



発行所 日本醤油協会
 発行者 般若 攝也
 編集者 山中 誠

〒103-0016
 東京都中央区日本橋
 小網町3-11
 TEL 03-3666-3286
 FAX 03-3667-2216
 URL
<https://www.soysoauce.or.jp/>

10月1日

醤油の日

「醤油の日」のロゴマークを各種印刷物にご活用いただき「醤油の日」をPRして下さい!

ニューノーマルな社会で

需要創造に取り組み

日本醤油協会

会長 堀切 功章



新年を迎え年頭のご挨拶を申し上げます。令和の3年間は、新型コロナウイルスの感染拡大によって、全世界が近年では経験をしたことのない大波乱の幕開けとなりました。昨年末の新たな変異株の出現により状況は依然として予断を許さないものの、本年令和4年は感染対策を徹底しつつ、日本が本格的に社会・経済の回復を目指すターニングポイントの1年になると思われます。

しょうゆ業界も2年連続で出荷数量が低迷し、飲食店などの業務用顧客が主体の事業者はとりわけ厳しい経営を強いられました。緊急事態宣言が解除された昨年10月以降は徐々に売上が戻りつつあるとはいえ、需要回復への道筋は依然として不透明なままです。こうした中、協会としてはデジタル化の推進による業界活性化の結果、一昨年は書面開催だった各団体の理事会・総会を昨年は全てオンライン併用で実施することが出来た。また各種の専門委員会や講習会、技術セミナーなどは、オンライン化により開催頻度や参加者の増加につながりました。更に10月1日の醤油の日の集いは、完全オンラインでの開催により参加者の増加とエリア拡大を実現すると共に、プログラム内容にも高い評価をいただくことが出来ました。

しょうゆの需要促進では、職人醤油代表の高橋方太郎氏と連動し業界全体で「しょうゆの使い分け」提案に取り組みました。しょうゆはどれも同じと考える一般消費者に、素材やメニュによってしょうゆを使い分けることで食をよりおいしく、楽しくすること

中小企業も海外へ視野を

全国醤油工業協同組合連合会

会長 三林 憲忠



新春を迎え年頭のご挨拶を申し上げます。昨年新型コロナウイルス感染症の勢いが収まることなく猛威を振るい、国民生活、国民経済に甚大な影響を及ぼした1年でしたが、スポーツ界では大坂なおみの全豪

OP優勝、松山英樹のマスターズ制覇、笹井優花も全米女子OP優勝、メジャーリーグでは二刀流として歴史的偉業を成し遂げた大谷翔平など、日本人スポーツ選手が世界最高峰の舞台に進出し大活躍をしてくれた

ことは閉塞感の漂う日本に明るい話題を投げかけてくれました。

醤油業界におきましては、コロナ禍による外食需要の大幅な減少の影響等によりしょうゆ出荷量は2年連続で大幅に減少し、原材料は輸入価格の高止まり、海上輸送の逼迫と海上運賃の高騰、原油、原油製品の高騰など明るい話はありませんでした。今後もしょうゆの国内需要は低迷が続くと思われるが、一方で海外に目を転じると和食ブー

味料に負けず新たな需要を確実に獲得していく、強かな需要創造の取り組みが求められることになるでしょう。

企業努力の限界を超えた原材料価格の高止まりや物流コストの上昇等から、今年には価格改定の動きが活発化する見通しです。更なる市場縮小の懸念も高まる中ですが、協会としては①技術サービス・支援の拡充②上などにより、国内経済の回復が期待されるまでにその最中、WHOが警戒株に指定する新たな変異株オミクロンが出現しました。改めてコロナウイルスの手強さと脅威の前に、先行き不透明な状況はまだまだしばらく続きます。

醤油業界全体の昨年前期出荷量は対前年比100.0・1%をクリアしました。しかしながら、業務用市場の低迷と家庭用の果ごもり需要が一巡したことを受け、コロナ前年と比較して93・1%に減少しています。ただ、加工品類は微増傾向にあり(コロナ前101・9%)、特にストリートフューはコロナ前の114・3%と好調を維持しています。一方、海外需要は平常生活を取り戻しつつある欧米を中心に急速な回復がみられます(コロナ前111・6%)。醤油業界は以前から海外進出に積極的でした。昨年10月にドイツ(ケルン)で開催された国際食品展示会ANUGA(アヌーガ)には、全醬工連の5社が「Shoyu Island」と銘打って出店を行いました。コロナ禍の影響で参加者は少なかつたものの、その分来場者との間で親密な対話・交流が行われたと伺います。また、インド政府は日本からの規制緩和の要請を受け、可溶性固形分25%以上としていたしょうゆの規格を15%以上に引き上げる(来年2月)と発表。食文化や生活様式の異なるインドで日本のしょうゆがどの程度受け入れられるか不透明ではありますが、やはり14億人の潜在人口は大きな魅力です。すでに海外での生産や出店を行っている企業に加え、多くの業者が海外展開を視野に入れた調査や視察に着手していることは心強い限りです。来日客の激減でインバウンド効果を見込めなくなった今、「座して待つ」のではなく、「出向いて(またはリモートで)得る」ことが必須の思いを強くします。

