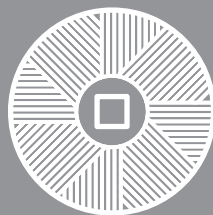
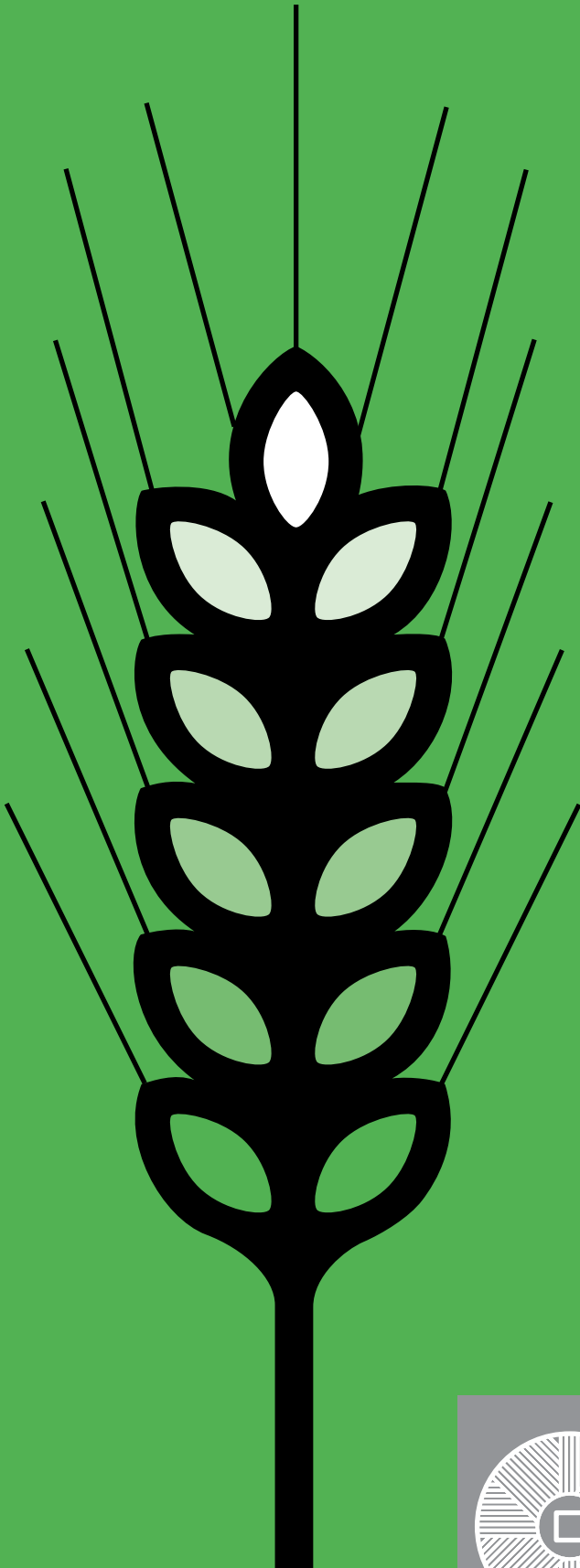


ISSN0913-8838

# 製粉 振興

2016  
No.583  
7



一般財団法人

製粉振興会

---

★目次

---

輸入小麦の政府売渡価格改定に向けての課題…………… 3

---

平成29年産国内産小麦の民間流通の仕組み…………… 5  
製粉協会 常務理事  
宮本佳明

---

地理的表示保護制度の概要について…………… 12  
農林水産省 食料産業局 知的財産課  
近藤 傑

---

即席めんを巡る情勢について…………… 18  
一般社団法人日本即席食品工業協会 専務理事  
任田耕一

---

仙草ゼリー…………… 24  
お茶の水女子大学名誉教授 畑江敬子

---

小麦粉のある風景  
夏至から半夏生まで…………… 26  
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6)…………… 28  
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…………… 44

---

業務日誌…………… 36  
業界ニュース…………… 42  
国内資料…………… 66  
編集後記…………… 75

---

# 輸入小麦の政府売渡価格改定に向けての課題

6月23日に実施された英国の国民投票においてEU離脱支持が多数を占め、世界の政治・経済など広範な分野に多大な影響が予想されている。為替市場で円高の動きが続けば、わが国の食品産業の輸出競争力が相対的に弱まるとともに、小麦粉調製品及び小麦二次加工製品の輸入増による国内小麦粉需要減やふすま価格への影響が懸念される。また、本年中の大筋合意を目指して交渉が進められている日EU・EPA交渉についても停滞させる要因となる可能性がある。今回の投票結果を受け、英国・EU間でさまざまな協議が行われていく予定であり、製粉産業としても、今後の成り行きについて情報を収集し、それに伴う影響を注視していきたい。さらに、この為替変動による本年10月期(平成28年10月～平成29年3月)の輸入小麦の政府売渡価格の改定への影響も考慮していくことも必要である。改定内容について憶測するのは時期尚早であるが、わが国の輸入小麦の売渡制度の根幹をなす「相場連動制」「即時販売方式」の仕組みの下、輸入小麦の政府売渡価格改定に向けて、製粉業界が抱えるいくつかの課題について提起したい。

先ず、前提となる現状の制度について検証すると、「相場連動制」は平成19年4月に従来の「標準売渡制度」を全面的に改定する形で導入された。導入直後に穀物相場が高騰するなど混乱も見られたが、その後、二次加工産業や流通産業にも広く認知される制度となり、すっかり定着した感がある。「相場連動制」は過去の一定期間における政府買付価格の平均値に年間固定のマークアップ(売買差額)と港湾諸経費を加えて、輸入小麦の売渡価格を決定するもので、小麦価格を国際相場に連動させつつ、一定期間の変動を平準化して短期的な変動を吸収する仕組みになっている。弾力性と安定性を兼ね備えた価格形成が実現したと言える。

ここで注意すべき点として、現在の「相場連動制」の基本的な考え方は「小麦の価格変動が末端にまで円滑に反映されて成り立つ」ものであることを忘れてはならない。制度の趣旨は、政府売渡価格の変動がバリューチェーンの各段階に適切に反映されることである。この観点から1つ目の課題として「小幅改定時の対応」が挙げられる。現状の仕組みでは、政府から製粉産業への小麦の売却においては、たとえ変動幅が1%であっても製粉産業への売渡価格に確実に反映されるが、製粉産業から二次加工産業に対して、また二次加工産業から流通産業に対しての製品販売価格に「小幅変動」を反映させるのは、商取引の実態からすると困難な状況である。消費者に根強く続いている低価格志向を背景に、またバリューチェーンの末端においては小麦粉関連製品の小売価格に占める原料小麦コストの割合が高くないことから、小幅改定となると容認されにくい状況にある。この状況を鑑み、

例えば政府売渡価格の変動が5銘柄平均で±5%未満の小幅改定時には、政府がブールするなどして売渡価格の改定を見送り、次回の改定に持ち越すなどの柔軟な措置を要望したい。

次に、平成22年10月から導入された「即時販売方式」については、政府に代わって製粉産業が輸入小麦の備蓄を肩代わりすることになった点が大きな変更点であった。その結果、製粉企業の保有在庫が増加することにより、輸入小麦の価格改定に伴う小麦粉価格の改定時期が遅れることになった。本来「相場連動制」において小麦の国際相場変動を小麦粉改定価格に速やかに反映させるはずが、逆にタイムラグの期間、いわゆる「時期ずれ」が拡大してしまっている。この解消に向けて昨年10月期改定より「小麦の国際相場等の動向を輸入小麦やその加工品の国内価格に適切かつ迅速に反映させる」という目的で「価格の算定期間を新価格適用開始時により近づけるべく」価格算定期間の後倒しが実施されたことは大いに評価すべきであるが、依然として「時期ずれ」の問題が根本的に解決された訳でない点は留意が必要である。

国際相場に連動して麦価改定が実施されても、小麦粉価格への反映にタイムラグがある状況は、穀物相場の急落や為替相場の円高進行といった動きに対し小麦粉調製品が流入しやすい状況をつくるなど無防備かつ不測の期間が長く生じるリスクをはらんでいる。この課題は、解決することは容易ではないが、今後TPPの発効等により輸入品とのグローバル競争の激化が予想されることから、関係者において知恵を出し合い解決に向けた検討がなされるべき事柄である。特に「即時販売方式」導入時に増加した備蓄在庫について、国際相場と連動した価格反映ができるように検討していくことが大切となる。

三つ目の課題として、消費者やマスコミへの情報提供についての課題を挙げる。繰り返しになるが、「相場連動制」は、政府売渡価格の変動がバリューチェーンの末端まで速やかに反映されることがその趣旨であり前提条件である。麦価改定に当たり、改定の内容や背景は勿論、「相場連動制」の趣旨について消費者やマスコミに対して必要十分な情報提供が行われることが重要である。当局には輸入小麦の売渡価格改定毎に、明確かつ効果的に情報を発信し、小麦関連産業、さらには消費者に対し理解を得られるよう丁寧に周知に努めていただきたい。

上記の課題に加えて、TPP交渉で合意されたSBS方式の拡大が実現すると、主要5銘柄においてもこれまでの一物一価の仕組みが崩れることになる。TPP発効後、輸入小麦の売渡制度が混乱なく運用されるためにも、新たな制度設計が適切に行われることが重要である。TPPの発効時期は不透明であるが、より公平性・透明性のある安定した制度となるように、今のうちから十分に議論し準備を進めておくべきである。

# 平成29年産国内産小麦の民間流通の仕組み

宮本佳明

## 1 はじめに

国内産小麦の民間流通については、需給のミスマッチの解消に集中して取り組むこととして、ここ2年間、仕組みの見直しについて検討を行ってこなかった。このため、平成29年産の民間流通が始まるに当たって、仕組み全体について課題を出し合って検討・見直しを行うこととした。結果的には大きな見直しは行われなかったが、今後に向けて課題の提起が行われた。

なお、需給のミスマッチ解消の状況については、国産ブームもあるが、適正な単収の設定の徹底、冬場の意見交換会の実施等に取り組んだ結果、平成28年産において初めて全国的には購入希望数量が販売予定数量を上回るいわゆる逆ミスマッチの状況となった。現在、平成29年産の販売予定数量の提示、購入希望数量の提示が終わったところであるが、平成29年産も全体で3万ト強の逆ミスマッチの状況となっている。適正な単収の設定等についてはこれからも継続して取り組んでいく必要があるが、一定程度定着してきていると思われる。今後は、需要に即したマーケットインによる生産、供給の安定、年産・地域による品質のばらつきの解消等の課題に、今以上に重点的に取り組むことが望まれる。

## 2 意見交換会等の開催

(1) 冬場の意見交換会等の開催については、平成28年産の民間流通の仕組みの決定において、「・・・意見交換会等については、需要者側、生産者側ともに総じて有意義で

あったとの認識であり、今後も継続を望む意見が多く出された。このため、29年産以降に向けても地方協議会に加え、必要に応じて意見交換会等を実施し、需要者側と生産者側の間で情報交換を密に行い、ミスマッチの解消に向けた協議を行うこととする。なお、開催形式等については、このたびの経験等も踏まえ、各地の実情に即して柔軟に対応するものとする。」とされていた。

(2) 意見交換会等は、小麦の主要産地(福岡、栃木、北海道、佐賀、香川、群馬、茨城、岐阜、埼玉等)では会合形式で、生産者、需要者が参加して開催された。その他の地域も、生産者側が需要者を訪問して意見交換を行っている。なお、競合する同業者がいる席では実需者が自社の希望(需要)を発言することが憚られるといった経験を踏まえ、意見交換会の開催にあたり、生産者側は事前に実需者から29～31年産の需要量を徴している。

(3) 意見交換会を通じて、客観的な単収の設定については徹底されてきていると感じている。しかしながら、中長期等の生産計画については、ミスマッチの銘柄から逆ミスマッチの銘柄への作付転換が行われ難い、あるいは転換スピードが遅いといったことや需要があるにも関わらず作付面積が増えないといったマーケットインによる生産を実現できていない状況が見られている。

## 3 平成29年産民間流通の仕組みの決定

(1) 第1回作業チーム(2月22日(月))

ア 第1回の民間流通連絡協議会作業チーム(以下、「作業チーム」という。)は、事前に、各団体が作業チーム事務局(以下、「事務局」という。)へ提出した「平成29年産民間流通の仕組みに係る課題・具体策」について各団体からの説明及び意見交換が主要議題であった。

資料として、「国内産麦の産地銘柄別の落札価格と外国産小麦の政府売渡価格」(資料添付省略)、「国内産麦の品質状況について」(資料添付省略)、「平成29年産民間流通の仕組みに係る課題・具体策」(団体意見)が配布されている。

なお、小麦関係実需団体(製粉協会、協同組合全国製粉協議会、日本醤油協会)、生産者団体(JAグループ、全集連)から提出された意見は、参考1(配布資料の小麦関係団体部分の意見を抜粋)のとおりであった。

#### (参考1)

### 平成29年産麦の民間流通の仕組みに係る課題及び具体策(抜粋)

#### (品質の安定に資する項目)

**製粉協会**：国内産小麦を使いやすいものにするため、品質の地域ごと、年産ごとのばらつきをなくす⇒生産者側が主体的かつ積極的に指導を行うこと、模範事例の紹介・普及を行うこと等に取り組むことが必要。また、生産者への啓蒙を行う場合、必要に応じて実需側も協力する。

**全粉協**：年産による品質の振れが大きい。特に特定用途向けの麦は品質の安定が重要。

**JAグループ**：円滑な引き取りとなるよう、生産者間・JA間の品質の振れを縮める。⇒良品品質麦生産者等の生産履歴を分析し、播種時期や施肥管理、排水対策等々の有効事例を吸い上げ水平展開し、産地としての品質向上に努める。

**全集連**：従来どおり

#### (価格の安定に資する項目)

**製粉協会**：値幅制限の在り方、現行再入札資要件の見直し、1産地銘柄1社複数応札、申込限度数量の現行1.45倍の適否についての考察の必要性について⇒国内産需要の定着状況、29年産における(逆)ミスマッチの状況、28年度外国産小麦売渡価格との関係等を見極めつつ、今後(30年産)に向けて検討。

**全粉協**：過去に価格の高騰により需要の減退を生じた事例があったが、関係各位の努力により適正価格を形成し、需要が堅調となっている現状を維持することが必要。

**JAグループ**：現在の内麦需要拡大の要因として、外麦との価格の居所が適切な位置にあるからと考えるため、現在の居所を維持することが肝要。また、生産者が安心して作付けを行うことにより安定的な生産ができるよう、価格の乱高下を防ぎたい⇒入札の仕組みの包括的考察を継続的に行う。

