 1991 年に設立されたアジア最大のアグリビジネスグループ企業です。各種油糧種子の搾油・精製、製粉、精米、製糖などの植物性素材の事業を国際的に展開しています。食品・食糧を通じてのサステナブルな経済的・文化的成長を目指しています。



シンガポール本社

大豆たん白製造：

ウィルマーグループでは 2003 年から脱脂大豆、濃縮大豆たん白、粒状大豆たん白、2010 年からは分離大豆たん白の生産・販売を開始しています。GMO・アレルギー管理の強化、工程・品質管理の徹底によりお客様に安心安全をお届けすることを優先し、分離大豆たん白ウィルプロシリーズ、濃縮大豆たん白ウィルコン SS・フィットネス S を日本市場に販売しています。



大豆たん白生産工場  
中国河北省秦皇島市

現在・今後の展開：

各種植物性素材を扱うウィルマーとして①たん白質の安定供給、②食を通じての健康、③美味しさと利便性の共存が大きな取組となっています。素材原料としての品質的・価格の安定を継続し、あわせて食育を通じての生活習慣病・食物摂取の理解と改善策の提案を研究所・開発部門・工場一体となり取り組んでいます。同時に美味しい食事を便利に食べることが出来るよう、中国市場を発端としてセントラルキッチン計画を大々的に進めています。

## エー・ディー・エム・ジャパン株式会社

ADM（アーチャー・ダニエルズ・ミッドランド）は、1902年に米国ミネソタ州ミネアポリスで創業し、大豆、トウモロコシ、小麦などを扱う世界最大手の穀物会社の1つです。

ADMは2014年7月にドイツを発祥とし香料をはじめとする天然抽出物メーカーであるヴィルド社を買収し、「ヴィルドフレーバーズ&スペシヤリティイングredientズ」という新たな事業部を発足しました。

そして、大豆たん白事業をはじめ、食品添加物事業などの高加工製品は、この新事業部に含まれることになりました。かつては搾油事業部の一部として運営されていた事と比較しても、この組織再編による大豆たん白事業の社内外に対する期待は大きく、今後はヴィルド社が強みを持っている消費者トレンドに対して敏感に対応し、新しい素材のアプリケーション提案を強化していきます。

加工品の中では大豆たん白の製造は古く、当社が開発した粒状植物たん白 TVP (Textured Vegetable Protein) は、海外では一般名として使われるまでになりました。大豆の搾油をする当社にとってミールの用途拡大と高付加価値化は自然の流れであり、大豆に限らず穀物という資源を余すことなく有効かつ効率的に活用することが当社の歴史の中でも重要視されてきました。

大豆たん白の製品群としては、分離大豆たん白、濃縮大豆たん白、粒状大豆たん白だけでなく、脱脂大豆粉や大豆グリッツも含まれ、原料の大豆の加工から自社で行っていることが弊社の強みの一つであります。

一方、小麦の加工については、90年代にカナダ国内の小麦澱粉・小麦グルテン製造事業の買収を経て参入しました。当社の小麦グルテンは、色、におい、機能面などの全てにおいて優れており、麺用やパン用など様々な用途への汎用性があると好評をいただいています。



シカゴ本社が入居するビル

植物たん白は牛や豚に比べると使用する穀物当たりのたん白質摂取効率が非常に高いため、低コストで安定的かつ継続的にたん白質を供給することができ、世界の人口の増加によって今後も当業界全体が発展するとともに、重要な役割を担っていくものと期待しています。

## 株式会社 J-オイルミルズ

### ・当社の植物たん白事業の変遷

当社の植物たん白事業は、1961年、日華油脂の「ニッカミルク」発売によりスタートしました。パンへの練込み、冷菓用を対象に市場の開拓に努めた結果、当時の業績に多大な貢献を果たしました。

2009年10月に当社が日華油脂から若松工場を譲受し、脱脂大豆粉製品の製造を開始しました。

2012年4月に当社が日華油脂から販売業務を受け継ぎ、現在に至ります。

### ・J-オイルミルズと日華油脂

長い歴史がある(株)ホーネンコーポレーション、味の素製油(株)及び吉原製油(株)が2004年に完全統合して、当社は誕生しました。

- 2002年4月：ホーネンコーポレーション、味の素製油が経営統合し、豊年味の素製油が発足。
- 2003年4月：吉原製油が経営統合に参加、社名をJ-オイルミルズに変更。
- 2004年7月：事業及び事業子会社を完全統合し、現在のJ-オイルミルズが誕生。

日華油脂(1917年発足)は、2000年にホーネンコーポレーションの子会社となり、2002年の経営統合により当社の傘下に入りました。



本社と若松工場

### ・J-オイルミルズの事業内容

当社では、油脂や油糧、飼料といった「製油事業」を基盤に、スターチ事業やファイン事業といった油脂以外の領域において、業容の拡大に努めています。

### ・油糧事業と植物たん白

当事業では基盤事業である油脂の製造工程で発生する油粕を、飼料用、醸造用、肥料用等に販売しています。また、乳牛用配合飼料のほか、植物たん白製品の販売にも取り組んでいます。

当社製品は油脂、マーガリン、スターチといった社内他部門との連携が活かせる強みがあり、当社に販売が移管されて以降、その成果が出始めています。

### ・当社植物たん白製品の特徴

非遺伝子組換え脱脂大豆を粉碎し、粉体との混合に適した形状に加工しています。

主用途は小麦粉、香辛料等との混合、その目的は吸油低下、食感改良、吸湿防止、賦型材となっています。

また、これ以外に大豆油を添加、混合した製品や大豆の酵素を活かし、漂白効果を得られる全脂生大豆粉があります。

最近では、当社製品は糖質低減等を目的とした用途にも使用されています。

## 昭和産業株式会社

### 【会社概要】

昭和産業は、1936年の創立以来、「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことをグループ経営理念に、大地の恵みである小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの穀物を余すことなく使用し、小麦粉、プレミックス、植物油、大豆たん白、糖化製品、配合飼料など、家庭用から業務用まで幅広い事業を展開しています。大豆たん白分野では、1969年に「昭和フレッシュ」を発売以降、50年以上にわたり研究開発を進めています。2024年には新ブランド「SOIA SOIYA」を発表しました。健康志向や環境配慮に対応した新たな価値を創出しています。

### 【植物性たん白に関する製品開発の歴史】

#### ■1969年

- ・初の大豆たん白食品「昭和フレッシュ」発売。

#### ■1985年頃

- ・家庭用「大豆たんぱくニックミック」を発売。  
洋風化する食生活・栄養バランス改善ニーズに対応。

#### ■2020年以降

- ・家庭用大豆ミート製品「ソイキッチンシリーズ」を展開。  
ご家庭で手軽に大豆たん白メニューが楽しめる製品「まめたん」「そのまま使える！まめたん」を発売。

#### ■2024年

- ・自由自在に調理が可能な植物性食材の新ブランド「SOIA SOIYA（ソイア ソイヤ）」を発表。単なる肉の「代替」ではなく、どんな調理法やメニューにも対応できる大豆たん白商品を発売。

### 【最近の動向（目指すべき方向）】

昭和産業は1936年の創立以来、大豆や小麦など穀物の可能性を追求し、時代のニーズに応じた植物性たん白製品を開発してきました。

近年は「SOIA SOIYA」などの新ブランドを展開し、大豆本来の美味しさや食感を活かし、大豆由来の機能性素材として「単なる肉代替」ではない、新しいプラントベースフードの提案を推進しています。健康志向やプラントベース需要の高まりに応えるとともに、外食・中食市場への提案も強化しています。また、鹿島工場では大豆の調達から搾油、たん白製造、出荷までを一貫して行う世界的にも珍しい体制を確立し、食品リサイクル率 99.9%の達成など環境負荷低減にも積極的に取り組むことで、食と環境の両面から持続可能な社会づくりに貢献しています。今後も「穀物ソリューション・カンパニー」として、お客様や社会の多様なニーズに応じた新たな価値創造を推進し、食の未来を支える存在であり続けます。



鹿島工場 サイロ

## 長田産業株式会社

長田産業株式会社は、兵庫県宍粟市に本社を構える食品原材料の製造メーカーです。1953年、創業者の郷土である宍粟の地にて「長田澱粉製造所」として創業して以来、70年以上にわたり事業を継続してまいりました。創業当初から一貫して、小麦でん粉及び小麦たん白の製造を主力事業として展開しております。自然豊かな宍粟の地で、地域とのつながりを深めながら、私たちは環境に配慮した持続可能な事業活動を実践してきました。“地域と共に”を企業理念に掲げ、地域に溶け込み、地域と共に発展していく企業を目指しています。

小麦たん白は、小麦粉に水を加えて練り、その生地を水洗いして得られるガム状の物質であり「グルテン」と言います。特異な粘弾性を有しており、その物性を利用して、様々な食品に利用されています。長田産業では、ペースト状・粒状・粉末状と多岐にわたる商品ラインナップで、ユーザーの細やかなニーズに合わせた商品を提案しています。又、商品開発にも力を注いでおり、「組織状小麦たん白 MUGIBASE (ムギベース)」を新たに上市しました。MUGIBASEは、多孔質な形状を持つ粒状乾燥小麦たん白です。挽肉に近い食感、自然な風味、高たん白(80%)さらに耐レトルト性を兼ね備えた、次世代の植物性食品素材として注目を集めています。健康志向やプラントベースフード市場のニーズに応える長田産業の技術力と創造性の結晶です。今後も拡販活動に注力し、植物性たん白の市場拡大に貢献していきたいと考えております。

現在、日本の人口は減少しており、弊社が事業を行う宍粟市も同様な状況にあります。一方で、世界に目を転ずれば人口は増加しており、今後たん白質供給の問題に代表される食糧問題は人類の抱える大きな課題の一つであると考えております。大豆からのたん白質の直接摂取が課題解決に成り得るのと同様に、小麦からのたん白質の直接摂取も人類の課題解決の一助になると考えます。

今後とも、長田産業は小麦という観点から、植物性食品素材の可能性をさらに広げ、国内外の健康・環境志向のニーズに対応した製品開発を加速してまいります。



本社・工場

# 日清オイリオグループ株式会社

## 1. 日清オイリオグループの概要

日清オイリオグループ(株)は、1907年(明治40年)、中国(当時は清)の大連に工場を設け、日清豆粕製造(株)として創業しました。満州大豆を搾りその粕を肥料として販売する事業からスタート。その後、食用油の需要拡大を見越して社名を日清製油(株)に改め、1924年(大正13年)には日本で最初の国産サラダ油である日清サラダ油を発売しました。2002年に日清製油(株)、リノール油脂(株)、ニッコー製油(株)の3社が経営統合し、2004年には現在の日清オイリオグループ(株)が誕生しました。当社グループは、「目指す姿」と「戦略の指針」を長期的な視座で共有し、持続的な成長と持続可能な社会への貢献を目的に、長期ビジョン「日清オイリオグループビジョン2030」を策定しました。社会との多様な共有価値の創造(CSV)を成長のドライバーとし、“植物のチカラ。”と“油脂をさらに究めた強み”で、食の新たな機能を生み出すプラットフォームの役割を担い、多様な価値を創造し、これを“生きるエネルギー”としてすべての人に届ける企業グループになることを、当社グループの目指す姿として当社グループの目指す姿として掲げました。

