

# TOKUSHIMA INNOVATION HUB

## 水耕大豆プロジェクト（水耕栽培大豆のシステム開発）

リーダー：徳島文理大学・徳島文理大学短期大学部



徳島文理大学



チームメンバー：マルコメ株式会社、株式会社 e 環境、徳島県立農林水産総合技術支援センター

### ■ 背景

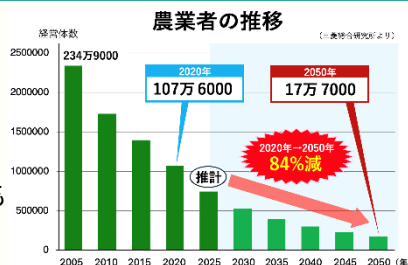
大豆は、日本の食文化に欠かせない味噌や醤油、豆腐や納豆等の食材

その一方で、国内の **大豆自給率** はわずか **6%** 程度

徳島県産大豆の収穫量は、沖縄に次ぐワースト2（去年は5t以下）

さらに、有機大豆は国産大豆の中でもわずか **1%**、今後は就労者数の問題も

2050年以降は、世界的な **タンパク不足**（プロテインクライシス）が懸念



### ■ 目的

- ・ **大豆自給率と県産収穫量の向上** を目的に、昨今の気候変動や害虫被害に左右されない新しい **次世代型大豆栽培システム（水耕栽培）** を確立
- ・ **県農林水産事業の発展と成長産業化** のため、豊富な水資源を活用した **新たな水耕大豆や加工品を開発**



### ■ 活動内容

**取組内容** 徳島文理大学、マルコメ株式会社、株式会社 e 環境、徳島県 がそれぞれの強みを生かして連携することで、**県特産品となる新たな水耕大豆や加工品の開発** を目指します。

#### 生産（栽培条件、栽培システムの開発）

| 最適化                                                                      | 量産化                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>徳島文理大学</b><br>・研究総括（チームリーダー）<br><b>株式会社 e 環境</b><br>・液肥原料の探索<br>・液肥開発 | <b>マルコメ株式会社</b><br>・栽培システムの開発<br><b>徳島県</b><br>・液肥サンプルの分析<br>・候補地の探索 |

#### 加工（商品化）

**マルコメ株式会社**

- ・水耕大豆の性状検査、アミノ酸分析、官能検査
- ・大豆加工品の試作

**徳島文理大学短期大学部**

- ・大豆加工品の試作

**徳島県**

- ・加工会社等の仲介

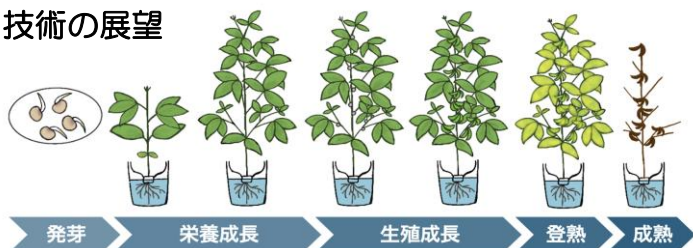
#### 流通・販売

波及効果

国産品  
自給率の向上

県特産品

#### 技術の展望



#### 農薬不使用



種まきから収穫までの完全オートメーション栽培

徳島の湧水を使った農薬不使用・県特産大豆