「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATER

1月

vol.127 2021年12月20日発行

日本のタネをめぐる動き

「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開

日本では代々、農産物の種や苗を「公共の財産」として大切に守り育ててきました。しかし、ここ数年、タネをめぐって大きな変化が起こっています。

日本のタネをめぐる動き

日本には、農産物の種や苗の生産を支え、安定的に普及するために、主要農産物種子法（以下、種子法）、種苗法という法律がありました。しかし、種子法は2018年に廃止、種苗法は2020年に改正されました。

主要農作物種子法（種子法）

国・都道府県に主要農産物（米、大豆、麦など）の種子の生産・普及を義務づけた法律。

種苗法

農作物の種や苗などの開発者の知的財産権を保護する法律。種苗法に基づいて登録され、販売が認められている「登録品種」と、それ以外の「一般品種」があります。

■ タネをめぐる年表

1952年 種子法制定

1978年 種苗法成立

2017年 農業競争力強化支援法成立

2018年 種子法廃止

農林水産省は2017年の国会答弁で、種子法廃止は民間のノウハウを活用し、品種開発を強力に進めるためと説明。短時間で十分な議論もないまま廃止が決定。

2020年 改正種苗法成立

シャインマスカットなど日本で開発された優良な品種が、海外に無断で流出するのを防ぐための改正といわれていますが、生産者の負担が大きくなる問題点も。

農業競争力強化支援法

農業の構造改革を推進する法律。「日本農業の競争力強化」のため、種子法で守られてきた公共の種子を、民間企業に提供することが求められます。

国は種子法廃止や種苗法改正は、日本農業の国際的な競争力を高めるため（※1）としていますが、さまざまな問題点が指摘されています。

（※1）農家や消費者が種子法廃止による被害を訴え提訴した「種子法廃止違憲確認訴訟」で、国は「種子法廃止はTPP（※2）によるもの」と答弁しています。

（※2）TPP（環太平洋パートナーシップ協定）：アジア太平洋地域において、関税の撤廃、サービス、貿易、投資、金融など、自由貿易の障害を除去しようとする経済連携協定。日本も含めた11か国が参加。

何が問題なの？

種子法廃止による問題点

タネの供給が不安定に…

種子法を根拠にした予算の確保ができなくなるため、自治体の財政状況によっては種子の生産量が減り、供給が不安定に。

民間企業による種子の支配と価格の高騰

大企業による種子開発や品種の独占。それによる種子価格の高騰が懸念されます。海外企業の参入により、遺伝子組み換え作物が食卓に並ぶ可能性も。

品種の多様性が失われる

民間企業にとっては、地域に合った少量多品種より、広域に適した品種を販売することが利益につながるため、種苗の多様性が失われる恐れがあります。

改正種苗法による問題点

生産者が自分でタネとりをする「自家採種・増殖」の原則禁止

生産者が栽培した作物から種子を採り、次期の作付けに使用する「自家採種」や、苗・株を分けて増やす「自家増殖」が規制され、企業から毎年、種子や苗を買うことになる可能性が…。