## 2. 歴史と植物性たん白との関わり

横浜磯子工場に大豆たん白工場を新設した1967年当時は、世界的な食糧不足が指摘され、その中でもたん白源の不足が問われている状況で、搾油時に生産される脱脂大豆の高度利用を目的として研究開発に取り組んだ結果、繊維状大豆たん白の工業化に成功し、1968年に「ソイミー」を発売し市場で話題となり好評を得ました。1969年には大豆たん白と小麦グルテンを併用し、粒状に成型加工・冷凍した「ソイミーネオミンチ」を市場投入し、挽肉替品として畜肉惣菜分野を開拓していきました。また、他社の協力を得て、調味料・香辛料などを加えた家庭用「ソイミー」を発売し、百貨店で販売しました。当初はその珍しさと宣伝効果で大きな話題となったものの、消費者の健康志向はまだ十分に成熟していなかったようです。また、同年に、エクストルーダーを使った乾燥粒状品「ソイミーエスプロ」、あく抜き済み冷凍品「ソイミーサプロ」を業務用に、「ネオミンチ」「サプロ」を家庭用に販売しました。さらに、1976年に粒状大豆たん白「ソイミーS(ソイミーエスプロから改称)」の本格的な製造販売を開始し、1986年に繊維状大豆たん白「エスプロ」・粒状大豆たん白「サプロ」の販売を開始しました。その後、主力商品である「ソイミーS」の全面リニューアルにより「ニューソイミー」の展開を開始しました。「Sシリーズ」に加え、硬食感「Kシリーズ」、繊維食感「Fシリーズ」、フレーク状の「ニューコミテックスシリーズ」をラインナップに加えております。



本社ビル

## 3. 現在の取組

現在は粒状大豆たん白「ニューソイミー」のバラエティー化を図り、さらには粉末状大豆たん白「ソルピー」や大豆たん白機能性素材・製剤「ソイプループ」、そして大豆そのものを粉末化した「全脂大豆粉末」もラインナップしております。

これからも当社は、加工製品の品質改善や栄養機能付与を目的とした大豆関連素材の提案を通して、畜肉加工・水産加工業界から飲料・製菓製パン業界に至るまで幅広く利用いただき、より多くの方々に“植物のチカラ。”によって創造した価値で貢献できるよう、取り組んでまいります。

## 株式会社ニッポン

日本植物蛋白食品協会創立50周年、誠におめでとうございます。

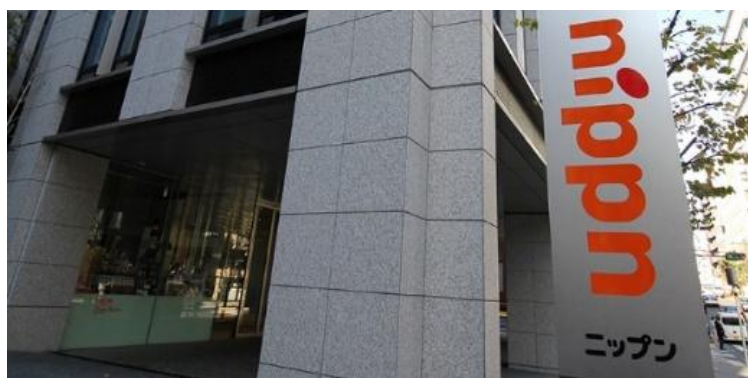
当社は、北海道の官営製粉工場を源流として、1896年（明治29年）に日本で最初の機械式製粉の民間企業として誕生しました。お陰様をもちまして今年、創立130年を迎えます。

現在は、製粉事業をコアビジネスに、食品部門では業務用事業としては、プレミックス、シーズニング、コーン、米粉、植物性蛋白、パスタ、冷凍品を、家庭用事業としては、オーマイブランドのパスタ、パスタソース、ニッポンブランドの小麦粉、プレミックス、冷凍米飯等を展開しています。さらに、健康食品・自然化粧品へのヘルスケア事業、バイオ関連事業など周辺分野へ幅広く進出し、海外では米国やタイ、中国、インドネシア、ベトナムに事業拠点を配置してグループの拡大を図っています。

このように製粉を基盤事業としながらも、長年にわたり事業の多角化を進め、食品事業等は大きな成長を果たしました。そこで、会社創立125年を迎えた2021年に、総合食品企業として持続的成長を続けるため、社名を日本製粉株式会社から株式会社ニッポンに変更いたしました。昨今では、企業の社会的責任を果たすため、商品やサービスをご提供するだけでなく、サステナビリティ経営にも注力しています。今後も、経営理念である「ニッポングループは、人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)を追求し、持続可能な社会の実現に貢献します」の実現に向け邁進してまいります。

当社の植物性蛋白事業については、1971年（昭和46年）に横浜工場で粒状小麦たん白の製造を開始。1975年（同50年）には高崎工場で新たな設備を導入すると共に、ペースト状小麦たん白の製造にも取り組み、本格的に事業に参入しました。以来、社会やお客様のニーズに合わせて事業・商品内容を変化させながら今日まで継続して販売しています。現在小麦たん白は、水産・畜肉練り製品向けはもとより、麺、パスタ、パンなどにも品質向上の目的で広く使用されています。昨今では、少子高齢化の進行、単身世帯の増加、女性の社会進出の広まりなどの社会変化に伴い、コンビニエンスストア調理麺の中食惣菜向けなど、経時耐性を補強する有効な資材の一つとして小麦たん白の需要が増加しています。当社は、今後とも小麦たん白の持つ可能性を追求してゆく所存です。

最後になりましたが、日本植物蛋白食品協会の益々のご発展を祈念いたします。



## 不二製油株式会社

### ■植物性たん白との弊社のかわり

弊社は、創業当初から半世紀以上、大豆の研究と開発を行ってきました。お客様のニーズにお応えする品質を実現する取り組みの歴史でした。

大豆に含まれるたん白質の栄養価値、健康のための生体調節機能、大豆の世界規模における供給安定性の高さを重視して、粉末状大豆たん白〈フジプロ〉、粒状大豆たん白〈フジニック〉、大豆ペプチド〈ハイニュート〉シリーズなど一連の製品開発、普及に力をいれてまいりました。



【阪南事業所】

### 〈大豆たん白製品開発史〉

- 昭和 41 (1966) ゲル形成能を有する大豆たん白製造法を完成。大豆たん白分離技術を開発
- 昭和 42 (1967) 大阪工場で分離大豆たん白の生産開始
- 昭和 43 (1968) 新工場「阪南工場」の起工式挙行。第1期工事に着手
- 昭和 48 (1973) 大豆たん白食品生産開始 冷凍がんも技術を開発
- 昭和 49 (1974) 大豆たん白繊維化技術を開発
- 昭和 60 (1985) 大豆たん白の酵素処理技術(大豆ペプチド)開発
- 昭和 61 (1986) 2軸エクストルーダーによる大豆からあげ生産技術開発
- 平成 13 (2001) 粉末状大豆たん白の新風味改良技術を開発
- 平成 16 (2004) 大豆ペプチドでシラスウナギの完全養殖技術が日経 BP 技術賞を受賞
- 平成 18 (2006) 2軸エクストルーダーによる大豆たん白のスナック化技術を開発
- 平成 21 (2009) 新粒状大豆たん白生産技術(風味、食感改良)を開発
- 平成 29 (2017) USS 製法繊維質非分離製造法の確立
- 令和 01 (2019) アルコール未使用の環境配慮型製法の水溶性大豆多糖類を発売
- 令和 03 (2021) 土壌浄化に大豆ホエイをアップサイクルした「ソイビオ MA」を発売
- 令和 04 (2022) 大豆ミートの新製法「プライムテクスチャー製法」を開発・発売  
日経優秀製品・サービス賞最優秀賞を受賞
- 令和 06 (2024) 大森達司不二製油(株)社長が黄綬褒章を受章

### ■今後の課題

大豆は動物資源と比べ水資源の利用効率もよく、地球環境にやさしい食物(タンパク質)源であり、大豆たん白事業そのものが環境経営といえます。また、おいしさと健康は、重要な食の要素と考えます。

人口の増加、環境問題、進みつつある食資源不足など、食を取り巻く環境は大きく変化しています。創業以来、こだわりを持って追求してきた大豆たん白素材には、食に関する課題を解決する可能性があると考えています。私たち不二製油は、油脂とたん白をはじめとする各事業の技術の融合により、おいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創し、社会課題の解決と持続的な成長を果たしていきます。

## 理研ビタミン株式会社

### 1. 弊社の概要

1949年の創立以来、天然物の有効利用を基本方針に掲げ、天然素材そのものの用途開発、及び天然素材からの有効成分の抽出、精製、濃縮、製剤化を共通の技術とし、用途開発を積極的に行い、独自性のある製品開発を行ってきました。事業分野は食品事業、改良剤事業(食品用・化成品用)、ヘルスケア事業の3つからなり、独自性に富んだ新技術・新商品開発力、着実な原料調達力と生産技術力、安全な製品をお届けする品質保証力のもと、多様な製品を国内のみならず世界各地の生産拠点、販売拠点からお届けしております。

### 2. 歴史と植物性たん白との関り

1973年、当社は食品改良剤の複合製剤工場として千葉工場を新設し、パン用品質改良剤として、粉末状小麦たん白と蒸留モノグリセライド等の機能を複合化した製剤を上市し、本格的に植物たん白市場へ参入しました。

粉末状小麦たん白を主成分とし、乳化剤やその他の成分を組み合わせた複合製剤「エマフォーム®DM-800」は、菓子パンラインの自動包餡機の拡大とともに生産の合理化・省力化に大きく貢献しました。

その後、自動包餡機の機構変化等に伴い「ドウマスター®シリーズ」へと進化し、冷凍生地用として開発した「ドウアクト®シリーズ」と合わせて展開を広げてきました。

当初は国産の粉末状小麦たん白を利用していましたが、カナダ、オーストラリア、ヨーロッパ産の原料を採用することにより、用途の幅を拡大することができ、パン用にとどまらず、麺、和菓子、畜肉・惣菜製品などへの応用開発も進めてきました。

### 3. 最近の動向(目指すべき方向)新製品等

近年、健康志向の高まりやライフスタイルの多様化を背景に、植物たん白を高含量で配合した加工食品(機能性食品)の需要が急速に拡大しています。代替肉に限らず、プロテインバーや飲料、惣菜など、さまざまな形態での利用が進んでおり、今後もこの流れは継続すると予想されます。しかしながら、植物たん白を多く含む食品の開発には、風味や食感(おいしさ)の再現、加工・成形の難しさといった技術的課題が伴います。

当社では、これまでに研究・開発を重ねてきた乳化剤を中心とする食品改良剤製剤、及びそれらの各種食品への応用技術を通じて、これらの課題に対する有効なソリューションを提供することにより、機能性食品の品質向上と市場拡大に寄与しています。

その技術基盤を支えるのが、2019年に千葉工場内に開設した「アプリケーション&イノベーションセンター」です。今まで3つの工場に分散していた開発拠点を1か所に集約し、基礎研究成果・技術ノウハウ・市場情報の迅速な共有を可能にすることにより、より効率的かつ柔軟な研究開発体制を構築しました。