**全集連**：従来どおり。

#### (数量の安定に資する項目)

**製粉協会**：単収設定の精度見直しにより、一定の成果が出てきている。今後も一層真摯に継続することが必要。⇒単収設定のルール化。

国内産小麦を使いやすくするため、年産ごとの供給量の変動縮小

**全粉協**：品質の安定と共に、生産数量の安定は重要。

**JAグループ**：各地で開催された意見交換会において、客観的な播種前契約単収の設定を行うことが生産者側及び実需者側で一定評価を得た。⇒今後も引き続き協議の上播種前契約単収を設定し、安定供給に努める。

品目特性上天候による豊凶の差が著しい。⇒安定的生産を維持できている生産者等の生産履歴を分析し、播種時期や施肥管理、排水対策等々

の有効事例を吸い上げ水平展開し、産地としての数量のブレ縮小に努める。

**全集連**：実需者側と生産者側でミスマッチの解消に努める。

#### (地方協議会・意見交換会に係る事項)

**製粉協会**：開催の必要性、内容、時期等(一堂に会する必要性)⇒意見交換会は、日頃集荷団体と個社の間で意見交換を行っており、紙ベースでの意見交換でもよいと考えられ、一堂に会して開催することにこだわらない。

**全粉協**：冬場の意見交換会は、麦の作付・生産に実需者の要望・意見を具体的に反映可能な場として必要。⇒今後とも、主に需要と生産の乖離がある地域での開催を要望。今期実施の29～31年産の作付計画策定時の過不足数量照会・回答は有意義。

**JAグループ**：意見交換会について、生産者側と実需者側が中長期作付計画や単収の検証、直近の情勢を行える貴重な機会と考えているが、産地によっては個別具体的な意見交換ができていない産地がある。⇒需要動向の確認が主眼であり、産地から直接各実需者を個別訪問する形式をとる等の検討を行う。

**全集連**：地方協議会に加え、必要に応じ意見交換会の実施。⇒可能な限り地方協議会で中長期生産計画・単収の検証等を提案することで統一。

#### (一定の幅に係る項目)

**製粉協会**：縮小する必要。⇒単収の精度向上に取り組む中、将来に向けて縮小すべき。何もかもが天候の原因に帰されている。毎年の収穫状況について詳しく検証すべき。他の商品の事例、実需(企業)の立場からのアローワンスの在り方の検討等。

**JAグループ**：従来どおり地方協議会で過去の作柄や作況指数の平均等を勘案し設定。

**全集連**：従来どおり地方協議会で協議・決定。

#### (その他項目)

**製粉協会**：放射性物質検査の継続⇒一部の取引先において依然として放射性物質の残留について留意事項になっている。放射性物質検査を継続のこと。

**日本醤油協会**：醤油用小麦の需要確保と現行制度での引取条件の改善をお願いしたい。

イ 第1回作業チームにおける議論(概要)は以下のとおり。

- ① 各団体から「平成29年産民間流通の仕組みに係る課題・具体策」に係る意見の説明が行われたが、個別具体的な意見交換、議論は次回の作業チームに持ち越された。
- ② なお、冬場の意見交換会について、生産者側の多くは重要性を認めつつ、今後は状況を見つつ、実需とも相談し、個別訪問も視野に入れ、開催について検討することで生産者側、実需者側で意見が一致した。
- ③ 実需側から、幅広の意見交換を望む、特に、
  - ・価格の安定について、28年産で逆ミスマッチが起き、価格が上限まで上昇したものが出ているが、今のままで調整していけるか。(過去の「春よ恋」のように)大きく上昇したものは短期間では正常に戻らず、ミスマッチが大きくなり引取に苦勞することになることから注意が必要。
  - ・アローワンスについて、単収の精度が上がって縮小の方向に進むべき、何%が良いというところは難しいが、ゼロに近づけていくべき。との意見があった。

#### (2)第2回作業チーム(3月15日(火))

ア 第2回作業チームは、「平成29年産民間流通の仕組みに係る課題・具体策」(団体意見)につ

いての意見交換・議論が主要議題であったが、その他、① 農林水産政策研究所吉田総括上席研究官による講演(「最近の国内産小麦を巡る状況と各地での新品種への転換について」(資料添付省略))、② 「平成28年産民間流通麦播種面積調査結果」(資料添付省略)の報告、③ 「平成28年産麦の民間流通の仕組みに係る細部事項変更」(資料添付省略)に係る協議が行われた。

②は、平成28年産の契約面積に対する実際の作付面積に係る調査の報告であり、生産者側からの報告である。ホクレン(秋播き)、全農、全集連の作付面積はそれぞれ契約対比1%減少している。

③の「平成28年産麦の民間流通の仕組みに係る細部事項変更」は、「品質取引」の部分の文言の追加・修正(大麦は文言の追加・修正のほか品質評価基準及び価格差の表が製粉用小麦と同じものが掲載されていたことから表の削除も行う。)が事務局より提案があった。基本フレームの「品質取引」に係る事項については、昨年4月13日に開催された作業チームにおいて農林水産省から実態と合わないことが指摘されていた。使われた実績がないことから事務局の打ち合わせの際には全廃の意見もあったが、議論を行わず決めてしまう事柄でないこと等から、勉強会の開催等を検討することとして来年以降の課題として、今回は必要最小限の修正とした。

※なお、その他、農林水産省の組織改正(「政策統括官」の新設)に伴う名称の変更も行った。

①の講演「最近の国内産小麦を巡る状況と各地での新品種への転換について」では

- ・大手二次加工メーカーによる国内産小麦使用表示のある製品の生産が拡大していること
- ・3大産地(北海道、九州、関東・東山)の作付動向について、北海道では「ホクシン」から「きたほなみ」への転換、「春よ恋」、「ゆめち

から」の作付面積の増加、九州では「チクゴイズミ」、「ミナミノカオリ」が福岡、佐賀、大分、熊本の主産地において栽培されていること、関東では「農林61号」から「さとのそら」への作付転換、強力系小麦の作付けが増加していること

- ・東海産小麦について、3県の作付面積がコメの要生産調整面積の拡大を背景に増加していること、収量は北海道に次いで多く、3県の生産量は関東・東山に近づいてきていること、品種転換の仕方や導入される新品種の種類が各県において異なること

等の説明があった。

イ 平成29年産民間流通の仕組みに係る課題・具体策に係る議論

- ① 品質の安定に関して、実需者側から「国内産小麦を使いやすいものにするために品質の地域毎、年産毎のばらつきをなくすことは、生産者側が主体的かつ積極的に、地域毎のデータを比較分析し問題点を把握し、模範事例の紹介・普及等により重点的に指導を行うことが基本であるが、品質の改善のために生産者へ啓蒙を行う場合にあって、必要であれば実需側も協力する。例えば、製粉協会作成の地方協議会配布資料に写真を添付する等して理解しやすいものにする、あるいは生産者側の要請に応じて、製粉会社の担当者から実需者が求める小麦の品質や地元産小麦の課題等について積極的に説明する用意があること」を説明。生産者側からは、「生産者の生産履歴を分析し、播種時期や施肥管理、排水対策等における有効事例を水平展開し、品質の向上・安定化に努める」旨説明があった。

- ② 適正価格の形成について、実需側から「値幅制限について、現状は妥当であるが外麦の動きにも注意して過去のように右往左往する



ことのないよう対応する必要があること」、  
「入札札数(1産地銘柄1社複数応札)について  
価格の安定に資するものとして一つのオプシ  
ョンとして考えられないか」、「申込限度数量  
(1.45倍)の拡大縮小の適否について生産者側  
としてどのように考えるか」等意見交換、課  
題の提起が行われたが、大きな問題が起きて  
いない現状を踏まえ、国内産需要の定着状  
況、29年産における(逆)ミスマッチの状況  
を見極めつつ、今後に向けて検討していくこ  
とで、29年産の民間流通については現行の仕  
組みを維持することとした。なお、生産者側、  
需要者側双方から外国産麦との価格競争力  
を維持していくことが必要との認識が示され  
た。

③ 供給量の安定について、実需者側から「単  
収設定について、恣意的要素を排除しルー  
ル化すべきであること、供給量の不安定につ  
いて常に問題意識を持っていること、製粉会  
社の経営にも影響を及ぼすため単に特性上天  
候による豊凶の差が激しいで済まして欲しく  
ないこと、豊凶による年産毎の供給量の変動  
を縮小のために在庫の保有、収穫量等の情報  
提供の迅速化について検討が必要」との意見  
が出された。これに対して、生産者側は、「品  
質の向上・安定に向けた取組を行うとともに、  
供給量の基となる販売予定数量の算定に当  
たっては、引き続き、国が公表する単収との  
整合性等を検証しつつ客観的なデータによる  
算定を徹底すること」を説明し理解を求めた。

④ 冬場の地方協議会・意見交換会の開催につ  
いて、有意義であるが開催方法については拘  
らないことで需要者側、生産者側が一致した。

⑤ 一定の幅について、実需者側から「縮小す  
る必要があること、何もかもが天候の原因に  
帰されていること、毎年の収穫状況について  
詳しく検証すべきこと、他の商品の事例や実

需(企業)の立場からのアローワンスの在り方  
の検討、アローワンスの設定について地方協  
議会に全て任せるのではなく全国協議会の場  
で方向性を示すこと」等が提起されたが、生  
産者側は天候等による生産量の変動を踏まえ  
た設定が必要との意見であり、平行線であつた。

⑥ 需要者から放射性物質検査の継続や安心・  
安全の取組への対応について意見が出され、  
生産者側は、関係機関と連携しながら引き続  
き対応することとした。

### (3) 第3回作業チーム(4月4日(月))

ア 第3回作業チームでは、第2回作業チームま  
での協議を踏まえて事務局が作成した「平成29  
年産国内産麦の仕組みの見直しについて(案)」  
(参考2：(案)がとれた最終版を掲載)が、案ど  
おり了承され、平成29年産民間流通の仕組みを  
決定する第38回民間流通連絡協議会に提出する  
ことが決まった。

イ なお、平成29年産民間流通に係る当面の日  
程(イメージ)として以下が事務局から示され、  
了解された。

5月18日(水)	第38回民間流通連絡協議会 (平成29年産麦の民間流通の仕組みの決定)
6月10日(金)	販売予定数量の提示 (生産⇒実需)
6月24日(金)	購入希望数量の提示 (実需⇒生産)
7月中	地方連絡協議会
8月下旬	第39回民間流通連絡協議会 (情報交換、入札取引内容)
9月中	入札取引
10月以降	相対取引

※ なお、平成28年熊本地震の発生により、熊  
本県産麦の販売予定数量の提示は8月1日(月)、  
購入希望数量の提示は8月15日(月)となっている。

(4) 第38回民間流通連絡協議会(5月18日(水))  
第38回民間流通連絡協議会では、第3回作業チームにおいて了承された「国内産麦の民間流通制度の仕組みの見直しについて(案)」及び第2回作業チームで了承された「平成28年産麦の民

間流通の仕組みに係る細部事項変更」が審議に懸けられたが、反対・修正なく決定された。これにより、29年産麦の民間流通の仕組みは決定した。

(参考2)

## 国内産麦の民間流通制度の仕組みの見直しについて

平成28年4月

民間流通連絡協議会作業チーム

### 1. 経緯

民間流通連絡協議会作業チームは、国内産麦の円滑な取引が進むよう、28年産で行った仕組みの見直しを基本に29年産の仕組みについて、①品質の安定に資する項目、②供給量の安定に資する項目、③適正な価格形成(価格の安定)に資する項目、④地方協議会・意見交換会に係る項目、⑤一定の幅に係る項目、⑥その他について議論を行った。

議論においては、品質及び供給量を安定させ、適正な価格形成に繋げていくことを生産者側及び需要者側の共通認識として確認し、値幅制限等の入札の仕組みについては、29年産では変更しないものの、今後の状況変化に適切に対応できるよう30年産以降も必要に応じて検討を行うこと等を確認し、次のとおり整理した。

### 2. 作業チームの議論及び整理結果

#### (1) 品質の安定について

需要者側から品質の安定が求められたことに対し、

- ① 生産者側は、生産者の生産履歴を分析し、播種時期や施肥管理、排水対策等における有効事例を水平展開し、品質の向上・安定化へ努める
  - ② 需要者側も、より理解しやすい内容の品質関係資料の提供や生産者側の要請に応じ講演会等へ担当者を派遣するなどして、生産者への啓蒙に努める
- ことにより、品質の向上・安定に向けて取り組むこととした。

#### (2) 供給量の安定について

需要者側から供給量の安定が求められたことに対し、品質の向上・安定に向けた取組を行うとともに、供給量の基となる販売予定数量の算定に当たっては、引き続き、国が公表する単収との整合性等を検証しつつ、客観的なデータによる算定を徹底することとした。

また、豊凶がたびたび繰り返されるような不安定な状況を想定した場合の在庫の考え方及び収穫量等の情報提供の迅速化等について、今後、検討が必要との意見があった。

#### (3) 適正な価格の形成について

価格形成については、生産者側、需要者側ともに、引き続き、国内需要の約9割を占める外国産麦との価格競争力を維持していく事が必要との認識が示された。

また、値幅制限、再入札、1産地銘柄1通入札、申込限度数量等の入札の仕組みについては、需要が堅調に推移している現状等を踏まえ、現行どおりとした。

なお、30年産に向けては、29年産のミスマッチの状況及び28年度外国産麦価格との関係等を見極

めつつ、引き続き検討していくこととした。

#### (4) 地方協議会・意見交換会について

意見交換会等については、需要者側、生産者側ともに有意義であるとの認識であり、開催方法等には拘らず、今後も地方協議会に加え、意見交換会等を実施し、需要者側から需要動向の情報提供、生産者側から単収設定の検証や中長期の生産計画等の情報提供を行い、ミスマッチの解消に向けた協議を行うこととした。

#### (5) 一定の幅について

需要者側からは、計画的な加工等の面から一定の幅の縮小の必要性、生産者側からは、天候等による生産量の変動を踏まえた設定の必要性について意見が出された。これを踏まえ、民間流通連絡協議会においては、一定の幅を検討する上で、統計学の変動係数(標準偏差を平均値で割ったもの)の使用を徹底することを求める。

#### (6) その他

ア 需要者側から放射性物質検査、安心・安全の取組等への対応について、意見が出され、生産者側は、関係機関と連携しながら引き続き対応することとした。

イ 基本フレームの品質取引の部分について、文言の修正等を行った(別紙1、2)。なお、品質取引については、品質向上・安定化のためのツールとして有効に活用する方策等について、例えば勉強会などの開催を検討することとした。

以上

## 6 最後に

以上が平成29年産麦の民間流通の仕組みの決定に係る経緯である。

麦の民間流通を取り巻く状況を見ると、①28年産の民間流通において、初めて購入希望数量が販売予定数量を上回るいわゆる逆ミスマッチの状況となったが、前述のとおり、この状況は平成29年産の民間流通においても続いている。しかし、このような中で、依然としてミスマッチとなっている産地銘柄もある。②平成28年産の国内産小麦の生産(6月末時点)は、府県産においては昨年(9割)よりさらに悪く、アローワンスを下回る契約対比7割から8割程度と見込まれており、実需が求める安定供給という面から程遠い状況にある。③品質も地域、年産による

