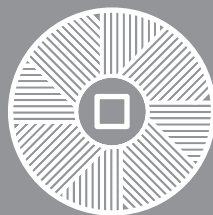
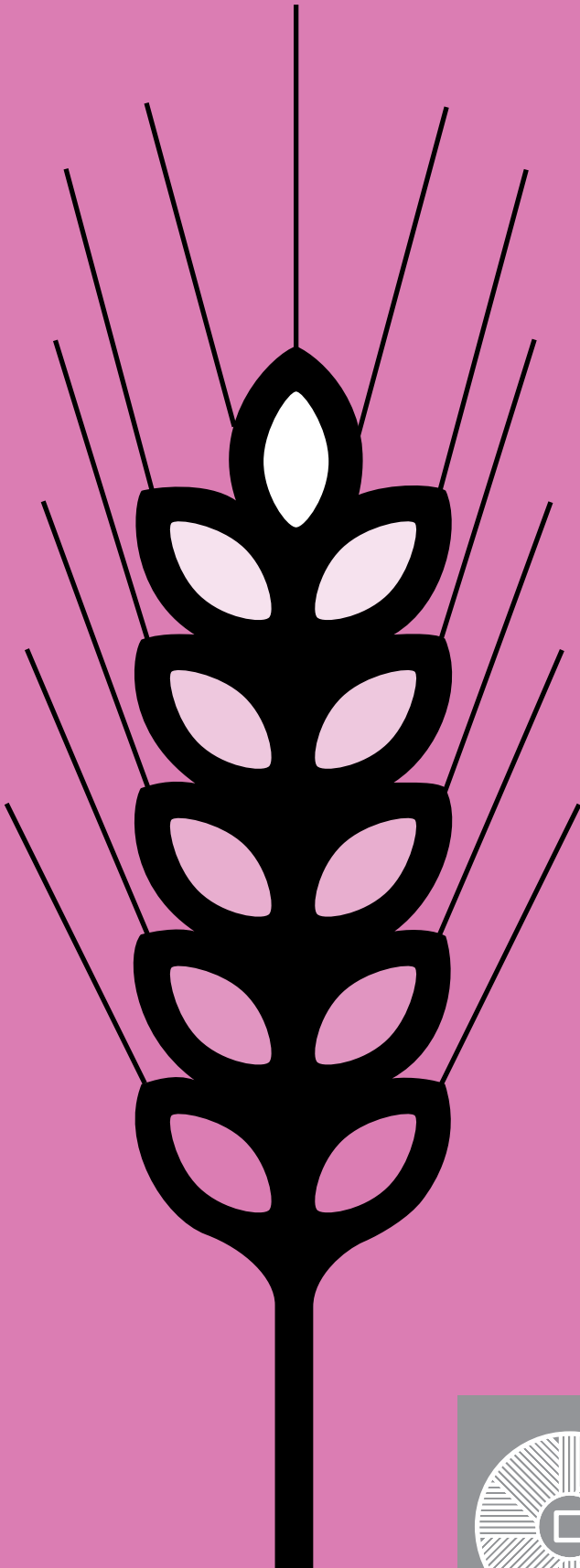


ISSN0913-8838

# 製粉 振興

2016  
No.585  
11



一般財団法人

製粉振興会

---

★目次

---

平成28年を振り返って…………… 3

---

「OECD-FAO農業見通し2016-2025」(穀物部分)…………… 5  
農林水産省 農林水産政策研究所 上席主任研究官(食料・環境領域)  
上林篤幸

---

最近の外出・中食産業の動向…………… 17  
公立大学法人宮城大学 食産業学部フードビジネス学科 准教授  
堀田宗徳

---

パン食普及協議会50年の歩み…………… 30  
パン食普及協議会 PR委員会副委員長 中峯准一

---

泡立て卵白…………… 38  
お茶の水女子大学名誉教授 畑江敬子

---

小麦粉のある風景  
「うどん」今昔物語…………… 40  
食文家 ひらのあさか

---

小麦・小麦粉・めん・パンの来た道  
Ⅱ. めんの来た道(その7)…………… 42  
元製粉協会専務理事 日本エッセイスト・クラブ会員 重田勉

---

世界の粉界展望…………… 56

---

業務日誌…………… 52  
業界ニュース…………… 53  
国内資料…………… 77  
編集後記…………… 91

---

# 平成28年を振り返って

平成28年も残すところあと1ヶ月となった。今年1年を振り返り、製粉産業にとっての重要課題について、出来事や影響を整理する。

第一に、TPP(環太平洋パートナーシップ)協定についてである。昨年10月に大筋合意に達した後、本年2月にニュージーランドにおいて署名式が開催され、参加12ヶ国が協定書に署名を行った。この署名の意義は、交渉内容に関する条文確定であるが、加えてもう一つ、署名日付が発効手続きの起点になり得るとの重要な意味をもつ。具体的には、全参加国の国内承認手続きが完了しない場合に、署名日を起算として一定期間(2年間+60日)経過後に、一定の条件をクリアするとTPPが自動的に発効するルールが定められている。

TPP発効の帰趨を握るのは米国と日本である。日本においては与党が安定多数を占める衆議院での勢力図を背景に、TPP法案ならびに関連法案の採決が行われ、参議院で審議が行われている。一方、米国では次期大統領選に勝利したトランプ氏がこれまでTPPへの反対を表明しており、承認への道筋が見えていない状況である。

TPPの発効見通しが不透明さを増す中、昨年の大筋合意後に製粉産業内に存在していたTPPの影響に対する不安や脅威が、合意後1年以上経過した現在やや後退している感も否めない。TPPが発効した場合、国境措置の低下による二次加工製品の輸入増やそれに起因する設備過剰という深刻な影響が想定される中、製粉産業は切迫感を失うことなく体質強化に努めていかねばならない。

第二に、輸入小麦の政府売渡価格の改定についてである。本年4月の政府売渡麦価は、小麦の国際相場下落と為替の急激な円高進行を要因として7.1%の引下げ、また10月の政府売渡麦価も7.9%の引下げとなった。これにより輸入小麦の価格は、昨年10月の引下げと合わせて3回連続の引下げとなった。製粉産業にとって、輸入小麦の価格低下は、需要の増加等、一定のメリットはあるが売上規模の縮小や消費者にデフレマインドを定着させることにより相場が反転した場合の抵抗感や消費減退を増幅させる側面もある。また、輸入小麦に連動して価格が事後調整される国内産小麦の生産面への影響(生産コスト比率上昇、生産意欲減退)も含めて、現在の価格水準がもたらす影響について注意していく必要がある。

輸入小麦の政府売渡価格改定における課題として、「小幅改定時のルールの確立」と「時期ずれの解消」が挙げられる。前者は、小幅の価格改定を流通の各段階に反映させていくことが困難であることから、小幅改定時に改定を見送り次回改定時に累積して改定するなどの対応が求められている。後者は即時販売方式の導

入により国際相場と小麦粉の価格改定時期のタイムラグが拡大したこと等から、国際相場の変動を小麦粉価格により迅速に反映させるような制度面の改善が求められている。今後の穀物相場、為替相場等の動向によっては、この2つのテーマは喫緊の課題となり得る。当局と製粉産業において課題を十分に共有し解決に向けた協議を重ねていくことが必要である。

第三に、国内産小麦についてである。全国的に気候の変動幅が拡大しており、各地に集中豪雨などの異常気象をもたらしている。平成28年産の国内産小麦の生産量は、暖冬や日照不足、生育期の低温・長雨の影響を受け、全国的に販売予定数量を大きく下回る見込みである。一方、民間流通の仕組みにおける国内産小麦の入札は、昨年(平成28年産)で初めて購入希望数量が販売予定数量を上回る“逆ミスマッチ”状態となり、本年(平成29年産)入札では供給量不足が拡大した結果、全般的に入札価格が高騰する事態となった。国内産小麦の人気は、パン・中華麺用等の特徴ある新品種の開発・普及や、消費者の安全・安心志向など、関係者の積年の努力とアピールによって創出されたものだが、生産面の不安定さに加えて輸入小麦と比較して独歩高の状況が継続すると、折角盛り上がった国内産需要に水を差すことになりかねない。生産者においては、製粉産業が安心して積極的に国内産小麦を使用できるように、技術改良や排水対策等を徹底し収量・品質を向上させて安定生産を実現してもらいたい。また、民間流通連絡協議会等を通じて、内麦をめぐる事情の変化を踏まえた仕組みの見直しについて、議論を深めることが重要である。

最後に、原料原産地表示の義務化についてである。昨年10月のTPP大筋合意以降、国内農産物振興の方策の一つとして、原料原産地表示の拡大について議論が進められてきた。主な議論の場である農水省・消費者庁の「加工食品の原料原産地表示に関する検討会」においては、6月までは過去の検討経緯や関係者のヒアリングが行われ、製粉産業からも「小麦粉への原料原産地表示が『実行不可能』である」ことを説明してきた。その後、7月以降の検討会において、十分な議論がなされないまま、閣議決定された「すべての加工食品への原料原産地表示導入」が既定事項(前提)として取り扱われている。製粉産業は小麦粉の品質維持のため、原料原産地表示の変更を必要とする場合が頻繁にあり、また数量・品質の不安定な国内産小麦を全量使用するために、小麦粉への原料原産地表示適用は困難であるとのスタンスである。こうした中、検討会において「中間取りまとめ(案)」が示されているが、今までになかった「表示」をすることの影響は計り知れない。国内企業だけに過度の義務表示を課することは国際的な競争力低下を招くものであり危惧する。

上記以外にも、日欧EPA協定の交渉進捗など、さまざまな課題があるが、平成29年においては、関係者の一層の連携により、諸課題を乗り越えていくことが望まれる。

# 「OECD-FAO農業見通し2016-2025」 (穀物部分)

上 林 篤 幸

## 1. はじめに

去る7月4日に「OECD-FAO農業見通し(Agricultural Outlook) 2016-2025」(以下「見通し」と略。)が公表されました。OECD(経済協力開発機構)およびFAO(国連食糧農業機関)は、世界的に影響のある国際機関であり、その分析は、世界の政府関係者、経済界などから常に注目を集めています。本年の「見通し」は、ローマのFAO本部において、FAOダ・シルバ事務総長とOECDグリア事務総長の共同記者会見により公表されました。

なお、本見通しにおいては、基準年度は2013-15年度の3年間の平均、予測期間は2016-2025年度の10年間であり、見通しの最終年度は2025年度に設定されています。

本稿では、穀物に関連する部分に焦点を当ててその概要を紹介いたします。

## 2. マーケットの動向

世界の穀物マーケットのここ数年の動向は、豊富な供給と緩慢な需要の増加によって特徴づけられる。その結果、世界の穀物在庫は増加し、すべての穀物の国際価格は過去10年間に比較して相対的に低い水準にまで下落した。2014穀物年度の記録的な豊作に続いた2015年度の世界の穀物生産量の下落があっても、この国際価格の下落傾向を反転させることはできず、2015年度の穀物の国際価格はさらに下落した。本(2016)年度の早期の世界の穀物生産量の見通しと、弱い需要と大量の在庫量の存在により、相対的に

弱い価格は続きそうである。大規模で急激な需要または供給の変化がない限り、このような短期の見通しを変化させることはありそうもない。

## 3. 「見通し」結果の要点

基準年度(2013-15)の穀物の国際価格は相対的に低い水準にとどまっているが、今後、世界の低い経済成長率、大規模な在庫、低水準の原油価格および強い米ドルは、今後も短期的には国際価格の下押し要因となる。しかし、中期的にみれば、小麦および粗粒穀物の名目国際価格は上昇する生産コストに支持され上昇すると見込まれるが、その上昇の幅はインフレの程度より少ない結果、実質ベースでわずかに下落するとみられる。すべての穀物について、名目国際価格は過去10年より低い、そのまた過去10年の水準よりはかなり高いものとなると見込まれる。

世界の穀物の生産量は基準年度から2025年度にかけて12%増加するとみられるが、それはわずかな栽培面積の増加を背景に、大部分は単収の増加によって達成されると見込まれる。基準年度に比較して、2025年度の小麦の生産量は10% (7,100万トン)増加するとみられる。その内訳は、インドが1,000万トン、中国が780万トン、アルゼンチンが560万トン、ウクライナが500万トン、イランが470万トン、トルコが420万トン、EU(欧州連合)が350万トン、ロシアが310万トン、カナダが190万トン、そして米国が170万トンの増産である。コメの生産量は世界全体で14% (6,900万トン)の増産が見込まれるが、そのうちの5,900

万トンがアジア諸国に集中している。その内訳は、インドが2,000万トン、インドネシアが810万トン、ベトナムが600万トン、バングラデシュと中国が各400万トン、そしてタイが280万トンである。トウモロコシの生産量は世界全体で13%（1億3,200万トン）増加すると見込まれるが、その内訳は、米国が2,700万トン、ブラジルが2,150万トン、中国が2,100万トン、アルゼンチンが600万トン、EUが560万トン、そしてインドネシアが400万トンの増産である。「その他粗粒穀物」(注：1)は、世界全体で8%（2,500万トン）の増産が見込まれる。その内訳は、エチオピアが550万トン、アルゼンチンが310万トン、インドが290万トン、およびナイジェリアが190万トンの増産である。

世界の穀物の消費量は基準年度から14%（3億3,600万トン）増加し、2025年度には28億1,500万トンに達するとみられる。小麦の消費量は基準年度から11%の増加が見込まれるが、その内訳は、今後も大部分は食用である（見通し期間中を通じて、全消費量の69%が食用）。小麦の飼料用消費量は、おもに中国、ロシアおよびEUにおいて増加するとみられる。しかし、小麦のバイオ燃料用使用量は2025年度にわずか1.1%にとどまると見込まれる。トウモロコシの飼料用消費量は今後も増加を続け、全消費量に占める飼料用消費量の割合は、基準年度の56%から2025年度には60%にまで高まるとみられる。トウモロコシの全消費量は同期間に1億5,600万トンの増加が見込まれているが、その内訳は、大部分が飼料用消費量の増加（1億2,700万トン）となっており、その大部分は開発途上国において急速な拡大を続ける畜産セクターにおいて消費されるとみられる。トウモロコシの食用消費量は、全世界で21%（2,800万トン）増加すると見込まれるが、この大部分は、トウモロコシを主食とするアフリカの開発途上国において発生するとみられる。同期間に、「その他粗粒穀物」の

消費量も11%（3,100万トン）増加すると見込まれるが、まず、その構成要素は食用（1,600万トン）、続いて飼料用（1,400万トン）となる。食用の増加の大部分はサブサハラアフリカ（サハラ砂漠以南のアフリカ）（1,300万トン）からである。一方、飼料用消費量の増加の大部分は中国において発生する。コメについても、その消費は食用が中心であり、アジア、アフリカ、ラテンアメリカおよびカリブ海諸国における重要な主食となっている。コメの消費量は、人口の増加に牽引され、2025年度には5億6,300万トンに達するとみられる。人口動態からみて、全世界のコメの消費量の増加の80%以上がアジア諸国で発生すると見込まれる。

世界の穀物の貿易量は、基準年度から2025年度まで11%（4,000万トン）増加するとみられる。その伸びは、生産量の伸びよりわずかに遅い速度になると見込まれ（年率1.0%対年率1.1%）、世界の穀物の生産量に占める貿易量のシェアは15%を維持するとみられる。小麦については、このシェアは2025年度までに22%に達し、トウモロコシおよび「その他の粗粒穀物」についてはそれぞれ12%および15%に達すると見込まれる。過去の傾向は今後も継続する。すなわち、小麦および粗粒穀物については、先進国が主な輸出国になり、開発途上国が輸入する構図となる。一方、コメについては、その大部分が開発途上国間で取引される。コメの国際市場における主な輸出国の顔ぶれは今後も変わらないとみられるものの、カンボジアやミャンマーといった新たなコメ輸出国が世界市場におけるシェアを今後10年間で増加させると見込まれる。

過去10年間に比較して低水準の穀物価格が予想される結果、その価格は作付品目の決定、ひいては供給量（生産量）に影響を与える。その他の作物、特に油糧種子との相対価格は今後10年間で作付けの変更を強力に推進するかもしれない重要な要素である。需要面では、急速に成長

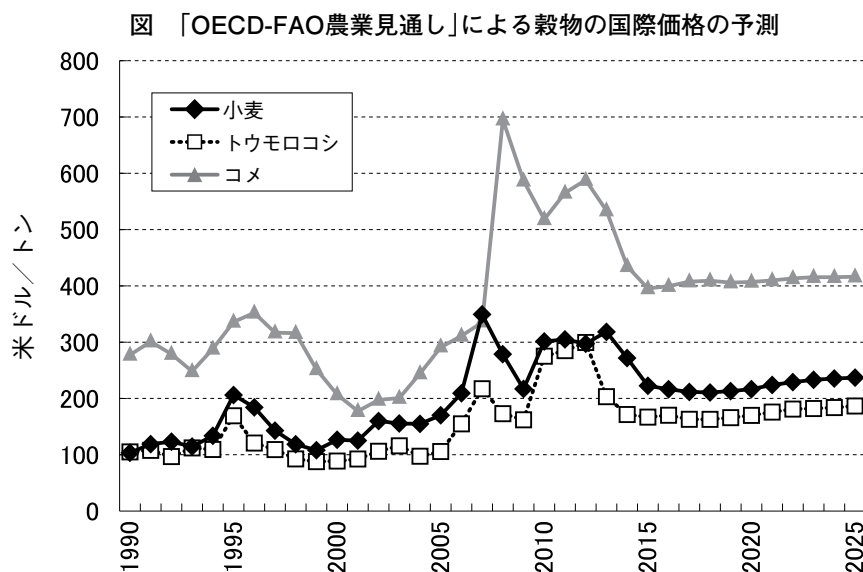
する新興国が現在より重要な役割を果たすだろう。トウモロコシの中国における需要の変化と積み上がった在庫を放出するタイミングは、見通し期間中の主な不確実性と考えられる。

#### 4. 価格(図)

米国 No.2 Hard Red Winter(ハードレッドウィンター)(f.o.b) でみた小麦の国際価格は、2015年度は223ドル／トンにまで下落すると予想されるが、この水準は2009年度以来みられなかったものである。現時点では、2016年度の世界の小麦の生産量は、2014および2015年度の記録的な豊作水準には届かないものの、ますますの豊作が見込まれる。潤沢に積み上がった世界の在庫と予想される低水準の原油価格により、小麦の国際価格は、短期ではより下落するとみられる。2018年度以降、小麦の国際価格はゆるやかな上昇傾向に転じ、2025年度には237ドル／トンに達すると見込まれているが、この水準は、インフレ率で実質化した場合、2016年度よりわずかに低い。

米国 No.2 Yellow(イエロー)(f.o.b) でみたトウモロコシの国際価格は、2015年度には167ドル／トンになると予想されている。2012年度と2014年度の間に急速に増加した世界の在庫量は、トウモロコシの国際価格の下押し要因になりそうである。しかし、2015年度の急速な下落から、2016年度はそれ以上下落するとは見なされておらず、その後はゆるやかな上昇に転じ、2025年度には187ドル／トンに達すると見込まれるが、この名目価格の経路をインフレ率で実質化すると、ゆるやかな低下傾向になる。

主要国のコメの輸出価格は2015年度も下落を続けた。この下落傾向は、コメの国際価格(精米、100%B、Bangkok(バンコク))に下押し圧力を加えた。すなわち、コメの国際価格は、2014年度の435ドル／トンから2015年度の395ドル／トンまで9%下落した。コメの国際価格は、緩慢な輸入需要の増加を反映して、短期的には更なる下押し圧力が加わりそうである。中期的には、コメの名目国際価格は、アフリカ、アジアおよび中東諸国の輸入が増加するため、徐々に回復



に向かい、2025年度には416ドル／トンに達するとみられる。実質価格は、10年という期間でみた場合、下落を続けると見込まれる。この実質価格の低下の程度は他の穀物より大きい。その理由は、コメの需要の内訳は食用が大部分であるが、他の穀物は成長する飼料用需要がそれらの国際価格を下支えているからである。

「その他粗粒穀物」の国際価格を「ルーアンf.o.b飼料用大麦価格」でみると、2015年度の国際価格は184ドル／トンに下落し、2016年度はさらに下落して156ドル／トンになると見込まれる。その後、中国やサウジアラビアの輸入需要の増加から国際価格は上昇に転じ、2025年度には189ドル／トンに達するとみられる。この国際価格を実質ベースでみると、2016年度レベルに安定して推移すると見込まれる。

## 5. 生産量(表-1)

今後10年間の世界の穀物の栽培面積は、見通される低水準の穀物価格および機会費用から考えて拡大する余地が弱いと見込まれる。さらに、

油糧種子等と比較した穀物の相対価格は低いとみられる。いくつかの開発途上国では栽培面積を広げるものの、生産量の大部分は単収の増加によって牽引されると見込まれる。小麦、トウモロコシよびコメの主要な生産国は、栽培面積の増加余地が限られるという点で、同様の傾向を示すとみられる。しかしながら、トウモロコシを除く「その他粗粒穀物」は、増加する飼料用需要に牽引されるため、過去10年間にみられたような栽培面積の減少傾向は休止すると見込まれる。多くの国々では、森林や草地を耕地に転換することについて過去10年間より厳しい制限措置を実施するため、耕地として利用可能な土地はより拡大余地が少ないようになると思われる。

単収の増加速度は、過去10年間に比較して減速し、世界の穀物の生産量は2013-15年度平均の基準年度と比較して2025年度までに12%増加すると見込まれる。

「見通し」期間中、穀物を作付けしようというインセンティブは、劇的には変わらないと見込まれる。小麦とトウモロコシの価格比はトウモロコ

表-1 世界の穀物の生産量の見通し

				基準年 2013-15年度 平均 (A)	目標年 2025年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
小麦	世界全体	収穫面積	億ha	2.22	2.24	0.9
		単収	t/ha	3.24	3.53	8.9
		生産量	億トン	7.20	7.91	9.9
トウモロコシ	世界全体	収穫面積	億ha	1.81	1.85	2.2
		単収	t/ha	5.60	6.19	10.6
		生産量	億トン	10.14	11.46	13.0
その他 粗粒穀物	世界全体	収穫面積	億ha	1.58	1.60	1.3
		単収	t/ha	1.89	2.03	7.0
		生産量	億トン	2.99	3.24	8.4
コメ (精米ベース)	世界全体	収穫面積	億ha	1.62	1.62	0.0
		単収	t/ha	3.04	3.48	14.2
		生産量	億トン	4.93	5.63	14.2



シの方が有利であると見込まれるが、トウモロコシの主要な用途は飼料向けであり、畜産物への底堅い需要は継続するとみられるからである。

「見通し」期間中の小麦の生産量は過去10年間に比較して遅い速度で増加すると見込まれる。この増加の大部分は主要な小麦生産国から発生するとみられるが、いくつかの中東諸国は小麦の自給を達成するための政策を実施するため、この生産量の増加にある程度貢献すると見込まれる。世界第三位の小麦生産国であるインドが生産量の増加に最も貢献し、中国、アルゼンチンが続く。アルゼンチンでは、過去10年間小麦の栽培面積は減少してきた。しかし、同国は冬作物の欠如から深刻な輪作の危機に直面している結果、小麦の栽培面積は今後増加するとみられる。このため、同国の小麦生産量は年率3.5%で増加すると見込まれる。基準年度において、先進国は小麦の全世界生産量の53%を生産しているが、このシェアは2025年度には51%にまで低下するとみられる。さらに、小麦の全世界生産量は全世界の消費量をわずかに上回る結果、在庫量はゆるやかな速度で増加し、期末在庫率は2025年度には約26%に増加すると見込まれる。

世界のトウモロコシの生産量は、今後10年間で1億3,200万トン増加するとみられる。その大部分は、米国(2,800万トン)、中国(2,200万トン)ブラジル(2,100万トン)およびアルゼンチン(600万トン)の諸国において発生すると見込まれる。2025年度までに開発途上国におけるトウモロコシの生産量は先進国のそれを上回るとみられる。期末在庫率は2025年度には16%にまで減少すると見込まれる。その減少の大部分は、2016年1月に中国が発表した、在庫保有政策の廃止とそれに代わる農家への直接支払および市場介入政策の組み合わせの導入という同国の政策変更によるものである。これに基づき、「見通し」は、中

国政府は累積した在庫を2016年度から2021年度の間に出し、より持続可能な期末在庫率として2021年度に30%を達成することを目標とすることを前提としている。同時に、同国政府は、トウモロコシより大豆に生産のインセンティブが移動するように誘導することが見込まれる。この結果、中国のトウモロコシ生産量は、過去10年(年率5%)より減速する(年率1.1%)とみられる。

「その他粗粒穀物」の生産量は、見通し期間中に2億9,900万トンから3億2,400万トンに増加すると見込まれる。基準年度と比較して、2025年度までにEUの生産量は2%減少するのに対し、ロシアの生産量は1%増加するとみられる。主要な生産量の増加する国々は、アルゼンチン、エチオピア、インドおよびナイジェリアである。先進国における「その他粗粒穀物」の生産量は、飼料用需要が増加しないので停滞するものの、開発途上国では飼料部門の集中化および、特にアフリカにおける人口増加を背景とした食用需要の拡大により、生産量は増加するとみられる。

コメの生産量は、先進国においては、米国における生産量の回復、オーストラリア、EUおよびロシアにおけるゆるやかな生産量の増加から、2025年度には1,900万トンに達すると見込まれる。日本および韓国においては、今後も減少傾向が継続するとみられる。一方、開発途上国におけるコメの生産量は、基準年度から14%増加して2025年度には5億4,400万トンに達するが、この増加速度は、過去10年間に比較して遅い速度である。アジア諸国が世界の生産量の増加の大部分を占めている(約85%)。世界のコメ生産量は、年率1.2%の速度で増加し、2025年度には5億6,300万トンに達すると見込まれる。

## 6. 消費量(表一2)

世界の穀物の食用消費量を1人当たり消費量

でみると、トウモロコシ、「その他粗粒穀物」およびコメについては今後も増加が見込まれるものの、小麦についてはほとんど変化がないとみられる。しかしながら、小麦消費量の大宗を占める食用消費量は、世界の人口増加を背景に、基準年度の4億8,800万トンから2025年度には5億4,400万トンにまで増加すると見込まれる。見通し期間を通じて、小麦および小麦製品の食用消費量の全消費量に占める割合は69%のシェアを保つとみられる。飼料用消費量は2025年度には基準年度と比較して2,800万トン増加すると見込まれる。見通し期間中、小麦のバイオエタノール製造用消費量は強くは増加しないとみられる。先進国においては、食用消費量の増加量は飼料用消費量の増加量の半分である一方、開発途上

国においては食用消費量の増加量は飼料用需要の増加量の3倍以上となるとみられる。開発途上国における小麦の消費量は世界の小麦消費量の大部分を占めると見込まれる(84%)。小麦全体として飼料用消費量の増加量は食用消費量と比較してずっと小さなものになるとみられる。

世界のトウモロコシの消費量は、見通し期間中で16%増加すると見込まれるが、これは過去10年間に比較してずっと遅い速度である。この増加の大部分が、消費量のなかで最大のシェア(約60%)を有する飼料用消費量の増加によるものである。先進国では、トウモロコシの食用消費量は、年率0.25%のゆるやかな速度で増加すると見込まれる。開発途上国では、先進国に比較して特に白トウモロコシが食用消費量のなかで重

表-2 世界の穀物の消費量の見通し

				基準年 2013-15年度 平均 (A)	目標年 2025年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
小麦	世界全体	飼料用	百万トン	133	161	21.1
		食料用	〃	488	544	11.5
		バイオ燃料用	〃	9	9	0.0
		その他用	〃	80	73	▲ 8.8
		消費量合計	〃	710	787	10.8
トウモロコシ	世界全体	飼料用	百万トン	556	683	22.8
		食料用	〃	131	159	21.4
		バイオ燃料用	〃	148	154	4.1
		その他用	〃	152	147	▲ 3.3
		消費量合計	〃	987	1,143	15.8
その他 粗粒穀物	世界全体	飼料用	百万トン	164	178	8.5
		食料用	〃	75	91	21.3
		バイオ燃料用	〃	4	3	▲ 25.0
		その他用	〃	48	50	4.2
		消費量合計	〃	291	322	10.7
コメ (精米ベース)	世界全体	飼料用	百万トン	21	24	14.3
		食料用	〃	398	454	14.1
		その他用	〃	72	85	18.1
		消費量合計	〃	491	563	14.7

要であり、人口の増加により食用消費量は年率2%の速度で増加するとみられる。粗粒穀物、特にその中の大部分がトウモロコシであるが、そのバイオ燃料用消費量は2004年度から2014年度にかけて約3倍増加した。しかし、見通し期間中トウモロコシのバイオ燃料用消費量の増加は限られると見込まれる。その理由は、トウモロコシを原料とするバイオ燃料は2016年以降米国のバイオ燃料指令に適合しないため、および、世界のエタノール市場は各国の現行のバイオ燃料政策によって制限されているためである。

「その他粗粒穀物」の消費量は、基準年度から11%増加し、2025年度には3億2,200万トンに達すると見込まれる。この速度は、先進国は年率0.1%の増加であるのに対し、開発途上国は2.2%の増加である。つまり、2025年度までの需要の増加の大部分は、開発途上国で生み出される。この需要の増加の牽引車は、まず食用需要であり、飼料用需要がこれに続く。

中国は、世界的にみてトウモロコシおよび「その他粗粒穀物」の主要消費国であり、基準年度でそれぞれ世界全体の22%および7.9%を占めている。これらのシェアは2025年度にそれぞれ21%および8.3%になると見込まれているが、中国の粗粒穀物(トウモロコシ+「その他の粗粒穀物」)の需要は今後も増加するとみられる。この追加的な需要増加の牽引車は拡大する飼料用需要であり、トウモロコシの過剰在庫がより正常な水準に戻った後は、トウモロコシと大麦あるいはソルガムとの需要の代替を見ることができると見込まれる。

コメはその大部分が直接食用として消費され、アジアの大部分、アフリカ、ラテンアメリカおよびカリブ海沿岸諸国において重要な主食である。人口の増加を背景に、世界のコメ消費量は年率1.4%の速度で増加し、2025年度には5億6,300万トンに達するとみられる。この間の

7,200万トンの増加は、そのほとんどが開発途上国に発生するものである。アフリカおよびアジアの開発途上国は、この増加量のそれぞれ16%および80%を構成する。

人口構成の変化を前提にすると、生産されたコメのほとんどを国内で消費するアジア諸国の1人当たりコメの食用消費量は、今後所得の向上により食生活が変化することが見込まれるため、わずかにしか増加しないと予想される。アフリカにおけるコメの1人当たり消費量は、同地域においてコメが主食としての重要性を増していることから、アジアより早い速度で増加するとみられる。全世界のコメの1人当たり消費量は、基準年度の54.8キロから増加し、2025年度には55.8キロに増加すると見込まれる。

## 7. 貿易量(表-3)

歴史的にみて、先進国は開発途上国に小麦、トウモロコシや「その他粗粒穀物」を輸出してきた。この傾向は、今後10年間継続し、さらにもっと強まると見られる。小麦、コメおよび粗粒穀物の全世界での合計純輸出量は、基準年度に比較して11%増加するとみられる。2025年度には、世界全体の小麦輸出量の18%をEUが、続いて米国およびロシアがそれぞれ16%を、カナダが13%を、オーストラリアが11%を占めると見込まれる。しかし、これらの主要五大国の輸出量が世界全体の輸出量に占める割合は、基準年度の75%から2025年度には74%に減少するとみられる。その一方でアルゼンチンおよびウクライナが輸出シェアを増加させると見込まれる。小麦の輸入国は輸出国よりはるかに多くの国々に分散しているため、五大輸入国(エジプト、インドネシア、アルジェリア、ブラジルおよび日本)の世界全体に占めるシェアは今後10年間25%を維持するとみられる。

