

味噌業界の現状と将来

誌名	農林水産技術研究ジャーナル
ISSN	03879240
著者名	毛利,光之
発行元	農林水産技術情報協会
巻/号	23巻9号
掲載ページ	p. 13-19
発行年月	2000年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



味噌業界の現状と将来

毛利 光之

(社)中央味噌研究所

味噌は日本人の歴史とともに歩んで来た食べ物で、大豆の持つ栄養価を最も有効に利用した発酵食品であるが、その起源は明らかでない。日本独自の技法によるものなのか、中国大陸の文化が直接、あるいは朝鮮半島を経由して伝来したものなのかは定かでない。

1981年10月国立癌センター研究所の疫学部長平山氏が日本癌学会で、味噌汁摂取頻度と胃癌死亡率の疫学調査結果を発表した。この調査は約10年間延べ3,060,499人を観察した結果、味噌汁の摂取頻度別に胃癌の年齢標準化死亡率を計算すると0.001以下の危険率で、味噌汁の摂取頻度が高くなるほど胃癌による死亡率は低下するという報告であった。

味噌は食塩を約12%含む発酵食品で、大豆や米に含まれる成分が発酵熟成過程で身体に吸収されやすい状態となる。通常味噌汁の食塩濃度は約1%で生理食塩水に近く、ペプチド、アミノ酸、カルシウム、マグネシウム、鉄分、ビタミン類やさまざまな微量成分を含み、多くの食効が期待できる。

1. 味噌の歴史

古代中国周の時代にすでに醬と呼ばれる食塩を利用した発酵食品がある。一般的には醬には肉醬、草醬、穀醬などがありその穀醬が日本で未醬、味醬、味噌となったとされている。また別の発酵食品の豉が味噌の原型だとする説もある。周の儒家の経典「周礼」の醬は、肉類を刻んで雑穀の麴、食塩、酒などを混ぜて瓶に詰めて密封し発酵・熟成させたものである。「論語」の中で孔子は、「その醬を得ずば食せず」とし、料理にはそれぞれ適した醬があり、それがなければ食べないと言っている。当時120種類を超える醬があったという。孔子の時代の醬や豉の作り方については、6世紀前半に魏の国で編纂された農業の技術書「斉民要術」に詳述されている。

日本の「古事記」や「日本書紀」には醬につ

いての記述はない。「万葉集」には一首だけ醬の歌が収録されている。長忌木意吉麻呂(700年代の人か?)の作歌で、「ノビルの酢味噌和えに、鯛の刺身が欲しいのに、ナギの味噌汁などと、熱苦しいものを私に見せないでくれ」といった意味合いの歌である。これを見るとこの時代にノビルの味噌和えやナギの味噌汁のようなものがあつたようである。大宝令(701年)では宮内省の大膳職に醬院が設けられ、取扱食料品の中に醬・豉・未醬がある。東大寺の古文書の中にも醬・豉・未醬などが貢納物として記録されている。

延喜式(927年)には、醬、御醬、醬滓、滓醬、豉・未醬、味醬、未曾などの記載があるが、これらが現在の味噌とどのように係わるのかは不明である。その未醬の原料配合には醬大豆一石、米五升四合、小麦五升四合、酒八升、塩四斗を用い一石を得るとあり、使用した原料の量と製品出来高に大きな差がある。ただ「もやし」を使用しているので麴を作る技術があつた

ことは想定できる。

日本最初の漢和辞典とされている「倭名類聚抄」では醬に「比之保」未醬に「美蘇」鼓に「久木」と和訓が付され、飛驒未醬、志賀未醬と土地名のついた未醬も紹介されている。味噌という文字は「日本三代実録」(901年)に現れる。噌(ソウ・サウ)はかまびすしい、がやがやとやかましいという意味で、味噌以外に用いられていない。奈良、平安時代は上流社会の食べ物であった味噌は、鎌倉時代になると武家や寺院などで、味噌汁として食されるようになり、蛋白質の重要な供給源となる。米や雑穀の飯を茶碗に山盛りとし、味噌汁に漬物といった一汁一菜が武家社会を中心とし構成されたのはこの頃とされている。室町時代によろやく庶民の日常の食べ物として味噌汁が食されるようになり、汁かけ飯、味噌水(雑炊)などが一般的となる。さらに味噌から旨味成分を水で抽出した垂味噌、薄垂といった液体調味料を開発し、煮物などの調味に用いられるようになる。