振れが大きい状況は続いている。

一方、現在、加工食品に対する原料原産地表示制度に関して検討が進められているが、国内産小麦の供給が安定しない、品質が振れるといった状況では責任ある適切な原料原産地表示は困難である。製粉業界としては、国内産小麦の供給が上述のような状況にもあり、他の小麦関連業界とともに小麦粉等への原料原産地表示の導入に反対している。今後、加工食品に対する原料原産地表示制度がどのような形で決められるか不明であるが、生産の現状や原料原産地表示制度の導入に対応した安定供給確保に向けて制度的見直し(民間流通の仕組みの見直し)を検討していく必要があると思われる。

(製粉協会 常務理事)

# 地理的表示保護制度の概要について

近 藤 傑

## 1. はじめに

地理的表示とは、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結びついている産品について、その名称を「地理的表示」とし、知的財産として保護するものです。我が国では、農林水産物・食品等を対象とした地理的表示保護制度の運用が2015年6月に始まりました。

## 2. 地理的表示(GI)とは

地理的表示(GI: Geographical Indication)とは、TRIPS協定で定められた知的財産の一つであり、同協定では以下の通り定義されています。

○ TRIPS 協定における定義（第22条1）

ある商品に関し、その確立した品質、社会的評価その他の特性が当該商品の地理的原産地に主として帰せられる場合において、当該商品が加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示をいう。

## 3. GI保護制度の目的

我が国の農林水産業・農山漁村を取り巻く環境は厳しさを増しており、これを克服し、本来の活力を取り戻すために「攻めの農林水産業」を展開することが喫緊の課題となっています。農山漁村地域には、長年培われた特別の生産方法等により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しますが、これまでその価値を有する産品の品質を評価し、地域共有の知的財産として保護する独立した制度は存在していませんでした。このような状況を踏まえ、農林水産省において検討を重ねた結果、平成26年6月に「特定農林水産物の名称の保護に関する法律」

(通称「地理的表示法」)が成立、平成27年6月に施行され、我が国の農林水産物・食品等に係るGI保護のための法的枠組みが創設されました。

GI保護制度は、「地理的表示」として登録された産品(特定農林水産物等)について、その名称を知的財産として保護することにより、産品の生産者の利益を保護し、需要者の利益を保護することを目的としています。

## 4. GI保護制度の大枠

GI保護制度は、登録された産品の名称の保護のみでなく、当該産品の品質管理のチェックや、不正の取締りが行われることで、登録された産品等の品質等まで国が保証し、ブランド価値の維持向上を図るという点に特色があります。

より具体的には、以下の4つのポイントが挙げられます。

- ①産品の名称である地理的表示を当該産品の生産地や品質等の基準とともに登録します。
- ②基準を満たすものみに「地理的表示」の使用を認め、かつ登録産品に地理的表示を付す場合、登録標章(GIマーク)があわせて貼付されます。これにより、当該基準を守る産品のみが市場に流通され、GIマークにより真正なGI産品として他の産品と差別化されます。
- ③不正な地理的表示の使用は行政が取り締まり

図1 GIマーク



大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式の感じられる金色を使用して日本らしさを表現しています。

ます。これにより、生産者としては差止請求等の訴訟等の費用の負担なく、地域ブランドを守ることが可能となります。

④登録された地理的表示は、地域共有の財産として地域の生産者全体で使用可能となります。生産者は登録された団体への加入等により「地理的表示」を使用可能となります。

## 5. GI保護制度の目指すもの

GI保護制度導入・活用により中・長期的に我が国の中で発現することを目指す効果としては、以下の4つが挙げられます(図2参照)。

①GI保護制度に基づき、地域の製品の地理的表示が登録されることで、当該製品の品質の保証による、類似製品との差別化が図られ、製品の価格向上が期待できます(EUの調査によれば、EU域内において農林水産物・食品で地理的表示に登録されている製品の価格は通常品より約1.55倍高いとされています。)。この結果、将来

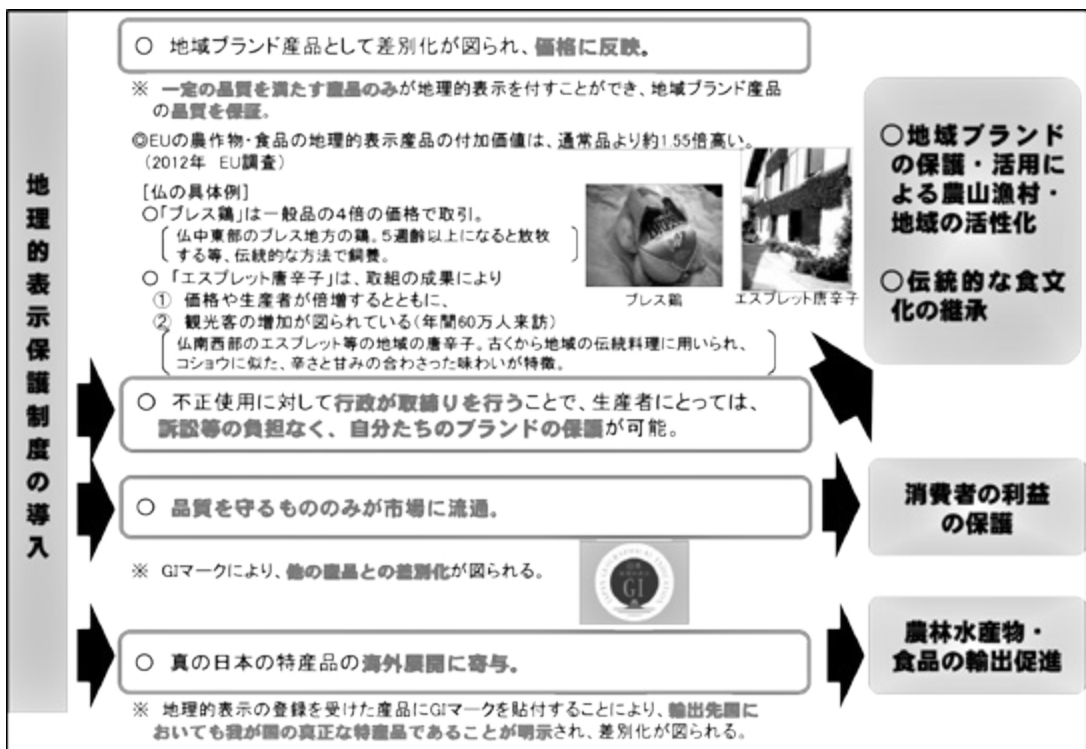
的に地域ブランドの保護・活用による農山漁村・地域の活性化につながることを期待されます。

②GI保護制度に基づき、不正使用を国が取り締まることで、訴訟の負担がないブランドの保護が可能になります。この結果、地域の伝統的な製品に係るブランド価値の保護が適切に図られ、ひいては伝統的な食文化の継承にも寄与できるものと考えています。

③地理的表示が登録されると、基準を満たす製品にしか当該表示及びGIマークを付すことが出来なくなります。これにより、消費者は名称と共に付されたGIマークによって登録産品とそうでない産品とを容易に識別できるようになります。このことは、ひいては消費者の利益につながると考えられます。

④GI保護制度に基づき登録された産品に付される「地理的表示」及び「GIマーク」が目印となり、当該産品が輸出先国においても我が国の真正な特産品であることが明示され、同種他産品

図2 制度導入のメリット



との差別化が図られます。これにより、将来的に農林水産物の輸出促進につながり得るものと考えられます。

## 6. 地域団体商標との関係

地理的表示は、主として地名及び商品名から構成される名称であり、地域団体商標と類似した面がありますが、それぞれに特徴的な点があります(図3参照)。農林水産物・食品等の地域ブランド化を図るにあたり、地域のブランド戦略に応じてどの制度を活用するのが良いかご検討ください。

## 7. 地理的表示(GI)の登録手続

GI製品の登録申請は、生産業者を構成員とする、生産者団体が行うこととなっています。生産者団体は、加入の自由を定めるとともに、構成員である生産業者が行う生産行程管理の実施が求められます。

登録の対象となる製品は、食用に供される全ての農林水産物、飲食料品(酒類、医薬品等を除く)のほか、政令で指定された非食用農林水産物又はその加工品(観賞用の植物、畳表等)となります。なお、酒類については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく地理的表示保護が行われています。

申請は申請書と添付書類(明細書、生産行程管理業務規程等)の提出により行います(図4参照)。

## 8. 地理的表示(GI)における審査手続

GI申請については、農林水産省において形式的な確認を経た後、①意見を求めるための公示(3か月間)、②学識経験者の意見聴取を経て、審査が行われ、登録可否が判断されます。

登録は、登録簿に記載されることにより行われ、あわせて農林水産省HPで公示されます。

以下の場合にはGIとして登録できないこととなります。

図3 GI保護制度と地域団体商標との違いについて

	地理的表示保護制度	地域団体商標制度
対象	農林水産物、飲食料品等(酒類等を除く。)	全ての商品・サービス
申請主体	生産・加工業者の団体、法人格を有しない地域のブランド協議会等も可能。	事業協同組合等の特定の組合、商工会、商工会議所、NPOに限る。
産地との関係	品質等の特性が当該地域と結び付いている必要。	当該地域で生産されていれば足りる。
伝統性周知性	一定期間継続して生産されている必要(伝統性)。	一定の需要者に認識されている必要(周知性)。
品質基準	産地と結び付いた品質の基準を定め、登録・公開する必要。	制度上の規定はなく、権利者が任意で対応。
品質管理	生産・加工業者が品質基準を守るよう団体が管理。管理状況について国の定期的なチェックを受ける。	制度上の規定はなく、権利者が任意で対応。
登録の明示方法	GIマークを付す必要。	登録商標である旨の表示を付すよう努める。
規制手段	不正使用は国が取り締まる。	不正使用は商標権者自らが対応(差止請求等)。その際、損害額の推定等の規定を活用できる。
権利付与	権利ではなく、地域共有の財産となり、品質基準等の一定の要件を満たせば、地域内の生産者は誰でも名称を使用可能。	名称を独占して使用する権利を取得。
保護期間	取り消されない限り権利が存続。(更新手続・費用はかからない。)	登録から10年間。(継続するためには更新手続・費用が必要。)
海外での保護	地理的表示保護制度を持つ国との間で相互保護が実現した際には、当該国においても保護される。	各国に個別に登録を行う必要。
ブランド戦略	産地と結び付いた品質に国のお墨付きを得て、GIマークを付すことで差別化し、地域一体となって、ブランド価値の維持・向上を図ることができる。	産品の名称を独占して使用する権利を取得して、自らの管理の下で、ブランド価値の維持・向上を図ることができる。

- ①生産者団体について定められた要件を満たしていない場合
- ②生産者団体による品質管理業務が適切になされないと見なされない場合
- ③産品が特定農林水産物等としての要件を満たしていない場合
- ④名称について、(i)普通名称にあたる時、(ii)同一又は類似する商標が登録されているとき(商標権者の同意等がある場合を除く)等

### 9. 地理的表示(GI)の登録申請を検討するうえでのポイント

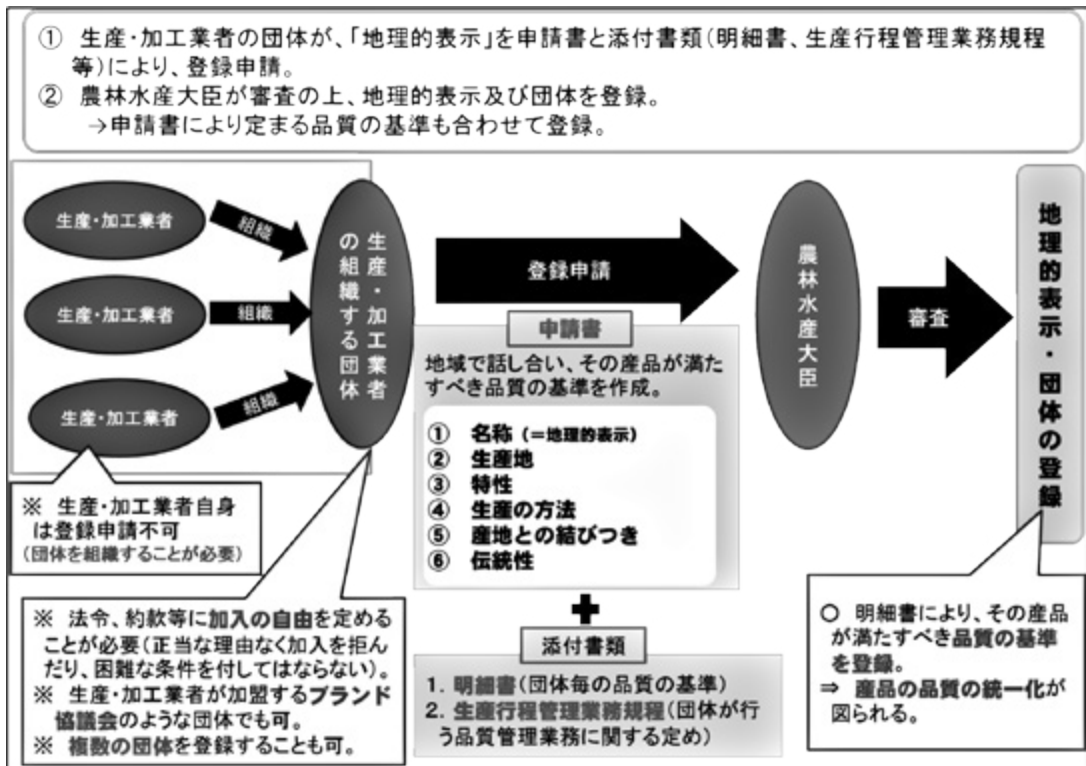
登録申請を検討いただくにあたって、その産品が名称から生産地を特定でき、産品の品質等の確立した特性が生産地と結びついているということが必要になります。また、産品には、生産地と結びついた特性を有する状態で、産品が一定期間(概ね25年)継続して生産されていることが必要になります。では、具体的にどのよう

に検討を進めればよいのか、そのポイントについて以下説明します。

まず、申請を検討する産品が、地域に深く根付いており、その名称から生産地を特定できるかどうかを確認してください。申請を検討する産品の名称は生産地名(旧国名や旧地名でも可能です。)を含むもの、もしくは、生産地名を含まないが地域と結びつきのあるものでなければなりません。また、生産地名を含んでいても、全国で生産され、地域との結びつきの乏しい産品の名称(普通名称)は、登録の対象外となります。

次に、その産品が生産地とどのような結びつきがあるのか、「生産地の特性」を検討してください。地域に深く根付いている産品であれば、同種他産品の産地にはない地域史、文化との関わり等その生産地ならではの特性があるはずです。この生産地の特性は、①人的な特性(発祥、生産の歴史、伝承技術、儀式・祭、生産方法、原材料等)と②自然的な特性(気温、湿度、土壌等)

