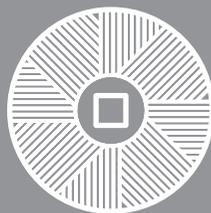
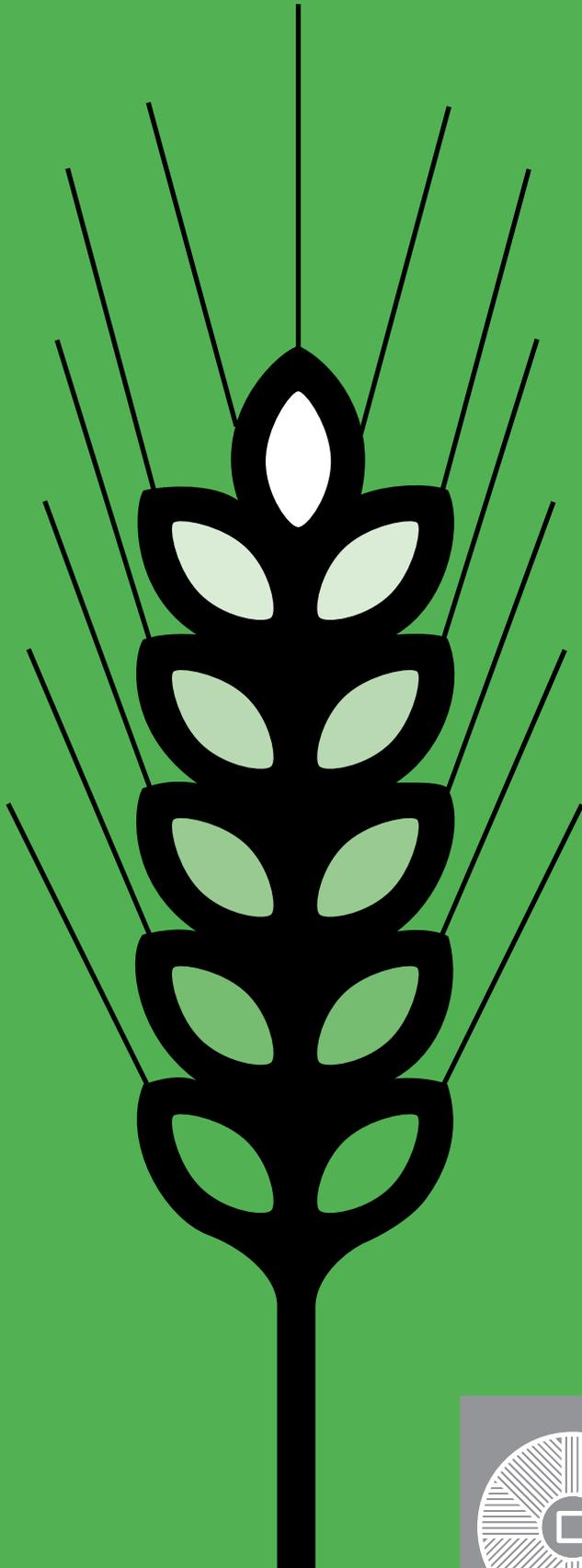


ISSN0913-8838

製粉 振興

2018
No.595
7



一般財団法人

製粉振興会

★目次

平成31年産民間流通制度の運用改善と課題について… 3

31年産国内産小麦の民間流通の仕組み…………… 5

製粉協会 常務理事
浦田 高宣

競争力強化に向けた
新たなJASの制定・活用について…………… 13

在英国日本国大使館参事官
(前農林水産省食料産業局食品製造課基準認証室長)
松本 修一

世界が注目するコナモンの魅力と実力…………… 19

一般社団法人日本コナモン協会 会長
熊谷 真菜

ダイコンは煮ると軟らかくなるか…………… 28

お茶の水女子大学名誉教授
畑江 敬子

小麦粉のある風景
パスタの周辺…………… 30

食文家 ひらのあさか

世界の粉界展望…………… 44

業界日誌…………… 32

業界ニュース…………… 41

国内資料…………… 62

編集後記…………… 71

平成31年産民間流通制度の 運用改善と課題について

5月21日に民間流通連絡協議会が開催され、平成31年産の民間流通制度の仕組みが決定し、運用改善が図られることとなった。

国内産小麦は長年に亘り、供給量が需要量を上回るミスマッチ状態にあったが、国内産小麦の品質が向上したことやパン・中華麺用の小麦が上市されたこと、またマーケットインの考えを強めた生産者の努力、製粉産業としても国内産小麦を使用した小麦粉をお客様に積極的に紹介するなどした結果、ここ数年は需要量が供給量を上回る逆ミスマッチの状態になっている。そのため、①産地が販売戦略を創意工夫できる余地が少ない、②国内産小麦を積極的に使用したい実需者が必要量を入手できない、③産地と実需者のつながりを強くする取引に取り組みづらいなどの課題を改善する仕組みを検討すべきとし、民間流通連絡協議会作業チームの下に検討部会を設けて、本年1月から6回に亘り検討部会を開催し、議論を重ねた。さらに民間流通連絡協議会作業チームでも議論を行った。

改善される制度は4点となっている。1点目は、上場比率の選択制である。平成30年産までは上場比率は30%と固定されていたが、30%～40%の範囲で地方協議会の協議を踏まえて決定することとなり、平成32年産以降の上限については、40%以上で毎年度協議し決定することとなった。2点目は、需要拡大推進枠設定の要件緩和である。小麦の販売予定数量の10%の範囲内であれば、申請時に関係者への情報提供をしなくとも枠の設定が可能となった。3点目は、相対取引・需要拡大推進枠において多様な取組が可能であることが明確化された。そして4点目は、今後の運用改善のあり方として、平成31年産以降も民間流通制度が国内産小麦の円滑な流通と需要に即した良品質小麦の生産に資するよう、更なる運用改善について検討するとされた。

生産者、実需者共に今回の運用改善を上手く活用して、上述の課題を少しでも軽減できる取り組みを行っていくことが必要であるが、特に留意すべき事項を2つ述べたい。

1つは国内産小麦の生産拡大に向けた取組みの必要性である。平成31年産の販売予定数量が82万トン強とされ、平成30年産に比べると1万トン強減少した。また、作付面積も4.5千ha程度減少している。一方で、平成31年産の購入希望数量は、86万トン強となり、4万トン強の逆ミスマッチで4年連続での逆ミスマッチとなっ

ている。天候要因や連作障害を避けるためなど様々な減収要因はあるが、国内産小麦に対するニーズが高い今こそ、消費者が求める品質と数量を満たすべく、作付け意欲を高めてもらいたい。また、政府においても平成27年3月に公表した「食料・農業・農村基本計画」において、食料自給率の向上を果たすべく、小麦については、平成37年度には95万トンを生産目標としている。小麦生産への意欲が高まる取組みや単収の高い品種の開発を行うなど、需要に応じた生産がなされるような政策が求められている。ここ数年の国内産小麦の需要堅調を踏まえて、輸入小麦の価格よりも国内産小麦の価格は相対的に高くなっている。理論的には需要が供給を上回れば価格は上がるのは当然ではあるが、こうした状況が継続すると国内産小麦の需要が急減するおそれもあり、そうした事態は回避しなければならない。民間流通制度の仕組みを改善することで、より円滑な流通や市場ニーズにマッチした流通に資すると考えるが、必要数量に満たない生産量では、どのような制度変更を行っても、抜本的な解決には至らない。

2つ目は、国際貿易交渉の進展と国内産小麦の関係について理解をしておくことが必要である。食料自給率向上の観点からも国内産小麦の生産振興は重要な課題であり、製粉産業は国内産小麦の引き受け手として、国内農業にとって不可欠の存在である。こうした中、TPP11や日欧EPAなどの協定は来年初めにも発効すると見られているが、両協定とも、原料と製品の国境措置の整合性確保について重大な懸念がある。すなわち、原料小麦の内外価格差が大きく残ったまま、製品の国境措置が大きく低下すると、小麦関連製品の輸入増加により国内小麦粉市場が浸食され、結果として国内産小麦の需要も減退するリスクがある。小麦のマークアップと小麦関連製品の関税との整合性を維持し、国内産小麦の受け皿としての製粉産業が将来にわたり国際競争力を持ちつつ健全に発展していけるよう、政府においては必要な国内対策にしっかりと取り組んでいくことが望まれる。農業、製粉産業そして二次加工産業が一体の存在でなければ、国内産小麦の需要、供給も存続できないことを改めて確認し、国際貿易交渉の進展に伴う制度変更についてもその点を十分に踏まえて必要な対応を実行していくことが大切である。

以上の通り、国内産小麦については、国民の豊かな食生活への貢献に加えて、食料安全保障の観点からも今後とも需要、供給を拡大させていくことが望まれている。また、国際貿易交渉の発効も見据えて、改めて国内産小麦生産と製粉産業との密接な関係を理解した上で、民間流通制度はわが国の小麦関連産業を支える重要な仕組みと捉え、今後も生産者、実需者双方の努力によって一層充実させていくことが望まれる。

31年産国内産小麦の民間流通の仕組み

浦田 高宣

○ はじめに

国内産小麦の収穫量は、ここ10年間でみると57万ト(22年)から100万ト(27年)と大きく振れるとともに、品質面でも農産物検査の1等比率が変動するなど依然としてばら付きがみられる。

また、流通面においては、かつては需給の「ミスマッチ」(販売予定数量>購入希望数量)が大きな課題であり、26年産では15万トまで拡大した。しかしながら、国産麦ブームもあり、一転して28年産では初めて14千トの逆ミスマッチとなり、以降、29年産で29千ト、30年産で46千トと逆ミスマッチが拡大したことから、この解消が課題となっている。

このように、品質のばら付きの解消、総供給量の確保、銘柄別需給の均衡といった国内小麦の流通に関する課題を解決するため、生産・実需双方で、毎年、これらの課題(「民間取引の基本事項」)を整理し、見直しが行われている。

昨年5月に決定された30年産の民間流通ルールについては、大きな見直しはなかったが、30年産の入札で落札価格が値幅上限近く張り付くなど国内産小麦の価格高騰が続いていることも念頭に、上記の「民間取引の基本事項」に加え民間流通の仕組みの検討が必要となっている。(参考)農産物検査における1等比率の推移

(平成29年12月に31日現在)

29年産普通小麦の1等比率は84.8%と、25年産以来の低水準であった28年産から改善した。

29年産	28年産	27年産	26年産	25年産	
1等比率(%)	84.8	67.3	88.3	84.4	73.0

○ 平成31年産の民間流通ルールの見直しの検討

1 民間流通連絡協議会作業チーム検討部会での検討状況

(1) 検討部会の設置

31年産については、上記のよう実需者、生産者双方の努力により、ミスマッチから逆ミスマッチの状況へと変化・継続する中で、産地の販売戦略や実需者の原料調達に創意工夫がより発揮できるよう年末にルールの見直しを開始することとなり、12月末に民間流通連絡協議会作業チームの下に「検討部会」が設置された。検討部会は作業チームメンバー中から生産者側7機関、実需者側9機関及び農水省・米麦改良協会で構成。

(2) 各回の論点等

- ① 第1回検討会(1月17日)： 上場比率の選択的拡大について(選択制)
- ② 第2回検討会(2月2日)： 需給拡大推進枠設定の要件緩和(弾力的運用)
- ③ 第3回検討会(2月15日)： 相対取引・需要拡大推進枠において多様な取組が可能であることの明確化(直接取引の取扱い等)
- ④ 第4回(3月2日)、第5回(3月9日)、第6回(3月22日)の計3回は、第1回から第3回までの議論の整理及び報告案のとりまとめ(第6回)が行われた。

なお、検討部会の議論の過程で提起さ

れた課題(逆ミスマッチ下での需要拡大推進枠のあり方、早期引取り等生産コスト削減に資する見直し)については、作業チームで議論されることとなった。

(3) 論点ごとの整理・意見(資料、別紙1及び別紙2参照)

① 上場比率の選択的拡大

上場比率は、現行、全銘柄一律であるのに対し、販売面で売り手が一層の工夫ができるよう、一定の範囲内で上場比率の拡大(選択)につき議論。

ア 決定内容

- ・31年産について、上場比率は銘柄ごとに30%から40%の範囲内とする。
- ・(その範囲内で)地方協議会の協議を踏まえて、比率を決定する。
- ・32年産以降の上限については、40%以上で、協議会で決定する。

イ 論点に関する主な意見

- ・比率拡大の影響・効果について、上場数量の拡大は、一部の企業で原料確保が難しくする恐れがあるといった意見が出る一方、特定銘柄の新しい需要先の開拓に有効ではないか
- ・比率の幅については、30%~50%で選択してはどうかといった意見や幅拡大の影響を見極め慎重に対応すべきではないか
- ・幅の決定方法について、産地が決定すると意見が出る一方、民間流通の仕組み自体が生産・実需双方の協議で決められていることに照らし、地方協議会で決定すべきではないか

② 需給拡大推進枠設定の要件緩和 需要拡大推進枠について、枠設定申請

の合計量が販売予定数量の10%以内である場合は、申請時に売り手から他の買い手に行う情報提供を義務としないことにつき議論。

ア 決定内容

- ・小麦の販売予定数量の10% (大・裸麦は5%)の範囲であれば、当該売り手は申請時に関係者への情報提供をしなくても枠の設定を可能とする。
- ・地方協議会への(事後の)設定報告等が必要。
- ・申請数量合計が上記で規定した比率(10%の範囲)を超えたときは、全ての申請について、当該売り手から関係者への事前の情報提供が必要。

イ 論点に対する主な意見

- ・無定見に売り手から関係者への情報提供を不要とすれば、需要拡大枠推進枠に申し込みが殺到するなど現行の相対取引の仕組みが形骸化する懸念がある。
- ・複数の者から申請があり、その合計数量が販売予定数量を超えた場合、申請時の情報提供はどのように行われるのか。
- ・大・はだか麦については、現在、需要拡大推進枠が設定されていないことから、申請時の情報提供を不要とする数量は5%とすべき(売り・買い手双方)。

③ 相対取引・需要拡大推進枠において多様な取組が可能であることの明確化(直接取引の取扱い等)

直接取引については、同一産地の同一銘柄の麦であっても、特定の地域の麦に対する需要に応える販路としては、現行の民間流通制度に位置付けられていない。しかしながら、JA等が直接買手に販売することで、多様な取引が実現でき

民間流通連絡協議会作業チーム検討部会報告書

1 背景

- (1) 民間流通制度については、生産量が需要量を上回る状況の中で、平成 12 年産から導入されたが、近年は、実需者ニーズに合った新品種の開発・導入や、国内産麦使用製品の人気の上昇等により、需要量が生産量を上回る逆ミスマッチの状況が継続している。
- (2) このような中、国内産麦の民間流通の仕組みについて、農林水産省から、①産地が販売戦略を創意工夫できる余地が少ない、②国内産麦を積極的に使用したい実需者が必要量を手に入れない、③産地と実需者のつながりを強くする取引に取り組みづらいとの課題が示され、具体的論点として、「上場比率の選択制の導入」、「需要拡大推進枠設定の要件緩和」、「JA等による直接取引の導入」が示された。
- (3) これら複数の論点について、技術的な観点を含め、検討のスピードを速めるため、民間流通連絡協議会作業チームの下に、検討部会を設けて、検討することとした。

2 検討経過

- (1) 平成 29 年 12 月 27 日に作業チームを開催し、検討部会を設置した。検討部会は、平成 30 年 1 月 17 日から 3 月 22 日まで 6 回にわたり開催され、精力的な議論が行われた。
- (2) 検討部会では、各論点について、以下のような議論が行われた。
 - ① 入札上場比率について、30%~50%の範囲内で各産地が決定するとの案が議論された。選択の幅については、徐々に試しながら広げるべきではないか、50%は高すぎるのではないかと、比率を下げる選択肢があっても良いのではないかと意見、決め方については、地方協議会で決定すべきではないか、産地が決めるとしても顧客の意向を無視することはないといった意見があった。
 - ② 需要拡大推進枠については、枠設定申請の合計量が販売予定数量の 10%以内である場合については、買い手から申請のあった時に売り手から他の買い手に行う情報提供を義務としないことにするとの提

案が議論された。その場合でも、地方協議会に対し枠設定の報告は必要であること、販売予定数量の 10%を超える場合には、現行通りのルールが適用されることが確認された。また、大麦については、現在需要拡大推進枠が設定されていないこともあり、申請時の情報提供を不要とする数量は、販売予定数量の 5%とすべきとの意見が、売り手・買い手の双方よりあった。

- ③ 直接取引については、同一産地の同一銘柄の麦であっても、特定の地域の麦に対する需要に応える販路として、現在民間流通制度に位置づけられていない JA 等が直接買い手に販売することについて議論された。これに対しては、県連等に委託する麦の量・品質の変動が大きくなることへの懸念、産地全体で行っている品質向上努力が阻害される等の懸念が示された一方、現在の相対取引の中で、売り手・買い手の協議により、一定の販売条件を付した上で特定の地域で特定の銘柄を生産している例、需要拡大協議会に単協が参加している例があることが紹介された。
- ④ 以上のほか、生産対策についても議論が行われ、その重要性が確認された。

3 民間流通制度の運用改善のあり方

- (1) 以上の検討経過を踏まえ、民間流通制度の運用改善として検討部会の決定内容は別紙1～4のとおりである。これについては、31 年産の仕組みから適用するとともに、今後も、民間流通制度が国内産麦の円滑な流通と需要に即した良品質麦の生産に資するよう、民間流通の状況を踏まえつつ更なる運用改善について検討していくべきである。
- (2) また、今回の議論の過程では、
 - ①逆ミスマッチの中での需要拡大推進枠のあり方、
 - ②早期引取り等生産者のコスト削減に資する見直し、についても議論が必要との意見が出されたところである。これらについては、今後、作業チームにおいて議論していくべきである。

(以上)

民間流通制度の運用改善（案）

1 上場比率の選択制

31年産について、上場銘柄ごとに上場比率を30%～40%の範囲で地方協議会の協議を踏まえ決定する（希望上場の場合も同様）。

32年産以降の上限については、40%以上で協議会で毎年度協議し、決定する。

2 需要拡大推進枠設定の要件緩和

小麦の販売予定数量の10%（大麦・はだか麦は5%）の範囲内であれば、申請時に関係者への情報提供をしなくとも枠の設定を可能とする（地方協議会への設定報告等は必要。また、申請数量の合計（既枠設定数量を含む）が規定の比率を超えたときは、全ての申請（既枠設定数量を含む）について売り手から関係者への事前の情報提供が必要）。

3 相対取引・需要拡大推進枠において多様な取組が可能であることの明確化

- ・ 相対取引の中で、買受実績シェアに基づく取引以外にも、実需者が求める特定の地域の麦を指定した取引、特定銘柄の取引等、売り手・買い手の取引の選択肢を広げ創意工夫できる旨を仕組みに明確化する。

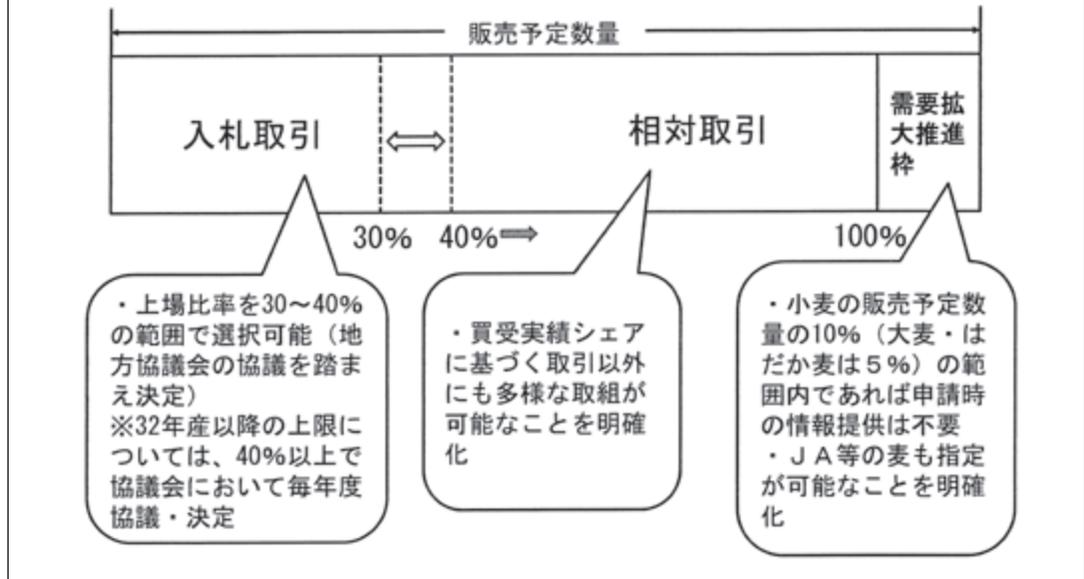
- ・ 需要拡大推進枠を設定する際に、単協又は集荷商人（以下「単協等」という。）の麦を指定することが可能である旨を仕組みに明確化する。なお、その場合、当該単協等は需要拡大協議会に加わる。

4 今後の運用改善のあり方

上記の運用改善については、31年産の仕組みから適用するとともに、今後も、民間流通制度が国内産麦の円滑な流通と需要に即した良品質麦の生産に資するよう、民間流通の状況を踏まえつつ更なる運用改善について検討する。

民間流通制度の運用改善のポイント

別紙2



ないか等を議論。

ア 決定内容

- ・ 相対取引の中で、買受実績シェアに基づく取引以外にも、実需者が求める特定の地域の麦を指定した取引、特定銘柄の取引等、売り手・買い手の取引の選択肢を広げ創意工夫できる旨を規程上明確化。
- ・ 需要拡大推進枠を設定する際に、単協又は集荷商人（以下「単協等」）の麦を指定することが可能である旨を規程上明確化。なお、その場合、当該単協等は需要拡大協議会に加わる。

イ 論点に関する主な意見

- ・ JAへの直接販売の道を開く結果、県連等に委託する麦の量・品質の変動が大きくなる懸念がある。
- ・ 産地全体で行っている品質向上努力が阻害される恐れがある。

・ なお、現行でも、売り手・買い手の協議で、一定の条件を付した上で特定の地域の特定の銘柄を生産していることなどの事例が紹介された。

④ 生産対策の重要性の確認

検討会における見直しは、逆ミスマッチを解消するとともに、国内産麦の多様な需要に応えることなどを中心に検討が行われたが、買い手としては、品質の維持向上とともに需要に見合った量の確保が民間流通の根本的な課題であると考えている。このため、検討会では生産対策についても議論が行われ、その重要性が売り手・買い手双方で確認されたところである。

(4) 今後の運用改善のあり方

また、①～③の内容が決定されるとともに、あわせて今後の民間流通制度について

は、同制度が国内産麦の円滑な流通と需要に即した良品質麦の生産に資するよう、流通状況踏まえつつ、更なる運用改善を検討することも決定された。

2 民間流通連絡協議会作業チームでの検討

(1) 作業チームは、3月27日、4月10日、4月27日の計3回開催され、これまで議論が継続されている民間流通の課題(民間取引の基本事項)に加え、逆ミスマッチ下の需給拡大推進枠のあり方、早期引取り等生産者がコスト削減に資する見直し及び収穫時調整における優先的取扱いについて議論された。

(2) 逆ミスマッチ下の需給拡大推進枠のあり方について

当該推進枠は国内産麦の需要の確保・拡大を図ることを目的に導入された仕組みである。しかしながら、逆ミスマッチの状況においては、囲い込みとなる恐れがあることから、新規枠の設定は制限的であるべきとの意見が出された。この意見を踏まえ、売り手側が国内産麦の円滑な流通という観点に留意しつつ、当該枠の趣旨に照らし、枠の設定が適切かつ合理的であるか判断することが確認された。

(3) 早期引取り等生産者のコスト削減に資する見直しについて

生産振興におけるコスト削減を通じた生産者手取りの確保が必要であるとの観点から、引取りに関しては、購入計画に基づき、計画的に円滑に購入の上、代金決済後1カ月以内に引き取ることを基本とすることが確認された。

(4) 収穫時調整における優先的取扱いについて

収穫時調整における優先的取扱いについては、固有用途実需者と製粉企業との取引の公平性を確保する観点から、小規模事業者配慮しつつ基本フレームの細部の修正を行った(優先的取扱いの対象となる固有用途実需者は「内麦需要量1千ト未満」と定義)。