奈良興福寺の塔頭多聞院での日常生活を詳しく記した「多聞院日記」に、自給自足的に製造した味噌の種類や原料配合が残されている。唐味噌、吉みそ、大ハ味噌、法論味噌、粉味噌などがあり、吉味噌は今の米味噌に近いもので、配合比をみると現在の米味噌より食塩量はやや多いものの、使用された麴の量などはそれ程差もなく、当時の寺院で食する大豆発酵食品としての旨味は十分に期待できるものである。

戦国時代は兵糧として米とともに不可欠のものとなり、武田信玄、徳川家康、伊達政宗など多くの武将たちにより味噌作りの技術は工夫され、今日の信州味噌、三州味噌、仙台味噌の基が出来上がる。武田信玄は信濃遠征に備え、農民に大豆の増産を促し、味噌作りを奨励した。伊達政宗は軍用味噌を他に頼らず自給しようと考へ、城下に日本で最初の味噌工場と思える「塩噌蔵」と呼ばれるものを建てた。また天下を取った信長、秀吉、家康はいずれも豆味噌どこ

ろの出身である。

江戸時代に入ると本格的な工業生産も始まり、いろいろな味噌が作られるようになる。元禄期の江戸の人口は50万に達し、江戸の生産だけでは需要をまかなえず、仙台味噌や三河の三州味噌が海路江戸に運ばれるようになる。江戸で一番広く愛用された味噌は仙台味噌のようで、その他では埼玉の麦味噌(通称田舎味噌)、江戸の甘味噌などが市場の中心であった。「味噌を買う家には蔵は建たぬ」ということわざがあるように、武士、農民、大商人は自家醸造がほとんどで、味噌の販売はもっぱら庶民を対象としたものであった。この頃から味噌を巧みに取り入れた味噌料理も一般庶民の間に広まり、味噌を題材にした落語や川柳がたくさん作られ、また歌舞伎のせりふの中にも登場するようになる。

2. 味噌の生産量と消費量

古い時代の生産統計はないので正確な数字はわからない。1949年(昭和24年)の食料品配給公団資料によると、1940年(昭和15年)の1人1ヵ年味噌消費平均数量は、甲地区(北海道、東北、信越)約五貫目、乙地区(関東、中部、九州)三貫五百目、丙地区(近畿、中国、四国)二貫目、全国平均約三貫五百目とある。1人当りの年間消費量は約13kg、1日36gの消費量である。1960年度の厚生省栄養調査によると1人1日市部で25.5g、郡部で32.5gを消費している。戦前の36gの消費量は妥当な数字と思える。これを基にして味噌の全国消費量を人口で計算すると、

江戸末期	383,250 t
明治5年	421,575 t
明治22年	511,000 t
大正14年	753,725 t
昭和15年	1,175,300 t
昭和25年	1,110,725 t