CIS(独立国家共同体)のメンバー国は、世界

表-3 世界の穀物の貿易量の見通し

			基準年 2013-15年度 平均 (A)	目標年 2025年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
世界全体	小麦	百万トン	158	175	10.6
	トウモロコシ	〃	130	142	8.7
	その他粗粒穀物	〃	46	50	9.5
	コメ(精米ベース)	〃	44	51	16.0

注：貿易量＝輸出货量として集計したものである。

の主な小麦生産国であるが、このうちのカザフスタン、ロシア連邦、およびウクライナの小麦生産量は、過去10年間主に単収の変動により、不安定な動きを示した。しかしながら、近い過去では、生産量の増加速度は平均して消費量の増加速度を上回ったので、今後も生産量および輸出货量の増加が見込まれる。

トウモロコシの5大輸出国(米国、ブラジル、ウクライナ、アルゼンチンおよびロシア)の世界の全輸出货量に占める割合は、基準年度で86%であるが、このシェアは見通し期間中ずっと安定して推移するとみられる。トウモロコシの五大輸入国(日本、メキシコ、EU、韓国およびエジプト)の全世界に占めるシェアは、基準年度で45%であるが、このシェアは2025年度には42%に減少すると見込まれる。その理由は、後半の三カ国の輸入が減少するからである。アジア諸国の輸入量の増加、とりわけインドネシアとフィリピンの輸入量は、今後も着実に増加するとみられる。

米国は今後も主要なトウモロコシの輸出国であり、その輸出货量は基準年度の4,700万トンから2025年度には4,900万トンに増加すると見込まれる。同国の輸出货量の生産量に占めるシェアは13%で安定的に推移するとみられる一方、世界貿易量に占めるシェアはブラジルにある程度奪われると見込まれる。中期的には、トウモロコシおよび「その他粗粒穀物」のマーケットは中国がどの程度飼

料穀物を輸入するかに影響されるところが大きい。が、今のところ同国のトウモロコシの輸入量は近年あまり増加してはいない。最近公表されたトウモロコシの保護政策の改革と今後避けられない在庫の放出により、中国のトウモロコシの輸入量は、同国が在庫の放出により期末在庫率が維持可能な水準にまで低下するまでの間は、減少するとみられる。「見通し」では、この維持可能な期末在庫率が2021年度以降は30%に落ち着くとみている。このためおよび中国におけるトウモロコシの生産の増加速度の減速により、同国のトウモロコシの輸入量は2020年度以降増加に転じ、2025年度には600万トンに達するとみられる。

伝統的に世界のトウモロコシ輸出货量の約2%を占めてきた南アフリカは、2015年度に天候不順のため生産量が減少し、輸出货量は急減した。しかし、同国の輸出货量は2016年度以降に回復すると見込まれる。イランによる小麦増産を目指す政策は、同国のトウモロコシの生産にネガティブな影響を与えるかもしれない。なぜなら、増加するトウモロコシの需要が追加的な輸入によって満たされる可能性があるからである。

「その他粗粒穀物」の世界の貿易量は、小麦やトウモロコシに比較してずっと小さい。五大輸出国は、EU、オーストラリア、米国、アルゼンチンおよびカナダである。増加すると予想される輸出货量の大部分がこれら国々から発生すると

みられ、シエアは基準年度の75%から2025年度には77%に増加すると見込まれる。CIS諸国からの輸出量も増加が予想される。CIS諸国からの輸出量と五大輸出国の輸出量を合計すると、2025年度には世界の全輸出量の95%がこれらの国々によって占められるとみられる。小麦およびトウモロコシの国際市場とは対照的に、「その他粗粒穀物」の輸入国の分散の度合いが少ない。基準年度で五大輸入国(中国、サウジアラビア、日本、米国およびイラン)で約70%のシエアを有し、このうち中国だけでも33%のシエアを有している。

中国において、大麦およびソルガムの輸入の増加が観察された。すなわち、これらの合計の輸入量が2012年度に約300万トンだったのが、2014年度には1,800万トンに急増した。

この「見通し」では、中国におけるトウモロコシに関する政策の変更から、近い将来において大麦およびソルガムの輸入が在庫から放出されたトウモロコシに置き換わることにより、2016年度にはこれらの輸入量が約800万トン減少すると想定している。トウモロコシのマーケットが新しい均衡点に到達してすぐ輸入量は増加に転ずると予想されている。その結果、同国の「その他粗粒穀物」の輸入量は2025年度には1,600万トンに達すると見込まれる。

コメの国際市場は他の品目に比較して「薄い」という性格を有しているが、過去10年間で貿易量は年率5.7%と急激に増加した。今後10年間で、年率1.5%に減速すると見込まれるが、2025年度の貿易量は5,100万トンに達するとみられる。

コメの五大輸出国のうち四カ国(パキスタン、タイ、ベトナム、および米国)は、2025年度には基準年度より輸出量を増加すると見込まれる。しかし、現在第一位の輸出国であるインドは、輸出量を減少するとみられる。2025年度までには、ベトナムは国際コメマーケットでトップの

座をタイから奪うとみられ、2025年度におけるベトナムの予想シエアは24%で、タイの20%を上回ると見込まれる。インドのコメ輸出量は、2011-13年度の高い価格に反応して急増し、以来今日まで高水準を維持している。しかし、インドのコメ輸出量は、見通し期間中に減少するとみられる。今後10年間の国際コメ市場に大きな影響を与えると考えられる要因は、現在この「見通し」においてアジア後発開発途上国に分類されているカンボジアおよびミャンマーのコメ輸出量の増加、および多分コメの主要輸出国になるであろうとの予想である。このことにより、国際コメ市場は競争がさらに激化すると見込まれる。この結果、コメの五大輸出国の全世界貿易量に占める輸出シエアは、基準年度の81%から2025年度には75%にまで減少するとみられる。

アフリカ諸国は消費量の増加速度が生産量の増加速度を上回る結果、コメの主要輸入国としての地位にとどまると見込まれる。現在中国に次いで世界第二位の輸入国であるナイジェリアは、2025年度には440万トンのコメを輸入するとみられる。アフリカ諸国の輸入量は基準年度の1,450万トンから1,990万トンに増加し、これら諸国の世界の全輸入量に占めるシエアは同期間に34%から39%に上昇すると見込まれる。五大輸入国のうち、中国およびナイジェリアを除く三カ国は、EU、フィリピンおよびサウジアラビアである。これらの三カ国の輸入量の合計が見通し期間中世界のコメ輸入量に占める割合は30%にとどまるとみられる。

## 8. 重要な問題および不確実性

3年連続の平均以上の豊作の後、今後の主要な穀物生産地域の見通しは楽観的である。しかし、気候変動によってもたらされた天候不順、たとえば極端な熱波、あるいは圧倒的な洪水が、これらの地域の穀物マーケットに影響を与える可能性が

ある。過去の単収のトレンドから推測された期待値からのかい離は、小麦が他の作物より大きい。そしてオーストラリア、カザフスタン、ロシア、ウクライナの小麦の単収は、特に変動が大きい。南米の、アルゼンチン、ブラジル、パラグアイおよびウルグアイにおいても、穀物の単収の変動は、期待値からのかい離でみると十分な大きさである。

穀物の価格は、中国など新興国においてさらなる経済の減速があれば、その影響を受ける可能性がある。また、新しいエネルギー源の開発および新しい原油の抽出技術の改良によりエネルギー価格が下落すれば、その影響も受ける可能性がある。また、米国およびEUにおけるバイオ燃料政策の設計および改革における食料の安定供給の確保および持続可能性の概念の進展は穀物の需要に大きな影響を与える可能性がある。加えて、輸出国(特にウクライナ)または輸入国(特に北アフリカおよび中東諸国)における政情不安は「見通し」の前提に含まれていないが、穀物市場の急激な反応をもたらす可能性がある。

小麦の国際マーケットは特に不安定である。というのも南アメリカの輸出国は現地通貨の為替レートの減価により、現地通貨建ての小麦の価格が大幅に上昇し、生産を刺激するからである。一方、強い為替レートはドル建ての国際価格でみると下押し圧力になる。もしある国の農民が現地通貨建ての価格を観察している場合、仮にドル建ての国際価格が下落しても現地通貨建ての国際価格が上昇し、生産を刺激する可能性がある。小麦に対する需要は北アフリカおよび中東諸国に集中しているが、さらに政治が混乱すれば、これらの地域からの需要が減少し、小麦の国際価格への下押し圧力が強まる可能性がある。

アルゼンチンの見通しについては特に不確実性が高い。最近の輸出税を廃止する政策の改革により、同国の国際市場での競争力は大きく高

まる可能性がある。しかし、同国のこの農業・貿易政策の変更については「見通し」の前提に含まれていない。

## 9. 特集「サブサハラアフリカの農業」

近年「見通し」は第2章に各年の「特集」を取りまとめた。2013年では中国農業、2014年ではインド農業、2015年ではブラジル農業、そして本年はサブサハラアフリカ諸国の農業がとり上げられた。

その記述の内容は多岐にわたっているが、要約すると以下の通りである。

まず、サブサハラアフリカ地域(以下、「SSA」と略。)には9億5,000万人以上の人口を有しており、これは世界の全人口の約13%である。この地域の経済は発展してきているが、農業は依然重要な経済セクターである。アフリカ大陸における農業・生態的、経済的、政治的および文化的相違を反映し、SSAはさまざまな構造的および発展段階の農業を包括している。SSAは長らく栄養不足を根絶するための挑戦をしてきたが、依然栄養不足の解消への進展の程度は各地域によってまちまちである。

次に、SSAの農業部門は急速な人口増加、都市化および農村の構造化、これらに伴う農業雇用から非農業雇用への構造転換、中間階級の勃興によって特徴付けられている。これらにより、SSAの農地に対する関心は国内的にも国際的にも高まりつつある。農業総生産は今後年率2.6%の速い速度で増加すると見込まれている。過去の生産の増加は面積の増加によるものがほとんどであったが、将来は生産性の向上が農業生産増加の大部分を占めるようになるとみられる。小規模で農業資源に乏しい農家の生産性を増加させるとともに、より広汎な農村開発の機会を作ると、両面での農村開発が必要となるだろう。

第三に、増加する所得、現在の政策、および市場構造の継続を前提とした急速な人口増加を前提にすれば、多くの国々では食料の生産量の増加が需要の増加に追いつかなくなると予想される。SSAの食料作物の純輸入量は今後10年間増加が見込まれるが、このトレンドは生産性の向上を促進する投資により、減速が可能となるだろう。

第四に、SSAの多くの国々は継続的に競争力のある野菜および果実の輸出国である。これは、外貨準備を確保するのに役立っている。このことは、伝統的な食料作物の生産者に商品作物の生産という新たな機会を提供する可能性がある。これらの商品作物はまた、地域の若い世代に雇用の機会を与えるだろう。少数の食料輸出国と多くの食料輸入国の併存という状況から、地域内食料貿易を開発・促進する政策が食料安全保障の確保に大きく貢献するだろう。

最後に、SSA地域の農業の見通しは全体的に明るい、この状況は、地域全体におけるより安定した政治、インフラストラクチャを中心とする公的あるいは民間による戦略的な投資、および地域に適切にデザインされた研究・普及により、さらに改善されるだろう。このような投資は広汎に市場アクセスを改善し、収穫後のロスを縮減し、かつ必要な農業資材をより広く利用可能にするだろう。

## 10. 「見通し」読後の所感—「意識せざるを得ないリスク」—

本見通しが公表されたのは2016年7月であり、その時点ではまだ本年(特に北半球)の作柄は本見通しに含まれていなかったが、その後、順調な天候等により、今年も豊作になることがほぼ確定し、4年連続の豊作となった。

本見通しは、3年連続の世界的な穀物等の豊作を受け、これらの需給が今後も緩和気味に推移し、

おおむね名目国際価格も横ばいで推移する、との基調で統一されているが、ところどころに自然災害—すなわち、近年のおそらく気候変動を背景にした高温干ばつや大規模洪水など—に関する危機感が織り込まれている。21世紀に入り、2006-07年のオーストラリアの2年連続の干ばつを皮切りに、2010年の夏にはRUK(ロシア、ウクライナおよびカザフスタン) 諸国における干ばつ、2011年にはタイの大洪水、そして2012年夏には米国全土での高温・干ばつが発生し、その都度農産物の国際市場は価格高騰により混乱状態に陥った。しかし、とりあえず最近4年間は異常気象による国際農産物市場の混乱がなかったことは、僥倖と考えてもいいだろう。

ここまでは、毎年「見通し」が繰り返し言及している「天災」リスクである。「天災」とは、「天」がもたらす災いであり、ある意味、人間にはどうすることもできない。しかし、2016年は、「天による」リスクよりも「人間による」リスク(注：2)が強く意識される年になった。2016年6月23日の英国のEU離脱(Brexit)に関する国民投票が、EU残留派と離脱派の大接戦の後、EU離脱派の勝利に終わった。大げさに言えば、この英国のEU離脱が、冷戦以降米英が主導してきたグローバル資本主義の転換点になると言っても言い過ぎではないだろう。BrexitによるEUの地盤低下は避けられない。欧州の結束を揺るがすだけでなく、「反EU」勢力を勢いづかせる。また、金融の中心としてのロンドンのシティーから銀行や証券会社が他のEU諸国に流出し、英国経済に大きな打撃を与えるだろう。また、Brexit派の勝利により英ポンドは急落し、世界の株価も大幅に下落したほか、ユーロもつれ安となった。

もともとグローバル資本主義は1980年代に入り、サッチャー英首相やレーガン米大統領らによって先導して推進された。政府の役割を最小限に減ら

し規制緩和や自由貿易を推進することで、国民所得を増やし、市場の安定性を高めるという考え方である。

1989年にベルリンの壁が崩壊し、旧ソ連も消滅したことで、米英型のグローバル資本主義は一人勝ちの状態となった。しかし、そこには格差拡大という落とし穴があった。

英国ではナイジェル・ファラージ英独立党党首とボリス・ジョンソン前ロンドン市長が率いたEU離脱派が勝利し、米国ではトランプ旋風が巻き起こっている。いずれも底流にあるのは格差問題だ。すなわちグローバル資本主義の恩恵にあずかるエリート層に対し、困窮を強いられる非エリート層の反発が強まっている。欧州のエリート層は数カ国語をあやつり、国境を自由に行き来することができるが、自国語しか話せない非エリート層は、よりよい就業機会を目指して国境の外に出ることはできない。また非エリート層は自分たちの仕事を奪っているとして不満のはけ口を増加する移民に向けており、英国のみならず、EU各国でも反グローバルズム、反移民を唱えるポピュリスト・極右政党が台頭している。

経済面でみると、英国のEU離脱により、英国、EUのみならず世界的な混乱が懸念される。すなわち、EU統合の流れが停滞することにより、こうした事態への懸念から投資家がリスク回避傾向を強めて、イタリア、スペインなどの重債務国を中心に信用不安が再燃する危険性がある。さらに、今夏からドイツ銀行の巨額不良債権問題と経営不安も顕在化し、同銀行の株価が急落した。最も懸念されることは、金融市場の不安定化による強い逆資産効果を通じて世界経済の成長を圧迫することである。欧州発のリスク回避の動きが強まれば、新興国やコモディティ市場からマネーが流出し、停滞傾向の世界経済の成長を下押ししかねない。また、日本経済に対しても悪影響が出てくる

可能性がある。リスク回避の流れの中で円高が進めば、企業業績への悪影響が懸念される。一段の株安が生じれば、家計や企業のマインドが悪化し、消費や投資が抑制される可能性も高まる。

農業分野でみると、世界経済の成長が停滞すれば、新興国・開発途上国の畜産物をはじめとする農産物への需要も弱含みになり、ただでさえ近年の豊作により過剰在庫をかかえている世界の主要農業国は更なる在庫の積み増しを迫られ、またコスト割れ価格に直面せざるを得なくなる恐れがある。

我が国では現在カロリーベースの食料自給率は39%（平成27年度速報値）であり、米国を中心とする世界の農産物輸出国に食料の大半を依存している。したがって、我が国にとっては、今後、トウモロコシや大豆ミールを原料とする飼料価格が引き続き世界各国の豊作による国際価格の低水準傾向が継続することは畜産業のコスト削減につながる。

我が国は、長期的な対策として農産物の輸入価格の乱高下による影響を軽減するために、我が国農業の体質強化を図るとともに、輸入先の多角化や備蓄の活用などを通じて、食料の安定供給の確保に努める必要がある。

（資料）「世界に格差を広げた英米型資本主義の終焉」、岩井克人、週刊東洋経済2016.07.16号 pp.34-35  
「けいざい早わかり：英国のEU離脱と世界経済・日本経済への影響」、土屋陽介  
[http://www.huffingtonpost.jp/yousuke-tsuchida/brexit-influence-for-economy\\_b\\_10694850.html](http://www.huffingtonpost.jp/yousuke-tsuchida/brexit-influence-for-economy_b_10694850.html)  
2016年7月26日 アクセス

（注：1）「その他粗粒穀物」とは、大麦、オーツ、ライ麦、ソルガム、ミレット（アワ）およびミックسدグレインを指す（USDA（米国農務省）の定義による）。  
（注：2）「人間による」リスク」とは、「人間によってもたらされる非確実性」という意味であり、この言葉自体に何らの価値判断を含むものではない。

（ 農林水産省 農林水産政策研究所  
 上席主任研究官（食料・環境領域） ）



# 最近の外出・中食産業の動向

堀田 宗徳

## 1. はじめに

平成28年上半期の外出・中食産業界は、前年まで食の安全・安心への不信の影響を受けた日本マクドナルドが、今年上半期は全店売上高で19.2%、既存店売上高で23.2%それぞれ増加しており、消費者が同社の経営努力を認め始めた状況となっている。

業界誌の外出日報による平成28年上半期の主な出来事をみると、外出が除外された軽減税率の実施は延期されたことや昨年から引き続き「ちょい飲み」ブームや一時の爆買いブームは落ち着いてきたものの、外出でのインバウンド効果が注目を集めている。

その他の出来事としては、低迷している居酒屋では、専門性の高い居酒屋への転換やアルコールから食事主体への業態開発が見られることである。

焼き鳥に特化した居酒屋の展開やワタミが出店した「石巻酒場わたみんち」のように地域密着型店舗を展開し既存店の活性化と収益向上を図る居酒屋企業も出てきている。

海外関係では、インバウンド効果が依然、外出に大きな効果をもたらしていると考えられるほか、その他の海外関連では、米国ハンバーガー店「カールスジュニア」がミツウロコグループの子会社として日本に再上陸したことや健康を重視したハンバーガー店「シェイクシャック」が2号店、3号店と立て続けに出店していることなどがあげられる。

また、首都圏では、商業施設の開業が相次ぎ、その施設のテナントとして様々な新しい店舗が

入店している。

このような状況の中で、直近までの外出・中食産業の動向を定量的、定性的に見ていくことにする。

## 2. マーケットの動向

### (1) 外出産業の市場規模

平成28年7月、(一社)日本フードサービス協会が平成27年の外出産業市場規模推計値を公表した。

この外出産業市場規模は、外出企業の経営方針や戦略にとって重要な指標であるとともに、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外出と関連の深い業種や銀行や証券会社等の金融機関でも活用されている。

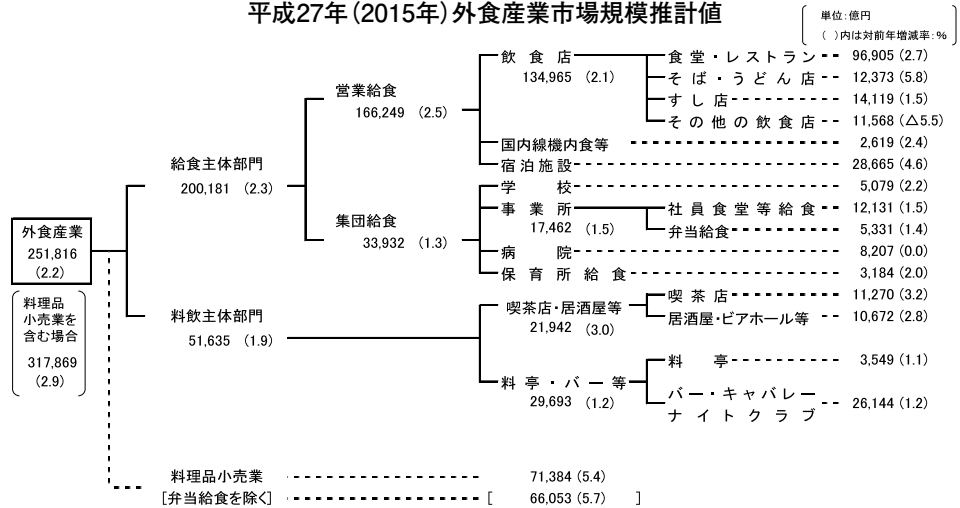
また、この市場規模をもとにして食の外部化率や外出率、食全体のマーケットの推計、外出産業の食材仕入額の推計等、派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標でもある。

そのことは、外出産業の市場規模が、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

まず、外出産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外出企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外出に支払った金額の合計となる。

その平成27年の 外出産業市場規模は、世帯1人あたりの外出支出額が前年より増加したことや訪日外国人の増加、法人交際費の増加傾向が予想されること等から、前年より2.2%増加の

## 平成27年(2015年) 外食産業市場規模推計値



資料: (一社)日本フードサービス協会の推計による。

25兆1,816億円と推定し公表された。外食産業市場規模はここ4年間、統計的には増加しており、平成27年の市場規模は平成14年(25兆4,484億円)以来の25兆円台となった。また、この外食産業市場規模の解説の中で平成26年の市場規模から「訪日外国人の増加」という言葉が入ってきており、最近の外食産業市場規模には、少なからずインバウンドの影響があるものと考えられる。

この外食産業市場規模をほかの産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計による百貨店・総合スーパーの年間販売額が20兆490億円(平成27年)、コンビニが10兆9,957億円(同)となっており、外食産業市場規模が如何に大きなマーケットであるかわかる。

### (2) 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の79.5%を占め、20兆181億円と、前年より2.3%増加した。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の66.0%を占め、16兆6,249億円で、前年より2.5%増加している。

「飲食店」の市場規模は、前年より2.1%増加し、13兆4,965億円となった。

その内訳をみると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率2.7%増)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店を含む。)(同5.8%増)、回転寿司を含む「すし店」(同1.5%増)は増加したが、ファーストフードのハンバーガー店、お好み焼き店を含む「その他の飲食店」(同5.5%減)はハンバーガー店の不振もあり減少した。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが好調で宿泊者数が増加したため前年より4.6%増加し、2兆8,665億円となっている。

「集団給食」の市場規模は、全体の13.5%を占め、3兆3,932億円と、前年より1.3%増加した。

その内訳を見ると「学校給食」は、実施回数、給食単価の増加上昇傾向から、前年より2.2%

増加している。また、「社員食堂等」(対前年増減率1.5%増)、「弁当給食」(同1.4%増)とも増加したことで「事業所給食」は前年より1.5%増加し1兆7,462億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在籍者数の増加傾向などから、前年より2.0%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、全体の20.5%を占め、5兆1,635億円と、前年より1.9%増加しており、その中で「喫茶店」が前年より3.2%増加し1兆1,270億円、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より2.8%増加し、1兆672億円、「料亭・バー等」が前年より1.2%増加し2兆9,693億円となっている。

### (3) 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移をみると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年、2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、当時の化粧品業界の年間販売額に相当する規模である。

しかし、バブル経済が崩壊すると、増加率が

急速に低下し、昭和50年から右肩上がり増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

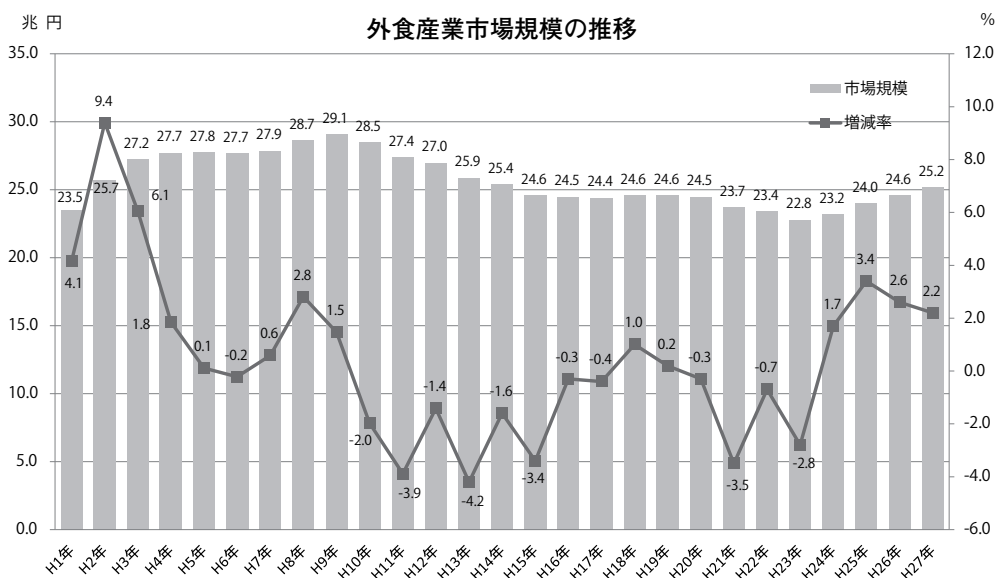
しかし、平成10年(対前年増減率2.0%減少)以降、平成17年(同0.4%減少)まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がり増加で推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

ただここ4年間は前年実績を上回って推移しており、景気の回復基調が外食にも影響していることが伺える。

## 3. 注目される外食動向

### (1) ちよい飲みブーム

「ちよい飲み」は、食事主体の業種・業態が



資料：(公財)食の安全安心財団附属機関外食産業総合調査研究センターの資料を基に作成

アルコール類を提供することであり、アルコール主体の居酒屋が低迷しているのにもかかわらず注目を集めている。

具体的に見ると、牛丼店展開の吉野家では、ちょい飲みを「吉呑み」と称しているが、その導入店舗が1,000店舗を超えて拡大している。店頭に提灯をつり下げ、メニューを絞った店舗が白提灯、フルメニューが赤提灯と区別し展開している。

また、天丼店展開のテンコーポレーションではビールと天ぷらセットのちょい飲み導入店舗を拡大している。

ハンバーガー店「フレッシュネスバーガー」展開のフレッシュネスでは、17時以降、生ハムやワインが食べ飲み放題となる「フレバル」の展開やビールとサイドメニューを提供し、夜時間の強化を図っている。

喫茶業態ではスターバックスコーヒージャパンがワインやビールを提供する「スターバックス イブニング」の営業形態をとる店舗を出店しているほか、立ち食いそばの「ゆで太郎」では天ぷらとビールのセットをワンコインで提供する実験を始めた。

一方、「ちょい飲み」の発展系の新業態に近い店舗を開発・出店した企業もある。日本ケンタッキーフライドチキンではチキンとビールのセット等を提供する「KFC+CAF&BAR」の展開を開始している。

このように、従来、食事主体の企業がアルコールを提供する「ちょい飲み」で客単価の上昇や今まで弱かった時間帯の強化に繋げている。

## (2) 外食産業へのインバウンド効果

インバウンド効果は一昨年ほど前から「爆買い」という社会現象で注目を浴びている。中国からの観光客の方などが一度に高額な商品から

日用品まで大量に購入する現象である。

しかし、平成28年に入り、百貨店の免税店では売上が激減していると報道されている。業界関係者の中には、「爆買い」は沈静化したとの見方を示す方もいる。

では、外食の場合はどうであろうか。大部分の観光客にとっては毎日の食は欠かせないことや外食はレジャーと関連が強いこと、和食ブームで訪日している場合があることなどから、一般の小売と異なり訪日外国人が増加すると、外食への波及効果がさらに出てくると考えられる。市場規模の箇所でも述べたが、マクロの外食市場規模でもプラスの影響が及んでいる。

ただ、この効果を維持・拡大していくためには、訪日外国人の嗜好やサービスの仕方など企業努力も必要となってくる。また、インバウンドの恩恵は、訪日外国人が訪れる地域でのことであり、地方への訪日外国人の呼び込みも今後必要となってくる。

外食へのインバウンド効果のほかに、将来的には訪日外国人が日本で食べた料理や食材について自国でも体験してみたいという欲求も生まれてくる。かつて、日本人が海外で食した料理などを日本国内でも喫食したいという欲求が現在の外食の業種・業態のバラエティー化に寄与したことを考えると、外食企業の海外進出のほか、国産食材の海外輸出もインバウンドの波及効果となる可能性がある。

以上のことを踏まえた上で、直近(平成27年)の訪日外国人の消費動向を見ることにする。

### ① 訪日外国人数及び旅行消費額と訪日外国人1人当たり旅行支出額

国土交通省観光庁の「訪日外国人消費動向調査」によると、平成27年の訪日外国人数は1,973万人で、旅行消費額は3兆4,771億円となっている。

訪日外国人数と旅行消費額の推移をみると、平成22年は訪日外国人数が861万人(旅行消費額：1兆1,490億円)、平成23年が同622万人(同：8,135万円)と震災の影響もあり減少したが、平成24年が同836万人(同：1兆849億円)と増加に転じ、平成25年には、同1,036万人(同：1兆4,167億円)と訪日外国人数が1千万人を超えた。その後も平成26年では訪日外国人数が1,341万人(旅行消費額：2兆278億円)となっている。

平成27年の国別訪日外国人数を見ると、中国が約500万人と最も多く来日している。ついで、韓国(約400万人)、台湾(約370万人)、香港(約150万人)などの順となっており、アジアからの

訪日が際立っている。

前年との増減率では、中国が前年より107.3%増加と約2倍の訪日客が来ているほか、次いで香港(対前年増減率64.6%増)、ベトナム(同49.2%増)、フィリピン(同45.7%増)、韓国(同45.3%増)、シンガポール(同35.5%増)などの国で大きな増加率となっている。

国別旅行消費額を見ると、やはり中国が訪日客が多いこともあり1兆4,174億円と最も多く、次いで台湾(5,207億円)、韓国(3,008億円)、香港(2,627億円)、アメリカ(1,814億円)、タイ(1,201億円)などの順となっている。

訪日外国人1人当たり旅行支出額は、全体平

#### 平成27年 国籍・地域別、訪日外国人1人当たり旅行支出と旅行消費額

	1人当たり旅行支出		訪日外国人数		旅行消費額		
	(円)	前年比 (%)	(人)	前年比 (%)	(億円)	構成比 (%)	前年比 (%)
全体	176,167	16.5	19,737,409	47.1	34,771	100.0	71.5
韓国	75,169	-0.9	4,002,095	45.3	3,008	8.7	43.9
台湾	141,620	13.1	3,677,075	29.9	5,207	15.0	46.9
香港	172,356	16.5	1,524,292	64.6	2,627	7.6	91.8
中国	283,812	22.5	4,993,689	107.3	14,174	40.8	153.9
タイ	150,679	3.2	786,731	21.2	1,201	3.5	25.0
シンガポール	187,383	20.3	308,783	35.5	579	1.7	62.9
マレーシア	150,423	3.4	305,447	22.4	459	1.3	26.6
インドネシア	147,149	22.7	205,083	29.2	302	0.9	58.6
フィリピン	126,567	20.2	268,361	45.7	340	1.0	75.1
ベトナム	194,840	-18.0	185,395	49.2	361	1.0	22.3
インド	148,340	-11.5	103,084	17.2	153	0.4	3.8
英国	210,681	12.5	258,488	17.5	545	1.6	32.2
ドイツ	171,031	15.0	162,580	15.9	278	0.8	33.3
フランス	209,333	7.5	214,228	20.0	448	1.3	29.0
イタリア	202,077	-	103,198	28.1	209	0.6	-
スペイン	227,288	-	77,186	27.5	175	0.5	-
ロシア	182,484	-9.5	54,365	-15.2	99	0.3	-23.2
米国	175,554	6.2	1,033,258	15.9	1,814	5.2	23.0
カナダ	170,696	0.1	231,390	26.5	395	1.1	26.6
オーストラリア	231,349	1.5	376,075	24.3	870	2.5	26.2
その他	178,179	-	856,606	25.6	1,526	4.4	-