3 第42回民間流通連絡協議会の開催

(1) 同協議会において検討部会報告及び作業チームでの議論を踏まえ、「31年産に適用される民間流通のルール」が正式に承認・決定された。

(2) なお、米麦改改良協会から、上場比率の選択的拡大に伴う入札手続き(書類の変更点等)につき説明がなされた。

(3) 今後の民間流通にかかる日程(イメージ)

- ・6月15日 販売予定数量の提示(生産者側→実需者側)
- ・6月29日 購入希望数量の提示(実需者側→生産者側)
- ・7月中～ 地方連絡協議会
- ・8月下旬 第43回民間流通連絡協議会(情報交換、入札取引内容)
- ・9月中 入札取引
- ・10月～ 相対取引

4 民間取引の基本事項

上述したとおり、民間流通の仕組みをめぐっては、継続課題があり、毎年、検討が行われているが、平成31年産の民間取引の基本事項は30年産の事項が踏襲された。当協会の提起部分のうち主な事項を以下に紹介する。

① 品質の安定に資する項目

国内産小麦を使いやすいものにするため、地域ごと、年産ごとの品質のバラツキをなく

す。← 生産者への指導の徹底、模範事例の普及に努力する。実需者側も協力。

② 価格の安定に資する事項

需給見通しを踏まえながら、現行の仕組みにつき継続的議論を行う。

③ 数量の安定に資する項目

- ・一定の成果はみられるものの単収設定の精度向上の努力を継続する。
- ・年産ごとの供給量の変動縮小に努力する。
←有効事例の横展開の充実及び新技術を活用した対策等を検討する。

④ 一定の幅に係る項目

- ・原料を計画通り調達できることが重要であることから、基本的には幅は縮小する方向で検討すべき。また、一定の幅以上に生産が減少した場合は原因究明が必要。

⑤ その他項目、

- ・需要拡大推進枠の設定のルール化
- ・放射性物質検査の継続を希望

なお、本項目の関連事項として、麦は調査対象となっていないが、農林水産省から、「平成29年度福島県農産物等流通実態調査結果について」（平成30年3月28日付け）及び「福島県農産物等流通実態調査結果に基づく指導、助言等について」（平成30年4月27日付け）が出されているのでご参考にして頂きたい。

○ おわりに

上述のとおり、今般、31年産の仕組みについては3項目の見直しが行われたが、見直しの結果、創意工夫ある販売を通じ民間取引が活性化すると同時に、実需者が求める銘柄が一層安定的に確保できるようになることを期待している。

また、実需者にとって最も重要なことは、求める銘柄の品質向上と生産の維持・拡大である。この点、産地の方々のこれまでの努力に感謝申し上げるが、残念ながら、主な銘柄で逆ミスマッチが拡大する状況であることから、単収の向上に加え、各産地における作付面積の維持・拡大にご尽力をお願いしたい。

さらに、国際交渉は着実に進展しており、TPP11の承認案及び関連法案(整備法)が今国会で通過した。政府は、7月6日、TPP11の国内手続きを完了し、取りまとめ国のニュージーランドに通知した。また、日EU・EPA協定も7月17日に東京において日EU首脳間で署名されることになっている。これら協定が近い将来発効すれば、製粉業界はこれまでも増して大きな変化に対応していく必要がある。このような大きな変化が見込まれる中であっても、製粉業界における国産小麦の安定供給の確保の重要性は変わらないことから、引き続き関係の方々のご協力をお願いする。

(製粉協会 常務理事)

競争力強化に向けた 新たなJASの制定・活用について

松本 修一

はじめに

昨年6月に改正されたJAS法(日本農林規格等に関する法律)が本年4月1日から全面施行された。今回の改正により、JAS(Japanese Agricultural Standards: 日本農林規格)制度は、食品・農林水産品の品質を一定の範囲に揃えるという従来の目的だけでなく、食品・農林水産品にまつわる多様な価値や特色の「見える化」を可能にし、事業者や産地の競争力強化を後押しするものへと大きく変わったところである。

本稿では、新たなJAS制度について紹介するとともに、事業者や産地の輸出力、競争力の強化に向けたJAS規格・認証の今後の展開方向について概説する。

1 JAS制度見直しの趣旨

(1) 従来のJAS制度は、食品・農林水産品の品質を保証する公的枠組みとして、市場に出回る商品の品質の改善を後押しするほか、取引の円滑化や一般消費者の合理的な選択に寄与してきた。

(2) しかし、近年、市場に出回る商品の品質が総じて高まる中、食品・農林水産品に対するニーズは、例えば、「環境に配慮して製造されているか」といったものにも拡大するなど多様化し、JASとして定め得る品質以外の価値が商品選択において重視されてきている。

また、日本各地には、「伝統的な製法」など、原材料や成分などの品質では表現できない特色ある銘品が溢れている。

こうした品質以外の価値や特色の「見える化」を進めることは、商品の訴求力を高め、事業者や産地の競争力の強化に寄与するものである。

(3) 他方、食のグローバル化が進む中、海外市場では、文化、価値観、商慣行が異なる者同士が取引を円滑に行えるよう、商品・技術や取組の確かさを担保する手段として規格・認証が重視されている。近年では、海外の取引先から、食品の安全管理が適正に実施されている担保として、GAP、HACCP等を内容とする規格(GLOBAL G.A.P.¹、FSSC22000²など)の認証取得を求められるケースが増大している。また、海外の取引先に対し、JASの内容を示しながら認証取得を説明し、JASに適合する品質や管理技術の確かさについて信頼を得ている例も多く見受けられる。【表1】

食品・農林水産分野の輸出力強化が課題となる中、我が国も、海外との取引に当たって

【表1】海外取引におけるJASの活用事例

商談の手段として活用	JASのブランドカを活用
<p>▶タイの取引先に「食用植物油類のJAS規格」の内容を示しながら認証取得を説明し、品質の高さと管理技術の確かさについて信頼を獲得（食品メーカーA）</p> <p>▶海外取引において、原料に用いている醤油が「しょうゆのJAS規格」の認証品であることを説明し、蒲焼の肉の品質の高さについて説明（食品メーカーB）</p> <p>▶香港の高級食料品スーパーとの取引において、「生産情報公表JAS規格」の認証を取得していることが契約の決め手に（農業者C）</p>	<p>▶タイの日系法人が、日本品質をタイ国内向けにアピールするため、「JAS選べコン」選いソーセージのJAS規格」の認証を取得し、販売（食品メーカーD）</p> <p>▶台湾、中国、韓国及び東南アジア諸国では、「しょうゆのJAS規格」が日本ブランドとして人気であるため、認証を取得し、輸出（食品メーカーE）</p> <p>▶台湾では、高品質である「りんごストレートピュアジュースのJAS規格」の認証を取得した製品が高評価、輸出量も大幅増（農協F）</p>

1 ドイツの民間団体が策定した、適正な農作業に関する規格。

2 オランダの民間団体が策定した食品工場等の衛生管理に関する規格。

※いずれも国際的に広く活用されている。

は規格・認証を戦略的に制定・活用していくことが重要となっている。特に、海外に馴染みのない商品・技術や取組であっても、規格・認証の制定・活用により説明や証明、信頼の獲得が容易になる。伝統、技術力といった我が国の「強み」を規格として定めて取引に活用すれば、海外へのアピール力が向上し、輸出力強化に大きく寄与することとなる。

その際、我が国事業者に取り組みやすく有利に働く規格・認証の国際的な影響力を高めていくことも急務である。

- (4) このような課題に対応し、食品・農林水産品に対するニーズの多様化に応えるとともに、事業者の競争力を高めるツールとして国際化も見据えつつ規格・認証を戦略的に制定・活用し得るよう、JAS制度の見直しを行うこととしたものである。【図1】

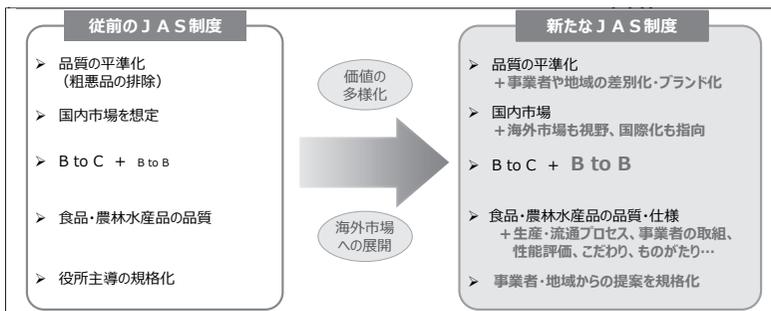
3 新たなJAS制度の概要

従来のJAS制度は、食品・農林水産品の品質基準を内容とする規格を農林水産大臣が制定し、事業者は、農林水産大臣に登録された第三者機関の認証を取得してJASに適合する食品・農林水産品にマーク(JASマーク)を表示できる枠組みである。

他方、今回のJAS制度の見直しでは、次のとおり、JASを戦略的に制定・活用できる枠組みを整備し、JAS規格・認証の国際化を推進することとしている。

- (1) 多様な価値・特色を「見える化」し得るよう、これまで品質基準に限定されてきたJASの対象を、①食品・農林水産品の生産・流通プロセス、②事業者による食品・農林水産品の取扱方法、③食品・農林水産品を取り扱う事業者の経営管理方法、④食品・農林水産品の試験方法などにも拡大し、多様な規格を制定できるように整備。【表2】

【図1】JAS制度見直しのポイント

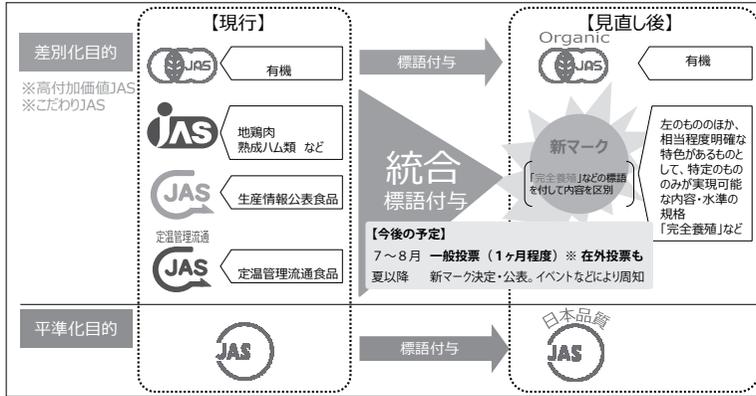


【表2】JAS制度において定められる規格

対象	内容 (例)	JASマーク
産品	品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格
	生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など
事業者	産品の 取扱方法	事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格 など 官能評価員など、技量・力量に関する規格 など
	経営管理 方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など
⑤試験方法	成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書 に表示可
⑥用語	①～⑤に関する用語の定義	—

注: 産品表示可、事業者の広告に表示可、試験証明書に表示可、鮮度保持! O×運輸、登録試験所A 証明書、含有量 1

【図2】JASマークの枠組み



(2) これに伴い、JASに適合している場合には、一見してその内容が分かるようJASマークを見直すとともに、今後制定が見込まれる差別化を目的とするJASに適合している場合には、従前のものとは異なるデザインのマークを使用することとするなど、JASマークの枠組みを整備。【図2】

(3) 事業者や地域による創意工夫を活かしJASを「強み」のアピールに活用しやすくするため、民間からJASを提案しやすい手続を整備。【図3】

(4) JASの対象の拡大に対応し、認証の枠組み

を拡充するとともに、国際基準に適合する試験機関を農林水産大臣が登録する登録試験業者制度を整備。併せて、JASを足がかりとする国際規格について、国内事業者が他国に先行して認証を取得できるよう(独)農林水産消費安全技術センターが国際規格の認証機関の認定を行えるよう措置。

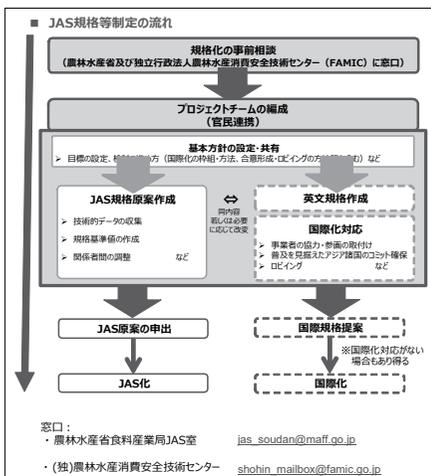
4 今後のJAS規格・認証の展開方向

(1) 今後は、上述の課題に対応していくため、新たなJAS制度の下、従来のような国内市場に出回る商品の品質の平準化を目的とするJASだけでなく、その認証取得が海外市場も含めて訴求力の高いものとなるよう、差別化につながるJASも定めていくこととしている。差別化目的のJASには、前述のとおり新設するマークを使用する。

例えば、「最先端の技術」「こだわりの取組」など、事業者や産地の「強み」となり得る価値や特色を規格化して見える化すれば、差別化につながる。我が国特有の「強み」をJASとして定めて海外との取引に活用すれば、海外へのアピール力の向上に直結する。

こうしたJASの制定・活用を後押しするため、農林水産省では、事業者や産地からのご

【図3】事業者・地域発の規格化の流れ



窓口：
 ・農林水産省食料産業局JAS室 jas_soudan@maff.go.jp
 ・(独)農林水産消費安全技術センター shohin_mailbox@famnic.go.jp

相談を随時お受けしている。

- (2) さらに、JAS規格・認証の国際的な影響力を高めたいため、JASを足掛かりとする国際規格の制定のほか、日本の独自性を特にアピールしたい場合には、海外におけるJAS規格・認証そのもののプレゼンスを高めていくこととしている。【図4】

JAS規格・認証全体の海外におけるプレゼンス向上に寄与するため、農林水産省では、JAS認証を取得して海外展開しようとする一定の事業者に対し、認証取得費の補助を行っているところである。

5 JASによる「強み」のアピールイメージ

新たなJAS制度の下で第1号となる、日持ちを向上させる生産管理の行われた切り花の規格が本年3月に制定されるなど、事業者や産地の提案が続いている。完全養殖技術による持続可能な水産養殖JAS、障がい者が主体的に携わって生産された食品JASといったSDGs(持続可能な開発目標)の実現に寄与するJASなどについても、事業者の提案に応じて検討が進められている。

今後提案が想定される規格のイメージと規格

の提案方法をご紹介しますので、参考にさせていただきたい。

(1) 規格の提案方法

JASの制定・改廃は、従来は、農林水産省が主導してきたところである。

しかし、新たな制度の下では、ビジネスの現場に存在している規格化のニーズ・シーズを形にしていくこととし、ビジネスにおいてJASを戦略的に制定・活用したい事業者や団体、産地や地域からの提案を受け、官民連携により制定していくこととしている。

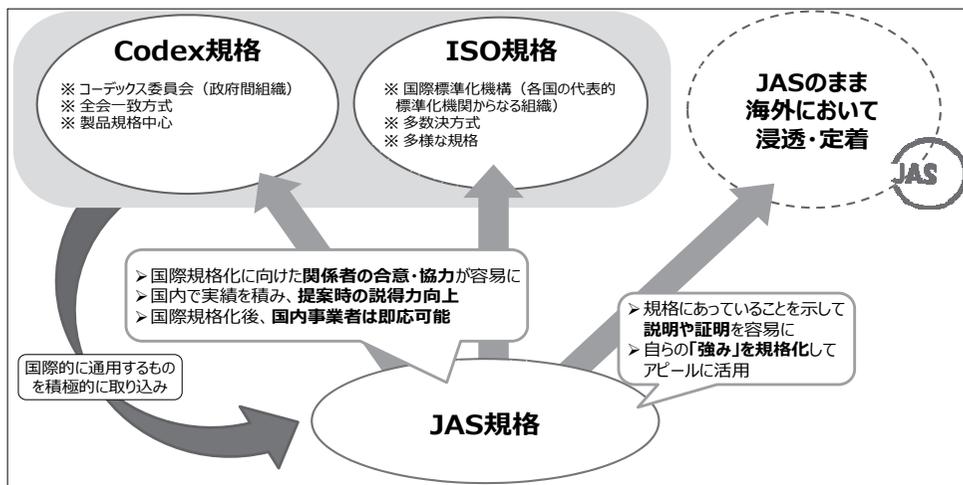
なお、提案から原案の作成、さらに国際化対応まで、農林水産省食品製造課基準認証室(通称：JAS室)及び(独)農林水産消費安全技術センター(通称：FAMIC)が総合的にサポートしている。また、予算措置による支援も実施しているので、必要に応じご活用いただきたい。

ア 事前相談

JASの提案に当たっては、JAS室又はFAMICにおいて事前相談をお受けしている。そもそも規格化が適切かどうかといった段階から、前広にご相談いただきたい。

なお、事前相談において、JAS化の目的、

【図4】JAS規格・認証の国際展開



対象、方向性等を整理し、「申出事前調査表」を提出いただくこととしている。

イ 官民連携による原案の作成

ご提案の内容のJAS化が適当である場合には、事業者・団体や産地・地域、研究機関、学識経験者、地方自治体、関係府省などのほか、農林水産省の関係部局やFAMICから構成されるプロジェクトチームを編成する。この官民連携のプロジェクトチームの下、原案を作成し、JAS化・国際化していくこととなる。

(ア) 基本方針の設定・共有

原案の作成に当たっては、まず、規格化の目的や範囲、検討の進め方(スケジュール、作業内容、役割分担等)などの基本方針を設定して共有する。

特に、JASの国際的な影響力を高めるためには、JAS規格・認証をそのまま海外に浸透・定着させるだけでなく、JASを足掛かりとする国際規格(ISOやCodexなど)を提案・制定していくことも想定される。海外における支持層をどう形成していくかといったことを含め、当該規格・認証の国際化をどう進めるかについても、初めから共有しておく必要がある。

(イ) 原案の検討・調整

基本方針を共有し、原案の検討・調整に移ることになる。原案の作成に必要なデータを収集し、これに基づいて基準を検討するとともに、利害関係者間において調整を行いながら、原案を作成していく。

併せて、当該規格・認証の国際化に必要な英文の規格を作成するほか、必要に応じ、海外との調整、ロビイングも実施していく。

(2) 新たな規格のイメージ

それでは、今後多くの提案が見込まれる①生産プロセスを見える化する食品の規格(イメ

ージ1)、②事業者による製品の取扱方法を見える化する規格(イメージ2)について紹介する。

【イメージ1】伝統製法の抹茶



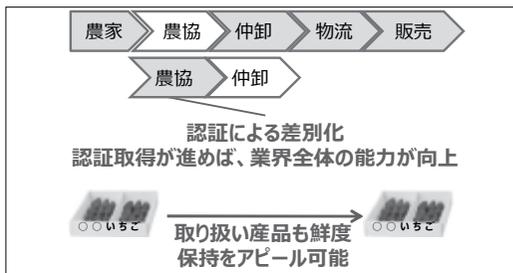
【イメージ1】

抹茶が海外で人気を博す中、海外には、抹茶人気に便乗し、質の悪い茶葉の粉末も「抹茶」と称して相当の出回りを見せている。

こうした中、例えば、日光を遮って栽培した茶葉を炉で乾燥させて臼で挽くという伝統的な抹茶の製法をJASとして定め、「本物」として認証を取得すれば、こうした粗悪な粉末茶との差別化が容易になる。

製法などのプロセスの規格は、「こだわり」等の品質では表せない特色を見える化するものであり、出荷後に品質が変化する商品でもその特長のアピールが可能という利点もある。

【イメージ2】鮮度管理



【イメージ2】

生鮮品の鮮度は非常に重要である一方、その商品がどのような温度管理の下で扱われて

いるものか第三者が知ることは困難である。

こうした中、例えば、定温保管・輸送方式を規格化し、そうした保管・輸送を行う能力を有する事業者が認証を取得すれば、その能力が客観的に示されることになる。産地で予冷した産品が市場で常温に置かれて鮮度を失うといったケースもある中で、能力を有する農協、仲卸が認証を取得すれば、農家に対しても販売業者に対してもアピールが可能になるとともに、販売業者の「新鮮」との謳い文句もその根拠がはっきりしたものとなる。

- (3) 最後に、従来の規格・認証とは異なるものとして、優劣を客観的に比較するツールである「試験方法のJAS」について紹介する。

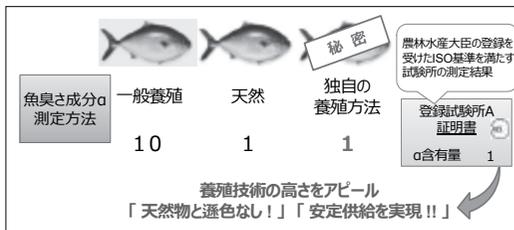
本来、品質や性能の優劣を比較するためには、これらを同じ方法により評価する必要がある。例えば、自動車の燃費が一見20km/Lだったとしても、加速と減速を繰り返す方法で得られる20km/Lと、一定速度を継続する方法で得られる20km/Lでは、「燃費性能に差がない」とは言えない。

試験方法のJASは、優劣を客観的に評価するための試験方法を公定化するものである。

これにより、例えば、優位性のある商品の「強み」を客観的に証明し、アピールにつなげることも可能となる。特に、試験方法のJASは、商品の特色、事業者の技術や取組の内容が見える化するものではなく、特色や技術・取組に起因する結果(品質や性能)を客観的に比較するものであるため、ノウハウなどの営業秘密や「秘伝」を秘匿したまま優位性のアピールが可能である。

なお、本年3月には、日本産品に特異的に豊富に含まれる機能性成分の試験方法のJASも制定されている。

【イメージ3】臭み成分の試験方法の規格



【イメージ3】

養殖魚は、一般に臭みが強いと言われる。しかし、我が国では、事業者や産地独自の技術により臭みを抑えた天然と遜色のない養殖魚が生産されている。

この場合、例えば、魚の臭み成分の測定方法を規格化し、一般養殖や天然などと比較することにより、我が国の養殖技術の高さを客観的に証明することができる。

おわりに

新たなJAS制度では、事業者や産地からの提案をいただいて社会で役立てられる規格を制定していくこととしている。こうしたJASの提案その他のお問い合わせについては、以下の窓口までお寄せいただければ幸甚である。

また、以下の窓口では、そもそも規格化が適切かどうかといったコンサルから、国際化対応まで幅広いサポートも無料にて行っているため、是非ご活用いただきたい。

(在英国日本国大使館参事官(前農林水産) 省食料産業局食品製造課基準認証室長)

世界が注目するコナモンの魅力と実力

熊谷 真菜

コナモンって、何モン？

日本コナモン協会は、2003年5月7日コナモンの日に設立、今年で15周年になります。協会といっても組織の連携を目的とした業界団体やNPOではなく、「コナモン」の理解者であり、愛好者であり、応援団として、私と似たようなコナモン好きのメンバーたちが参加し、活動を展開しています。理事には、1970年代後半「食文化」ということばを最初に書物に取り入れた民族学者の石毛直道さん、宮内庁の宮廷料理を再現する伝承料理研究家の奥村彪生さんなど、日本の食にかかわる錚々たる方をお願いしています。ただし会員はいません。お店に会員になっていただいても、特定の飲食店さんのためにだけに活動が縛られることのないよう、あえて会員制度はないのですが、協会の活動に賛同し協力してもらうお店は全国にたくさんありま

す。相談役として第一回八戸大会から関わるB-1グランプリ参加団体など、全国のご当地コナモンの団体とも強いネットワークで連携しています。

コナモン、いまでは当たり前になりましたが、15年前協会ができたときは、一部の人しか知らない言葉でした。設立時には「コナモン」の商標登録もしました。商標をとったのは、だれかに独占されて「コナモン」という表現がみんなに使われなくなってしまうことを避けるためです。