今後とも当社の技術を活用いただくことで、植物たん白のさらなる普及と持続可能な食の未来に貢献してまいります。



アプリケーション&イノベーションセンター

## II 会員名簿

### 1. 正会員

2026年3月現在

企業名	本社所在地	電話番号
ウィルマージャパン株式会社	〒105-0003 東京都港区西新橋二丁目11番13号 虎ノ門リンク12階	03-6264-2278
エー・ディー・エム・ジャパン株式会社	〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7F	03-6809-5910
株式会社J-オイルミルズ	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	03-5148-7100
昭和産業株式会社	〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 (鎌倉河岸ビル)	03-3257-2011
長田産業株式会社	〒671-2544 兵庫県宍粟市山崎町千本屋215	0790-62-1177
日清オイリオグループ株式会社	〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号	03-3206-5005
株式会社ニッポン	〒102-0083 東京都千代田区麴町4丁目8番地	03-3511-5301
不二製油株式会社	〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地	072-463-1511
理研ビタミン株式会社	〒160-0004 東京都新宿区四谷一丁目6番1号	03-5362-1311

### 2. 賛助会員

2026年3月現在

企業・団体名	本社・本部所在地	電話番号
千葉製粉株式会社	〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港17番地	043-241-0111
(一財)日本穀物検定協会	〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館 3階	03-3668-0911
日本豆腐協会	〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-1-6 渡東ビルディングANNEX II 4F	03-5687-6542

### Ⅲ 会員の變遷

#### 1. 正会員

1975年8月	1976年5月	1977年5月	1978年5月	1979年5月	1980年5月
味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本興油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 吉原製油(株) 明治製菓(株) 森永製菓(株) (18社)	味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 日清製油(株) 日清製粉(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 吉原製油(株) 明治製菓(株) 森永製菓(株) (18社)	味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) オカベ(株) 協和醗酵工業(株) 三和澱粉工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 明治製菓(株) 森永製菓(株) (19社)	味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 三和澱粉工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 明治製菓(株) (17社)	味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 三和澱粉工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 明治製菓(株) (18社)	味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 三和澱粉工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジビュリナプロテイン(株) (株)横尾商店 明治製菓(株) (18社)

1981年5月	1982年5月	1983年5月	1984年5月	1985年5月	1986年5月
味の素(株) 江崎グリコ栄食(株) 協和醗酵工業(株) 三和澱粉工業(株) 昭和産業(株) 新進食料工業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 明治製菓(株) 理研ビタミン(株) (株)横尾商店 明治製菓(株) 理研ビタミン(株) (19社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本新薬(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 明治製菓(株) 理研ビタミン(株) (16社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 明治製菓(株) 理研ビタミン(株) (15社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 明治製菓(株) 理研ビタミン(株) (15社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)

1987年5月	1988年5月	1989年5月	1990年5月	1991年5月	1996年5月
味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 日本タンパク工業(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (14社)	味の素(株) グリコ栄養食品(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 武田薬品工業(株) 千葉製粉(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (13社)	味の素(株) 協和醗酵工業(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清製粉(株) 日清製油(株) 日清コスモフーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジペリナプロテイン(株) 理研ビタミン(株) (11社)

2000年5月	2001年5月	2002年5月	2003年5月	2004年5月	2005年5月
味の素(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清コスモフーズ(株) 日清製油(株) 日清製粉(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (10社)	味の素製油(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清コスモフーズ(株) 日清製油(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (10社)	味の素製油(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清コスモフーズ(株) 日清製油(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (10社)	味の素製油(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオ(株) 日清コスモフーズ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (9社)	昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオ(株) 日清コスモフーズ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (9社)	ユー・ディー・エム・フアー・イースト(株) 昭和産業(株) デュポン(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日清コスモフーズ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (11社)

2006年5月	2007年5月	2008年5月	2009年5月	2010年5月	2011年5月
エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) デュボン(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日清コスモフーズ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (11社)	エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) デュボン(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日清コスモフーズ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (11社)	エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) デュボン(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日清フーズ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (10社)	エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) デュボン(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (9社)	エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) フジプロテインテクノロジー(株) 理研ビタミン(株) (8社)	エー・ディー・エム・フアーイースト(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (7社)

2012年5月	2013年5月	2014年5月	2015年5月	2016年5月	2017年5月
エー・ディー・エム・フアアーイースト(株) 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (7社)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (8社)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (8社)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (8社)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (8社)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (8社)

2018年5月	2019年5月	2020年5月	2021年5月	2022年5月	2023年5月
エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) 日本製粉(株) 不二製油(株) 理研ビタミン(株)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株)	エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株)	ウイルマージャパン(株) エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)Jーオイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オイリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株)
(8社)	(8社)	(8社)	(8社)	(8社)	(9社)

2024年5月	2025年5月	2026年3月
ウイルマージャパン(株) エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)J-オイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (9社)	ウイルマージャパン(株) エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)J-オイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (9社)	ウイルマージャパン(株) エー・ディー・エム・ジャパン(株) (株)J-オイルミルズ 昭和産業(株) 長田産業(株) 日清オリオグループ(株) (株)ニッポン 不二製油(株) 理研ビタミン(株) (9社)

## 2. 賛助会員

1987年5月	1996年5月	2000年5月	2001年5月	2002年5月	2003年5月
理研農産化工(株) 吉原製油(株) みすゞ豆腐(株) タジマ食品工業(株) 塩野香料(株) 旭油脂(株) 日華油脂(株) 高砂香料工業(株) 三和澱粉工業(株) あみ印食品工業(株) (10社)	旭松食品(株) 旭油脂(株) グリコ栄養食品(株) 三和澱粉工業(株) 塩野香料(株) (株)新進 高砂香料工業(株) 千葉製粉(株) 東洋水産(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファイブプロダクツ 吉原製油(株) 理研農産化工(株) 日本豆腐協会 (財)日本穀物検定協会 日本ハム(株)日本ハム中央研究所 (14社、2団体)	旭油脂(株) 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) 三和澱粉工業(株) 塩野香料(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファイブプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 吉原製油(株) 理研農産化工(株) (11社、2団体)	旭油脂(株) 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) 三和澱粉工業(株) 塩野香料(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファイブプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 吉原製油(株) 理研農産化工(株) (11社、2団体)	旭油脂(株) 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) 三和澱粉工業(株) 塩野香料(株) (株)新進 千葉製粉(株) デュボン(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファイブプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 吉原製油(株) 理研農産化工(株) (10社、2団体)	エー・ディー・エム・フアー・イースト(株) 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) デュボン(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファイブプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 吉原製油(株) 理研農産化工(株) (10社、2団体)

2004年5月	2005年5月	2006年5月	2007年5月	2008年5月	2009年5月
エー・ディー・エム・ファーマー・イースト(株) 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) デュボン(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファインプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 理研農産化工(株) 日本豆腐協会 吉原製油(株) 理研農産化工(株) (10社、2団体)	協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファインプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 理研農産化工(株)	協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファインプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 理研農産化工(株)	協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (株)ニッテツ・ファインプロダクツ (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 理研農産化工(株)	(株)アジテック・ファインフーズ 協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) 日華油脂(株) (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 理研農産化工(株)	協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (5社、2団体)

2010年5月	協和ハイフーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (5社、2団体)	2011年5月	キリン協和フーズ(株) グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) 日華油脂(株) (財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (5社、2団体)	2012年5月	(株)J-オイルミルズ グリコ栄養食品(株) (株)新進 千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (4社、2団体)	2013年5月	グリコ栄養食品(株) 千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (2社、2団体)	2014年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	2015年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)
2016年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	2017年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 (1社、1団体)	2018年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 (1社、1団体)	2019年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	2020年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	2021年5月	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)

2022年5月	2023年5月	2024年5月	2025年5月	2026年3月
千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)	千葉製粉(株) (一財)日本穀物検定協会 日本豆腐協会 (1社、2団体)

## 第6章 協会の概要



## I 諸規程

### 1. 一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 定款

#### 第1章 総 則

---

(名 称)

第1条 本会は、一般社団法人日本植物蛋白食品協会と称する。

(事務所)

第2条 本会は、主たる事務所を東京都港区に置く。

---

#### 第2章 目的及び事業

---

(目 的)

第3条 本会は、植物性たん白の消費の増進やその健康機能性等についての普及啓発を図るとともに、その規格及び表示の改善、製造、加工及び流通に係る技術の開発及び改善並びに植物性たん白に関する内外情報の収集及び提供を行うことにより、たん白資源の有効利用と一般消費者の利益の増進に寄与することを目的とする。

(事 業)

第4条 本会は、前条の目的を達成するため、次の事業を行う。

- (1)植物性たん白の消費の増進やその健康機能性等についての普及啓発 に関する事業
- (2)植物性たん白の規格及び消費の増進に関する事業
- (3)植物性たん白の製造、加工及び流通に係る技術の開発及び改善に関する事業
- (4)植物性たん白に関する内外情報の収集及び提供並びに植物性たん白資源の開発利用に係る調査研究に関する事業
- (5)その他本会の目的を達成するために必要な事業

2. 前項の事業は日本全国において行うものとする。

---

#### 第3章 会 員

---

(法人の構成員)

第5条 本会に、次の会員を置く。

(1)正会員—植物性たん白の製造、加工及び販売を業とする者並びに植物性たん白に関する団体であって本会の趣旨に賛同する者とする。

(2)賛助会員—植物性たん白に関係する者又は団体で本会の趣旨に賛同する者とする。

2. 本会の正会員をもって一般社団法人及び一般財団法人に関する法律上の社員とする。

#### (会員資格の取得)

第6条 この法人の正会員又は賛助会員になろうとする者は、理事会の定めるところにより申し込みをし、その承認を受けなければならない。

#### (経費の負担)

第7条 この法人の事業活動に経常的に生じる費用に充てるため、正会員又は賛助会員になったとき及び毎年、正会員又は賛助会員は会員総会において別に定める額を支払う義務を負う。

#### (任意退会)

第8条 正会員又は賛助会員は、理事会において別に定める退会届を提出することにより、任意にいつでも退会することができる。

#### (除名)

第9条 会員が次のいずれかに該当するに至ったときは、会員総会の決議によって当該会員を除名することができる。

(1)この定款その他の規則に違反したとき。

(2)この法人の事業を妨げ、名誉を傷つけ、又は目的に反する行為をしたとき。

(3)その他除名すべき正当な事由があるとき。

2. その場合、除名される会員は、会員総会において弁明することができる。

#### (届出)

第10条 会員はその氏名(会員が団体の場合には、その名称及び代表者の氏名)又は住所に変更があったときは、遅滞なく、本会にその旨を届け出なければならない。

2. 会員が団体である場合には、あらかじめ会員の代表者としてその権利を行使する者を本会に届け出なければならない。これを変更する場合も同様とする。

(会員資格の喪失)

第 11 条 第 8 条及び第 9 条の場合のほか、会員は次のいずれかに該当するに至ったときは、その資格を喪失する。

(1) 第 7 条の支払い義務を 2 年以上履行しなかったとき。

(2) 総正会員が同意したとき。

(3) 当該正会員又は賛助会員が解散したとき。

---

## 第 4 章 会員総会

---

(構成)

第 12 条 会員総会は、すべての正会員をもって構成する。

2. 会員総会は、定時会員総会及び臨時会員総会とする。

3. 前項の会員総会をもって一般社団法人及び一般財団法人に関する法律上の社員総会とする。

(権限)