資料：国土交通省観光庁「観光統計」『訪日外国人消費動向調査』

均で前年より16.5%増加し176,167円となっている。これを国別に見ると、中国が前年より22.5%増加の283,812円と最も多く、次いで、オーストラリア(231,349円)、スペイン(227,288円)、イギリス(210,681円)、フランス(209,333円)、イタリア(202,077円)の順となっており、20万円以上の支出額となっている。1人当たり旅行支出額の増減率をみると、インドネシアが前年より22.7%増加と最も高く、次いで中国(対前年増減率22.5%増)、シンガポール(同20.3%増)、フィリピン(同20.2%増)の順となっており、イスラム圏の国が高くなっていることから食の面では、イスラム教徒の訪日対応としてハラール食の対応など今後、必要となってくることが考えられる。

## ②費目別旅行消費額とその比較

平成27年の旅行消費額、3兆4,771億円を費目別に見ると、買い物代が全体の41.8%を占めて1兆4,539億円と最も高く、次いで宿泊費(25.8%の8,974億円)、飲食費(18.5%の6,420億円)、交通費(10.6%の3,678億円)などとなっている。

平成26年と比較すると、消費額全体としては、平成26年より71.5%の大きな増加となっている。詳細に見ると、買い物代は平成26年の2倍以上(対前年増減率103.5%増)の消費金額とな

っており、初めて1兆円台となっている。買い物代以上に増加率が高いのは現地ツアーや観光ガイド、テーマパークなどの娯楽・サービス費で前年より127.5%増加して、1,058億円となっている。その他の費目は、交通費が68.6%増加、飲食費が48.9%増加、宿泊費が47.1%増加といずれも大きな増加となっている。

次に、飲食の中で訪日外国人が最も満足した飲食をみると、寿司やラーメン、肉料理などが各国とも満足度が高いように思われる。魚料理に関しては韓国と米国で満足度が低いものの台湾、香港、中国で高くなっている。

その他の日本料理は、各国とも7%前後であり、訪日外国人の日本料理のイメージは、寿司、ラーメンなどのようである。

また、日本料理の一つであるそば・うどんは、各国とも10%以下で低く、小麦料理(お好み焼き、たこ焼きなど)ではもっと低い結果となっている。

そば・うどんや小麦料理のイメージアップや拡大策の検討も必要ではないかと思われる。

以上のように訪日外国人の数が年々増加傾向にあり、それに伴って日本国内での消費金額も3兆円台と急速に拡大していく中で、今後、訪日外国人をターゲットにしたビジネスもますます増加していくものと思われる。

## 費目別 旅行消費額の比較

単位：億円、%

	平成27年		平成26年		平成25年		H27/H26 増減率
		構成比		構成比		構成比	
全体	34,771	100.0	20,278	100.0	14,167	100.0	71.5
宿泊費	8,974	25.8	6,099	30.1	4,763	33.6	47.1
飲食費	6,420	18.5	4,311	21.3	2,903	20.5	48.9
交通費	3,678	10.6	2,181	10.8	1,480	10.4	68.6
買い物代	14,539	41.8	7,146	35.2	4,632	32.7	103.5
娯楽・サービス費	1,058	3.0	465	2.3	349	2.5	127.5
その他	102	0.3	76	0.4	40	0.3	34.2

資料：国土交通省観光庁「観光統計」「訪日外国人消費動向調査」

## 国別、訪日外国人の最も満足した飲食

単位：%

	韓国	台湾	香港	中国	米国
全体	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
寿司	23.1	10.3	14.7	15.3	26.8
ラーメン	12.8	27.3	14.7	17.3	13.2
そば・うどん	9.7	5.2	2.8	3.9	6.2
肉料理	22.8	16.1	23.6	16.6	18.4
魚料理	7.6	14.6	20.4	24.0	7.3
小麦料理	5.0	2.1	2.0	1.8	4.3
その他日本料理	7.1	8.5	8.6	6.1	8.0
外国の料理	0.4	0.5	0.3	0.4	1.1
その他料理	4.3	4.1	3.2	2.5	5.2
菓子類	2.8	6.6	4.5	8.7	3.2
果物	0.1	1.5	1.5	0.8	0.3
酒	2.7	0.6	0.3	0.3	3.8
その他食料品・飲料	1.5	2.5	3.3	2.4	2.2

資料：国土交通省観光庁「観光統計」平成27年訪日外国人消費動向調査

外食・中食産業としては、国内だけでは人口の減少などによりマクロのマーケットは縮小することが予測される中で、訪日外国人が飲食費に6千億円、消費していることは注目すべきである。

これらのことを考えると、外食産業としてインバウンド対応により新たなビジネスチャンスが生まれる可能性が出てくることも考えられる。

停滞気味の外食業界にあって新しい有望なフィールドが出現してきたことは、外食企業にとってインバウンド対応は魅力のあるマーケットになる可能性がある。

### 4. 中食市場の動向

近年、中食は、消費者のライフスタイルの多様化や食品技術の進展等で外食と比較して伸び率は堅調である。また、既に進展している高齢化社会への対応も中食は容易であることから、各業種・業態から注目を集めている。

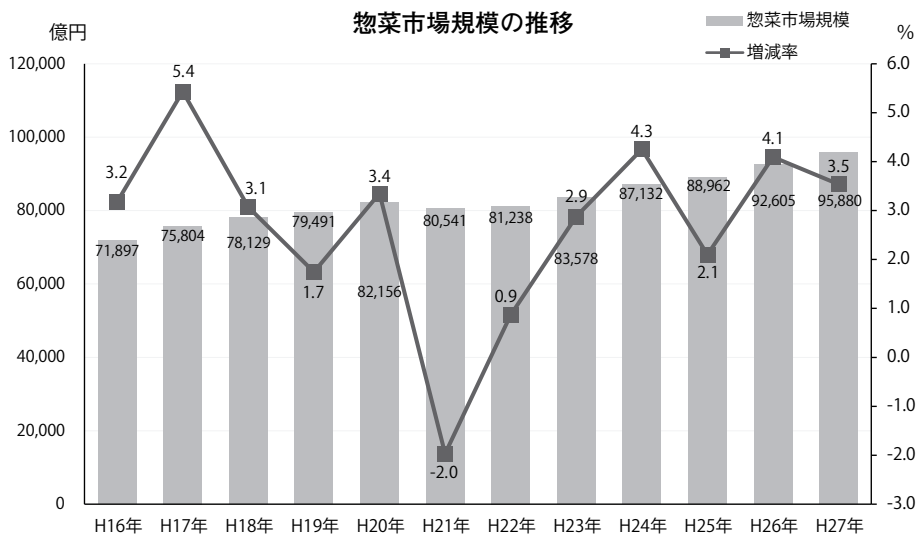
特に、コンビニエンスストアでは3年ほど前からコンビニコーヒーがヒットし、昨年からコーヒーだけでなく、ついで買いを狙ったドーナツの販売も開始するなど、コンビニ利用が拡大傾向となっている。

このように拡大していく中食は、将来、その範囲(定義)も変化していくことが考えられる。

その中食のマーケットが現在どのようになっているのか検討することにする。

(一社)日本惣菜協会が公表している平成27年惣菜市場規模(見込み)は、前年より3.5%増加の9兆5,880億円となっている。

各業態別でみると、「コンビニエンスストア」が前年より5.5%増加し、2兆9,451億円(市場規模に占める割合30.7%)と業態の中で最も多くなっている。次いで「専門店、他」が前年より0.8%増加の2兆9,023億円(同割合30.3%)、「食料品スーパー」が前年より6.6%増加の2兆4,511億円(同割合25.6%)、「百貨店」が前年より0.3%増加の3,712億円(同割合3.9%)、「総合スーパー」が前年より0.2%減少の9,183億円(同割合9.6%)となっている。このように業態別には、コンビニエンスストアが売上金額、構成比とも最も高くなったこと百貨店と総合スーパーが年々、構



資料：(一社)日本惣菜協会「惣菜白書」より作成

成比が低下していることが上げられ、コンビニエンスストアが将来にわたって中食を牽引する原動力になっている。

この惣菜市場規模を時系列で見ると、平成16年が7兆2千億円であったが、平成20年には8兆円台(8兆2千億円)、平成26年には9兆円台となり、平成27年では9兆5,880億円と順調に拡大している。

## 5. 最近の外食・中食企業の動向

### (1) 平成27年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」は、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や総売上高(連結企業を含めた)ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものであり、今回で42回を迎える。

平成27年度の単独企業売上高ランキング上位をみると、1位がゼンショーホールディングスで4,454億6,300万円であった。日本マクドナルドは、一昨年に発生したチキンナゲット問題や昨年の異物混入問題の影響で昭和57年以来1位を維持していたが、今回は2位となり、売上高3,765億5,200万円となった。以下、すかいらー

く(2,996億5,900万円)、コロナ(2,879億800万円)(同社は平成28年11月、ハンバーガー店展開のフレッシュネスを買収することで平成28年には業容が拡大する。)、日清医療食品(2,090億9,300万円)などの順となっている。

1,000億円企業は、前年より1社増加し、14社となっている。

上位20位までを業種・業態別にみると、ファーストフード系企業が6社と最も多く、次いで、集団給食系企業が4社、ファミリーレストラン系、居酒屋系企業が各3社、回転寿司が2社、中食系、喫茶が各1社となっている。昨年も述べたが、コロナは居酒屋系に分類したが、同社の売上高の中にはM&Aで取得した回転寿司のカップクリエイトの売上も含まれていることに留意する必要がある。

1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した数値)を見ると、最も高いのが、あきんどスシローで3億2,780万円の年商となっている。ついで、くらコーポレーション(2億8,380万円)と回転すし企業が続いている。回転すしでは1店舗当たりの面積が大きいことにより売上高が高い



## 平成27年度 飲食店売上高ランキング

順位	平成27年			
	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	ゼンショーHD	445,463	4,518	98.6
2	日本マクドナルドHD	376,552	2,956	127.4
3	すかいらーく	299,659	2,575	116.4
4	コロワイド	287,908	2,513	114.6
5	日清医療食品	209,093	5,287	39.5
6	プレナス	185,672	2,986	62.2
7	モンテローザ	141,814	2,123	66.8
8	日本ケンタッキーフライドチキンHD	140,365	1,513	92.8
9	あきんどスシロー	135,035	412	327.8
10	エームサービス	116,525	1,455	80.1
11	サイゼリヤ	109,927	1,026	107.1
12	モスフードサービス	106,426	1,406	75.7
13	くらコーポレーション	103,572	365	283.8
14	グリーンハウス	100,900	1,879	53.7
15	吉野家HD	98,698	1,188	83.1
16	王将フードサービス	93,700	706	132.7
17	ダスキン	92,000	1,256	73.2
18	ドトールコーヒー	88,737	1,348	65.8
19	トリドール	87,971	847	103.9
20	西洋フード・コンパスグループ	85,962	946	90.9

資料：日経MJ「第42回飲食業調査」(平成28年5月25日付)

ことが考えられる。その他1店舗当たり年商が高い企業は、王将フードサービス(1億3,270万円)、日本マクドナルド(1億2,740万円)、すかいらーく(1億1,640万円)、コロワイド(1億1,460万円)、サイゼリヤ(1億710万円)、トリドール(1億390万円)などで1店舗当たり年商が1億円を超えている。

### (2) 大手飲食店のシェア率と参入障壁

今まで見てきた日経MJの売上高ランキングで売上高1位～100位を大手企業とした場合の外食産業市場規模に占める割合(シェア率)を考えてみる。

まず、日経MJと(公財)食の安全安心財団附

属機関外食産業総合調査研究センター(以下、外食総研)公表の外食産業市場規模との関係であるが、日経MJのランキングには、中食(料理品小売業)は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、日経MJの市場規模は、外食総研の市場規模からホテル(宿泊施設)、バー・キャバレー・ナイトクラブの市場規模を差し引き、料理品小売業を加えたものになる。この日経MJの市場規模でシェア率を以下算出した。

それによると、平成27年の日経MJの外食産業市場規模に占める1位～100位のシェア率を見ると23.0%となっている。過去からの状況を見ると、平成23年が22.3%、平成24年が23.4%、

平成25年が23.3%、平成26年が22.7%となっており、平成27年は前年よりシェア率が0.3ポイント上昇したものの、この5年間、23%前後とシェア率の大きな拡大は見られない。

このことからわかるように、外食産業は、70%以上の中堅・中小の外食企業で占められており、他の産業に比べても参入障壁は低いものとなっている。

## 6. 消費者の外食・中食動向

### (1) 食の外部化率と外食率

食の外部化率は、食費のうち食を外部に依存している金額の割合であり、食を外部に依存している形態とは「外食」「中食」である。すなわち食の外部化率は、食費のうち外食と中食にかかる金額の割合をいうことになり、消費者の食行動を知る上で貴重な指標となる。

その最新の食の外部化率を見ると、平成26年が44.9%と食費のうち少なくとも45%程度を外部に依存している金額になっている。

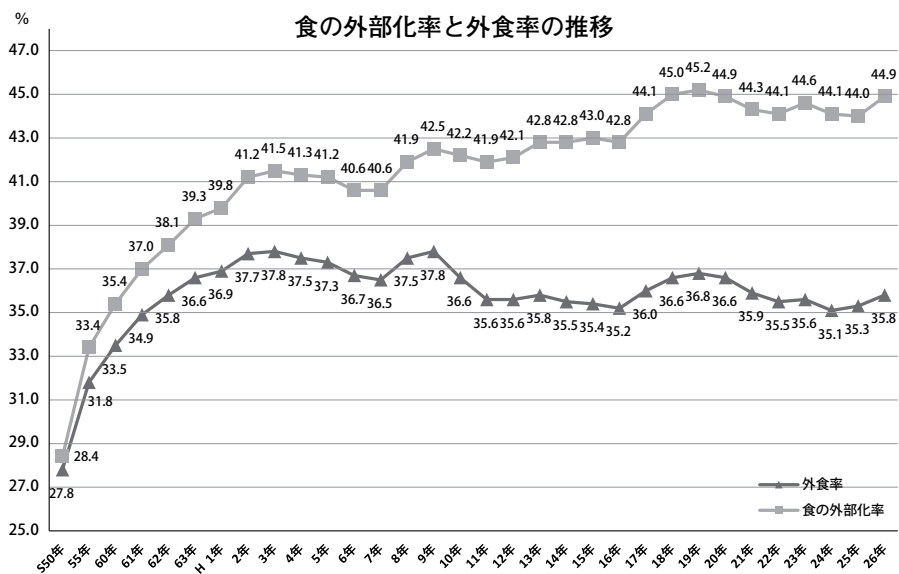
逆に言うと、家庭で約半分しか調理しないこ

ととなり、この食の外部化率は年々上昇している。

今後、食の外部化は、消費者の経済状況や家族形態の変化、製造技術の進展などにより拡大を続けると考えられることから、生産関係者も業務用需要の拡大が望まれているほか、食品メーカー、流通業者、食品小売業者等では、その消費者のライフスタイルに伴う食の傾向を的確に把握し、自社の商品開発等、ビジネスチャンスに繋げる必要が出てくるものと思われる。

一方、外食率は、ここ数年、35.4%前後で推移しており、人口減少(特に若年層の減少)や景気の先行き不透明感などもあり、ほぼ、横ばいで推移している。今後の外食率も同じように推移する可能性があると思われる。

また、食の外部化率と外食率との差が年々拡大していることから、食の外部化率の上昇は、中食の消費者の支持があることが伺える。昨年、農林水産政策研究所から公表された「人口減少局面における食料消費の将来推計」では、約20年後の2035年には食の外部化率が70%近くまで



資料：国民経済計算、外食産業市場規模等より推計

進展すると指摘している。なかでも加工食品の割合が拡大している状況となっている。

このような状況になると、まさしく「キッチンのない家庭」になってしまう。筆者も食の外部化率と外食率を推計していて、平成26年の食の外部化率の44.9%は最も下限の数字であると考えており、実際は50%前後になっている可能性も否定できないと思っている。

また、食の外部化が進展すると、食全体に大きな影響が出てくることが考えられ、現在の食品メーカー等の商品戦略も変更を余儀なくされることになると思われる。

## (2) 消費者の外食支出額の推移

総務省統計局の「家計調査」で、外食支出額を世帯人員数で除した世帯1人当たり外食支出額の推移を平成27年1月から直近の平成28年8月まででみると、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食の支出額では、前年実績を下回った月が散見される。費目別に見ると、喫茶が平成27年7月(対前年同月増減率0.7%減)で前年

実績を下回ったほかは全ての月で前年実績を上回って好調に推移している。コンビニコーヒーも好調であるが、外食における喫茶も好調なことから、コンビニコーヒーが売れていることが外食の喫茶に影響を与えている傾向もある。その他の費目については、外食における飲酒もここ4ヶ月は低調であるが、それ以外の月は好調に推移しているほか、中華そばも平成27年年央から堅調に推移している。また、ハンバーガーでは平成27年8月以降、前年実績を上回って推移している。

一方、中華食については、平成27年では前年実績を下回った月が多く、平成28年に入って回復基調にあるものの前年割れの月も見られる。また、他の主食的外食では、平成27年後半から平成28年にかけてほぼ毎月、前年実績を下回っている状況となっている。

なお、洋食については、平成27年1月から焼き肉が洋食から分離されたため従来の過去の数字との連続性がないことに留意する必要がある。

## 世帯1人当たり外食支出額の増減率の推移

単位：%

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食的外食	喫茶	飲酒
H27年1月	▲4.4	▲4.8	▲3.8	▲2.5	▲13.4	2.4	▲0.3	▲29.9	▲37.3	—	▲32.2	0.1	2.9	▲13.0
2月	3.9	4.4	9.1	19.6	29.9	0.3	4.8	15.6	▲34.3	—	▲36.3	7.5	4.1	5.4
3月	3.6	3.8	11.7	9.9	18.5	0.1	▲2.9	▲12.5	▲27.6	—	▲18.6	4.6	6.2	13.8
4月	▲3.0	▲3.8	2.8	▲0.2	6.1	▲5.0	▲4.1	▲11.9	▲40.8	—	▲19.5	▲0.9	3.4	0.2
5月	5.2	5.3	19.0	4.0	0.2	7.1	6.0	▲11.7	▲36.5	—	▲16.0	8.1	3.1	10.5
6月	▲1.9	▲1.8	▲5.6	▲5.4	▲13.6	▲2.2	5.3	▲12.5	▲39.8	—	▲29.7	1.3	3.7	2.3
7月	5.9	6.7	6.1	3.2	27.8	4.7	▲1.4	▲15.1	▲28.6	—	▲3.8	7.6	▲0.7	32.0
8月	6.2	6.1	1.5	4.6	5.2	6.6	14.7	▲3.9	▲34.9	—	13.7	2.9	5.5	23.2
9月	5.6	6.0	12.3	20.1	20.5	10.7	7.4	10.4	▲25.1	—	3.1	▲3.5	10.5	21.2
10月	4.6	6.2	11.7	19.7	9.7	20.2	5.1	21.0	▲27.1	—	1.0	▲0.6	15.0	8.1
11月	▲1.4	▲1.0	0.9	7.8	12.7	2.9	▲12.7	▲2.6	▲26.0	—	1.0	▲7.8	2.3	23.0
12月	3.4	4.4	13.8	7.4	28.3	7.8	2.9	9.6	▲22.9	—	2.3	▲0.3	7.6	0.7
H28年1月	5.1	5.9	7.5	7.1	29.2	6.7	1.2	22.3	20.6	31.5	23.4	▲0.8	1.5	6.4
2月	7.5	8.6	9.4	4.3	2.2	8.6	14.3	▲6.7	14.9	54.8	40.4	▲0.6	11.7	11.9
3月	▲0.8	▲0.2	▲8.3	3.4	▲10.8	▲5.7	3.3	▲0.3	7.5	8.2	16.3	▲4.2	5.5	2.2
4月	6.1	6.6	▲7.2	5.1	11.5	8.9	6.4	17.0	7.6	36.5	12.3	4.3	9.2	2.7
5月	▲1.6	▲1.3	▲7.6	14.9	1.5	▲2.9	▲0.7	14.9	6.8	5.5	14.4	▲5.9	5.3	▲6.6
6月	▲0.3	0.8	1.5	10.1	16.0	3.7	▲8.0	9.7	▲2.6	7.5	14.3	▲1.4	24.7	▲0.6
7月	1.9	2.4	8.4	12.7	▲5.3	15.6	8.9	11.3	5.7	13.2	5.4	▲6.0	23.8	▲8.4
8月	▲6.7	▲7.0	▲3.2	▲4.5	3.6	▲2.0	▲12.0	▲0.4	▲1.8	14.9	▲2.6	▲9.7	6.9	▲20.3

資料：総務省統計局「家計調査」より作成

### (3)消費者の中食支出額(調理食品支出額)の推移

消費者の外食支出額の推移と同じように家計調査において、世帯1人当たり調理食品支出額の推移をみると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品の支出額は、平成27年1月から毎月、前年実績を上回って推移しており、好調さが伺える。同じく主食的調理食品でも調理食品支出額と同じ傾向となっている。

主食的調理食品の詳細を見ると、弁当、すしで若干、前年実績を下回った月があったが、その他の費目については好調に推移している。

ライフスタイルの変化に伴う消費者の簡便志向の強さが主食的調理食品支出額の好調さに表れているように思われる。

一般的に主菜、副菜となるその他の調理食品支出額は主食的調理食品と同じく前年実績を毎月上回って推移している。

その他の調理食品の詳細を見ると、健康志向を反映したサラダ、自宅では調理がしづらく後片付けも大変なカツカツ、天ぷら・フライなどか好調に推移しているほか、冷凍調理食品も好調であった。

一方、しゅうまい、ぎょうざなどでは前年実績を下回っている月が目立っており、また、ハンバーグについては平成27年夏まで低調であったが、その後大きく伸びている。

このように調理食品の支出額が好調に推移していることは、消費者がますます中食を支持している傾向が強いことを表しており、「食の外食化」の進展が加速していることが伺える。

## 7. まとめ

最近の外食産業は、市場規模が4年連続前年実績を上回っているように、マクロ的には好調に推移している。

しかし、業種・業態別や企業間で差異が見られる。前述したように「ちょい飲み」ブームがある一方で、居酒屋の低調さが注目され、居酒屋自体もアルコール主体の業態から食事主体の業態開発を実施しているなど経営努力を行っている。しかし、居酒屋の中にも焼き鳥など単品メニューで好調に推移している居酒屋企業も存在している。

また、今後のマクロの市場の行く末を規定す

### 世帯1人当たり調理食品及び主食的調理食品の増減率の推移

単位：%

	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品
H27年1月	6.3	6.1	1.1	10.9	3.1	8.8	6.1
2月	6.9	5.6	2.8	9.0	2.4	14.2	1.8
3月	4.1	3.2	1.8	5.0	8.9	2.7	1.4
4月	4.3	3.2	1.5	1.0	3.8	2.5	8.2
5月	3.6	4.6	▲0.8	7.1	12.6	3.8	6.3
6月	0.7	0.9	▲3.7	▲2.4	3.2	6.9	7.3
7月	2.6	3.2	▲3.0	4.2	14.0	1.1	7.8
8月	6.4	6.4	6.3	6.4	16.2	6.7	2.1
9月	7.1	8.2	12.5	4.4	11.4	2.4	8.3
10月	6.2	8.1	13.5	4.4	11.1	2.2	6.4
11月	4.3	2.7	2.2	0.2	9.1	2.5	3.4
12月	5.3	7.4	9.6	5.4	11.7	7.4	6.1
H28年1月	7.3	8.4	19.7	▲3.4	12.3	3.9	11.3
2月	11.0	13.1	21.8	6.7	21.4	7.4	12.9
3月	6.8	8.2	10.7	4.0	5.3	15.2	7.7
4月	7.3	9.6	12.6	7.9	9.8	10.2	6.8
5月	8.9	8.8	13.6	4.7	1.5	8.8	10.3
6月	7.3	7.5	14.2	2.1	1.9	6.0	7.7
7月	8.7	8.7	9.0	5.5	5.7	13.7	11.2
8月	2.4	3.3	1.6	3.9	▲6.2	4.6	8.9

資料：総務省統計局「家計調査」

## その他の調理食品の増減率の推移

単位：%

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
H27年1月	6.5	16.3	10.2	2.0	▲0.1	4.1	▲3.1	5.4	14.7	▲0.6	16.3	4.9
2月	8.0	88.1	15.5	5.8	19.1	7.4	▲2.5	0.9	13.7	▲4.4	9.5	4.6
3月	4.7	73.9	13.7	3.7	8.7	4.6	7.9	0.1	16.0	▲2.6	6.4	▲1.5
4月	5.2	52.9	12.6	5.5	6.6	3.8	13.4	11.3	9.5	6.7	9.7	0.7
5月	2.8	36.3	10.4	5.5	1.3	1.3	3.0	▲3.7	8.8	▲2.7	7.1	▲0.4
6月	0.6	15.9	5.6	7.1	2.3	0.3	0.3	▲0.3	▲9.2	▲0.7	8.6	▲3.4
7月	2.3	4.3	18.5	6.8	6.3	1.9	▲9.4	0.9	6.0	5.6	1.9	2.2
8月	6.5	55.2	21.7	▲3.7	7.4	5.2	▲0.5	7.6	▲0.1	▲9.1	9.1	3.2
9月	6.3	16.6	11.4	5.0	5.5	7.5	8.4	2.4	13.8	7.3	6.4	6.5
10月	4.8	▲25.3	19.8	6.6	14.9	4.0	5.4	1.2	9.8	20.1	1.4	4.4
11月	5.5	▲11.3	14.4	4.3	8.5	4.8	▲3.0	▲6.4	0.7	15.0	8.4	3.9
12月	4.2	1.6	7.6	3.9	15.3	8.8	▲0.5	▲6.4	19.4	22.5	21.7	1.0
H28年1月	6.4	11.2	8.1	6.7	5.7	7.8	3.3	▲2.2	17.1	19.2	8.7	3.7
2月	9.4	11.1	8.0	6.2	7.9	10.9	21.5	8.0	8.7	14.7	13.2	7.7
3月	5.7	20.1	2.5	2.4	3.8	6.6	1.8	0.1	▲1.0	10.7	6.7	4.8
4月	5.5	11.6	1.5	▲1.1	0.7	5.3	1.8	▲4.4	2.4	12.1	6.8	6.7
5月	9.1	16.2	3.1	2.7	6.0	6.4	▲5.8	2.7	9.6	19.8	11.4	9.1
6月	7.2	4.2	11.8	▲1.9	1.7	4.1	1.0	8.7	9.1	▲0.1	5.9	8.9
7月	8.6	4.8	0.5	0.4	1.6	6.9	2.2	8.5	9.4	9.1	4.9	9.5
8月	1.7	▲9.4	▲2.4	2.6	0.7	1.1	4.1	0.7	5.2	16.2	3.0	▲0.1

資料：総務省統計局「家計調査」

る一つの要因としてインバウンド効果が上げられる。外食・中食を含めた食の世界は、人口が減少すると基本的にはマーケットが縮小する。これからの日本はその状況下にあるが、人口が減少した分またはそれ以上の訪日外国人が増加することが、将来の外食・中食の増減を左右すると考えられる。

ただ、訪日外国人の行動が大都市圏に集中しており、インバウンド効果は地方に波及していないことも問題である。

外食や中食はインバウンド対応として、受け身の状態ではなく、訪日外国人のニーズの把握も必要となっており、具体的にはムスリム対応としてハラール食の開発や接客サービスの向上などが挙げられる。

外食産業のマーケットは拡大しているとは言え、大きな拡大は望めない中、企業のM&Aも今後、行われる可能性もある。

また、海外からの日本への進出企業も一昨年辺りから注目されている。

個別企業面では、食の安全・安心の信頼を確立することが重要であり、そのことが売上高ラ

ンキングの順位の変更にまで及んでいる。

中食については、消費者のライフスタイルの変化に対応して順調に拡大しており、家計調査の調理食品の指標はほぼ好調に推移し、食の外部化がますます進展していることが伺える。

課題としては、中食産業の構造が中小企業を中心であり、現在の牽引役はコンビニのみであることから中食企業のボトムアップが必要であり、逆にそこにまだ伸びしろがあるとも考えられる。

また、拡大産業であるが故に、外食産業や食品メーカーなど他産業からの参入も活発になっている業界でもある。

これからの食は、ますます「食の外部化」が進展し、家族以外の人が調理した調理食品を喫食する頻度が高くなることが予想される。

その「食の外部化」を牽引するのが中食であるように思われる。

( 公立大学法人宮城大学 食産業学部 )  
( フードビジネス学科 准教授 )

# パン食普及協議会50年の歩み

中 峯 准 一

## はじめに

パン食普及協議会は、昭和41年(1966年)に設立され、本年、50年を迎えます。特別な催しは致しませんが、この機会に50年の歩みを振り返ることで、長年にわたり支援いただいている貴会(一般財団法人製粉振興会)の事業の一つである小麦粉及び小麦粉加工食品の需要拡大の一層の推進に資することができればと思います、小稿を執筆させていただきました。

## 1 パン食普及協議会設立前の状況

戦後、食糧難の時代に不足するお米の代用食として、パンの消費が急拡大しましたが、昭和30年(1955年)代前半にはお米の大豊作の影響等を受けて減少傾向となりました。1960年に所得倍増計画が閣議決定され、以来、所得の向上、食生活の洋風化等に伴い再び増加に転じ、成長食品となりました。しかしながら、当時は、菓子パンの消費に比べて食パンの消費が停滞しており、毎日の食卓に主食としてのパンを登場させるべく、消費拡大に努めることが、パン業界の大きな課題となっていました。

1964年8月の日本パン工業会定例会の終了後、アメリカ合衆国小麦連合会によるサンドイッチの試食・実演会が開催され、米国においてパンの消費増大運動として成功を収めたサンドイッチプロモーションの実施について提案がありました。当時、一般消費者及び業界のサンドイッチに対する認識は必ずしも十分なものではなく、適切な指導を必要としていました。(財)全国食生活改善協会、全パン連、日本パン工業会は、



同小麦連合会の協賛を得て、一般消費者を対象として、栄養的かつ消費者の嗜好性にマッチするアメリカンタイプのサンドイッチの指導を行うための講習会を、翌年4月～6月に東京都、大阪市、名古屋市で開催し、総計16,000名の参加がありました。

## 2 パン食普及協議会の設立

サンドイッチプロモーションの成功を得て、パン食の普及事業は共通の目的を持つ関係団体によって継続的かつ長期間にわたり実施することが最も効果的であり、これらの団体活動のあり方であるとの結論に達しました。そして当時、小麦粉の包装重量の改定(22kgを25kg)が検討され、また、これに合わせてイースト単位重量の改定(450gを500g)が検討されていたことか