図4 登録手続について



の2つに大別されます。これらの生産地の特性を具体的に調べ、整理しておくことが重要です。

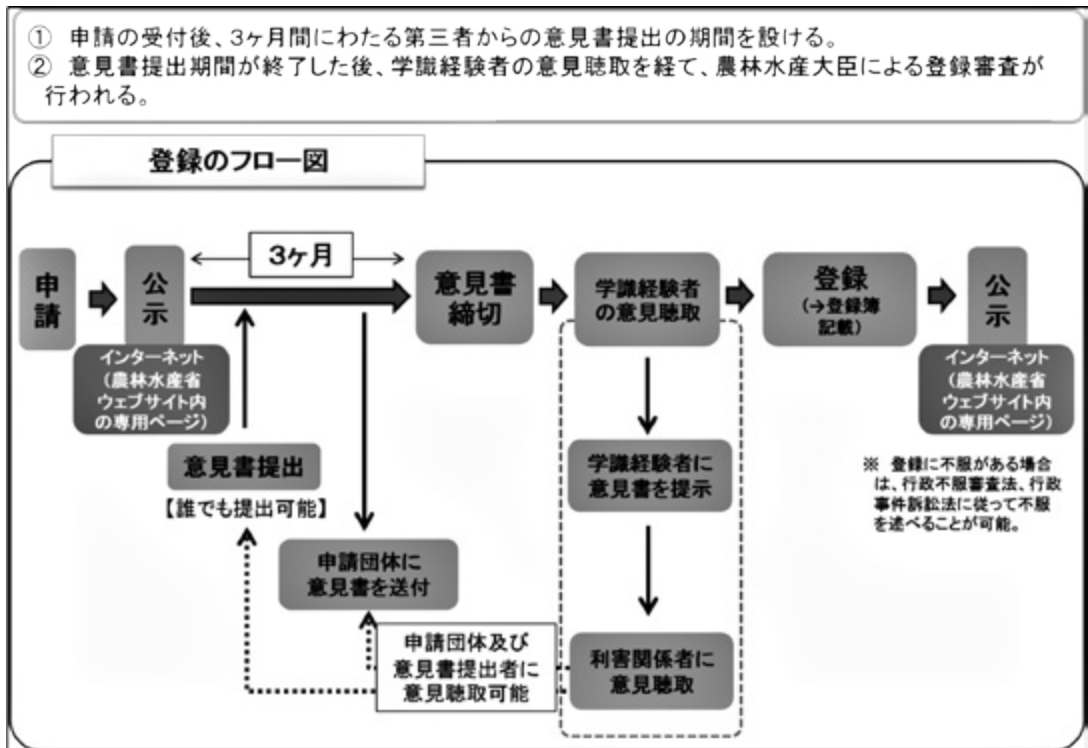
最後に、上記で整理した「生産地の特性」から、同種他産品と比べて異なるどのような特性が現れているのか、「生産地の特性」から結びつく「産品の特性」を検討してください。その際、産品の特性を、単に「おいしい」「コシがある」といった曖昧な言葉のみで表現するのではなく、物理的な要素(弾力、形状等)、科学的な要素(うま味成分含有率等)、官能的な要素(食味、香り等)等の具体的な要素を交えながら根拠を示してください。また、産品の品質そのものの他に、その産品が持つ社会的な役割や評価も有力な特性となりうるので、これらについても検討してください。

EU域内ではパンやパスタ、お菓子の産品が地理的表示に登録されています。イタリアのパーネ・ディ・アルタムーラと呼ばれるパンもその一つです。このパンはイタリアのアルタムー

ラと呼ばれる地域とその周辺で、古くから作られてきたパンです。原料は上質な小麦の産地である地元でとれるデュラム小麦粉を使用し、伝統的な製法(焼き方等)により作られます。その原料や伝統的な製法により、少なくとも3mmはあるがっしりとしていてバリバリの皮と柔らかく小麦色の中身を特性として持ちます。このように、生産地の特性と産品の特性に結びつきがあることが重要です。

その産品が長年その土地で生産され、現在のブランドの価値を築き上げるまでには、まさにその地域ならではの「物語」が存在するはずです。それが何なのかということを生産地の特性」とそこから現れる「産品の特性」を核に地域団体での話し合いを重ねてから申請書の中で明確化していただきたいと思います。

図5 審査手続について





## 10. 登録産品

### (1) 最新事例～三輪素麺～

奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会によって地理的表示保護制度に登録申請された三輪素麺は平成28年3月29日に、地理的表示として登録されました。

三輪素麺の特性は、まずは三輪が素麺発祥の地であるということです。約1300年とも言われる歴史を持つとされます。

地域との結びつきとしては、毎年2月5日、三輪で「卜定祭(ぼくじょうさい)」が営まれていることです。この祭は、全国の手延べ素麺産地の関係者が一堂に会し、また伝統行事として、三輪の大神(おおみわ)神社でその年の三輪素麺相場や全国の素麺相場を占う神事で、三輪が素麺発祥の地であることに結び付いています。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がりました。

さらに、製品としての三輪素麺の品質は、しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制されることが挙げられます。

このほか、生産行程管理の方法等を踏まえ、登録に結びつきました。

### (2) 登録産品一覧

平成28年3月末までに、12産品が登録を受けています。

登録番号	名称
1	あおもりカシス
2	但馬牛
3	神戸ビーフ
4	夕張メロン
5	八女伝統本玉露
6	江戸崎かぼちゃ
7	鹿児島壺作り黒酢
8	くまもと県産い草
9	くまもと県産い草畳表
10	伊予生糸
11	鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう
12	三輪素麺

## 11. 参考資料

GI保護制度についてさらに詳しく知りたいという場合は、①のウェブサイトから、各種資料等をダウンロードすることができます。

特に「地理的表示活用ガイドライン」については、GI保護制度を活用した産地戦略の策定を支援する方々のために制定したものです。地域で制度の活用を考える際には是非御活用ください。

また、①のウェブサイトでは、今後、登録申請の公示や、登録された産品の公示に関する情報提供を行っております。個別産品の登録申請状況等に関心がある場合は、適宜御参照ください。

また、農林水産省では、新規の申請内容、登録内容や、今後開催される説明会の情報等を配信する「地理的表示メールマガジン」を開設しています。配信を希望される場合は、②のURLにて登録できますので、ぜひ御検討ください。

①地理的表示に関する農林水産省ウェブサイト  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html)

②地理的表示メールマガジン登録用URL  
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html>  
バックナンバーはこちら  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/mailmag/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/mailmag/index.html)

(農林水産省 食料産業局)  
知的財産課

# 即席めんを巡る情勢について

任 田 耕 一

本年4月の熊本地震で被害を受けられた皆様に、心からお見舞い申し上げます。

当協会では、政府の要請に応え、即席めん製造メーカー会員の協力により、地震発生の三日目から輸送を開始し、合計60万食のカップめんを無償で被災者にお届け致しました。また、いささかでも復興にお役に立てればとの思いで、熊本県に対し、500万円の義援金を提供致しました。この他にも、個々のメーカーによる独自の被災者支援が行われていることは言うまでもありません。

日頃、広くご愛用頂き、世界食とまで言われる即席めんは、非常時にも大いに皆様のお役に立つことを、改めて実感した次第です。

さて、平成27年度(4~3月)における即席めんの生産量は、これまでの最高であった平成16年度の55億3千3百万食を超え、56億4千5百万食(前年度比104.3%)を記録しました。

人口減少が始まり、しかも豊かな食生活水準に達している日本国内で、このように需要が拡大することは、消費者のニーズを的確に見極め、商品開発に注力する各メーカー相互の切磋琢磨の結果であり、また即席めんのポテンシャルの高さを示すものでもあります。

以下に、最近の即席めんを巡る情勢を紹介します。

## 1 生産を巡る情勢

### (1) 主要原材料について

小麦粉とパーム油が即席めんの二大原料にな

る。小麦粉を巡る事情については、本誌の読者に改めて説明する必要もないので省略するとして、ここではパーム油について触れる。

かつて油揚げ即席めんに用いられる食用油はほとんどがラードであったが、現在はパーム油利用が主流となっている。そのパーム油はインドネシアとマレーシアの二カ国で世界の生産量の85%を占める。マレーシアでのFOB価格は平成18年(2006)前半までは約400<sup>ドル</sup>/トンで安定していたが、その後急騰し、平成20年(2008)春の1,400<sup>ドル</sup>/トン台及び平成23年(2011)3月の1,300<sup>ドル</sup>/トン台のピークを経て、乱高下を伴いながら基調として下げが続いた。平成27年(2015)秋以降は500<sup>ドル</sup>/トン半ばまで低下していたが、直近では700<sup>ドル</sup>/トン台まで反転しており、目が離せない。また、長期的には中国での需要拡大、バイオエタノール原料としての需要拡大が見込まれていること、主要産地での野生生物保護を巡る運動の活発化と、これをバックアップする認証制度の普及等から、今後の調達コストは楽観できない。

### (2) 即席めん生産動向

人口減、少子高齢化や即席めんマーケットの成熟、スープ系競合品の登場等により、近年、即席めん生産量はやや低迷状態にあったが、平成23年度は大災害に伴う直接的な需要増に加え、直後の防災意識の高まりによる需要急増や、肉食化傾向を反映した袋めん需要の伸びに対応した結果、55億3千万食、対前年比4.2%の増加となった。平成24年の生産量は備蓄需要の一巡

もあって54億7千6百万食、平成25年54億7千5百万食、平成26年54億1千万食であった。

平成27年度の生産は56億4千5百万食(対前年度比104.3%)となった。これは平成16年度の55億3千3百万食を上回り、過去最高である。内訳としては、袋めんが年初の値上げの影響からか18億1千9百万食(同98.7%)と低調であったのに対し、カップめんは健康を意識したジャンルを始めとする新規ニーズの開拓等もあって38億2千5百万食(同107.3%)と好調であった。JAS格付数量は年度計で、44億8千1百万食(同103.7%)、うち袋めん13億9千6百万食(同98.0%)、カップめん30億8千5百万食(同106.6%)であった。

この間、東日本大震災に伴う家庭内食回帰の風潮を背景に、生麺に遜色のない新製品が登場し(平成23年11月)、数社がこれに触発されて追隨した結果、カップめんの登場以来ほぼ一貫して下降線を辿った袋めんの生産減に一時の歯止めがかかった。しかし、平成26年にはその勢いも一服し、平成27年にはさらに既存ブランド回帰の傾向が見られ、その強さが改めて浮き彫りとなった。一方、ここ数年、女性や高齢者等新たな需要層の開拓を意識した減塩、低カロリー、

低糖質、低コレステロールといった健康志向の製品の投入が相次いでいる。これらは今後大きな可能性を持つ分野であり、時間を掛けてでも育てるべきであるが、流通サイドからの過度な新製品投入要請が大きな成長阻害要因となっている。

なお、これまでの製品価格引き上げ時期に合わせ低価格PB商品のシェア拡大を図る大手流通業者の戦略が明確となっているが、各メーカーはその状況に順応しつつも、一方でNB商品の梃子入れを模索・実践している状況にある。

因みに、即席めんの貿易量は国内の生産・消費に比して僅少であり、平成27年度で輸出が8,114トン、輸入が7,027となっている。これらは、国内生産・消費の2%程度である。

### (3) 製品価格の状況

平成20年1月には、前年10月の政府小麦売渡価格10%引き上げを受けて、17年ぶりにメーカーによる即席めん価格引き上げがあったが、その際には、数ヶ月にわたる大幅な消費落ち込みを経験した。これがトラウマとなり、直後の同年4月の30%、同じく10月の10%と続いた政府の小麦売渡価格大幅引き上げ時に際しては、適正な価格転嫁を控えざるを得なかった。このた

図表1 最近の即席めん生産量(4~3月)

(単位：百万食)

	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
袋めん	1,948.4(102.8)	1,988.5(102.1)	1,844.0(92.7)	1,819.5(98.7)
うちJAS格付	1,587.3(109.3)	1,607.3(101.3)	1,425.3(88.7)	1,396.1(98.0)
うちノンフライ	450.2(230.5)	660.3(146.7)	475.1(72.0)	432.4(91.0)
カップめん	3,527.2(97.0)	3,486.9(98.9)	3,565.9(102.3)	3,825.4(107.3)
うちJAS格付	2,785.7(96.6)	2,826.2(101.5)	2,893.9(102.3)	3,084.6(106.6)
うちノンフライ	228.6(77.4)	227.9(99.7)	230.3(101.1)	266.9(115.8)
合計	5,475.6(99.0)	5,475.4(100.0)	5,409.9(98.8)	5,644.9(104.3)
うちJAS格付	4,373.0(100.8)	4,433.5(101.4)	4,319.2(97.4)	4,480.8(103.7)
うちノンフライ	678.8(138.3)	888.2(130.8)	705.4(79.4)	699.3(99.1)

(注)( )内は前年比。以下同じ。

一般社団法人日本即席食品工業協会

め、その後の政府売渡価格引き下げの場面でも、これを製品の小売価格の引き下げに直ちに反映させる状況にはなく、逆に平成23年4月の大幅引き上げ(18.5%)についても、東日本大震災後の市場動向もあって製品価格への反映を見送らざるを得なかった。一方、このようなメーカーサイドの窮状にも拘わらず、流通サイドからはデフレ傾向や震災等、その時々を事情を引き合いにして家計防衛を旗印に、価格引き下げを強く迫られることが常態化している。

平成27年の年初には需要への影響を懸念しながらも、7年ぶりに各メーカーの出荷価格引き上げが相次いだ。この価格改定は、主として当時の円安による海外からの原材料価格の高騰への対応に加え、安全と信頼確保のためのコストをカバーするためのものであり、他の多くの食品分野でも同時期に製品値上げが打ち出された。

内閣府「家計調査」によって世帯における即席めん購入単価の推移を見ると(参考資料)、平成20年1月以降、袋めんは100g換算65円前後で比較的安定的に推移してきており、平成26年には消費税引き上げを反映して、同67円前後、平成27年に入ると同70円を挟んだ水準で推移している。一方、カップめんは、平成20年の値上げ直後、上下5円程度の振れ幅はあるものの、100g換算110円水準にあったものが、平成26年の消費税引き上げ直前まで下降線を辿った(同2月で102円)。同年4月以降は消費税引き上げを反映して110円前後、平成27年前半までは値上げを受けて一時120円台に迫ったが、その後は軟化している。

#### (4) 即席めんに関するTPP合意

小麦及び即席めんについて、TPPの合意内容が明らかとなったが、片や輸入小麦のマークアップの45%削減に対して即席めん製品関税21.3

%の撤廃は、これまで政府に求めてきたバランスある決着とは言えず、今後の影響が懸念されるものであり、TPP関連政策大綱の具体化を注視していく必要がある。

①日本の即席めん関税(関税番号1902.30.200)についての合意

現行(発行時)21.3% → (11年目)0%

②参加各国の即席めん関税についての合意

国名	現行	結果
米 国	6.4%	即時撤廃
カナダ	11%	即時撤廃
豪 州	5% or 無税	即時撤廃
メキシコ	10%	5年目撤廃
マレーシア	8% or 無税	即時撤廃
シンガポール	無税	-
チ リ	6%	即時撤廃
ペ ル ー	無税	-
ニュージーランド	5%	5年目撤廃
ベトナム	34% or 14.6%	6年目撤廃
ブルネイ	無税	-