当初、講演などでも「コナモンとは・・・」から



協会15周年の記者発表会は、難波グランド花月前で開催。



2年目になる協会主催「蛸半夏生(たこはんげしょう)」キャンペーンは、タコを食べる関西の食文化再発見の一つ。

『だしツッコミ!年表』

	歴史	食文化
安土桃山	豊臣秀吉の庇護により、千利休が、わび茶を確立する。  千利休	① 千利休の魁のやき登場 茶会の菓子としてお出で。 お好み焼のルーツといわれる魁のやきは、千利休が作ったんや!
	大坂の気候風土 大坂は、肥沃な平野と、瀬戸内の豊富な水産資源があり、もともと山山里の食材が豊富だった	② 「魁のやき」 小麦粉を水で溶いて鉄鍋で薄く焼き、味噌などを塗ったもの。
江戸	北前船 北海道から大量の昆布を大坂へ運んだ 大坂の水 軟水で、昆布からより多くの旨味をひきだせた	③ 薄味の時代、おいしい「だし」は、最高のご馳走だった
	② どこよりもおいしい「だし」がこれだ大地だから、「だし文化」が確立した。	④ 砂場(大阪市西区新町) 日本初の、そば・うどん専門店が登場 大坂の砂場の系譜となる店は、「虎ノ門大数屋砂場」など、東京に数店残っている
	堂島米会所 世界初の米物取引市場「堂島米会所」が誕生。全国の大名が 豊高く完れる大坂の蔵屋敷に年貢米を運んだ。その結果、大坂は物資の集積地として栄えた。	⑤ 大坂商人たちは、料理で、いっぱい美味しいまんやろうな。
	④ 大坂の中でも「加藤屋」という地名があるけど、そこの米会所の裏側がまっちゃんや!	⑤ 大坂商人たちは、料理で、いっぱい美味しいまんやろうな。
大坂で「だし文化」が完成された! だし文化は、大坂から京、江戸、全国へと広がった。		
明治〜大正	天下の台所 江戸時代の大坂は、「諸国之台所」「天下の船い所」といわれ、のちに幸田成友(幸田高伴の弟)が、大坂の歴史編纂の中で、この時代を、「天下の台所」と記した。	「だし文化」が近代へ継承され、大坂独自の粉もん文化へと繋がっていく。
	⑥ 「天下の台所」って、戦国時代にてはなご茶屋やっかんや!	ラヂオ焼の登場 たこ焼の元祖といわれるラヂオ焼が大坂に広がる。塔でなく、コンニャクやえんどう豆などが入っていた。
	大阪のお笑い文化誕生 (エンタツ・アチャコ) 「しゃべくり漫才」〜「おぼケツッコミ」	⑦ きつねうどんの誕生 すし屋の店主が、つごんの裏に若狭身障子の揚げせんをみて出したが、揚げつごんに似せたんが、きつねうどんの始まり!んや!
昭和〜平成	大阪人は、人情味あふれるボケとツッコミでコミュニケーション。 店主と常連の会話も「ボケツッコミ」。味にきびしい客が、本音でツッコむ文化が、おいしい街を育てた!	たこ焼の登場 ラヂオ焼にタコが入った
	⑧ 日本コナモン協会では、この「だしツッコミ!」をキーワードに、食育、地域の活性化、そして、「和食」のユネスコ世界文化遺産登録へと、世界への「和食」の発信まで、活動の幅を広げて参ります。これからの活動に、是非ご注目ください!	関西風お好み焼(まぜ焼き)が登場 お好み焼
おいしい「だし」と、大阪人の「人情」が、「大阪の食」をおいしくした!		
 <p>「だしツッコミ!」 うまさの基本は、だしツッコミ!</p>		

説明していましたが、設立10周年のときは「コナモン」は一般名詞として普通に使われるようになっていました。米どころがあるように、日本各地には粉どころがあります。たとえば、青森県と岩手県の県境エリア、群馬県、埼玉県、長野県、播州平野、香川県、筑後川周辺のエリアなどなど、古くから小麦栽培が盛んな地域では、こねもの、粉物を「コナモン」と呼んでいたのです。

石毛直道さんにコナモンの定義をおたずねしたら、「定義や概念をあわてて決めなくていいでしょう。道楽として、コナモン道を楽しく極める、それが最優先です。活動を続けていくなかで、おのずと定義が定まってくると思いますよ」と。

有難いことに、うどん、そば、ラーメンなど麺類から、お好み焼き、たこ焼き、焼きそばの鉄板系、餃子、小籠包、豚まんなどの点心系はもちろん、パン、パスタ、ピッツァ、ナン、チャパティ、ロティ、おやきから、どら焼き、ホットケーキ、ドーナツ、パイ、クレープなどのコナモンスイーツまで、私たちの食卓はさまざまなコナモンで溢れています。

人類は麺類だ！

大阪では江戸期の天下の台所時代から、豊かな食材に恵まれてきました。大阪湾の海の幸、肥沃な土地が周囲に広がり、野菜はもちろん、菜種油や良質な小麦まで多様な素材、野沢菜の元となる天王寺蕪や、九条ねぎ、千住ねぎの元となる難波ねぎ、浅漬けで人気の水なすも、大阪浪速の在来種です。昆布やかつお節といった遠隔地の食材も一手に引き受けて、だし文化を醸成し、庶民の味覚文化も発達させ、江戸期にはさまざまな安うてうまいもんを商う料亭や、屋台が誕生していました。その一つがうどん。淡白ながら旨味のきいたおだし、モチッとのごしのいうどんは、明治になって甘辛く炊いた

お揚げをのせた「きつねうどん」に結実しました。

『文化麺類学ことはじめ』（石毛直道）からひもとくと、麺は以下の5つに分類されます。

①拉麺系列

こねた小麦粉をまとめ、道具を使わないで、手で引っ張って延ばして線状にするもの。拉麺の「拉」は、「手でひっぱる」という意味。

②線麺系列

朝鮮には存在せず、中国と日本だけでつくられてきた技術、索餅、そうめんなど。

③切り麺系列

手打ち蕎麦や手打ちうどんの作り方で、麺棒で広げた生地を折り重ねて、刃物で切って線状にする方法。唐代から普及、日本の記録に登場するのは15世紀以降で、もともと分布の広い系列。

④米粉・河漏麺系列

おしだしで成型する麺づくりの技術。『斉民要術』の粉餅の作り方で、牛の角に穴をあけたものを布にとりつけ、緑豆の粉を練ったものを布に包み、沸騰した湯の上で絞りだしてつくる。朝鮮では18世紀初頭に、この作り方が普及し、韓国冷麺やタイのそうめん風カノムチーンも同様に、水につけた米粉を臼でひいて穴から熱湯に押し出し式。現在はステンレス製の大きな器具をつかうところもありますが、原理は同じで、山西省、陝西省から、ブータンや西方にも伝えられました。

⑤河粉系列

米の粉を皮膜状に加工した「粉片」の一種。米を水につけてから挽いて、液体状の米粉を平らな容器に広げて、蒸す、または湯煎した、腸粉やライスペーパーなど。

以上の分類のうえで「それぞれの系列が中国

のなかで発達した経過がわかっていて、アジアにおける麺はすべて、中国を起源地とするものであると「近代以前における、中国に起源する麺条類の分布圏は、北は、蒙古、南はネパール・ブータン、東南アジア、東は朝鮮、西はカスピ海以東の地帯に限定される。いっぽう、欧米における麺条状食品は近代になってイタリアから伝えられて普及したことがわかっている」。(石毛直道『麺条の起源と伝播』『第三届中国飲食文化学術検討会』所収)。

麺の世界はコナモン連峰の大きな山脈を形成しています。ラーメン、うどん、蕎麦・・・現代に流通している日本の麺類の多くは、③の切り麺系になるでしょう。手打ち、手切りの麺はもとより、明治期に登場した製麺機の発達で、断面の形を変えたり、縮らせたり、特徴ある製麺が可能になったからです。世界的に見て麺類最後発の日本が製麺機はもとより、粉の配合、

メニューにいたるまで製麺に関して大躍進を遂げた背景には、小麦の輸入、製粉技術の進歩が大きく関わっています。とくに戦後は米食民族から麵食民族へと変容したのです。その顕著な事例として、安藤百福(1910～2007)の昭和33年、チキンラーメンがあげられます。当時、安藤四八歳、カップヌードルにいたっては六一歳のときの発明でした。

一、おいしいこと 二、安全であること 三、簡単であること 四、安価であること 五、常温で長期保存できること、これら五つのことをコンセプトに開発された日本が誇るインスタントラーメンは海外へも輸出され、現地でも生産がすすみ、年間1000億個以上が消費されているなんて、驚異の数字です。そうめんはじめ、ご当地麺類が各地に根付いている日本において、麺類はまさに国民食として不動の地位にあるといえます。人類は麺類！という感覚が、こ



タイの押し出し米麺、カノムチーン。カレー風のソースをかける。



れからますます定着するとともに、海外の日本食の大きな要素として愛されるアイテムになることはまちがいありません。

麺は小麦粉、餅は小麦粉製品

コナモンのふるさと中国では、稲作可能な南部よりも、稲作できない北部で小麦粉食が発達しました。さらに小麦が採れない険しい山間の地では、そば粉やコーリャンといった雑穀の粉を加工して食べることが定着し、粉をゆるく溶いて加熱した粥のようなものから、こねて団子にして加熱したもの、さらにこねて熱湯のなかに押し出した麺類、こねてうすく伸ばして具を包んで蒸した饅頭、餃子など、12世紀のはじめ、宋の時代にはあらゆるコナモンの形態が登場したようです。『東京夢華録』（東洋文庫）には、包子店、肉餅店、うどん屋を意味する分茶店など、夜市と呼ばれる夜間営業の店がにぎわっている様子が描かれています。なんと日本でコナモンが庶民の食として広がる五百年以上もまえから、中国では麺類や点心が庶民の楽しみとして、食されていました。

「小麦の粉を麺という。後世その意味を広げて、穀物の粉のことをすべて麺（ミエン）とよぶ。（中略）

粉 米のデンプン。化粧用。後漢末ころからは主に豆粉。

餅 小麦粉（北京語ピン＝麺、麩。現代北京語でミエン）製品。種類多し。料理法で分類すれば、

焼餅 爐餅・焼餅等。

湯餅 煮餅・切餅（うどん・わんたん）・索餅の類。

蒸餅 籠餅・焼賣・饅頭類。

油餅 油炒鬼・ドーナツの類』（篠田統『中国食物史』）。

とあるように、中国で麺は小麦の粉をさします。遣唐使によって、麺が日本にはいったとき、誤訳されたのかどうか学術的にも明らかではないんですが、日本では麺は細長い線状のものとして解釈されました。ゆえに現代では米粉のビーフンやフォーといった、小麦粉以外の原材料のものも麺と呼んでいます。

一方、中国の「餅」（ピン）は小麦粉で作られた饅頭形を意味しますが、日本では米をついた餅であり、小麦粉製品ではありません。ただし、小麦粉をこねて麺にするまえの状態のかたまりを「もち」「だんご」と呼んだり、長野のおやきも、もとは「焼餅」とよばれていました。麺と餅、ミエンとピンの関係は、海を渡るあいだの勘違いが重なったまま現在に至っています。日本人は昔から食べ物に貪欲で、四季に恵まれた湿潤な独特の風土において、より繊細な味覚を発達させてきました。米食と麺食。粒食と粉食。白米とコナモン。人々はエネルギー源の選択として、これら二者を日々チョイスしながら豊かな食生活を営んでいるのです。

鉄板コナモン「フノヤキ」と「どんだん焼き」

立命館大学の学位論文のテーマにたこやきを選び、その後たこやきの歴史を一冊にまとめたのが私のデビュー作ですが、たこやきの次はお好み焼きをと、ルーツを調べはじめました。このとき見つけた資料では、「お好み焼きのルーツはフノヤキである」と。この説を裏付けるため行きついたのが「フノヤキ」が登場する『南方録』、千利休唯一の茶書でした。『南方録』を読む』（淡交社）著者の熊倉功夫さんにお話をうかがうと、「おそらく鍋にメリケン粉を溶いたものを流して、クレープのような生地をつくり、そこに味噌をぬって、ロールケーキのように巻いて、適当な大きさに切って出したと思われる

す。もちろん利休の手作りでした」。

利休自ら焼いたフノヤキがどんな味だったのか、だれも確認することはできませんが、NHKの撮影で福岡県円覚寺に残る『南方録』の実物をみせていただく機会に恵まれました。桐の箱にはいった『南方録』は、覚書、会、棚、書院、台子、墨引、滅後の七つの冊子で成り立っています。会の書に五回、確かに「フノヤキ」と表記されていました。

京都の和菓子の老舗、末富の山口富蔵さんに利休のフノヤキを再現してもらいました。厚い鉄板のうえに、水溶きした粉を銅のお玉で、直径10センチくらいに円くのばしていきます。裏返して軽く焼いたはしから、味噌を薄くぬって、くるっと巻くタイプ、四つに折りたたんで扇形にするタイプ、二種類のフノヤキができました。ふんわり、もっちりとした生地はやさしさに味噌がからまって、なんともほっとする味。山口さん曰く「フノヤキは、お茶事のなかでもお料理とお茶の間に出されたもので、緊張感のあるお茶にはいるまえの、ちょっとした息抜きの部分やったと思います。それだけに利休は、こんな愛らしいもので場を和ませたんやないかと…そんな気がします」。



小麦粉の流通が一般的でなかった利休の時代、こんな食感の楽しい食べ物はずしかなかったはず。フノヤキを食べながら、利休のおちゃめな発想が現代の鉄板コナモンにつながっているのかと思うと、なんだか嬉しくなります。

利休以前のコナモンで煎餅や素麺など中国伝来のものはたくさんありますが、いずれも加水は低く、ここまで高めて(約200%)焼いたのは、お好み焼きはじめ、鉄板コナモンに近づいた瞬間だったかもしれません。寛永年間(1633年ごろ)、江戸麹町三丁目の助惣が麩焼を始めます。利休のレシピと同じようなものですが、評判がよく、元禄年間(1690年ごろ)にはフノヤキの皮にあんをのせて四方をたたんだ、「銅鑪(どら)焼(やき)」を考案しました。銅鑪で焼くから銅鑪焼、最初の銅鑪焼は四角だったようです。

桃山から江戸にかけて、フノヤキ→助惣のフノヤキ→銅鑪焼と、現代に通用する菓子コナモンへと発展を続け、江戸中期には子供相手、庶民的な辻売りの文字焼(後のもんじゃ)への流れも出てきます。作家の池波正太郎は、小さい頃からどんだん焼に精通していました。どんだん焼とは、後のお好み焼きの祖型。屋台をひきながら、ドンドンと太鼓を鳴らしたことに由来し、明治、大正、昭和にかけて、東京の下町の屋台で人気がでたようです。具材は、干しエビ、揚げ玉、キャベツなど。どんだん焼は、20世紀にはいった明治34年頃、関東で流行しました。「どんだん焼」は、文字焼からの進化形であり、のちのお好み焼きへの素地として、見事に東京の街に根づいていました。どんだん焼の時代は、具材としての野菜が、ねぎからキャベツへの移行期でした。同時期に似たようなコナモンが大阪、京都を中心に「洋食焼き」として駄菓子屋で焼かれていました。粉とキャベツ、ソースをぬることで洋食の香りが漂い、庶民は洋食店で

かけることなく、洋食気分を味わっていたのです。大阪で人気の「ねぎ焼き」の原型もこのころ登場しました。クレープのように薄く生地をひいて、具材をのせる重ね焼きのスタイルが、昭和初期ぐらいに大阪の混ぜ焼きへと進化し全国に広がっていきました。

コナモンのアイドル、たこ焼きの海外展開

2013年12月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から和食への注目度はさらに高まっています。2007年にドイツ、フランクフルトでのナショナルデーレセプションでも、総領事から寿司、天ぷらは当たり前なので、新しい日本の食文化としてたこ焼きを紹介したいといわれました。タコが苦手な人向けに、タコ以外も出してほしいとリクエストされ、フランクフルト&マッシュポテト入りも出しましたが、皆さん口をそろえて「タコがいい」。寿司ネタなどで、タコを食べたことがあるんですね。

大阪生まれのきつねうどん、お好み焼きが全国のスタンダードメニューになったのと同様、たこ焼きも1990年代に全国に広がり、今では国民的おやつとなっています。そのたこ焼きの魅力を世界に広めていきたいと2012年「道頓堀た

こ焼連合会」が結成されました。「くくる」「たこ昌」「たこ八」「十八番」の各社さんが、イベント限定で4社の生地を合わせた夢のたこ焼を出したり、聖地である道頓堀からいろんな発信をつづけています。またいまでは当たり前「たこ焼粉」も1980年代に登場し、たこパ(たこ焼きパーティ)をする人も増えました。

たこ焼きは「TAKOYAKI」として、世界各国でふえはじめ、ニューヨークでは「RAMEN」店が急増していますが、そのサイドメニューにTAKOYAKIの文字が。冷凍たこ焼きを揚げて出す傾向はここ2年のトレンドです。グランドセントラル駅そばの日本食スーパーでたこ焼きの試食会をすると、初めてという人にも好評で、揚げたこ焼きのパックがとぶように売れていきます。たこ焼きはアジア、ユーロ、USAの大きな都市はもとより、南米やロシアなどでも、お好み焼きとともに認知が高まっています。

インドネシア、ジョグジャカルタの王女はたこ焼きがお好きで、2006年の震災をきっかけに町を活気づけようとお店までオープンされました。



2011年フランス、ブルターニュ地方カンカルでのコナモン交流会。



2018年NYグランドセントラル駅そばの日本食スーパーでのコナモン試食会。



大阪で人気のたこ焼きには、ソースも何もつけないタイプも多い。

た。その際、当協会もお手伝いをしたんですが、タコを食べなかった彼らが、いまはラマダン明けにたこパをするというのです。今年はインドネシアとの国交60周年なので、ジャカルタやジョグジャカルタで日本祭りが開催されるので、PRする機会を準備しています。ブースではお好み焼き、たこ焼きが、ジャパニーズコナモンのアイドルとして、大行列になることでしょう。

協会発信の「道頓堀やきそば」と「道頓堀だしマヨ」

2007年に大阪コナモン博覧会を開催しました。そのときに大阪の名物が意外とない、たこ焼きもお好み焼きもきつねうどんも、すっかり日本のスタンダードになってしまい、いかにも大阪らしい商品がないという話になり、若手の店主さんたちが集まる大阪鉄板会議で開発したのが「道頓堀やきそば」でした。

道頓堀焼きそばには3つのルールがあります。まず ①麺は指定の超極太麺。合言葉は「うどんやないで〜!」と言うだけあって、初めて見たら「絶対焼うどんでしょこれ!」という太さです。②その太麺に負けないパンチのきいたオリジナルの道頓堀ソース。甘さも辛さもはっきりです

が、クミンをきかせて後味がいいんです。濃厚だけど、重くないソースはすっかり定番の味に。最後に、③焼くときに必ず「だしツッコミ」。それぞれのお店のだしを麺にふくませて、その蒸気でもっちり焼き上げてもらいます。昆布ベースのかつお節のだし、馬料理のお店では馬骨スープを使うなど、趣向を凝らしただしを「だしツッコミ!」と声をだして投入してもらいます。具材は自由ですが、上質のホルモンを入れたお店では1,380円と高めの設定。でもおいしいので常連さんがメに必ずオーダーする商品に育っています。道頓堀やきそばは6年目を迎え、いよいよ首都圏でも提供店がスタートしました。鉄板会議のメンバーは、焼きそばという以上、しっかり焼いておいしい値打ちのある焼きそばの文化を広めたいといいます。提供店募集中なので、関心のある方は協会までご連絡ください。

さらに道頓堀開削400年を機に開発したのが「だしマヨ」です。関西限定の発売ですが、スーパーマーケットにも置いていただき、だしマヨをつかった商品はコンビニでも好評です。コナモンはだしが命! ということで、だしが素材の味を引き立てながらつないでくれます。こういった活動で、おいしく楽しい食文化の継承を図っています。

ここ数年で、協会メンバーのお店は海外での展開も非常にふえています。インバウンドとの相乗効果もありますし、ますますコナモンは和食の一つとして広がっていくことでしょう。海外の人には、お好み焼きの濃厚ソースを「ジャパニーズソース」として案内しています。中国発祥のコナモンも日本流にアレンジされ、日本から世界に発信され、udon、yakisoba、gyozaなどローマ字表記で紹介されています。

東京オリンピック、もしかしたら大阪万博など、これからますます日本の食文化に注目は集

まっています。コナモンという人気アイテムならではのミッション、責任も大きくなっていくでしょう。それに対応すべく、お店の技術、もてなしの文化など総合的な食文化をさらに高めていきたいものです。これからも、楽しみの食、ニッポンのコナモンの魅力と実力を正しく伝えていきたいと願っています。

(一般社団法人日本コナモン協会 会長)



15周年を記念して、だしマヨ商品9品が近畿圏のローソンで発売されました。

6年目になる道頓堀やきそばは、首都圏でも発売がスタート。

ダイコンは煮ると軟らかくなるか

畑 江 敬 子

はい、煮ると軟らかくなります。

“夏おでん”が流行っているそうであるが、おでんに入れたダイコンは煮ることによって、軟らかく、食べやすくなる。

それでは、ダイコンは煮ればいつでも軟らかくなるか、というと、必ずしも軟らかくなるとは限らないことがある。

ダイコン(直径2.5cm、厚さ1cm)を煮るときに、水の温度が約100℃(沸騰を続ける温度)で加熱を続けると、約5分間で食べられる軟らかさになるものが、もし、その時の水の温度が90℃なら、15分位加熱を続けないと食べられる軟らかさにはならない。もし、水の温度が80℃なら50分ぐらい加熱を続けないと、食べられる軟らかさにはならない。

もし、水の温度が70℃なら、2時間加熱しても食べられる軟らかさにはならないし、50℃なら逆に生よりも硬くなってしまう。

ジャガイモの場合はもっとはっきりしていて、約100℃の水の中で煮ると5分ぐらいで食べられる軟らかさになるが、これが90℃なら20分、80℃だったら60分間加熱しても食べられる軟らかさにはならない。

緑アスパラガスの実験では100℃なら約5分で食べられる軟らかさになるが、90℃なら、12~3分、80℃なら25~30分の加熱が必要であった。

もちろんこれらの数字は、植物の収穫時期、品種、個体差などにも影響される可能性があるが、温度と硬さの関係は同時期に収穫された同じ試料でくり返して測定して

いるので、加熱時間の違いを知るには十分である。

私達は日常これらの食品を煮るときには一旦沸騰したら、火加減を調節して沸騰を続けるように弱火にするので気にしたことはない。煮れば軟らかくなると思っている。

水が100℃で沸騰するのは地上の1気圧(1013hPa)で水の沸点が約100℃だからで、これが高い山に登ると気圧が低くなって、沸点も下がってくる。富士山頂では3770mとすると気圧は650hPa、沸点は88℃ぐらいであるから水温はそれ以上高くない。そこでダイコンを煮ようとする、20分以上の加熱が必要になるし、ジャガイモを煮ようとする、もっとずっと長く加熱しなければならない。

エベレストでは沸点は70℃ぐらいだそうであるから、頂上でおでんや肉じゃがのパーティをしようと思ってもダイコンもジャガイモもいくら煮ても食べられる軟らかさにはならない。

ペクチンの軟化はβ脱離

なぜこのようなことが起こるかという、植物の細胞壁や細胞壁間にはガラクトuron酸が長くつながったペクチンがあって、細胞同士を接着させ組織を丈夫に保っている。このペクチンは中性の水の中で80℃以上で加熱すると鎖を構成しているガラクトuron酸のグリコシド結合が切れて(β脱離)煮汁の方へ移動する。細胞同士の接着力が失われ形を保てなくなるので軟らかくなる。

加熱中の軟化と硬化

加熱中の野菜の硬さの変化を測ると、生のときの最初の硬さから一旦硬くなって、それから軟らかくなっていることが観察される。加熱中の野菜は硬化と軟化という相反する変化が同時に起こっていて、野菜の硬さは硬化と軟化の兼ね合いでまゐる。

ダイコンも生の硬さから一旦硬くなった後に軟らかくなるのであるが、70℃やそれ以下では軟化に至らず硬化だけが起こって加熱を続けても軟らかくならない。

温度が高いときはβ脱離による軟化の方が現われる。

硬化は主として50～80℃の比較的低温で起こり、特に60～70℃で顕著に見られる。この温度範囲では細胞膜の機能が低下し、カリウムイオンなどの電解質が膜の外に出て、細胞壁のイオン強度が高まり、55℃付近で働く酵素ペクチンメチルエステラーゼが活性化される。この酵素により、ペクチンの脱エステル化が起こり、そこにマグネシウムイオンやカルシウムイオンのような二価の金属イオンが結合してペクチン鎖間に新たな橋かけが出来る。このようなペクチンではβ脱離は起こりにくい。その結果として野菜の硬化が起こると考えられる。