ら、この重量改定により浮いた経費相当額を消費拡大の財源に充てることを構想しました。日本イースト工業会、製粉大手4社、全パン連、日本パン工業会で準備委員会を設けて協議を進めた結果、1966年11月7日、発起人会に引き続きパン食普及協議会の創立総会を開催し、パン食普及協議会が発足しました。

設立当初に検討されたのは、総額1億2千万円(翌年度分8千万円を含む)を前提に、大手広告代理店(電通、博報堂、第一広告)を使って新聞、雑誌、PR映画等により、パブリシティを行うというものでしたが、財源が確定せず、立ち消えとなりました。次に、第2次サンドイッチ普及事業(総額4,720万円、うち米国側が2万ドル負担)が企画されました。これは、①毎月第3土曜日をサンドイッチデーに設定、②全国の20百貨店でサンドイッチの展示、調理実演、試食並びに即売の実施、③②に併せたサンドイッチの集いの開催、④こどもの日にヘリコプターによるサンドイッチの配布、⑤サンドイッチの歌(三木鶏郎、梓みちよ、キングレコード)設定、⑥媒体によるパブリシティの実施という企画でしたが、諸般の事情により具体化には至りませんでした。そうこうするうちに、後述のパン対策費の登場により、当初の独自事業の計画は立消えとなりましたが、パン対策費の終了後、引き続き製粉業界等からの助成を得て、パン食の普及啓発に大きな力を発揮することになりました。

### 3 パン対策費による普及宣伝活動

当時の輸入小麦の政府売渡価格は、国内小麦を基準とする品質格差により決められていましたので、国際市場における銘柄間格差と大きく乖離していました。このため、品質と価格面で魅力のあるハード系に需要がシフトすることとなり、当時交渉中のケネディ・ラウンドにおいて、

輸出国から問題にされる懸念がありました。ケネディ・ラウンド終了後の1967年6月に開催された米価審議会答申により、輸入小麦の銘柄間格差が年次計画により是正されることになりました。パン業界に対してはハード系小麦価格の引上げによる食パン価格の値上げを行わないように求められ、代わりにその売渡価格引上げ分(トン当たり90円、2年間)がパン対策費とし予算措置(1億8,400万円)されることとなりました。11月には食糧庁長官から「パン対策積立金の運営要領」が通達され、これにより、(財)製粉振興会に積み立てられた積立金は、パン食普及協議会に交付されることになりました。当協議会は特別会計を設けて、①パン食の一般普及宣伝事業、②食パンの標準規格普及推進事業、③食パンの市場調査等に関する事業、④製パン企業の設備近代化、経営合理化に関する事業、⑤経営及び技術の講習会等の開催、⑥その他食パンの価格安定に資する事業に使用することになりました。

中央事業は、テレビ・ラジオ及び新聞・雑誌によるキャンペーン、ポスター及びステッカーの作成配布、パブリシティの実施、製パン技術



講習会(学校給食パンの無漂白小麦粉への全面切替えに伴うもの)の開催、学校給食用パンフレットの作成配布を行いました。テレビ放送としては、文部省企画による番組「かしこい消費者」をNET系列25局で週1回30分を26回提供しました。地方事業は、全パン連の都道府県組織を通じ、パン祭り、技術及び経営講習会の開催、ラジオ・テレビによるキャンペーン、パンフレットの作成配布、一般普及宣伝、調理講習会の開催等を行いました。これらの事業は、1968年～翌年6月までに亘り、政府からのパン対策費を含む2億3,162万円を支出し、パン業界としては初めての大事業となりました。

#### 4 パン対策費終了直後の普及宣伝活動

パン対策費の終了により、資金面の制約から活動は縮小したと考えられますが、当時の資料は残されておられません。「日本パン工業会十年の歩み」に、1969年度の事業報告として、「従来パン業界全体の広報宣伝についてはパン食普及協議会が行ってきたが、新規事業については継続事業の必要性を認めながらも、資金面などから実施までには至らなかった。しかし、前年度の継続事業として行なわれた、全国縦断パン・バイキング普及事業によるパン食実演試食会、アンケート等を実施した。」との記述があります。

##### ・全国縦断パンバイキング・キャンペーン

アメリカ合衆国小麦連合会と提携して、(助)全国食生活改善協会との共催で、サンドイッチは種類が豊富、手軽で簡単な調理、栄養に富む等を消費者に認識させることを目的に、全国46都道府県庁所在地において『郷土の味を活かしたパン食』を発表し、その実演試食会の開催と併せてパン食に関する知識普及のための広報宣伝を実施(1969

年3月～6月、3,235万円)。

同じく1970年度の事業報告として、「パン食普及協議会については、資金の関係から、日本テレビ『焼きたてのホカホカ』放映の際に、歩行者天国でのパンの無料配布、ポスター20万枚半額負担、養護施設等へのパンの寄贈のみにとどまった。」との記述があります。当時、広報宣伝事業は、日本パン工業会としても「続パンクック」の作成を製粉協会等の助成を得て行っております。(1973年度にもパンクック第3号を作成。)

同じく1972年度の事業報告として、「アメリカ合衆国小麦連合会と提携してPR事業として全国縦断パンメイトフェアを決定実施。また、アメリカ飼料穀物協会の主催によるサンドイッチ・コンテストに協賛を決定」との記述があります。1973年度の事業報告によると、全国縦断パンメイトフェアの中央事業に2,350万円、映画「世界の子供たち」製作協賛に300万円、地方料理講習会(地方事業)に3,480万円を支出しています。なお、1972年から(助)製粉振興会の小麦粉需要拡大推進事業による小麦二次加工団体への助成が開始されました。(日本パン工業会の資料によると、日本パン工業会分が658万円、





パン業界として2,460万円とあります。)また、本キャンペーンで取り組んだ地方料理講習会が好評であったことから、1974年度以降、(助製粉振興会の助成金を主体として継続実施することになりました。1974年は、各都道府県パン組合がバラエティブレッドを中心とした料理講習会を全国500会場で実施し、受講者49,523人、事業費6,800万円(中央負担金3,000万円)でした。その後も事業規模を縮小しつつ、現在まで継続しております。2015年は、全国246会場においてパン食を中心とした料理講習会、組合員の技術向上及び新商品技術講習会等を開催し、事業費2,145万円(中央負担金1,230万円)でした。

#### ・全国縦断パンメイトフェア

アメリカ合衆国小麦連合会と提携して、(助)全国食生活改善協会との共催で、新しいサンドイッチ及びバラエティブレッドメニューの開発と料理集の出版、全国主要都市における実演・試食会の開催(新人歌手との料理パーティ36都市、パンのカラー占いの料理パーティ36都市、パンのカラー占い8大都市、お国自慢サンドイッチ大会《東京・大阪》)、料理講習会の開催(全国500会場)、パブリシティ活動を実施(1973年3月～6月)。

## 5 コメ過剰問題を抱えての普及宣伝活動

1975年度には、学校給食への米飯導入問題に対処するため、当協議会の事業として、「学校給食パン向上運動推進本部」を設置し、学校給食研究会及び技術指導等による給食パン向上運動(4,300万円)を実施しています。

1976年度には、米の消費拡大推進運動が活発となり、製パン業界として慎重にこれに対処する必要が生じたため、資源、食糧、人口、栄養、衛生、経済等万般に亘り権威ある専門家に調査研究を委託(総合研究開発機構)して、高度な次元からの「パン食の理論づくり」を推進すること

にしました。これを基にパブリシティ活動を行う計画でしたが、最終的な報告書の取りまとめが1978年2月になり、またその研究報告内容が一般的にもそれ程の評価がされてなく、パブリシティにそのまま使えないということで、頓挫しております。

1977年8月、米の消費拡大の一環として製粉段階において米粉(10万トン、2%)を混入することが企図されたことから、全国小麦粉実需者団体協議会が農林水産省に反対陳情を行い、11月には紀尾井町の清水谷公園にて全国総決起大会、国会請願デモ(参加者4,000人)を行いました。このことはマスコミでも大きく取り上げられ、また、消費者団体の反対運動もあって米粉の源泉混入は中止となりました。パン食普及協議会としても150万人の反対署名運動で協力しようとしたのですが、12月に食糧庁長官の中止判断があり、署名活動は途中で中止となりました。

この後、パン業界では、企業の自由意志による米粉利用の研究開発を行うとともに、当協議会では、食糧庁主催のライスブレッド製造技術講習会への協力(1981～85年度)、食糧庁の計画に基づいた全パン連主催の講習会への助成(1986～90年度)、同試食会開催への助成(1991年度)を行いました。



## 6 安全意識の高まりを受けての普及宣伝活動

学校給食パンの無漂白小麦粉への全面切替えは、1968年4月に実施されていましたが、これは安全性の問題ではなく、漂白により添加しているビタミンAが破壊されることがその理由でした。その後の消費者の安全意識の高まりに伴い、1977年に製粉業界から足並みをそろえて無漂白小麦粉に切替えたいとの話があり、当協議会の原料対策委員会で検討したうえで、7月に関係団体代表者会議において了承しました。10月には、製粉協会参加36社が、公正取引委員会に漂白小麦粉を生産しない共同行為(カルテル)の申請、認可となり、11月から実施されました。全国小麦粉実需者団体協議会は、製粉協会との話合で小麦粉無漂白化に伴う普及宣伝対策費として助成を受けることになりました。パン食普及協議会では、パン業界への配分56百万円を原資に、「ショッピング」1978年10月号と「主婦と生活」同11月号の別冊付録の発行及び増刷を行いました。(それ以前の1977年にも「主婦の友」4月号別冊付録の発行及び増刷を行っています。)

1977年、厚生省の助成事業による癌研究で、臭素酸カリウムに一部変異原性の存在することが確認されたことから、当協議会の原料対策委員会で検討を重ね、翌年2月には専門家による製パン科学委員会を設置して、臭素酸カリウムの安全性確認と代替物開発に関する調査研究を開始しました。3月に灘神戸生協が臭素酸カリウムの使用中止を決定する動きもあり、関係団体・企業の協力を得て当協議会が助成して、4月に日本パン工業会がバテル記念研究所ジュネーブ・リサーチセンターと代替物開発に関する研究契約書に調印しました。1979年3月には開発された製パン法の特許を出願しましたが、実用に供するには種々難点があり、改良を加える必要があるものでした。(1986年に審査請求期



限の到来に伴い、特許公開により実害が無いこと等から審査請求を行っておりません。)

## 7 パンの日の制定と普及宣伝活動

パンの生産量の伸びが頭打ちとなり、添加物問題が世の中を騒がせるなか、オープン懸賞による全国パン普及キャンペーンを実施することになりました。1981年2月末に毎日新聞等にパンのクイズとアンケート募集を告知し、当選者33名をカナダ・アメリカ旅行に招待するというもので、3月中、店頭でのキャンペーンを行い、25万通の応募がありました(事業費3.813万円)。この頃、パンの日の設定に関しても検討が行われており、同年2月25日のアメリカ合衆国小麦連合会と日本パン工業会正副会長とのPR事業の打合せの中で、①パンの日の設定、②パンに関する懸賞論文募集、③パンフォトコンテスト、

④クイーン・オブ・ブレッド・コンテスト、⑤パン祭りが話題となり、今後更に具体化に向けて検討を進めることとなったと記録にあります。その後、同年7月の日本パン工業会正副会長会議・定例会でパンの日設定を含む事業計画案が検討され、11月開催の当協議会総会に提案され、具体的対策を検討することが決まりました。

当協議会は1982年10月に臨時総会を開催し、「毎月12日はパンの日」を定め、この普及宣伝のため、全国縦断キャンペーンを実施することを決定しました。この「パンの日」制定は、江戸時代末期の1842年4月12日に伊豆韮山の代官であった江川太郎左衛門が初めて「兵糧パン」を焼いたことに因んだもので、1983年の4月12日(パンの記念日)前の1ヶ月間を掛けて、キャラバンカーでの全国縦断66都市歴訪によるパンの寄贈・PR活動、オープン懸賞クイズで300名にホンダスカイの贈呈、パンに関するキャッチフレーズの募集を実施しました。翌年以降もポスター、リーフレットを作成してパンの日の普及啓発に努めました。日本パン工業会では、「パンの日」の認知度アップのために、有名人の似顔絵による新聞広告(読売新聞朝刊)を1984年6月から11月まで掲載しました。

更に、当協議会は、1992年4月12日がパン祖150周年に当たることから、記念行事として各地であんパン、パンの歴史を記述したリーフレット等の無料配布及び福祉施設への寄贈、韮山町(現在、伊豆の国市)郷土資料館に由来を記した銅板のレリーフと近隣小・中学校に同様の石板のレリーフを寄贈しました。

なお、1997年度にもパンに関するキャッチフレーズを当協議会の会員及びその構成企業の職員並びに家族を対象に募集し、最優秀作品として「うれしいね パンにあつまる みんなの笑顔」を選定しております。

#### パンに関するキャッチフレーズ

最優秀作：好きです、パンです、  
たべてます

優秀作：明日もパンにしてね、  
お母さん

パンは健康 小麦色

パンで健康、めしあがれ!!

おはようパン食、こんにちわ健康

パンを囲んで まーい笑顔

## 8 学校給食、食育活動

1984年が学校給食法制定30周年に当たることから、学校給食展に出展して学校給食パンの普及啓蒙を行いました。また、学童の創造性と感受性を育むとともに、父兄や学校教師を含めて、パンに関する知識と興味を深めることを目的として、毎日新聞社、毎日小学生新聞、毎日こどもしんぶん主催の全国の小学生を対象とした「はくとパン、私とパン」に協賛しました。1984年は36,938点の応募作の中から



優秀・秀作対象者77名に親子ハWISEスケッチ旅行を実施しました(事業費6,387万円)。引き続き1985年は46,135点の応募作の中から優秀・秀作対象者59名を(事業費5,989万円)、1986年は48,154点の応募作の中から優秀・秀作対象者59名を親子ハWISEスケッチ旅行に招待しました(事業費5,476万円)。

このような1事業集中型のPR事業は、これが最後になり、以降は複数の企画を組み合わせる事業を実施することになります。

また、1989年は学校給食が山形県鶴岡市で始まって100周年ということで、記念行事が幕張メッセで開催されることになり、当協議会と全パン連が出展しました。展示内容は、学校給食パンの歴史、世界の学校給食風景のビデオ放映とともに等身大のアンパンマンに使用した小麦粉量を当てるクイズ並びにパンの嗜好調査を行いました。(総費用17百万円、展示会場への来場者数は4日間で18万人)

この他、学習教材の作成配布としては、次の教材を作成しました。

- ・小学校社会科の掲示用補助教材として、ポスター形式の「壁テレ君」を作成し、全国の小学校に配布(1988年、改定版の作成配布1996年、改定版作成配布2008年)。
- ・パンに関する一般的内容を収録した書籍「パンの小百科」を作成し、中学校、高校、短大16,626校に家庭科副教材として配布(1990～92年)。更に、改版・増刷し全国の小学校に配布(1993年)。
- ・学研のまんが・ひみつシリーズとして「パンのひみつ」を作成し、全国の小学校5,103校、図書館等に配布(1994年)。未配布の小学校18,508校に増刷し配布(1995年)。
- ・パンの知識(生活情報シリーズ、家庭科教材)の作成配布(2005～6年)。



<http://www.fsic.co.jp/food/pan>  
パン食普及協議会

## 9 テレビ、ラジオ、新聞、インターネット等を活用した普及宣伝活動

テレビ放送としては、先述したものの他、NET(現:テレビ朝日)のドラマ{どっこい大作}(1973年1月～翌年4月)の第3クルー(パン屋が舞台)の後援と店頭に掲示、日本テレビ「おふくろさん」(1975年4月～9月)の告知用ポスターを店頭に掲示、TBS「パン屋のケンちゃん」(1977年3月～翌年2月)の協力、NHK「風見鶏」(1977年10月～翌年3月)の協賛及び店頭に掲示を行いました。これらは、テレビ局からの協力依頼によるものですが、この他広告代理店からの提案企画で、日本テレビ「ルックルック今日は」で3日間「耳より90秒」を利用した情報提供及び同局「おもいっきりテレビ」の「今日は何の日」でパンの日PR(1994年)、NHK「きょうの料理」とのタイアップ放送(1996年)、テレビ朝日「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」とのタイアップ放送(1998年)、日本テレビ「おもいっきりテレビ」とのタイアップ放送(2000年)を行いました。

ラジオ放送としては、TBSラジオ「鈴木君の

こんがりトースト」とのタイアップ放送(1986年)、ニッポン放送で毎月12日に1日5回のコマースシャル(1993年)を行いました。

新聞では、読売新聞生活面の「夕食にパンを」の記事挟み広告掲載(1998年)、読売新聞の4コマ漫画下にキャッチフレーズ広告掲載(2002～05年)を行いました。

インターネットでは、1998年からホームページ「パンのはなし」による情報提供を始めました。閲覧は、年間12万ユーザーで42万ページビューですが、寄せられる質問・意見等からすると女性が多いように見受けられます。また、マスコミからの問い合わせ(クイズの問題作成等)も結構あります。2007年には、お気に入りのパン屋さんのクチコミ情報サイトをメインにしたホームページ「おいしいパン.net」を立ち上げて運営しています。こちらは毎月12万ページビュー程度の実績があります。

## 10 イベント等の開催・助成による普及宣伝活動

2010年に全パン連青年部の20周年記念事業として、10月に東京国際フォーラムで開催した「ご当地パン祭り」(日本全国のご当地パンを東京に集結させ、そのおいしさを競う祭典)に助成し、これが好評を博したことから、翌年から全パン連が主催して「全日本パンフェスティバル・ご当地パン祭り」として開催することになりました。これには日本パン工業会の会員企業も参加し、文字通りパン業界挙げての催事となりました。更に、2012年からは全パン連と当協議会の共催となりましたが、同年度の事業として、「ベーカリー・ジャパンカップ 全日本製パン技術選手権大会」(バケットやデニッシュペストリーを対象としない『日本のパン職人』の技術による『日本のパン』の一番を決めるベーカリー

コンテスト)の企画が持ち上がり、2013年3月にモバックショウ会場(インテック大阪)において開催することになりました。さすがに1年度に2つのイベントを開催するのは、労力的にも予算的にも厳しいということで、モバックショウが隔年の開催であることから、両イベントを隔年の開催とすることにしました。しかし、全日本パンフェスティバルを毎年開催したいという意見も強く、地方での開催であれば両立が可能であろうということで、2014年11月に神戸国際展示場において「2014全日本パンフェスティバルin神戸」を開催しました。そして、2016年は、北海道新幹線開業イベントとして、函館で開催することになっております。

## おわりに

パン食の普及は、パン業界にとって大きな課題でしたが、当初はアメリカ合衆国小麦連合会、その後は製粉業界の支援を得て取り組んできた結果、パン食の普及・啓発に大きな役割を果たすことができたと考えております。その事業を改めて振り返ると、限られた予算の中でその時代に応じた効果的な事業を選択してきたのではないかと感じる次第です。なお、この小稿を執筆するに当たって、当協議会の古い資料が残されていないため、日本パン工業会の定例会議事録・資料から探ることになりましたが、両団体の役員が真摯に事業を検討していたことが分かりました。頁数の関係で、その活動の全てを記述することはできませんでしたが、当協議会の活動を多くの人に知っていただく機会をいただいたことに感謝して、筆を置くことにします。

( パン食普及協議会 )  
PR委員会副委員長

# 泡立て卵白

畑 江 敬 子

## 泡立て卵白

卵白を泡立てると、表面積をひろげることになる。そのため口に入れたときには舌に触れる卵白は少なくなり、空気を取り込まれるので、軽く、ふわふわした口あたりになる。泡立てる前の卵白とくらべると、全く別の食品である。

泡立て卵白をメレンゲというが、この言葉は1720年に、スイスのガスパリーニというシェフが最初に作ったので、彼の故郷のマイリンゲンにちなんでつけられたという。

## 泡立てるボウルの影響

卵白を泡立てるのに、ステンレスやガラスのボウルに比べ、経験的に、銅のボウルを使うと安定な泡ができるといわれている。また、銅の泡立て器を使うと良いとも言われている。

これを確かめた実験がある。銅のボウルは泡立てにやや時間がかかるが、きめの細かい安定な泡ができる。例えば、ハンドミキサーを用いて21分間泡立てたものを比べると、ステンレスのボウルに比べ、銅のボウルの方がきめが細かく、つやのある泡沫ができる。これを、そのまま15分間放置すると、ステンレスのボウルでは気泡が粗くなり、液体が分離してくるが、銅のボウルの方がつやつやして、きめは細かく、分離

する液体は少ない。

この理由として、卵白タンパク質の-SH基同士を銅イオンがなかだちをして、-S-Cu-S-という橋架けをされると考えられている。この結合はかなり強固で-SHに戻ることが妨げる。そのため、安定な泡を作ることができる。

ただ、銅のボウルで泡立てると、銅のために卵白はわずかに黄色みを帯びる。しかし、ここで溶け出す銅の量はごくわずかで、過剰摂取が問題になるほどのことはないと言われている。

ただし、銅のボウルは相当重いことを覚悟しなければならない。

有名なカステラの老舗のホームページでは、銅のボウルで、銅の泡立て器を用いて、何人かの人が一斉に手で卵白を泡立てている動画を見ることができる。

## 泡のふわふわした食感

卵白の泡立て時間を、0から90、180、240、300秒まで延長していくと、空気が沢山取り込まれるので、比重は小さくなる。

すなわち、泡立て時間0秒(泡立てる前)の比重は1.08であったが、90秒では0.349、その後、0.267、0.246、0.205、と次第に小さくなる。同時に泡の体積分率、つまり、泡の割合がどのぐらいかについても、最初は

泡がないので、0であるが、その後、0.68、0.75、0.77、0.81と泡の割合が高くなる。

さらに、水に比べると、空気は一定の圧力をかけたときに、体積が大きく減少する。泡は空気を多く含んでいるので、20℃のときに、水に比べると、減少する体積は2万倍も大きい。ちなみに、水の20℃における等温圧縮率は $4.59 \times 10^{-4} (\text{MPa}^{-1})$ で、空気は $9.87 \times 10^0 (\text{MPa}^{-1})$ である。

これらのことから、卵白の泡はふわふわした食感になるといえる。

### 卵白の泡と砂糖

砂糖を入れた泡立て卵白もメレンゲという。

泡立て卵白に砂糖を入れると、液体の粘度が高まるので、泡の周囲を構成する膜(気泡膜)から水分が流れ落ちて、泡のきめが粗くなるのを防ぐ。そのために泡の安定性が高まる。

手で卵白を泡立てる場合に、砂糖を最初から入れると泡立てに力が必要になり、時間がかかり泡立てにくい。そこで、泡立ての半ばに砂糖を入れる。ハンドミキサーなどを用いるなら、特に問題はない。

このメレンゲに卵黄、小麦粉などを合わせて、ケーキの生地としたり、また、ブラマンジェ、淡雪羹などの料理にしたりする。砂糖を加えないメレンゲは、ムースやスフレなどにと、いずれも広く使われる。

砂糖を加えたメレンゲを、90~120℃の低温で焼いて乾燥させた軽いお菓子もメレンゲという。

### 加熱メレンゲ

加熱すると卵白タンパク質が変性するので、空気が膨らみきれずに重いメレンゲとなるが、安定性が高まる。また、砂糖が溶けやすくなるので、砂糖を多く加えることも可能となる。

その一つはスイスメレンゲといわれるもので、フランス食の事典(白水社)によれば、卵白と砂糖を合わせ泡立てながら、湯煎にして50℃ぐらいまで温度を上げる。さらに、火からおろして更に硬く泡立てる。これを130~150℃で乾燥させるとある。

イタリアンメレンゲは、同じくフランス食の事典によれば、スイスメレンゲよりもさらに高温に加熱したメレンゲである。まず、砂糖と水でシロップを作り、加熱して117~120℃まで温度を上げる。これを、かたく泡立てた卵白に糸状に垂らしながら、卵白の泡立てを続けて出来上がる。

卵白は攪拌することによって変性してメレンゲになるのであるが、加熱によっても変性して安定な泡となる。そこで、冷たいデザートに混ぜ込んだり、スフレの台にしたりする。

### イル・フロッタント

砂糖を加えて泡立てたメレンゲを塊状に成形して、茹でるか、スチームオーブンで加熱し、カスタードソースの上に浮かせたデザートがある。クリーム色のカスタードソースの海にメレンゲの白い島が浮いているので、イル・フロッタント(浮島)という。

(お茶の水女子大学名誉教授)

# 「うどん」今昔物語

ひらの あさか

### 「助六」に登場したうどん

歌舞伎十八番の「助六由縁江戸桜(すけろくゆかりのえどぎくら)」門兵衛と福山のかつぎの場でうどんが登場します。

吉原三浦屋で門兵衛が些細なことで騒動を引き起こす。そこへうどん屋「福山」のかつぎ(出前持ち)が、大きな出前箱を担いで通りかかり、運悪く門兵衛と衝突してしまい、いい争いが起こる。出前持ちは、威勢のいい啖呵を切ってはみるが、門兵衛も負けていない、出前持ちを斬るといい出す。

ここで喧嘩の仲裁に入ったのが助六。早くうどん屋を通してあげないと、うどんが延びてしまうのではないかと門兵衛をたしなめるが、門兵衛は道を通さない。そこで助六がうどんを買い取り、すぐさま「一杯あがれ」といってうどんを門兵衛の頭にかけてしまう。瞬時のことで門兵衛は頭を割られたと勘違いし、うどんを流血と思い、こんなに血が出たと大騒ぎとなる。

江戸といえば「そば」を思い浮かべますが、ここではうどんが登場します。その頃うどんの薬味には梅、こしょうが定番だったようで、浄瑠璃にも「本妻の恪気(りんき)と

うどんにこせうはお定まり」と、ある物には欠かせないという意味のたとえとして「うどんにこしょう」をあらわしています。

### 風邪のひき始めにうどんを

中国の古い医学書「傷寒論(しょうかんろん)」に「消化のよい熱い汁物と薬を飲めば薬力が上がる」というような記述があります。

まだ薬事法などが無い時代に、関西のうどん屋には、うどんとあわせて「頓服(風邪薬)」が売られていた時期があったそうです。

うどん食べて思いきり体を温めてから、風邪薬を飲むと汗がいっぱい出てきて、一晩で風邪が抜けてくれたそうです。「あんかけうどん」にしょうがをたっぷりのせて食べただけでも相当汗だくになりそうですが、何とも理にかなった組み合わせです。

### うどん「各地の味」

関西で「肉うどん」といえば、肉はやはり牛肉です。かつおと昆布ベースのだしにしょうゆ、酒、みりんなどを加えたつゆに牛肉の薄切りを合わせて、うどんにかけて刻んだ青ねぎをたっぷりのせる。この肉うどん



んからうどんを抜き、卵を落とす「肉吸い」は大阪発祥のソウルフードです。

滋賀の「のっぺいうどん」の具は、関東圏でいえば「おかめうどん」によく似ています。

太いうどん、具にはかまぼこ、湯葉、伊達巻きに彩りのよい飾り麩、三つ葉、干しいたけ煮などがのり、かつおと昆布ベースのしょうゆ味のつゆに葛または片栗粉などでとろみをつけ、おろししょうがをのせます。具が隠れそうになるくらいのがあんが、しょうがと合わさってからだがとても温まります。

群馬の「おっきりこみ」は、塩を加えずにつくった小麦粉生地を太めに切り揃えて、大根、里芋、にんじんなど根菜類としいたけ、ねぎを食べやすい大きさに切って、だし汁で煮て、具材に火が通ったらしょうゆやみりんを加え、切り揃えためんを直煮にする。味はしょうゆ、みそなどさまざまです。めんを直煮にすることによって、独特のとろみが出ておいしい。

## うどん「今どきの味」

「台湾風まぜうどん」まずは、肉そぼろをつくる。フライパンにごま油を熱して、すりおろしたんにんにく、豆板醤を加えて香りを出す。ここへ豚ひき肉を加えて炒め、火が通ったら、オイスターソース、酒、みりん、鶏ガラスープを加えて味を調える。冷凍うどんとにはら1cmくらいに切ってから電子レンジで別々に加熱して、うどん、にら、肉そぼろ、かつお粉、卵黄をのせ、好みでラー油をかけてよくまぜながら食べる。

「カルボナーラ風うどん」カルボナーラ

もどきの和えめんです。玉ねぎとにんにくはみじん切り、ベーコンは細切りに。フライパンにオリーブオイルを熱して、にんにくと玉ねぎ、ベーコンの順に炒めて、豆乳、卵を加えて、塩を入れて味を調べ、電子レンジで温めた冷凍うどんを加え、さっと和えてパルミジャーノチーズまたは粉チーズ、粗びきこしょうをふる。

「稲庭からすみうどん」からすみはおろし金などで細かくすりおろす。稲庭うどんは時間通りにゆでて水でもみ洗いして水気をよくきってから、オリーブオイル、からすみと和えてしょうゆ少々を加えて仕上げる。

野菜たっぷり「タンメン風うどん」。キャベツ、白菜、にんじん、長ねぎは食べやすい大きさに切り、鍋にごま油を熱して切った野菜、豚こま切れ肉、もやしを加えて炒める。鶏ガラスープを煮立てて酒を加え、冷凍うどんを入れさっと煮て炒めた具と合わせる。器に移して、おろししょうが、白ごまをふり、好みでこしょうをかける。

「親子うどん」親子丼のうどん版です。かつお、昆布ベースのだし汁に酒、みりん、うすくちしょうゆを加えたつゆを煮立て、鶏もも肉は食べやすい大きさに切って入れ、火を通してから、電子レンジでいったん加熱したうどんを加えて煮込み、たっぷりの青ねぎの斜め切りを入れてさっと煮て、溶いた卵に水溶き片栗粉を入れてふわっとつゆにのせるようにして加えて火を止め、温めたどんぶりにうどんを移す。

(食文家)

参考文献  
芝居の食卓

渡辺 保／柴田書店



## Ⅱ. めんの来た道 (その7)

重 田 勉

### 7. そば

#### (1) 蕎麦の特性と発祥

そばは日本の食文化を代表する伝統的食品で、その原料である蕎麦も日本古来の植物であると思われがちだが、そうだろうか。

まずは、「農業百科事典第Ⅱ巻」(農政調査委員会)を開けよう。

蕎麦はタデ科に属する一年草で、普通種、ダツタン種の二種類がある。各国で栽培されている重要種は前著で、後者は耐寒性が強く、蕎麦(普通種)の栽培困難な地方や春播小麦や普通種の蕎麦との輪作作物とされる、とある。

又、普通蕎麦は虫が受粉を媒介する虫媒花(他殖性)で、その点、自殖性の小麦などとは異なる。

蕎麦の種類について長友久氏は「ソバの科学」(新潮選書)の中で、前二者に加え、多年生の宿根蕎麦をあげている。1965年のアフガニスタン及びイランの現地調査の結果から、「溪流に沿って野生の宿根ソバが繁茂し、ダツタンソバは海拔1,500メートル以上の高原にみられ、それ以下の低地には普通ソバが作られている」とまとめ、同じ地域での高度差による分布を紹介している。

蕎麦の発祥の地については、中国東北部及びシベリ中部のアムール川流域からバイカル湖付近とするスイスの植物学者ドゥ・カンドルの説をはじめとして数人の学者の説があるようだ