生産者への負担

登録品種の「自家採種・増殖」をする場合、種子の開発者への申請や許諾料が必要になり、生産者の負担が増加。

生産者に不利な制度？

自由に栽培して良い在来種でも、登録品種に特性が似ているとして、開発者から訴えられる可能性が。

改正種苗法の成立で、2022年4月1日からは開発者の許諾がなければ、登録品種の自家増殖ができなくなります。

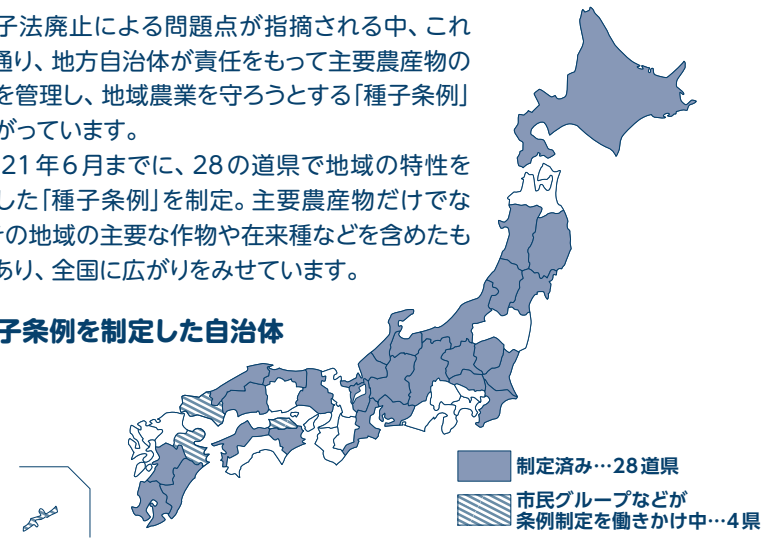
（※）家庭菜園など個人の利用に関しては、他者に譲渡しなければ許諾は不要。

日本のタネを守るために　～各地で制定されている種子条例～

種子法廃止による問題点が指摘される中、これまで通り、地方自治体が責任をもって主要農産物の種子を管理し、地域農業を守ろうとする「種子条例」が広がっています。

2021年6月までに、28の道県で地域の特性を活かした「種子条例」を制定。主要農産物だけでなく、その地域の主要な作物や在来種などを含めたものもあり、全国に広がりをみせています。

■ 種子条例を制定した自治体



出典：「タネを守ろう！」（発行：日本の種子（たね）を守る会）をもとにパルシステム東京で作成

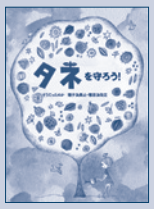
タネをめぐる問題、もっと知りたい！

タネをめぐる問題を分かりやすく解説したブックレットを、今回お届けのカタログからパルシステムの商品と一緒に注文できます！　ぜひご覧ください。

ブックレット「タネを守ろう！」販売　発行：日本の種子（たね）を守る会

注　文　1/4（火）～1/21（金）（1/2回～1/4回）
お届け　翌々週（1/17（月）～2/4（金））
価　格　200円（税込）

注文番号　109886



※注文用紙（またはオンラインパル）に、上記の注文番号をご記入ください。

食べものナビゲーター（食ナビ）では、ご感想、商品に関するご意見・ご質問をお待ちしております。shoku-navi@pal.or.jpまで。

キッチンから考える 68

Think from Kitchen

発行 2021年12月20日

わが家の味をつくる しょうゆを深ぼり ①

日本の代表的な調味料といえば「しょうゆ」。最近はめんつゆなどで味つけする方も増えているようですが、おせちの準備も気にかかるこの季節。
わが家の味をつくるために、しょうゆを見直してみませんか。

お値段の違いはどこから？

原料大豆が違う パルシステムは…丸大豆を使用

主原料の大豆で値段は大きく変わります。市販のしょうゆの約80%は、脱脂加工大豆が原料です。大豆から油分だけを取り除いたもので、うまみが強く効率よく生産でき、価格も割安です。

パルシステムのプライベートブランド(PB)のしょうゆは、ほとんどが国産大豆を丸ごと使用。日本の伝統的な調味料だからこそ国産にこだわり、大豆本来のまろやかなうまみや香りを大切にしています。

国産丸大豆しょうゆ
税込484円/900ml
国産大豆、小麦を使用。「こいくち」

特選丸大豆しょうゆ
税込376円/900ml
カナダ産の非遺伝子組み換え丸大豆使用。「こいくち」

国産大豆が入手困難なときに備えて、輸入大豆を使用。製法は同じでも、原料の違いで価格差が。

国産大豆は希少品 しょうゆ用はわずか3%

大豆の国内自給率は6%。国産大豆はほとんどが豆腐や納豆などに使われ、しょうゆ用はわずか3%程度。丸大豆はさらに少なくなります。

大豆の取引価格は天候不順や中国の輸入増加などで、国産・輸入とも高騰しています。パルシステムでは国内産地との長年の取引で、大豆の調達は順調です。

製法が違う パルシステムは…生産に手間をかける

しょうゆのほとんどは本醸造でつくられています。パルシステムで使用する丸大豆は、脱脂加工大豆のように均一化されていないため、工場生産とはいえ微妙な調整が必要で、生産に手間がかかります。

しょうゆができるまで ― 本醸造 ―

『国産丸大豆しょうゆ』の製造メーカー
窪田味噌醤油(株)

しょうゆ麹づくり
しょうゆの出来が決まる、最も大切な作業。蒸した大豆と、炒って砕いた小麦を混ぜ、麹菌をまぶして麹室(こうじむろ)に3日間おき、しょうゆ麹をつくる。