## 2 食品安全・表示を巡る課題

### (1) 異物混入対策

平成26年末の異物混入事案が多数のメディアに取り上げられ、消費者の食品に対する不安が高まった。当協会としても改めて異物混入防止の徹底を図るよう会員に周知するとともに、平成27年9月に、JAS認定工場が遵守すべき認定業務規程を改正し、異物混入対策としての工場の設備点検・清掃及び事故対応等についての規程を新たに設け、半年後の平成28年4月からの施行とした。また、現下の「ネット社会」における著しい情報拡散の状況を踏まえて改訂された「食品企業の事故対応マニュアル作成のための手引き」(食品産業センター編・平成28年1月)を会員に配布した。

### (2) 食品表示基準への対応

平成27年4月1日の施行となった「食品表示法」

及び「食品表示基準」に沿って、平成32年3月末までに、従来の表示を根本から見直す必要に迫られている。栄養表示については、これまでも任意で実施しているが、ナトリウムについては食塩相当量に置き換える必要がある。また任意でありながら推奨するものとして飽和脂肪酸と食物繊維が挙げられ、任意でその他のもの(推奨以外)として糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類が挙げられているが、比較的長い賞味期限の中で、表示どおりの成分を維持できるのかといった課題があり、業界全体として統一的に対応することには困難がある。いずれにしても、今後、流通サイドからこれらにつき「任意」での表示を求められる可能性がある。

また、アレルギー成分表示についても、新基準では却って煩雑かつ消費者の利益と相反する懸念もあり苦慮している。

製造者の名称と製造所の所在地については実名記載が原則となり、製造所固有記号は同一製品を二ヶ所以上で製造する場合に使用できるが、将来、二ヶ所以上で製造する場合には、その生産計画を事前に届け出る等条件付き例外扱いとなった。この事項の施行は平成28年4月であり既に運用が開始されているが、JAS製品に限っても年間6~7百アイテムが誕生する即席めんであり、メーカーにとって極めて煩雑な対応を迫られることとなった。

### (3) 原料原産地表示についての懸念

政府は原料原産地表示について加工食品のすべてに義務付けることを前提に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を設置し検討を行っている。議論の背景には国産原料の振興・差別化要請や消費者による中国産原料の忌避等の意図が窺えるが、これが義務化されることになると、原産国が複数であるケースや、ス

ベックに応じて原産国の構成が変わる頻度が高いケースの取扱いなど煩雑な問題が生じることとなる。食品の世界規格CODEXでも原料原産地の表示までは求めていない。平成27年12月21日、全国小麦粉実需者団体協議会として農林水産省幹部に懸念を伝えたところであり、さらに平成28年4月22日付け文書により農林水産大臣、内閣府特命担当大臣(消費者庁担当)及び上記検討会座長に対し、加工度の大きく異なる食品に対し一律に義務付けるのではなく、実行が可能な食品を対象に、消費者にとって見易く簡素で、科学的にも意味のある表示制度を目指すべきこと及びインターネットでの情報提供を促進すべきことを柱とする意見を提出した。

本稿がお目に止まる頃には大方の方向性が示される可能性があると思うが、科学的な検証の仕様もなく、また消費者の求める姿とは異なるものが示されるのではないかと懸念している。

## 3 環境を巡る課題

### (1) 容器包装リサイクル法関連

現行制度は、材料リサイクル偏重のシステムであるため、即席めん容器包装に一般的に利用される「その他プラスチック」については紙やガラスびん等他の素材に比べ多大な再商品化実施委託料負担を強いられている。一方、自治体や市民団体等は分別収集・選別保管のコストについても事業者の負担、つまり拡大生産者責任の主張を強めている。平成25年秋から関係省庁で開始された「容器包装リサイクル法」見直し議論では、この点を巡って環境省と経済産業省との間の意見調整が整わないまま経過したが、平成28年5月末に至り、「自治体費用の透明化を図りつつ…(略)…役割分担の考え方や自治体の負担感軽減策について、十分に議論を重ねていくべき」と、この争点を先送りする報告書が取り

まとめられた。今回の見直し議論に関連して、事業者の更なる自主的取り組みとして「環境配慮設計」に取り組む方針も示され、当協会としても本年秋頃を目処に具体的な対応案を取りまとめる予定である。

## (2) CO<sub>2</sub>削減に向けた動向

地球温暖化対策については、平成27年12月パリで開催されたCOP21において「パリ協定」を採択した。これによって各国は排出削減目標を自主的に作成することになり、我が国は2030年までに13年比26%削減する目標を発表した。

当協会は1999年(平成11年)に策定した「即席めん類製造業の環境保全に関する自主行動計画」以来、累次のCO<sub>2</sub>排出削減目標を達成しているが、今後は2030年までの新たな目標達成に向けての努力が求められる。

## (3) 食品ロス削減

世界の食料生産の約3分の1が毎年廃棄されているとの見方があり、食品ロスの削減が世界的に大きな課題となっている。平成24年秋以降、農林水産省及び経済産業省の主導のワーキングチームが発足し、製造から流通、消費に至るシステムに存在するいわゆる「3分1ルール」の見直し、賞味期限や表示方法の見直しの検討や実証事業も行われたので、今後の関係者の意識改革が期待される。

一方、農林水産省では、それまで有効な施策がなかった廃棄の発生抑制について、平成24年3月に食品製造業13業種、食品卸売業2業種及び食品小売業に目標値が設定された。「めん類製造業」の目標値は売上高100万円に対し270g以下とされた。即席めん製造業の場合、生産規模に対し食品廃棄の量はかなり少ないため、特段の問題は生じていない。

## (4) 食品廃棄の適正化

平成28年1月、食品廃棄物として処理すべき

ものを食用に転売するという不適切な事案が発生し、社会問題となった。当協会では、これを受けて、廃棄物は排出者自らの処理が原則であり、処理の委託先との十分な連携の下、マニフェストの記録確認のみならず、可能な限り、処理現場の立会や写真映像での確認等、確実に廃棄が実行されるよう、改めて会員に注意を喚起した。

この関連で、環境省では3月14日に、排出事業者責任の徹底や転売が困難となるような処理等を内容とする再発防止策を取りまとめたが、その一環として、農林水産省と共同で「食品廃棄物の不正転売防止のためのガイドライン」の策定を目指しており、当協会も5月27日にこのためのヒヤリングに応じたところである。

以上、即席めん業界が抱える諸課題につき概要を紹介しました。日本発の世界食として、即席めんを巡る海外の状況についても紹介したいのですが、紙数の都合により別の機会に譲ります。

( 一般社団法人日本即席食品工業協会 )  
専務理事



# 仙草ゼリー

畑 江 敬 子

## 仙草ゼリー

仙草ゼリーというデザートをご存知だろうか。

黒褐色で透明なゼリーで、口触りはやや寒天に似ている。特に強い香りはないが、少し苦味があるので、適当な大きさに切り、黒砂糖のシロップをかけて食べる。夏には冷やして、冬には焼仙草として飲み物とする。

台湾では極めてポピュラーな食べ物で、中國医科学院衛生研究所になる食品成分表(人民衛生出版社(株)雄渾社)にも記載されている。缶詰も売られている。

日本ではめったにお目にかかることはなく、私はこれまで、レストランでデザートとして1度しかお目にかかっていない。先日たまたま、テレビをみていたら、多分東南アジアのようにみえたが、エスニックのデザートとして、グラスに数種のフルーツを入れ、その上に“仙草ゼリーを入れますが日本では手に入らないのでコーヒーゼリーにします。”とその料理研究家が言っていた。そして、上に白いクリーム(?)をかけていた。うーん、そうと知っていたら最初から見るんだった、と思っても後の祭りであった。

## 漢方では

漢方医薬によれば、甘み、淡性、清涼感があり、暑気払いに効果があると言われ、さらに、中国では民間薬として夏バテ防止、風邪の予防、睡眠不足や高血圧などに

効くと言われている。

仙草は台湾や中国東南部に自生する、シソ科の1年生草本である。高さは50cmから1m、葉は対生、縁は歯状鋸歯になっている。

野生種と栽培種があり、春から夏に収穫する。収穫後1年間乾燥させて用いる。乾燥させた茎と葉にかん水を加えて煮だし、デンプンを加えて冷やし固めてゼリーとする。

しかし、ゼリーの調製法は、もっぱら経験に頼っており、口伝えて記録されたものはほとんどないということである。

## 仙草の成分

この仙草ゼリーの調製法などについて、検討した研究があるので紹介したい(岸綾子：お茶の水女子大学修士論文；福永淑子：博士論文)。

台湾から乾燥した仙草を入手し、葉と茎に分けて、予備実験を行ったところ、茎にはゲル形成能がなく、葉のみにゲル形成能があった。乾燥した葉は水分約8%、タンパク質15%、脂質1%、灰分10%であった。ちなみに、この乾燥した仙草は非常にかさばるので、台湾から日本に運ぶのはたいへんな苦労があった。

この乾燥葉から、熱水抽出したものを凍結乾燥してゲルを形成する条件を調べた。凍結乾燥試料には水分12%、タンパク質12%、灰分17%が含まれていた。



## ゲル化の条件

経験的にゲル化にはpHとでんぷんが必要とされている。そこで、pHを炭酸カリウムとクエン酸で6~11に調整し、またでんぷんとしてサツマイモでんぷん、タピオカでんぷん、ジャガイモでんぷん、コムギでんぷん、トウモロコシでんぷんの5種を用い、でんぷん濃度を0.5~4.0%に変えてゲル形成能を調べた。仙草試料濃度は0.4~0.8%とした。

ゲル形成能の評価は、材料を試験管に入れ、5℃で20時間保持したのち、試験管を傾けても流動性がない場合に、ゲルを形成したと判定した。

ゲル形成能について、仙草試料、pH、でんぷんの種類、さらに温度の影響を検討した。まず、仙草試料濃度、pH、でんぷんの種類と濃度、の3条件を組み合わせ、ゲル形成能を検討した。

## pHの影響

pHについては、サツマイモでんぷん、タピオカでんぷんでは、実験条件のもとではpHが高くなるほどゲルを形成しやすくなった。特に、pH8~10で効果的であった。しかし、他の3種のでんぷんはいずれもpHの影響を受けず、仙草試料濃度を高めた場合にゲル化した。

## でんぷんの種類

5種類のでんぷんの中で最も効果的であったのはサツマイモでんぷんであった。サツマイモデンプンは他に比べ仙草試料も低濃度でゲルとなった。pHを10にすると、仙草試料の濃度にかかわらず、さつまいもでんぷんは1%でゲルを形成した。すなわち、仙草試料0.4%、pH10、サツマイモでんぷん1%でゲルを形成した。タピオカで

んぷんもややこれに近かった。

でんぷんの種類によるゲル形成能の違いはアミロース量の割合によった。アミロースの少ないほうがゲルを形成しやすかった。

## 温度の影響

さらに、サツマイモでんぷんを用いて温度の影響を検討した。40℃では3時間以上たっても、ゲルを形成しなかった。5,10,30℃の場合は30分程度で貯蔵弾性率が4以上となりゲルを形成した。

pH10では5℃なら20分後にはゲルを形成した。

でんぷん濃度は1%なら、90分後に、2%なら20分後に、3%なら15分後にゲルとなった。

## 仙草ゼリーのゲル化の機構

ためしに、サツマイモでんぷん3%糊液のpHを6,8,10に調整してもゲルは形成されなかった。

従って、ゲルの形成はでんぷんのみによるものではなく、仙草抽出物がゲルを形成していることが分かる。示差走査熱量測定の結果、仙草抽出成分とでんぷんとの間に相互作用のあることが考えられた。

仙草抽出物の糖を分析したところ、平均分子量は $1.26 \times 10^4$ 、中性画分の構成糖はフラクトース、ガラクトース、グルコース、マンノース、キシロースであった。

つまり、仙草ゼリーは仙草の多糖類がアルカリ性(pH8~10)ででんぷん(サツマイモでんぷん)と水素結合を主とした3次元の網目構造を作り、水を保持してゲルを形成したものと考えられた。

(お茶の水女子大学名誉教授)

## 夏至から半夏生まで

ひらの あさか

### 二十四節気の中の「夏至」

「二十四節気」とは、1年を二十四等分して、季節に合った名称がつけられているものです。ご存じのように立春、立夏、夏至、冬至など季節を表わすことばが用いられます。

「夏至」は新暦の6月22日頃を指し、1年のうちで昼間が最も長く、夜が最も短い日とされ、いちばん昼間が短い冬至と比べると、東京で昼間が約5時間近くも長く、14時間35分もあるといわれています。ただし、この時季は梅雨真っただ中で、天候が不順で雨天や曇天のことも多く、昼と夜の切れ目も分からず仕舞いということもあります。

さらに二十四節気の中の一つを3等分し、1年を七十二等分にしたのが、七十二節気です。これはその季節を古人(いにしえびと)が表現したもので、夏至の第二十八候「鹿角解(しかつのおつ)」鹿の角を落とす季節。第二十九候「蟬始鳴(せみはじめてなく)」蟬が飛びまわり、鳴き始める季節。第三十候「半夏生(はんげしょう)」苗が伸び、暑さを感じる季節になる。など短いことばながら、端的にその時季を感じさせる

ものです。

### 「夏越の祓」とは

6月と12月に行われる「大祓(おおはらえ)」は、人々の罪や、穢れを祓い清めるための行事で、6月を「夏越の祓(なごしのはらえ)」12月を「年越の祓(としこしのはらえ)」と呼んでいます。関東圏ではあまりなじみがなかった「夏越の祓」ですが、一部の神社では、「茅の輪くぐり」の茅の輪を見かけます。この輪を丸を描くように右回り、左回り、そして右回りと3回くぐり、残りの半年の無病息災を祈るというものです。

旧暦の6月を意味する「水無月」。6月に入ると京都では「水無月」という和菓子が生まれます。「水無月」は、外郎(ういろう)生地を用い、上に小豆がのったものを三角形に切り揃えたものです。この三角はその昔、氷室(ひむろ)から取り出した天然の氷をかたどったものだといわれています。上に小豆がのっているのは、小豆には邪気を払う力があるからなのだそうです。

「みな月の なこしのはらへする人は 千とせのいのちのふといふなり」拾遺集・巻五にあるこの歌は「6月の夏越の祓えをする

人は、寿命が千歳も延びるといわれている」という意味になります。そんな願いを込めて夏越の祓の日に「水無月」を食べる習慣が始まったようです。これから来る暑い夏を無事にのり越え、あと半年間を無病息災に過ごそうという願いがあったからです。

## 「半夏生」とは

夏至から数えて11日目を「半夏生」といって、現在の7月頃くらいにカラスビヤクが咲く頃をいいます。半夏生はカラスビヤクの漢名で、どくだみ科の水辺に生える草。この草が生える時季を半夏生と呼んでいるようです。

この頃ちょうど農作業も節目にあたる時で、昔は半夏生までには田植えを済ませるものだったそうです。というのも、昔のいい伝えでは、この日は天から毒気が降るとか、地に毒草が生じるなど、すべての野草を口にしない、種をまくことも禁忌とされていたようです。また、この時期に降る雨を半夏雨といい、大雨になるといわれていました。