第 13 条 会員総会は、次の事項について決議する。

(1) 会員の除名

(2) 理事及び監事の選任又は解任

(3) 理事及び監事の報酬の額

(4) 貸借対照表及び正味財産増減計算書の承認

(5) 定款の変更

(6) 解散及び残余財産の処分

(7) 入会の基準及び会費の額

(8) その他会員総会で決議するものとして法令又はこの定款で定められた事

(開催)

第 14 条 会員総会は、定時会員総会として毎年度 5 月に 1 回開催するほか、必要がある場合に臨時会員総会を開催する。

(招集)

第 15 条 会員総会は、法令に別段の定めがある場合を除き、理事会の決議に基づき会長が招集する。

2. 総正会員の議決権の 5 分の 1 以上の議決権を有する正会員は、会長に対し、会

員総会の目的である事項及び招集の理由を示して、会員総会の招集を請求することができる。

(議 長)

第 16 条 会員総会の議長は、会長がこれに当たる。

(議決権)

第 17 条 会員総会における議決権は、正会員 1 名につき 1 個とする。

(決 議)

第 18 条 会員総会の決議は、総正会員の議決権の過半数を有する正会員が出席し、出席した当該正会員の議決権の過半数をもって行う。

2. 前項の規定にかかわらず、次の決議は、総正会員の半数以上であつて、総正会員の議決権の 3 分の 2 以上に当たる多数をもって行う。

(1) 会員の除名

(2) 監事の解任

(3) 定款の変更

(4) 解散

(5) その他法令で定められた事項

3. 理事又は監事を選任する議案を決議するに際しては、候補者ごとに第 1 項の決議を行わなければならない。

理事又は監事の候補者の合計が第 20 条に定める定数を上回る場合には、過半数の賛成を得た候補者の中から得票数の多い順に定数の枠に達するまでの者を選任することとする。

(議事録)

第 19 条 会員総会の議事については、法令に定めるところにより、議事録を作成する。

2. 議長及び議長の指名する 2 名の理事は、前項の議事録に記名押印する。

---

## 第 5 章 役 員

---

(役員の設定)

第 20 条 本会に、次の役員を置く。

(1) 理事 5 名以上 10 名以内

(2)監事 2名以内

2. 理事のうち1名を会長とする。
3. 会長以外の理事のうち3名を副会長とする。
4. 会長、副会長以外の理事のうち1名を専務理事とする。
5. 前項の会長をもって、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律上の代表理事とし、専務理事をもって同法第91条第1項第2号の業務執行理事とする。

(役員を選任)

第21条理事及び監事は、次に掲げる者のうちから、会員総会の決議によって選任する。

(1)正会員又は正会員の代表者としてその権利を行使する者

(2)植物性たん白食品に関し、学識経験を有する者

2. 会長、副会長及び専務理事は、理事会の決議によって理事の中から選定する。
3. 理事のうち、同一親族(3親等以内の親族及びこの者と特別な関係にある者をいう)又は特定の企業の関係者の占める割合は、理事現在数の3分の1を超えてはならない。

(理事の職務及び権限)

第22条理事は、理事会を構成し、法令及びこの定款で定めるところにより、職務を執行する。

2. 会長は、法令及びこの定款で定めるところにより、この法人を代表し、その業務を執行する。副会長は、会長を補佐する。
3. 専務理事は、会長及び副会長を補佐し、事務局を統括して会務を処理する。
4. 会長及び専務理事は毎事業年度に4箇月を超える間隔で2回以上、自己の職務の執行状況を理事会に報告しなければならない。

(監事の職務及び権限)

第23条監事は、理事の職務の執行を監査し、法令で定めるところにより、監査報告を作成する。

2. 監事はいつでも、理事及び使用人に対して事業の報告を求め、この法人の業務及び財産の状況の調査をすることができる。

(役員任期)

第24条理事及び監事の任期は、選任後2年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時総会の終結の日までとする。

2. 補欠として選任された理事又は監事の任期は、前任者の任期の満了するときまでとする。
3. 理事又は監事は、第 20 条に定める定数に足りなくなるときは、任期の満了又は辞任により退任した後も、新たに選任された者が就任するまで、なお理事又は監事の権利義務を有する。

(役員 の 解任)

第 25 条 理事及び監事は、会員総会の決議によって解任することができる。

(役員 の 報酬等)

第 26 条 理事及び監事には、会員総会において定める総額の範囲内で会員総会において別に定める報酬等の支給の基準に従って算定した額を報酬等として支給することができる。

(顧 問)

第 27 条 本会に顧問若干名を置くことができる。

2. 顧問の選任及び解任は、理事会において決議する。
3. 顧問は無報酬とする。また、その職務を行うために要する費用を弁償することができる。
4. 顧問は会長の諮問に応じ、理事会に出席して意見を述べることができる。

(職 員)

第 28 条 本会の事務を処理するため、事務局を設ける。

2. 事務局の組織及び運営並びに職員の服務、給与、退職手当等に関し必要な事項、理事会の承認を経て会長が別に定める。
3. 職員は会長が任免する。

---

## 第 6 章 理 事 会

---

(構 成)

第 29 条 本会に、理事会を置く。

2. 理事会は、すべての理事をもって構成する。

(権 限)

第 30 条 理事会は次の職務を行う。

- (1) この法人の業務執行の決定
- (2) 理事の職務の執行の監督
- (3) 会長、副会長及び専務理事の選定及び解職

(招 集)

第 31 条 理事会は会長が招集する。

2. 会長が欠けたとき又は会長に事故があるときは、副会長が理事会を招集する。

(決 議)

第 32 条 理事会の決議は、決議について特別の利害関係を有する理事を除く理事の過半数が出席し、その過半数を持って行う。

2. 前項の規定にかかわらず、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律第 96 条の要件を満たしたときは、理事会の決議があったものとみなす。

(議事録)

第 33 条 理事会の議事については、法令で定めるところにより、議事録を作成する。

2. 出席した会長及び監事は、前項の議事録に記名押印する。

---

## 第 7 章 資産及び会計

---

(事業年度)

第 34 条 本会の事業年度は、毎年 4 月 1 日に始まり、翌年 3 月 31 日に終わる。

(事業計画及び収支予算)

第 35 条 本会の事業計画書及び収支予算書については、毎事業年度の開始の日までに、会長が作成し、理事会の承認を受けなければならない。これを変更する場合も同様とする。

2. 前項の書類については、主たる事務所に当該事業年度が終了するまでの間備え置くものとする。

(事業報告及び決算)

第 36 条 本会の事業報告及び決算については、毎事業年度終了後、会長が次の書類を作成し、監事の監査を受けた上で、理事会の承認を受けなければならない。

- (1) 事業報告
  - (2) 事業報告の附属明細書
  - (3) 貸借対照表
  - (4) 正味財産増減計算書
  - (5) 貸借対照表及び正味財産増減計算書の附属明細書
  - (6) 財産目録
2. 前項の承認を受けた書類のうち、第1号、第3号、第4号、第6号の書類については、理事会の承認を得た後、定時会員総会の承認を受けなければならない。
  3. 第1項の書類のほか、監査報告を主たる事務所に5年間備え置くとともに、定款及び会員名簿を主たる事務所に備え置くものとする。

---

## 第8章 定款の変更及び解散

---

(定款の変更)

第37条 この定款は、会員総会の決議によって変更することができる。

(解 散)

第38条 本会は、会員総会の決議その他法令で定められた事由により解散する。

---

## 第9章 公告の方法

---

(公告の方法)

第39条 本会の公告は、主たる事務所の公衆の見やすい場所に掲示する方法により行う。

---

## 第10章 剰余金の分配、残余財産の処分

---

(剰余金の分配)

第40条 本会は、剰余金の分配を行うことはできない。

(残余財産の処分)

第41条 本会が清算をする場合において有する残余財産は、会員総会の決議を経て、公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律第5条第17号に掲げる法人又は国若しくは地方公共団体に贈与するものとする。

---

## 付 則

---

1. この定款は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律第 121 条第 1 項において読み替えて準用する同法第 106 条第 1 項に定める一般法人の設立の登記の日から施行する。

2. 一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律第 121 条第 1 項において読み替えて準用する同法第 106 条第 1 項に定める特例民法法人の解散の登記と一般法人の設立の登記を行ったときは、第 34 条の規定にかかわらず、解散の登記の日の前日を事業年度の末日とし、設立の登記の日を事業年度の開始日とする。

3. この法人の最初の代表理事は、尾上秀俊とする。

## 2. 運営委員会規程

### 第1章 総則

(趣旨)

第1条 定款第4条に示す事業、あるいは協会の運営を推進することを主たる目的として運営委員会を置く。

2. 委員会の新設、分割、併合、廃止は運営委員会の検討を経て、理事会の議決による。

### 第2章 業務、運営委員の選定

(業務)

第2条 運営委員会は、次の業務を行う。

- (1) 協会の定款、規程等の改廃に関すること
- (2) 協会会員、賛助会員の加入脱退に関すること
- (3) 協会業務の総合的な調整に関すること。
- (4) 協会予算、会計の執行に関すること。
- (5) 事務局の管理、運営に関すること。
- (6) 日常的な対外調整に関すること。
- (7) その他これらに付帯する業務。

(運営委員の選定)

第3条 運営委員は、以下のとおりとする。

- (1) 運営委員は1会員企業につき、1名とする。
- (2) 運営委員長は原則として協会会長企業の運営委員とする。
- (3) 運営委員の任期は2年とする。ただし、特別な事情がなければ継続される。
- (4) 事務局は運営委員の名簿を作成、更新、保管を行う。

### 第3章 運営

(会議の開催等)

第4条 運営委員会の会合は会長が招集する。

2. 毎年総会等にあわせて定期的に開催するほか、必要に応じ臨時に開催する。
3. 会合の日時、場所及び議題が決定次第、委員に文書で連絡する。
4. 会合の議事については、議事録を作成し事務局で保管する。
5. 運営委員会は必要のあるとき部会を設けることができる。部会の運営は運営委員会に準ずる。
6. 各部会の規程は運営委員会がこれを定めることができる。

(付記)

平成16年5月24日 制定、施行  
平成25年11月18日 改定（理事会承認）

### 3. 技術部会規程

#### 第1章 総則

(趣旨)

第1条 植物性たん白の技術的な課題に対応することを目的として技術部会を置く。

#### 第2章 業務

(業務内容)

第2条 技術部会は、次の業務を行う。

- (1) 規格、表示、機能性等に関すること。
- (2) 植物性たん白食品の技術上の総合調整を行うこと。
- (3) 技術上の調査、研究に関すること。
- (4) 技術セミナーに関すること。
- (5) その他これらに付帯する業務。

#### 第3章 運営

(部会の運営等)

第3条 技術部会の運営は、以下のとおりとする。

- (1) 委員会の会合は会長が招集する。
- (2) 会合の日時、場所及び議題が決定次第、委員に文書で連絡する。
- (3) 部会員は1会員企業につき、1名とする。
- (4) 技術部会には部会長を置く。
- (5) 技術部会長は原則として会長企業及び副会長企業から選出する。
- (6) 部会員の任期は2年とする。ただし、特別な事情がなければ継続される。
- (7) 事務局は技術部会の名簿を作成、更新、保管を行う。
- (8) 会合の議事については、議事録を作成し事務局で保管する。

(付記)