となり、1960年の1人当りの数量を厚生省の調

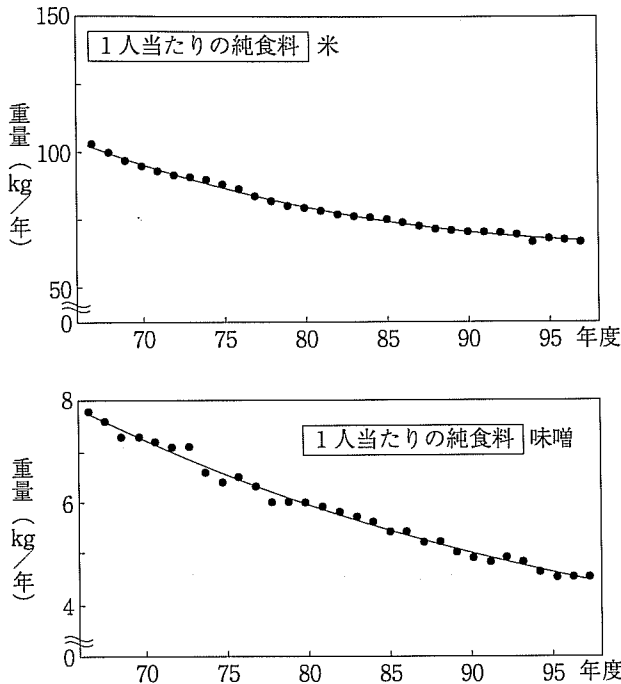


図1 米，味噌1人当たり純食料の推移

査数字から約25gとすると、消費数量は約100万tとなる。最近の厚生省栄養調査では約15gであるから、約68万tの総消費量である。

味噌の消費量は米の消費量と比例すると言わ

れているが、食糧需給動向グラフにはその傾向が如実に示されている(図1)。米の2次曲線の縦軸が15で味噌が8であるから、同じ縦軸にすると米の方がやや回帰曲線の傾きは大きくなる。

味噌の生産概況は表1に示すとおりで、工業生産部門の数量は年々減少の傾向にあり、対前年比で増減率は9:4で減少した年の方が多い。年間1人当たりの平均供給量もこの14年間で約1kg減少している。

少し資料は古いが野村総合研究所は「味噌業界の将来展望に関する調査」の中で、『勤労世帯の需要は、サラリーマン化に伴って、勤労世帯数が増加しても、1世帯当たりの消費量の減少の方が大きいために全体量の増加につながっていない。また農村世帯の需要においては、1世帯当たりの購入量は、増加しても、農村世帯数自体の減少の方が大きいために、全体量の増加につながっていない。一方、業務用の味噌消費量は、ほぼ横ばいであり、急激な増加は望めない。すなわち、味噌需要は、増加しないのであ

表1 わが国における味噌生産の概況

年	総生産量						1人、1年当たり平均供給量				
	生産動態調査		食料需給表				人口 千人	数量 千t	対前年 増減率 (%)		
	数量 千t	対前年 増減率 (%)	工業生産部門		農家自給					合計	
数量 千t	対前年 増減率 (%)	数量 千t	対前年 増減率 (%)	数量 千t	対前年 増減率 (%)	数量 千t	対前年 増減率 (%)	数量 千t	対前年 増減率 (%)		
60	573	-1.4	601	-1.4	57	-9.2	658	-2.1	121,049	5.4	-3.6
61	581	1.5	610	1.5	54	-6.5	664	0.8	121,672	5.4	0.0
62	566	-2.7	594	-2.7	43	-19.1	637	-4.0	122,264	5.2	-3.7
63	571	0.9	599	0.9	42	-2.7	641	0.7	122,783	5.2	0.0
元	564	-1.2	587	-2.2	36	-13.6	623	-2.9	123,255	5.0	-3.8
2	555	-1.6	577	-1.6	31	-13.7	608	-2.3	123,611	4.9	-2.0
3	552	-0.5	574	-0.5	29	-8.4	603	-0.9	124,101	4.8	-2.0
4	566	2.5	589	2.5	26	-8.6	615	2.0	124,567	4.9	2.1
5	559	-1.2	579	-1.7	24	-7.7	603	-2.0	124,938	4.8	-2.0
6	543	-3.0	556	-3.9	23	-3.7	579	-3.9	125,265	4.6	-4.2
7	541	-0.4	552	-0.5	21	-13.0	573	-1.0	125,569	4.5	0.0
8	543	0.4	552	0.6	19	-8.4	571	-0.3	125,864	4.5	-0.0
9	546	0.5	555	0.6	17	-8.4	572	-0.3	126,166	4.5	0.0
10	545	-0.1	554	-0.1	16	-8.7	570	-0.4	126,486	4.5	0.8

資料：1. 農家自給は、農林水産省「農家生計費統計」により推定
2. 人口は総務庁統計局

る。生活必需品の要素が強い故に急激な増加も減少もないが、味噌の需要は確実に減少していくという成熟化した味噌市場の将来を冷静に受け止める必要がある。』、としている。