## 「半夏生」の食べ物

関西では半夏生に「たこ」を食べる習慣が多いようです。たこの8本足のように農作物が大地に根づくようにと奉納されていたのが、その始まりだとか。たこには、疲労回復に効果があるタウリンを豊富に含んでいるので、暑さが強まり、疲労が重なるこの季節に、たこを食べるのは、栄養値からみても理にかなっているといえそうです。

一方、関東の一部ではその年に収穫された小麦粉を使ってつくる「焼き餅」をつく

り、神棚にお供えしたという風習があったようです。

また、福井県では、名物「焼き鯖」をこの日に食べる習慣が今でもあるそうで、1年のうちでいちばん「焼き鯖」が売れる日なのだそうです。

そして、香川県では「うどん」を食べる習慣があり、その年に収穫した小麦粉を使ってうどんを奉納する行事があり、同時にこの日は「うどんの日」でもあるようです。

## 「たこ焼き」はいかがでしょうか

半夏生にちなんでたこ小麦粉を使って「たこ焼き」はいかがでしょうか。たこ焼きの日は諸説あるようですが、元気の出るたこ小麦粉の組み合わせは、簡単でおいしく、親子でつくっても楽しい料理です。「基本のたこ焼き」つくり方は、たこの足は細かく切っておく。卵とだし汁(昆布だしとかつおだしなど)を合わせて、薄力粉を少しずつ加えて、しょうゆを加えて生地をつくる。たこ焼き器を温めて油をひいて生地を流し、たこを加え、次いで天かすをまんべんなくちらす。90度ずつくるくると火を入れていき、形を整えてから器に移して、ソースと、好みでかつおぶし、青のりをかけます。

「アレンジたこ焼き」生地は基本のたこ焼きと同様に、たこ、細かく刻んだベーコンとピザ用チーズを加えて焼いていきます。最後に好みでケチャップ、マヨネーズをかけてパセリをちらします。

(食文家)

参考文献  
こよみ事典 川口謙二・池田孝・池田政弘 東京美術選書



## Ⅱ. めんの来た道 (その6)

重田 勉

### 6. その他のめん

#### (1) パスタ

##### (a) イタリアのパスタ

パスタの本場イタリアの食べ方から見ることにしよう。

イタリアでは、パスタを日本人のように単品であるいは軽食として食べるのではなく、レストランのコース料理に組み込まれているのが通常だ。

まず前菜であるアンティパストが供される。次がプリモ・ピアット(第一の皿)で、スープ、リゾットなどと並んでパスタもメニューに出てくる。三番目がセコンド・ピアット(第二の皿)で、肉、魚など、いわばメインディッシュである。そしてチーズ、ケーキなどのデザートと続くことになる。

このように、イタリアでは、パスタはメインディッシュと前菜の間に位置付けられる料理である。

料理を主食であるでん粉質のおかずとする考えからみるとこの順番は奇異に感じられるが、メインディッシュの前にでん粉質を食べるのはそれほどめずらしくはない。

懐石料理では最初に飯椀が出てくる。一般の会席料理でも前菜の中に小型の押し寿司やにぎり寿司が入っているのが一般的だし、東北地方ではそばの椀が膳の一番手前に並べてある。韓国では卓上にいっぱい並んだ料理のうちまずお

粥から食べる。ヨーロッパでも、ワイングラスに遅れまいとしているかのようにパンのバスケットが現れる。前菜はおろかパンをつまみにハウスワインを傾けはじめるのがむしろ普通ではないだろうか。

ところで、パスタは英語のペーストに見合う言葉で、もともとは小麦粉その他の雑穀の粉を練ったものである。これを広義とすれば、ゆでたり煮て料理する練り食品に限定すれば狭義のパスタで、中国の餅と全く同じものになる。

パスタという言葉が使われるようになったのは比較的新しく、記録として残っているのは15世紀以降のようだ。それ以前はマカロニという呼び名でスパゲッティ状のものも含め表現していたようだ。本稿では、便宜上、時代にかかわらず、狭義のパスタをパスタと総称することにしたい。

イタリアのパスタの歴史は、大雑把に、生パスタ以前の時代、生パスタの時代、そして乾燥パスタの時代の3区分にできそうである。

ヴィチエンツォ・ブオナッシーシ著、西村幌夫他訳「新パスタ宝典」(読売新聞社)なる分厚い書籍がある。1,347点に及ぶパスタ料理を紹介する事典なのだが、パスタの歴史にも詳しい。

ブオナッシーシはパスタの起源を古代ローマに求める。

最初のパスタ料理は小麦粉を粥状にしたもの

でブルテスといった。

ついで、石器又は焼石で円盤状に焼いて細長く切る技術が生れた。紐状のパスタの芽生えである。ここまできがおおよそ生パスタ以前の時代である。

やがて、麵棒(ラガナトウロ)が考案され、生地を延してから焼かずに細切りするようになった。

これをスープに直接入れたので料理の手間が省かれるようになった。

生パスタの誕生である。時期は定でないのだが、12世紀頃に乾燥パスタが出てくるまで千年近く(中世に相当する)生パスタの時代が続いたようだ。

最初の生パスタ料理は生地をドングリ状にちぎったニョッキに似たものであったようだ。やがて板状に延して詰め物を包むこともはじまった。ラビオリの元祖といえる。

生パスタはイタリア各地に普及したが主として中部以北で、贅沢食品の代名詞のようになっていた。

しかし、当時のパスタは現在のそれとはかなり異っていたようだ。

例えば、ジェノヴァ(北部の都市)のトレネツテは細長く平たいパスタで、ジャガイモとインゲン豆が練り込んであった。小麦もデュラムではなく地場の普通小麦で、ゆで時間も長く、かなり軟かい食感であったと想像される。

中世の生パスタは家庭など料理を作りかつ供する場で造られた。器材は使わず、道具としても麵棒ぐらいで、成型は掌と指先きでなされた。11世紀に入るとミラノやポローニヤなどでパン屋が生パスタを作り売るようになった。パン生地作りの技術と販売力の活用である。

やがて、マカロニその他の穴あきの乾燥パスタがイタリアに現れる。

ブオナツシーシによれば、乾燥パスタは12世

紀あるいはそれ以前にシチリア島(長靴の爪先の島、中心地はパレルモ)にもたらされた。持ち込んだのは当時地中海周辺を支配していたアラビア人であった。

アラビアやイランの砂漠を通行する隊商は、小麦粉のままでは腐敗しやすいので、水で練り乾燥することを考えついた。中央の穴は早くかつよく乾燥させるための技術であった。

この乾燥パスタは、当時のアラビア人の支配力からして当然に、イベリア半島(スペイン、ポルトガル)や他の地中海沿岸にも伝ったが、イタリアに定着したのには幾つかの要因があった。

まずは、イタリアには、今見たように、生パスタの長い歴史があったことである。

次いで、ティレニア海沿岸(イタリア中西部、ナポリ周辺)一帯はパスタの乾燥にとって理想的な気象条件を整えていたことも重要である。

さらに、ナポリ周辺がデュラムなど硬質小麦の生産地であったことも忘れてはならない。

このような環境条件から、乾燥パスタはまずナポリを中心とする南部で普及し、定着した後他の地域へ波及した。この間、特に中北部では、生パスタが引き続き愛好されていた。このため、乾燥パスタは南部のパスタで中北部は生パスタとする認識が一般にある。

ルネッサンス時代である15~6世紀になると料理書にパスタが取上げられるようになる。どうやら当時未だ押し出しめんの技術はなく、生パスタはもちろん乾燥パスタも手先で成型していた。

サンレモ(イタリア北部の都市)の近くに「アーネージ・スパゲッティ博物館」がある。

ここに1650年製のスパゲッティの押し出し機が展示されている。木製のネジを締め込んだ圧力で押し出す方式で、イタリアで考案されたもののようだ。

押し出し機を使った乾燥パスタの生産は17世

紀にナポリに始まったようだ。シチリア島に穴明きマカロニが伝って以来5百年近くかかっているわけで、乾燥パスタの普及がゆったりと進んできたことが理解できよう。

本格的な機械化生産はさらに時間を要し、19世紀に産業革命が始まってからであった。

イタリア南部からの乾燥パスタの普及先はイタリアの中北部だけでなく遠くアメリカへも広がった。

19世紀から20世紀初頭にかけて、ナポリの南のカンパニア地方とシチリア島から多くの移民がアメリカへ渡った。彼等がイタリア料理店を開きパスタを普及させたのが元で、やがてパスタはアメリカ生まれの食品と勘違いされるまでに普及した。

蛇足になるが、アメリカの軟かくこしのないスパゲッティについて、缶詰めから味を覚えたからだ、との見方があるようだが、どうやら、イタリア人自身も生パスタの時代には軟かめのパスタを好んでいたようである。アルデンテは民族よりも時代の嗜好の性格が強いのではないだろうか。日本にも同じ現象が現れる。

乾燥パスタがナポリ名物となった背景にはいろいろとエピソードがある。プロオナッシーシが書いている中から2つほど紹介しておこう。

まずはカリブ海沿岸原産のトマトである。16世紀にメキシコやペルーの高原から地中海沿岸に伝来した。大きさはサクランボほどで木の実を幾分大きくした程度にすぎなかった。初めは恐ろしい疫病を起すとして嫌悪されていたが、17世紀に至り、ナポリに新しい祖国を見出し、ナポリをスパゲッティの都にするに大きな働きをした。トマトは現在でもパスタ料理に欠せない食材である。

二つめはホークの話である。当時のホークは三本歯で、いずれの歯も長く、スパゲッティは

掬えなかったので、賓客でさえ、手で摘まざるをえなかった。ブルボン王家の武部官ジェシナーロ・スパクッチニはホークの歯を4本にしてかつ短くすることを思いついた。これで、スパゲッティも掬い上げられるようになり、正餐にも出せ、貴族の贅沢料理として評価され、大衆への普及にも大きく貢献することになった。

冗談だが、ジェシナーロ・スパクッチニが逆に歯を2本にしてかつ長くすることを考えたらどうなったろうか。ハシに至ることができただろうか。

ナポリに関わるエピソードに、時代は大分後になるが一つ追加しておこう。ナポリ港の役割りである。

ナポリ周辺が硬質小麦の産地であることはすでに触れたところだが、パスタの需要の拡大に伴って原料が不足してきた。まずは輸入港としての活用だ。最初はジェノヴァの商人を通じてクリミア半島や黒海沿岸の硬質小麦を買付けたが、ロシア革命で入手困難となり、カナダ、アメリカ産の輸入に代り、かつ数量が増大した。

さらに恒常的な原料輸入に加え、海外需要の拡大に伴い製品輸出が増加することになって、港湾都市であるナポリは地の利を生かすことが出来たのである。

最後に乾燥パスタと中国との関連性に触れておきたい。

先に紹介したプロオナッシーシはペルシア人が持ち込んだ、としかいっておらず、それ以前にはさかのほらない。

イタリア人の中にも、乾燥パスタの中国起源説がある。特にマルコポーロが持ち帰った、とする説が広く流布しているようだ。

ところが、この説は、ジェノヴァの一軍人の相続人が残した財産目録に「マコロニがいっぱい詰った箱」が出てきて、その日附けが1279年2

月2日で、マルコポーロがヨーロッパへ帰るよりも前であったことがわかり否定された。

しかし、この事実は、マルコポーロの持ち帰り説は否定しているが、中国起源説までは否定していない。

石毛直道氏は、イタリアの乾燥パスタが外来文化の影響によって成立したと考え、それならば隣接する地域にそれに類似した食文化があって、そのリンクをつなげていけば、中国にたどりつくかも知れないと考え、失なわれているミッシングリンクを模索する。

石毛氏は12世紀シチリア島にあったイットリーヤに着目する(プロナッシーシがペルシア人が持ち込んだといった乾燥パスタはこれであろう)。

調べていくうちにイットリーヤは11世紀にアラブ地域で食べられていた食品であることがわかった。製法は不明だが、ひもかわうどんのようなめんであったらしい。一方中央アジアのブハラでは同じめんをリシュタと呼んでいた。これはペルシア語で「糸」という意味である。

これで、イタリアとアラブ、アラブと中央アジアの2つのリンクが浮び上ってくる。中央アジアと中国とはラグマンを媒介に幾つかのリンクでつながっていることがわかっているから(5.(1)参照)、イタリアと中国が一本のチェーンで結びうるのではないかと、石毛氏の思考は発展していくようである。

#### (b) パスタの日本への伝来

日本へ初めてパスタが伝わってきたのは幕末の頃と考えられる。横浜などの外国人居留地向けの特別な食品であった。

日本社会と関わった話としては、明治7年に新潟で興行したフランスのサーカス団のイタリア人料理人が怪我で残り、牛鍋屋から西洋料理店に転業した事実がある。出身からみてパスタ料理も出した可能性がかなり高い。当時の新潟

は相当に開けていて、イギリスが早い段階に領事館を置いたほどだから、外国人も何人かはいたとと思われるが、常設の店だから日本人もパスタを味わったであろう。

日本人が主体的に関わった話としては、明治28年に、新橋の東洋軒のコックがイタリアからパスタを持ち帰ったといわれている。

当時パスタは一般にマカロニと呼ばれ、貿易商の取扱品リストにも載っていて、一部の愛好家が輸入していたであろうことがわかる。

パスタの製造に話を進めよう。

最も古いのは、明治16年で、長崎県西彼杵半島の南西部の外海町に起った。

キリスト教会の主任司祭として赴任したフランス人宣教師マリク・マリ・ド・ロ神父が村民の窮状を救うため出津救助院の一部としてマカロニ工場を造った。平屋建てながら煉瓦造りの本格的な工場であった。

この救助院では、織物、編物などの日用品に加え、パン、マカロニ、ソーメン、醤油などの食品を製造した。ソーメン、醤油などは内地向けに販売されたが、シート、パン、マカロニなどは外国人居留地向けであった。

ド・ロ神父は農業にも関心が強く、農作業場も設け、茶園も開いた。又、小麦の品種改良にもかかわったらしいから、パスタの原料にも救助院産が含まれていたであろう。

かなり本格的なパスタ製造なのだが、残念ながら、日本に伝来したとまでいい切れる段階には至っていない。

日本人が直接関わった事業としては明治末から大正にかけて新潟県加茂市(現)に現れる。

製麺業者石附吉治氏が横浜の貿易商から持ち込まれて、「穴あきうどん」(マカロニ)の製造技術と製造設備の試作にとりかかる。苦心の末、機械が完成したのは大正の後期で、息子の代に

なっていた。

当時は世界的に景気が良かったので、アメリカから大量注文が舞い込み、月産10トンという記録が残っているようだ。

こうして加茂は日本のパスタ産業の発生の地となった。単に生産が始まったというだけでなく、アメリカの市場を通じて、本場のイタリアとも何らかの関わりを持ったかも知れない。

なお、加茂は名だたる米作地帯である南蒲原平野の中心地だから、小麦の生産はほとんどないのだが、もともと米菓加工の盛んなところで、成型、乾燥などの工業面でのノウハウが、石附氏の専門のうどん製造技術と相俟って、パスタ製造に結び付いたとみてよいだろう。