地域によっては“がんだ飯”と呼ぶことがあるらしいが、炊きあがった飯に芯があって、おいしくない飯のことをいう。これは炊飯の途中で何らかの理由で加熱を中断したり、温度が十分上がらなかつたりした場合に起こる。コメのデンプンの糊化は100℃で20分以上保つ必要がある。この100℃で20分が保てないとコメという組織の中にあるデンプンの糊化は起こらず、おいしい飯にはならない。これにもペクチンメチルエステラーゼが働いて細胞壁が軟化しないことも関わっているかも知れない。

このβ脱離は煮汁が中性か、アルカリ性で起こる。もし、煮汁が酸性ならβ脱離は起こらずにグリコシド結合は加水分解によって開裂し軟らかくなる。酸性よりもやや中性に近いとβ脱離も加水分解も起らずあまり軟らかくならずシャリシャリした口触りになる。

軟化に及ぼす食塩の効果

ところが、面白いことに、軟化が起らなかった、70℃で煮たダイコンの煮汁に食塩を入れると、60分後には食べられる軟らかさまで軟化した。食塩濃度は実験的には2%であったが、1%程度でも効果があった。これは橋かけされたペクチンの鎖が食塩によって再び切れたためと考えられる。田村咲江氏はこの細胞壁の緩みを明瞭な電子顕微鏡写真で示している。

もちろん沸騰水や90℃で煮ても食塩を加えると軟化の時間は短くなる。

もし、食塩の代わりに塩化カルシウムを入れると、一旦切れたペクチンの鎖間にまたまた橋かけが起こって硬くなる。よく、牛乳で煮たジャガイモが軟らかくなくなりにくいというのは、煮汁から染み込んだカルシウムイオンによるものである。

食塩と塩化カルシウムのこの違いは、食塩のNaが一価のイオンでペクチンの鎖の間でそれぞれの鎖にNaが結合して2本の鎖をばらすのに対し、塩化カルシウムのCaは二価のイオンで2本のペクチンの鎖に橋かけを出来るからである。

なお、カブのような加熱時間が長いと煮崩れしやすい野菜を、わざと沸騰温度よりも下げて加熱し、煮崩れを防ぐことに利用することも出来る。

(お茶の水女子大学名誉教授)

パスタの周辺

ひらの あさか

パスタのためにつくられた「フォーク」

19世紀前半、ナポリやシチリアー帯を治めていた王様は大のパスタ好きで知られていました。ある日のこと王様が、式武官を呼びつけ、次の晩餐会のメニューについて、話を持ちかけました。「いつものフランス料理ばかりで、国賓を迎えるというのに、南イタリアらしい料理がない、1品加えてほしい」というのです。これはパスタをメニューに加えるという王様の暗黙の指示だと思い、式武官は頭をかかえました。

というのも、この時代パスタは庶民の食べ物で、生地をつくるのに、小麦粉を足で捏ねるのは、いくらゆでてから食べるといっても清潔な感じがしないし、つくり方を聞いたら、高貴な人たちはきっと食べたがらないかもしれない。またこの頃、パスタを食べるための道具はなく、その食べ方は、大きい皿にゆで上げたパスタを盛りつけ、その皿を膝に置いて、パスタを指でつまみ上げ、頭のあたりまでかかげて、口を上に向け、パスタを口の中に放り込むという、あまり行儀のよくない食べ方でした。

式武官は、甥っ子に相談して、パスタを足で捏ねずにつくることのできる器械の開発を依頼。それを小耳に挟んだ王妃は、国

賓を招く晩餐会に、パスタを出すことを拒みました。「王様は平気でパスタに指を突っ込んで、指先をソースだらけにして」と嘆く。王妃は式武官を呼んで、生地を捏ねる器械だけでなく、上品にパスタを食べる道具をつくるように命じました。それから式武官の甥はパスタを食べる道具の発明に没頭しました。下品な手づかみを嫌う人は、パスタをナイフに巻きつけて食べる。またナイフを両手に持って、両方のナイフでパスタをつまみ上げて、口に運ぶ人もいる。これらも決して優雅ではない。そこで彼が考えたのがフォークでした。でも当時のフォークは先が尖っていて、肉を刺すための2本歯があるだけの道具で、歯と歯の間があいていて、とてもパスタを巻きつけてすくえるような代物ではありません。もっと歯と歯の間隔を狭くして、歯をもう少し増やせば、パスタをうまく巻きつけることができるのではと考えました。試行錯誤のうえ、思いついたのは、式武官のいついたフランスの宮廷で使われているデザート用に使われていた4本の歯があるフォークでした。すでに17世紀頃にはあったとされる4本歯のフォークは、実用品としてではなく、むしろ装飾品のような存在で、歯先も

尖っていませんでした。

考え出されたフォークは、パスタを優雅に食べるには最適で、急速に普及していきました。またフォークのおかげで、パスタはその後、イタリア料理のディナーのコースに入るくらい料理に昇格したのです。

日本でのフォーク

「熊手様のもの付けて差出し候」福沢諭吉『福翁自伝』。熊手様とは、フォークを指すようで、西洋人は箸を用いず、料理にはフォークが添えられて出てきたというような意味になります。アメリカを渡ったあとに、諭吉は西洋文化を伝えたいという思いから『西洋衣食住』『西洋事情』など数々の本を出版しました。

『西洋衣食住』(1867年)の中で、諭吉は「西洋人は箸を用いず、肉類其の外の品々、大切(おおぎり)に切りて平皿に盛り、銘々の前に並べたるを、右の手に庖丁を以てこれを小さく切り、左の手の肉刺に突掛て食すなり」庖丁はナイフ、肉刺とはフォークのことをあらわしています。スプーンもまたその頃は珍しく「汁ものも矢張平皿に入れ、匕(さじ)にて吸うなり」とスープをスプーンですくって飲む様子が書かれています。まだ日本では、お膳はあってもちゃぶ台はなかった時代に、テーブルにクロスが敷かれナイフ、フォークなどが配置されている西洋の食事台(テーブル)が図入りで紹介されています。

パスタにまつわる名言

「パスタについての第一の真実と言えば、孤独を認めないということではないだろうか。菜の葉のオレッキエッティやスパゲッティ・アッラマトリチャーナはみんなでワ

イワイ食べるものであって、もし仲間なしで食べるとしたら、ひどく憂うつなものだろう」ジャーナリストのオーリオ・ヴェルガーニの言葉

「酒は真ん中、実は底、オリーブ油は上澄みが一番上等だとは、こりゃあ常識だろうが」古代ギリシャ末期の随筆家プルタルコス『食卓歓談集』。食卓を囲んで歓談し合った記録といわれている。ものには、賞味する要領があって、甕からすくう場所によって、味や質が変わってくるのは、どうしてか。空気に触れるかどうかで良し悪しが決まってくるというような内容が議論されていたとか。

おいしいのに貧乏人の食べ物!?

「アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ」
アーリオ(aglio)はにんにく。オーリオ(olio)はオイル。ペペロンチーノ(peperoncino)は唐辛子。具材を並べただけのネーミングですが、イタリアでは具材が少ないことなどから「貧乏人のパスタ」「絶望のパスタ」などと呼ばれていたりします。にんにくは薄切り、種を取った赤唐辛子の輪切りを、オリーブオイルを加えたフライパンに入れてじっくりと炒め、パスタをゆで、ゆで汁をここに少し加えることで、ソースが乳化してトロツとします。最後にゆで上がったパスタを加えて和えます。

(食文家)

参考文献

「料理人たちの饗宴」 桜沢琢海 河出書房新社
「食の名言辞典」 島崎とみ子(諭吉) 東京書籍
守津早苗(プルタルコス)
「パスタ万歳!」 マルコ・モナーリ編
菅野麻子訳 ベルタ出版

総務

一般財団法人製粉振興会理事会を開催

本会は、6月13日(株)鉄鋼会館において、農林水産省政策統括官付貿易業務課牛草課長のご臨席のもと第169回理事会を開催し、次の議案を審議し決定しました。

(決議事項)

第1号議案 第53事業年度事業計画に関する件

第2号議案 第53事業年度予算に関する件

第3号議案 小麦粉製造業の構造改善事業等助成要綱、構造改善事業助成要領及び天災調整金交付事業実施要領の取扱いに関する件

(報告事項) 職務執行状況報告に関する件

なお、次回の定時理事会は8月2日、評議員会は8月22日にそれぞれ(株)鉄鋼会館において開催する予定です。

業務日誌

★「第54回製粉教室」を開催

本年度の製粉教室は、下記のとおり開催し成功裏に終わりました。

第54回製粉教室講義科目等

日時：平成30年6月4日(月)～6月12日(火)(7日間)
場所：製粉会館5階会議室・2階大麦サポーターズキッチン

日	時間	演題	講師
6/4 (月) 1日目	～10:10	受付	一般財団法人 製粉振興会 理事長 梶島 達也氏 農林水産省 政策統括官付 貿易業務課 課長 牛草 哲朗氏 農林水産省 政策統括官付 穀物課 課長 堺田 輝也氏 製粉協会 専務理事 佐々木 康雄氏 一般財団法人 日本穀物検定協会 東京分析センターセンター長 松倉 潮氏
	10:15～10:25(10分)	受講に当たっての留意事項説明	
	10:30～10:40(10分)	開講式	
	10:50～12:00(70分)	麦をめぐる事情について	
	13:00～13:50(50分)	麦の生産をめぐる状況について	
	14:00～15:20(80分)	製粉産業の現状と社会的役割	
	15:30～16:50(80分)	めん類製造業の概況について	
	17:00～17:30	記念撮影(鉄鋼会館704号室)	
	17:30～19:30	懇親会(同上)	
6/5 (火) 2日目	9:10～10:30(80分)	パン産業の概要	一般社団法人 日本パン工業会 専務理事 中峯 准一氏
	10:40～12:00(80分)	プレミックス製造業の概況	日本製粉(株) 生産・技術部 生産管理グループ 井上 茂則氏
	13:00～14:10(70分)	パスタ産業について	マ・マ・マカロニ(株) 常務取締役 生産本部長 飯塚 茂雄氏
	14:20～15:30(70分)	ビスケット製造業の概況	一般社団法人 全国ビスケット協会 技術委員長 井上 琢也氏
	15:40～16:50(70分)	即席めん製造業の概況	一般社団法人 日本即席食品工業協会 専務理事 任田 耕一氏
6/6 (水) 3日目	9:00～12:00(180分)	海外の製粉会社の動向と製粉企業における品質保証と研究開発No.1～No.36	一般財団法人 製粉振興会 参与 長尾 精一氏
	9:00～12:00(180分)	☆製めん実習(2階大麦サポーターズキッチン) No.37～No.66	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 新納 多恵氏
	13:00～16:00(180分)	海外の製粉会社の動向と製粉企業における品質保証と研究開発No.37～No.66	一般財団法人 製粉振興会 参与 長尾 精一氏
	13:00～16:00(180分)	☆製めん実習(2階大麦サポーターズキッチン) No.1～No.36	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 新納 多恵氏
6/7 (木) 4日目	9:30～16:00(330分)	小麦・小麦粉の特性と試験法(講義：製粉会館5階・実習：製粉研究所) No.1～No.36	製粉協会 製粉研究所 所長 坂井 憲一氏
	9:30～16:00(330分)	製パン実習(2階大麦サポーターズキッチン) No.37～No.66	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 金井 幹法氏
6/8 (金) 5日目	9:30～16:00(330分)	小麦・小麦粉の特性と試験法(講義：製粉会館5階・実習：製粉研究所) No.37～No.66	製粉協会 製粉研究所 所長 坂井 憲一氏
	9:30～16:00(330分)	製パン実習(2階大麦サポーターズキッチン) No.1～No.36	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 金井 幹法氏
6/11 (月) 6日目	9:10～10:30(80分)	食品の安全性について	一般財団法人 食品産業センター 技術環境部長 富松 徹氏
	10:40～12:00(80分)	製パンを科学する	一般社団法人 日本パン技術研究所 常務理事 所長 井上 好文氏
	13:00～14:10(70分)	製粉製造技術の原理と最近の動向	ビューラー(無錫)コマースル社 製粉技術部長 Philipp Fritschi氏
	14:20～15:30(70分)	製粉企業の原価計算	千葉製粉(株) 管理本部 副本部長 能勢 信幸氏
	15:40～16:50(70分)	ITをビジネスにどう活用するか	NTTコミュニケーションズ(株) 理事 営業推進部門長 倉田 正芳氏
6/12 (火) 7日目	9:00～10:30(90分)	食品表示制度の概要	公立大学法人 宮城大学 名誉教授 池戸 重信氏
	10:40～11:30(50分)	効果測定	
	11:40～12:00(20分)	閉講式	

▼第54回製粉教室の受講生



▼理事長のあいさつ



▼講義風景



▼実習風景(スポンジケーキ)



▼実習風景(うどん)



▼講義風景(製粉協会・製粉研究所)



▼講義風景



★第54回製粉教室・農林水産省の講義の概要

1 麦をめぐる事情について(政策統括官付貿易業務課)

＜食料・農業・農村基本法及び食糧法における関連規定＞

食料・農業・農村基本法は、食料・農業・農村に関する基本的理念と政策の方向性を定めた法律で、第2条第2項において、「国民に対する食料の安定的な供給については、国内の農業生産の増大を図ることを基本とし、これと輸入及び備蓄とを適切に組み合わせて行われなければならない」と規定されている。

また、食糧法において、麦は主要食糧と位置付けられ、同法では麦の国家貿易に関する基本的な方針についても規定されている。具体的には、第2条第3項において、「政府は、麦の需給及び価格の安定を図るため、麦の需給の適確な見通しを策定し、これに基づき、麦の供給が不足する事態に備えた備蓄の円滑な運営を図るとともに、麦の適切な輸入及び売渡しを行うものとする」と規定されており、第42条及び第43条では一般輸入方式とSBS輸入方式について定められている。

＜「麦の需給に関する見通し」の概要＞

改正食糧法に基づき、平成19年度から、麦についても米と同様に政府が需給見通しを策定している。この需給見通しは、国家貿易の運営の基本になるもので、毎年3月末に食糧部会で審議いただき決定・公表している。平成30年度の食糧用小麦の需給見通しは、小麦の1人当たりの年間消費量が31～33kgで安定的に推移していること等を踏まえ、総需要量を過去7年平均の573万トン、国内産麦流通量を83万トン、米粉用国内産米流通量を3万トン、外国産麦輸入量を総需要量から国内産麦流通量と米粉用国内産米流通量を差し引いた487万トンと見通している。また、これらを基に、不測の事態等に備えて備蓄する外国産麦の備蓄目標数量を93万トンと見通している。

＜小麦の流通の概要＞

小麦は需要量の約9割を外国から輸入しており、国内産小麦は民間流通により取引されている。国内産小麦では量的又は質的に満たせない需要分について、政府が国家貿易により外国産小麦を計画的に輸入し、需要者に売り渡している。国家貿易の輸入量は約500万トンで、内訳は、米国産5割、カナダ産3割、豪州産2割となっている。

また、米とは異なり、麦は製粉する必要があるため、最終的にパンや麺として消費するため、各種の加工工程を経て流通している。

＜小麦の種類と用途＞

小麦の種類は、小麦粉の種類・用途に応じて異なっており、たんぱく質の量によって、強力粉(パン用)、準強力粉(中華麺用)、中力粉(うどん用)、薄力粉(菓子用)に分類される。外国産小麦の主要な銘柄は、カナダ産1CW、米国産DNS、米国産HRW、豪州産ASW、米国産WWである。国内産小麦は、ほとんどが日本麺用品種として使用されるが、最近では、パン用品種も増加している。

＜内産小麦の作付面積及び収穫量＞

小麦の作付面積は、近年、横ばい傾向となっており、約21万ha前後で推移している。小麦は、北海道では輪作体系の基幹作物、都府県では水田の裏作物として重要であるが、排水対策など難しい面もあり、面積は増えていない状況にある。単収は、天候に左右されることから、年によって変動が大きい。

＜国内産麦の取引の仕組み、取引価格の動向等＞

国内産麦は、需要に応じた計画的生産を促進するため、収穫の前年(は種前)に生産者と実需者間で契約を結び、その契約に基づき取引が行われている。販売予定数量の3割について入札を行い、残りの7割については、入札で形成された価格を基本とする相対取引が行われている。ここ数年、国内産麦の品質が向上し、また消費者の国産に対するニーズも高いことから、生産数量より購入

希望数量が多くなる状況が生じている。

また、近年、地域の関係者が一体となって、地域食文化のブランド化と結びつけた新品種の導入・普及の動きが拡大している。例えば、福岡県では、博多のとんこつラーメン用の品種（ラー麦）や、長崎県では、ちゃんぽん用の品種（長崎ちゃん麦）が普及している。

国内産小麦の取引価格については、品質や各産地の需給状況等を反映して、銘柄によって価格に差があるが、30年産の全銘柄加重平均価格の落札価格は53,624円／トンであった。国内産小麦の価格は、外国産小麦の価格に比べ概ね低い水準で推移してきたが、近年、外国産小麦の価格が低下傾向で推移したことを受け、30年産についてはそれを上回る状況となった。

＜麦の国境措置＞

ガット・ウルグアイ・ラウンド合意(WTO協定)の結果、小麦及び大麦については、輸入数量(カレント・アクセス数量)やマークアップ(小麦の国際約束上限：45.2円/kg)が設定されており、これに基づき国家貿易による外国産麦の輸入を実施している。

＜外国産麦の輸入と売渡＞

国が製粉企業等からの買受申込みを取りまとめ、一括して輸入・販売する一般輸入方式と、予め需要者及び輸入業者が結びつき、事業者が輸入銘柄、輸入港及び輸入時期等を選択するSBS輸入方式の2種類がある。

食糧用小麦の輸入・販売量の太宗は、一般輸入方式となっており、実需者からの買受申込みに応じて買入入札を実施し、入札によって決定した輸入業者を通じて輸入している。

輸入小麦の政府売渡価格は、過去の一定期間における輸入価格の平均値にマークアップを上乗せした価格とし、年2回(4月期、10月期)価格改定しており、直近の30年4月期の政府売渡価格は、前期に比べ+3.5%の引上げとなった。

また、製粉業の競争力を強化する観点から、製粉企業等が原料調達においてより創意工夫を発揮できるよう、平成29年度にSBSⅢを新設した。これは、全ての銘柄を対象に本船、コンテナ輸入どちらでも輸入が可能なる仕組みである。29年度は、年間20万トンの枠を設定したが、枠数量の全量が消化された。

＜食糧麦備蓄対策事業＞

外国産食糧用小麦は、平成22年10月以降、輸入した小麦を国が直ちに製粉企業等に販売し、製粉企業等が一定期間備蓄している。国は、製粉企業等が2.3か月分の外国産食糧用小麦の備蓄を行った場合、1.8か月分の保管経費を助成している。なお、備蓄水準については、米・加・豪3国以外からの代替輸入に4.3か月要することから、既契約分の2か月を差し引いた2.3か月分としている。

＜穀物の国際需給の動向＞

2017/18年度の小麦の生産量は、干ばつの影響を受けた米国・豪州等で減少するものの、作柄に恵まれたロシア、インド、EU等で増加が見込まれることから、前年度を上回ると見込みとなっている。また、消費量も、前年度を上回ると見込まれるが、世界的に豊富な生産量を背景に、期末在庫率は36.2%に上昇する見込みとなっている。

＜製粉企業の現状＞

日本には、28年度末時点で製粉企業81社(102工場)が存在し、大手製粉4社で生産シェアの約8割を占めている。近年における製粉企業数は、減少傾向で推移しているが、特に、平成16年度以前の減少が大きい。

大手製粉は、臨海部に集約した大型工場で24時間操業しており、稼働率は、米国・韓国に匹敵する水準にある。一方、中小製粉は、全体的にみれば、加工数量が少ないほど稼働率が低くなる傾向にあり、生産性の低い工場が乱立している。

＜国際関係の動向＞

世界のグローバル化が進んで、国と国との関係が密接になっており、多国間の協定(WTO)を

補完するものとして、1990年代以降、EPA・FTAの数は急速に増加している。

日EU・EPAについては、平成29年12月に交渉が妥結され、今後、署名、承認、発効の手續きが行われる予定である。

TPP協定については、米国の離脱があったが、米国を除く11カ国において、TPPの早期発効を求める動きがあり、平成30年3月にチリでTPP11が署名された。現在、早期の発効に向けて、各国で国内承認手續きが行われている。

<TPP：小麦の合意内容>

小麦については、現行の国家貿易制度を維持するとともに、枠外税率を維持した。既存のWTO枠に加え、カナダ、豪州に国別枠を新設し、また、既存のWTO枠内のマークアップを9年目までに45%削減し、新設する国別枠内のマークアップも同じ水準に設定した。国別枠内に限り、主要5銘柄以外の小麦を輸入する場合には、マークアップを9年目までに50%削減した水準に設定した。

<日EU・EPA：小麦の合意内容>

小麦については、現行の国家貿易制度を維持するとともに、枠外税率を維持した。ごく少量の関税割当枠(EU枠)を設定し、また、枠内マークアップを段階的に9年目までに45%削減することとした。また、小麦粉調製品については、関税割当枠(EU枠)を設定し、パスタ(マカロニ・スパゲティ)、ビスケット等の加工品については、関税撤廃するものの、長期の撤廃期間を確保した。

<総合的なTPP等関連政策大綱>

TPP及び日EU・EPAへの対応として、29年11月に決定された「総合的なTPP等関連政策大綱」に基づき、各対策を実施していくこととしている。麦については、経営安定・安定供給のための備えとして、引き続き、経営所得安定対策を着実に実施し、また、日EU・EPAにおけるパスタ・菓子等の関税撤廃に関しては、国境措置の整合性確保の観点から、小麦のマークアップの実質的撤廃(パスタ原料)・引下げを行うこととしている。

<農業競争力強化支援法>

29年8月に、良質で低廉な農業資材の供給や農産物流通等の合理化といった農業者の努力だけでは実現できない構造的な課題などを解決するため、「農業競争力強化支援法」が施行された。製造・加工業も高い生産性が確保されるよう、業界再編等を促進することとして、その支援措置として、公庫の長期低利融資や税制の特例措置が設けられている。

2 麦の生産をめぐる状況について(政策統括官付穀物課)

<麦の種類・用途>

我が国では、小麦(うどん、パン、菓子)、二条大麦(ビール、焼酎)、六条大麦(押麦、麦茶)、はだか麦(麦味噌)の4麦を生産。食用麦については小麦の約9割、大麦・裸麦の7割を輸入に依存している。

<世界の小麦の貿易動向>

世界の小麦の2017/18の生産量は7.6億トンで、EU、中国、インド、ロシア、米国、カナダ、ウクライナなどが上位を占めている。輸出量は、1.8億トンで、ロシア、米国、EU、カナダが上位を占めている。輸入については、日本は世界の輸入量全体の3%を占め、主に米国、カナダ、豪州から小麦を輸入している。

<たんばく含有量による小麦の種類・用途>

原料として使用される小麦の種類は、小麦粉の種類・用途に応じて異なっているところ。小麦粉の種類は、たんばく質の量によって、強力粉(パン用)、準強力粉(中華麺用)、中力粉(うどん用)、薄力粉(菓子用)に分類(その他、スパゲッティ用のデュラム・セモリナがある)されている。

輸入されている主な銘柄は、強力粉用(米国DNS、カナダ1CW)、準強力粉用(米国HRW)、中力

粉用(豪州ASW)、薄力粉用(米国WW)。

＜国内産小麦と外国産小麦の流通＞

国内産麦は、平成10年5月の新たな麦政策大綱において、従来の政府無制限買入制度から平成12年度より民間流通制度への移行が決定され、平成17年産からは国内産麦の全量が民間流通に移行し、平成19年度より政府買入制度は廃止。

外国産食料用小麦は、国が代表的銘柄を一括して買い付けて、国内製粉企業に売り渡す一般輸入方式とあらかじめ製粉企業及び輸入業者が結びつき、輸入銘柄、輸入港及び輸入時期等を選択して輸入するSBS方式等がある。枠外輸入については、55円/kgの枠外税率を支払わなければならない。

＜小麦の用途別需要量＞

年間約600万トンの国内消費量のうち、約8割が小麦粉となり、残りがふすまと言われる副産物。小麦粉は、主にパン用、めん用、菓子用に使用されている。また、ふすまはほとんどが飼料用に仕向けられている。

＜我が国と諸外国の食料自給率＞

カナダ、オーストラリア、フランス、アメリカ等の輸出が多い国の食料自給率は100%を超えている中であって、我が国の食料自給率は、先進国中最低水準。

＜昭和40年度以降の食料自給率の推移＞

我が国の食料自給率は、自給率の高い米の消費が減少し、飼料や原料を海外に依存している畜産物や油脂類の消費量が増えてきたことから、カロリーベースでは、昭和40年度の73%から長期的に低下傾向で推移してきたが、近年では、横ばい傾向で推移(平成28年度は38%)。