3. 味噌と原料大豆

味噌用の大豆には主として黄色種が使われている。黄色種の大豆は蛋白質が約35%、脂質は約20%で、その他の成分のバランスが栄養学的に優れている。一般的には輸入大豆より国産大豆のほうが味噌作りに適している。味噌用の原料としては、夾雑物が少なく、割れた大豆、異種大豆等の混入がなく、新穀が望ましいとされている。品種の特性としては、粒子が大きく(1000粒で重さ250g以上)、種皮が薄くて、かつ臍の色が淡いこと、さらに吸水能力が高く、蒸

したり、煮たりしたとき容易に軟らかくなって色調が淡いこと、また香りがよく、組成が軟らかく、成分的には脂肪含有量が少なく、炭水化物の多いものが好まれる。

過去10年間、味噌原料の大豆は年間16~17万tが使用され、1980年の184,000tが最も多く、以降は減少傾向にある。このうち、国産大豆と輸入大豆の使用比率をみると1990年の9.3%をピークに国産大豆の使用比率は年々減少の傾向にあり、1995年は3%となった。最近徐々に比率は増加の傾向にあるものの、輸入大豆の比率が90%以下となることはない。

輸入大豆は中国産大豆が中心であったが、米国産、カナダ産大豆が徐々に増加し、2000年は中国産80,000t、米国、カナダ産80,000tで、国産大豆は8,000tぐらいではないかと推定される。

表2 鑑評会の味噌と大豆産地

味噌全体	種 類	標本数	国内産大豆			中国産大豆			米国産(含むカナダ産)大豆			併 用			その他 不明	
			脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明		
	甘味噌	36	16(52.8)			9(25.0) 4(11.1) 1(2.8)			2(5.5) 1(2.8)							
	甘口味噌	33	10(30.3) 4(12.1)			5(15.2) 7(21.2)			2(6.0) 5(15.2)							
	淡色・から口・漉	42	25(59.5) 2(4.8)			8(19.0) 3(7.2)			4(9.5)							
	淡色・から口・粒	45	18(40.0) 1(2.2) 1(2.2)			6(13.3) 8(17.8)			6(13.3) 5(11.2)							
	赤色・から口・こうじ粒	60	44(73.4) 2(3.3) 2(3.3)			6(10.0) 3(5.0)			3(5.0)							
	赤色・から口・漉	67	33(49.2) 6(9.0) 4(6.0)			7(10.7) 3(4.5) 1(1.5)			10(14.9) 3(4.5)							
	赤色・から口・粒	179	93(52.0) 17(9.5) 9(5.0)			25(14.0) 13(7.3) 3(1.5)			9(5.0) 6(3.4)			2(1.1)			1(0.5) 1(0.5)	
	豆味噌	29	3(10.4) 1(3.4)			15(51.8) 1(3.4)			8(27.6)						1(3.4)	
	麦味噌・淡色系	21	3(14.3) 4(19.0)			2(9.5) 8(38.1) 3(14.3)									1(4.8)	
	麦味噌・赤色系	36	8(22.2) 8(22.2) 1(2.8)			1(2.8) 14(38.9) 2(5.5)			1(2.8)			1(2.8)				
	米と麦の調合味噌	29	7(24.1) 2(6.9) 2(6.9)			5(17.3) 11(37.9)						2(6.9)				
	合 計	577	260(45.1) 47(8.2) 22(3.8)			74(12.8) 89(15.4) 11(1.9)			34(5.9) 27(4.7) 4(0.7)			2(0.3) 3(0.5) 1(0.2)			2(0.3) 1(0.2)	
			329(57.0)			174(30.2)			65(11.3)			6(1.0)			2(0.3) 1(0.2)	