しかしながら、当時のわが国民の食習慣は未だパスタを受入れるまでには成長しておらず、石附製麺所の国内向け販売は、外国人の出入りする一部のレストランに限られたようだ。

現存する最古の国産パスタ製造機が新潟の食品研究センターにある。昭和35年製の油圧式で加茂鉄工所が作製したものだ。石附親子の機械とつながりがあるかも知れない。なお、残念ながら穴明け用の部品はない。

昭和に入ると状況が変わってくる。高橋マカロニ(尼崎)、清水食品工業(川崎)、東福製粉(福岡)、大久保マカロニ(柏市)などが相次いでパスタ製造を始めた。生産量も昭和10年には200トンに達した。ようやくパスタ製造が定着し始めたようである。

戦後の食糧難時代は、パスタも他の主要食糧と同じく、販売業者が守るべき物価統制令から始まった。その一環として、マカロニの定義が「小麦粉を原料として圧搾製造した製品で、その水分13%以下のものとする」と定められた。簡単ではあるが、昭和48年の「マカロニ類の日本農林規格」(JAS)へつながる第一歩であった。

アメリカのガリオア資金も、パスタの発展の背景として見落せない。これは旧敵である日本とドイツに対しアメリカの軍事予算から支出された援助資金で、学校給食にも向けられた。主体はパン用の小麦粉であったが、食生活の改善を通じてパスタにも影響を及ぼした、とみてよいだろう。

昭和27年5月には麦類の統制が撤廃され、パスタの製造と販売は自由に行ないうることとなり、パスタ産業の環境はかなり改善された。

昭和20年代の後半には、全国の各地にパスタ製造の新企業が次々に起った。しかし製造設備は戦前同様の水圧または油圧によるバッチ式で、未だ家内工業の域を出ていなかった。

原料の面でも課題を抱えていた。デュラム小麦のセモリアは未だ使われておらず、普通小麦の強力粉あるいは中力粉に頼っていたのである。

30年代に入り、パスタ産業は発展のチャンスを得る。

日本マカロニ(株)と日粉食品(株)の大手二社が30年に新たに参入したのが契機になった。二社はそろってイタリアから最新鋭の全自動装置を導入した。

次いで31年には「全日本マカロニ協会」が設立されて、パスタ産業全体が急速に近代化を進めることになるのである。

関係者は昭和30年を「パスタ元年」と呼んだ。この年の生産量は3,770トンで、5年後には5倍強になるから、産業界の意気込みがわかる。

国産パスタの生産量は50年には9万3千トンで、60年には12万トンであったものが、平成5年には13万5千トンに増え、平成10年には15万9千トンに達した。

## (2) インスタントラーメン

一連のインスタントめん類を総称するならば



「即席めん」と呼ぶことになろうが、本稿では、その中でも元祖であり、その後も中心的な位置を占めているインスタントラーメンにしまりたい。

インスタントラーメンが安藤百福氏発明のチキンラーメンに始まることは夙に有名である。発明に至る経緯は安藤百福著「魔法のラーメン 発明物語——私の履歴書」(日本経済新聞社)に詳しい。

安藤氏は第二次大戦後、大阪の泉大津を拠点として、製塩業や信用組合の経営などで失敗を経験していた。次なる事業を模索している折、終戦直後の阪急梅田駅裏口の闇市での光景が思い出された。ラーメンの屋台に2、30メートルの長い列ができていて、寒さに震えながら順番を待っていた。その時はじめてラーメンに関心を持ち、漠然と大きな需要が暗示されていると感じた。そのことが心にひっかかっていたのである。

安藤氏は自宅の庭に10平方メートルほどの小屋を建て、手探りでラーメン製造技術の研究に着手した。

目標は極めて明解で次の5つであった。

- ① おいしく飽きがこない味
- ② 保存性が高いこと
- ③ 調理に手間がかからないこと
- ④ 値段が安いこと
- ⑤ 安全で衛生的

漠然と新しいラーメンを求めたのではない。インスタント性が強調され、味付けと調理の手軽さ、そして工業製品化(産業化)がしっかりと意識されていた。

家族総出の作業で試行錯誤を繰り返すのだが、ついに天ぷらからのヒントで瞬時油熱乾燥法を考案する。

高温の油に生めんを入れると、油と水の温度差によってめんの水がはじき出され同時に乾燥

される。こうして加工された乾燥めんを熱湯をそそげば容易に吸収され、めんは再び軟くなる。めんには前以ってチキン風味の味が付けてあるから、この段階で調理は完了する。

この技術は、直接には5つの目標の①②③⑤に関わるのだが、④は付随的に達成された。

チキンラーメンの誕生は昭和33年(1958年)春であった。闇市の経験から10年がたっていた。

ところで、中国広東省に、清の乾隆帝時代に生れた伊府麺とか鶏糸麺とか呼ばれるめんがある。鶏卵を練り込んだ生めんを油で揚げて乾燥し保存性を高めためんである。普通のめんよりは高級で嗜好品に類する。

チキンラーメンと伊府麺では油熱を使って乾燥することでは同じ原理が生かされている。

しかしかなり異なった側面がある。

伊府麺の乾燥はあくまでも料理の一部としての加工にすぎず、例えば、刀削麺で刀を使うのと同じ範疇の加工に分類できよう。

これに対して、チキンラーメンではめん打ちを料理から完全に切離して工業製品化している。又前以って生地にも味をつけることによって本来料理である一部もめん打ちに組込んでいる。

チキンラーメンの開発の過程でも、伊府麺とは関係なく研究が進められたことと合せば、チキンラーメンは全く新しい画期的な発明であったことは間違いない。

チキンラーメンはお湯をかけるだけの簡便性が受けて爆発的に売れ、メーカーも大手商社まで参入し、またたく間に乱立模様になった。紆余曲折はあったが、昭和40年に「即席めん類の農林規格」(JAS)が施行されるに至り、市場の秩序は確保されるようになった。

この間、種々の新しい技術の開発も進んだ。「スープ別添え」もその一つである。前以ってめんにも味をつけること自体、チキンラーメンの重

要な技術であったから、きわめて注目された。やがて、「スープ別添え」が主力になっていく。

インスタントラーメンの飛躍的な発展はカップヌードルの発明でやってくる。

カップヌードルの発想は1966年、安藤氏の訪米視察での会合から生れた。

バイヤーにインスタントラーメンの試食を勧めても、首を傾げるだけで食べようとしなない。欧米人はハシもドンブリも使い慣れていないことを改めて認識する。そこで取り組んだのは紙コップとホークで食べられるラーメンの開発であった。

チキンラーメンの時に増して試行錯誤の連続であった。

容器のカップは発泡スチロールを使い、薄く、軟かく、かつ断熱性がある、経済性の高いものができた。

カップのふたの作り方とカップの中央にめんを水平に保持する方法に苦勞したようだ。

前者は海外航空路の機中のサービスに出てくるマカデミアナッツにヒントがあった。紙とアルミの張り合せである。

後者は、カップを水平に置きその中間にめんを水平に入れようとしてもなかなかうまくいかない。苦勞の末、水平の小さな台の上にめんを置き、それにカップをかぶせる方法にたどりつく。発想の転換である。

縦長のカップの形にも配慮がある。ホークとカップの側面を組み合わせることによって、容易にめんが掬え、かつ誰もが液体を飲みつけたコップ形だからスープも飲み易い。

チキンラーメンは簡便性と工業製品化ということでは大発明であったが、食べ方としては、ハシとドンブリを使うめん食の伝統の域を出ていなかった。そこに普及の壁があった。

広く世界への発展を意識して、その壁を取払

ったことにカップラーメンの大きな価値がある。

新しい食品の普及には、その食品の開発だけでなく、食器の改良など周辺の対応も時に大きな役割を果たす。異質な食文化の接点でその効果は著しい。カップラーメンが良い例なのだが、先にみたブルボン王家の式部宮のホークの改良も期せずして同じ類になる。

こうして日本生れのインスタントラーメンは、ハシとドンブリの食文化圏を越えて、世界食として発展する道を開いたのである。

日本即席食品工業協会の資料によれば、日本のインスタントラーメンの生産量は、2012年で、袋めんが18.3億食、カップめんが34.9億食、生タイプめんが1.5億食で、計54.8億食になる。一人当たりで年間45食ほどになる。

他方世界の総需要は、世界ラーメン協会の資料によれば、2012年4月現在で1014.2億食であった。

国別では中国が最も多く424.7億、以下インドネシア、日本、ベトナムとアジアのめん食文化圏の国々が並び5番目にインド(43.6億)、そしてアメリカ(43.4億食)とめん食になじみの薄い国々が続く。以下中近東、ヨーロッパ、中南米の多くの国々も42位までに名を連ねている。

このようなインスタントラーメンの世界への波及は、日本のラーメン文化が各国の伝統と対立して押し進めたのではない。むしろ、既存の食文化とうまく融合してその幅を広げてきた結果なのである。

その証拠には、日本からの製品輸出は生産量の2~3パーセントにすぎず、各国の需要は自国産ないしは近隣国からの輸入で賄われている。味付けその他の仕様にも各国の伝統が反映されている。

特にアラブ諸国などイスラム教徒の地域では原料の調達に配慮がある。その点、自国あるい

は同じ地域の生産であれば、儀式に則って清めた食品であることを示すハラール・マークを付けることが容易である。

ここまで普及したインスタントラーメンではあるが、世界の一人当たり消費量は未だ20食に満たず、まだまだ発展の余地がありそうだ。

もう10年ほど前になるが、宇宙飛行士野口聡一さんがスペースシャトル「ディスカバリー」の中で、宇宙ラーメン「スペースラム」を食べて話題になった。日清食品と宇宙航空研究開発機構が共同開発したものであった。

宇宙人の存在は未だ痕跡すらも見えず、宇宙旅行も近づいてきたとはいえ、庶民にとってはまだまだ遠い夢であるのに、宇宙ラーメンの開発に実利がともなうのか、と気になっていたら、心配は無用のようだ。

任田耕一氏(日本即席食品工業協会専務理事、

世界ラーメン協会の顧問でもある)がある講演会で示唆に富む話をしている。

任田氏は宇宙ラーメンの特徴として①一口サイズである、②とろみをつけている、③熱湯でなくてよい(沸点70度)、及び④滅菌していること、をあげる。

いずれも、狭い機内で気圧が低い、という環境に適合させるためなのだが、任田氏は、今後高齢化がますます進む我が国にとっても、自然環境対策の重要性が高まること間違いなしの地球社会にとっても役立てうる技術を、宇宙ラーメンは多々含んでいる、とみるのである。

宇宙ラーメンは、チキンラーメン、カップラーメンにつぐ3段目のロケットの手掛かりとして期待されているのである。

( 元製粉協会専務理事  
日本エッセイスト・クラブ会員 )

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) 日本の碾礮</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. 中国周辺のもの</p> <p>(1) シルクロードのもの</p> <p>(2) 朝鮮半島のめん</p> <p>(以上2015年9月号)</p> <p>(3) 東南アジアのもの</p> <p>(以上2016年1月号)</p>

# 業務日誌

## 総務

### 一般財団法人製粉振興会理事会を開催

本会は、6月14日(株)鉄鋼会館において、農林水産省政策統括官付貿易業務課牛草課長のご臨席のもと第163回理事会を開催し、次の議案を審議し決定しました。

(決議事項)

- 第1号議案 第51事業年度事業計画に関する件
- 第2号議案 第51事業年度予算に関する件
- 第3号議案 小麦粉製造業の構造改善事業助成要領の改定に関する件
- 第4号議案 天災調整金交付事業実施要領の改定に関する件

(報告事項) 職務執行状況報告に関する件

なお、次回の理事会は8月2日、評議員会は8月24日にそれぞれ(株)鉄鋼会館において開催する予定です。

### 第51事業年度 収支予算書

平成28年7月1日から平成29年6月30日まで

(単位：円)

科 目	会計別内訳			合 計
	実施事業等会計	その他会計	法人会計	
I 一般正味財産増減の部				
1.経常増減の部				
(1)経常収益				
基本財産運用益	0	0	40,000,000	40,000,000
基本財産受取利息			40,000,000	40,000,000
雑収益	0	0	70,000,000	70,000,000
有価証券運用益			70,000,000	70,000,000
経 常 収 益 計	0	0	110,000,000	110,000,000
(2)経常費用				
事業費	197,867,000	797,219,000		995,086,000
構造改善事業助成費	0	620,000,000		620,000,000
転廃業助成費		600,000,000		600,000,000
安全・品質管理施設助成費		10,000,000		10,000,000
安全・品質管理認証取得等助成費		10,000,000		10,000,000
調整事業費	0	100,000,000		100,000,000
調整事業費		100,000,000		100,000,000
一般事業費	39,000,000	0		39,000,000
指導諸費	12,000,000			12,000,000
調査費	10,000,000			10,000,000
機関誌発行費	7,000,000			7,000,000
構造改善推進事業費	10,000,000			10,000,000
需要拡大事業費	135,250,000	0		135,250,000
需要拡大協力費	65,250,000			65,250,000
広報宣伝費	70,000,000			70,000,000
人件費	17,438,000	60,398,000		77,836,000
役員報酬	5,120,000	17,920,000		23,040,000
職員給料	9,000,000	31,000,000		40,000,000
賞与引当費用	240,000	833,000		1,073,000
退職給付費用	1,206,000	4,197,000		5,403,000
福利厚生費	1,872,000	6,448,000		8,320,000

# 業務日誌

(単位：円)

科 目	会計別内訳			合 計
	実施事業等会計	その他会計	法人会計	
事務費	6,179,000	16,821,000		23,000,000
旅費交通費	630,000	2,170,000		2,800,000
通信運搬費	180,000	620,000		800,000
賃借料	3,600,000	12,400,000		16,000,000
図書費印刷費	1,400,000	360,000		1,760,000
備品費	90,000	310,000		400,000
消耗品費	180,000	620,000		800,000
減価償却費	99,000	341,000		440,000
管理費			38,254,000	38,254,000
人件費			15,704,000	15,704,000
役員報酬			2,560,000	2,560,000
職員給料			10,000,000	10,000,000
賞与引当費用			197,000	197,000
退職給付費用			867,000	867,000
福利厚生費			2,080,000	2,080,000
事務費			22,550,000	22,550,000
会議費			1,500,000	1,500,000
旅費交通費			700,000	700,000
通信運搬費			200,000	200,000
賃借料			4,000,000	4,000,000
図書費印刷費			240,000	240,000
備品費			100,000	100,000
消耗品費			200,000	200,000
交際費			2,000,000	2,000,000
租税公課			11,000,000	11,000,000
減価償却費			110,000	110,000
雑費			2,500,000	2,500,000
經常費用計	197,867,000	797,219,000	38,254,000	1,033,340,000
評価損益等調整前当期經常増減額	△197,867,000	△797,219,000	71,746,000	△923,340,000
基本財産評価損益等	0	0	0	0
特定資産評価損益等	0	0	0	0
投資有価証券評価損益等	0	0	0	0
評価損益等計	0	0	0	0
当期經常増減額	△197,867,000	△797,219,000	71,746,000	△923,340,000
2. 經常外増減の部				
(1) 經常外収益				
經常外収益計	0	0	0	0
(2) 經常外費用				
經常外費用計	0	0	0	0
当期經常外増減額	0	0	0	0
他会計振替額	197,864,670	797,210,904	△995,075,574	0
3. 予備費	0	0	100,000,000	100,000,000
当期一般正味財産増減額	△2,330	△8,096	△1,023,329,574	△1,023,340,000
一般正味財産期首残高	2,161,909	7,440,312	2,975,755,924	2,985,358,145
一般正味財産期末残高	2,159,579	7,432,216	1,952,426,350	1,962,018,145
II 指定正味財産増減の部				
当期指定正味財産増減額	0	0	0	0
指定正味財産期首残高	0	0	0	0
指定正味財産期末残高	0	0	0	0
III 正味財産期末残高	2,159,579	7,432,216	1,952,426,350	1,962,018,145