＜我が国のカロリーベースと生産額ベースの自給率＞

品目ごとに示しており、小麦についてはカロリーベース、生産額ベースともに平成28年度では12%となっている。

＜我が国農業の直面する現実＞

基幹的農業従事者数は、平成7年の256万人から平成27年の175万人に減少、平均年齢は平成27年は67歳と高齢化しており、我が国の農業、農村は、農業所得や農業経営体の減少、高齢化に直面している。

＜国内産麦の生産者数及び生産費の状況＞

販売目的で麦を作付けた経営体は、平成17年からの10年間で約4割まで減少しているが、一方で作付面積は約1.1倍に増加。また、一戸あたりの経営面積は小麦で2.5倍、大麦で2.6倍に拡大している。

＜国内産麦の作付面積及び収穫量の推移等＞

麦の作付面積については、戦後、米がまだ完全自給されていない昭和30年代まで、米の代用食料として大麦(押し麦)や小麦(すいとん、うどん用)の生産が広く普及していたため、約160～180万haで推移。その後、麦の収穫前に田植えを行う水稲品種(コシヒカリ等)の普及等により、水田の裏作麦の作付けなどが大きく減少し、近年の4麦の作付面積は、約27万haで推移。

麦は、北海道畑作においては、輪作体系を支える基幹作物、都府県においては、水田作における転作・裏作作物として、各産地の作付体系を維持する上で重要な作物である。また、作付けは、北海道では3/4が畑地であるのに対し、都府県では9割が田となっており、作付面積は横ばい傾向。

収穫量については、戦後、約400万トン記録したこともあったが、近年では、小麦では約80～100万トン程度で推移。最近の麦については、湿害等に起因する低収量といった課題が顕在化している地域もあり、作付面積は横ばい傾向。一方、収穫期の降雨等の天候の影響により単収の振れが大きく、収穫量は不安定。

＜各産地における作付体系＞

北海道畑作においては、連作障害等を回避するため、十勝地方では4輪作、オホーツク地方で

は3輪作が主に行われており、麦は輪作体系を維持するために欠かせない作物となっている。

都府県における、2年3作物体系とは、水田において稲-麦-大豆(そば等の場合もある)のように、2年間に3作物を栽培する作付体系のこと。関東以西の温暖な地域では、水田を団地的(農地のグループ)にローテーションさせて、畑作物である麦や大豆の湿害を防止する栽培方法として広く実施。麦は全国の水田作地帯における転作・裏作作物としても重要な品目となっており、水田作の北関東及び九州等麦の主産地においては、麦は米に次ぐ作付面積。

<小麦の直接労働時間及び生産費>

小麦の10a当たり作業時間は作業の機械化の進展等により年々減少してきており、28年産の直接労働時間は3.27時間。1経営体当たりの作付規模が最大の北海道では3時間を切っており、労働時間が最も少なくなっている。

小麦の10a当たり生産費は6万円程度で推移。労働時間の短縮により生産費に占める労働費は減少傾向であるが、一方で物財費は上昇傾向。

<小麦の生育ステージ(主要な農作業)及び主な作付品種>

北海道の秋まき小麦、春まき小麦、九州地方の生育ステージと主要な作業、水田裏作の作付体系例等を図で説明(省略)。

また、各産地における主な作付品種(平成28年産)を紹介、特に北海道きたほなみ(日本麺用)は小麦の全国作付面積の43%を占め日本を代表する品種である。また、最近では、パン・中華めん用の品種も増加している。(例、北海道 春よ恋、ゆめちから)

<国内産麦の主要銘柄の取引価格の推移>

国内産小麦の主要用途である日本麺用の小麦の取引価格は、27年産までは一部銘柄を除き、概ね外国産小麦より低い価格で取引されていたが、28年産以降は一部銘柄を除き、概ね外国産小麦と同水準。一方、パン用の国内産小麦の取引価格は、25年産までは外国産小麦よりも高値で取引されているものが多かったが、26年産以降は外国産小麦と同等の水準か、やや高い価格で取引。

<近年の国産小麦に対する実需ニーズの高まりについて>

国産小麦については、価格面で外国産と比べても使いやすい状況であることや、消費者の国産志向の高まりを受けて、国産小麦を使った商品の開発や原料を国産小麦に切り替える事例が増えつつあり、国産麦に対する実需ニーズの高まりが見られる。

<国内産麦の需給動向について>

国内産麦の需給については、大麦は従来より購入希望数量が販売予定数量を上回る状況が続いていたが、国産小麦の需要の拡大を受けて、28年産以降は小麦についても購入希望数量が販売予定数量を上回る状況(逆ミスマッチ)となった。30年産についても4麦全体で購入希望数量が販売予定数量を85千トン程度上回る状況となっている。

<麦作における課題と対応策>

国産小麦については、実需者からの生産拡大の要望が強い一方、収量・品質のバラツキといった課題も指摘されているところ。需要に応じた生産に向けては、これらの課題を着実に解決していくことが重要。

- ① 品質・単収の安定化・向上
 - 葉色診断に基づいた適切な追肥によるたんぱく含有率の安定化・向上
 - 排水対策の実施による単収の安定化・向上
- ② 新品種の導入・円滑な品種転換
 - 実需者と連携した、高単収品種への円滑な品種転換
- ③ 麦作面積の拡大
 - 産地の作付体系の工夫等による麦作付面積の拡大

<麦生産における(品質・単収安定のバラツキ)>

国産小麦は、湿害・病虫害により、日本麺用等として広く用いられているオーストラリア産小

麦(ASW)に比べてタンパク含有率のバラツキが大きく、製麺適性が劣るなどの品質上の課題が存在。麦は追肥が可能な作物であることから、生育途中で葉色による生育診断を行い、必要量を追肥することで、たんぱく含有率の安定化・向上を図ることが可能。

<品質・単収の安定化・向上に向けた技術等(特に湿害防止対策)>

麦は湿害に弱いことから、特に水田作においては排水対策の取組が重要。実際に、弾丸暗きよ等の排水対策が徹底されている地域では、高い単収水準を実現。

タンパク含有量のばらつきを抑制するためには、適期・適量の追肥を行うことが重要。このため、土壌分析や葉色の診断に基づいた施肥管理を推進。また、大豆用に開発された技術を改良して麦等へ活用。平高畝を作りながら同時に播種を行うことにより、作業効率とともに、碎土性と出芽率が向上。

<収量・品質の向上に向けた小麦新品種の導入>

パン・中華麺用については、近年、優良な新品種の開発・導入され普及が進みつつあり、国産小麦を使用した製品も増えつつあるが、更なる国産需要の拡大に向けて、引き続き、収量・品質の高位安定化に繋がる品種の開発・導入を推進。この他、日本麺用等についても従来品種よりも高い収量、複数の病気抵抗性を有する品種の開発・導入を推進。

<パン・中華麺用小麦の生産拡大に向けた取組>

小麦は、日本麺用で国内産の使用割合が高く、パン・中華麺用等で国内産の伸びる余地が大きいところ。近年、春まき品種より多収の秋まき品種のパン・中華麺用新品種の開発・導入が進み、小麦作付面積に占めるパン・中華麺用品種の割合は10年間で3倍に増加。

今後、こうした新品種を活用したパン・中華麺用途への供給拡大が期待されること。

<大麦新品種の導入>

焼酎用、麦茶用といった用途別の加工適性や収量性に優れた品種、機能性成分や新たな品種特性を有する品種の開発・導入が進められている。

例えば、健康維持機能を有する水溶性食物繊維であるβ-グルカンの含有量が従来品種の2~3倍と高く、粉にしてパン・菓子・麺類などに利用することが可能な二条はだか麦のビューファイバーなど。

<新品種の導入による収量の単収の増加(北海道の例)>

北海道では、1960年代以降、継続的に新品種が導入されており、近年では「ホクシン」から新品種「きたほなみ」へ切り替え。収量性の高い新品種の導入により北海道の単収は増加傾向で推移。

<地域の食文化と結びつけた小麦新品種の導入事例>

近年、地域の関係者が一体となって、地域食文化のブランド化と結びつけた新品種の導入・普及の動きが拡大。福岡県では、地元の製粉業者、ラーメン店、生産者等と連携し、実需者ニーズを反映したラーメン専用品種「ちくしW2号(H20年育成)」(ラー麦)の導入を推進。香川県では、製粉業者、製めん業者、生産者等と連携し、さぬきうどんに適した「さぬきの夢2009(H22年育成)」の導入を推進。

<食料・農業・農村基本計画(平成27年3月閣議決定)>

食料・農業・農村基本法(平成11年7月制定)に基づき策定。

今後10年程度先までの施策の方向性等を示す、農政の中長期的なビジョンで概ね5年ごとに見直しする。

平成27年3月末に閣議決定された新たな「食料・農業・農村基本計画」において、食料自給率の目標は実現可能性を考慮して、平成37年度にカロリーベース45%を設定。また、平成37年度における生産努力目標を小麦は95万トン、大麦・はだか麦は22万トンと設定。

当該目標達成に向けて、新品種・新技術の開発・導入、輪作体系の最適化、排水対策等による収量・品質の高位安定化などを「克服すべき課題」として掲げているところ。

業界ニュース

★全粉協第58回通常総会を開催

協同組合全国製粉協議会(会長 阿部晃造)は、6月21日(木)東京・KKRホテル東京において第58回通常総会を開催しました。

総会では、平成29年度事業報告及び決算関係並びに平成30年度事業計画及び収支予算等について提案し、原案通り可決承認されました。

また、理事の補選が行われ、新たに理事・専務理事として青木勉(全粉協事務局)が選任され

ました。総会終了後、農林水産省、関係団体、報道関係者等多数のご臨席の下、懇親会が開催され、阿部会長の挨拶、農林水産省政策統括官付岩濱農産部長、近藤製粉協会会長の来賓ご挨拶、梶島製粉振興会理事長の乾杯の音頭で和やかに懇親会が進められ時間を超過するも中小の結束を誓い合い、盛会裏に終了しました。

【東京・青木】

★日本初の国産麦アンテナショップ「むぎくらべ」がオープン

一般社団法人全国小麦改良協会(会長 渡辺好明)は、7月2日(月)東京都千代田区神田小川町で日本初の国産麦のアンテナショップ「むぎくらべ」のオープンセレモニーを開催し、多数の関係者・報道陣が集まりました。

「むぎくらべ」は、地方から全国へ国産麦(小麦・大麦・はだか麦)を使用したパン・麺・菓子を発信したい事業者のための週替わりPRスペースとしてオープンしました。

渡辺会長は、「日本で初となる国産麦のアンテナショップ。かつて、日本ではラーメンやパンに向く麦は作れないと言われたが、そういうことはなくなった。日本の麦は需要が高くなり、逆ミスマッチと呼ばれる需要に供給が追いつか

ない場面を迎えている。需要は高まる傾向は続くと思われる。そのため、作る人、加工する人、販売する人をつなぎ、フードチェーンを作っていく必要がある」と挨拶しました。

来賓の上月良祐農林水産大臣政務官は、「これまでの農業は良い製品を作ることに一生懸命だったが、これからはどう加工し、どう売ることが大事。日本の農業の発展のきっかけになれば」と挨拶しました。

「むぎくらべ」は、出展費用無料、配送料無料で、箸、スプーン、食器なども用意されたアンテナショップで、国産麦(小麦、大麦、はだか麦)を50%以上使用したパン・麺・菓子などのPRに利用できます。(詳細は<http://mugikurabe.com/>)

【東京・中村】

事業者の皆さん 来年10月1日から始まる消費税の **軽減税率**

準備していただきたいことがあります。

標準税率 **10%** と、飲食品等に係る **軽減税率 8%** について
(酒類・外食を除く)

- ① 帳簿・請求書・レシート等の記載を税率ごとに区分することが必要となります。
- ② レジや受発注システムの導入・改修が必要になることがあります。

消費税軽減税率制度説明会 を全国で開催しています。ぜひご参加下さい。

開催日時、場所については **軽減税率説明会** 検索

■レジの導入等を支援する補助金について知りたい方は **軽減税率対策補助金** 検索

■軽減税率制度について知りたい方は **軽減税率 国税庁** 検索

業界ニュース

「七夕・そうめんの日」サンプリング — 戻り梅雨あとの好天に恵まれ —

全国乾麺協同組合連合会(会長高尾政秀)では、昭和57年制定した7月7日「七夕・そうめんの日」のイベントとして、今年も全国各地の銘産品のそうめん等を7月6日(製粉会館玄関前)、7日(銀座数寄屋橋公園)の2日間、サンプリングを実施した。今年、関東地区の梅雨明けが早く、サンプリング当日の天気心配をしないで済むと思っていたところ、台風7号の発生で天気予報にくぎ付けにされた。例年の通りサンプリングの気苦労は、何はさておき当日の天気。毎年のことではあるが、梅雨の真っ只中の「そうめんの日」のイベント。今年も「願いが天に届いたのか7日は、雨は降らずムシムシと、時には日差しが射す日和。乾めん業界で言う「そうめん日和」であった。屋外イベントの難しさを毎年感じている。会場となる銀座数寄屋橋公園では、サンプリングの準備も順調に進み、乾めんの風袋を利用した手作りの七夕飾り、会場を取り巻くように飾られた各地ブランド名を染め抜いた幟がはためき、七夕らしいイベント会場の雰囲気が出された。時折、太陽が覗いた時

などは短冊が輝き、サンプリング会場を、更に華やかにしていた。歩行者も足を止め、会場に見入っていた。サンプリングは、今年も同じ7月7日を「乾しいたけの日」と決めている乾しいたけ業界とコラボして実施した。サンプリングの開始は正午。正午前には、ゆるキャラで人気のくまモン(熊本)、めじろん(大分)、乾しいたけ貴婦人(乾しいたけ業界)が応援に駆け付け、会場には、100人を超える長蛇の列ができた。北館全乾麺・KFC会長の合図で、正午キッカリにサンプリングを開始。会場は、土曜日でもあって家族連れも多く、そうめん・乾しいたけのプレゼントに笑顔が溢れていた。全国乾麺協同組合連合会と染め抜かれたハッピーを着用、汗だくでサンプリングを行った。サンプリングは、全国各地の銘産品のそうめん等と団扇と葉をセット。これを協賛一般財団法人製粉振興会の袋に入れサンプリングを盛会裡に終了した。「そうめんの日」のサンプリングの継続と成功は、毎年のことであるが、大手製粉4社の若手社員の助っ人の力が大きい。サンプリングは前日の7月6日にも、製粉会館玄関前でプレサンプリングを実施。こちらも恒例となっ



— 「サンプリングを始めま〜す」 —



— 製粉会館でも7月6日プレサンプリング —

業界ニュース

ていることから、サンプリング開始正午の15分前頃からサラリーマンを中心に列ができた。今年は小雨が降る中、昼休みを利用しての人通りが心配されたが、開始前から長蛇の列ができ主催者を喜ばせた。プレサンプリングも年々好評で、恒例行事となりつつある。用意したサンプル総数は、2日間で13,000食(1食：100g)。全国乾麺協同組合連合会では、七夕にそうめんを食べ「願い事が叶う」という習慣づけをしたいと訴え、7月7日を「そうめんの日」と定めている。そこで、七夕・そうめんの日に「何故、七夕にそうめんを食べるの・・・?」といった質問を受けることが多い。その由来について、平安の頃から五節句の七夕にそうめんを食べると願い事が叶うといったことから、例えば「疫病にかからない」「ハタ織りが上達する」「縁結び」等と言われ、当時の貴族も庶民もこぞって、「七夕にそうめん」を食べる習慣があったという記述から引用していると説明。現代にこ

の「平安」の習慣を、再び呼び起こし、「七夕にそうめん」を食べよう推進している。とサンプリング会場で熱っぽく訴えた。新たな取り組みとして、6月30日の「夏越し」に「そうめんを食べよう」と飲食店等へ協力を訴え、7月7日「そうめんの日」に繋げたい。

【東京・安藤】



— くまモン&めじろんの応援団 —



— 「七夕そうめん」をどうぞ —



— メジロンがサンプリング —



世界 (1) 2018/19年度の小麦は生産が7.42億t、消費が7.46億t(食用5.21億t)か。

前年度比で生産は1,590万t減、消費は520万t増(食用は790万t増)。期末在庫は320万t減の2.58億t(主要8輸出国計は780万t減の7,520万t)、貿易は120万t増の1.77億t。生産はオーストラリアが310万t増の2,430万tで、アフリカも微増の2,770万tだが、アメリカ(4,650万t)、中国(1,287億t)、インド(9,200万t)、ロシア(7,450万t)など減少する国が多い。輸入はインドネシア(1,250万t)、エジプト(1,220万t)、ブラジル(770万t)、バングラデシュ(630万t)、フィリピン(570万t)が高レベルで推移し、ナイジェリア(520万t)とサウジアラビア(380万t)が増加傾向。輸出はカナダが少し増え、アメリカ、EU-28、オーストラリアが回復するが、前年度より減る国も多い[表1~3]。(IGC-GMR・488/18)

(2) 2018/19年度のバイオ燃料用穀物消費は前年度比1.2%増の1.73億tか。

工業用穀物全消費は3.0%増の3.69億t。バイオ燃料用はアメリカが1.44億t、小麦が720万t。澱粉用は640万t増の1.38億t[表4、5]。

(IGC-GMR・488/18)

(3) 2018/19年度の小麦粉貿易量(小麦換算)は前年度とほぼ同量の1,700万tか。

年々増えていた近東アジアの輸入量が微減の400万t(混乱が続くイラクも微減の270万t)。サハラ以南アフリカはコスト高で2017/18年度にこれまでの増加傾向から減少に転じたが、需要増で2018/19年度は304万tに回復。輸出はトルコが微減の520万t、カザフスタン(335万t)とアルゼンチン(114万t)は前年度並み[表6]。

(IGC-GMR・488/18)

(4) パスタ消費量は2年連続で増加。

Nielsen社によると、世界のパスタ販売量は2016年の前年比2.3%増に続き、2017年も0.6%増。国際パスタ協会は消費者の健康志向に加え、有機、全粒小麦、グルテンフリーなどの新製品が消費を刺激し、消費者が伝統的なパスタに新しい良さを再発見したと見ている。前年比増加率はアジアが8.6%、アフリカが2.6%と高いが、ヨーロッパでも増加傾向で、1人平均消費量はフランスが8.1kg、ドイツが7.7kgで、イギリス(3.5kg)は少ないが1974年のほぼ3倍。アメリカが最大の市場(270万t)で1人当たり約9kgだが、イタリアは140万tで1人当たりは23.5kgと多い。1人当たり消費量が多い国はチュニジア17kg、ベネズエラ12kg、ギリシャ11.1kg、チリ9.4kg、アルゼンチン、トルコ、イランが8.5~8.7kg、ポルトガルとチェコが6.5kg、ブラジルが5.8kgで、ブラジルの消費量は世界3位の120万t。

(World-Grain.com・5/25/18)



アメリカ (1) 2018/19年度産小麦生産量は前年度より少し多い4,972万tか。

作付と単収が少し増えるので、不作だった前年度比4.9%増(前々年度比は20.9%減)。輸出も微増の2585万t[表7、8]。(USDA)

(2) 2取引所で小麦取引価格幅を拡大。

4月13日CMEグループ発表。過去1年の実績を考慮し、CME(シカゴ・マーカントイル取引所)の小麦とKCBT(カンザスシティー商品取引所)のHRW小麦の取引価格幅をbushel当り5.00セント拡大して35.00セントに。

(IGC-GMR・487/18)

(3) 2017年の小麦粉国内消費量は前年比0.9%増の1,961.3万tだが、1人当たり平均は前年とほぼ同じ59.8kg。

人口が0.8%増えたので1人当たり平均は0.1kg増のみで、過去27年間の最低レベル[表9]。

(USDA)

(4) 家庭用小麦粉、パン、パスタの月別平均小売価格は変動。

合衆国労働省発表[表10]。

(USDL)

(5) フレッシュブレッドは伸び悩みだが、大手製パンは積極戦略で好調。

フレッシュブレッドの2018年2月25日までの52週間の売上高は前年同期とほぼ同じ9,119,242,806ドル、販売個数は1.0%減の3,813,246,181[表11]。大手2社は伸びたが3位以下の多くは低迷し、プライベートラベルもシェアが低下の一途。大手は消費者の嗜好変化に対応したスライSPANの新製品が成功しており、クリーンラベル追求もその一つだが、朝食、プレミアム、有機などの新製品も受けている。業界2位のFlower Foods社(本社はジョージア州Thomasville)はWonder、Dave's Killer Bread(D.K.B.)、その他ブランドの取得で製品構成が大きく変化。2015年の有機パンメーカーD.K.B.社の買収で、2017年には朝食用に有機、

非G.M.O.、栄養強化などのレーズンブレッドやベーグルを拡販。D.K.B.はNature's Own、Wonder、Tastykakeと共に、今後数年、成長加速を見込むブランド。4月末にNature's Ownブランドの1品種として手作り風で厚くスライスした非G.M.O.のPerfectly Craftedを白と多穀物で発売。他のNature's Ownブランド同様、人工の保存料、色素、フレーバー、ハイフルクトースコーンシロップ不使用。3位のCampbell Soup社はスナックビジネスに力を入れる一方、フレッシュブレッドも重視。傘下のPepperidge Farm社が製品見直しや新製品発売を推進。Aunt Millie's社(本社はインディアナ州Fort Wayne)はクリーンラベルを志向し、非G.M.O.製品を増やす方向。Pan-O-Gold製パンは消費習慣の変化に注目。パンを買う量が少ないベビーブーマー世代に関心を持たせるため、朝食用に季節アイテムを拡大する戦略。

(WG・36-4/18)

(6) 即席シリアルは売上が大幅減。

[表12]は2017年11月5日までの52週間のデータ。全体の売上高は前年同期比2.3%減、販売量も2.8%減。Post Holdings社を除き大幅減。プライベートラベルも売上高が4.6%、販売個数が2.2%減。

(MBN・96-20/17)

(7) Ardent製粉がAnnex by Ardent Millsを設立し、特殊原材料にも注力。

顧客への特殊原材料提供を目的に、エンマー、ヒトツブコムギ、スペルト、White Sonoraなどの小麦の祖先、ライ麦、大麦、豆類、及びArdent製粉のGreat Plains Quinoa、アマランス、ソバ、テフ、モロコシなど幅広いポートフォリオを担当。全粒、粉、フレーク、ミックス、

クリスピー状など様々な形状の製品を製造、販売し、注文生産にも応ずる。Ardent製粉から全権委託され、アイデア開拓と解決提供を志向。Ardent製粉の粉の顧客をサポートし、新規顧客の要望に応じていく。顧客、農家、大学、研究者などとの連携も重視。(WG・364/18)

(8) Kansas州立大が持続可能な小麦生産へ向けて研究開始。

新ツールField-to-Market FieldPrint Calculatorを用い、州内10戸の農家と共同で窒素施肥や殺虫剤散布の持続可能性への影響を調査開始。(World-Grain.com・4/24/18)

(9) Arcadia Biosciences社はグルテンが少ない小麦を開発し、市販化へ。

同社(カリフォルニア州Davis)はアレルギー誘発性グルテンが75%、全グルテンが60%少ない小麦を開発し、特許申請中。製パンに重要なグルテン量は変わらないという。非営利でセリアック病研究を行うBeyond Celiac(ペンシルベニア州Ambler)によると、アメリカ人の約1%がセリアック病だが、その約6倍の人がグルテンを避ける傾向があるという。Arcadia Biosciences社はそういう人達がパン食を楽しめるようにするため、2018年末までには試験的に挽砕や製パンを行う予定。パスタ用小麦についても同様のことを考慮中。

(World-Grain.com・4/17/18)

(10) Panhandle製粉が小麦胚芽メーカーを買収。

Panhandle製粉はNew Mexico製粉などと共にPHM Brands社(本社はコロラド州Denver)の傘下。Viobin社(イリノイ州Monticello、1936

年創業)買収で成長分野の特殊穀物や油の全国的な供給業者になる。

(World-Grain.com・4/26/18)