格付秀の味噌

格付秀の味噌	種 類	標本数	国内産大豆			中国産大豆			米国産(含むカナダ産)大豆			併 用			その他 不明	
			脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明	脱皮有	脱皮無	不明		
	甘味噌	8	7(87.5)			1(12.5)										
	甘口味噌	12	6(50.0) 1(8.3)			3(25.0) 2(16.7)										
	米・から口・漉	49	31(63.3) 1(2.0) 3(6.1)			3(6.1)			9(18.4) 2(4.1)							
	米・から口・粒	107	77(71.9) 3(2.8) 5(4.7)			11(10.3)			8(7.5)			2(1.9)			1(0.9)	
	豆味噌	11	2(18.2) 1(9.1)			6(54.5)			2(18.2)							
	麦味噌	13	3(23.1) 3(23.1)			1(7.7) 6(46.1)										
	米と麦の調合味噌	7	2(28.6) 1(14.3) 1(14.3)			1(14.3) 2(28.6)										
	合 計	207	126(60.8) 11(5.3) 10(4.8)			19(9.2) 17(8.2) 0			17(8.2) 2(1.0) 2(1.0)			2(1.0) 0 1(0.5)			0 0	
			147(71.0)			36(17.4)			21(10.1)			3(1.5)				

国産大豆に関して味噌製造業者が要望していることは、生産・供給の安定、品質の安定向上、用途に適した品種の生産などであるが、最も望んでいることは、価格の引き下げ・安定である。

米国産大豆やカナダ産大豆は、味噌用好適品種が積極的に生産され、大豆は白目大豆で炭水化物の多いものが多く、品質も価格も供給量も安定している。また、中国産大豆は黄色で、蒸煮したとき早く軟らかくなり、組成もよく味噌作りに適した大豆であるが、やや夾雑物が多いのが難点である。

全国味噌鑑評会に出品される味噌の大豆使用状況は表2のとおりで、国産大豆の使用比率が高く、官能審査の結果、製造技術の格差を考慮しなければ高い評価を受けているのは国産脱皮大豆である。しかし、味噌の種類により好まれる大豆の産地や品種は異なる。

最近では、白味噌はムラユタカ、アキシロメ、タマホマレ、淡色系の味噌は、タチナガハ、トヨマサリ、赤色系はナカセンナリ、エンレイなどが使用頻度も多く評価も高い。米国産大豆はビントン、中国産大豆は白眉などが高い評価を受けている。

4. 味噌の効用

1999年10月にFDA（食品医薬品局・食品添加物の検査や取り締まり、医薬品の認可などを行う政府付属機関）が、冠状動脈性心臓病の発症数と大豆蛋白質摂取量との関連性について、一日25gの大豆蛋白質を摂取すると、血清中のコレステロールを低下させ、一回当たり6.25gの大豆蛋白質の摂取は、健康維持に有効であると報告した。さらに、丸大豆で作られる食品は、大豆以外の脂肪を含有していなければ、より一層大豆蛋白質の効果が期待できるとしている。

味噌は、原料の丸大豆を煮たり蒸したりしてつぶした後、米麴や麦麴または大豆をそのまま麴にして、塩を加え発酵熟成したもので、非常

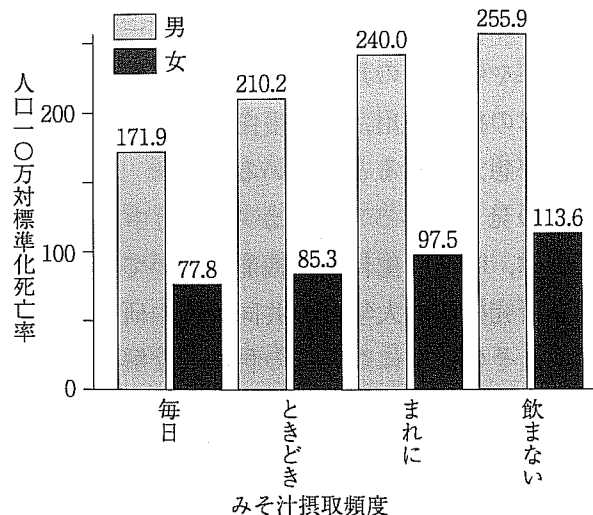


図2 味噌汁摂取頻度と死亡率（平山ら1981）

に古くから日本人の食生活に深く係り重要な役割を果たしてきた。「味噌汁一杯三里の力」、「味噌汁は朝の毒消し」、「味噌汁は医者殺し」といったような庶民が暮らしの中で感覚的にとらえてきた言葉が残っている。