このような状況下、弊センターは日醬協、全醬工連などの連携のもと、これまで以上に技術的な支援と普及に取り組んでいく所存です。JAS認証事業にももなる講習会や研修では、オンライン方式が概ね好評なこともあり、可能な限りこの方式で行いたいと思っております。同様に、研究発表会においてもオンラインが好評で参加者が増えた一方、現地開催・見学を希望する会員も多く、さらなる検討が必要と考えています。全国醤油品評会、技術賞他の表彰事業など、昨年変則開催または中止を余儀なくされた行事については通常開催(一部変更)と致し申し上げます。また、A4版に変更して読みやすくなったと評判の雑誌「醤油の研究と技術」はさらに親しみのある、魅力的な誌面作りを目指します。その他、しょうゆに関する様々な技術的課題につき、皆様方のご要望を賜りながら一同、職務に邁進する覚悟です。

本年も何卒よろしくお願ひ致します。

座して待つより...

一般財団法人日本醤油技術センター 理事長 春見 隆文



2022年の年頭にあたり、一言ご挨拶申し上げます。

昨年10月、コロナ感染に伴う緊急事態宣言およびまん延防止等重点措置が解除され、それを受けて人々の行動制限も徐々に緩和の状況となりました。一刻も早い社会経済活動の回復が期待される中、海外需要は世界的な原油高騰、半導体や先採扱、政策金融庫の低利融資支援、輸出産地支援チームによる輸出サポートの支援が受けられ、全醬工連の組合員も1特任団体、1組合、3事業者が事業計画の認定を受け輸出に取り組んでいます。そして新たな需要も増えています。

さらに農水省ではこの輸出促進法の改正案を今年の通常国会に提出し、輸出事業者向けの新たな資金を創設し、施設整備や輸出で利益が出るまでの間の資金繰りを支援するなどの輸出支援を拡充すると聞いています。

このような輸出機運の高

が出来ることを啓発するために開発されたオリジナル醤油皿を飲食店に提供し、共同でメニュー開発することによって飲食店の売上回復を目指すこの取り組みには、大手から中小まで全国の100社を超える事業者の参加がありました。

コロナ禍はまだ収束した訳ではありませんが、仮に収束したとしても今後は過去とは異なる価値観に基づくニューノーマルな社会に移行すると思われれます。食生活においても健康や環境をキーワードとするサステナブルな食品へのニーズが更に高まることも予想されます。大豆を原料としたプラントベースフードなど新しいコンセプトの食品群が市場に広がる中で、他の調

ムに伴うしょうゆの需要拡大が続いています。今こそ新たな販路を海外に向けて時ではないでしょうか。

昨年、ジェット口様にお願ひし、味噌・醤油製造企業等を対象とした「輸出に関するジェット口支援策説明会」を開催していただき、輸出に取り組む企業向けに用意された輸出促進プログラムを初めて輸出に取り組む場合のノウハウなどを初心者にも分かり易く丁寧な紹介いただきました。ジェット口様では今後も各都道府県の事務所を輸出に取り組む際の身近で何かと気軽に相談のできる組織として役立ててほしいとのこと

全醬工連では、初めて農水省補助事業の採択を受け、昨年10月にドイツの展示会(ANUGA2022)へ出展しました。今年3月には国内の展示会(FOODEX JAPAN2022)にも出展を予定しており、令和4年度も新たな補助事業の採択を受け一層の輸出促進に取り組んでいきたいと思っております。会員の皆様にも積極的に参加をいただきますようお願い申し上げます。

また、農林水産物・食品輸出促進法に基づく「輸出事業計画」の認定を受ける

このように輸出機運の高

るPR活動③業界内外のコミュニケーションと情報発信の3つの重点活動に全力で当たってまいりますので、今年も皆様のご支援とご協力をよろしくお願ひ申し上げます。

上などにより、国内経済の回復が期待されるまでにその最中、WHOが警戒株に指定する新たな変異株オミクロンが出現しました。改めてコロナウイルスの手強さと脅威の前に、先行き不透明な状況はまだまだしばらく続きます。