(11) Archer Daniels Midland(ADM)社がカリフォルニア州Davisに酵素研究所を開設。中国企業と飼料用酵素を共同開発へ。

世界の多様な市場向けの酵素製品開発を目指し、手始めに中国のQingdao Vland Biotechグループとの共同研究で、飼料用酵素の開発、市販を行う。(World-Grain.com・4/26/18)

(12) Bay State製粉が新研究所を開設。

マサチューセッツ州Quincyの本社敷地内にRothwell GrainEssentials Centerと銘打った研究所を開設。既存の分析、レオロジー、製粉試験を行う部屋を増改築するほか、高繊維小麦研究室、製パン研究室、新分野研究室などを新設し、5月末に完成。

(World-Grain.com・5/4/18)

(13) Barlett製粉がSavage社傘下に。

Savage社(輸送を幅広く行い、アメリカ、カナダ、メキシコ、サウジアラビアに250の拠点を持つ)はBarlett Grain社とBarlett製粉を併合。製粉ビジネスはBarlett製粉のままで行う。Barlett製粉は全米8位でカンザスとノースカロライナ州に3工場あり、小麦粉日産能力1,860t。Barlett Grain社は全米20位の穀物会社。

(World-Grain.com・5/16/18)

(14) メキシコのLa Moderna社がテキサス州Cleburneに最新式パスタ工場を完成。

同社は6工場を持つメキシコ最大のパスタメーカー。初めてアメリカに進出。3月に操業開

始し、月産能力約4,000t。 (MBN・97-2/18)

(15) Mennel製粉が買収で能力拡張。

オハイオ州LoganのKeynes Brothers社(1世紀以上前からの製粉業で、5代目が社長。1工場で小麦粉日産能力390t、カントリーエレベーターが3)を5月に買収。Mennel製粉は5工場で小麦粉日産能力1,855tの全米第9位の製粉会社だが、買収で6工場、2,245tの第8位になり、カントリーエレベーターも10から13に増えて穀物業も拡大。 (World-Grain.com・5/18/18)



イギリス EU離脱は製粉業界にも危機か。

イギリス・アイルランド製粉協会会長によると、アイルランドのパンの80%はイギリスからで、EU離脱で粉の関税が50%になると製粉会社の一部は経営危機に陥りそうだという。離脱は2019年3月29日、21か月の移行期間を経て2020年12月31日完全実施予定。

(World-Grain.com・5/15/18)



イタリア 製粉工場の整理統合は進んだが、まだ小規模工場が多い。

2016年統計によると、358の製粉工場が小麦1,103.1万tから製品775.1万t(普通小麦541.3万tから小麦粉400.6万t、デュラム小麦561.8万tからセモリナと粉374.5万t)を生産。小麦の約60%をフランス、ドイツ、オーストリア、ハンガリーなどのE.U.諸国、及びアメリカとカナダから輸入。普通小麦製粉工場は整理統合が進み、1日の挽砕能力10t以上の工場数は1990年の821から、2000年に356、2010年に259、2014年に233(1日の総挽砕能力28,144t、北部に131、中部に68、

南部に34)に減少。小規模工場が多く、1工場平均年間挽砕能力(16,500t)はイギリス(73,250t)、ドイツ(22,250t)、スペイン(20,000t)より低いが、フランス(9,950t)やポーランド(7,250t)より高い。年間パスタ消費量は約150万tで、アメリカ(約110万t)、ロシア(約95万t)、ブラジル(85万t)、ドイツ(約75万t)より多い。

(WG・36-5/18)



インド 小麦輸入関税を10%引上げて30%に。

2018年5月23日から。

(IGC-GMR・488/18)



インドネシア 製粉工場の稼働率は高いが、競争激化で統合が進むか。

世界4位の2.6億人の人口。1970~98年の製粉業界は4社5工場だったが、2016年には31工場、年間挽砕能力1,140万tになり、2014/15年度の平均稼働率は70%。最大のBogasari製粉がシェア52%、稼働率85%で、ジャカルタ工場3ラインを近代化中。ジャカルタの他社も操業率が上がっており、小麦粉加工品の価格競争が激しく、業界の成長を後押し。2017/18年度の小麦輸入量は1150万t(前年度は1,070万t。オーストラリア48%、カナダ17%、ウクライナ16%、アメリカ11%)。製粉協会は2024/25年度までに製粉能力が1,420万tになると予想。電気料金と人件費の上昇で製粉コストが上がり、市場は比較的安定しているが、弱い通貨ルピアが足を引っ張っている。政府統計局によると、中及び高収入消費者が食事内容を多様化して西洋スタイル食品を食べる量が増えたため、2015/16年度の1人当たり小麦粉消費量は23kg。小麦粉食品の需要

は強く、成長を続けるが、製粉会社間の競争が激しく、効率化が求められ、統合が進むと思われる。2017年1月に小麦粉の輸入関税を5%から10%に引き上げたので、2017/18年度の小麦粉輸入量は前年度の10万tから8.5万tに減り、国内産シェアが99.8%に。(WG・364/18)



**エジプト 2018/19年度産小麦
買上げ価格を前年度比約4%引上げ。**

4月11日政府発表。150kg当たり570~600エジプトポンド(215~226米ドル)に。

(IGC-GMR・487/18)



**オーストラリア 穀物生産者は
将来に向けて投資の意向。**

連邦銀行は農家1,405戸(うち243戸は穀物生産者)の意向を調査。1年以内に畑を増やしたいと考えているのは全農家では9%だが、穀物生産者では19%。インフラ、工場、設備に投資した穀物生産者の割合は2017年に40%だったが、2018年には45%に。穀物生産者の45%が2018年に技術やイノベーションへの投資を増やすという。2017/18年度産はあまり良い状況ではなかったが、穀物生産者はTPPが署名され、収入増で食事への関心が高まることから長期的に穀物は有望と見ており、投資意向が強いと分析。(World-Grain.com・3/28/18)



**カナダ (1) 2018年産小麦の
作付面積は前年比12.8%増か。**

統計局は4月27日に農家の作付け意向を公表。全小麦は前年比12.8%増の2,526万acre、うちパン用春小麦が15.4%増の1,824万acre(サスカチュワン州が17.2%増の810万acre、

アルバータ州が14.7%増の670万acre)、デュラム小麦が11.0%増の578万acre。カノーラは7%減、エン麦も2%減。(Statistics Canada)

(2) グルテンが弱い5品種をCWRS小麦銘柄から他銘柄へ移行。

カナダ穀物庁の小麦銘柄最新化計画で、Canada Western Red Spring小麦に格付けされているAAC Redwater、AC Domain、Muchmore、Vesper、5605 HR CLの5品種はグルテンが弱くて顧客の期待に応えられないのでCanada Northern Hard Red小麦へ移行。生産者や流通への配慮から3年間の猶予期間を経て、2021年8月から実施。

(World-Grain.com・4/23/18)



**ケニア Capwell Industries社
が小麦製粉工場を建設。**

米や豆類の粉、ポリッジ、パスタなどを製造、販売する同社は10億ケニアシリング(1,000万米ドル)で、1日の挽砕能力250tの工場をThikaに建設。

(World-Grain.com・4/26/18)



スイス Bühler社が中国にアジア・太平洋地区工場とR&Dセンターを開設。

4月、江蘇省常州(チャンチョウ)市に。動物栄養と穀物物流を中心に行う。

(World-Grain.com・4/27/18)



中国 (1) ロシアと結ぶ穀物輸送港を建設。

黒竜江(アムール川)沿いのハバロフスクに近い撫遠(フーユワン)で穀物輸送港

建設を開始。第1ステージ(年間取扱量15万t)は2018年9月に完成し、2019年9月までに第2ステージが完成すると年間取扱能力が65万tに。完成によって、ロシア西部のモスクワに近いニコラエスクや東部のハバロフスクと中国が結ばれ、日本海や中国南部へも輸送しやすくなる。建設主体は黒竜江輸送グループなどで、費用は4800万米ドル。近年、黒竜江、山西、河南、広東の各省の会社がロシアで穀物を生産しており、中国への輸送需要が増している。

(World-Grain.com・4/18/18)

(2) 古い小麦を競売で処分。

2018年4月9日発表。2014~16年産政府在庫小麦をt当たり60元(9米ドル)値引きして2,350元(372米ドル)で競売。(IGC-GMR・487/18)



トルコ (1) 小麦粉輸出世界一維持へ努力。

製粉工場1,200のうち707が操業中で、年間小麦粉生産能力は3,000万t、平均稼働率は45%。統計協会によると小麦粉輸出は2000年の35.5万tから2017年には約350万tに増え、IGCは2017/18年度の輸出を545万t(小麦換算)と予測。主な輸出先はイラク、シリア、スーダン、アンゴラ、ソマリア。輸出成功の理由は、①良品質小麦の自給自足と安い黒海沿岸産小麦の活用、②投資による製粉工場の近代化、③物流に有利な地理的位置、④政府の政策と穀物局の役割、⑤堅調なふすま需要、⑥相手国ニーズに応じたフレキシブルな製粉態勢、⑧国の研究開発支援など。USDA予測では、2017/18年度の小麦生産は2,100万t、消費は1,790万tで、輸入小麦は量と品質の調整用に配合。2017/18年度の小麦、小麦粉及び関連製品の輸出は650

万t、輸入は450万t。1990年代の投資競争が2000年代に能力過剰を起し、イラクや中東諸国への輸出が加速したが、その後、160か国に広がる精力的な貿易ネットワーク構築に成功。国内の製粉設備産業の発展も能力向上と近代化に貢献。輸出工場の能力は日産1,500~5,000tで、能力の最大限活用が目標なので、6~8%の適度な利益で仕事をしている。科学・産業・技術省の研究プロジェクトへの資金援助を活用し、主要製粉会社の多くがパイロットベーカーリーを含む研究開発研究所を建設、拡張。大学の一部は製粉会社の人的資源ニーズに合う職業プログラムを作った。これらから、製粉会社は輸出向け品質を保証し、顧客の仕様に合う特注品も作ることが出来ている。ロシア、ウクライナ、カザフスタン、ブルガリアなど小麦供給国と北アフリカ、中東などの粉消費地域の中間にあり、東南アジアへの貿易ルートでもある。小麦粉のほぼ半分は世界第2の輸入国のイラク向けだが、2017年にはアフリカの43か国へ90万t以上を輸出。政府は国内市場保護のため穀物に高い関税を課し、国内と国際価格は格差が大だが、小麦粉輸出奨励のため輸出には加工貿易制度によって小麦輸入関税を免除。東から輸入品を満船で積んでくるので、帰り船の利用で安く輸出できるのも利点。世界最大の配合飼料製造国の一つで、ふすま価格は高い。主な輸出先の不安定な状態が続き、ベーカーリー製品の需要が強いので、輸出国としての役割は続くが、将来は状況が変化しそう[表13、14]。

(World-Grain.com・4/13/18)

(2) コンヤには独特な製粉文化がある。

州都コンヤのアンカラ道路沿いに製粉工場が11あり、その一つAlaybeyi製粉は市内のMolino

製粉機と親戚関係。1989年に操業を開始し、高品質粉に特化した製粉を行い、チャバタ、バゲット用の粉を製造し、パン、パスタ、菓子類も製造。工場北側はガラスの壁、階段は大理石造りで、衛生や安全への配慮も十分だが、包装は人が行っている。

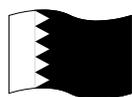
(Milling and Grain・127-7/16)



ナイジェリア Nigeria製粉が小麦種子戦略を開始。

Jigawa及びKano州の75 haの農場で高品質小麦の保証種子を栽培し、農家に技術支援と種子提供を開始。他州にも拡大する。

(World-Grain.com・4/10/18)



バーレーン 4月にMondelez International社のビスケット工場が完成。

建設費用9,000万米ドル。「未来の工場」と銘打ち、年産能力45,000tの最新鋭工場。OreoクッキーやBarniソフトケーキなどを製造し、ペルシャ湾岸地区に販売。(MBN・97-4/18)



フィリピン Liberty製粉の2017年度(12月末締め)は減収減益。

純利益は前年度比21.1%減の1.027億ペソ(197万米ドル)、収入は16.8%減の8.481億ペソ。

(World-Grain.com・4/13/18)



フランス 2017/18年度普通小麦は平年作、輸出も増。

生産量は3,656万t。輸出も1,758万tに戻り、国内消費は前年度並み。小麦粉輸出は28.1減の33万t[表15]。(FranceAgriMer)



マレーシア PPBグループがベトナムに製粉工場を建設。

投資会社の同グループは製粉を含む9分野の事業を展開。製粉5工場で1日の能力3,050tの同国最大の製粉会社。ベトナムに2工場(7,270t)、タイとインドネシアに各1工場持ち、中国の製粉会社9社の株の20%を所有。小麦粉需要増に対応し、900億リング(227億米ドル)で2019年完成予定。

(World-Grain.com・5/16/18)



メキシコ Bunge社の新工場稼働。

南東部Puerto Progresso近郊のDel Mayabに建設中だった日産能力400tの新工場が完成。これまで買収で得た7工場小麦粉を製造しており、初めての自社建設の最新式工場。(World-Grain.com・6/4/18)



モロッコ (1) 小麦輸入関税を30%から135%に引上げ。

2018年5月から10月末まで。

(IGC-GMR・488/18)

(2) 製粉会社の国産小麦使用に補助金。

政府は国産小麦使用促進のため、10ディルハム/100kg(10.70米ドル/t)を支給。5月16日～10月15日に収穫の標準品質普通小麦価格は280ディルハム/100kg(299.70米ドル/t)。

(IGC-GMR・488/18)



ロシア 今後少なくとも2年間、穀物輸出関税ゼロを維持。

2018年4月22日、政府発表。

(IGC-GMR・487/18)

[表1] 世界及び主要小麦輸出国の小麦需給

(百万t)

	期初 在庫	生産	輸入 b)	供給計	消費				輸出 b)	期末 在庫
					食用	工業用	飼料用	計 a)		
アルゼンチン(12月/11月)										
2016/17推定	1.3	18.4	0.0	19.7	4.5	0.1	0.2	5.4	13.9	0.4
2017/18予測	0.4	18.5	0.0	18.9	4.5	0.1	0.2	5.3	13.3	0.3
2018/19予想	0.3	18.6	0.0	18.9	4.5	0.1	0.2	5.3	13.0	0.7
オーストラリア(10月/9月)										
2016/17推定	4.4	34.4	0.2	38.9	2.2	0.5	4.8	8.3	22.6	8.0
2017/18予測	8.0	21.2	0.2	29.4	2.2	0.6	4.0	7.4	16.0	6.0
2018/19予想	6.0	24.3	0.2	30.5	2.2	0.6	3.7	7.1	17.5	5.9
カナダ(8月/7月)										
2016/17推定	5.2	31.7	0.1	37.0	2.3	1.0	5.6	10.0	20.2	6.8
2017/18予測	6.8	30.0	0.1	36.9	2.3	1.0	4.4	8.8	21.8	6.3
2018/19予想	6.3	31.2	0.1	37.6	2.3	1.1	4.5	9.0	22.0	6.6
EU-28(7月/6月)										
2016/17推定	17.1	144.2	6.0	167.3	54.7	11.0	53.3	126.5	27.6	13.1
2017/18予測	13.1	151.2	6.2	170.5	55.0	11.4	55.0	129.2	23.0	18.3
2018/19予想	18.3	149.2	5.9	173.4	55.5	11.7	54.5	129.7	26.0	17.7
カザフスタン(7月/6月)										
2016/17推定	2.6	15.0	0.1	17.6	2.3	0.0	2.3	7.1	7.4	3.2
2017/18予測	3.2	14.8	0.1	18.0	2.3	0.0	2.3	6.9	8.0	3.2
2018/19予想	3.2	13.7	0.1	17.0	2.3	0.0	2.0	6.6	7.3	3.0
ロシア(7月/6月)										
2016/17推定	6.1	72.5	0.4	79.0	13.1	1.9	14.2	37.7	27.8	13.5
2017/18予測	13.5	84.9	0.3	98.7	13.5	1.9	18.0	41.7	39.2	17.9
2018/19予想	17.9	74.5	0.3	92.7	13.6	1.9	18.0	41.8	37.0	14.0
ウクライナ(7月/6月)										
2016/17推定	3.5	26.8	0.0	30.4	5.3	0.2	2.8	9.8	18.1	2.5
2017/18予測	2.5	27.0	0.0	29.5	5.4	0.2	3.2	10.3	17.3	1.9
2018/19予想	1.9	26.7	0.0	28.7	5.3	0.2	2.8	9.8	17.0	1.9
アメリカ(6月/5月)										
2016/17推定	26.6	62.8	3.2	92.6	25.4	0.5	4.3	31.8	28.7	32.1
2017/18予測	32.1	47.4	4.2	83.7	25.9	0.5	1.9	29.8	24.8	29.1
2018/19予想	29.1	46.5	4.5	80.1	25.5	0.5	2.0	29.6	25.0	25.6
主要8輸出国計										
2016/17推定	66.8	405.8	10.0	482.5	109.8	15.1	87.6	236.7	166.2	79.6
2017/18予測	79.6	395.0	11.0	485.7	111.1	15.5	88.9	239.3	163.4	83.0
2018/19予想	83.0	384.8	11.0	478.8	111.2	15.9	87.6	238.8	164.8	75.2
中国(7月/6月)										
2016/17推定	85.3	128.9	4.8	218.9	93.0	3.4	17.0	121.2	0.9	96.8
2017/18予測	96.8	129.8	3.6	230.1	93.0	3.4	14.0	119.3	1.1	109.7
2018/19予想	109.7	128.7	3.3	241.7	93.0	3.6	14.7	120.1	1.1	120.4
インド(4月/3月)										
2016/17推定	15.3	86.0	6.2	107.5	84.0	0.2	5.0	97.3	0.4	9.8
2017/18予測	9.8	98.5	2.0	110.3	87.0	0.2	3.6	96.9	0.4	12.0
2018/19予想	13.0	92.0	2.0	107.0	89.0	0.2	3.0	98.2	0.3	8.5
世界計			c)					a)	c)	
2016/17推定	225.8	754.6	176.7	980.4	505.5	22.9	146.0	736.8	176.7	243.6
2017/18予測	243.6	758.2	175.6	1,001.8	512.9	22.9	140.8	740.3	175.6	261.6
2018/19予想	261.6	742.3	176.8	1,003.9	520.8	23.5	141.6	745.5	176.8	258.4

a) 種子用および廃棄分を含む, b) 製粉製品の推定輸出入量を含む, c) IGC7月/6月データ: 製粉製品の貿易を含まない。
(2018年5月24日現在)

(IGC)

[表2] 世界の小麦生産量

(百万t)

地区・国名		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)	
ヨーロッパ	EU-28	ブルガリア	5.0	5.6	5.8	5.4
		チェコ	5.2	5.5	4.6	5.1
		デンマーク	5.0	4.2	4.8	3.7
		フランス	42.4	29.3	38.7	38.2
		ドイツ	26.3	24.5	24.6	24.0
		ハンガリー	5.3	5.6	5.2	4.9
		ギリシャ	1.1	1.6	1.6	1.3
		イタリア	7.3	8.0	7.0	7.9
		ポーランド	10.9	10.7	11.5	11.3
		ルーマニア	7.9	8.4	9.7	8.0
		スロバキア	2.1	2.4	1.8	2.0
		スペイン	6.3	7.8	4.9	6.6
		スウェーデン	3.3	2.8	3.1	2.8
		イギリス	16.3	14.4	14.8	14.6
その他	15.2	13.5	13.1	13.4		
	計	159.6	144.2	151.2	149.2	
	セルビア	2.4	2.9	2.3	3.0	
	その他	1.8	1.6	1.8	1.8	
	計	163.8	148.6	155.3	154.0	
CIS	カザフスタン	13.7	15.0	14.8	13.7	
	ロシア	61.0	72.5	84.9	74.5	
	ウクライナ	27.3	26.8	27.0	26.7	
	その他	15.9	16.0	15.3	15.8	
	計	118.0	130.3	142.0	130.7	
北・中 リカ アメ	カナダ	27.6	31.7	30.0	31.2	
	メキシコ	3.8	3.9	3.5	3.3	
	アメリカ	56.1	62.8	47.4	46.5	
	その他	—	—	T	T	
	計	87.5	98.4	80.9	81.1	
南 ア メ リ カ	アルゼンチン	11.3	18.4	18.5	18.6	
	ブラジル	5.5	6.7	4.3	5.0	
	チリー	1.7	1.2	1.4	1.4	
	ウルグアイ	1.2	0.8	0.4	0.6	
	その他	1.7	1.6	1.2	1.3	
	計	21.5	28.8	25.9	26.9	
近 東 ア ジ ア	イラン	13.8	14.5	14.5	14.5	
	イラク	3.8	3.6	3.4	3.3	
	サウジアラビア	0.8	—	—	—	
	シリア	2.4	1.5	1.5	1.5	
	トルコ	22.6	20.6	21.5	21.2	
	その他	0.5	0.4	0.4	0.5	
	計	43.8	40.7	41.3	41.0	
極 東 ア ジ ア	ア 太 平 洋	中国	130.2	128.9	129.8	128.7
		その他	1.5	1.5	1.6	1.6
		計	131.7	130.4	131.3	130.3
	南 ア ジ ア	アフガニスタン	5.3	5.1	5.1	5.0
		インド	86.5	86.0	98.5	92.0
		パキスタン	25.5	25.6	26.6	26.0
		その他	3.1	3.1	3.0	3.1
		計	120.3	119.9	133.2	126.1
		計	252.0	250.3	264.5	256.3

地区・国名		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)	
アフリカ	北 ア フリ カ	アルジェリア	2.7	2.4	2.4	2.9
		エジプト	8.5	8.6	8.6	8.6
		リビア	0.2	0.2	0.2	0.2
		モロッコ	8.1	2.7	7.1	7.2
		チュニジア	0.9	1.0	1.1	1.3
	計	20.3	14.9	19.4	20.1	
	南 ハ ラ 以 下	エチオピア	4.7	4.5	4.5	4.5
		南アフリカ	1.4	1.9	1.5	1.8
		その他	1.6	1.3	1.3	1.3
		計	7.7	7.7	7.3	7.6
計	28.0	22.7	26.7	27.7		
オセア ニア	オーストラリア	22.3	34.4	21.2	24.3	
	計	22.7	34.8	21.7	24.7	
世界計		737.2	754.6	758.2	742.3	

(2018年5月24日現在) Tは5万t以下

(IGC)

[表3] 世界の小麦貿易量

(百万t)

輸 入 国		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.3	0.3	0.3
	EU-28	7.0	5.6	5.8	5.5
	ノルウェー	0.3	0.3	0.4	0.4
	スイス	0.6	0.7	0.6	0.6
	その他	0.8	0.8	0.7	0.7
計	9.0	7.7	7.7	7.5	
CIS	アゼルバイジャン	1.2	1.3	1.3	1.3
	ジョージア	0.5	0.5	0.6	0.6
	ロシア	0.6	0.3	0.2	0.3
	タジキスタン	1.1	1.1	1.2	1.1
	ウズベキスタン	2.7	2.6	2.6	2.6
	その他	1.3	1.0	1.0	1.0
計	7.4	6.9	6.9	6.8	
北・中アメリカ	キューバ	0.8	0.8	0.9	0.9
	メキシコ	4.7	5.4	5.3	5.2
	アメリカ	2.5	2.7	3.6	3.6
	その他	3.4	3.7	3.7	3.8
計	11.4	12.7	13.4	13.4	
南アメリカ	ボリビア	0.3	0.6	0.6	0.6
	ブラジル	6.0	7.7	7.5	7.7
	チリ	0.8	1.3	1.2	1.1
	コロンビア	1.9	2.1	2.1	2.1
	エクワドル	1.0	1.1	1.0	1.0
	ペルー	1.7	2.0	2.2	2.0
	ベネズエラ	1.2	1.0	1.2	1.2
	その他	0.1	0.1	0.1	0.1
	計	13.1	16.0	15.9	15.8