1981年10月に日本癌学会で、国立癌センター研究所の疫学部平山雄部長が、味噌汁の摂取頻度と胃癌死亡率の疫学調査の結果を発表した。この疫学的研究は全国から選んだ6県、29保健所管内で、40才以上の成人265,119人(男122,262人、女142,857人)を、1966年以降13年間観察を続け、予め喫煙・飲酒などとともに食生活を調査し、これらのデータに基づいて味噌汁摂取頻度別に胃癌の年齢標準化死亡率を計算した(図2)。毎日味噌汁を摂取した人と、全く摂取しない人をくらべたとき、胃癌による標準化死亡率に差があり、年齢別、性別、地域別、社会階層別、喫煙習慣別に調べても有意であったとしている。つまり味噌汁を毎日飲む人は胃癌のリスクが低く、毎日の味噌汁が煙草によるリスクを大幅に低減しているということである。更にこの研究では味噌汁の摂取頻度が高いと、胃癌の死亡率だけでなく、全部位の癌、動脈硬化性心臓疾患、高血圧症、胃、十二指腸潰瘍、肝硬変などによる死亡率、全死因死亡率を低くすることが明らかにされた。効果の要因として、味

噌の主原料である大豆中のプロテアーゼインヒビターや味噌汁の具として使用される緑黄色野菜などの抗癌作用，大豆蛋白自体の栄養的効果などが想定されるとしている。

この発表のあった翌年から（社）中央味噌研究所は，味噌の生体調節機能について，関連の国立研究機関，大学との共同研究や研究依頼を行い，その効用についての科学的な解明に着手した。

病理学的実験や生化学的実験を行う中で，味噌には生体調節機能として，抗変異原性，抗腫瘍性，肝臓癌予防効果，乳癌予防効果，胃潰瘍予防効果，抗酸化作用，活性酸素の捕捉作用，コレステロール低下作用，血圧降下作用，放射性物質の体外排除と放射線障害の予防効果，メラニン生成抑制作用などが期待できることがわかった。

これらの効果に対し関与する主な成分として，熱水不溶性画分があり，米味噌は100g中15g程度で，蛋白質33%，脂質45%，炭水化物19%により構成されている。効用としては，血清コレステロール濃度の低下，腫瘍生成抑制効果が認められている。半分近くを占める脂質の中のリノレイン酸エチルエステルやオレイン酸，リノール酸，リノレイン酸などはベンツピレンに対する抗変異原性がある。またリノール酸エチルエステルは抗変異原性の他に血清コレステロールとトリグリセライドの低下作用とメラニン色素の生成阻止作用がある。

水溶性成分には，肥大細胞の抗原・抗体反応時のヒスタミン排出抑制作用があり，分子量の大きい多糖類には脾臓のリンパ球細胞の増殖作用がある。

配糖体としてはサポニンとイソフラボンがあり，味噌特有の機能性の中で特に注目されている。サポニンには抗脂血，抗酸化，コレステロール低下作用がある。味噌に含まれるDDMPサポニンには強力な活性酸素捕捉作用があることが認められ，この捕捉は老化作用を阻止し健康維

持のためには重要な機能ではないかと考えられている。イソフラボンには味噌中では配糖体とアグリコンがある。イソフラボンの作用機作としては，抗変異原性，抗腫瘍性の他に，アグリコンのゲニステインは抗エストロゲン活性があり，乳癌のリスクを低下させる。米味噌に含まれるイソフラボンには味噌1g中約500 μ gで，一杯の味噌汁から摂取できる量は6.5mgである。

ペプチドは味噌の中に多種多様な形で含まれているが，グリシニンに含まれるセリルトリプトファンは血圧降下作用を示す。味噌中の物質として確認されたものではないがグルタミンを含むペプチドは免疫性向上や疲労遅延に作用し，細胞のエネルギー代謝を増強し，疲労回復を促進させることが認められている。病人には効果的で，スポーツ選手の筋肉の消耗を抑制することが出来るとされている。大豆蛋白質由来のペプチドには今後いろいろな効果が期待できると考えられる。

