

2025 年度事業報告

I. 一般概況

1. 植物性たん白の生産、出荷・自社使用量

当協会の調査によれば、2025 年の植物性たん白の国内生産量は 47,384 トン（うち、大豆系が 41,682 トン、小麦系が 5,702 トン）で、対前年比 99.9%であった。

また、同年の植物性たん白の出荷・自社使用量は 59,134 トンで、対前年比 99.8%であった。

表－1 植物性たん白の生産、出荷・自社使用量の推移

単位：トン、%

| 年次 | 国内生産量 | | | 出荷・自社使用量 | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| | 計 | 大豆たん白 | 小麦たん白 | 計 | 大豆たん白 | 小麦たん白 |
| 2021 | 50,503 | 44,725 | 5,778 | 64,512 | 45,000 | 19,512 |
| 2022 | 48,761 | 43,015 | 5,745 | 60,373 | 42,025 | 18,348 |
| 2023 | 48,128 | 42,509 | 5,619 | 60,896 | 43,846 | 17,050 |
| 2024 | 47,415 | 41,873 | 5,542 | 59,250 | 42,658 | 16,592 |
| 2025 (対前年比) | 47,384 99.9 | 41,682 99.5 | 5,702 102.9 | 59,134 99.8 | 42,799 100.3 | 16,334 98.4 |

資料：（一社）日本植物蛋白食品協会調べ

注：

1. 「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。
2. 「出荷量」は国内向けに出荷したものだけ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。
3. 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 JAS 格付検査依頼数量

（一財）日本穀物検定協会の取りまとめによれば、2025 年の植物性たん白の JAS 格付検査依頼数量は 26,624 トン（うち、乾燥品が 26,145 トン、ペースト状が 479 トン）で、対前年比 100.4%であった。

表一 2 植物性たん白の格付検査依頼数量の推移

単位：トン、%

| 年次 | 計 | 乾燥品 | | | ペースト状 | 冷凍品 |
|----------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|--------------|--------|
| | | 計 | 粉末状 | 粒状 | | |
| 2021年 | 27,275 | 26,837 | 4,052 | 22,786 | 438 | 0 |
| 2022 | 27,152 | 26,706 | 3,208 | 23,498 | 446 | 0 |
| 2023 | 27,533 | 27,093 | 3,093 | 24,000 | 440 | 0 |
| 2024 | 26,531 | 26,136 | 3,093 | 23,043 | 395 | 0 |
| 2025 (対前年比) | 26,624 100.4 | 26,145 100.0 | 2,918 94.3 | 23,227 100.8 | 479 121.3 | 0 — |

資料：（一財）日本穀物検定協会資料

注：四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

3. 植物性たん白の輸入量

財務省「貿易統計」によれば、2025年の植物性たん白の輸入量は52,592トン（うち、大豆系が31,476トン、小麦系が21,116トン）で対前年比113.4%であった。

表一 3 植物性たん白の輸入量の推移

単位：トン、%

| 年次 | 計 | 小麦たん白 | 大豆たん白 | | |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| | | | 計 | たん白含有率90%未満 | たん白含有率90%以上 |
| 2021年 | 55,023 | 22,268 | 32,756 | 8,432 | 24,323 |
| 2022 | 57,316 | 22,277 | 35,039 | 10,754 | 24,285 |
| 2023 | 52,764 | 21,934 | 30,830 | 9,220 | 21,610 |
| 2024 | 46,359 | 16,819 | 29,540 | 8,717 | 20,823 |
| 2025 (対前年比) | 52,592 113.4 | 21,116 125.5 | 31,476 106.6 | 9,262 106.3 | 22,214 106.7 |

資料：財務省「貿易統計」

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たん白含有率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. 1の(2)及び(3)の一部には、大豆たん白以外の植物由来たん白が含まれていると考えられる。

3. 四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

II. 各種事業等の実施状況

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

技術部会において協会レシピ集の内容を議論し、新たなものを発刊した。同レシピ集は、Table Ocean 代表で料理研究家の松村佳子氏の監修により制作した。日本スポーツ栄養学会第 11 回大会から配布を開始し、協会ホームページにも掲載した。