醤油業界全体の昨年前期出荷量は対前年比100.0・1%をクリアしました。しかしながら、業務用市場の低迷と家庭用の果ごもり需要が一巡したことを受け、コロナ前年と比較して93・1%に減少しています。ただ、加工品類は微増傾向にあり(コロナ前101・9%)、特にストリートフューはコロナ前の114・3%と好調を維持しています。一方、海外需要は平常生活を取り戻しつつある欧米を中心に急速な回復がみられます(コロナ前111・6%)。醤油業界は以前から海外進出に積極的でした。昨年10月にドイツ(ケルン)で開催された国際食品展示会ANUGA(アヌーガ)には、全醬工連の5社が「Shoyu Island」と銘打って出店を行いました。コロナ禍の影響で参加者は少なかつたものの、その分来場者との間で親密な対話・交流が行われたと伺います。また、インド政府は日本からの規制緩和の要請を受け、可溶性固形分25%以上としていたしょうゆの規格を15%以上に引き上げる(来年2月)と発表。食文化や生活様式の異なるインドで日本のしょうゆがどの程度受け入れられるか不透明ではありますが、やはり14億人の潜在人口は大きな魅力です。すでに海外での生産や出店を行っている企業に加え、多くの業者が海外展開を視野に入れた調査や視察に着手していることは心強い限りです。来日客の激減でインバウンド効果を見込めなくなった今、「座して待つ」のではなく、「出向いて(またはリモートで)得る」ことが必須の思いを強くします。

このような状況下、弊センターは日醬協、全醬工連などの連携のもと、これまで以上に技術的な支援と普及に取り組んでいく所存です。JAS認証事業にももなる講習会や研修では、オンライン方式が概ね好評なこともあり、可能な限りこの方式で行いたいと思っております。同様に、研究発表会においてもオンラインが好評で参加者が増えた一方、現地開催・見学を希望する会員も多く、さらなる検討が必要と考えています。全国醤油品評会、技術賞他の表彰事業など、昨年変則開催または中止を余儀なくされた行事については通常開催(一部変更)と致し申し上げます。また、A4版に変更して読みやすくなったと評判の雑誌「醤油の研究と技術」はさらに親しみのある、魅力的な誌面作りを目指します。その他、しょうゆに関する様々な技術的課題につき、皆様方のご要望を賜りながら一同、職務に邁進する覚悟です。

本年も何卒よろしくお願ひ致します。



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 課長 峯村 英児

令和4年の新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。
平素より、食品産業行政の推進に御理解と御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。
一昨年より新型コロナウイルス感染症の影響により、昨年も多くの業界で影響を受けた年でありました。このような中、醤油業界の皆様におかれは、業務

継続による国民への食料の安定供給や雇用維持に懸命に取り組まれていることに対して、心から敬意を表する次第です。
醤油業界においては、コロナの影響の他にも、主原料である大豆のシカゴ相場が一時昨年同月期の約2倍まで高騰したことに加え、コンテナ不足等による物流停滞の影響から原料大豆の輸入遅延等の懸念等、大変厳しい状況にあり、消費者に価格転嫁をお願いせざるを得ない苦しい状況にあると承知しております。
農林水産省としても、原料の価格動向について、食料安全保障月報としてレポートを公表するなど、情報の収集と消費者への発信に努めてまいります。
また、農林水産省では、農林水産物の食品の輸出拡大戦略を策定し、2025年までに2兆円、2030年までに5兆円という輸出額目標を設定するとともに、味噌・醤油についても重点品目として、積極的に輸出拡大に取り組んでまいります。
今後、醤油の輸出を更に拡大していくために、輸出事業計画の策定を支援するとともに、輸出重点品目毎に設立された品目団体に対して、オールジャパンとして行う、海外における新規販路開拓や、海外市場調査



農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課 課長 古畑 徹

令和4年の新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。
日頃より食品安全行政の推進に御理解と御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。昨年も、新型コロナウイルス感染症拡大とその対応により、食品産業に従事される皆様も多大な影響を受けられたこと存じます。
食品安全に関する問題発生を未然に防止するため、農林水産省は、科学に基づいたリスク管理を進めています。具体的には、フードチェーン全体にわたる関係