麹室は室温35℃、湿度100%。発酵温度が上がりすぎないよう、職人が交代でしょうゆ麹の出来を24時間チェック。

もろみづくり
しょうゆ麹をタンクに移し、塩水を混ぜて「もろみ」を作り、約6か月間発酵・熟成させる。

タンクの底から空気を吹き込む。ただかき混ぜるのではなく、適度に発酵を促すため微妙な調整が欠かせない。

圧搾
何層もの布に、はさんだもろみを、圧力をかけて搾る。

火入れ
120℃15秒で加熱する。発酵を止めしょうゆの味や香り、色つやを決める。

繰り返し使えるリユースびんに詰めて出荷

わが家にあう おしょうゆは？

違うしょうゆを使ったら、煮物がいつもと違う。やっぱりしょうゆはこれがいい(なみなみなみなさん)

ちゃんとした調味料を使うと、料理がワンランクアップするのを実感します(きよかりさん)

なんにでも合うしょうゆがいい！

「こいくち」しょうゆがおすすめ。
煮物や刺し身など、どんな料理にもあうのが「こいくち」しょうゆで、流通量の80%を占めています。パルシステムのPBはすべて「こいくち」です。
また同じ「こいくち」ですが、天然醸造のしょうゆは、木桶で職人が1年以上かけて醸造したもの。ふくよかな香りと濃いうまみが持ち味で、刺身や豆腐などにつけて、風味も楽しめます。

産直丸大豆 天然醸造しょうゆ
税込410円/500ml
JAさがのフクユタカ使用
2月1回(コトコト、きなり)

コア・フード 天然醸造しょうゆ(こいくち)
税込734円/500ml
国産大豆、小麦を木桶で熟成
1月2回(コトコト、きなり)

塩分の摂り過ぎが気になる

「減塩丸大豆しょうゆ」を試しては。
『特選丸大豆しょうゆ』から、塩分だけを減らしました。ただし「物足りない」と使い過ぎる傾向もあるため、だしや香辛料を活用するなど、塩分を減らす工夫も忘れずに。

しょうゆの塩分量
- こいくちしょうゆ 15～17%
- うすくちしょうゆ 18%
- 『減塩丸大豆しょうゆ』 9.1%

減塩丸大豆しょうゆ
税込268円/500ml
1月4回(乾物屋さん)

使っているうちに色が変わるのが気になる

開封後は冷蔵庫で保存を
しょうゆは本来、長期保存がきく調味料ですが、常温では時間の経過とともに色は濃くなり、風味も落ちてきます。開封前は冷暗所保存、開封後は冷蔵庫保存をお願いします。
また、ご家庭の使い方に合わせて、少量サイズを選んでもよいでしょう。

素材の彩りを活かしたい

「うすくち」しょうゆがおすすめ。
「うすくち」は西日本でおなじみの淡い色のしょうゆで、素材の彩りをきれいに活かせます。煮物や吸い物、だし巻き卵などに。
塩分は「こいくち」より強いので、使い過ぎに注意。

白むらさき
税込581円/360ml
12月5回(乾物屋さん)

うすくちつゆ
税込355円/360ml
1月4回(乾物屋さん)

さまざまなしょうゆを試して、わが家の味を作っていただけたらうれしいです
(パルシステム連合会ドライ食品課　三上和賢)

*しょうゆの値段はすべて標準価格、企画回は予定です。

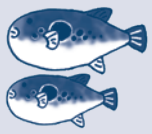
食ナビNEWS

パルシステム東京からのお知らせや、最近のニュースに関連した情報をお伝えします。

■ゲノム編集の高成長トラフグ販売・流通へ

高GABAトマト、肉厚マダイに続き、国内3例目のゲノム編集食品として、高成長トラフグの販売・流通が認められました。

高成長トラフグは食欲を抑える遺伝子を抑制し、成長速度を従来品種の平均1.9倍にしたもの。商用化されたゲノム編集食品は、世界で4例*だけです。



*日本の3種のほか、アメリカで食用油などに使われる高オレイン酸大豆があります。

■「すべてのゲノム編集食品の安全性審査と表示の義務化を求める意見書」を提出

パルシステム東京は環境や人体に影響を与えることを懸念し、『ゲノム編集食品に反対』の姿勢を示しています。しかし、ゲノム編集食品には安全性審査や表示の義務がなく、知らないうちに食べてしまう可能性があります。私たち消費者の選択する権利を守るため、安全性審査と表示を求める意見書を関係省庁大臣に提出しました。

▲意見書全文はこちらから

パルシステム東京のホームページで　食の安全　検索　https://www.palsystem-tokyo.coop/