（2）試供品等の配布

ifia JAPAN 2025 でのプレゼン時、及び第 20 回食育推進全国大会、（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 11 回大会、2025 年食品開発展において、パンフレット、新レシピ集及び試供品を配布した。

（3）広報

協会ホームページ上の各種統計データ（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）を定期的に更新・提供した。

食品業界紙等に協会の広告を掲載した。また、山口会長の年頭所感を報道 3 社（油脂特報、食肉通信、食品新聞）に掲載した。

5 月の正副会長会議及び第 1 回理事会・通常総会合同会議終了後に記者会見を実施した。

（4）外部主催の事業・催し等への参画

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し、参加した。日本スポーツ栄養学会第 11 回大会に協賛・参加し、展示ブースにおいて、パンフレット、新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の第 52 回定時総会において、植物性たん白のレシピ集を配布して PR した。

（一社）日本食品機械工業会主催の FOOMA JAPAN 2025 を協賛した。（一社）日本農林規格協会を通じて、農林水産省ほか主催の「第 20 回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」において、パンフレット、レシピ集及び試供品を配布して PR した。

（株）食品化学新聞社主催の ifia JAPAN 2025 を協賛し、「植物性たん白食品と協会活動」についてプレゼンした。また、食品開発展 2025 に出展し、展示ブースにおいて、パンフレット、新レシピ集及び試供品を配布した。また、会場において「植物性たん白食品について」をプレゼンした。

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）

（1）JAS

植物性たん白の JAS の改正が、2025 年 4 月 21 日の官報に公示され、5 月 21 日から施行された。結果、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。

（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として出席し、植物性たん白の講義を行った。加えて、JAS 連絡協議会、JAS 公平性委員会に出席した。

（2）技術の開発・改善

技術部会において、技術研修会を実施し、宮崎県、鹿児島県を視察。霧島酒造(株)の焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン、(有)勘場蒲鉾店、セイカ食品(株)を訪問した (9.24～25)。

農研機構が開催する食品研究成果展示会 2025 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）

（1）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。

（一財）食品産業センターの企業・団体連絡協議会に計6回出席した。（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 金沢-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。

米国大豆輸出協会（USSEC）主催の U.S. Soybean & Soybean Meal Webinar にオンラインで参加した。アメリカ大豆バイヤーズアウトルック会議 2025 に参加した。カナダ大豆協会主催の大豆食品品質試験技術セミナーに出席した。

（2）調査研究

植物たん白を材料とする新レシピ集を発刊するとともに、協会ホームページに掲載した。（再掲）

（3）現地研究会

運営委員会において、現地研究会を実施し、鹿児島県を視察（10.27～29）。鹿児島県工業技術センター、山川水産加工業協同組合／指宿観光体験の会、(株)廣八堂鹿児島工場、さつま無双(株)の無双蔵を訪問した。

4. セミナーの開催（研修、セミナー）

技術セミナーを東京四谷の主婦会館 プラザエフにおいて開催した（2026.2.20）。講師は、Table Ocean 代表で料理研究家の松村佳子氏「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」及び静岡県立大学食品栄養科学部准教授の伊藤圭祐氏「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」。

5. その他

（1）協会運営

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するとともに懇親会を開催した。監事監査を計2回実施した。運営委員会を計5回実施した。技術部会を計3回実施した。

（2）創立50周年記念事業及び準備会合

創立50周年記念事業を対外的に周知させるため記念ロゴを作成し、2026年5月7日の記念事業終了時まで運用することとした。同ロゴは、協会ホームページ・トップページに掲載するとともに、食品業界紙等の協会広告や山口会長の年頭所感においても掲載し、発信に努めた。

創立50周年準備会合を3回（第5回から第7回まで）開催し、記念事業の円滑な実施に努めた。加えて、昭和産業(株)、不二製油(株)、日清オイリオ(株)からの応援者（各社3名）及び技術部会委員に対し、記念事業当日の役割分担を説明した。

（3）その他

正会員及び賛助会員に対して、国内外の行政機関、企業・団体、研究機関等の動向について、定例会議又は電子メールにより伝達した。