が、長友久氏は前著の中で、「アジア大陸の中心部の内陸山岳地帯」とするのが一番稔当だろう、としている。先にあげたアフガニスタンやイランよりは東の地域で漠とした表現だが、特定化しがたい、ということであろう。

栽培種(普通蕎麦)の発生の時期については紀元前4千年ないし2千年であるらしく、小麦よりは若干遅いようである。

普通蕎麦の作物としての特性は、一つには、生長が早いことで、播種後約75日で収穫できる。もう一つは冷涼な気候に適していることで、6月の等温線摂氏17度あたりまで生育可能で、標高では長野の1,500メートルあたり、ヒマラヤ山麓の2,400~4,300メートル、北はスカンジナビア半島南部の北緯58度あたりまで栽培できる。

#### (2) 世界の蕎麦の食べ方

蕎麦は日本個有の作物ではなく、かつ比較的冷涼な気候でも栽培可能であることも分かったので、世界の人々が蕎麦をどのように食べてきたのかを見ることにしたい。

女性のソバ博士として知られる俣野敏子さんは、植物学者として蕎麦を研究するかたわら、世界のそばを食べ歩き「そば学大全」(平凡社)にまとめている。一読しただけで、世界のそば食文化の姿が浮び上がってくる。ただし、この本の出版は2002年だから、ごく最近の状況は織込ん

でない。蕎麦の伝統的な食べ方と理解するのが適切であろう。

### ① 中国

唐代の詩人白楽天の「村夜」に「月明蕎麦花如雪」とある。当時すでに長安の周辺でも蕎麦の栽培が普及していたようだ。

河漏麺は北西部のそば打ちの方法で、河漏床という木製の容器にそば粉を練った生地を入れ、梘子の原理で押し出す押し出しめんである。

マオアルドウ(猫の耳たぶ)は山西省やさらに北の地域の調理法である。包丁で小さく角形に切った生地を両手の親指でおさえ一つひとつ前へ押し出し、薄く猫の耳のように巻いた形にして鍋の中へ落とし込んで行く。切りめんに入るようだ。

涼粉というものもある。華南では米粉で作るのだが、四川ではそば粉で作る。ミョウバン入りの沸騰した湯に溶いたそば粉を入れ練りながら炊き、器に入れさませば出来上り。そばがきの仲間といえそうだ。

この他に、殻をむいた蕎麦をそのまま飯や粥にする方法も残っている。

変わったところでは、山西省の名物のクアンチャン(灌腸)がある。そば粉に豚の血を混ぜ大腸に詰めたもので、ソーセージの類である。

### ② 朝鮮半島

朝鮮半島のそばは打ち方の違いによってシミョンとカルクッスに分れる。いずれも紐状のめんである。

シミョンは半島北部の伝統的な打ち方で、春川のメミルマックスが有名である。蕎麦粉100パーセントの押し出しめん、中国の河漏麺の系統をひくとみてよいだろう。陸続きであり距離も近い。

カルクッスは蕎麦粉に小麦粉を混ぜて打ち、包丁で切るので、切りめん系列である。半島南

部でよく食べられている。水田地帯だが、裏作小麦の産地でもある。比較的新しい食べ物である。

蕎麦の産地である北部の高地では、かつておやきのように、油で焼いても食べたようだ。南部ではあるが済州島も蕎麦の産地で、伝統料理のパントツは、蕎麦粉の生地を油をひいた鍋で円形に焼く。クレープの仲間になろうか。

### ③ ネパール

ネパールでは地域によって栽培している蕎麦の種類が変わる。標高の高いところではダッタン蕎麦がほとんどで、標高が下がるにしたがって普通蕎麦の割合が高くなる。

そばの食べ方も地域によって様々なのだが、最も一般的なのは、そばがき状にしたデインドで、主食になる。

デインドには普通蕎麦もダッタン蕎麦も使うが、ダッタン蕎麦では、苦味をやわらげるためにジャガイモや小麦粉を混ぜている。

その他、蕎麦粉の生地でチャパティを焼いたり、山羊の腸に血で練った蕎麦粉を詰め、かまどの上に吊して燻製にしたギャンティも作る。

他にはない蕎麦の利用法は葉や茎を野菜として活用していることだ。ダッタン蕎麦が軟かく適しているそうだ。

筆者も家庭菜園で本葉4、5枚の頃収穫しお浸しで食べたことがある。もちろん普通蕎麦で、もやしの兄貴のような茎が主体なのだが、硬たい、ということはなく、歯触りも楽しめた。たしか、上野池ノ端の老舗そば屋のお品がきにもあったと思う。

### ④ ロシア及び旧ソ連

ロシアへ蕎麦は15世紀に伝った。その後、ウクライナ、キリギスなどの旧ソ連の地域に伝播した。移住したロシア人の好物だったからだ。

ロシア及び旧ソ連の代表的な蕎麦料理はカー

シヤである。

特徴は蕎麦の殻をむいただけの粒で、民族、地域によって調理方法は様々だが、いずれも水分が少なく粥というよりは飯に近い。

典型的な調理方法は、シチュー用の深鍋に粒の蕎麦と溶き卵、コショウを入れ団子状になるまでかき混ぜる。だし汁を加えて弱火で炊き、柔らかくなったら、好みでバターをまぶして食べる。

#### ⑤ スロベニア及びバルカン半島

スロベニアはアドリア海の最も奥まったところで、北はオーストリア、西はイタリアに接している。イタリアとの国境(トリエステがある)に近いところにアイダスラニイという村がある。アイダはスロベニア語で蕎麦だから、さしずめ蕎麦村である。

この村の伝統的なそば料理にマイドバ・ジガンツイがある。

深鍋の沸騰した湯に、そば粉を3センチメートルほど均等に乘せ、その真中に穴を開け15分ほど静かに噴かせる。その後湯を適当に捨て、そばがき状にかき混ぜる。これをフライパンで羊や山羊の油脂を入れ再度攪拌すればでき上がり。

ズレバンカは北東部の伝統料理で、油炒めのタマネギを入れ、クレープのように薄く、焦げ茶色に焼きあげたパンケーキである。

クロアチア、ボスニア・ヘルツェゴビナなど他のパンカン諸国でもそばは伝統的な食品で、料理法はスロベニアに類似しているようだ。

#### ⑥ フランス

蕎麦は北西部のブルターニュの伝統的作物である。ポピュラーな食べ物はクレープである。クレープは一般には小麦粉で作るが、ブルターニュでは蕎麦粉を使う。かつては小麦が栽培できなかったからである。そばのクレープは当

時は主食であった。

現在は軽食の類で、ハム、海老などを包んで焼く。

そばクレープはハレの食べ物でもあり、謝肉祭の最後にそばのクレープを焼いて祝う風習が残っている。

ガレットはクレープより硬めの生地で厚く焼くパンケーキである。トッピングも様々でさしずめフランス風お好み焼といえる。かつては貧しさの象徴であったが、蕎麦が貴重になった今ではおしゃれな食べ物に変身している。

ファール・ブルトン(ブルターニュ名物)はタルトの一種といわれている。とはいっても我々の知っているタルトではなく、蕎麦粉を使ったパイとみた方がよさそうだ。

#### ⑦ イタリア

イタリアでも蕎麦はアルプスに近い北部の作物であった。このため、食べているのは、地元産がなくなった今でも北部の人達である。

代表的なそば料理を2、3紹介しよう。

ピッツオケリオは知冊状の切りめんである。まずそば粉に小麦粉を混ぜて生地をつくり、約2ミリの厚さに延して、ナイフで5.6センチメートルの帯状に切る。2、3枚重ねて1.5センチメートル幅ぐらいに切つてめんにする。インゲンなどの野菜類を一緒にゆで、皿に盛りチーズをかけ、さらにバター炒めのニンニクをかけてできあがりである。かなりリッチな和えめんである。

ポレンタ(イタリア風そばがき)である。

底の平たい大鍋に湯をわかし、そば粉を塩をふりかけながら入れ、ふたをして煮てから、粘りのでるまでかき混ぜたものである。食べ方は、大皿に盛ったポレンタの中央をスプーンで開きそこに溶かしたバターを入れて、皿を囲んだ人々が中央に向かってすくいながら食べて行く。

ポレンタは貧民粥の意味のようだが、今では一種のグルメ食になっているそうだ。B級グルメといったところか。

シャットは蕎麦粉に重曹、塩、水を加えて練り、さらにチーズを加えて油で焼いたもので、チーズがとろっとしている熱々を食べる。シャットは蛙の意味だが謂れはわからない。

ニョッキ(イタリア風団子)も北イタリアでは蕎麦粉でつくる。中にはタマネギや挽き肉を入れ、茹でた後にかけるソースも様々である。

石毛直道氏がイタリアの二・八そば探訪記を書いているので紹介しよう(「麺の文化史」)。場所はアルプス山麓、スイスとの国境に近い村デグリオであった。

蕎麦専門の製粉工場もあって、かつては水車であったが今は電動の石臼挽きである。原料蕎麦は地元産がなくなり中国及びハンガリーからの輸入品を使っていた。

この工場では、自家製の蕎麦粉を原料として、細目のスパゲッティ状に押し出した乾麺と貝殻状のめんを製造し売っていた。蕎麦とパスタ製造技術のドッキングである。

そば打ちは村のホテルで、女性調理人が実演してくれた。まず、蕎麦粉8割に小麦粉2割を混ぜ(二・八である)テーブルの上で念入りにこね、麺棒で広げ、折りたたみ、包丁で幅6~8ミリに切る。ここまでは日本の手打ちそばと全く同じである。出来上がりはピッツオケリアよりも細くかつ長いようだが、打ち方としては同じ分類でよいだろう。

ここから先の調理は日本そばとは全く別物で、ピッツオケリアと似ている。めんはキャベツと一緒に茹でる。この

間フライパンで大量のバターを溶かしニンニクのスライスを入れて香りを移す。次に深皿の底にパルメザンチーズの粉を振りかけ、その上に、キャベツと一緒にゆでたそばとスライスした軟質チーズとを交互に層をなすように重ねていくのである。最後にフライパンで熱したバターをかけてできあがりである。バターの熱でチーズが溶けてめんにからまり、麺食というよりはピццаに近い、と石毛氏は書いている。

なお、包丁を使う切りめんの技術がどこから伝わったかについては、残念ながら、石毛氏は触れていない。

#### ⑧ まとめ

世界各地のそばの食べ方を整理すると図Ⅱ-6になる。

専ら粒を好むのはロシアと旧ソ連である。原始的な食べ方だから、他にも残っているのが例外的な位置付けになる。

我々の関心が向う紐状のめんは、一般的となると中国と朝鮮半島になる。イタリアはごく限られた地域のようだし、出来上がりの姿もめんイメージから離れる。

中央アジアとヨーロッパはそばがきとクレープが主力だ。前者の代表がイタリアで後者のそれはフランスになる。

図Ⅱ-6 世界のそばの食べ方

① 粒	飯、粥	ロシア、旧ソ連、中国
② 紐状めん	切りめん	朝鮮半島、中国、イタリア
	押しめん	中国、朝鮮半島、
③ パンケーキ類	クレープ	フランス、朝鮮半島
	パンケーキ	フランス、スロベニア
	そばがき	中国、ネパール、スロベニア
	タルト	フランス
④ その他	団子	イタリア
	油焼	フランス、イタリア
	ソーセージ	中国、ネパール

### (3) 蕎麦の伝播

どうやら蕎麦は限られた地域の特産物ではなく、世界で広く栽培されていることがわかった。そば食の歴史も長い。

長友氏がいう「アジア大陸の中心部の内陸山岳地帯」で生れた蕎麦がどのように伝播していったのだろうか。

中国は原産地に近いだけにきわめて早く伝わったと思われる。蕎麦が朝鮮半島を経由して日本へ伝わるとみられる縄文時代後半には中国でも栽培されていなければつじつまが合わないのだが、古文獻にはのっていないようだ。

文書として残っている最古のものは「齊民要術」(6世紀後半)で、蕎麦の耕作と収穫の方法が記されている。

唐代に蕎麦が広く栽培されていたことは白楽天の詩でみたとおりだ。元代(13~14世紀)の「農政全書」には河漏の名も出ている。小麦粉のめんと同じように普及していたことがうかがえる。

ロシアに関しては、俣野敏子氏は「15世紀に伝わったと考えられる」と書いている。気象条件から他に選択肢の少ない食用作物であったことはカーシャへの人々の愛着が示している。

ヨーロッパへの伝播はシルクロードを西へ行く旅であったはずだが、古い文獻にはのっていない。1396年にドイツのニュールンベルクで植えた記録が最初のような。次いで16世紀にはベルギー、フランス、イタリアの各地に、そしてイギリスでも蕎麦が栽培されるようになった。

ヨーロッパへのそばの伝播は以外に遅い、ともみられるのだが、乾燥パスタの普及時期とほぼ見合っていることにはめんの視点から興味を持たれる。

### (4) 蕎麦の日本への伝来

青森県三戸郡の石亀遺跡の出土品から蕎麦の花粉が検出されている。これだけで断定するわけにはいかないが、この遺跡は縄文晩期のものだから、その頃に蕎麦が栽培されていた可能性がある。

伝来のルートについては、粟、稲などと同様に、中国から朝鮮半島経由とみる説が多い。稲のように、まず、西日本のどこかに伝わったとみるのが常識的だろう。

氏原暉男氏は、昭和40年代に、現地調査の結果から、対馬の蕎麦は強い秋型で、ネパールの蕎麦に類似していることから、日本蕎麦の最も起原型に近いもの、と推定している。石亀遺跡へつながる糸口であろうか。

資料的に最古のものは養老6年(722年)に出された観農の詔(みことのり)である。

国司に対して「晩禾、蕎麦及び大小麦を植えしめ、たくわえおき、以て救荒に備えべし」と発している。少くとも畿内(山城、大和、河内、和泉及び摂津)には蕎麦栽培の一般化していたとみてよかろう。対馬の起源説と合せると、備前、備後などの西日本各地にも栽培されていた可能性は高い。

古い時代の人には蕎麦をどのように加工して食料としたのだろうか。そば切りの普及は早くとも室町時代だから、それ以前はそば米かそばがきになるのだが、そば米が古いことは明白である。

そば米は玄蕎麦を茹で、穀の口が開く頃に取り出し、筵で十分に干してから、穀が崩れないように丸抜きしたものである。食べる時には炊いて粥か飯にする。

そば米を食べる風習としては、信州のほか祖谷溪(徳島県)、麻耶山麓(山形県)などが知られているが、これは今でも風習が残っているとい

うことで、かつては蕎麦のできるどころではどこでも同じようなものが食べられていたのであろう。

そばがきは、典型的なそば粉食の形態で、日本だけでなく世界に共通することはすでに見たところである。ただしそば粉にするには石臼が必要だから、普及したのは江戸初期、早くとも室町時代ぐらいからの食べ物であろう。

そばがきの呼び名はカイモチ(東北各地)、ケエモチ(長野)、ソバネリクリ(山梨)など様々である。

そばがきの造り方は、単純で蕎麦粉だけを湯でこねるのが普通だが、カボチャなどを練り込んで野菜の甘味を生かすところもある(山梨、会津)。食べるときは、味噌かしょう油をつけるのが普通で、秋田ではハタハタのしょっつるにつけることもあるという。

#### (5) 江戸のそば切り

そば切りが日本生れであることはまず間違いないであろう。

今までみてきたように、紐状のそばは中国と朝鮮半島にあるが、いずれも押出しめんである。猫耳朶麺は切りめんに分類されるようだが、形は麺片である。イタリアのピッツオケリアも切り麺だが、料理としての出来上りはそば切りとは全くの別物である。石毛氏が紹介しているイタリア製二・八そばにしてもピッツオケリアの仲間とみるべきであろう。少なくともこれが日本へ伝ってそば切りになったとは到底考えられない。逆に日本のそば切りがヒントを与えた、とみるのが順当なところだろう。

そば切りの起源について、新島繁氏は「蕎麦入門」の中で、限られた資料の中から信濃説と甲州説を紹介しているのだが、いずれも時代が定かでないなど、発祥の地と断定するわけにはいかない、としている。

そば切りについて現存する最も古い記録は室町時代後期の定勝寺文書(天正2年、1574年)である。

木曾の定勝寺が、仏殿修理に際して、竣工祝いに蕎麦粉の寄進を受け、そば切りに打って、大工、左官などの職人に振舞った記録である。

蕎麦粉を寄進したのは千淡路守の奥方で、そば切りを打ったのは金永なる者であった。察するに、前者は檀家、後者は寺の関係者であろう。

祝いの料理だから大層なご馳走だったのだが、同時に、木曾谷にそば切りがある程度普及していて、高貴な武家にも愛好されていたことがわかる。

先に上げた信濃起源説につながるようにも見えるのだが、これをもって、そば切りは信濃生れだとは決めえない。

奥村虎生氏は、「日本めん食文化の1300年」で、そば切りを連想させる記述が幾つか現れていることをふまえ、そば切りは、切りむぎをコピーして、室町時代に、京都の寺院で生まれた、と述べている。

これが、寺のルートを通じて、木曾へ伝承され、江戸へも伝わったとみているのである。ちなみに、定勝寺は、京都に本山のある臨済宗妙心寺派の寺院である。

徳川家康が江戸幕府を開いた1603年には、江戸にもそば切りがあった可能性は高い。しかし、江戸のはじめにそばを食べられたのは僧侶と大名をはじめとする武士階級、さらには経済的に余裕ある商人達で、贅沢な食べ物であったはずだ。

江戸時代のそばについては多くの出版物があるが新島繁著「蕎麦入門」(保育社)と笠井俊彌著「蕎麦—江戸の食文化」(岩波書店)が全体像をみるには便利だ。「世界の食べ物」(朝日百科99)のそば・うどん編も図や絵が多くわかりやすい。

江戸時代初期のそばに関しては「料理物語」(寛永20年1643年)が引用されることが多い。

曰く。

①「飯のとり湯にてこねて吉。又はぬるま湯にて、又豆腐のすり水にてこね申す事もあり。」

②「ゆで湯少なきは悪しく候、………箆に入れにえ湯をかけ、蓋をしてさめぬように、又水けのなきようにして出してもよし」

③汁はうどん同前、其上大根の汁くはへ吉、はなかつを、おろし、あさつきの類、又からしわさびも加えよし」

①はそば打ちに関する指南でいずれもそばのつながりを良くする方法である。湯を使うのはでん粉を糊化させるためである。今でも生粉打ちや更科粉を打つときには湯を使うことがある。豆腐は蛋白質の活用で、卵黄を入れるのと同じ。注目すべきは割り粉を使っていないことである。割り粉は元禄末か享保からのようで、二・八そばの出現である。

②はそば料理の基本で、ゆで湯を多くすべきことは今でも大原則だが、後段はかなり違う。客に出されるのは温かい蕎麦であった。最後に蒸すことによって、水分を蒸発させ、つながり味をよくするとともにそばの香りを大事にしたのである。今ではそこまで手間暇をかける蕎麦屋はなく、せいろ(蒸籠)の名が残っているだけである。

とはいっても、温かい盛りそばが全くないわけではなく、20数年前になるが、筆者は萩で出会っている。長さ12.3センチほどの小さな椀の蒸籠5枚重ねで、蒸したのではなく、湯をかけて温めたものであった。

③は食べ方である。汁には、うどんも同じだが、古い形である味噌が使われていた可能性が高い。大根汁は富山などでは今でも一般的だし、

薬味類も、からし以外は現代と変らない。

なお、饗応料理におけるそばの位置付けは、主な献立が一段落した後に出てくる後段の扱いであった。その点、点心とする中国のめん類と見合っていた。

江戸のそば売りは寛永時代には始まったようで、四谷伝馬町の太田屋定五郎は始めから店売りだったが、正直蕎麦勘左衛門は浅草浅草寺の境内で戸板の上にそば椀を並べて商った。屋台である。

そば屋が繁盛するにつれ当然店は多くなるのだが、菓子屋の兼業が多かったか。蒸す技術と設備が共用できたからなのだが、間食(点心)という食べ方も共通していたからであろう。現存するこの形式のそば屋に京都の尾張屋がある。もともと菓子屋で、江戸中期にそば屋を始めたようだ。

客は店に上がるだけでなく、打ち上った生そばの取寄せもあり、贈答品にもなった。生舟(塗箱)に入れた生そばを自宅で茹でるのが当時仕来りであった。

これらのそば屋から芝居小屋への出前も人気があった。ゆでたての温いそばを塗り桶に入れ、冷めぬように蓋をして、汁は徳利に入れて届けた。老舗のそば屋が徳利状の容器に汁を入れて出すのはこの名残りであろう。

江戸以外のそばについては、新島繁氏が上記朝日百科の中で、まず浅井了意著の「東海道名所記」(万治年間、1658～61年)をとりあげる。四ツ谷(現藤沢市辻堂)、見附(現磐田市)、伊も川(現刈谷市)、土山(現滋賀県甲賀郡)の四ヶ所で、うどん・そば切りが名物であった、と紹介している。ただし、うどんが先に出ていることから、そば切りはうどんに順ずる位置付けであったと解される。

次いで、30年後(元禄3年、1690年)の菱川師



宜画「東海道合間絵図」には、うどん・そば切りが6ヶ所に対しそば切り21ヶ所になっていることを紹介する(他にうどんとそうめんの単名がそれぞれ1ヶ所)。

両者は全く別の資料なので比較には注意を要するが、極く大雑把にみて、めん類を名物とするところが増えていること、その中でそば切りが圧倒的に優位で代っていることがわかる。そば切りが17世紀後半に広く普及した、と読みとれる。

そばが庶民の生活と密着してくるのは、どうやら元禄の頃から天保年間(1830~44)には全く庶民のものとなり、専ら間食の道をたどることになる。晴雨そばなど粋な食べ方だが、実質的な役割も持っていた。

当時の人々は元来、三度の食事では一人前の分量を食べていなかったのが、職人などは間食をする必要があったのである。同時にあまり高くないものが求められた。二・八そばとの関連でよく話題になる一杯16文の値段もこの時代であった。そばはうどん、天ぷら、鮎などとともに絶好の間食になったのである。夜鷹そば、風鈴そば、けんどんそばなどはその流れである。

最後にそば普及への寺の関与についてみておこう。

そばと寺との関係は江戸中期の早い時期に始まった。そば打ちの技術向上とそばの普及に貢献した側面から道光庵と深大寺をとりあげたい。

道光庵は浄土宗知恩院系の称往院の塔頭で、もともと神田にあったが、明暦の大火(振袖火事、1657年)で浅草寺の西に移転した。

道光庵は小さな寺ではあったが、享保から天明にかけての60、70年の間、庵主は三代にわたってそばに造詣が深かった。特に三代目はそば打ちの達人であったようだ。

そばはもちろん生粉打ちで、特別に辛い大根の絞り汁に醤油を落とし、浅椀に入れたそばにかけて食べた。ぶっかけである。蕎麦粉をはじめ材料はすべて門外からの持込みである。

客は檀家はもちろんだが、それ以外のそば通も、さらには一般の人々も噂を聞いてやってきて、千客万来であった。

吉原が近かったので、道光庵に寄ってから登楼する遊びもはやったようだ。

道光庵のそばはあまりにも評判が良く、食べ物店のようになってしまったので、称往院は天明6年(1786年)にそば打ちを禁止し、禁制を徹底させるため「不許可蕎麦入境内」なる石柱まで建てた。

これでさすがのそば騒ぎはおさまるのだが、そばが大衆化する時期に、60、70年も続いたおかげで、そばの普及への寄与は計り知れないものがあつた。

深大寺は江戸から7里も離れた府中にある天台宗の関東別格本山である。そばに関わり始めたのは元禄時代からで、道光庵よりも早い。その後、江戸末期はおろか、明治、大正、昭和そして平成へと引きつづき関係を保ってきたから、そば普及への貢献は絶大である。

道光庵と比べて幾つの特徴がある。

一つは自然環境が良好で蕎麦の栽培から手掛けていたことである。単に江戸から離れていただけでなく、水質が良く、朝霧がかかり有名な霧下そばができたのである。

二つめはそば打ちのシステムで、道光庵は庵主の個人プレーであったが、深大寺は寺全体のチームプレーであった。単に寺の規模が大きいからだけではなさそうだ。天台宗で有名な比叡山延暦寺の千日回峰の荒行事の最後百日はそば粉を谷川の水で溶いたものしか食べないということと遠く関わりがあるかも知れない。

多くの人々が7里の道を行くと、もちろん参拝目的もあったが、かよい続けたのは大変な吸引力であった。

深大寺の特産品であった霧下蕎麦の果たした役割にも目を向ける必要がある。

霧下蕎麦はそば粉に挽くと青味をおびるのが特徴だが、境内での生産は限られており、周辺で栽培された物をに含めても、とても蕎麦の集散地であった四ツ谷や中野での需要に応えられる量ではなかった。

そこで代役が現れる。信州蕎麦である。信州

は深大寺周辺と似た自然条件の土地も多かった。又殻が薄いという商品として深大寺の霧下蕎麦に優る利点も持っていた。

こうして深大寺が生み出した旺盛な需要に対応する原料蕎麦の供給の道も開けてきて、それがそば切りのさらなる発展へとつながってきたのである。現代の原料蕎麦の産地と結び付いた各地の名代そばの人気の源泉は、信州そば、ひいては深大寺そばに求められるのではないだろうか。

(元製粉協会専務理事  
日本エッセイスト・クラブ会員)

## 第Ⅱ章 引用・参考文献

### 1. めんの起源

- 安藤、岡川久著「乾めん入門」  
(日本食糧新聞社)2009年  
クリストフ・ナイハード著「ヌードルの文化史」  
(木白書房)2011年  
石毛直道著「文化麺類学ことはじめ」  
(フーデイズム・コミュニケーション)1991年  
石毛直道著「麺の文化史」(講談社)

### 2. 中国のめん

- 寺田隆信著「物語中国の歴史」  
(中央公論新社)1997年  
辻 勲著「中国料理」  
(辻学園料理技術専門学校)1998年  
司馬遼太郎著「街道をゆく19、中国江南のみち」  
(朝日新聞出版)2008年  
袁枚著青木正児訳注「隋園食単」(岩波書店)1980年

### 3. めんの日本への伝来

- 宮川三千蔵著「日本農業発達史」(生活社)1942年  
木村茂光著「日本農業史」(吉川弘文館)2010年  
磯見富士男著「中世の農業と気候—水田二毛作の展開」  
(吉川弘文館)  
奥村虎生著「日本めん食文化の1300年」  
(農山漁村文化協会)2009年  
田口俊英著「麺、博多に興る」  
(「フォーラム麺と博多」実行委員会)2009年  
松尾聰・永井和子訳注「枕草子(能因本)」  
(笠間書房)2008年

池田亀、金監校訂「枕草子」(岩波書店)1962年

### 4. 切りめんの仲間

- 吉川金次著「斧・鑿・鉋」(法政大学出版局)1984年  
岡田 哲著「ラーメン誕生」(筑摩書房)2002年  
長尾精一著「世界の小麦の生産と品質」(上巻・下巻)  
(輸入食糧協議会)1998年  
速水健朗著「ラーメンと愛国」(講談社)  
「アジア麺食の道—沖縄ソバの広がりを求めて」  
(沖縄製粉株式会社)1996年  
三浦国雄著「冊封使たちの記録した琉球」  
(図書2012年6月号集録、岩波書店)  
関 周一著「朝鮮人のみた中世日本」  
(吉川弘文館)2013年

### 5. 中国周辺のめん

- 「世界の食べもの第5巻(41号)—中央アジア」  
(朝日百科)1971年  
司馬遼太郎著「街道をゆく5・モンゴル紀行」  
(朝日新聞出版)2008年  
「世界地図帳」(平凡社)1985年  
「世界の食べもの第8巻(79~80号)—朝鮮半島」  
(朝日百科)1982年  
「世界の食べもの第8巻」(74~76号)  
—東南アジア 1982年  
「WORLD RICE」(輸入食糧協議会)1998年  
福永淑子著「日本うるち米純麵の製造およびこしの  
強さの制御法に関する調理学的検討」2011年  
新井映子著  
「インディカ種米の食品加工への応用研究」1998年

6. その他のめん

- ヴァイチエンツォ・ブォナッシーシ著・西村幌夫他訳  
「新パスタ宝典」(読売新聞社)1998年  
高田良彦著「昭和の食品産業史 パスタ」  
(日本食糧新聞社)  
塚本守著「パスタ入門」(日本食糧新聞社)2000年  
安藤百福著「魔法のラーメン発明物語—私の履歴書」  
(日本経済新聞)  
「インスタントラーメンの全て 2013/2014」  
(日本即席食品工業協会)

7. そば

- 長友 久著「ソバの科学」(新潮社)1984年

- 保野敏子著「そば学大全」(平凡社)2002年  
新島 繁「蕎麦入門」(保育社)1975年  
笠井俊彌著「蕎麦—江戸の食文化」  
(岩波書店)2001年  
植原路郎著「蕎麦辞典」(東京堂出版)2002年  
「世界の食べもの第10巻(91~100号)日本」  
(朝日百科)1982年  
石川文康著「そば打ちの哲学」(筑摩書房)1996年  
藤村和夫著「蕎麦屋のしきたり」  
(日本放送出版協会)2001年  
大塚 滋著「食の文化史」(中央公論社)1975年  
大久保洋子著「江戸の食空間」(講談社)2012年

前号までの内容	
小麦・小麦粉・めん・パンの来た道	
<p>I. 農耕と小麦生産</p> <p>1. 農耕の起源</p> <p>2. 小麦の誕生と伝播</p> <p>(1) 小麦とはどんな植物か</p> <p>(2) 小麦の誕生</p> <p>(3) 小麦の伝播</p> <p>(4) イギリスにおける穀作農業の発展</p> <p>(5) 小麦の日本への伝来</p> <p>3. 製粉技術の開発と伝播</p> <p>(1) 初期の製粉技術の開発</p> <p>(2) 日本の碾礫</p> <p>(以上2014年2月号)</p> <p>II. めんの来た道</p> <p>1. めんの起源</p> <p>(1) めんとは何か</p> <p>(2) めんの起源説</p> <p>2. 中国のめん</p> <p>(1) めんの誕生と普及</p> <p>(2) めん打ちの系譜</p> <p>(以上2014年6月号)</p>	<p>3. めんの日本への伝来</p> <p>(1) 古代から中世にかけての農業事情</p> <p>(2) 索餅の伝来</p> <p>(3) ほうとうの伝来と普及</p> <p>(4) そうめんの伝来と普及</p> <p>(以上2014年11月号)</p> <p>4. 切りめんの仲間</p> <p>(1) 切りむぎの伝来とうどんの誕生</p> <p>(2) ラーメンの伝来と普及</p> <p>(以上2015年3月号)</p> <p>(3) 沖縄そば</p> <p>5. 中国周辺のめん</p> <p>(1) シルクロードのめん</p> <p>(2) 朝鮮半島のめん</p> <p>(以上2015年9月号)</p> <p>(3) 東南アジアのめん</p> <p>(以上2016年1月号)</p> <p>6. その他のめん</p> <p>(1) パスタ</p> <p>(2) インスタントラーメン</p> <p>(以上2016年7月)</p>

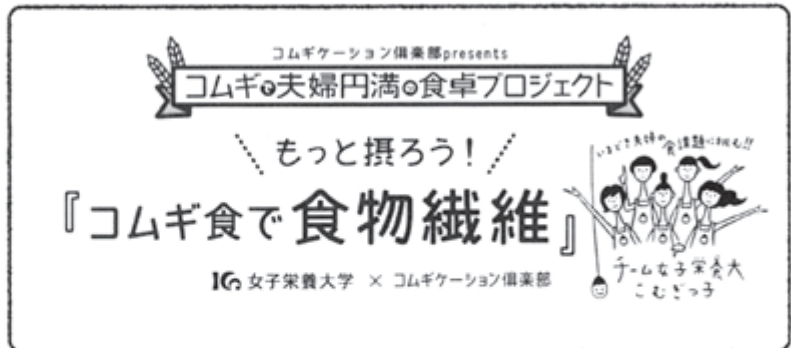
## 業務日誌

### 業務

平成28年10月14日、構造改善助成事業審査委員会を開催した。

(審査内容) 転廃業に対する助成事業計画書  
助成対象とする内示 …… 2件

## コムギケーション倶楽部



<http://www.comugication.com/>

コムギケーション倶楽部

検索

つくって、食べて、笑顔がたがっていく。Enjoy Comugication!