平成16年5月24日 制定、施行

平成25年11月18日 改定(理事会承認)

## Ⅱ 役員・委員

### 1. 役員名簿

会長	小山 征信	昭和産業(株)
副会長	岡 雅彦	日清オイリオグループ(株)
同	鈴木 清仁	不二製油(株)
同	田中 万里	長田産業(株)
専務理事	松本 隆平	
理事	曾我 時久	(株)ニッポン
同	中野 正明	理研ビタミン(株)
監事	有海 正浩	日清オイリオグループ(株)
同	高木 亨	不二製油(株)

## 2. 運営委員名簿

新藤 恭央	ウィルマージャパン(株)	プロテイン事業部 マネージャー
福井 康水	エー・ディー・エム・ジャパン(株)	カーボハイドレートソリューション事業部 部長
吉田 岳史	(株)J-オイルミルズ	製油統括部 油糧部長
檜谷 幸樹 (運営委員長)	昭和産業(株)	フード事業部 専任部長 第二グループ、第五グループ担当
長田 翔太郎	長田産業(株)	営業部
有海 正浩	日清オイリオグループ(株)	加工用事業部 加工用商品開発部長
林 和博	(株)ニッポン	業務用食品事業本部 食品素材統括部 素材統括チーム担当課長
高木 亨	不二製油(株)	日本市場管掌 日本営業部門 営業第一部 部長
佐藤 智也	理研ビタミン(株)	執行役員 加工用食品営業本部長

### 3. 技術部会委員名簿

陳 超平	ウィルマー・ジャパン(株)	プロテイン事業部 R&D主任
中野 和宏	エー・ディー・エム・ジャパン(株)	研究開発部 部長
松本 俊介	(株)J-オイルミルズ	研究開発センター 商品開発室 テクスチャーデザイングループ グループ長
山田 真也	昭和産業(株)	技術センター 油糧フィールド 油糧研究グループ グループリーダー
小根田 洋史	長田産業(株)	開発部長
山口 貴宏	日清オイリオグループ(株)	ユーザーサポートセンター 加工食品開発課長
平松 真一郎	(株)ニッポン	生産・技術本部 生産・技術第1部 主幹
久礼 昭二 (技術部会長)	不二製油(株)	安全品質生産技術本部 品質部門 品質管理部 部長
若山 利彦	理研ビタミン(株)	食品改良剤開発部 アプリケーションセンター 第3グループ グループリーダー

### Ⅲ 歴代役員

#### 1. 歴代会長一覧

氏名	在任期間	会員企業名	備考
坂口 幸雄 (初代)	1975.8月～1985.5月	日清製油(株)	
西村 政太郎 (2代)	1985.5月～1992.1月	不二製油(株)	会長代行：外山高久 (1992.1月～1992.5月)
金原 陸夫 (3代)	1992.5月～1995.5月	昭和産業(株)	
谷口 等 (4代)	1995.5月～1997.5月	不二製油(株)	
堀尾 義矩 (5代)	1997.5月～1999.5月	日清製油(株)	
福井 茂雄 (6代)	1999.5月～2001.5月	昭和産業(株)	
小幡 静雄 (7代)	2001.5月～2004.5月	不二製油(株)	
中嶋 義昭 (8代)	2004.5月～2005.5月	不二製油(株)	
田村 由人 (9代)	2005.5月～2007.5月	日清オイリオグループ(株)	
栗原 忠夫 (10代)	2007.5月～2008.6月	昭和産業(株)	
金澤 多計志 (11代)	2008.6月～2009.5月	昭和産業(株)	
片山 務 (12代)	2009.5月～2011.5月	不二製油(株)	
尾上 秀俊 (13代)	2011.5月～2013.5月	日清オイリオグループ(株)	
四宮 哲爾 (14代)	2013.5月～2014.5月	昭和産業(株)	
檜前 慶一 (15代)	2014.5月～2015.5月	昭和産業(株)	
木本 実 (16代)	2015.5月～2017年5月	不二製油(株)	
久野 貴久 (17代)	2017.5月～2019.5月	日清オイリオグループ(株)	

氏名	在任期間	会員企業名	備考
山口 龍也 (18代)	2019.5月～2021.5月	昭和産業(株)	
大森 達司 (19代)	2021.5月～2023.5月	不二製油(株)	
岡 雅彦 (20代)	2023.5月～2025.5月	日清オイリオグループ(株)	
山口 龍也 (21代)	2025.5月～2026.5月	昭和産業(株)	
小山 征信 (22代)	2026.5月～	昭和産業(株)	

## 2. 歴代副会長一覧

氏名	在任期間	会員企業名	備考
西村 政太郎	1975.8月～1985.5月	不二製油(株)	2代会長
外山 英二郎	1975.8月～1981.7月	日清製粉(株)	
松沢 辰男	1975.8月～1977.5月	協和醗酵工業(株)	
大西 重則	1977.5月～1979.7月	〃	
荒尾 修	1979.7月～1980.3月	〃	
丸山 幸治	1981.7月～1987.10月	日清製粉(株)	
外山 高久	1985.5月～1992.5月	日清製油(株)	
古賀 達也	1987.10月～1989.5月	日清製粉(株)	
蒲 雄二郎	1989.5月～1991.5月	〃	
小林 富美雄	1990.5月～1991.5月	昭和産業(株)	
金原 陸夫	1991.5月～1992.5月 1995.5月～1996.7月	〃	3代会長
小杉 健二	1991.5月～1992.9月	日清製粉(株)	
堀尾 義矩	1992.5月～1997.5月 1999.5月～2000.5月	日清製油(株)	5代会長
廣内 士郎	1992.5月～1994.7月	不二製油(株)	
福島 治夫	1992.9月～1996.5月	日清製粉(株)	
谷口 等	1994.7月～1995.5月 1997.5月～1999.5月	不二製油(株)	4代会長
上村 行夫	1996.5月～1998.5月	日清製粉(株)	
金子 公洋	1996.7月～1998.5月	昭和産業(株)	
福井 茂雄	1998.5月～1999.5月	〃	6代会長
長谷川 浩嗣	1998.5月～2001.5月	日清製粉(株)	
大坪 昇一	1999.5月～2000.5月	不二製油(株)	
小幡 静雄	2000.5月～2001.5月 2006.5月～2007.5月	〃	7代会長
保田 徹	2000.5月～2003.5月	日清製油(株)	
源馬 幹一	2001.5月～2002.7月	昭和産業(株)	
石塚 昭夫	2001.5月～2002.7月	日清フーズ(株)	
住本 正稔	2002.7月～2005.5月	〃	
栗原 忠夫	2002.7月～2007.5月	昭和産業(株)	10代会長
芋川 文男	2003.5月～2004.7月	日清オイリオ(株)	
田村 由人	2004.7月～2005.5月 2007.5月～2008.6月	日清オイリオグループ(株)	9代会長
中嶋 義昭	2005.5月～2006.5月	不二製油(株)	8代会長
宮島 浩	2005.5月～2006.5月	日清フーズ(株)	
辻武 幸男	2006.5月～2008.6月	〃	

氏名	在任期間	会員企業名	備考
片山 務	2007.5月～2009.5月	不二製油(株)	12代会長
伊東 裕雄	2008.6月～2009.5月	日清フーズ(株)	
藤井 隆	2008.6月～2010.5月	日清オイリオグループ(株)	
金澤 多計志	2009.5月～2011.5月	昭和産業(株)	11代会長
長田 博	2009.5月～2016.5月	長田産業(株)	
尾上 秀俊	2010.5月～2011.5月 2013.5月～2014.5月	日清オイリオグループ(株)	13代会長
四宮 哲爾	2011.5月～2013.5月	昭和産業(株)	14代会長
清水 洋史	2011.5月～2013.5月	不二製油(株)	
中村 修	2013.5月～2014.5月	不二製油(株)	
木本 実	2014.5月～2015.5月	不二製油(株)	16代会長
久野 貴久	2014.5月～2017.5月	日清オイリオグループ(株)	17代会長
檜前 慶一	2015.5月～2017.5月	昭和産業(株)	15代会長
長田 伊知朗	2016.5月～2025.5月	長田産業(株)	
大森 達司	2017.5月～2021.5月 2023.5月～2025.5月	不二製油(株)	19代会長
山口 龍也	2017.5月～2019.5月 2021.5月～2025年5月	昭和産業(株)	18代、21代会長
梨木 宏	2019.5月～2023.5月	日清オイリオグループ(株)	
岡 雅彦	2025.5月～	日清オイリオグループ(株)	20代会長
鈴木 清仁	2025.5月～	不二製油(株)	
田中 万里	2025.5月～	長田産業(株)	

### 3. 歴代役員名簿

	1975年8月	1975年9月	1976年5月	1977年5月	1978年5月	1979年5月	1980年3月	1980年5月
<b>会長</b>	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)
<b>副会長</b>	松沢 辰男 (協和発酵工業)	松沢 辰男 (協和発酵工業)	松沢 辰男 (協和発酵工業)	大西 重則 (協和発酵工業)	大西 重則 (協和発酵工業)	大西 重則 (協和発酵工業)	荒尾 修 (協和発酵工業)	外山 英二郎 (日清製粉)
	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	外山 英二郎 (日清製粉)	西村 政太郎 (不二製油)
	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	高橋 武俊
<b>専務理事</b>	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊
	歌田 勝弘 (味の素)	歌田 勝弘 (味の素)	歌田 勝弘 (味の素)	歌田 勝弘 (味の素)	大岡 忠輔 (味の素)	大岡 忠輔 (味の素)	五宝 清三郎 (味の素)	五宝 清三郎 (味の素)
	高石 勝比呂 (江崎グリコ栄養)	高石 勝比呂 (江崎グリコ栄養)	高橋 正二 (昭和産業)	島野 信一 (武田薬品)	古田 英也 (武田薬品)	高橋 正二 (昭和産業)	高橋 正二 (昭和産業)	平松 七治 (江崎グリコ栄養)
	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	島野 信一 (武田薬品)	高橋 正二 (昭和産業)	高橋 正二 (昭和産業)	古田 英也 (武田薬品)	古田 英也 (武田薬品)	荒尾 修 (協和発酵工業)
<b>理事</b>	島野 信一 (武田薬品工業)	島野 信一 (武田薬品工業)	戸辺 勝利 (日本製粉)	武石 正雄 (日本製粉)	大仲 武彦 (日本製粉)	武石 正雄 (日本製粉)	中島 二郎 (日本製粉)	高橋 正二 (昭和産業)
	吉見 清秀 (日本興油)	清水 岩雄 (日本興油)	岡田 信雄 (森永製菓)	岡田 信雄 (森永製菓)	清水 凡夫 (明治製菓)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	古田 英也 (武田薬品)
	高橋 正二 (昭和産業)	高橋 正二 (昭和産業)	岡田 信雄 (森永製菓)	岡田 信雄 (森永製菓)	清水 凡夫 (明治製菓)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	中島 二郎 (日本製粉)
<b>監事</b>	岡田 信雄 (森永製菓)	岡田 信雄 (森永製菓)	岡田 信雄 (森永製菓)	岡田 信雄 (森永製菓)	清水 凡夫 (明治製菓)	小疇 吉久 (明治製菓)	西村 輝夫 (明治製菓)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)
	西村 輝夫 (明治製菓)	西村 輝夫 (明治製菓)	清水 凡夫 (明治製菓)	清水 凡夫 (明治製菓)	小疇 吉久 (明治製菓)	朝倉 敏一郎 (新進食料工業)	西村 輝夫 (明治製菓)	西村 輝夫 (明治製菓)