輸 入 国		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)	
近東アジア	イラン	3.2	0.5	0.4	1.5	
	イラク	2.2	2.4	3.8	3.5	
	イスラエル	1.7	1.7	1.8	1.7	
	ヨルダン	1.4	1.0	1.1	1.2	
	クウェート	0.5	0.5	0.5	0.5	
	レバノン	1.1	1.5	1.5	1.5	
	サウジアラビア	3.0	3.8	3.5	3.8	
	シリア	1.0	0.7	0.8	0.7	
	トルコ	4.4	4.7	6.0	5.0	
	UAE	1.7	2.1	1.9	1.9	
	イエメン	3.3	3.3	3.3	3.3	
その他	1.3	1.0	1.1	1.3		
計		24.7	23.1	25.7	25.8	
極東アジア	太平洋アジア	中国	3.5	4.6	3.5	3.2
		インドネシア	10.2	10.1	12.3	12.5
		日本	5.6	5.8	5.8	5.8
		北朝鮮	0.2	0.1	0.2	0.2
		韓国	4.4	4.4	4.2	4.6
		マレーシア	1.7	1.7	1.7	1.7
		フィリピン	4.9	5.7	5.7	5.7
		シンガポール	0.4	0.4	0.4	0.4
		台湾	1.5	1.4	1.4	1.5
		タイ	4.9	3.6	3.2	3.2
		ベトナム	3.1	5.6	4.1	4.0
その他	1.2	0.9	1.1	0.9		
計		41.6	44.2	43.4	43.5	
極東アジア	南アジア	バングラデシュ	4.6	5.6	6.1	6.3
		インド	0.4	6.2	1.3	1.5
		パキスタン	T	T	T	0.1
		スリランカ	1.0	0.9	0.9	1.0
		その他	3.1	3.5	3.0	3.0
		計	9.1	16.1	11.3	11.9
計		50.7	60.3	54.8	55.4	
アフリカ	北アフリカ	アルジェリア	8.1	8.4	7.8	8.0
		エジプト	12.2	11.2	11.8	12.2
		リビア	1.3	1.4	1.4	1.4
		モロッコ	4.4	5.1	3.8	4.0
		チュニジア	2.0	2.0	1.9	1.9
	計		28.0	28.2	26.7	27.5
	サハラ以南	コートジボワール	0.6	0.7	0.7	0.8
		エチオピア	2.3	0.9	1.5	1.3
		ケニア	1.5	1.6	2.0	2.1
		ナイジェリア	4.3	5.0	5.1	5.2
		南アフリカ	2.3	1.5	2.0	1.8
		スーダン	2.0	2.5	2.6	2.6
		その他	9.2	9.2	10.2	10.7
	計		22.4	21.4	24.0	24.3
計		50.4	49.7	50.7	51.7	
オセアニア	ニュージーランド	0.5	0.5	0.5	0.5	
	その他	0.6	0.6	0.6	0.6	
	計	1.1	1.0	1.1	1.1	
世界計		166.2	176.7	175.6	176.8	

(百万t)

輸 出 国	15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)
アルゼンチン	8.7	12.3	14.0	13.0
オーストラリア	15.8	22.1	16.9	17.4
カナダ	21.9	20.3	22.0	22.5
EU-28	33.8	26.4	21.8	24.8
カザフスタン	7.4	7.3	8.0	7.3
ロシア	25.4	27.6	39.0	36.8
ウクライナ	17.4	18.0	17.3	17.0
アメリカ	21.6	29.1	24.0	25.5
ブラジル	1.1	0.6	0.6	0.6
中国	0.2	0.1	0.4	0.3
インド	0.8	0.4	0.4	0.4
パキスタン	0.9	0.9	1.2	0.8
メキシコ	1.5	1.1	1.0	1.0
トルコ	4.8	5.1	5.0	5.1
その他	5.0	5.3	3.9	4.4
世界計	166.2	176.7	175.6	176.8

(2018年5月24日現在) 注: 年度は7月~6月, Tは5万t以下

(IGC)

[表4] 世界の工業用穀物用途別消費量

(百万t)

		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)
用途別	エタノール (うち、バイオ燃料)	177.1 (159.8)	184.4 (166.5)	188.7 (170.6)	192.1 (172.7)
	澱粉	115.6	121.9	131.8	138.2
	ビール醸造	35.8	37.2	37.2	38.0
	その他・不詳	0.5	0.6	0.3	0.4
	世界の工業用穀物消費量計	329.0	344.0	357.9	368.7
国別	アメリカ	169.9	175.3	177.3	180.0
	中国	64.2	69.8	80.4	86.5
	EU-28	35.3	36.5	37.9	38.5
	カナダ	6.5	6.3	6.2	6.4
	ブラジル	4.8	6.2	6.2	6.3
	ロシア	4.8	5.0	5.2	5.4
	メキシコ	4.5	4.6	4.7	4.7
	日本	4.6	4.3	4.4	4.4
	アルゼンチン	3.1	2.8	2.9	3.3

(2018年5月24日現在)

(IGC)

[表5] 世界のバイオ燃料用穀物消費量

(百万t)

国名	穀物の種類	15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)
アメリカ	トウモロコシ	132.7	138.0	141.6	142.9
	モロコシ	3.0	2.3	0.9	0.9
	計	135.9	140.5	142.7	144.0
EU-28	トウモロコシ	4.9	5.5	5.8	5.9
	小麦	3.5	4.2	4.4	4.5
	計	9.8	11.1	11.7	11.9
中国	トウモロコシ	5.5	5.9	7.0	7.5
	計	6.8	7.4	8.5	9.0
カナダ	トウモロコシ	3.2	3.1	3.2	3.2
	計	4.2	4.1	4.2	4.2
アルゼンチン	トウモロコシ	1.2	1.4	1.4	1.4
	計	1.2	1.4	1.4	1.4
その他		2.0	2.1	2.1	2.3
世界	トウモロコシ	148.8	155.3	160.5	162.5
	小麦	6.2	6.9	7.1	7.2
	モロコシ	3.4	2.8	1.4	1.4
	ライ麦	0.8	0.8	0.8	0.8
	大麦	0.3	0.3	0.3	0.3
	計	159.8	166.5	170.6	172.7

(2018年5月24日現在)

(IGC)

[表6] 世界の小麦粉貿易量(デュラム・セモリナを除く)

(小麦換算, 千t)

地域・国名		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)	
輸 入 国	ヨーロッパ	EU-28	82	97	90	90
		その他	315	323	300	280
		計	397	420	390	370
	CIS	タジキスタン	173	98	100	80
		ウズベキスタン	1,189	863	900	875
		その他	379	369	320	345
		計	1,742	1,330	1,320	1,300
	北・中 アメリカ	カナダ	144	159	150	150
		メキシコ	259	297	300	300
		アメリカ	360	343	350	350
		その他	382	252	230	250
		計	1,145	1,150	1,030	1,050
	南アメリカ	ボリビア	266	438	450	450
		ブラジル	456	593	700	700
		その他	52	119	130	140
		計	774	1,150	1,280	1,290
	近東アジア	イラク	1,910	2,387	2,800	2,700
		シリア	500	531	550	550
		イエメン	328	317	200	200
		その他	686	719	550	550
計		3,424	3,960	4,100	4,000	
極東アジア	アフガニスタン	2,653	2,745	2,750	2,750	
	中国	239	342	500	450	
	香港	344	322	320	350	
	インドネシア	308	287	85	100	
	北朝鮮	50	65	110	100	
	韓国	110	46	50	50	
	フィリピン	306	185	200	250	
	タイ	225	184	200	200	
	その他	598	504	375	560	
	計	4,834	4,680	4,590	4,810	
北 ア フリ カ	リビア	85	85	80	70	
	その他	38	25	30	30	
	計	123	110	110	100	
	サ ハ ラ 以 南	アンゴラ	610	805	800	830
		チャド	76	44	45	50
		ソマリア	347	400	320	340
		スーダン	880	583	700	620
その他		1,174	1,417	1,015	1,190	
計	3,148	3,250	2,930	3,040		
計	3,271	3,360	3,030	3,140		
オセアニア		127	120	100	90	
不詳		898	1,230	1,250	950	
世界計		16,612	17,400	17,100	17,000	

地域・国名		15/16	16/17(推定)	17/18(予測)	18/19(予想)
輸 出 国	アルゼンチン	717	1,008	1,140	1,140
	オーストラリア	83	32	40	40
	カナダ	307	329	320	320
	EU-28	963	1,094	1,000	1,150
	カザフスタン	3,052	3,194	3,350	3,350
	ロシア	401	276	280	350
	ウクライナ	482	562	600	550
	アメリカ	437	466	450	450
	中国	144	149	200	150
	インド	355	225	200	200
	イラン	236	310	400	350
	日本	217	232	220	220
	モロッコ	70	56	20	20
	パキスタン	877	600	700	500
	スリランカ	89	79	80	100
	トルコ	4,937	5,318	5,300	5,200
	アラブ首長国連邦	350	350	350	350
その他	2,895	3,121	2,450	2,710	

(2018年5月24日現在)

(IGC)

[表7] アメリカ小麦の需給

(百万t)

年度		2015/16	2016/17	2017/18 推定	2018/19 予測	
作付面積(百万ha)		22.26	20.28	18.62	19.14	
収穫面積(百万ha)		19.15	17.77	15.22	15.74	
単収(t/ha)		2.93	3.54	3.11	3.15	
供 給	期初在庫	20.47	26.56	32.14	29.39	
	生産	56.12	62.84	47.38	49.72	
	輸入	3.08	3.21	4.22	3.67	
	計	79.66	92.59	83.71	82.82	
需 要	国内消費	食用	26.05	25.83	26.21	26.26
		種子用	1.82	1.66	1.71	1.69
		飼料用、他	4.06	4.25	1.91	3.27
	計	31.95	31.76	29.83	31.22	
	輸出	21.17	28.71	24.49	25.85	
計	53.10	60.47	54.32	57.07		
期末在庫		26.56	32.14	29.39	25.75	
平均農家価格(ドル/bushel)		4.89	3.89	4.75	4.60~5.60	

(2018年6月12日現在)

(USDA)

[表8] アメリカの小麦銘柄別需給

(百万t)

銘柄		HRW			HRS		SRW		White		Durum		計			
年度		16/17	17/18	18/19	16/17	17/18	16/17	17/18	16/17	17/18	16/17	17/18	16/17	17/18	18/19	
供給	期初在庫	12.14	16.03	14.72	7.40	6.40	4.27	5.85	2.01	2.86	0.76	0.98	26.56	32.14	29.39	
	生産	29.45	20.41	17.69	13.36	10.48	9.39	7.95	7.78	7.02	2.83	1.50	62.84	47.38	49.72	
	計	41.72	36.66	32.82	21.91	18.89	14.56	14.23	10.02	10.10	4.41	3.84	92.59	83.71	82.82	
需要	国内消費	食用	10.48	10.61	10.61	6.80	6.86	4.08	4.19	2.31	2.31	2.15	2.23	25.83	26.21	26.26
		飼料用、他	2.12	0.54	1.36	-0.44	-	1.82	1.22	0.24	0.14	0.52	-	4.25	1.91	3.27
	計	13.31	11.87	12.71	6.78	7.32	6.21	5.74	2.69	2.61	2.75	2.31	31.76	29.83	31.22	
	輸出	12.38	10.07	9.39	8.74	6.12	2.50	2.45	4.44	5.31	0.65	0.54	28.71	24.49	25.85	
	計	25.66	21.94	22.10	15.51	13.44	8.71	8.19	7.16	7.92	3.43	2.86	60.47	54.32	57.07	
期末在庫		16.03	14.72	10.72	6.40	5.44	5.85	6.07	2.86	2.20	0.98	0.98	32.14	29.39	25.75	

(2018年6月13日現在)

(USDA)

[表9] アメリカの小麦粉需給

暦年	供給			需要			総人口 (百万人)	1人当り 消費量 (kg)
	小麦粉 生産* (千t)	小麦粉・製品 輸入** (千t)	供給計 (千t)	小麦粉輸 出 (千t)	製品 輸出** (千t)	小麦粉国 内消費 (千t)		
2017	19,341	675	20,017	281	123	19,613	328.0	59.8
2016	19,226	682	19,908	334	135	19,439	325.5	59.7
2015	19,274	669	19,942	289	162	19,491	323.0	60.3
2014	19,276	629	19,904	241	166	19,498	319.2	61.1
2013	19,258	557	19,815	239	170	19,405	316.8	61.2
2012	19,068	544	19,612	272	177	19,163	314.5	60.9
2011	18,677	531	19,207	286	164	18,757	312.2	60.1
2010	18,933	508	19,441	318	178	18,945	309.8	61.1
2009	18,809	468	19,277	268	242	18,766	307.2	61.1
2008	18,883	491	19,373	223	280	18,870	304.5	62.0
2007	18,998	522	19,521	304	294	18,922	301.7	62.7
2006	18,298	533	18,830	155	266	18,409	298.8	61.6
2005	17,916	511	18,427	170	215	18,042	296.0	61.0
2004	17,868	487	18,355	234	211	17,910	293.3	61.1
2003	17,972	506	18,478	262	179	18,037	290.6	62.1
2002	17,904	512	18,416	418	122	17,876	288.0	62.1
2001	18,349	459	18,809	477	77	18,255	285.2	64.0
2000	19,109	438	19,547	726	77	18,744	282.4	66.4
1999	18,687	422	19,109	966	73	18,068	279.3	65.3
1998	18,095	446	18,541	570	61	17,909	276.2	64.9
1997	18,332	394	18,726	501	53	18,172	273.0	66.6

注 * 小麦粉、全粒粉、工業用粉、デュラムの粉とファリナの工業生産量

** マカロニ製品の輸出入量を小麦粉換算で示した(2018年6月13日現在)

(USDA)

[表10] アメリカの家庭用小麦粉・パン・パスタの価格

(ドル/lb.)

年	月	家庭用小麦粉	型焼き白パン	小麦全粒粉パン	パスタ
2018	5	0.469	1.293	1.966	1.143
	4	0.472	1.281	2.016	1.176
	3	0.468	1.309	2.039	1.187
	2	0.470	1.265	2.011	1.176
	1	0.471	1.281	2.033	1.218
2017	12	0.462	1.316	1.970	1.235
	11	0.469	1.295	2.024	1.242
	10	0.500	1.328	2.009	1.259
	9	0.505	1.349	1.986	1.299
	8	0.512	1.348	2.025	1.305
	7	0.512	1.327	1.967	1.294
	6	0.507	1.335	2.032	1.281
	5	0.517	1.327	1.974	1.272
	4	0.516	1.328	2.014	1.271
	3	0.531	1.329	1.929	1.265
	2	0.526	1.358	1.986	1.290
	1	0.530	1.351	1.975	1.310
2016	7	0.543	1.349	1.966	1.320
2015	7	0.515	1.447	1.963	1.325
2014	7	0.527	1.413	2.020	1.324
2013	7	0.530	1.434	2.056	1.314
2012	7	0.516	1.427	1.974	1.369
2011	7	0.533	1.513	1.850	1.269
2010	7	0.484	1.360	1.755	1.103

(USDL)

[表11] アメリカのフレッシュブレッド売上高上位9社

順位	会社名	売上高		販売個数	
		ドル	前年比(%)	個数	前年比(%)
1	Grupo Bimbo	2,447,280,111	0.4	884,314,772	0.8
2	Flowers Foods Inc.	1,959,150,786	4.1	702,620,673	1.9
3	Campbell Soup Co.	616,226,426	-4.7	182,473,328	-5.3
4	Aunt Millie's Bakeries, Inc.	184,989,402	-4.8	91,599,821	-3.9
5	Lewis Bakeries, Inc.	180,597,596	0.3	97,433,339	1.2
6	United States Bakery	150,691,289	-2.4	58,304,808	-8.0
7	Aryzta L.L.C.	125,390,498	-1.6	41,072,700	-1.7
8	Pan O-Gold Baking Co.	95,420,807	-5.0	35,791,415	-3.7
9	H & S Bakery, Inc.	89,485,242	3.6	39,246,222	2.9
プライベートラベル		1,945,514,937	-2.7	1,245,028,814	-3.1
フレッシュブレッド総合計		9,119,242,806	0.0	3,813,246,181	-1.0

(スーパーマーケット,ドラッグストア,量販店,軍の施設などでの2018年2月25日までの52週間のデータ)

(Information Resources, Inc.)

[表12] アメリカの即席シリアル上位4社

順位	会社名	売上高		販売量	
		ドル	前年比(%)	個数	前年比(%)
1	General Mills Inc.	2,594,786,304	-2.25	781,769,856	-3.27
2	The Kellogg Co.	2,548,031,744	-3.87	778,288,064	-4.12
3	Post Holdings, Inc.	1,630,019,072	0.14	456,975,520	1.08
4	Quaker Oats Co.	571,521,344	-3.20	190,368,736	-3.30
プライベート・ラベル		638,071,168	-4.55	259,596,496	-2.17
即席シリアル 計		8,599,708,672	-2.26	2,627,353,856	-2.84

(2017年11月5日までの52週間のデータ)

(Information Resources, Inc.)

[表13] トルコの小麦粉輸出

年	輸出量 (kg)	輸出額 (米ドル)
2017	3,489,354,190	1,052,577,911
2016	3,532,481,400	1,077,904,121
2015	2,796,339,233	978,414,953
2010	1,836,100,410	596,156,518
2005	1,978,903,746	425,870,020
2000	355,487,795	64,132,312

(WG)

[表14] トルコの輸出先別小麦粉輸出量(2017年)

輸出先	輸出量 (kg)
イラク	1,788,012,320
シリア	281,202,107
スーダン	215,031,835
アンゴラ	146,922,365
ソマリア	106,208,004

(WG)

[表15] フランス普通小麦の需給

(千t)

		2013/14	2014/15	2015/16	2016/17 (推定)	2017/18 (予測)	17/18/ 16/17(%)	
面積(1000ha)		4,984	5,010	5,159	5,132	4,963	-3.3	
収量(t/ha)		7.40	7.48	7.93	5.37	7.37	37.2	
生産量(千t)		36,871	37,466	40,910	27,560	36,561	32.7	
市場供給	期初在庫	2,901	2,400	2,850	3,337	2,944	-11.8	
	生産量のうち市場出回り分	33,873	34,495	37,010	26,192	32,969	25.9	
	輸入	256	504	435	912	360	-60.5	
	その他	57	53	51	50	50	0.0	
	計	37,087	37,452	40,347	30,491	36,323	19.1	
市場需要	国内消費	パン	2,929	2,869	2,894	2,957	2,900	-1.9
		澱粉・グルテン	2,831	2,799	2,849	2,667	2,850	6.9
		菓子類・クロワッサン等	1,242	1,288	1,200	1,233	1,260	2.2
		その他の食用	713	655	639	632	610	-3.5
		蒸留(バイオ燃料を含む)	1,560	1,560	1,560	1,638	1,600	-2.3
		飼料	4,419	4,390	5,216	5,424	5,550	2.3
		種子	403	394	353	400	400	0.0
		損失	339	345	370	393	330	-16.1
	その他	389	291	871	404	400	-0.9	
	計	14,824	14,590	15,951	15,748	15,900	1.0	
	小麦輸出	EU向け	6,807	7,965	7,803	6,259	9,072	44.2
		第3国向け	12,221	11,368	12,623	4,971	8,400	69.0
		海外領土向け	122	106	127	110	110	0.0
		計	19,150	19,439	20,553	11,340	17,582	54.6
	小麦粉輸出	EU向け	232	188	178	170	140	-17.5
第3国向け		451	354	298	259	160	-38.3	
食料援助		30	30	30	30	30	0.0	
計		714	572	506	459	330	-28.1	
輸出計		19,863	20,011	21,059	11,799	17,867	51.4	
需要計		34,688	34,602	37,010	27,547	33,767	22.6	
市場期末在庫		2,400	2,850	3,337	2,944	2,556	-13.2	

(2018年6月現在)

(FranceAgriMer)

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(30年度4月・5月分)

(単位：千トン、前年比%)

年 月	玄				麦				小				粉	
	買入数量	対前年比	加工量	対前年比	月末在庫	対前年比	生産量	対前年比	販売量	対前年比	月末在庫	対前年比	生産量	対前年比
平成24年度	6,231	97.9	5,911	97.9	1,566	125.7	4,654	98.9	4,664	99.2	307	96.9	4,664	99.2
平成25年度	5,451	87.5	5,943	100.5	1,077	68.8	4,694	100.8	4,698	100.7	302	98.6	4,698	100.7
平成26年度	6,210	113.9	5,928	99.8	1,362	126.4	4,683	99.8	4,675	99.5	310	102.4	4,675	99.5
平成27年度	5,838	94.0	5,959	100.5	1,242	91.2	4,702	100.4	4,698	100.5	314	101.4	4,698	100.5
平成28年度	5,947	101.9	5,943	99.7	1,246	100.3	4,683	99.6	4,682	99.7	315	100.3	4,682	99.7
平成29年度	6,157	103.5	5,950	100.1	1,452	116.5	4,703	100.4	4,711	100.6	307	97.4	4,711	100.6
29.4	375	79.5	519	98.1	1,102	93.0	409	97.4	405	96.7	318	101.1	405	96.7
5	503	135.0	482	100.7	1,123	104.1	379	100.5	383	102.7	315	98.5	383	102.7
6	580	102.1	499	102.8	1,204	103.7	392	101.9	401	103.8	305	96.1	401	103.8
7	492	109.7	476	100.2	1,219	107.5	374	100.2	377	98.5	302	98.1	377	98.5
8	517	99.6	480	101.7	1,256	106.4	374	101.2	379	99.9	298	99.7	379	99.9
9	569	78.7	499	99.7	1,326	94.5	392	102.3	392	102.8	298	99.1	392	102.8
10	545	158.2	508	99.2	1,364	110.3	398	98.7	396	100.1	300	97.2	396	100.1
11	470	85.6	527	101.9	1,307	103.0	419	102.5	411	101.2	308	98.9	411	101.2
12	329	82.3	538	100.9	1,098	96.7	428	102.4	436	104.7	299	95.8	436	104.7
30.1	460	100.5	452	99.7	1,107	97.0	360	99.9	349	98.5	310	97.5	349	98.5
2	532	119.4	462	100.4	1,177	104.5	368	101.0	364	99.5	315	99.2	364	99.5
3	785	121.3	511	96.6	1,452	106.5	409	97.5	417	98.8	307	97.4	417	98.8
30.4	328	87.7	513	99.0	1,267	115.0	410	100.2	402	99.2	315	98.8	402	99.2
5	413	82.1	487	101.0	1,193	106.3	388	102.3	389	101.7	313	99.4	389	101.7
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
31.1														
2														
3														
年度計														

(注) 1. 玄麦の買入・加工数量にはSBSでの買受分(19年度から)、大臣証明制度による輸出入見返り分、納付金輸入分、民間流通麦及びその他国内産麦を含み、小麦粉の生産・販売量は、輸出入を除いた数量である。
 2. 「製粉・精麦工場需給実績報告」(政策統括官付貿易業務課)による。
 3. 四捨五入の関係で内訳と計が一致しないことがある。



小麦加工食品の輸出の推移(30年4・5月分)

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	小麦粉(小麦(ひき割、ミール、ペレット))			小麦粉調製品(ケーキミックスを含む)			マカロニおよびスパゲッティ			うどんおよびそうめん		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成22年	88											
23	196,183	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
24	191,480	-2.4	5,791,147	2,497	-30.1	917,040	607	-21.1	103,142	11,728	-6.1	3,005,454
25	192,598	0.6	5,874,121	1,998	-20.1	784,555	598	-1.5	105,860	10,810	-7.8	2,830,555
26	168,205	-12.7	7,024,555	2,116	5.9	933,402	573	-4.2	123,557	10,424	-3.6	2,903,697
27	166,311	-1.1	7,446,467	2,273	7.4	1,059,270	571	-0.4	129,060	10,992	5.5	3,172,667
28	157,938	-5.0	7,855,434	2,374	4.4	1,063,480	553	-3.2	140,319	12,791	16.4	3,806,919
29	158,861	0.6	6,860,588	2,551	7.5	1,073,376	549	-0.6	131,138	13,504	5.6	4,077,925
30年1月	167,600	5.5	7,233,288	2,582	0.4	1,198,531	532	-3.2	131,089	13,759	1.9	4,218,943
2	11,610	2.2	534,285	221	16.1	97,288	60	73.3	13,391	988	29.7	278,278
3	12,101	-20.7	517,651	164	2.6	86,640	32	-60.8	7,227	944	-16.6	276,776
4	15,619	6.7	640,457	215	-2.8	108,784	33	7.782	7,782	1,119	-2.8	330,613
5	12,838	-9.8	543,033	210	2.8	98,888	57	54.6	13,511	1,236	19.3	358,716
6	13,167	-5.4	569,094	206	5.0	119,063	54	4.3	14,585	1,150	2.8	339,822
7												
8												
9												
10												
11												
12												
30年1~12月計			2,804,520	1,017	4.5	510,663	236	-3.4	56,496	5,437	4.6	1,584,205