褐変物質（メラノイジン）は味噌の色を構成する主要な物質であるが，味噌の発酵熟成に伴う糖と蛋白質及びそれらの分解産物の化学反応により複雑な過程を経て生成される。生体内で抗酸化性として肝臓内で脂質の抗酸化作用が認められており，またラジカル捕捉作用の強いことも確認されている。

味噌の食効には，1つの効果をもたらず成分が単一ではない複数のものが多く，またその1つの成分が複数の機能を持っているようである。抗酸化成分として，イソフラボン，サポニン，メラノイジン，抗変異原性成分としては不飽和脂肪酸とそのエステル，イソフラボン，ピラジン類，フルフラール類，グアヤコール，血圧の上昇に関与するアンギオテンシン変換酵素の阻害機能成分には，ペプチド，フィチン，麴，メラノイジンがある。

しかし，これらの成分の相互作用や，それぞれの寄与率については今のところよくわかっていない。

いずれにしろ、味噌は薬ではなく食品であるから、様々な効果の期待できる成分も微量であり、栄養成分もバランスよく含まれているが豊富ではない。毎日摂取することにより栄養過多とか、栄養成分がかたよることもない。しかもアクセプトビリティの高い伝統食品である。また味噌汁の食塩濃度は1%前後であるから、必要とする食塩を摂取する道具としては最も優れた食品であると考えられる。

5. 味噌の将来

1982年に野村総合研究所が調査結果に基づき、味噌業界のかかえている問題点として、供給過剰状態、諸経費の上昇、新規設備の金利負担、生産部門の高齢化、良質の人材の集めにくさの5つを指摘した。

消費者の食生活の変化により、味噌の生活必需品的な役割が減少した結果、需要の停滞が起こる一方、過剰的設備投資などによる慢性的供給過剰状態にある。この供給過剰状態の発生と共にスーパーの新規出店の激減も影響し、味噌が売れないという状況ができており、特売、乱売による味噌販売価格の不安定化がおこり経営を圧迫している。また、スーパーのバイイング・パワーによって、問屋の地位の相対的な低下がおこり配送サービス機能がメーカーに要求されるようになり、販売経費が増加している。また、問屋の在庫管理の変化により、注文が小口化したため物流経費が増大していると述べている。

このことについて、食品産業センターが3年前に実施した食品製造業の経営分析結果にも、味噌製造業はここ3年間、減収減益型の兆候を示し、売上額の減少に比べて営業利益、経常利益の減少が著しい。これは販売管理費の増加に起因するところが大きいとしている。

2000年の業界の状況をもみても、昨年度からの

消費不振、スーパーからの値引等の強要、販売価格の低下などにより、収益の確保が一段と困難になっている。また専門問屋の不振と食系問屋の隆盛、原油値上がりにより発生する諸問題などがあるが、20年前、5年前、現在と抱えている問題の根幹はすべて消費量の停滞に起因する。

21世紀は味噌のみならず食品産業にとって、期待できるものは少ない。大きな要因は、人口の減少と人口構成の変化、ライフスタイルの激変と収入の減少、技術の進展と国際化などである。

日本の人口は2007年をピークに減少する。それも急速に、そして将来増加する見込みはない。計算上は2050年に半分となり、それも高齢者集団である。高齢化社会は労力減、生産減、消費減の悪循環となると想定され、消費の拡大は望むべくもない。収入減に伴う身のほどにあったものが購入の中心となれば食の高級化志向などは夢のまた夢であり、消費の減少と低価格の実利的なものの要求の中で、企業が収益を確保できる商品開発は何か、大変な難題である。

一般的には、企業のスリム化を図り、生産性の向上に努め、利益の上がる体制づくりを実施し、インターネット手法などにより、顧客、商品開発、調達、生産、在庫、輸送、販売、などによりコストダウンを行うことなどと言われるが、味噌のような単価の安い利益率の低い商品がそのような方法に対応できるのか。

幸いにも味噌の輸出は好調で、1973年の598tに対し、1999年は5,175tと10倍近い伸びを見せ、今年も好調である。さらにこの量が増え、予想では縮小市場の中で新しい分野での需要の拡大を望みたい。