コムギケーション倶楽部は、小食食を通じたコミュニケーションで  
日本を元気にするさまざまな活動を、日本全国各地で行っていきます。

# 業界ニュース

プレスリリース

平成28年10月6日  
一般社団法人 全国米麦改良協会

## 平成29年産民間流通麦に係る入札結果について(抜粋)

平成29年産民間流通麦に係る入札について、第1回を9月14日(水)、第2回を9月28日(水)に実施しました。

なお、再入札については、10月5日(水)までに売り手から申し出がなかったため、下記のとおり公表します。

### 記

1 第1回及び第2回を合わせた入札結果の概要は、次のとおりです。

なお、落札残については、今後、相対取引される予定です。

(1)小麦

25産地別銘柄 221,380トンが上場され、

25産地別銘柄 214,060トンが落札された。

2 産地別銘柄の落札決定状況は、別紙のとおりです。

## 平成29年産 民間流通麦の入札における落札決定状況(地域区分：全地区)(公表)

(単位：円、トン)

産地	銘柄	税込(参考)			税別				上場数量 (6)	申込数量 (7)	落札数量	落札 残数量	申込 倍率 (7)÷(6)
		基準 価格 (1)	指標 価格 (2)	対比 (2)÷(1)	基準 価格 (3)	指標 価格 (4)	前年産 指標価格 (5)	前年産 対比 (4)÷(5)					
北海道	春よ恋	49,967	54,963	110.0%	46,266	50,892	52,815	96.4%	12,840	40,230	12,840	0	3.1
北海道	キタノカオリ	45,827	50,409	110.0%	42,432	46,675	48,438	96.4%	2,820	4,410	2,820	0	1.6
北海道	きたほなみ	48,851	53,731	110.0%	45,232	49,751	51,635	96.4%	131,530	150,050	130,880	650	1.1
北海道	ゆめちから	45,599	50,158	110.0%	42,221	46,443	48,197	96.4%	17,350	59,610	17,350	0	3.4
北海道	はるきりり	43,876	48,263	110.0%	40,626	44,688	46,377	96.4%	1,460	2,340	1,460	0	1.6
岩手	ゆきちから	32,322	34,764	107.6%	29,928	32,189	34,164	94.2%	1,000	1,640	1,000	0	1.6
宮城	シラネコムギ	32,401	35,641	110.0%	30,001	33,001	34,248	96.4%	580	900	580	0	1.6
茨城	さとのそら	33,880	37,268	110.0%	31,370	34,507	35,811	96.4%	4,030	6,910	4,030	0	1.7
群馬	つるびかり	49,749	51,147	102.8%	46,064	47,358	52,585	90.1%	1,170	840	820	350	0.7
群馬	さとのそら	41,005	45,046	109.9%	37,968	41,709	43,343	96.2%	4,640	5,390	4,470	170	1.2
埼玉	あやひかり	37,360	38,180	102.2%	34,593	35,352	39,490	89.5%	1,340	770	720	620	0.6
埼玉	さとのそら	37,229	40,622	109.1%	34,471	37,613	39,350	95.6%	4,770	4,660	4,630	140	1.0
岐阜	イワイノダイチ	43,165	42,365	98.1%	39,968	39,227	45,626	86.0%	1,210	440	440	770	0.4
岐阜	さとのそら	43,165	43,313	100.3%	39,968	40,105	—	—	1,200	920	920	280	0.8
愛知	きぬあかり	41,120	44,213	107.5%	38,074	40,938	43,464	94.2%	6,260	10,530	6,260	0	1.7
滋賀	農林61号	45,270	46,275	102.2%	41,917	42,847	47,850	89.5%	3,770	4,260	3,770	0	1.1
滋賀	ふくさやか	46,308	47,142	101.8%	42,878	43,650	48,947	89.2%	1,200	1,220	1,200	0	1.0
兵庫	シロガネコムギ	49,528	52,183	105.4%	45,859	48,318	52,350	92.3%	540	380	290	250	0.7
香川	さぬきの夢2009	58,343	62,227	106.7%	54,021	57,618	61,668	93.4%	1,430	3,610	1,430	0	2.5
福岡	シロガネコムギ	47,786	48,779	102.1%	44,246	45,166	50,509	89.4%	5,090	4,560	4,560	530	0.9
福岡	チクゴイズミ	44,229	46,859	105.9%	40,953	43,388	46,750	92.8%	5,450	6,460	5,220	230	1.2
福岡	ミナミノカオリ	49,948	54,645	109.4%	46,248	50,597	52,794	95.8%	1,750	2,910	1,750	0	1.7
佐賀	シロガネコムギ	48,392	50,863	105.1%	44,807	47,095	51,149	92.1%	5,460	2,950	2,950	2,510	0.5
佐賀	チクゴイズミ	46,161	47,374	102.6%	42,742	43,865	48,792	89.9%	3,410	2,930	2,590	820	0.9
大分	チクゴイズミ	42,224	44,319	105.0%	39,096	41,036	44,630	91.9%	1,080	1,680	1,080	0	1.6
—	合計	47,252	51,570	109.1%	43,752	47,750	—	—	221,380	320,600	214,060	7,320	1.4

(注) 1. 基準価格及び指標価格は円/1<sup>h</sup>当たりの価格である。なお、参考として、消費税(地方消費税を含む)相当額を含めた額を掲載してある。  
2. 建値条件は、ばら、1等、産地倉庫在姿である。  
3. 基準価格及び指標価格の「合計」欄は、本年産の産地・銘柄毎の基準価格又は指標価格を落札数量で加重平均したものである。  
4. 小麦の基準価格は、前年産の指標価格に当該年産の第1回入札時点での輸入麦の政府売渡価格の変動率(0.876)を乗じた価格である。

(参考)

### 平成29年産民間流通麦の入札における落札状況

(第1回)

(単位：円)

麦種	産地	銘柄	地域区分	落札加重平均価格
小麦	北海道	春よ恋	全地区	50,892
小麦	北海道	キタノカオリ	全地区	46,675
小麦	北海道	きたほなみ	全地区	49,747
小麦	北海道	ゆめちから	全地区	46,443
小麦	北海道	はるきらり	全地区	44,688
小麦	岩手	ゆきちから	全地区	31,458
小麦	宮城	シラネコムギ	全地区	33,001
小麦	茨城	さとのそら	全地区	34,507
小麦	群馬	つるびかり	全地区	47,823
小麦	群馬	さとのそら	全地区	41,730
小麦	埼玉	あやひかり	全地区	31,480
小麦	埼玉	さとのそら	全地区	37,648
小麦	岐阜	イワイノダイチ	全地区	39,998
小麦	岐阜	さとのそら	全地区	39,974
小麦	愛知	きぬあかり	全地区	39,995
小麦	滋賀	農林61号	全地区	42,608
小麦	滋賀	ふくさやか	全地区	42,807
小麦	兵庫	シロガネコムギ	全地区	50,444
小麦	香川	さぬぎの夢2009	全地区	55,838
小麦	福岡	シロガネコムギ	全地区	44,617
小麦	福岡	チクゴイズミ	全地区	42,806
小麦	福岡	ミナミノカオリ	全地区	50,325
小麦	佐賀	シロガネコムギ	全地区	47,140
小麦	佐賀	チクゴイズミ	全地区	45,893
小麦	大分	チクゴイズミ	全地区	40,972

(第2回)

(単位：円)

麦種	産地	銘柄	地域区分	落札加重平均価格
小麦	北海道	春よ恋	全地区	50,892
小麦	北海道	キタノカオリ	全地区	46,675
小麦	北海道	きたほなみ	全地区	49,755
小麦	北海道	ゆめちから	全地区	46,443
小麦	北海道	はるきらり	全地区	44,688
小麦	岩手	ゆきちから	全地区	32,920
小麦	宮城	シラネコムギ	全地区	33,001
小麦	茨城	さとのそら	全地区	34,507
小麦	群馬	つるびかり	全地区	46,164
小麦	群馬	さとのそら	全地区	41,688
小麦	埼玉	あやひかり	全地区	35,977
小麦	埼玉	さとのそら	全地区	37,574
小麦	岐阜	イワイノダイチ	全地区	38,002
小麦	岐阜	さとのそら	全地区	40,268
小麦	愛知	きぬあかり	全地区	41,881
小麦	滋賀	農林61号	全地区	43,088
小麦	滋賀	ふくさやか	全地区	44,493
小麦	兵庫	シロガネコムギ	全地区	48,160
小麦	香川	さぬぎの夢2009	全地区	59,423
小麦	福岡	シロガネコムギ	全地区	45,664
小麦	福岡	チクゴイズミ	全地区	44,026
小麦	福岡	ミナミノカオリ	全地区	50,872
小麦	佐賀	シロガネコムギ	全地区	46,701
小麦	佐賀	チクゴイズミ	全地区	39,925
小麦	大分	チクゴイズミ	全地区	41,102

(注)1. 落札加重平均価格は円/1<sup>ト</sup>当たりの価格で、消費税(地方消費税を含む)相当額を除いた額である。

2. 建値条件は、ばら、1等、産地倉庫在姿である。

3. 落札加重平均価格の「平均」は、本年産の産地・銘柄毎の基準価格又は落札加重平均を落札数量で加重平均したものである。

# 業界ニュース

## ★2016年産アメリカ小麦作柄報告会開催される

2016年産アメリカ小麦の作柄報告会が11月7日(月)に東京千代田区のホテルグランドパレスにて開催され、製粉企業や穀物商社、二次加工メーカー等から、約120名の関係者が出席した。報告会は定刻の10時から始まり、昼食をはさんで15時まで詳しい内容が報告された。

アメリカ小麦連合会からは、米国農務省西部小麦品質研究所所長クレイグ・モリス博士、北部作物研究所ニール・ドーティ博士、モンタナ州小麦・大麦委員会キャシディ・マーン女史、同じくクリス・コルスタッド氏、西海岸事務所スティーブ・ワーシング所長ら総勢5名が来日し、それぞれから各担当の報告が行なわれた。

冒頭、アメリカ大使館農務部のクリストファー・ライカー主席農務官から開催の挨拶が述べられた後、需給関係、2016年産春小麦、冬小麦、白小麦(ソフト・ホワイト及びホワイト・クラブ)について報告があった。また、トピックスとしてモンタナ州における小麦育種の状況や生産農家の現状紹介があった。

### <需給関係>

2016/2017の世界の小麦生産量は744百万トンと過去最高となり、消費量も拡大して736百万トンが見込まれる。生産量が需要を上回る状態が4年続いており、それに伴い小麦の価格は低迷している。期末在庫は248百万トンで消費量の34%に相当するが、中国の在庫量が多く、この分を除くと137百万トンとなる。

アメリカにおいては、作付面積は減少したものの天候に恵まれ、生産量は62.9百万トン(前年56.1百万トン)と増加し、期末在庫も31.0百万トン(前年26.6百万トン)と増加の見込みである。輸出相手国としてはフィリピン、メキシコ、日本、ブラジル、韓国という順である。

### <春小麦(HRS)>

春は温暖な乾燥気候であったため播種が早く

なり、生育期では適度な雨と気象条件に恵まれ、平年より2~3週早いペースで生育した。収穫も天候に恵まれ、8月末から9月中旬にほぼ終わった。生産量は作付けが減ったこともあり、13.4百万トンで前年より2.1百万トン減少したが、在庫量が多くトータルではほぼ前年並みである。

品質面では前年に比べ、容積重と千粒重、フォーリングナンバーがともにやや増加し、硝子率も増加した。蛋白値は前年の14.3%から14.1%に若干低下したが、灰分は同程度である。テストミル粉のファリノグラフ吸水は前年と同程度だが、製パン吸水は増加し、製パンボリュームも前年を上回った。今年は全体的に高品質であり、ほとんどがNo.1に格付けされる。

### <冬小麦(HRW)>

作柄は土壌水分が豊富で温暖であったため生育が進んだ。作付面積は減少したものの、生産量は29.5百万トン(前年22.6百万トン)と増加した。

品質面では前年に比べ、容積重と千粒重がともに増加したが、フォーリングナンバーはやや低下した。蛋白値は前年の12.0%から11.7%に低下したが、灰分は同程度である。テストミル粉のファリノグラフ吸水は前年より増加し、製パン吸水も増加した。製パンボリュームは前年を下回ったものの、5年平均は上回った。

### <白小麦(ソフト・ホワイト及びホワイト・クラブ)>

作付面積は前年より若干増加し、生産量も7.8百万トン(前年6.0百万トン)と増加した。昨年は干ばつの影響で、容積重、千粒重の低下や蛋白値の増加がみられたが、今年は通常レベルとなった。特に蛋白値は前年に比べ、ソフト・ホワイトで10.9%から10.1%、ホワイト・クラブで11.7%から9.9%に低下した。またホワイト・クラブではフォーリングナンバーの低下(前年363→301)やアミロ値の低下(前年647BU→298BU)がみられ、懸念される場所である。

【東京・坂井】



**世界** (1) 2016/17年度の小麦は生産7.47億トン、食用消費4.93億トン。

生産は前年度比1,070万トン増の7.47億トン、消費は1,330万トン増の7.34億トン(食用は640万トン増の4.93億トン)、期末在庫は1,300万トン増の2.31億トン(主要8輸出国計は510万トン増の7,040万トン)、貿易は60万トン減の1.64億トン。生産はアルゼンチン、オーストラリア、カナダ、ロシア、アメリカ、インドなどで増えるが、フランス、ドイツ、イギリス、中国は減る。輸入はEU、イラン、エチオピアが減、モロッコが増。インドネシアは前年度より少ないが880万トン輸入。輸出はオーストラリア、ロシア、アメリカが増、EU、カナダ、ウクライナが減[表1~3]。(IGC-GMR・470/16)

(2) 2016/17年度のデュラム小麦は生産が前年度並み、食用消費は微増。

生産はイタリア、カナダ、アメリカで増えるが、トルコ、アルジェリア、モロッコで減り、前年度と同じ3,900万トン。食用消費は30万トン増の3,040万トン。貿易は62万トン増の930万トン、期末在庫は100万トン増の930万トン[表4~6]。(IGC-GMR・470/16)

(3) 2016/17年度のバイオ燃料用穀物消費は1.61億トン、うち小麦は580万トン。

穀物工業用消費は前年度比1.8%増の3.33億トン、うちバイオ燃料用が1.5%増の1.61億トン(アメリカ1.37億トン、小麦は580万トン)。でんぷん用は320万トン増の1.17億トン[表7、8]。

(IGC-GMR・470/16)

(4) 2016/17年度的小麦粉貿易量(小麦換算)は前年度比20万トン増の1,540万トン。

輸出はアルゼンチン、カナダ、オーストラリアが微増だが、前年度と同じか微減の国が多い。輸入はアフガニスタンとイラクが微増[表9]。

(IGC-GMR・469/16)



**アメリカ** (1) 2016/17年度小麦は生産が大幅に増え、飼料用消費、輸出、期末在庫も増。

作付面積減だが単収増で生産は前年度比12%増の6,287万トン。ハード・レッド・ウインターとデュラム小麦による。輸出は少し回復し、飼料用消費も増[表10、11]。(USDA)

(2) 2015年の製粉実績は前年とほぼ同じ。

小麦2,514万トン(前年比6.4万トン増)から小麦粉1,927万トン(0.3万トン減)を生産。粉歩留りは0.2%減の76.7%、平均稼働率は0.6%上昇の87.5%[表12]。(USDC)

(3) 中国の高い買上価格をWTO提訴へ。

9月13日、中国の小麦、トウモロコシ、米の買上価格が市場価格より高過ぎるとして、WTOへの提訴に始動。全国小麦生産者協会とアメリカ合衆国小麦連合会も歓迎。

(IGC-GMR・470/16, World-Grain.com・9/13/16)



(4) 未承認遺伝子組換え小麦が休閑中の畑で見つかったが、流通ルートには入らない。韓国は敏感に反応。

合衆国農務省7月29日発表ではワシントン州の農家の休閑中の畑で未承認遺伝子組換え小麦が発見されたが、8月5日発表ではその農家の他の畑には検出されず、終結宣言。韓国は関係する輸入小麦の移動と販売を一時止めたが、検査して問題ないと判断。今後入港する船の検査を続ける。  
(IGC-GMR・469/16)

(5) 遺伝子組換え食品表示を義務化。

7月29日、GMO表示法に大統領が署名し、発効。すでに多くの食品メーカーが何らかの表示をしており、業界も支持。

(World-Grain.com・7/8, 14, 8/1/16)

(6) Ardent製粉が小麦食品へのピーナツ混入防止サミットを主催。

8月の2日間、デンバーで。製粉、輸送、食品メーカーの代表者、Bühler社、試験機メーカー、アレルギー研究者などが参加。今回の事件(本誌9月号参照)に同社は直接関係ないが、業界全体の問題ということで開催。①ピーナツと小麦の農場から最終消費までのマッピング、②鉄道協会と協同で、ピーナツ、小麦、その他の穀物の鉄道輸送中の混入リスク低減策の確認、③鉄道やトラックで輸送する場合の輸送機材の清掃基準の確認、④製粉工場の精選操作最適化と穀粒の選別、清浄新技術導入を議論。

(World-Grain.com・8/25/16)

(7) Ardent製粉が有機イニシアティブ2019プログラムを拡張。

2015年12月、有機小麦作付面積を2019年まで

に倍増と発表したが、コロラド、アイダホ、カンザス、ミシガン、ネブラスカ、テキサス、ワイオミングの7州とカナダのサスカチュワン州で有機認証の製粉ライン、包装工程、貯蔵設備を作り、有機小麦農家と契約すると発表。契約農家は同社からサービスを受けられる。2015年以降、プレミックスに有機デュラム小麦、有機挽割り小麦及びスペルト小麦を配合し、有機小麦全粒粉、有機パン用小麦粉、有機多目的小麦粉、有機ペストリー粉などを製造。

(World-Grain.com・8/17/16)

(8) Archer Daniels Midland (ADM) 社のエネルギー、水及び二酸化炭素排出減が進展。

7月6日発表。エネルギーは2010年比22%減、水は2008年比18%減で、それぞれ2020及び2018年までに15%減の目標を達成。二酸化炭素排出量は2010年比単位生産量当たり11%減で、2020年までに15%減という目標に近づく。

(World-Grain.com・7/7/16)

(9) Mennel製粉がRenwood製粉を買収。

中規模食品製造業の合併が専門のPlaza Belmont Fund III社と組み、買収。Renwood製粉(ノースカロライナ州)は1935年創業のMidstate製粉だったが、2013年に倒産しRenovo Capital and Renwood Opportunities Fund I社傘下に入った。小麦粉日産340トンで、小麦粉とプレミックスを製造。  
(World-Grain.com・8/29/16)

(10) 山崎製パンがBakewise Brands社(ニューヨーク州、ベーグル製造)を買収。

65年のパークリー分野の経験を背景に2010年設立の会社で、ベーグル、朝食用サンドイッチ、手作りパンなどの冷蔵、冷凍製品約400種類を

製造、販売。

(MBN・95-12/16)

(World-Grain.com・10/4/16)

(11) 疾病管理センター(CDC)が24州で発生のGeneral Mills社家庭用粉のシガ毒産生E. coli汚染に関する調査を終了。

Kansas City工場の製品で63人が感染、うち17人が入院、1人が溶血性尿毒症症候群になったが、死者はゼロ。生の生地かバターを食べたか、触ったケースが多い。5月31日からGold MedalとGold Medal Wondraブランドを4,500トン回収したが、7月1日には13,600トンに増え、7月末には20,400トンに。CDCはまだ該当品が消費者段階にあると思われる、無関心な人が感染する危険を否定できないという。当該製品以外でも生の状態で食べないよう警告。

(World-Grain.com・9/30/16)

(12) 4社統合でPanhandle製粉が誕生。

10月3日発表。Panhandle製粉(テキサス州Dawn、1月にRichardson製粉から購入。小麦粉日産227トン。有機粉、全粒粉、パン用粉を製造)、New Mexico製粉(ニューメキシコ州Farmington、Navajo Agricultural Products Industryが所有し、今年操業再開した工場。小麦粉日産104トン。包装と配合設備を持つ)、Specialty Blends社(DawnとFarmington、自動化配合設備を持ち、ミックスを製造)、及びSpecialty Grains社(Dawn、通常、有機、非GMO、及び有機古代の穀物をブレンド、包装)を統合。さらに吸収合併を目指す。

(World-Grain.com・10/3/16)

(13) North Dakota Mill & Elevatorの能力拡張が完了。小麦粉日産2,245トンに。

9月26日。30%増、7ラインに。

(14) Archer Daniels Midland(ADM)社が特殊パスタのCaterina foods社を買収。

9月30日発表。グルテンフリーと高蛋白パスタの加工賃製造業者。WILD Flavors and Specialty Ingredients部門を強化。

(World-Grain.com・9/30/16)



イギリス (1) 製粉工場の集約化が進んだ。

1人当たり年間小麦粉消費量は60キログラム。小麦粉の用途はパン54%、ビスケット・ラスク16%、家庭用2%、その他28%。新製粉ラインが建設され、能力は増えているが、統合も続き、30社の49工場に。大手4社が約65%を生産し、上位10社の生産比率は高い。工場の約1/3が港湾地区に。大手3社が製パン企業をグループ内に持ち、数社が食品材料、ビスケット、配合飼料の製造や、穀物取引を行い、垂直統合が進む。2012年に510万トンの小麦と3万トンのライ麦を挽碎、過去10年間の小麦挽碎量も約500トン。2工場がデュラム小麦を挽碎。原料小麦の85%が国内産(国内産小麦の約40%)、6%がEU域内(主にフランスとドイツ)、9%が域外(主にカナダとアメリカ)から。小麦粉生産量は約390万トン。イギリス・アイルランド製粉協会(NABIM)は国内産小麦を[表13]のように分類。

(Manual on the European Milling Industry 2016)

(2) Whitworths Holdings社がCarr's製粉を取得。

9月5日、2,490万ポンドで。Carr's製粉はCarr'sグループの食品部門で、2015年は売上高8,030万ポンド、営業利益310万ポンド。Cumbria、Essex、Fifeの3工場に加え、2012年にスコットラ

ンド東岸のKirkcaldyに新工場を建設。しかし、製粉は競争と変動が激しく、合併が避けられないと判断し、売却。農業とエンジニアリング部門に資本を集中する。Whitworths社は家族経営の会社で、傘下の製粉会社Whitworth Brothers社が多種類の小麦粉を製造。買収でイングランドの南東部、北部及びスコットランド市場に商圏拡大。(World-Grain.com・9/6/16)



**イラン 小麦生産量が1,400万トンに。**

政府買上量は1,150万トン超。9月21日からの新年度の小麦作付面積は575万ヘクタール(うち204万ヘクタールで灌漑)。余剰分をイラクとアフガニスタンに輸出を計画。約750万トンがパン用、食品産業用が250万トンで、戦略貯蔵分を含め、年に1,300万トンの小麦が必要。輸出関税を撤廃し、輸出可能にした。

(World-Grain.com・9/24/16)



**インド 小麦の輸入関税を25%から10%に引下げ。**

9月21日発表。2017年2月28日まで。食料インフレ抑制が目的。

(IGC-GMR・470/16, World-Grain.com・9/24/16)



**エジプト 政府内意見不統一で麦角粒問題が再び混迷。0.05%以下に戻し、スイスの検査会社に輸入小麦の検査を委託。**

本誌9月号記載のように、輸入小麦の麦角粒混入限度を「ゼロ」から「0.05%以下」に改正したはずだったが、検査官がルーマニア小麦を麦角粒混入ということで輸入拒否するなど、混迷が続き、3件の入札が中止に。9月21日、政府は改

めて0.05%以下に戻し、27日に輸入小麦の積地と着地検査をスイスのSGS社に委託すると発表。(IGC-GMR・470/16, World-Grain.com・9/8, 20, 22, 28/16)



**オーストラリア (1) 小麦光合成に第2経路を発見。**

クインズランド大学研究チームは小麦の光合成が葉だけでなく種子でも起こることを発見。これまでの学説を覆すもので、この知見を活用して気候変動に対応できる速い生育、早魃耐性、及び熱耐性を持つ小麦の開発に途を開く可能性がある。

(World-Grain.com・8/18/16)

**(2) 中国と共同で収穫後穀物安全・品質研究センターを設立。**

9月27日、オーストラリア植物安全協同研究センター(CRC)、Murdoch大学、中国国立穀物管理学院が共同でパースに設立。薬剤によらない貯蔵穀物害虫管理法開発などを行う。

(World-Grain.com・9/22, 27/16)



**オマーン 政府がOman製粉の51%の持株を政府所有の食品投資持ち株会社に移転。そのOman製粉が新工場を建設。**

持株移転先のOman Food Investment Holding社は食糧安全担当の国有会社で、1つの持株会社に食糧関係投資を集中する。Oman製粉は国内最大の食品会社だが、製粉は第2位。1977年に1日の挽砕能力150トンでスタートし、800トンに。子会社のSohar製粉がSohar港に新工場を建設。着工9月、完成2017年末の予定。

(World-Grain.com・8/29/16)



**カザフスタン 備蓄用小麦の政府買上価格を引上げ。**

9月21日発表。トン当たり3等41,000～50,000テンゲ(120～147米ドル)、4等34,000～36,000テンゲ(100～102米ドル)、5等30,000テンゲ(88米ドル)。

(IGC-GMR・470/16)



**カナダ (1) 産地の穀物エレベーター数は減、貯蔵能力は増。**

カナダ穀物庁公表。カナダ小麦局による小麦専売が終わった2012年8月1日に比べ2016年8月1日のプライマリーエレベーター数は344から336に減、貯蔵能力は599.6万トンから703.2万トンに増。輸出用ターミナルエレベーターは73社が96社に増え、貯蔵能力も221.4万トンから484.1万トンに増[表14]。

(World-Grain.com・8/11/16)

**(2) Prairie製粉が能力倍増。**

1998年設立。マニトバ州Elie工場の小麦粉日産能力を181トンから363トンに。費用は1,800万カナダドル(1360万米ドル)、2018年前半に完成予定。春小麦と冬小麦の両方を入手しやすい利点を活かし、通常及び有機小麦粉の需要増に対応。

(World-Grain.com・9/20/16)



**ジンバブエ 製粉業は1社の寡占だが、能力過剰。輸入小麦に依存。**

小麦生産は減少し2016/17年度は約1.6万トン、輸入約28万トン。人口の77%の1000万人を超える人々が1日に約85万個のパンを食べ、1か月の小麦消費量は約2.5万トン。国内産小麦は軟質で製パン性が劣るので、古くから輸入小麦

の粉と混ぜてきたが、最近では輸入小麦の割合が90%以上。1か月の製粉能力は6万トンで、能力過剰。最大のNational製粉が国内産小麦粉の80%を供給するが、南アフリカからの輸入小麦粉も多い。同社はHarareとBulawayo工場に260万米ドルを投資して設備改善を行い、2015年度の販売量は前年度比11.2%増で、営業利益も増え続ける。2位のBlue Ribbon Industries社をタンザニアの富豪が取得する動きがある。2010年に38の製粉工場があったが、小工場の存続は難しい。

(WG・34-8/16)



**スペイン 製粉工場の集約化が進むが、まだ小工場が多い。**

1人当たり年間小麦粉消費量は59キログラム、パンは47キログラム。小麦粉の49%を工業規模パン工場、19%を小規模ベーカリー、7%をスーパーマーケットのベーカリー、19%をビスケット、ラスク業者、3%を家庭で消費。製粉工場数は2006年の178が2015年に114工場に減。年間挽砕能力2,000トン以上が105工場、9工場が2,000トン未満で、工場による稼働率の差が大。380万トンの小麦(国内産50%、フランス、ドイツ、イギリスから40%、EU域外のアメリカ、カナダ、ロシアから10%)から280万トンの小麦粉を生産。

(Manual on the European Milling Industry 2016)



**中国 COFCO International社がNidera Capital社を完全取得。**

8月23日発表。2016年末までに残りの株を取得して100%子会社に。最近取得したNoble Agri社(COFCO Agri社に改名)、及びCOFCO International社と合わせてCOFCO社グループの垂直統合が進展。

(World-Grain.com・8/23/16)



**ドイツ** (1) 2016年の小麦生産量は7.5%減の2455万トン。ライ麦、ライ小麦も減。

作付面積は小麦が前年比2.0%減、ライ麦、ライ小麦も減。小麦生産量の過去5年平均比も0.3%減[表15]。 (MM・153-18/16)

**(2) 2016年認可冬小麦品種は23。**

Eグループ(特選)はBarranco、Galerist、Moschus、Wilhelm SZSの4品種、Aグループ(高品質)はApostel、Hyvento、Kashmir、Leandrus、Nordkapの5品種、Bグループ(パン用)は8品種、Cグループ(その他)は2品種。

(MM・153-17/16)

**(3) 医薬・農業大手Bayer社がMonsanto社(アメリカ、遺伝子組換え種子の世界最大手)を買収。**

9月14日、約660億米ドルで合意と発表。両社合算の農業部門年間売上高は約270億米ドルで、巨大な農業・種子会社に。2017年末までに手続き完了の予定。(World-Grain.com・9/14/16)



**トリニダード・トバコ 国際間の緊張状態でジャマイカへの小麦粉輸出がストップ。**

入国管理官による差別や不当な扱いがあったらしく、ジャマイカがトリニダード・トバコ製品をボイコット。National製粉の小麦粉も輸出できない状態が続く。(World-Grain.com・8/10/16)



**トルコ Mobak製粉の能力拡張工事が完了。**

5月、Adena工場の1日の挽砕能力200トンから300トンへの拡張と近代化工事が完了。(MM・153-15/16)



**ナイジェリア 政府の無策が小麦自給自足を不可能に。**

小麦国内生産は年に約12万トンのみで、450万トンを入力。灌漑に適する肥沃な土地が100万ヘクタールもあるのに、政府の無策で輸入に依存。専門家によると、今後2年間、輸入に費やす金の1%をハイブリッド種子、肥料、農業機械、農家への融資などに当てれば自給自足可能で、輸出もできるようになるという。Lake Chad研究所は灌漑下でヘクタール当たり5~6トン収穫できる2品種を開発済みで、政府の180度政策転換が待たれる。

(World-Grain.com・9/19/16)



**パキスタン (1) 小麦輸入関税を60%に。**

国内農家保護のため。

(World-Grain.com・9/6/16)

**(2) アフガニスタン政府の輸入関税引上げで小麦粉輸出がストップ。**

7月までの4か月間、安いタジキスタンとウズベキスタンからアフガニスタンへの小麦粉輸出が増え、パキスタンからの輸出が減った。加えて、アフガニスタン政府がパキスタンからの小麦粉の輸入関税を引上げたために輸出がストップし、約800の製粉工場が一時操業停止に。両国の反目政策の結果か。