	1981年5月	1982年5月	1983年5月	1985年5月	1990年5月	1991年5月	1995年5月	1996年5月
<b>会長</b>	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	坂口 幸雄 (日清製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	西村 政太郎 (不二製油)	谷口 等 (不二製油)	谷口 等 (不二製油)
<b>副会長</b>	外山 英二郎 (日清製粉) 西村 政太郎 (不二製油)	丸山 幸治 (日清製粉) 西村 政太郎 (不二製油)	丸山 幸治 (日清製粉) 西村 政太郎 (不二製油)	丸山 幸治 (日清製粉) 外山 高久 (日清製油)	外山 高久 (日清製油) 蒲 雄二郎 (日清製粉) 小林 富美雄 (昭和産業)	外山 高久 (日清製油) 小杉 健二 (日清製粉) 金原 陸夫 (昭和産業)	福島 治夫 (日清製粉) 金原 陸夫 (昭和産業) 堀尾 義矩 (日清製油)	金原 陸夫 (昭和産業) 堀尾 義矩 (日清製油) 上村 行夫 (日清製粉)
<b>専務理事</b>	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	高橋 武俊	今泉 一男	今泉 一男	川上 満州男	川上 満州男
<b>理事</b>	五宝 清三郎 (味の素) 平松 七治 (江崎グリコ栄食) 荒尾 修 (協和発酵工業) 高橋 正二 (昭和産業) 古田 英也 (武田薬品) 中島 二郎 (日本製粉)	五宝 清三郎 (味の素) 平松 七治 (グリコ栄食) 荒尾 修 (協和発酵工業) 渡辺 治男 (昭和産業) 鈴木 安治 (武田薬品) 中島 二郎 (日本製粉)	五宝 清三郎 (味の素) 平松 七治 (グリコ栄食) 荒尾 修 (協和発酵工業) 渡辺 治男 (昭和産業) 鈴木 安治 (武田薬品) 印南 尚彦 (日本製粉)	山形 紀元 (味の素) 平松 七治 (グリコ栄食) 荒尾 修 (協和発酵工業) 渡辺 治男 (昭和産業) 鈴木 安治 (武田薬品) 青山 英郎 (日本製粉)	佐藤 孝直 (味の素) 石橋 文男 (グリコ栄食) 山本 幹三 (協和発酵工業) 安松 克治 (武田薬品) 高橋 章夫 (日本製粉) 赤木 孝道 (フジビエ・ユリナ・プロテイン) 曾根 博 (理研ビタミン)	江頭 邦雄 (味の素) 石橋 文男 (グリコ栄食) 山本 幹三 (協和発酵工業) 鹿田 昌明 (武田薬品) 高橋 章夫 (日本製粉) 赤木 孝道 (フジビエ・ユリナ・プロテイン) 曾根 博 (理研ビタミン)	宮本 貞和 (味の素) 中屋 順次郎 (協和発酵工業) 井上 坦 (フジビエ・ユリナ・プロテイン) 竹原 晃 (理研ビタミン) 松本 治定 (日清コスモアース)	宮本 貞和 (味の素) 中屋 順次郎 (協和発酵工業) 井上 坦 (フジビエ・ユリナ・プロテイン) 竹原 晃 (理研ビタミン) 松本 治定 (日清コスモアース)
<b>監事</b>	朝倉 敏一郎 (新進食料工業) 公文 博 (明治製菓)	公文 博 (明治製菓) 長田 孝 (長田産業)	公文 博 (明治製菓) 長田 孝 (長田産業)	長田 孝 (長田産業) 石沢 隆 (日本タンパク工業)	長田 孝 (長田産業) 長谷川 悠 (日本タンパク工業)	長田 孝 (長田産業) 三木 勲 (千葉製粉)	神田 隆義 (日本製粉) 長田 博 (長田産業)	神田 隆義 (日本製粉) 長田 博 (長田産業)

	1997年5月	1998年5月	1999年5月	2001年5月	2003年5月	2004年5月	2004年7月	2005年11月
<b>会長</b>	堀尾 義矩 (日清製油)	堀尾 義矩 (日清製油)	福井 茂雄 (昭和産業)	小幡 静雄 (不二製油)	小幡 静雄 (不二製油)	中嶋 義昭 (不二製油)	中嶋 義昭 (不二製油)	田村 由人 (日清オイログループ)
<b>副会長</b>	谷口 等 (不二製油) 上村 行夫 (日清製粉) 金子 公洋 (昭和産業)	谷口 等 (不二製油) 長谷川 浩嗣 (日清製粉) 福井 茂雄 (昭和産業)	谷口 等 (不二製油) 堀尾 義矩 (日清製油) 長谷川 浩嗣 (日清製粉)	保田 徹 (日清製油) 源馬 幹一 (昭和産業) 石塚 昭夫 (日清製粉)	住本 正稔 (日清フーズ) 栗原 忠夫 (昭和産業) 芋川 文男 (日清オイロ)	住本 正稔 (日清フーズ) 栗原 忠夫 (昭和産業) 芋川 文男 (日清オイロ)	住本 正稔 (日清フーズ) 栗原 忠夫 (昭和産業) 田村 由人 (日清オイログループ)	栗原 忠夫 (昭和産業) 中嶋 義昭 (不二製油) 宮島 浩 (日清フーズ)
<b>専務理事</b>	川上 満州男	川上 満州男	川上 満州男	川上 満州男	齋藤 省三	齋藤 省三	齋藤 省三	條 照雄
<b>理事</b>	宮本 貞和 (味の素) 中屋 順次郎 (協和発酵工業) 井上 坦 (フジビュリナプロテイン) 竹原 晃 (理研ビタミン) 松本 治定 (日清コスモフーズ)	山西 太洋 (味の素) 細田 拓 (協和発酵工業) 塚本 恵三 (フジプロテインテクノロジー) 竹原 晃 (理研ビタミン) 松本 治定 (日清コスモフーズ)	山西 太洋 (味の素) 細田 拓 (協和発酵工業) 塚本 恵三 (フジプロテインテクノロジー) 竹原 晃 (理研ビタミン) 松本 治定 (日清コスモフーズ)	門田 茂 (味の素製油) 木澤 昇 (日本製粉) 田村 幸一 (日清コスモフーズ) 大山 正機 (フジプロテインテクノロジー) 荒木 英雄 (理研ビタミン)	荒木 英雄 (理研ビタミン) 門田 茂 (味の素製油) 木澤 昇 (日本製粉) 田村 幸一 (日清コスモフーズ) 龍 義則 (フジプロテインテクノロジー)	今井 正一 (理研ビタミン) 木澤 昇 (日本製粉) 田村 幸一 (日清コスモフーズ) 龍 義則 (フジプロテインテクノロジー) 長田 博 (長田産業)	今井 正一 (理研ビタミン) 木澤 昇 (日本製粉) 田村 幸一 (日清コスモフーズ) 龍 義則 (フジプロテインテクノロジー) 長田 博 (長田産業)	伊東 信平 (理研ビタミン) 尾澤 和彦 (日本製粉) 長田 博 (長田産業) 長谷川 耕治 (日清コスモフーズ) 龍 義則 (フジプロテインテクノロジー)
<b>監事</b>	神田 隆義 (日本製粉) 長田 博 (長田産業)	長田 博 (長田産業) 永野 正幸 (日本製粉)	長田 博 (長田産業) 上村 和生 (日本製粉)	長田 博 (長田産業) 吉永 克夫	長田 博 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)

	2006年5月	2007年5月	2008年5月	2008年6月	2009年5月	2010年5月	2011年5月	2013年5月
<b>会長</b>	田村 由人 (日清オイログループ)	栗原 忠夫 (昭和産業)	栗原 忠夫 (昭和産業)	金澤 多計志 (昭和産業)	片山 務 (不二製油)	片山 務 (不二製油)	尾上 秀俊 (日清オイログループ)	四宮 哲爾 (昭和産業)
<b>副会長</b>	栗原 忠夫 (昭和産業) 小幡 静雄 (不二製油) 辻武 幸男 (日清フーズ)	片山 務 (不二製油) 田村 由人 (日清オイログループ) 辻武 幸男 (日清フーズ)	片山 務 (不二製油) 田村 由人 (日清オイログループ) 辻武 幸男 (日清フーズ)	片山 務 (不二製油) 藤井 隆 (日清オイログループ) 伊東 裕雄 (日清フーズ)	金澤 多計志 (昭和産業) 藤井 隆 (日清オイログループ) 長田 博 (長田産業)	金澤 多計志 (昭和産業) 尾上 秀俊 (日清オイログループ) 長田 博 (長田産業)	四宮 哲爾 (昭和産業) 清水 洋史 (不二製油) 長田 博 (長田産業)	尾上 秀俊 (日清オイログループ) 中村 修 (不二製油) 長田 博 (長田産業)
<b>専務理事</b>	條 照雄	森本 豊志	森本 豊志	森本 豊志	森本 豊志	森本 豊志	森本 豊志	森本 豊志
<b>理事</b>	伊東 信平 (理研ビタミン) 尾澤 和彦 (日本製粉) 長田 博 (長田産業) 長谷川 耕治 (日清エスモフーズ) 龍 義則 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 尾澤 和彦 (日本製粉) 長田 博 (長田産業) 長谷川 耕治 (日清オイログループ) 山田 昌彦 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉) 長田 博 (長田産業) 山田 昌彦 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉) 長田 博 (長田産業) 山田 昌彦 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉) 山田 昌彦 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉) 山田 昌彦 (フジプロテインテクノロジー)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉)	伊東 信平 (理研ビタミン) 岡田 素治 (日本製粉)
<b>監事</b>	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	林田 耕一郎 村田 寿久 (長田産業)	條 照雄 村田 寿久 (長田産業)	條 照雄 村田 寿久 (長田産業)	條 照雄 村田 寿久 (長田産業)	松尾 隆吉 (日清オイログループ) 遠藤 雅人 (不二製油)