区分 年月	ビスケット(スイート)			その他のベーカリー製品等			インスタントラーメン		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成22年									
23	974	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812
24	698	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
25	780	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121
26	769	-1.4	910,868	17,385	22.2	16,906,535	7,576	29.3	3,237,832
27	861	12.0	1,072,471	21,221	22.1	21,627,809	7,075	-6.6	3,557,267
28	1,249	45.0	1,701,696	25,462	20.0	28,390,941	7,892	11.5	4,276,613
29	1,293	3.5	1,603,932	26,529	4.2	30,448,086	8,701	10.3	5,144,905
30年1月	778	-39.8	1,079,211	25,557	-3.7	29,838,397	9,235	6.1	5,837,269
2	47	-51.7	116,872	1,850	28.9	2,252,645	624	33.6	388,990
3	28	-68.4	44,252	1,561	-21.8	1,851,553	707	15.7	418,647
4	64	-47.9	81,663	2,059	-4.8	2,335,847	793	-1.6	512,457
5	38	-55.6	51,113	1,937	-7.0	2,144,025	889	5.7	531,726
6	52	67.0	73,340	2,059	12.8	2,178,592	758	3.2	505,792
7									
8									
9									
10									
11									
12									
30年1~12月計			367,240	9,466	-0.4	10,762,662	3,771	9.0	2,357,612

(注) ①財務省貿易統計(全国分>品別国別表>輸出>月次)による。
②その他のベーカリー製品等は、スイートビスケットおよび米菓を除く焼菓子類並びにライスバーバー等をいう。

(30年4月分)

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	レート	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふすま		
		数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成21年	93.5	688	-22.0	155,524	24,340	5.3	6,815,396	5,619	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586
22	88	484	-29.6	131,503	23,950	-1.6	5,802,780	8,314	48.0	2,717,998	19,380	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,784,462
23	80	340	-29.8	101,075	25,717	7.4	6,360,916	7,750	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	80	219	-35.4	57,394	24,186	-6.0	6,161,467	9,821	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710
25	97	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	9,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26	105	379	49.9	141,348	22,055	-3.7	7,253,791	7,987	-17.1	2,613,321	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890
27	121	499	31.8	207,350	21,525	-2.4	7,754,875	7,240	-9.4	2,593,509	13,899	-16.5	7,862,084	72,887	-27.7	1,987,766
28	109	266	-46.8	101,288	20,606	-4.3	6,593,003	6,119	-15.5	1,998,614	18,739	34.8	8,363,430	66,468	-8.8	1,481,114
29	112	272	2.4	110,939	22,243	7.9	7,207,768	5,323	-13.0	1,904,311	24,296	29.6	10,631,548	66,017	-0.7	1,550,343
30年1月	112	0	0.0	0	1,754	-11.1	607,653	333	-7.0	132,877	2,090	-2.3	917,864	63	-99.3	8,501
2	109	15	13.2	5,218	1,676	27.2	548,668	341	-9.3	126,714	2,132	12.4	881,021	8,628	29,651.7	200,559
3	107	6	-71.7	2,502	1,839	-9.6	592,517	353	-21.6	133,569	1,857	-22.4	759,996	1,148	-87.7	29,974
4	106	1	-91.4	626	2,213	15.5	686,938	549	-0.4	181,829	1,974	39.1	813,209	9,857	65,613.3	235,530
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
30年1月～12月累計		22	-76.3	8,347	7,483	3.3	2,435,776	1,576	-9.2	574,989	8,052	2.6	3,372,090	19,696	7.2	474,564
米	国				47	-40.0	9,267	302	-34.6	90,344	201	-39.0	156,996			
英	国							8	56.4	1,799	176	43.8	183,355	98	42.0	13,197
中	国	3	-88.6	851	5,552	3.5	1,784,442	94	-22.8	39,376	1,865	-6.4	590,409			
仏	国				23	89.6	13,751	314	29.2	137,983	132	-21.1	165,585			
香	港				5	-37.0	1,280				1,709	1	459,195			
イ	ン										2	-69.6	1,091			
ト	ス															
タ	国	7		2,053	794	66.8	284,455	1		492	259	-31.1	142,052			
独	国				116	41.9	74,041	118	28.7	43,330	204	-49.2	62,034			
カ	国							152	-9.0	47,264	113	7.9	54,784			
ナ	国				1	-54.7	746	18	75.2	10,422	161	63.3	98,075			
デ	ン				3	-6.4	950	23	-31.8	10,969	83	-34.5	70,955			
ス	ラ							12	389.6	4,847	37	612.9	8,992			
オ	ス							9	-24.5	4,387	20	-19.5	62,528			
オ	ス							3	-30.5	2,250	70	-41.1	43,124			
シ	ン				11	-12.9	2,917			253	32.9	183,775				
ン	ガ				4	116.5	796	38	1,550.7	5,625	24	-39.4	25,559			
台	湾	1	536.4	626	182	30.9	61,019	47	-1.6	17,093	70	31.2	61,068			
ベ	トナム				298	4.8	77,039	145	60.9	43,914	693	67.5	220,591			
マ	レー				13		1,935	67	7.7	25,226	716	81.6	3,837			
フ	ィリ				5	-6.0	1,535	2		436	57	23.5	14,767			
ペ	ル										354	44.8	193,575			
ア	ル															
ス	ス				411	45.4	114,766	54	50.7	17,823	320	154.8	85,062			
伊	国				8	32.9	4,299	105	14.9	38,396	199	-39.7	127,229			
ソ	の											45.6	93,903			

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次による。

(30年5月分)

(単位：トン、金額：千円)

区 分	レ ー ト	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふ す ま		
		数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額
平成21年	93.5	688	-22.0	155,524	24,340	5.3	6,815,396	5,619	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586
22	88	484	-29.6	131,503	23,950	-1.6	5,802,780	8,314	48.0	2,717,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,784,462
23	80	340	-29.8	101,075	25,717	7.4	6,360,916	7,750	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	80	219	-35.4	57,394	24,186	-6.0	6,161,467	9,821	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710
25	97	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	9,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26	105	379	49.9	141,348	22,055	-3.7	7,253,791	7,987	-17.1	2,613,321	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890
27	121	499	31.8	207,350	21,525	-2.4	7,754,875	7,240	-9.4	2,593,509	13,899	-16.5	7,862,084	72,887	-27.7	1,987,766
28	109	266	-46.8	101,288	20,606	-4.3	6,593,003	6,119	-15.5	1,998,614	18,739	34.8	8,363,430	66,468	-8.8	1,481,114
29	112	272	2.4	110,939	22,243	7.9	7,207,768	5,323	-13.0	1,904,311	24,296	29.6	10,631,548	66,017	-0.7	1,550,343
30年1月	112	0	0.0	0	1,754	-11.1	607,653	333	-7.0	132,877	2,090	-2.3	917,864	63	-99.3	8,501
2	109	15	13.2	5,218	1,676	27.2	548,668	341	-9.3	126,714	2,132	12.4	881,021	8,628	29,651.7	200,559
3	107	6	-71.7	2,502	1,839	-9.6	592,517	353	-21.6	133,569	1,857	-22.4	759,996	1,148	-87.7	29,974
4	106	1	-91.4	626	2,213	15.5	686,938	549	-0.4	181,829	1,974	39.1	813,209	9,857	65,613.3	235,530
5	109	31	-43.3	12,496	2,117	5.6	712,226	354	-16.6	140,029	2,109	10.0	815,626	8,471	-14.5	195,976
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
30年1月～12月累計		53	-64.1	20,843	9,599	3.8	3,148,002	1,930	-10.6	715,018	10,161	4.1	4,187,716	28,167	-0.4	670,540
米	国				55	-36.6	10,724	389	-34.5	116,470	245	-35.7	179,598			
英	国															
中	国	15	-39.1	3,726	7,066	3.9	2,269,793	123	-13.6	49,147	2,438	3.4	786,379	118	40.5	15,892
仏	国				23	89.6	13,751	379	-28.3	170,438	153	-25.0	185,616	10		1,566
香	港				5	-37.0	1,280				2,276	1	620,409	8,424		191,066
イ	ン ド ネ シ ア															
ト	ル キ ヤ															
ス	ウ イ ツ ェ ン															
タ	イ ラ ン カ ン	7		2,053	1,144	66.6	411,619	2	-14.6	50,712	321	-30.1	173,193			
タ	イ ラ ン カ ン				147	35.3	98,338	135	-7.6	54,914	246	-47.3	72,843			
独	国				1	-54.7	746	18	69.1	10,422	25	-82.5	9,833			
カ	ナ										146	11.6	87,180			
デ	ン マ ー ク										94	-40.0	78,507			
ス	ウ イ ツ ェ ン				6	182.9	1,770	44	32.4	20,185	39	150.9	9,250			
オ	ス ト ラ リ ア										27	-7.5	74,654			
オ	ス ト ラ リ ア				12	-2.2	3,377	4	-16.7	3,000	92	-27.0	53,314			
オ	ス ト ラ リ ア	30	-75.8	14,236	4	116.5	796	39	384.5	7,046	320	16.3	235,271			
オ	ス ト ラ リ ア	1	603.0	828	218	29.4	78,192	60	1.7	22,103	93	20.2	78,841			
台	湾				360	-8.7	94,130	186	78.7	57,390	800	42.4	252,549			
ベ	トナム										6	149.2	5,943			
マ	レー シ ア				13	-5.2	1,935	73	6.7	27,604	871	26.1	336,180			
マ	レー シ ア				6	15.8	1,811	2		436	81	68.3	21,437			
マ	レー シ ア				17		5,079				391	14.9	216,098			
ア	ル ゼ ン チ ン										61	14.6	104,589			
ア	ル ゼ ン チ ン				504	-45.2	144,106	77	64.3	38,476	440	-20.6	167,930			
伊	国				18	-21.2	10,555	176	80.3	41,336	229	37.3	107,774			
伊	国															

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表>輸入>月次)による。

国際価格の推移(2018年6・7月分)

(単位：トン当たりドル、()内はブッシェル当たりドル)

品名	年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	2010	(5.10)	(4.87)	(4.79)	(4.91)	(4.72)	(4.52)	(5.96)	(7.03)	(7.27)	(7.05)	(6.73)	(7.65)	
		187	179	176	180	173	166	219	258	267	259	247	281	
	2011	(7.73)	(8.40)	(6.68)	(7.44)	(7.36)	(6.73)	(6.95)	(6.95)	(7.13)	(6.96)	(6.23)	(6.33)	(5.79)
		284	309	245	273	271	247	255	262	262	256	229	232	213
	2012	(6.02)	(6.26)	(6.65)	(6.24)	(6.09)	(6.10)	(8.85)	(8.85)	(8.47)	(8.78)	(8.48)	(8.46)	(8.01)
		221	230	244	229	224	224	325	325	311	323	312	311	294
	2013	(7.83)	(7.42)	(7.23)	(6.94)	(6.88)	(6.81)	(6.70)	(6.70)	(6.38)	(6.41)	(6.86)	(6.45)	(6.18)
		288	273	266	255	253	250	246	234	234	236	252	237	227
	2014	(5.68)	(5.99)	(6.90)	(7.02)	(6.78)	(5.86)	(5.38)	(5.38)	(5.51)	(5.01)	(5.06)	(5.61)	(6.19)
		209	220	254	258	249	215	198	184	203	184	186	206	227
	2015	(5.33)	(5.33)	(5.09)	(4.91)	(5.02)	(4.89)	(5.84)	(5.84)	(5.01)	(4.86)	(5.03)	(4.96)	(4.94)
		196	196	187	180	184	180	215	215	184	178	185	182	182
	2016	(4.69)	(4.64)	(4.77)	(4.60)	(4.75)	(4.78)	(4.22)	(4.22)	(4.22)	(3.77)	(4.21)	(3.99)	(4.09)
		172	171	175	169	174	175	155	155	155	138	155	147	150
	2017	(4.26)	(4.55)	(4.12)	(4.30)	(4.23)	(4.54)	(4.95)	(4.95)	(4.30)	(4.21)	(4.40)	(4.28)	(4.18)
		156	167	151	158	156	167	182	182	158	155	161	157	153
	2018	(4.17)	(4.62)	(4.79)	(4.73)	(4.94)	(5.00)	(4.82)	(4.82)					
		153	170	176	174	181	184	177						
とうもろこし (シカゴ、イエロー・ コーンNo.2, 期近もの)	2010	(3.72)	(3.62)	(3.63)	(3.64)	(3.63)	(3.54)	(3.92)	(4.12)	(4.95)	(5.63)	(5.56)	(5.84)	
		146	142	143	143	143	139	154	162	195	222	219	230	
	2011	(6.49)	(6.91)	(6.36)	(7.42)	(6.97)	(7.02)	(7.01)	(7.01)	(7.07)	(7.01)	(6.40)	(6.46)	(5.79)
		255	272	250	292	275	276	276	278	278	276	252	254	228
	2012	(6.00)	(6.27)	(6.69)	(6.29)	(5.97)	(5.80)	(7.77)	(7.77)	(7.94)	(7.48)	(7.37)	(7.21)	(7.19)
		236	247	263	248	235	228	306	306	313	294	290	284	283
	2013	(7.31)	(6.99)	(7.17)	(6.47)	(6.42)	(6.55)	(5.36)	(5.36)	(4.82)	(4.57)	(4.44)	(4.22)	(4.21)
		288	275	282	255	253	258	211	211	190	180	175	166	166
	2014	(4.26)	(4.45)	(4.72)	(5.04)	(4.84)	(4.47)	(3.74)	(3.74)	(3.66)	(3.43)	(3.48)	(3.82)	(4.09)
		168	175	186	198	191	176	147	147	144	135	137	150	161
	2015	(3.80)	(3.87)	(3.74)	(3.76)	(3.61)	(3.48)	(4.24)	(4.24)	(3.63)	(3.79)	(3.76)	(3.58)	(3.77)
		150	152	147	148	142	137	167	167	143	149	148	141	149
	2016	(3.58)	(3.63)	(3.69)	(3.79)	(3.94)	(4.29)	(3.62)	(3.62)	(3.27)	(3.22)	(3.54)	(3.42)	(3.57)
		141	143	145	149	155	169	142	129	129	127	139	135	141
	2017	(3.59)	(3.79)	(3.54)	(3.71)	(3.68)	(3.80)	(3.65)	(3.65)	(3.55)	(3.39)	(3.53)	(3.38)	(3.48)
		141	149	139	146	145	150	144	144	140	133	139	133	137
	2018	(3.48)	(3.68)	(3.87)	(3.86)	(4.02)	(3.61)	(3.30)	(3.30)					
		137	145	152	152	158	142	130						

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2018年6月分は6月15日、7月分は7月13日)。

2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果(港灣諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

入札月および積月		平成29年11月入札分 (積月：1月積み、2月到着)			平成29年12月入札分 (積月：2月積み、3月到着)			平成30年1月入札分 (積月：3月積み、4月到着)			平成30年2月、3月第1回入札分 (積月：4・5月積み、5・6月到着)		
産 地 国	銘 柄	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)
アメリカ	WW	69,115	27,183	29,358	38,308	26,918	29,071	46,897	27,025	29,187	72,415	26,988	29,147
	SH	74,390	29,865	32,254	93,430	29,047	31,371	51,695	30,011	32,412	67,204	30,489	32,928
	DNS	33,203	38,499	41,579	85,553	35,505	38,345	38,296	35,258	38,079	76,088	34,728	37,506
	小 計	176,708	30,433	32,873	217,291	31,214	33,711	141,888	30,625	33,075	215,707	30,809	33,274
カナダ	1CW	151,515	35,996	38,876	160,531	34,934	37,729	71,489	33,995	36,715	124,664	33,301	35,965
	小 計	151,515	35,996	38,876	160,531	34,934	37,729	71,489	33,995	36,715	124,664	33,301	35,965
オーストラリア	ASW	74,363	33,048	35,692	76,421	31,681	34,215	54,020	32,693	35,308	92,739	33,399	36,071
	小 計	74,363	33,048	35,692	76,421	31,681	34,215	54,020	32,693	35,308	92,739	33,399	36,071
	計	402,586	33,012	35,653	454,243	32,607	35,216	267,397	31,944	34,500	433,110	32,081	34,647

入札月および積月		平成30年3月第2・3回入札分 (積月：5月積み、6月到着)			平成30年4月入札分 (積月：6月積み、7月到着)			平成30年5月入札分 (積月：7月積み、8月到着)			平成30年6月入札分 (積月：8月積み、9月到着)		
産 地 国	銘 柄	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)
アメリカ	WW	36,430	27,513	29,714	36,567	29,283	31,626	53,737	29,455	31,811	75,992	29,705	32,081
	SH	63,630	30,273	32,695	74,380	31,394	33,906	67,515	32,929	35,563	113,435	32,043	34,606
	DNS	24,167	35,829	38,695	60,539	36,402	39,314	37,855	36,439	39,354	46,736	34,333	37,080
	小 計	124,227	30,544	32,988	171,486	32,712	35,329	159,107	32,591	35,198	236,163	31,744	34,284
カナダ	1CW	95,126	33,863	36,572	122,883	34,606	37,374	63,865	35,405	38,237	52,142	34,044	36,768
	小 計	95,126	33,863	36,572	122,883	34,606	37,374	63,865	35,405	38,237	52,142	34,044	36,768
オーストラリア	ASW	27,595	33,250	35,910	61,090	33,625	36,315	59,575	35,704	38,560	78,475	37,173	40,147
	小 計	27,595	33,250	35,910	61,090	33,625	36,315	59,575	35,704	38,560	78,475	37,173	40,147
	計	249,948	32,125	34,695	355,459	33,524	36,206	282,547	33,893	36,594	366,780	33,232	35,891

(注) 1 上表の詳細は、農林水産省ホームページ(組織政策>政策統括官>米(稲)・麦・大豆>入札・定例販売情報・輸入米麦入札関連資料)を検索して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。
 2 カナダアルバータ州南部において、未承認の遺伝子組換え小麦が発見されたことカナダ食品検査局の発表(現地時間6月14日)を受けて、念のため6月15日以降、カナダ産(資料：農林水産省政策統括官付貿易業務課)

農林水産省大臣官房統計部
平成30年6月26日公表

農 業 経 営 統 計 調 査

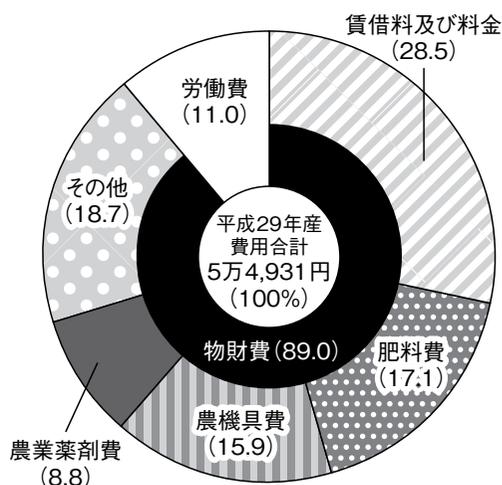
平成29年産 麦類生産費(個別経営)―抜粋―

— 小麦の10a当たり全算入生産費は、1.0%増加 —
— 小麦の60kg当たり全算入生産費は、15.1%減少 —

【調査結果の概要(小麦)】

平成29年産小麦の10a当たり資本利子・地代全額算入生産費(以下「全算入生産費」という。)は6万3,263円で、前年産に比べ1.0%増加した。60kg当たり全算入生産費は7,849円で、10a当たり収量が増加したことにより、前年産に比べ15.1%減少した。

主要費目の構成割合(10a当たり)



平成29年産小麦生産費

区 分	単位	10 a 当 た り		60 kg 当 た り	
		実 数	対前年産増減率	実 数	対前年産増減率
			%		%
物 財 費	円	48,916	0.2	6,071	△ 15.7
労 働 費	〃	6,015	3.2	746	△ 13.4
費 用 合 計	〃	54,931	0.6	6,817	△ 15.4
生産費(副産物価額差引)	〃	52,660	1.7	6,534	△ 14.5
支払利子・地代算入生産費	〃	55,596	1.2	6,898	△ 14.9
資本利子・地代全額算入生産費	〃	63,263	1.0	7,849	△ 15.1
収 量	kg	483	18.4	—	—
1経営体当たり作付面積	a	748.9	△ 1.3	—	—

—「ソフト＆ハード」(読者の欄)への投稿のお願い—

読者の皆様、当振興会の広報誌「製粉振興」の内容を、より親しみのもてるものにするために、次のような内容の投稿をお待ちしていますので、記事をお寄せ下さい。

また、この広報誌の内容の充実を図っていきたいと考えていますので、ご意見等がございましたらお寄せ下さい。

- ・テーマは、小麦や小麦粉製品についての随想、紹介等と考えていますが、小麦と関係のない趣味などの話でも結構です
- ・投稿者名は実名でも筆名でも結構です
- ・長さは1,200字程度(1頁)とします
- ・掲載分には薄謝を進呈します



★編集後記

- 6月18日朝7時58分頃、大阪北部で震度6弱の地震がありました。大都市部の強い地震のため広範囲でガスが止まるなど、多くの人々の生活への影響が心配されました。
- 梅雨の時期でもあり昨年九州北部の豪雨被害の爪痕もまだ癒えていない中、雨による二次災害が起きなければ良いかと心配しましたが幸い速やかな復旧活動が報道され安心したところでした。一方で、7月5日からの西日本を中心とする集中豪雨により西日本の各地で激甚な災害が発生しました。台風7号の影響などで梅雨前線の活動が活発となり、7月7日には、西日本各地で記録的な大雨による大小河川の氾濫、土砂災害、低い土地の浸水など被害は深刻な事態となりました。東京では日中猛暑となった七夕の土曜でしたが、記録的短時間大雨情報や数十年に一度の特別大雨警報とともに大雨による人的・物的被害の状況が九州、四国、中国、近畿など各地で刻々と明らかとなってきました。早い段階から災害情報番組を各テレビ局が立ちあげて注意を呼びかけていましたが、日を追うごとに被災者の数が拡大し、週明け後の各地の被災者の安否状況は深刻の度合いが更に増しました。被害に遭われ犠牲となられた方々がみるみるうちに増えていく情報に接し不安な気持ちが募るばかりで、突然やってくる災害にどう対処したらよいのだろうか、状況を見極め素早い判断が大事ですが、一刻を争う突然の事態にどう対処できるのかと自問自答するしかありませんでした。復旧は困難を極めています。心より、ご冥福をお祈りするとともにお見舞い申し上げます。一日も早い復旧を願っています。
- 梅雨入り前の真夏を思わせる青空のもと、神田川を下り隅田川を遡上する、舟運を体験しました。阪神淡路大震災の際、災害時において河川を利用した舟運が注目され、大都市圏で災害時に利用可能となる「防災船着場」が建設されるようになりました。今回、秋葉原からほど近い神田川の和泉橋のたもとにある、千代田区が管理している和泉橋防災船着場を出発し、係留されている界隈の船宿の屋形船を見ながら神田川に架かる浅草橋、柳橋をくぐり、隅田川の両国橋のたもとに出ます。そこで目に付くのは両国橋から蔵前橋の墨田区側の川べりの鉄柵でした。よく見ると相撲の四十八手の図柄のようですが土地柄を生かした市民の散策の場所になっているようでした。隅田川には驚くほど観光遊覧船が往来しています。宇宙戦艦のような船、屋形船、ポップな黄色の水上タクシーなどとすれ違いながら蔵前橋、厩橋、駒形橋、吾妻橋をくぐり抜け、スカイツリーを間近に見上げられる場所にたどり着きました。船から見る景色は日常の目線と違い新鮮でした。対岸の墨田区にも隅田川や荒川につながる小さな河川があり、今後、東京オリンピック・パラリンピックに向け舟運が観光の一つとして整備されようとしています。もちろん、大都市における災害時の帰宅困難者や物資の輸送にも備えることでしょう。
- これから暑い日が続きます。皆様、体調管理にはくれぐれもご注意ください。小麦粉は元気の源です。どうぞご利用ください。

製粉振興 7月号 (No.595)

発行／平成30年7月20日

編集発行人／日永田 和隆

発行所／一般財団法人 製粉振興会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番6号
製粉会館2階

Tel.(03) 3666-2712 (代表)

<http://www.seifun.or.jp>

Fax.(03) 3667-1883

E-mail:seifunshin@mri.biglobe.ne.jp

禁無断転載