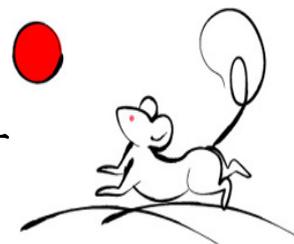




新年明けまして、おめでとう御座います。  
 本年も何卒宜しくお願い申し上げます



『まめ瓦版』もお陰さまで5年目を迎える事ができました。  
 これからも皆様のお役に立てますよう、情報収集に努めて参りたいと思っております。  
 今後ともご愛読のほど宜しくお願い申し上げます。

大豆チーム一同

## 《 中国産大豆 》

### 大豆に関する増値税還付制度の廃止と輸出関税措置で、価格高騰に拍車

中国財政省は、昨年12月14日に大豆、小麦、トウモロコシなどで実施されている増値税の還付制度を廃止することを発表しました。この措置は、'07年12月20日からの契約から適用されますが、'07年12月20日以前の契約分に関しては、'08年2月29日までの輸出については免除されます。ただ、3月1日以降は全てに適用となります。

\* 増値税の還付制度——販売時に13%の増値税が課税されており、大豆を輸出する場合は、このうち5%が免除され（輸出税還付）、8%の課税。

また、中国財政省は、この輸出税還付制度の廃止とは別に、'08年1月1日から12月31日までの1年間、大豆、トウモロコシ、米、小麦など穀物と穀物製品の8種類57品目に5～25%の輸出関税を課すと発表しました。（'07年12月30日発表） 詳しい税率は、麦類20%、麦類製粉25%、大豆やトウモロコシ5%となりました。

これらの背景には、中国国内の食品を中心とした物価上昇により、庶民生活への圧迫という現状があり、今回の措置により穀物の輸出を減らし、国内消費に回すことによって、食品物価の安定を目指すねらいがあると思われまます。

なお、中国政府は、昨年10月には、大豆の輸入関税を3%から1%に引き下げており、国内需要に対する大豆の確保をより強固なものとしております。

今回の措置により、中国産大豆は、従来の価格よりも割高となるだけでなく、輸入数量についても減少することが予想されます。

### 中国産大豆（2007年産）入船情報

仙台港入港日：2007年12月19日

成分分析（宮城県味噌醤油工業協同組合）

水分：9.6% 粗タンパク質：35.6% 全糖：28.1% 脂肪：20.9%  
 吸水率：21.9% 発芽率：93% NSI：86.0% 酸価：0.74 KOHmg

## 三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町1-4-7 TEL 022-232-6151

URL:<http://www.mitk.co.jp/mitukura> E-mail: [mitk@mitk.co.jp](mailto:mitk@mitk.co.jp)

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>



《 国産大豆 》

落札率品種によりまちまち、価格高値安定か？

12月に2回実施された19年産国産大豆の第2～3回入札取引結果は、日本特産農産物協会の発表によりますと、上場数は4,730トンで、落札が3,239トン、落札率が68.5%、平均落札価格は、前月比60kg/45円アップという結果となりました。

そのうち、普通大豆の落札率は、74.5%ですが、北海道の小粒スズマル、小粒ユキシズカ、宮城の大粒タンレイ、大粒タチナガハ、山形の大粒リュウホウ、新潟の大粒エンレイなどは、上場全量落札（落札率100%）となっております。また、東北地区の普通大豆に限定してみると、落札率は94.3%と非常に高くなっております。

今年は、輸入大豆の価格が高騰している状況なので、今後、国産大豆の価格動向にも影響を与えるものと思われます。まだ、上場されていない銘柄もあり、相場を判断するのは難しい状況ですが、お早めの手当てをおすすめ致します。

入札月	上場数量	落札数量	落札率
11月	575 t	466 t	81.0%
12月	4730 t	3239 t	68.5%
累計	5305 t	3705 t	69.8%



《 北米産大豆 》

生産量微増、相場は高騰続く

アメリカ農務省が12/11に発表した世界の大豆生産高予想では、2億2159万トンと前回よりも0.4%増加（78万トン増加）されました。これは、カナダが減少したものの、インドが100万トン増加したからです。

シカゴの大豆相場は、1/3現在、期近で、12ドル51セントとなり、1973年の最高値である12ドル90セントに達するのは時間の問題とみられています。今後も、新穀大豆の大幅な価格上昇は続きますので、是非とも、商品の価格見直しをお願い申し上げます。

米国産白目大豆（2007年産）入庫情報

入庫日：2007年12月19日

成分分析（宮城県味噌醤油工業協同組合）

水分：8.1%    粗タンパク質：36.3%    全糖：28.0%    脂肪：21.7%  
 吸水率：213%    発芽率：67%    NSI：81.0%    酸価：0.79 KOHmg

三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町1-4-7    TEL 022-232-6151

URL:<http://www.mitk.co.jp/mitukura>    E-mail: [mitk@mitk.co.jp](mailto:mitk@mitk.co.jp)

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>