(World-Grain.com・7/20/16)



**フランス 悪天候で30年来の壊滅的低生産量。**

多雨と日照不足で小麦作は壊滅的の被害を受け、早魃だった1986年以来の低レベル。2015年産(4,250万トン)の約30%減の2,910

万トンの見込み。(World-Grain.com・8/9/16)



**メキシコ 製粉工場の買収、合併、設備の近代化が進み、生産量が増加。**

84の製粉会社が年に480万トンの小麦粉を生産。ここ数年、一部の会社を買収や合併で規模拡大と近代化投資を続け、生産量が年率1~1.5%で増加。主食のパンの1人当たり消費量は年に34キログラムで、その70~75%が白パン。

(WG・347/16)



**ヨーロッパ連合 (1) 製粉工場の集約と稼働率は国による差が大。**

1960年に約15,000あった製粉工場が、約3,800社に。イギリスは49工場だが、フランスは439、ドイツは213で、まだ集約途上。4,500万トンの穀物から約3,500万トンの粉(ドイツが668万トン)を生産。平均稼働率は約65%だが、エストニアの88%、ドイツの80%から、トルコ、ルーマニアの45%、デンマークの50%まで国による差が大。EUの用途別平均粉消費量は小規模ベーカリー30%、工業規模製パン30%、スーパーマーケットのベーカリー12%、ビスケット、ラスク製造業者14%、家庭用12%、その他5%。域外への粉輸出は2004/05年度の161万トンから2014/15年度は80.7万トンに減[表16、17]。

(Manual on the European Milling Industry 2016)

**(2) 天候不順で製粉用小麦の需給がややタイトに。**

降雨過多と日照不足でフランスは減産、ドイ

ツは高収量だが、低蛋白や低アミロものが多くて製粉用の高品質小麦が少なく、需給がタイトになりかねない。一部、ブルガリアなどからの輸入も予想される。飼料用小麦が増えるので、トウモロコシの需要が減る見込み。

(World-Grain.com・8/25/16)

**(3) 域外からの輸入小麦の調整関税を40%から60%に引き上げ。**

8月30日報道。EUの経済協調委員会(ECC)が決定。(World-Grain.com・8/30/16)

**(4) 小麦、小麦粉の輸出入許可取得が不要に。**

欧州委員会、7月30日発表。11月6日から。

(IGC-GMR・470/16)



**レバノン 輸入小麦に依存するが、流通や製粉で食品安全問題が多発。解決は容易でない。**

製粉工場は約12。国内産小麦は低蛋白なので、年間必要量50万トンの約90%を輸入するが、汚染、不適切な荷役、貯蔵設備の不備などによるクレームやスキャンダルが多発。健康省は7月に健康基準を充たさないとして、Lebanon Modern製粉を含む数十の製粉工場と流通業者の業務を停止。食品安全のために小麦流通段階と製粉業の改革が必要だが、資金不足などで進まない。(World-Grain.com・8/18/16)



**ロシア 豊作なので小麦の輸出関税を撤廃。**

9月2日発表。2016年9月23日から2018年7月1日まで。輸出が増える見込み。

(IGC-GMR・470/16, World-Grain.com・9/5/16)

[表1] 世界及び主要小麦輸出国の小麦需給

(百万トン)

	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)										
2014/15	1.7	13.9	0.0	15.6	4.5	0.1	0.4	5.7	5.4	4.5
2015/16 推定	4.5	11.3	0.0	15.8	4.5	0.1	1.0	6.3	8.5	1.0
2016/17 予測	1.0	14.2	0.0	15.2	4.5	0.1	0.5	5.8	8.5	0.9
オーストラリア(10月/9月)										
2014/15	4.9	23.7	0.0	28.7	1.9	0.5	4.0	7.1	16.6	5.0
2015/16 推定	5.0	24.2	0.0	29.3	1.9	0.5	3.7	6.8	17.2	5.3
2016/17 予測	5.3	28.3	0.0	33.6	2.1	0.5	4.3	7.6	19.3	6.7
カナダ(8月/7月)										
2014/15	10.4	29.4	0.1	39.8	2.6	0.9	4.4	8.9	23.9	7.1
2015/16 推定	7.1	27.6	0.1	34.7	2.5	0.9	3.4	7.9	21.7	5.2
2016/17 予測	5.2	31.0	0.1	36.3	2.8	1.0	4.0	8.8	21.2	6.3
EU(7月/6月)										
2014/15	9.5	156.1	6.2	171.8	54.5	10.8	52.2	123.9	36.2	11.7
2015/16 推定	11.7	159.8	7.0	178.6	54.4	10.7	56.0	127.4	35.7	15.5
2016/17 予測	15.5	143.6	6.4	165.5	54.5	10.8	54.0	126.6	27.3	11.6
カザフスタン7(7月/6月)										
2014/15	1.7	13.0	0.4	15.1	2.2	0.0	2.0	6.8	5.9	2.4
2015/16 推定	2.4	13.7	0.1	16.2	2.2	0.0	2.1	6.4	7.3	2.6
2016/17 予測	2.6	16.0	0.0	18.6	2.3	0.0	2.2	6.9	8.0	3.7
ロシア(7月/6月)										
2014/15	6.1	59.1	0.4	65.6	12.9	1.5	14.0	36.6	22.2	6.9
2015/16 推定	6.9	61.0	0.6	68.5	13.3	1.5	14.2	37.2	25.4	5.9
2016/17 予測	5.9	70.0	0.5	76.4	13.1	1.5	15.5	38.1	30.7	7.6
ウクライナ(7月/6月)										
2014/15	3.9	24.7	0.0	28.6	5.7	0.2	4.0	12.0	11.2	5.5
2015/16 推定	5.5	27.3	0.0	32.7	5.8	0.2	4.0	12.2	17.4	3.1
2016/17 予測	3.1	26.5	0.0	29.6	5.9	0.2	4.0	12.4	14.5	2.8
アメリカ(6月/5月)										
2014/15	16.1	55.1	4.1	75.3	25.6	0.5	3.3	31.6	23.2	20.5
2015/16 推定	20.5	55.8	3.1	79.4	25.7	0.5	3.6	31.6	21.1	26.7
2016/17 予測	26.7	63.2	3.1	92.9	25.9	0.5	9.0	37.1	25.0	30.9
主要8輸出国計										
2014/15	54.2	375.2	11.2	440.6	109.9	14.4	84.4	232.5	144.6	63.5
2015/16 推定	63.5	380.8	10.9	455.2	110.4	14.2	87.9	235.8	154.2	65.3
2016/17 予測	65.3	392.7	10.2	468.1	111.1	14.5	93.5	243.3	154.5	70.4
中国(7月/6月)										
2014/15	58.7	126.2	2.1	187.1	88.0	3.2	22.0	123.4	0.2	63.4
2015/16 推定	63.4	130.2	3.5	197.1	88.0	3.2	16.0	117.5	0.2	79.5
2016/17 予測	79.5	128.0	3.5	211.0	88.0	3.3	17.5	118.1	0.4	92.5
インド(4月/3月)										
2014/15	17.8	95.9	0.3	113.9	80.5	0.2	5.0	93.3	3.4	17.2
2015/16 推定	17.2	86.5	0.4	104.1	78.9	0.2	3.4	88.7	0.9	14.5
2016/17 予測	14.5	93.5	1.5	109.5	83.0	0.2	5.0	95.4	0.3	13.8
世界計			c)					a)	c)	
2014/15	188.4	730.4	153.3	918.7	480.6	22.0	144.8	715.9	153.3	202.8
2015/16 推定	202.8	736.3	164.6	939.1	487.0	21.8	145.1	720.8	164.6	218.3
2016/17 予測	218.3	747.0	164.0	965.4	493.4	22.0	150.5	734.1	164.0	231.3

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。  
(2016年9月29日現在)

(IGC)

[表2] 世界の小麦生産量

(百万トン)

地区・国名		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)	
ヨーロッパ	EU	ブルガリア	5.2	5.3	4.7	5.6
		チェコ	4.6	5.3	5.3	5.3
		デンマーク	4.1	5.2	4.5	4.1
		フランス	38.5	39.0	42.5	29.7
		ドイツ	25.0	27.8	26.3	24.4
		ハンガリー	5.1	5.2	5.2	5.1
		ギリシャ	1.4	1.2	1.6	1.6
		イタリア	7.2	6.9	7.3	8.0
		ポーランド	9.6	11.6	10.9	10.2
		ルーマニア	7.2	7.6	7.9	8.3
		スロバキア	1.7	2.0	2.1	2.2
		スペイン	7.7	6.5	6.3	7.6
		スウェーデン	1.9	3.1	3.3	2.8
		イギリス	11.9	16.6	16.0	14.9
		その他	12.0	13.1	15.9	13.9
		計	143.2	156.1	159.8	143.6
	セルビア	2.7	2.4	2.6	3.0	
	その他	1.5	1.8	1.8	1.6	
	計	147.4	160.3	164.2	148.2	
CIS	カザフスタン	13.9	13.0	13.7	16.0	
	ロシア	52.1	59.1	61.0	70.0	
	ウクライナ	22.3	24.7	27.3	26.5	
	その他	15.6	15.8	15.2	15.7	
	計	103.9	112.6	117.3	128.2	
北・中アメリカ	カナダ	37.5	29.4	27.6	31.0	
	メキシコ	3.4	3.7	3.8	3.9	
	アメリカ	58.1	55.1	55.8	63.2	
	その他	—	T	T	T	
	計	99.0	88.2	87.2	98.1	
南アメリカ	アルゼンチン	9.2	13.9	11.3	14.2	
	ブラジル	5.5	6.0	5.5	6.1	
	チリー	1.4	1.5	1.7	1.4	
	ウルグアイ	1.5	1.1	1.0	1.1	
	その他	1.4	1.5	1.5	1.4	
	計	19.1	23.9	21.1	24.2	



地区・国名		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)	
近東アジア	イラン	14.5	13.0	13.8	14.5	
	イラク	3.3	3.5	3.3	3.4	
	サウジアラビア	0.7	0.7	0.8	—	
	シリア	4.0	2.1	3.0	2.4	
	トルコ	22.1	19.0	22.6	21.0	
	その他	0.5	0.5	0.5	0.5	
	計	45.0	38.8	43.9	41.8	
極東アジア	太平洋アジア	中国	121.9	126.2	130.2	128.0
		その他	1.5	1.5	1.7	1.6
		計	123.4	127.7	131.9	129.6
	南アジア	アフガニスタン	5.2	5.2	5.3	5.1
		インド	93.5	95.9	86.5	93.5
		パキスタン	24.2	26.0	25.5	25.5
		その他	3.2	3.3	3.2	3.2
	計	126.1	130.3	120.5	127.3	
	計	249.5	258.1	252.4	256.9	
	アフリカ	北アフリカ	アルジェリア	3.3	1.9	2.7
エジプト			8.7	8.5	8.5	8.6
リビア			0.2	0.1	0.2	0.2
モロッコ			7.0	5.1	8.1	2.7
チュニジア			1.0	1.5	0.9	1.2
計		20.1	17.2	20.3	14.8	
サハラ以南		エチオピア	3.9	4.2	2.8	3.6
		南アフリカ	2.0	1.8	1.4	1.7
		その他	1.4	1.2	1.1	1.1
		計	7.3	7.2	5.4	6.4
計	27.4	24.4	25.7	21.2		
オセアニア	オーストラリア	25.3	23.7	24.2	28.3	
	計	25.8	24.0	24.5	28.6	
世界計		717.1	730.3	736.3	747.0	

(2016年9月29日現在) Tは5万トン以下

(IGC)

[表3] 世界の小麦貿易量

(百万トン)

輸 入 国		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)	
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.3	0.3	0.3	
	EU	4.1	6.2	7.0	6.4	
	ノルウェー	0.5	0.4	0.3	0.4	
	スイス	0.5	0.4	0.5	0.4	
	その他	0.8	0.8	0.8	0.7	
	計	6.1	8.0	8.9	8.2	
CIS	アゼルバイジャン	1.4	1.5	1.2	1.5	
	グルジア	0.7	0.7	0.6	0.7	
	ロシア	1.0	0.4	0.6	0.5	
	タジキスタン	1.0	1.0	1.1	1.0	
	ウズベキスタン	2.2	2.2	2.5	2.3	
	その他	1.0	1.5	1.1	1.0	
	計	7.3	7.4	7.0	6.9	
北・中アメリカ	キューバ	0.8	0.9	0.8	0.8	
	メキシコ	4.7	4.6	4.7	4.5	
	アメリカ	4.2	3.4	2.5	2.8	
	その他	3.3	3.3	3.3	3.4	
	計	13.0	12.1	11.3	11.5	
南アメリカ	ボリビア	0.2	0.2	0.3	0.3	
	ブラジル	7.0	5.7	6.1	5.9	
	チリ	0.9	0.9	0.8	1.0	
	コロンビア	1.7	1.5	2.0	1.5	
	エクワドル	0.6	1.0	1.0	0.9	
	ペルー	2.1	1.8	1.8	1.9	
	ベネズエラ	1.7	1.4	1.3	1.6	
	その他	0.2	0.2	0.1	0.1	
	計	14.4	12.7	13.2	13.2	
近東アジア	イラン	6.5	5.0	3.3	2.5	
	イラク	3.1	2.2	2.2	2.3	
	イスラエル	1.6	1.5	1.7	1.6	
	ヨルダン	0.8	1.1	1.4	1.2	
	クウェート	0.5	0.4	0.5	0.5	
	レバノン	0.5	0.6	1.1	0.8	
	サウジアラビア	3.5	3.6	2.9	3.6	
	シリア	1.6	0.8	1.0	1.6	
	トルコ	4.2	5.8	4.4	4.9	
	UAE	1.6	1.5	1.7	1.5	
	イエメン	3.4	3.2	3.2	3.1	
その他	0.9	1.1	1.3	1.0		
	計	28.2	26.8	24.5	24.7	
極東アジア	太平洋アジア	中 国	6.7	2.1	3.5	3.5
		インドネシア	7.5	7.3	10.2	8.8
		日 本	5.9	5.6	5.6	5.8
		北朝鮮	0.2	0.2	0.2	0.2
		韓 国	4.1	4.0	4.5	4.9
		マレーシア	1.5	1.5	1.7	1.6
		フィリピン	3.5	5.0	4.9	5.1
		シンガポール	0.3	0.4	0.4	0.3
		台 湾	1.3	1.4	1.5	1.4
		タ イ	1.7	3.5	4.9	4.7
		ベトナム	2.0	2.3	3.1	2.9
		その他	0.9	0.8	1.1	0.9
			計	35.4	34.0	41.4

輸 入 国			13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)	
極 東 ア ジ ア	南 ア ジ ア	バングラデシュ	3.4	3.6	4.6	4.6	
		インド	T	0.3	0.4	1.5	
		パキスタン	0.4	0.7	0.1	0.4	
		スリランカ	0.9	1.1	1.0	1.0	
		その他	1.7	2.0	2.5	2.5	
	計	6.4	7.7	8.5	10.0		
計			41.8	41.8	49.9	50.0	
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	7.4	7.3	8.2	8.0	
		エジプト	10.1	11.1	12.2	12.0	
		リビア	2.1	1.4	1.3	1.3	
		モロッコ	3.9	4.0	4.4	4.8	
		チュニジア	1.7	1.5	2.0	2.0	
	計			25.2	25.3	28.1	28.1
	サ ハ ラ 以 南	コートジボワール	0.5	0.5	0.6	0.6	
		エチオピア	0.6	0.9	2.3	1.7	
		ケニア	1.5	1.5	1.5	1.6	
		ナイジェリア	4.6	4.3	4.4	4.3	
		南アフリカ	1.9	1.8	2.3	2.1	
		スーダン	2.6	2.7	2.0	2.2	
		その他	8.0	8.1	8.7	8.7	
	計			19.6	19.8	21.9	21.1
計			44.9	45.2	50.1	49.2	
オセアニア	ニュージーランド	0.5	0.5	0.5	0.5		
	その他	0.5	0.5	0.6	0.6		
	計	1.0	1.0	1.1	1.1		
世 界 計			156.5	153.3	164.6	164.0	

(百万トン)

輸 出 国	13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)
アルゼンチン	1.5	4.1	8.7	8.4
オーストラリア	18.4	16.6	15.8	18.8
カナダ	22.9	24.9	21.9	21.5
EU	31.0	34.4	33.9	25.5
カザフスタン	8.4	5.9	7.3	8.0
ロシア	18.5	22.2	25.4	30.7
ウクライナ	9.5	11.2	17.4	14.5
アメリカ	31.3	22.6	21.6	24.9
ブラジル	T	1.7	1.1	1.0
中 国	0.3	0.2	0.2	0.4
インド	5.3	1.6	0.7	0.3
パキスタン	0.7	0.7	0.5	0.5
メキシコ	1.3	1.1	1.5	1.5
トルコ	3.4	3.3	4.8	5.0
その他	4.0	2.7	3.8	3.3
世 界 計	156.5	153.3	164.6	164.0

(2016年9月29日現在) 注: 年度は7月~6月、Tは5万トン以下

(IGC)

[表4] デュラム小麦主要輸出国での需給

(百万トン)

国	年度	期初 在庫	生産	輸入	供給 計	消費			輸出 <sup>a)</sup>	期末 在庫
						食用	飼料用	計		
カナダ (8月/7月)	2014/15	1.8	5.2	0.0	7.0	0.2 <sup>b)</sup>	0.4 <sup>c)</sup>	0.8	5.2	1.0
	2015/16推定	1.0	5.4	0.0	6.4	0.2 <sup>b)</sup>	0.4 <sup>c)</sup>	0.8	4.5	1.1
	2016/17予測	1.1	7.0	0.0	8.1	0.2 <sup>b)</sup>	0.6 <sup>c)</sup>	1.0	5.3	1.7
EU (7月/6月)	2014/15	0.4	7.6	2.8	10.8	7.2	0.1	7.8	2.2	0.8
	2015/16推定	0.8	8.5	2.5	11.8	7.2	0.1	7.9	2.3	1.6
	2016/17予測	1.6	8.9	2.4	12.9	7.2	0.5	8.2	2.0	2.6
メキシコ (7月/6月)	2014/15	0.1	2.3	T	2.3	0.6	0.4	1.2	1.0	0.1
	2015/16推定	0.1	2.3	T	2.3	0.4	0.2	0.8	1.5	0.1
	2016/17予測	0.1	2.5	T	2.5	0.7	0.2	1.1	1.4	0.1
アメリカ (6月/5月)	2014/15	0.6	1.5	1.4	3.4	1.7	T	1.8	1.0	0.7
	2015/16推定	0.7	2.2	0.9	3.8	2.2	T	2.3	0.8	0.8
	2016/17予測	0.8	2.5	1.0	4.2	2.1	0.1	2.2	1.0	0.9
4大輸出国 計	2014/15	2.8	16.6	4.2	23.5	9.7	0.9	11.7	9.4	2.5
	2015/16推定	2.5	18.4	3.4	24.3	10.0	0.7	11.8	9.1	3.4
	2016/17予測	3.4	20.9	3.4	27.7	10.2	1.3	12.6	9.8	5.3
世界計	2014/15	7.1	34.5	9.3	41.6	29.3	1.6	35.3	9.3	6.3
	2015/16推定	6.3	39.0	8.7	45.3	30.1	1.8	37.0	8.7	8.3
	2016/17予測	8.3	39.0	9.3	47.3	30.4	2.5	38.0	9.3	9.3

注 a) セモリナを含む、 b) 工業用を含む、 c) 廃棄分ときょう雑物を含む  
(2016年9月29日現在)

(IGC)

[表5] 世界のデュラム小麦生産量

(百万トン)

国	13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)
EU	8.1	7.6	8.5	8.9
フランス	1.8	1.5	1.8	1.5
ギリシャ	1.0	0.8	1.0	1.0
イタリア	3.9	3.9	4.2	4.9
スペイン	0.9	0.8	0.9	0.9
カザフスタン	2.0	2.0	2.1	2.1
カナダ	6.5	5.2	5.4	7.0
メキシコ	2.3	2.3	2.3	2.5
アメリカ	1.6	1.5	2.2	2.5
アルゼンチン	0.1	0.2	0.3	0.2
シリア	1.5	0.8	1.4	1.3
トルコ	4.1	3.3	4.1	3.6
インド	1.2	1.3	1.2	0.9
アルジェリア	2.5	1.3	2.2	1.7
リビア	0.1	0.1	0.1	0.1
モロッコ	1.9	1.4	2.4	0.9
チュニジア	0.8	1.2	0.8	1.0
オーストラリア	0.5	0.5	0.5	0.5
その他	5.7	5.9	5.7	5.9
世界計	38.8	34.5	39.0	39.0

(2016年9月29日現在)

(IGC)

[表6] 世界のデュラム小麦(セモリナを含む)貿易量

(千トン)

国		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)
輸 入	EU	1,902	2,828	2,478	2,400
	メキシコ	20	60	20	20
	アメリカ	819	908	395	500
	チリ	36	78	15	30
	ペルー	131	158	110	130
	ベネズエラ	440	407	350	400
	日本	212	205	200	200
	アルジェリア	1,529	1,748	1,740	2,000
	リビア	162	50	10	50
	モロッコ	734	633	820	1,200
	チュニジア	676	534	800	850
	ナイジェリア	135	130	75	75
	その他/不詳	1,353	1,524	1,671	1,445
	世界計		8,150	9,264	8,684
(うち、セモリナ)		369	390	400	420
輸 出	オーストラリア	245	102	175	200
	カナダ	4,740	5,680	4,354	5,240
	EU	1,089	1,207	1,370	1,100
	(うち、セモリナ)	200	200	200	200
	カザフスタン	83	131	170	200
	メキシコ	1,275	1,039	1,484	1,350
	トルコ	4	101	100	100
	アメリカ	689	773	620	800

(2016年9月29日現在)

(IGC)

[表7] 世界の工業用穀物用途別消費量

(百万トン)

		13/14	14/15	15/16 (推定)	16/17 (予測)
用途別	エタノール (うち、バイオ燃料)	171.7 (154.5)	173.9 (156.6)	175.7 (158.7)	178.3 (161.1)
	でんぷん	107.0	112.0	113.7	116.9
	ビール醸造	37.3	37.7	36.8	37.1
	その他・不詳	0.6	0.6	0.7	0.8
	世界の工業用穀物消費量 計	316.6	324.2	327.0	333.0
国別	アメリカ	164.7	164.7	167.6	168.7
	中国	58.7	62.4	64.2	66.4
	EU	35.6	36.5	35.5	36.8
	カナダ	6.1	6.3	6.5	6.5
	ブラジル	4.8	5.2	4.8	5.5
	日本	4.7	4.7	4.4	4.5
	ロシア	4.6	4.7	4.4	4.4
	メキシコ	4.2	4.3	4.1	4.3
	アルゼンチン	2.4	2.8	2.9	3.0

(2016年8月25日現在)

(IGC)

[表8] 世界のバイオ燃料用穀物消費量

(百万トン)

国名	穀物の種類	13/14	14/15	15/16 (推定)	16/17 (予測)
アメリカ	トウモロコシ	130.1	132.1	132.1	134.0
	モロコシ	1.2	0.2	3.0	2.4
	計	131.5	132.5	135.3	136.6
EU	トウモロコシ	5.7	5.7	4.9	5.8
	小麦	3.2	3.4	3.3	3.4
	計	10.5	10.7	9.8	10.7
中国	トウモロコシ	5.1	5.3	5.5	5.8
	計	6.4	6.7	6.8	7.1
カナダ	トウモロコシ	2.8	2.9	2.9	2.9
	計	3.5	3.6	3.7	3.7
アルゼンチン	トウモロコシ	0.8	1.1	1.2	1.4
	計	0.8	1.1	1.2	1.4
その他		1.9	2.0	2.0	1.6
世界	トウモロコシ	145.7	148.4	147.8	150.9
	小麦	5.5	5.8	5.8	5.8
	モロコシ	1.6	0.7	3.4	2.9
	ライ麦	0.8	0.8	0.8	0.7
	大麦	0.3	0.3	0.3	0.3
	計	154.5	156.6	158.7	161.1

(2016年8月25日現在)

(IGC)

[表9] 世界の小麦粉貿易量(デュラム・セモリナを除く)

(小麦換算, 千トン)

地域・国名		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)	
輸 入 国	ヨーロッパ	EU	54	68	77	70
		その他	270	275	263	250
		計	324	343	340	320
	CIS	タジキスタン	324	248	240	250
		ウズベキスタン	1,400	1,137	1,200	1,250
		その他	403	317	320	300
		計	2,128	1,702	1,760	1,800
	北・中 アメリカ	カナダ	120	142	150	140
		メキシコ	114	204	270	200
		アメリカ	255	325	355	300
		その他	245	270	215	220
		計	735	942	990	860
	南アメリカ	ボリビア	154	187	280	220
		ブラジル	294	486	460	500
		その他	24	71	50	50
		計	472	744	790	770
	近東 アジア	イラク	1,477	1,488	2,000	2,100
		シリア	525	322	500	500
		イエメン	61	66	150	150
		その他	468	485	540	540
計		2,532	2,360	3,190	3,290	
極東 アジア	アフガニスタン	1,449	1,816	2,140	2,200	
	香港	343	338	330	330	
	インドネシア	325	289	300	300	
	北朝鮮	165	121	100	120	
	韓国	57	60	93	60	
	フィリピン	340	298	250	300	
	タイ	228	254	200	250	
	その他	699	765	807	810	
	計	3,605	3,940	4,220	4,370	
アフリカ	北 ア フリ カ	リビア	107	24	100	100
		その他	10	21	40	40
		計	117	45	140	140
	サ ハラ 以 南	アンゴラ	653	637	590	640
		チャド	86	57	73	65
		ガンビア	1	4	3	3
		ギニア	257	173	80	150
		ソマリア	208	250	170	210
		スーダン	74	366	850	850
		その他	876	849	844	842
計	2,155	2,335	2,610	2,760		
計	2,272	2,380	2,750	2,900		
オセアニア	79	83	90	90		
その他及び不詳	1,144	1,702	1,070	1,000		
世界計	13,291	14,197	15,200	15,400		

地域・国名		13/14	14/15	15/16(推定)	16/17(予測)
輸 出 国	アルゼンチン	324	652	716	760
	オーストラリア	43	47	83	100
	カナダ	198	343	307	350
	EU	920	900	950	950
	カザフスタン	2,762	2,385	3,000	3,000
	ロシア	171	228	430	400
	ウクライナ	321	364	482	450
	アメリカ	308	388	440	435
	中国	316	218	150	200
	インド	509	487	400	400
	イラン	38	830	236	220
	日本	238	227	220	220
	モロッコ	192	192	100	50
	パキスタン	670	700	500	600
	スリランカ	115	114	115	100
	トルコ	3,653	3,531	4,940	4,950
	アラブ首長国連邦	502	650	350	350
	その他	2,011	1,940	1,780	1,865

(2016年8月25日現在)

(IGC)

[表10] アメリカの小麦需給

(百万トン)

年度		2013/14	2014/15	2015/16(推定)	2016/17(予測)	
作付面積(百万ヘクタール)		22.76	23.00	22.26	20.30	
収穫面積(百万ヘクタール)		18.35	18.77	19.15	17.76	
単収(トン/ヘクタール)		3.17	2.94	2.93	3.54	
供 給	期初在庫	19.54	16.06	20.47	26.56	
	生 産	HRW	20.33	20.11	22.59	29.45
		HRS	13.36	15.13	15.46	13.42
		SRW	15.46	12.38	9.77	9.39
		White	7.38	6.10	6.01	7.78
		Durum	1.58	1.47	2.29	2.83
	計	58.11	55.14	56.12	62.87	
	輸 入	4.68	4.11	3.08	3.40	
計	82.33	75.33	79.66	92.80		
需 要	国内消費	食 用	25.99	26.07	26.05	26.34
		種子用	2.10	2.15	1.82	1.88
		飼料用、他	6.18	3.10	4.14	7.08
	計	34.26	31.33	32.01	35.30	
	輸 出	32.01	23.51	21.09	26.54	
計	66.27	54.84	53.12	61.83		
期 末 在 庫		16.06	20.47	26.56	30.97	
平均農家価(ドル/ブッシェル)		6.87	5.99	4.89	3.50~3.90	

(2016年10月13日現在)

(USDA)



[表11] アメリカの小麦銘柄別需給

(百万トン)

銘柄		HRW		HRS		SRW		White		Durum		計		
年度		15/16	16/17	15/16	16/17	15/16	16/17	15/16	16/17	15/16	16/17	15/16	16/17	
供給	期初在庫	8.00	12.14	5.77	7.40	4.19	4.27	1.82	2.01	0.71	0.76	20.47	26.56	
	生産	22.59	29.45	15.46	13.42	9.77	9.39	6.01	7.78	2.29	2.83	56.12	62.87	
	計	30.75	41.69	22.02	23.13	14.48	15.08	8.00	9.99	3.89	4.63	79.66	92.80	
需要	国内消費	食用	10.64	9.93	6.83	7.54	4.16	4.22	2.26	2.34	2.15	2.31	26.05	26.34
		飼料用、他	1.01	4.08	0.98	0.54	2.18	2.86	-0.41	0.27	0.11	-	3.67	7.08
	計	12.46	14.86	8.27	8.49	6.94	6.78	1.99	2.78	2.34	2.39	32.01	35.30	
	輸出	6.15	10.48	6.86	7.89	3.27	2.59	4.00	4.63	0.79	0.95	21.09	26.54	
	計	18.64	25.34	15.13	16.38	10.21	9.36	5.99	7.40	3.16	3.35	53.12	61.83	
期末在庫		12.14	16.36	7.40	5.63	4.27	5.12	2.01	2.59	0.76	0.73	26.56	30.97	

(2016年10月13日現在)

(USDA)

[表12] アメリカの製粉実績

年	小麦粉生産量 (千トン)	小麦挽砕量 (千トン)	ふすま生産量 (千トン)	粉歩留り (%)	平均稼働率 (%)
2015	19,273	25,137	6,641	76.7	87.5
2014	19,276	25,073	6,423	76.9	86.9
2013	19,258	25,034	6,367	76.9	89.0
2012	19,068	25,089	6,637	76.0	88.8
2011	18,677	24,365	6,402	76.7	87.4
2010	18,933	24,544	6,480	77.1	88.3
2009	18,809	24,387	6,460	77.1	87.6
2008	18,883	24,711	6,753	76.4	89.1
2007	18,998	25,140	7,103	75.6	87.8
2006	18,298	24,345	6,916	75.2	86.2
2005	17,916	24,061	6,826	74.5	86.2
2004	17,868	23,842	6,764	74.9	85.5
2003	17,972	24,200	7,029	74.3	85.5
2002	17,904	24,206	6,892	74.0	86.5
2001	18,349	24,876	7,275	73.8	86.1
2000	19,109	25,715	7,375	74.3	89.2
1999	18,687	24,978	7,040	74.8	88.2
1998	18,095	24,368	6,955	74.3	
1997	18,332	24,109	6,886	76.0	
1996	18,043	23,897	7,042	75.5	
1995	17,631	23,658	7,144	74.5	89.6

(USDC)

[表13] イギリス・アイルランド製粉協会によるイギリス小麦の分類

グループ	主用途	最低容積重 (kg/hl)	最低フォーリング ナンバー (秒)	最低蛋白量 (乾物量%)	品質上の特徴
1	パン	76	250	13	製粉性・製パン性が安定
2	パン・パン配合用				製パンに使えるが、 安定性はグループ1に及ばない
3	ケーキ・ビスケット	74	180	10.7	軟質小麦の粉。 伸びが良いグルテンを持つ
4	飼料				