	2014年5月	2015年5月	2016年5月	2017年5月	2018年5月	2019年5月	2020年5月	2021年5月
<b>会長</b>	檜前 慶一 (昭和産業)	木本 実 (不二製油)	木本 実 (不二製油)	久野 貴久 (日清オイログループ)	久野 貴久 (日清オイログループ)	山口 龍也 (昭和産業)	山口 龍也 (昭和産業)	大森 達司 (不二製油)
<b>副会長</b>	久野 貴久 (日清オイログループ) 木本 実 (不二製油) 長田 博 (長田産業)	檜前 慶一 (昭和産業) 久野 貴久 (日清オイログループ) 長田 博 (長田産業)	檜前 慶一 (昭和産業) 久野 貴久 (日清オイログループ) 長田 博 (長田産業)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 山口 龍也 (昭和産業)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 山口 龍也 (昭和産業)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 梨木 宏 (日清オイログループ)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 梨木 宏 (日清オイログループ)	長田 伊知朗 (長田産業) 梨木 宏 (日清オイログループ) 山口 龍也 (昭和産業)
<b>専務理事</b>	森本 豊志	篠崎 一彦	篠崎 一彦	篠崎 一彦	篠崎 一彦	篠崎 一彦	篠崎 一彦	篠崎 一彦
<b>理事</b>	伊東 信平 (理研ビタミン) 成田 敦 (日本製粉)	大沢 寛 (理研ビタミン) 成田 敦 (日本製粉)	大沢 寛 (理研ビタミン) 藤井 勝彦 (日本製粉)	大沢 寛 (理研ビタミン) 藤井 勝彦 (日本製粉)	大沢 寛 (理研ビタミン) 東野 現 (日本製粉)	道津 信夫 (理研ビタミン) 東野 現 (日本製粉)	道津 信夫 (理研ビタミン) 東野 現 (日本製粉)	道津 信夫 (理研ビタミン) 東野 現 (ニッポン)
<b>監事</b>	松尾 隆吉 (日清オイログループ) 森岡 徹 (不二製油)	谷 剛 (日清オイログループ) 美和 聡 (昭和産業)	谷 剛 (日清オイログループ) 美和 聡 (昭和産業)	荒木 聡 (不二製油) 丸山 眞爾 (昭和産業)	荒木 聡 (不二製油) 矢野 泰清 (昭和産業)	荒木 聡 (不二製油) 有海 正浩 (日清オイログループ)	荒木 聡 (不二製油) 有海 正浩 (日清オイログループ)	有海 正浩 (日清オイログループ) 奥田 孝次 (昭和産業)

	2022年5月	2023年5月	2024年5月	2025年5月	2026年5月
<b>会長</b>	大森 達司 (不二製油)	岡 雅彦 (日清オイログループ)	岡 雅彦 (日清オイログループ)	山口 龍也 (昭和産業)	小山 征信 (昭和産業)
<b>副会長</b>	長田 伊知朗 (長田産業) 梨木 宏 (日清オイログループ) 山口 龍也 (昭和産業)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 山口 龍也 (昭和産業)	大森 達司 (不二製油) 長田 伊知朗 (長田産業) 山口 龍也 (昭和産業)	岡 雅彦 (日清オイログループ) 鈴木 清仁 (不二製油) 田中 万里 (長田産業)	岡 雅彦 (日清オイログループ) 鈴木 清仁 (不二製油) 田中 万里 (長田産業)
<b>専務理事</b>	篠崎 一彦	松本 隆平	松本 隆平	松本 隆平	松本 隆平
<b>理事</b>	道津 信夫 (理研ビタミン) 東野 現 (ニッポン)	曾我 時久 (ニッポン) 道津 信夫 (理研ビタミン)	曾我 時久 (ニッポン) 中野 正明 (理研ビタミン)	曾我 時久 (ニッポン) 中野 正明 (理研ビタミン)	曾我 時久 (ニッポン) 中野 正明 (理研ビタミン)
<b>監事</b>	有海 正浩 (日清オイログループ) 奥田 孝次 (昭和産業)	荒木 聡 (不二製油) 坂口 輝高 (昭和産業)	有本 武史 (不二製油) 檜谷 幸樹 (昭和産業)	有海 正浩 (日清オイログループ) 高木 亨 (不二製油)	有海 正浩 (日清オイログループ) 高木 亨 (不二製油)

## 第7章 植物性たん白関係資料



I 統計

1. 植物性たん白の生産・出荷数量の推移(1975年～2009年)

単位：トン

年次	生産数量												出荷数量	
	総量	原料別		形態別				製品別		総量	原料別			
		大豆系	小麦系	繊維・粒状		うち冷凍品		粉未状	第1次製品		第2次製品	大豆系	小麦系	
				大豆系	小麦系	大豆系	小麦系							
1975年	37,047	13,259	23,788	6,620	14,162	2,821	14,029	6,639	9,626	36,402	645	37,498	13,427	24,071
1980	46,246	26,270	19,976	12,295	13,692	1,147	12,994	13,975	6,284	44,241	2,005	45,715	24,958	20,757
1985	61,781	35,480	26,301	16,728	17,331	1,396	17,320	18,752	8,970	56,189	5,592	55,555	35,812	19,743
1990	61,735	37,091	24,644	17,832	15,659	1,581	15,651	19,259	8,986	56,291	5,445	63,325	39,340	23,985
1995	63,753	42,143	21,609	19,573	13,101	1,138	13,101	22,570	8,510	59,806	3,945	61,874	42,227	19,647
2000	60,716	39,999	20,717	19,270	12,453	796	12,453	20,728	8,263	56,456	4,261	58,768	39,457	19,311
2005	64,573	43,942	20,631	20,053	10,238	666	10,238	23,890	10,393	60,883	3,690	60,115	41,514	18,601
2006	62,236	42,097	20,139	20,270	9,681	691	9,681	21,827	10,458	58,435	3,803	59,544	43,130	16,414
2007	62,877	41,469	21,407	19,073	9,618	683	9,618	22,396	11,790	58,887	3,990	58,983	42,023	16,960
2008	64,829	42,672	22,158	20,356	10,815	613	10,626	22,315	11,342	60,476	4,355	58,637	42,798	15,839
2009	66,880	44,492	22,388	21,932	10,174	343	10,174	22,560	12,215	62,710	4,170	59,203	43,888	15,315

資料：農林水産省調べ

注： 1. 現在の協会調べと異なり、会員企業の海外工場での生産量等を含んでおり、また調査対象企業数も多かったことに留意されたい。

2. 繊維・粒状にはペースト状を含む。また、生産・出荷数量には輸入及び輸出を含む。

3. 冷凍品についてはウェットベースで記載している。ドライベース換算には1/3を乗ずること。

4. 四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

2. 植物性たん白の生産、出荷・自社使用量の推移(2010年～2025年)

単位：トン

年次	総量	大豆たん白					小麦たん白					合計	
		粒状	繊維状	ペースト状	粉末状		粒状	繊維状	ペースト状	粉末状			
					濃縮	分離							
国内生産量													
2010年	44,150	23,560	40	—	572	12,027	36,199	282	—	6,262	1,407	7,952	
2011	44,805	24,029	—	—	575	11,950	36,554	294	—	6,735	1,222	8,251	
2012	44,650	25,094	—	—	688	10,916	36,698	262	441	6,104	1,146	7,953	
2013	43,786	26,124	—	—	826	9,550	36,499	192	—	5,942	1,153	7,287	
2014	44,352	28,379	—	—	857	7,732	36,968	176	—	6,213	995	7,384	
2015	44,863	27,913	—	—	924	8,285	37,122	181	—	6,365	1,196	7,741	
2016	45,814	29,014	—	—	767	8,549	38,330	173	—	6,142	1,169	7,484	
2017	45,694	30,084	—	—	650	7,825	38,559	188	—	5,816	1,131	7,135	
2018	45,328	31,371	—	—	630	6,681	38,682	204	—	5,393	1,050	6,646	
2019	47,107	33,297	—	—	609	7,043	40,949	190	—	4,879	1,090	6,158	
2020	49,993	36,046	—	—	637	7,516	44,198	205	—	4,648	943	5,795	
2021	50,503	36,054	—	—	427	8,244	44,725	212	—	4,548	1,019	5,778	
2022	48,761	36,703	—	—	231	6,081	43,015	183	—	4,488	1,074	5,745	
2023	48,128	36,290	—	—	97	6,122	42,509	195	—	4,452	971	5,619	
2024	47,415	35,229	—	—	183	6,461	41,873	218	—	4,361	964	5,542	
2025	47,384	35,734	—	—	131	5,817	41,682	162	—	4,601	940	5,702	

年次	総量	大豆たん白					小麦たん白					
		粒状	繊維状	ペースト状	粉末状		合計	粒状	繊維状	ペースト状	粉末状	合計
					濃縮	分離						
出荷・自社使用量												
2010年	53,084	23,212	52	—	559	11,615	35,438	285	—	6,603	10,758	17,646
2011	54,622	23,769	11	—	593	11,643	36,016	294	—	7,105	11,207	18,606
2012	54,811	24,949	—	—	669	10,999	36,616	262	441	6,457	11,035	18,194
2013	55,880	25,934	—	—	776	10,027	36,736	191	—	6,577	12,375	19,143
2014	57,717	27,426	—	—	837	9,067	37,329	177	—	6,804	13,407	20,388
2015	59,034	27,763	—	—	922	9,132	37,817	181	—	6,943	14,094	21,218
2016	60,337	29,656	—	—	779	8,912	39,347	174	—	6,784	14,033	20,991
2017	60,857	30,155	—	—	677	8,570	39,402	186	—	6,588	14,682	21,456
2018	61,752	31,686	—	—	657	7,567	39,910	205	—	6,978	14,659	21,841
2019	61,794	32,829	—	—	588	7,459	40,876	190	—	6,230	14,498	20,918
2020	61,647	33,734	—	—	598	8,092	42,424	205	—	5,747	13,272	19,223
2021	64,512	36,105	—	—	464	8,431	45,000	212	—	5,506	13,795	19,512
2022	60,373	35,632	—	—	200	6,193	42,025	183	—	5,265	12,900	18,348
2023	60,896	36,759	—	—	108	6,979	43,846	195	—	5,139	11,716	17,050
2024	59,250	35,454	—	—	142	7,062	42,658	218	—	5,030	11,344	16,592
2025	59,134	35,957	—	—	161	6,681	42,799	162	—	5,324	10,849	16,334

資料：(一社)日本植物蛋白食品協会調べ

注： 1. 協会による調査は2010年以降であり、それ以前は農林水産省による調査が行われていた。

2. 「国内生産量」は国内自社工場で生産した総量でOEMや受託生産も含む。海外自社工場の生産量は含まない。

3. 「出荷量」は国内向けに出荷したものでなく輸出したものも含む。「自社使用量」は最終製品製造のために自社で使用する原料の量である。

4. 四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

5. 「—」は基本的に事実のないものを表すが、調査技術的に単位に満たないもの(四捨五入で0)も混在している可能性があることに留意願いたい。

### 3. 植物性たん白のJAS格付検査依頼数量の推移

単位：ト

品名	1977年	1982	1987年度	1992	1997	2002	2005	2006	2007	2008	2009	2010
粉末状植物性たん白	11,333	16,603	19,715	23,018	20,592	18,998	19,402	19,772	17,780	15,007	15,485	16,729
ペースト状植物性たん白	1,682	7,531	5,954	5,817	3,469	3,709	2,462	2,191	2,550	3,126	3,183	3,086
粒状植物性たん白(乾燥)	4,783	12,305	13,197	15,427	16,017	14,665	15,857	15,017	14,649	14,800	16,610	15,972
粒状植物性たん白(冷凍)	2,808	2,666	1,977	1,409	1,503	804	506	426	377	359	233	150
繊維状植物性たん白(冷凍)	589	1,442	1,316	1,658	828	799	638	728	634	497	252	—
<b>合計</b>	<b>21,194</b>	<b>40,547</b>	<b>42,161</b>	<b>47,327</b>	<b>42,409</b>	<b>38,975</b>	<b>38,866</b>	<b>38,135</b>	<b>35,990</b>	<b>33,790</b>	<b>35,763</b>	<b>35,937</b>