者や有識者の皆様、関係府庁等と連携しながら、汚染実態調査や、汚染防止・低減対策の検討・実施、対策の効果検証を実施するとともに、消費者や食品事業者の皆様に向けた科学的知見の発信に注力してまいります。さらに、昨年5月からは、産学官における食品安全の研究者等の関係者がダイレクトにつながり、食品安全に関する知見・情報を交換し、相互に連携するためのネットワークプラットフォーム「J-FS AN (Japan Food Safety Access Network: ジェイフサン)」を開始しました。産学官から多くの皆様にご参加いただき、情報共有を密にして、食品の安全性の向上に取り組んでまいります。
醤油は我が国の食生活に欠かせない調味料であるだけでなく、今や世界中で親しまれており、和食の国際化を牽引するものです。このような重要な調味料の製造者である皆様から、昨年から義務づけられたHACCPの考え方を取り入れながら、製造設備の清掃や除菌、アミン類産生乳酸菌の混入防止等のアミン類の低減対策や、アミノ酸の製造管理や受入・契約時の確認等の3-MCPDの低減対策を自主的に導入されていることを大変頼もしく思います。当省は、長年、アミノ酸液及びそれを原料とする混合醸造方式又は混合方式の醤油に含まれる3-MCPDについて、事業者の皆様と一緒に



農林水産省 輸出・国際局 輸出企画課 課長 伊藤 優志

令和4年の新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。日頃より、農林水産物・食品の輸出促進施策の推進に当たり、多大なる御支援と御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。
昨年は、我が国の農林水産物・食品の輸出額が、初めて1兆円を突破するという大きな節目の年となりました。これも、関係者の皆様の御尽力によるものと考えており、この場を借りて感謝申し上げます。
我が国の農林水産物・食品産業をめぐる情勢は、国

内の食市場が縮小する一方、世界の食市場は、今後大きく拡大していくことが見込まれることから、国内産業の成長を図るためには、輸出促進に取り組むことが重要です。
政府では、一昨年、2025年に2兆円、2030年に5兆円の輸出額目標を設定するとともに、輸出先国における輸入規制の撤廃を促進するため、輸出促進法を制定し、政府全体の司令塔組織として農林水産省に「農林水産物・食品輸出本部」を設置しました。
現在の好調な輸出の勢いを確かなものとし、輸出額目標の達成に向けて、昨年12月に、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を改訂するとともに、次期通常国会で輸出促進法など制度の見直しを目指します。
具体的には、多くの輸出先進国のように、我が国においても、法律に基づいた品目団体が中心となり、業界一丸となって輸出拡大に取り組んでいく必要があることから、輸出促進法を改正し、オールジャパンで市場開拓やマーケット調査等を行う団体を認定する仕組みを創設します。
また、輸出に当たっては、多額の設備投資が必要となる場合があり、海外市場から利益を得るまでには時間を要し、積極的な投資が進まない状況にあることから、長期運転資金や施設整備を対象とする新たな公庫

！ 醤油 ！

新年おめでとうございます。本年もどうぞよろしくお祈り致します。今年の年末年始は各地にある程度入が戻ったようで、去年とは違って大分明るい気分です。今年も新しい年を迎えたいと思っております。今年こそ穏やかな1年が戻ることを祈りたいと思っております。
令和4年は、過去2年間の重苦しい低迷から従来とは異なるニューノーマルな社会への本格的な移行が始まる1年になるのではないのでしょうか？
昨年の大きな話題の一つに、大リーグ大谷翔平選手のMVPの受賞があります。走攻守の全ての分野で優れた成績を残して満場一致で選出され、さらにその礼儀正しさと謙虚な人柄も高い評価を受けて多くの人々の共感を呼びました。従来世の中の常識を覆し、真の投打の二刀流をふれずに目指し続けてきた強い信念がこの結果につながったことは間違いないと思っておりますが、一方で球団を始め監督、コーチ、同僚選手、スタッフなどの周囲の理解と協力が無ければ実現出来なかったこともまた事実だと考えます。実際にここまでの道のりでは、投手が打者のどちらかに専念すべきだ…との批判も数多く寄せられてきた訳で、そのたびに本人と球団関係者には非常に強いプレッシャーがかかったことは容易に想像が出来ます。大谷選手は本気で活躍に期待が膨らむ一方で、これからは本気で投打の二刀流を目指す選手が増えてくるのではないのでしょうか。「百聞は一見に如かず」で大谷選手の影響を受けた従来常識にとらわれない意識を持つ選手達が次々と現れ、ニューノーマルな野球界が来る日もそう遠くないのかもしれません。

食品業界においても、代替肉や魚類などのプラントベースフードの市場が成長を示しており、いずれ精肉や鮮魚といった生鮮食品の概念も大きく変わる可能性があります。
考えてみれば、煮る、焼く、炒める等のあらゆる調理用途から直接のつけ、かけ用途まで、幅広い用途に適用するようゆは正に二刀流の代表的な調味料であり、その活躍の場もグローバルに広がっています。既成概念や既存の価値観に拘泥し過ぎることなく、新たなライフスタイルや価値観を見つめ、大谷選手のようにニューノーマルに挑戦していく事業者を支援する活動を、今年もしっかりと強化していきたいと思っております。