食品企業との関係構築を重視したJAのマーケティング
──北海道JAおとふけにおける大豆販売の取組み──

主任研究員　尾高恵美

1　食品企業との関係構築の重要性

わが国において、食用大豆のほとんどが豆腐、納豆、味噌や醤油などの加工食品として消費される。このため、加工メーカーやその販売者といった食品企業のニーズに応じた生産が産地に求められる。しかし、一般的な大豆の流通は、JA、JA連合会、一次問屋、二次問屋と多段階を経ることが多い。そのため、産地と食品企業が直接的に接触する機会は少ない。このことがニーズに対応する際の１つの課題となっている。

そこで本稿では、大豆の主産地である北海道のJAおとふけによる、食品企業との関係構築を重視した大豆のマーケティングについて報告する。

2　大豆は畑作地帯の輪作体系に位置づけ

JAおとふけ(以下「JA」)は、帯広市の北側に位置する音更町を管内としている。音更町資料によると、畑作を中心とする同町の農業総生産額は230億円(2012年度)であり、このうち豆類は36億円で、15.8％を占めている。同町の12年産大豆の収穫量は4,050トンで、道内２位となっている。畑作経営では、連作障害を回避するために、小麦、豆類、バレイショ、テンサイ等による輪作が行われており、大豆は輪作体系のなかで欠くことのできない品目として位置づけられている。

JA管内の13年産における大豆(黒大豆を含む)の品種構成を作付面積別にみると、ユキホマレが57.3％で最も多く、次いで在来種の音更大袖振(おとふけおおそでふり)が21.4％を占めている。以下では、これら２品種のそれぞれの特性を生かした、生協や加工メーカーとJAとの取引についてみてみたい。

3　ユキホマレの安定供給力を生かしたパルシステムとの取引

ユキホマレの主要な取引先の１つは、パルシステム生活協同組合連合会(以下「パルシステム」)である。ユキホマレは、早生で、収量が多く、機械による収穫に適している。管内の大規模農家に好まれて、01年以降、作付面積が拡大してきた。JA管内の13年産の生産量は1,800トンであり、１都８県に130万人余りの組合員を抱えるパルシステム向けに安定的に供給することが可能となっている。

JAが出荷した大豆は、パルシステムの提携工場で、糖分が比較的高いことを生かして、豆腐、厚揚げ、豆乳や味噌に加工され、パルシステムのPB商品として販売されている。JAでは、パルシステムと契約栽培を行うとともに、その組合員である消費者との交流や、共同での商品開発を通じて、長期的な取引関係の構築に努めている。

01年に、大豆を含む農産物について、音更町や町内のJA、生産者、関係団体、およびパルシステムを会員とした「パルシステム十勝圏交流協議会」を設立し、産地見学会等で生産者と消費者の交流活動を行っている。

また、JA、パルシステム、音更町は、地域資源の有効利用や商品開発によって食料自給率を向上させることを目標に、10年に「北海道十勝食料自給推進協議会」を設立し、大豆を含む音更町産原料を使った商品開発を共同で進めている。

4　良食味を生かした在来種の取引

一方、音更大袖振は、戦後、同町の農家が大袖振大豆(青大豆)から良質なものを選抜し育ててきた在来種である。風味やコクといった食味がよく、栄養価では糖分やイソフラボンの含有量が他の品種に比べて多いという特徴がある。

また、栽培面では、低温に強く収量が安定しているものの、倒伏しやすく、早生の品種に比べて反収が低いという性質をもつ。大豆の風味をさらに高めるために、刈り取り後、枝についた大豆を円錐状に積み上げ風乾させるニオ積み(写真)という方法で乾燥させる生産者もいる。大豆栽培歴の長いベテラン生産者が中心となって生産している。

音更大袖振の販売先は、食味のよさや在来種の希少性によって差別化を図っているメーカーが多く、豆腐や湯葉向けの出荷が多い。また、企業単位では製菓メーカーが最も多く出荷量の３割を占めており、主に豆おかきに加工されている。

これら加工メーカーからの注文に安定的に供給するために、JAでは、10年にニオ積みに取り組む生産者組織「音更大袖振研究会」を設立して、品質向上のために栽培管理を統一している。また、生産者と加工メーカーが定期的に往来し、頻繁に情報交換を行っている。

先人の努力で育てられた在来種であることや、現在では少なくなったニオ積みといった伝統技術は、輸入大豆を原料とする商品との差別化に寄与しているものと思われる。

5　安全・安心を支えるJAの大豆施設

JAでは、01年に大豆の調製・貯蔵施設を整備し、安全・安心の確保と品質の維持を図っている。調製施設では、生産者から受け入れた大豆を、マグネットセパレーター、Ｘ線や金属探知機によって二重三重の異物除去を行っている。また、比重と色彩を基準に、機械による選別に加えて、目視による手作業での選別も行っている。調製が終わった大豆は、品質別に低温貯蔵施設で貯蔵し、劣化を防いでいる。

ニオ積み大豆(JAおとふけ提供)

異物除去や選別を徹底し、品質を保持する仕組みによって、安全・安心の面で取引先から高い評価を得ている。

6　関係構築を重視した取引の意義

このように、JAでは、異なるタイプの食品企業のニーズに対して、異なる特性をもつ品種を生産振興し販売することで対応している。いずれの品種の取引でも共通しているのは、食品企業を特定しつつ、関係構築を重視していることである。

生産者にとって加工メーカーや消費者と接することは、自ら生産した大豆が、どのように加工し販売されて、どのような人が消費しているかを目の当たりにできることにより、生産意欲の向上につながっている。

一方、食品企業にとっては、大豆の特性、安全・安心を確保する仕組みを産地に直接確認できることは、消費者への訴求力の向上につながるものと思われる。

(おだか　めぐみ)