(Manual on the European Milling Industry 2016)

[表14] カナダ西部の穀物エレベーター数と貯蔵能力

	州	数		貯蔵能力(トン)	
		2012年8月1日	2016年8月1日	2012年8月1日	2016年8月1日
プライマリー・ エレベーター	ブリティッシュ・コロンビア	4	4	49,640	41,130
	アルバータ	78	77	1,595,000	1,834,000
	サスカチュワン	176	173	3,180,000	3,661,000
	マニトバ	86	82	1,175,000	1,496,000
	西部 計	344	336	5,996,000	7,032,000
輸出用ターミナル・エレベーター		73社	96社	2,214,000	4,841,000

(CGC)

[表15] ドイツ産麦類の作付面積、生産量

	作付面積					生産量				
	2010~ 2015 (平均値)	2015	2016 (暫定値)	対 比		2010~ 2015 (平均値)	2015	2016 (暫定値)	対 比	
	(千ヘクタール)			(% )		(千トン)			(% )	
冬小麦(デュラムを除く)	3,123	3,210	3,145	+0.7	-2.0	24,244	26,170	24,161	-0.3	-7.7
夏小麦(デュラムを除く)	69	53	46	-32.5	-13.4	401	292	258	-35.7	-11.7
デュラム小麦	14	19	25	+70.4	+31.1	76	87	134	+76.7	+53.7
小麦計	3,206	3,283	3,216	+0.3	-2.0	24,721	26,550	24,554	-0.7	-7.5
ライ麦	663	616	575	-13.3	-6.6	3,555	3,488	3,235	-9.0	-7.3
大麦	1,614	1,622	1,618	+0.2	-0.3	10,498	11,630	10,869	+3.5	-6.5
エン麦	135	126	115	-14.8	-8.3	634	566	543	-14.3	-4.1
ライ小麦	395	402	396	+0.2	-1.5	2,439	2,598	2,436	-0.1	-6.2

(2016年9月22日現在)

(MM)

[表16] ヨーロッパの製粉工場数の推移

国名	1960	1970	1980	1990	2000	2002	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
オーストリア							205	196	193	185	139	138	137	137	138	133	132	
ベルギー								44	44	44	39	38				35	34	33
ブルガリア											215	160	170	180	163	126	126	
クロアチア							52	52	57	57	54	57	60	59	58	58	58	
チェコ							52	50	48	47	47	47	48	46	48	44	45	
デンマーク							8	7	7	7	5							
エストニア															2	2	2	2
フィンランド																		5
フランス								495	476	471	451	454	456	457	459	435	439	
ドイツ								333	318	317	308	302	271	261	252	218	213	
ギリシャ											134	129	123	122	121	120	120	120
ハンガリー								93	72	68	70	62	61	56	56	52	51	51
イタリア					356	347	338		318		270		259		243		233	
リトアニア										5	4	4	4	4	4	4		4
ルクセンブルグ	18	9	6							2								3
オランダ								15	15	15	15	14		9		7		
ポーランド									620	580	540	490	480	465	455	435	430	430
ポルトガル	71	58	52					24	23	22				21		21		22
ルーマニア																		300
スロベニア								9					7		7	7	11	
スペイン									178	162	153	148	140	136	127	120	116	114
スウェーデン	250	160	100	20			10	10						10				10
イギリス							63	60	59	60		57			56	51		49
スイス											70	66	65	64	62	60	54	51
トルコ																		700

特に記述がない場合は年間挽砕能力1,000t以上の数。フィンランドはこの他に2,000t未満の工場がいくつかある。

ドイツは2012年までは500t以上の数。ルーマニアにはこの他に農民にサービスする小規模工場が800ある。

(Manual on the European Flour Milling Industry 2016)

[表17] ヨーロッパの製粉工場の粉生産量、稼働率、原料

国名	粉生産量(トン)			稼働率 (%)	挽砕量(トン)			原料調達先(%)		
	小麦粉	ライ麦粉	計		小麦	ライ麦	エンバク	国内	EU	EU外
オーストリア			616,950	75	584,353	114,443		80	20	
ベルギー			1,028,362							
ブルガリア			506,815	60	657,000			98		2
クロアチア			500,000	60	500,000	7,000		95		5
チェコ	944,000	109,000	1,053,000	78	1,210,000	140,000		97		3
デンマーク			400,000	50	360,000	90,000		60	40	
エストニア	59,000	25,000	84,000	88	75,000	25,000				
フィンランド			300,000		250,000	95,000	150,000	90	7	3
フランス			4,445,215	65	5,455,345	18,933		97		3
ドイツ	5,976,379	701,581	6,677,960	80	7,620,000	800,000		97		3
ギリシャ			820,000	55	1,100,000					
ハンガリー			1,006,000	60	1,200,000	3,200		100		
イタリア			4,026,000	58	5,435,000			35		65
リトアニア			160,000	55	200,000			90		10
ルクセンブルグ					60,000					
オランダ			1,180,000							
ポーランド	3,200,000	700,000	3,900,000	65						
ポルトガル			680,000	70						
ルーマニア	1,600,000	12,000	1,612,000	45						
スロベニア			122,799	60						
スペイン			2,800,000	70						
スウェーデン			550,000							
イギリス			3,900,000							
ロシア	9,035,000	930,000	9,965,000	65						
スイス			372,677							
トルコ			12,000,000	45						

(Manual on the European Flour Milling Industry 2016)

(単位：千トン、前年比%)

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(28年度8・9月分)

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	販売量	対前年比	月末在庫	対前年比
平成22年度	6,559	113.0	6,041	102.1	924	228.1	4,725	102.4	4,690	101.5	308	112.6	4,725	102.4	4,690	101.5	308	112.6
平成23年度	6,362	97.0	6,040	100.0	1,246	134.9	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6
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	4,654	98.9	4,664	99.2	307	96.9
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	4,694	100.8	4,698	100.7	302	98.6
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	4,683	99.8	4,675	99.5	310	102.4
平成27年度	5,838	94.0	5,959	100.5	1,242	91.2	4,702	100.4	4,698	100.4	314	101.4	4,702	100.4	4,698	100.4	314	101.4
27.4	348	94.3	510	98.7	1,201	129.1	403	98.5	412	103.6	301	95.8	403	98.5	412	103.6	301	95.8
5	422	69.8	481	100.2	1,142	108.2	381	100.1	372	98.3	309	98.0	381	100.1	372	98.3	309	98.0
6	573	108.1	495	103.1	1,220	110.3	390	103.4	395	104.3	304	96.9	390	103.4	395	104.3	304	96.9
7	448	85.4	482	101.7	1,187	102.5	377	101.5	386	101.0	295	97.4	377	101.5	386	101.0	295	97.4
期 計	1,791	88.3	1,967	100.9	1,217	91.6	1,551	100.9	1,566	101.8	302	99.5	1,551	100.9	1,566	101.8	302	99.5
8	504	79.9	473	103.0	1,217	91.6	371	102.6	364	100.8	302	99.5	371	102.6	364	100.8	302	99.5
9	557	92.1	494	97.4	1,280	89.7	390	97.3	391	97.7	300	99.0	390	97.3	391	97.7	300	99.0
10	544	109.7	524	103.1	1,301	91.9	409	101.6	441	101.7	299	98.9	409	101.6	441	101.7	299	98.9
11	566	113.1	523	101.3	1,344	96.0	412	101.1	396	100.6	315	99.5	412	101.1	396	100.6	315	99.5
期 計	2,172	97.3	2,014	101.2	1,116	93.1	1,581	100.6	1,562	100.2	318	103.0	1,581	100.6	1,562	100.2	318	103.0
12	311	90.7	539	99.2	1,116	93.1	426	99.0	423	96.6	318	103.0	426	99.0	423	96.6	318	103.0
28.1	504	145.2	448	99.7	1,172	106.9	357	100.8	352	99.4	323	104.5	357	100.8	352	99.4	323	104.5
2	522	107.6	469	100.7	1,225	109.8	370	100.7	375	102.7	318	102.1	370	100.7	375	102.7	318	102.1
3	538	69.5	522	98.7	1,242	91.2	416	99.0	420	99.6	314	101.4	416	99.0	420	99.6	314	101.4
期 計	1,876	96.2	1,978	99.5	1,185	98.7	1,570	99.8	1,571	99.5	299	98.9	1,570	99.8	1,571	99.5	299	98.9
28.4	472	135.5	529	103.7	1,185	98.7	420	104.3	419	101.7	315	104.8	420	104.3	419	101.7	315	104.8
5	373	88.3	478	99.5	1,079	94.4	377	99.1	373	101.1	320	103.5	377	99.1	373	101.1	320	103.5
6	568	99.2	485	98.1	1,161	95.2	385	98.7	387	97.9	318	104.6	385	98.7	387	97.9	318	104.6
7	448	100.0	476	98.7	1,134	95.5	373	98.8	382	99.1	308	104.4	373	98.8	382	99.1	308	104.4
期 計	1,860	103.9	1,968	100.1	1,181	97.0	1,555	100.3	1,561	99.7	299	98.9	1,555	100.3	1,561	99.7	299	98.9
8	519	103.0	472	99.7	1,181	109.6	370	104.3	379	104.3	301	100.2	370	104.3	379	104.3	301	100.2
9	723	129.8	500	101.3	1,404	109.6	383	98.3	381	97.4	301	100.2	383	98.3	381	97.4	301	100.2
10																		
11																		
期 計																		
12																		
29.1																		
2																		
3																		
期 計																		
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、輸出分を除いた数量である。  
 2. 「製粉・精麦工場需給実績報告」(政策統計官付貿易業務課)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。



(単位：トン、金額：千円)

(28年8月分)

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	金額	前年増減率	数量	金額	前年増減率	数量	金額	前年増減率	数量	金額	前年増減率	数量	金額	前年増減率
平成20年	104	883	281,946	-50.3	23,119	7,594,585	-31.0	1,977,817	17,998	-22.1	8,023,832	117,781	23.6	3,100,764		
21	93.5	688	155,524	-22.0	24,340	6,815,396	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586		
22	88	484	131,503	-29.6	23,950	5,802,780	4.80	2,717,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,764,462		
23	80	340	101,075	-29.8	25,717	6,360,916	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846		
24	80	219	57,394	-35.4	24,186	6,161,467	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710		
25	97	253	89,774	15.1	22,901	6,906,566	-5.3	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431		
26	105	379	141,348	49.9	22,055	7,253,791	-3.7	2,613,321	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890		
27	121	499	207,350	31.8	21,525	7,754,875	-9.4	2,593,509	13,899	-16.5	7,862,084	72,887	-27.7	1,987,766		
28年1月	120	10	4,293	-10.6	1,643	569,558	12.7	1,911,312	17,998	-11.3	6,113,172	9,452	2,663.7	247,876		
2	117	16	4,848	-44.2	1,470	541,724	-14.5	1,750,069	1,035	-2.6	6,049,901	52	-99.5	5,118		
3	113	43	15,089	37.8	1,616	554,761	-13.0	1,771,311	1,162	24.0	5,902,283	9,895	17.1	238,546		
4	111	31	10,891	-53.6	1,856	607,728	-34.7	1,911,159	1,188	0.4	543,160	6	-99.7	366		
5	109	46	16,296	10.5	1,752	563,640	6.6	1,833,227	1,005	15.7	462,684	9,841	72.3	228,344		
6	108	46	19,212	-46.4	1,666	519,401	-13.1	1,778,227	1,100	5.6	495,772	2,141	-56.2	46,451		
7	103	22	8,130	-15.5	1,962	583,535	-9.6	1,715,224	960	-9.2	455,765	7,495	-21.2	150,393		
8	103	3	1,529	-95.6	1,600	460,296	-19.3	150,056	2,405	93.7	947,664	9,918	11,849.4	194,843		
28年1月～12月累計		219	80,288	-39.7	13,564	4,400,643	-13.4	14,417,472	10,031	15.1	47,115,411	48,800	19.5	1,111,937		
米	国				17	3,230	-16.3	304,409	770	-53.2	456,482					
英	国						-46.5	6,104	299	-22.3	294,181	161	24.8	21,328		
中	国	21	5,281	-6.9	9,828	3,268,357	-9.1	141,557	1,167	56.4	381,880					
仏	国				33	18,352	-4.2	265,457	308	16.7	276,223					
香	港								3	-17.0	4,750					
イ	ン				2	456			11	942.0	178,080	18,998	0.1	435,912		
ス	ウェ								7	1,068.5	2,300					
蘭	国				1,015	315,711	-16.1		752	12.9	4,222	29,543	45.1	649,833		
独	国				260	145,335	54.1	197,596	731	17.1	166,529	68	4.6	2,634		
独	国				6	2,849	-7.9	84,757	204	38.7	95,001					
カ	ナ							12,880	254	600.7	107,754	3		413		
タ	ン				6	2,849	29.7	69,428	271	20.4	176,049					
ラ	ン				2	882	-60.3	21,978	33	21.9	5,011					
マ	シ							10,178	63	21.6	142,842					
ジ	ヤ							2,202	151	-18.0	83,236					
ン	ン				34	14,872	29.9	4,136	429	-21.1	296,090	24		1,817		
ガ	ル				6	1,546	28.5	34,366	84	86.9	78,019					
ボ	ス				197	74,475	-42.0	60,015	143	177.3	107,042					
ス	ト				1	532	-14.5	60,015	966	18.0	320,957					
ト	ラ				728	194,027	1.9	10,488	11							
ベ	ナ							56,148	843	17.1	331,883					
ニュー	ジ				8	2,550	183.6		86	-48.2	24,342					
マ	ン							326,949	653	42.8						
フ	イ															
イ	ン															
ル	ン															
ギ	ン															
ン	ン															
アル	ゼ				1,284	315,637	-11.1	20,676	252	340.7	71,475					
ス	ン							51,998	546	134.8	193,539					
ベ	ン				31	18,224	3.8	81,778	409	-35.9	171,429					
イ	ン															
その他																

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次による。





(単位：トン、金額：千円)

(28年9月分)

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20年	104	883	-50.3	281,946	23,119	0.7	7,594,585	5,562	-31.0	1,977,817	17,998	-22.1	8,023,832	117,781	23.6	3,100,764
21	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	1,764,462
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	90	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	87	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	16,695	-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年1月	120	10	-10.6	4,293	1,643	-12.7	569,558	571	3.5	191,379	1,175	-11.3	6,113,112	9,452	2,663.7	247,876
2	117	16	-44.2	4,848	1,470	-10.8	541,724	519	-14.5	175,069	1,035	-2.6	6,049,901	52	-99.5	5,118
3	113	43	37.8	15,089	1,616	6.0	554,761	562	-13.0	177,131	1,162	24.0	590,283	9,895	17.1	238,546
4	111	31	-53.6	10,891	1,856	-6.6	607,728	572	-34.7	191,159	1,188	0.4	543,160	6	-99.7	366
5	109	48	10.5	16,296	1,752	-6.9	563,640	554	6.6	183,327	1,005	15.7	462,684	9,841	72.3	228,344
6	108	46	-46.4	19,212	1,666	-22.8	519,401	519	-13.1	177,827	1,100	5.6	495,772	2,141	-56.2	46,451
7	103	22	-15.5	8,130	1,962	2.8	583,535	557	-9.6	171,524	960	-9.2	455,765	7,495	-21.2	150,393
8	103	3	-95.6	1,529	1,600	-1.4	460,296	470	-19.3	150,056	2,405	93.7	947,664	9,918	11,849.4	194,843
9	102	9	-74.2	3,354	1,820	10.1	543,270	426	-21.0	131,224	2,564	76.3	1,000,552	32	-99.7	2,376
10																
11																
12																
28年1月～12月累計		229	-42.8	83,642	15,384	-5.4	4,943,913	4,749	-14.1	1,548,696	12,595	23.8	5,712,093	48,832	-6.7	1,114,313
米	国				17	-77.0	3,230	1,178	-13.0	338,507	865	-22.9	519,527			
英	国							19	-49.2	6,104	387	21.4	394,994	176	22.2	23,024
中	国	23	-42.6	6,026	11,143	-5.5	3,679,819	354	-0.4	155,823	1,732	888.6	566,155			
仏	国				33	-0.2	18,352	820	-8.6	289,914	354	12.6	314,143			
香	港										3	-17.0	4,750			
イ	ン				2		456				1,185	1,578.4	313,509			
ト	ン										18	10,114.4	5,571			
ス	ラ										7	1,068.5	4,222			
タ	ン				1,072	-14.2	331,881	876	-0.5	210,537	848	22.7	192,381			
独	国				281	32.6	157,607	304	-17.2	98,169	258	18.5	120,663			
カ	国				6	29.7	2,849	47	-5.0	13,908	272	-22.4	115,404	3		
ナ	国				2	-60.5	882	210	-67.7	74,611	271	-4.5	176,049			
ラ	国							33	183.7	13,787	22	-4.7	5,386			
マ	国							21	17.4	10,178	72	17.4	155,003			
ジ	国										200	-7.8	107,497			
ン	国				35	-7.1	15,310	14	-0.7	10,002	508	-18.5	856,619			
グ	国				7	65.0	1,908	14			95	-25.0	85,670	24		
オ	国							93	76.0	37,936	169	134.2	123,885			
ス	国				335	-1.8	105,730	163	-16.3	61,966	1,073	16.2	360,060			
台	国				851	2.9	224,075	163			11	117.1	10,488			
ベ	国							160	148.1	59,978	943	14.7	372,666			
ニ	国				10	10.4	3,012				113	-41.2	31,035			
ュ	国							78	58.3	24,266	742	39.7	374,372			
ウ	国							124	-26.8	52,960						
エ	国				1,560	-3.2	380,578	124			311	-17.8	86,990			
ス	国							242	-30.1	84,642	454	-18.3	194,974			
イ	国				31	-2.5	18,224	242								
ソ	国															

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表>輸入>月次)による。



小麦加工食品の輸出の推移(28年8・9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20年	104		8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-35.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	93.5	-26.8	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	88	-0.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23	80	-2.4	5,791,147	2,497	-30.1	917,040	607	-21.1	103,142	11,728	-6.1	3,005,454
24	80	0.6	5,874,121	1,998	-20.1	784,555	598	-1.5	105,860	10,810	-7.8	2,930,555
25	97	-12.7	7,024,555	2,116	5.9	933,402	573	-4.2	123,557	10,424	-3.6	2,903,697
26	105	-1.1	7,446,467	2,273	7.4	1,059,270	571	-0.4	129,060	10,992	5.5	3,172,667
27	121	-5.0	7,855,434	2,374	4.4	1,063,480	553	-3.2	140,319	12,791	16.4	3,806,919
28年1月	120	-12.2	569,472	209	-24.4	84,465	49	14.6	11,726	839	-10.2	242,267
2	117	-11.6	544,007	212	20.4	96,033	37	-13.8	8,831	1,451	36.4	417,296
3	113	0.4	637,530	228	2.6	87,616	41	-3.2	11,260	987	-10.0	279,545
4	111	-4.4	537,196	223	48.1	100,373	45	61.9	10,249	1,296	26.2	390,723
5	109	6.0	563,706	176	-18.2	63,658	42	3.0	9,139	856	-2.7	261,367
6	108	-1.5	554,405	213	6.2	86,838	55	92.3	14,238	1,262	17.5	387,007
7	103	5.4	546,718	226	19.9	96,155	42	-1.5	10,337	1,102	5.5	345,377
8	103	8.0	527,110	160	-3.4	67,567	39	-21.3	9,258	911	-13.0	300,119
9	102	12.0	569,539	207	-13.1	89,546	52	-5.7	11,275	1,227	7.4	371,192
10												
11												
12												
28年1~12月計		-0.0	5,049,683	1,853	1.1	772,251	402	7.9	96,313	9,930	6.7	2,994,802

区分 年月	ビスケット(サイト)			その他のペーカリー製品等			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20年	1,198	9.1	1,270,762	14,672	-0.1	12,115,107	8,120	-11.7	3,507,616
21	886	-26.1	993,506	11,972	-18.4	10,258,866	6,181	-23.9	2,919,649
22	88	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812
23	80	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
24	80	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,550,121
25	97	-1.4	910,868	17,385	22.2	16,906,535	7,576	29.3	3,237,832
26	105	12.0	1,072,471	21,221	22.1	21,627,809	7,075	-6.6	3,537,267
27	121	45.0	1,701,696	25,462	20.0	28,390,941	7,892	11.5	4,276,613
28年1月	78	-29.4	137,643	1,757	-21.5	2,123,154	509	-2.0	278,125
2	110	56.0	120,242	1,790	-3.4	2,045,396	587	19.3	351,835
3	113	-5.6	188,612	1,976	0.3	2,241,760	756	22.3	466,998
4	111	72.5	136,660	2,521	29.9	2,728,729	793	14.2	450,107
5	109	44.0	113,279	2,004	10.5	2,173,736	774	30.9	461,910
6	108	40.8	139,504	2,396	19.1	2,629,685	779	40.9	497,009
7	103	42.4	116,799	2,117	13.2	2,246,851	738	-0.5	468,651
8	103	32.4	117,136	1,904	4.5	2,055,602	668	-2.6	377,845
9	102	11.0	130,749	2,094	6.9	2,479,215	749	14.3	439,708
10									
11									
12									
28年1~12月計	979	23.0	1,200,633	18,559	6.2	20,724,128	6,355	14.4	3,792,188

(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その他のペーカリー製品等は、サイトビスケットおよび米菓を除く(焼菓子類並びにライスペーパー等)をいう。





# 製粉振興 平成28年 (No.580～585) 目次

月別	巻頭言(題名)	解説、レポート、随想、ソフト&ハード	執筆者
		題名	
1		<p>平成28年産国内産小麦の民間流通</p> <p>2015 AACC International Centennial Meetingに参加して</p> <p>ビスケットの普及・啓発事業の推進について</p> <p>製粉と小麦粉のお国ぶり —その32— イラン</p> <p>小麦粉のある風景 「そば」よもやまばなし2</p> <p>小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 II. めんの来た道(その5)</p>	<p>宮本佳明</p> <p>中村健治</p> <p>今村洋</p> <p>長尾精一</p> <p>ひらのあさか</p> <p>重田勉</p>
3	TPP(環太平洋パートナーシップ)協定の発効に向けて	<p>製パンを科学する(1) —グルテンの粘弾性形成とその重要性—</p> <p>AACCインターナショナルの公定法(ガイドライン)になった「うどんの製麺試験法」</p> <p>「2015-2020年版 アメリカ人のための食事ガイドライン」について</p> <p>泡のおいしさ</p> <p>小麦粉のある風景 昭和の小麦粉おやつ2</p>	<p>井上好文</p> <p>大楠秀樹</p> <p>長尾精一</p> <p>畑江敬子</p> <p>ひらのあさか</p>
5	国内産小麦の中長期的な需給安定化に向けて	<p>製パンを科学する(2) —気泡構造の形成とその重要性について—</p> <p>「USDA(米国農務省)2025年農業見通し」の概要(小麦について)</p> <p>日本食品標準成分表2015年版(七訂) ～改訂の概要と背景；小麦関連食品～</p> <p>製粉と小麦粉のお国ぶり —その33— カザフスタン</p> <p>小麦粉のある風景 フリッターとピカタ</p>	<p>井上好文</p> <p>上林篤幸</p> <p>安井健</p> <p>長尾精一</p> <p>ひらのあさか</p>

月別	巻頭言(題名)	解説、レポート、随想、ソフト&ハード	執筆者
		題名	
7	輸入小麦の政府 売渡価格改定に 向けての課題	平成29年産国内産小麦の民間流通の仕組み 地理的表示保護制度の概要について 即席めんを巡る情勢について 仙草ゼリー 小麦粉のある風景 夏至から半夏生まで 小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 II. めんの来た道(その6)	宮本佳明 近藤傑 任田耕一 畑江敬子 ひらのあさか 重田勉
9	国内産小麦の現 況から見た課題 について	心も体も害する過激ダイエット 過度な「糖質制限食」は心筋梗塞や脳梗塞のリスク大！ 〔栄養と料理〕7月号から転載) 食生活指針の改定について ～「食生活指針の解説要領」より～ 日本におけるデュラム小麦栽培の現状について 平成27年産国内産小麦の品質評価について (市場流通品の試験結果) 製粉と小麦粉のお国ぶり ―その34― オランダ 小麦粉のある風景 マドレーヌと焼き菓子 読者の欄 ソフト&ハード パンに感じられているうま味	香川靖雄 福田和久 高田兼則 坂井憲一 長尾精一 ひらのあさか 柳本正勝
11	平成28年を振り 返って	「OECD-FAO農業見通し2016-2025」(穀物部分) 最近の外食・中食産業の動向 パン食普及協議会50年の歩み 泡立て卵白 小麦粉のある風景 「うどん」今昔物語 小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 II. めんの来た道(その7)	上林篤幸 堀田宗徳 中峯准一 畑江敬子 ひらのあさか 重田勉







【統計表】

平成28年産小麦(子実用)の作付面積(全国)及び収穫量(都府県)

全国農業地域 都道府県	作付面積								
	田畑計			田			畑		
	実数	前年産との比較		実数	前年産との比較		実数	前年産との比較	
		対差	対比		対差	対比		対差	対比
ha	ha	%	ha	ha	%	ha	ha	%	
全 国 (全国農業地域)	214,400	1,300	101	117,000	1,900	102	97,400	△600	99
北 海 道	122,900	300	100	30,800	900	103	92,100	△600	99
都 府 県	91,500	1,000	101	86,200	1,000	101	5,340	30	101
東 北	6,940	△100	99	6,140	△130	98	792	20	103
北 陸	312	130	171	252	156	263	60	△26	70
関 東・東 山	21,000	200	101	17,400	200	101	3,570	30	101
東 海	16,000	100	101	15,800	200	101	231	△11	95
近 畿	9,350	△80	99	9,340	△80	99	14	x	x
中 国	2,210	190	109	2,170	180	109	x	x	x
四 国	1,920	60	103	1,880	70	104	44	△2	96
九 州	33,800	500	102	33,200	400	101	573	6	101
沖 縄	27	14	208	-	x	x	27	x	x

注：1 「(参考)10a当たり平均収量対比」とは、10a当たり平均収量(原則として直近7か年のうち、最高及び最低を除いた5か年の平均値)に対する当年産の10a当たり収量の比率である。

2 全国農業地域別の10a当たり平均収量は、各都府県の10a当たり平均収量に当年の作付面積を乗じて求めた平均収穫量を地域別に積み上げ、当年の地域別作付面積で除して算出している。

	10a当たり収量		収穫量			(参考)	
	実 数	前年産との比較 対 比	実 数	前年産との比較		10a当たり 平均収量 対 比	10a当たり 平均収量
				対 差	対 比		
	kg	%	t	t	%	%	kg
全 国 (全国農業地域)	・ ・	nc	・ ・	nc	nc	nc	・ ・
北 海 道	・ ・	nc	・ ・	nc	nc	nc	・ ・
都 府 県	289	96	264,200	△9,000	97	98	295
東 北	255	110	17,700	1,400	109	128	200
北 陸	212	112	661	315	191	116	183
関 東・東 山	360	94	75,700	△3,900	95	107	338
東 海	305	101	48,800	1,000	102	104	293
近 畿	227	98	21,200	△700	97	93	244
中 国	212	84	4,680	△420	92	83	256
四 国	282	96	5,420	△60	99	96	293
九 州	267	92	90,100	△6,600	93	88	305
沖 縄	119	67	32	9	139	65	183

■資料 ★★★

◎ 累年データ

小麦(子実用)の作付面積、10a当たり収量及び収穫量の推移

区 分	全国			北海道			都府県		
	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量
	ha	kg	t	ha	kg	t	ha	kg	t
平成19年産	209,700	434	910,100	117,100	497	582,000	92,600	354	328,100
20	208,800	422	881,200	115,700	468	541,500	93,100	365	339,700
21	208,300	324	674,200	116,300	344	400,100	92,000	298	274,100
22	206,900	276	571,300	116,300	300	349,400	90,600	245	221,900
23	211,500	353	746,300	119,200	419	499,900	92,300	267	246,400
24	209,200	410	857,800	119,200	492	586,100	90,100	302	271,700
25	210,200	386	811,700	122,000	436	531,900	88,100	318	279,800
26	212,600	401	852,400	123,400	447	551,400	89,200	337	301,000
27	213,100	471	1,004,000	122,600	596	731,000	90,500	302	273,200
28(概数)	214,400	..	..	122,900	..	..	91,500	289	264,200

資料：農林水産省統計部『作物統計』

## —「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くて考えていますので、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

- 当会は、昭和41年4月に製粉業が中小企業近代化促進法の業種指定を受けて以来、製粉協会、全国製粉協議会、増産ふすま中央協議会、飼料小麦専門工業会のいわゆる製粉4団体(当時)の関係者が集い農林省当局(当時)も交えて調整を重ねてきた結果、9月16日に農林省の設立許可が下りて、同日付で財団法人製粉振興会(当時)として発足しました。したがって本年をもって創立50周年を迎えることとなり、その記録として小冊子「50年のあゆみ」を刊行し、関係者の皆様にお配りしました。
- 当時を振り返ると全国で製粉工場数は440余り、日産設備能力は3万トン弱でした。それが平成26年度末で見ると、それぞれ100余り、2.8万トン弱となっています。
- この間、当会は近代化及び構造改善事業による製粉企業の体質強化、広く粉食の啓蒙・普及を通じ小麦粉の消費拡大を図るなど時代の求める環境変化に対応し業界の一層の発展に努めてきました。また、製粉企業は国民の主食の安定供給を第一に、安全・安心な製品作りにたゆまぬ努力を重ね重要な役割を果たしてきました。
- 日本ではすでに参議院での国会審議が行われているTPP承認案及び関連法案ですが、米国の大統領選の結果、TPPの発効そのものが不透明になってきました。1月の新政権発足に向け政権移行の準備が進められているようですが、現政権中に議会の承認を得ることはむずかしいというのが大方の論調です。多くの地域で多くの時間を費やし、やっと署名までこぎつけたTPPですが、新たな枠組みなどの検討にまで及ぶのか、関係業界にとっては気を揉む時間が長くなりそうですが、今年は予想外の出来事が続いており今後も予断を許さない社会、経済情勢が続きそうです。
- 国内産小麦の地域に根ざした製粉企業の活動は、着実な成果をもたらしていると感じて久しいのですが、「地方創生」という大上段に構えたワードは最近あまり取り上げられず、むしろ訪日外国人が自ら探求し話題となる地域の事例がマスコミで紹介されています。やはり日本の魅力は大規模な開発による便利さと地域の地道な取組による暖かさのようなものが共存して成り立っているような気がします。
- 農林水産省のHPトップに「くらしのこよみ」(©うつくしいくらしかた研究所)という七十二候(二十四節気は半月毎の季節の変化を示していますが、さらに約5日おきに分けて気象の動きや動植物の変化を知らせるとあります。)による季節の節目を文章で表現して暮らしにおける自然のみずみずしい描写が紹介されています。これを読むと日本の季節の繊細さや豊かさを感じ、暮らしに潤いを見つけて丁寧に生きたい気持ちになります。何ととっても農業と季節と暮らしは切り離せないものであり、最近の異常気象ばかりが記憶に残りますが、安らかな心で季節を楽しみたいものです。
- 9月16日、20日の続編で、11月18日(金)の朝日新聞夕刊(予定)に「健康長寿と小麦食」を特集した記事が掲載されます。読者の皆様ぜひご覧ください。

製粉振興 11月号 (No.585)

発行／平成28年11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