品名	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
粉末状植物性たん白	16,135	14,220	13,745	11,065	9,836	10,086	6,771	5,749	5,534	4,573	3,744	3,462
ペースト状植物性たん白	3,299	2,787	1,664	1,758	1,745	1,514	1,194	915	699	443	439	467
粒状植物性たん白(乾燥)	18,281	18,758	19,638	20,318	20,856	20,724	21,647	22,080	22,534	22,804	23,357	23,332
粒状植物性たん白(冷凍)	209	195	169	118	113	82	134	152	71	—	—	—
繊維状植物性たん白(冷凍)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>合計</b>	<b>37,925</b>	<b>35,960</b>	<b>35,216</b>	<b>33,260</b>	<b>32,551</b>	<b>32,406</b>	<b>29,745</b>	<b>28,896</b>	<b>28,837</b>	<b>27,819</b>	<b>27,540</b>	<b>27,261</b>

単位：トン

品名	2023		2025 (4月～12月)	
	2023	2024	2025 (4月～12月)	2025 (4月～12月)
粉末状植物性たん白	3,006	2,935	2,149	(2,166)
ペースト状植物性たん白	393	430	366	(317)
粒状植物性たん白(乾燥)	23,789	22,455	18,292	(17,521)
粒状植物性たん白(冷凍)	—	—	—	—
繊維状植物性たん白(冷凍)	—	—	—	—
<b>合計</b>	<b>27,188</b>	<b>25,820</b>	<b>20,807</b>	<b>(20,003)</b>

資料：(一財)日本穀物検定協会資料

- 注： 1. 上記のほか、1977年に「調味粒状植物性たん白(乾燥)」(41トン)及び「調味繊維状植物性たん白(乾燥)」(10トン)、並びに1987年度に「繊維状植物性たん白(乾燥)」(2トン)についてのJAS格付検査依頼があった。  
 2. 2025年度の( )内には、参考として2024年4月～12月の累計値を記載した。  
 3. 四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。  
 4. 「—」は事実のないものを表す。

4. 植物性たん白の輸入実績の推移

区分	1975年				1980				1985					
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	...	...	...	1,559	416	267	2,842	719	253					
大豆たん白(たん白含有率90%未満)														
たん白含有量80%以上、小売容器入り	...	...	...	710	257	362	960	852	888					
その他														
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	...	...	...	2,725	1,236	454	3,854	2,190	568					
合計	...	...	...	4,994	1,909	382	7,655	3,761	491					

区分	1990				1995				2000					
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	4,411	996	226	8,191	1,389	170	11,478	1,760	153					
大豆たん白(たん白含有率90%未満)														
たん白含有量80%以上、小売容器入り	4,199	1,531	365	6,051	1,688	279	259	416	1,606					
その他							5,268	1,146	218					
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	4,317	2,023	469	6,401	2,612	408	7,628	3,009	394					
合計	12,927	4,550	352	20,644	5,690	276	24,632	6,330	257					

区分	2005				2006				2007					
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	16,066	2,710	169	14,729	2,544	173	16,511	3,275	198					
大豆たん白(たん白含有率90%未満)														
たん白含有量80%以上、小売容器入り	411	950	2,311	440	1,024	2,327	388	969	2,497					
その他	5,879	1,007	171	6,388	1,251	196	20,746	1,272	61					
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	15,567	5,258	338	13,495	4,904	363	14,705	5,555	378					
合計	37,923	9,925	262	35,051	9,723	277	52,350	11,071	211					

区分	2008			2009			2010		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	16,515	3,789	229	15,543	2,994	193	16,407	3,095	189
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	217	519	2,392	200	441	2,205	170	365	2,147
その他	5,373	1,761	328	5,304	2,078	392	6,327	2,363	373
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	15,203	6,208	408	15,178	6,134	404	14,672	5,165	352
<b>合計</b>	<b>37,309</b>	<b>12,277</b>	<b>329</b>	<b>36,225</b>	<b>11,646</b>	<b>321</b>	<b>37,576</b>	<b>10,987</b>	<b>292</b>

区分	2011			2012			2013		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	19,429	3,554	183	18,151	3,238	178	19,982	4,106	205
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	388	940	2,423	626	1,445	2,308	680	1,839	2,704
その他	6,775	2,080	307	5,462	1,601	293	5,942	1,711	288
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	16,076	5,570	346	16,242	5,582	344	16,719	6,920	414
<b>合計</b>	<b>42,668</b>	<b>12,144</b>	<b>285</b>	<b>40,481</b>	<b>11,866</b>	<b>293</b>	<b>43,323</b>	<b>14,576</b>	<b>336</b>

区分	2014			2015			2016		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	19,737	4,328	219	19,796	4,454	225	20,501	4,290	209
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	703	1,864	2,651	810	1,989	2,455	779	1,978	2,539
その他	7,013	2,289	326	6,745	2,283	339	8,204	2,555	311
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	16,895	7,687	455	17,106	8,051	471	17,544	6,711	383
<b>合計</b>	<b>44,348</b>	<b>16,169</b>	<b>365</b>	<b>44,456</b>	<b>16,777</b>	<b>377</b>	<b>47,028</b>	<b>15,534</b>	<b>330</b>

区分	2017			2018			2019		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	22,127	4,830	218	23,505	5,350	228	19,877	4,363	219
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	783	2,310	2,950	773	2,343	3,031	756	1,951	2,581
その他	7,652	2,461	322	7,100	2,337	329	7,092	2,294	323
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	19,312	7,314	379	19,285	6,908	358	20,252	6,954	343
<b>合計</b>	<b>49,874</b>	<b>16,915</b>	<b>339</b>	<b>50,663</b>	<b>16,938</b>	<b>334</b>	<b>47,977</b>	<b>15,562</b>	<b>324</b>

区分	2020			2021			2022		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	20,690	4,389	212	22,268	5,051	227	22,277	6,998	314
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	737	1,764	2,393	692	1,654	2,390	818	1,695	2,072
その他	7,091	2,331	329	7,741	2,880	372	9,936	4,669	470
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	21,123	7,278	345	24,323	10,187	419	24,285	13,245	545
<b>合計</b>	<b>49,641</b>	<b>15,762</b>	<b>318</b>	<b>55,024</b>	<b>19,772</b>	<b>359</b>	<b>57,316</b>	<b>26,607</b>	<b>464</b>

区分	2023			2024			2025		
	数量	金額	単価	数量	金額	単価	数量	金額	単価
	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg	ト>	百万円	円/kg
小麦たん白	21,934	10,102	461	16,819	7,020	417	21,116	7,139	338
大豆たん白(たん白含有率90%未満)									
たん白含有量80%以上、小売容器入り	413	585	1,416	615	1,372	2,231	347	831	2,394
その他	8,807	4,640	527	8,102	4,182	516	8,915	3,782	424
大豆たん白(たん白含有率90%以上)	21,610	11,390	527	20,823	10,838	520	22,214	10,317	464
<b>合計</b>	<b>52,764</b>	<b>26,717</b>	<b>506</b>	<b>46,359</b>	<b>23,412</b>	<b>505</b>	<b>52,592</b>	<b>22,069</b>	<b>420</b>

資料：財務省「貿易統計」(単価は、金額/数量×1,000として算出)

注：1. 各区分の現在の品目分類番号は以下のとおりである。

(1)小麦たん白

: 1109.00-000

- (2) 大豆たん白(たん白含有率90%未満)
- (2)-①たん白含有量80%以上、小売容器入り : 2106.10-221
- (2)-②その他 : 2106.10-222
- (3) 大豆たん白(たん白含有率90%以上) : 3504.00-021

2. 1975年の品目分類では、植物性たん白が特定できない(「…」は事実不詳又は調査を欠くものを表す)。また、1980年、1985年、1990年及び1995年(1月～3月)の品目分類では、大豆たん白(たん白含有率90%未満)が細目に分類されていない。

3. 四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

5. 植物性たん白の国別輸入実績(2025年)

区分・国名	数量	金額	単価
	kg	千円	円/kg
<b>小麦たん白： 1109.00-000</b>			
中華人民共和国	600,640	138,988	231
フランス	183,375	45,113	246
ドイツ	5,292,737	1,319,695	249
ポーランド	52,750	13,078	248
リトアニア	1,507,500	339,043	225
カナダ	1,136,750	581,140	511
オーストラリア	12,341,825	4,702,009	381
合 計	<b>21,115,577</b>	<b>7,139,066</b>	<b>338</b>
<b>大豆たん白(たん白含有率90%未満)</b>			
たん白含有量80%以上、小売容器入り： 2106.10-221			
インド	300	222	740
アメリカ合衆国	346,653	830,313	2,395
合 計	<b>346,953</b>	<b>830,535</b>	<b>2,394</b>
その他： 2106.10-222			
大韓民国	724	2,840	3,923
中華人民共和国	5,323,080	1,721,065	323
台湾	17,577	17,088	972
ベトナム	25,980	18,956	730
マレーシア	2,748	2,485	904
インド	1,355,814	213,391	157
スリランカ	24,500	11,117	454
バングラデシュ	2,188	1,044	477
ネパール	6,933	2,716	392
スウェーデン	450	367	816
デンマーク	1,770	2,661	1,503
英国	12,040	16,424	1,364
オランダ	499,855	133,065	266
ベルギー	75,480	62,729	831
フランス	168,120	175,148	1,042
ドイツ	2,210	2,566	1,161
スイス	225	347	1,542
イタリア	1,244	4,426	3,558
ポーランド	450	1,069	2,376
オーストリア	7,635	5,142	673
カナダ	59,123	58,226	985
アメリカ合衆国	1,005,091	1,184,023	1,178
ブラジル	300	1,173	3,910
オーストラリア	321,590	142,780	444
ニュージーランド	303	1,407	4,644
合 計	<b>8,915,430</b>	<b>3,782,255</b>	<b>424</b>
<b>大豆たん白(たん白含有率90%以上)： 3504.00-021</b>			
大韓民国	50	564	11,280
中華人民共和国	20,582,950	8,129,480	395
台湾	0	1,846	nc
インド	1,930	3,281	1,700
スウェーデン	0	38,371	nc
デンマーク	1,200	1,616	1,347
英国	580	366,348	631,634
フランス	60	557	9,283
ドイツ	480	26,976	56,200
ポーランド	46,475	10,742	231

アメリカ合衆国	1,580,489	1,736,908	1,099
合計	22,214,214	10,316,689	464
総計	52,592,174	22,068,545	420

資料：財務省「貿易統計」（単価は、金額/数量×1,000として算出）

- 注： 1. 区分・国名欄の9桁の番号は、各区分の品目分類番号である。  
 2. 「nc」は、計算不能を表す。

## 編集後記

1. 1975年に当協会が設立されて以来、既に「協会五年の歩み」、「協会十年の歩み」、「その後の10年（創立20年）」、「30周年記念誌」及び「40周年記念誌」が刊行されています。

2. これらの記念誌は、それぞれの期間中直近10年間の事業概要を中心にまとめられており、また、関係者の挨拶・祝辞、協会、会員及び役職員に関する資料及び植物性たん白に関する各種統計から構成されています。

この「創立50周年記念誌」においても、これまでの編集方針と構成を踏襲の上、取りまとめました。

3. このたびの創立50周年記念誌を発刊するに当たり、農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）の河南健様からご祝辞をいただき、誠にありがとうございます。創立50周年を一つの節目とし、今後、新たな半世紀が刻まれることを切に祈念しまして、編集後記とさせていただきます。

終わりに、本誌が微力ながらも、新たな10年、そして新たな半世紀への架け橋になれば幸いに存じます。

 一般社団法人  
日本植物蛋白食品協会