# 業務日誌

## ★「第52回製粉教室」を開催

本年度の製粉教室は、下記のとおり開催し成功裏に終わりました。

### 第52回製粉教室講義科目等

日時：平成28年5月31日(火)～6月8日(水)(7日間)

場所：製粉会館5階会議室・2階はくばく大麦サポーターズキッチン

日	時間	演題	講師
5/31 (火) 1日目	～10:10	受付	
	10:15～10:25	受講に当たっての留意事項説明(10分)	
	10:30～10:40	開講式(10分)	一般財団法人 製粉振興会
	10:50～12:00	麦をめぐる事情について(70分)	理事長 鈴木 五六氏 農林水産省 政策統括官付 貿易業務課
	13:00～13:50	麦の生産をめぐる状況(50分)	課長 牛草 哲朗氏 農林水産省 政策統括官付 穀物課
	14:00～15:20	製パンを科学する(80分)	課長 川合 豊彦氏 一般社団法人 日本パン技術研究所
	15:30～16:50	製粉産業の現状と社会的役割(80分)	常務理事 所長 井上 好文氏 製粉協会 専務理事 門田 正昭氏
	17:00～17:30	記念撮影(鉄鋼会館 704号室)	
	17:30～19:30	懇親会(同上)	
6/1 (水) 2日目	9:00～12:00	海外の製粉会社の動向と製粉企業における品質保証と研究開発(180分)No.1～No.29	一般財団法人 製粉振興会
	9:00～12:00	☆製めん実習(2階大麦サポーターズキッチン)(180分)No.30～No.57	参与 長尾 精一氏 日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 大森 彬史氏
	13:00～16:00	海外の製粉会社の動向と製粉企業における品質保証と研究開発(180分)No.30～No.57	一般財団法人 製粉振興会
	13:00～16:00	☆製めん実習(2階大麦サポーターズキッチン)(180分)No.1～No.29	参与 長尾 精一氏 日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 大森 彬史氏
6/2 (木) 3日目	9:30～16:00	小麦・小麦粉の特性と試験法(330分) (講義：製粉会館5階・実習：製粉研究所) No.1～No.29	製粉協会 製粉研究所 所長 坂井 憲一氏
	9:30～16:00	製パン実習(2階大麦サポーターズキッチン)(330分)No.30～No.57	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 播間 良記氏
6/3 (金) 4日目	9:30～16:00	小麦・小麦粉の特性と試験法(330分) (講義：製粉会館5階・実習：製粉研究所) No.30～No.57	製粉協会 製粉研究所 所長 坂井 憲一氏
	9:30～16:00	製パン実習(2階大麦サポーターズキッチン)(330分)No.1～No.29	日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター 小麦粉チーム 播間 良記氏
6/6 (月) 5日目	9:10～10:30	めん類製造業の概況について(80分)	一般財団法人 日本穀物検定協会 東京分析センター センター長 松倉 潮氏
	10:40～12:00	食品の安全性について(80分)	一般財団法人 食品産業センター 技術環境部 部長 川崎 一平氏
	13:00～14:10	製粉製造技術の原理と最近の動向(70分)	ビューラー(株) グレインミリング部 製粉技師 石川 英直氏
	14:20～15:30	パスタ産業について(70分)	マ・マーマカロニ(株) 取締役生産本部長 飯塚 茂雄氏
	15:40～16:50	即席めん製造業の概況(70分)	一般社団法人 日本即席食品工業協会 専務理事 任田 耕一氏
6/7 (火) 6日目	9:10～10:30	パン産業の概要(80分)	一般社団法人 日本パン工業会 専務理事 中峯 准一氏
	10:40～12:00	ビスケット製造業の概況(80分)	一般財団法人 全国ビスケット協会
	13:00～14:10	プレミックス製造業の概況(70分)	技術委員長 小野 隆氏 日本製粉(株) 生産・技術本部 生産・技術部
	14:20～15:30	製粉企業の原価計算(70分)	生産管理グループ 曾我 治氏 千葉製粉(株) 管理本部
	15:40～16:50	ITをビジネスにどう活用するか(70分)	副本部長 能勢 信幸 NTTコミュニケーションズ(株) 第四営業本部 理事 営業推進部門長 倉田 正芳氏
6/8 (水) 7日目	9:00～10:30	食品表示制度の概要(90分)	公立大学法人 宮城大学
	10:40～11:30	効果測定(50分)	名誉教授 池戸 重信氏
	11:40～12:00	閉講式(20分)	

▼第52回製粉教室の受講生



▼理事長のあいさつ



▼講義風景



▼実習風景(うどん)



▼実習風景(スポンジケーキ)



▼講義風景(製粉協会・製粉研究所)



▼講義風景



## ★第52回製粉教室の農林水産省の講義概要

### 1 麦をめぐる事情について

#### (1) 「麦の需給に関する見通し」の概要(小麦)

食糧法の改正に伴い、平成19年度から、政府が需給見通しを策定、この需給見通しに即して国家貿易を適切に運営しています。

平成28年度の食糧用小麦の需給見通しについては、総需要量を572万トン、国内産食糧用小麦の流通量を82万トン、米粉用国内産米流通量を2万トンと見通し、外国産食糧用小麦の需要量は、食糧用小麦の総需要量から国内産食糧用小麦の流通量及び米粉用国内産米流通量を差し引いた488万トンと見通しました。また、不測の事態に備え、外国産食糧用小麦の備蓄目標数量を94万トンとしました。

#### (2) 小麦の流通の概要

小麦は需要量の約9割を外国から輸入しており、国内産小麦では量的又は質的に満たせない需要分について、政府が国家貿易により外国産小麦を計画的に輸入し、需要者である製粉企業等に売り渡しています。

#### (3) 麦の主な産地と作柄

麦は、北海道の大規模畑作営農における輪作作物、全国の水田作地帯における転作作物として、土地利用型農業の重要な作物です。

また、平成27年産小麦の作柄については、特に、北海道において天候に恵まれ生育が良好であったことから、全国では100万トンを超える収穫量となり、前年産と比較して18%増となりました。加えて、各産地で新品種への作付転換が進められています。最近では、パン・中華麺用の新品種も作付拡大が進んでいます。

#### (4) 国内産麦の取引の仕組み

需要に応じた計画的生産を促進するため、は種前に生産者と需要者の間で取引数量及び価格について契約を結び、取引を実施しています。販売予定数量の3割について入札を実施しました。28年産の(全銘柄加重平均)価格は、54,164円/トンであり、外国産小麦に比べ低い水準となっています。

#### (5) 麦の国境措置

ガット・ウルグアイ・ラウンド合意(WTO協定)の結果、輸入数量(カレント・アクセス数量(小麦：5,740千トン、大麦：1,369千トン))やマーカーアップ(政府管理経費及び国内産小麦の生産振興対策に充当(45.2円/kg))が設定されており、これに基づき国家貿易による外国産麦の輸入を実施しています。

#### (6) 外国産麦の輸入

食糧用小麦の輸入・販売量の太宗は、予め国が製粉企業等からの買受申込みを取りまとめ、一括して輸入・販売する一般輸入方式と、予め需要者及び輸入業者が結びつき、事業者が輸入銘柄、輸入港及び輸入時期等を選択するSBS輸入方式によって輸入・販売を行っています。

食糧用小麦の輸入状況は、概ね、アメリカから300万トン、豪州、カナダからそれぞれ100万トン輸入しています。

製粉企業等への政府売渡価格は、小麦の国際相場、海上運賃、為替等の動向を反映した、過去の一定期間における輸入価格の平均値にマークアップを上乗せした価格で、年2回改定しています。

#### (7) 食糧麦備蓄対策事業

平成22年10月以降は、輸入した小麦を直ちに製粉企業等に販売し、製粉企業等が一定期間備蓄することとなっています(即時販売方式)。国は、即時販売方式の導入により、国が保有していた1.8か月分の外国産食糧用小麦の備蓄について、平成22年10月以降、民間備蓄に移行し、製粉企業等の保有している備蓄(0.5か月分)と一本化しました。

国は、製粉企業等が2.3か月分の外国産食糧用小麦の備蓄を行った場合、これまで国が備蓄していた1.8か月分の保管経費を助成しています。



## (8) 穀物の国際需給

2015/2016年度の世界全体の小麦の生産量は史上最高となる見込みで、消費量の増加が見込まれているものの、生産量が消費量を上回り、期末在庫率(消費量に対する在庫量の割合)は前年を3.0ポイント上回る、33.5%となる見込みです。

## (9) 製粉企業の動向

近年における製粉企業数は減少傾向で推移しており、平成26年度末現在88社(109工場)であり、大手製粉4社で生産量シェアの約8割を占め、拡大しています。

## (10) EPA、TPP等の国際交渉

EPA(経済連携協定(二カ国間等で締結))については、アジア太平洋地域を中心に14の国や地域と締結済みで、日中韓、EU等と交渉中です。

TPP(環太平洋パートナーシップ)協定については、昨年10月、交渉参加12カ国で大筋合意が図られました。小麦の合意内容の概要は、①現行の国家貿易制度を維持するとともに、枠外税率(55円/kg)を維持、②既存のWTO枠に加え、米国、豪州、カナダに国別枠を新設、③既存のWTO枠内のマークアップを9年目までに45%削減する、等です。

## 2 麦の生産をめぐる状況について

### (1) 麦の種類・用途

我が国で生産されている麦は、小麦と大麦(二条大麦、六条大麦及びはだか麦)に大別されます。このうち、小麦はそのまま食することはせず、粉にした後、パンや麺に加工して食するのが一般的です。そのため、小麦の全体需要量約630万トンのうち、製粉用が約520万トンと大半を占めています。製粉された小麦粉は、たんぱく質含有量によって分類され、強力粉(11.5~13.0%)、薄力粉(6.5~9.0%)等と呼ばれます。

### (2) 小麦の生産

府県の麦作は水田作がほとんどであり、地域の気候に合わせて水田裏作、2年3作による作付体系となっています。一方、北海道では、畑作が中心であり、豆—イモ—麦—てん菜…の4輪作、イモ—麦—てん菜…の3輪作が行われています。

麦の作付面積については、戦後、昭和30年代まで、米の代用食物として大麦(押し麦)や小麦(すいとん、うどん用)の生産が普及していたため、約160~180万haで推移していましたが、その後、麦の収穫前に田植えを行うコシヒカリ等の水稻品種の普及等により急速に減少し、近年では、約20万haで推移しています。収穫量については、戦後、約400万トンを記録したこともありましたが、近年では、約80~90万トン程度で推移しています。

主産地の主な作付品種は、北海道の「きたほなみ」、関東の「さとのそら」、九州の「シロガネコムギ」及び「チクゴイズミ」で、パン・中華麺用としては、「ゆめちから、春よ恋(北海道)」、「ミナミノカオリ(九州)」が作付けられています。

### (3) 小麦生産の課題と品質向上・安定化に向けた取組

国産小麦は、収穫期が降雨時期にあたることから、湿害、病虫害が発生しやすく、品質、収量の振れが大きいことが課題です。そのため、排水対策や畝立て栽培等の湿害対策、土壌分析に基づく適期・適量の追肥を含めた施肥管理(たんぱく質含有量の最適化・安定化)を実施することにより、品質の向上、収量の安定化に努めています。

### (4) 新品種の育成

国産需要の拡大に向け、実需者の要望も踏まえながら、用途別の加工適性の高い品種や耐病性、耐倒伏性に優れた品種開発を推進しています。

### (5) 食料自給率、生産努力目標の設定

平成27年3月末に新たな「食料・農業・農村基本計画」を策定しました。この基本計画の中で、平成37年度において、小麦については95万トン、大麦については22万トンの生産努力目標を設定し、生産拡大に取り組むこととしています。

(東京・皆川)

# 業界ニュース

## ★全粉協第56回通常総会を開催

協同組合全国製粉協議会(会長 阿部晃造)は、6月16日(木)東京・KKRホテル東京において第56回通常総会を開催しました。

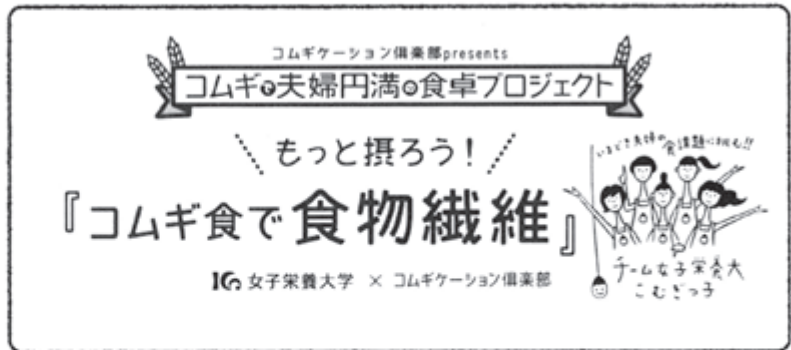
総会では、平成27年度事業報告及び決算関係並びに平成28年度事業計画及び収支予算等について提案され、原案通り可決承認されました。

また、理事の補選が行われ、新たに理事として沼田久美子(沼田製粉)氏が選任された。総会

終了後、農林水産省、関係団体、報道関係者等多数のご臨席の下、懇親会が開催され、阿部会長のご挨拶、農林水産省政策統括官付貿易業務課牛草課長、下嶋製粉協会会長の来賓ご挨拶、鈴木製粉振興会理事長の乾杯の音頭で和やかに懇親会が進められ時間を超過するも中小の結束を誓い合い、盛会裏に終了しました。

【東京・高橋】

## 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、笑顔が広がっていく。Enjoy Comugication!

コムギケーション倶楽部は、小麦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

## 七夕・そうめんの日

### —そうめん日和に恵まれたサンプリング—

全国乾麺協同組合連合会は、昭和57年に7月7日を「そうめんの日」と制定した。毎年そうめんの日に合わせて、そうめんの日のPRイベントであるサンプリングを、会場を別にして6日、7日の2日間開催した。今年も7月6日、「そうめんの日」の前哨戦として、東京・製粉会館玄関前で各地のそうめん・ひやむぎ・そば・うどん2500食分を用意してサンプリング行った。前哨戦もすっかり定着、サンプリング開始12時前からサラリーマンが会館内に列をつくり、開始15分程度で配布を終了した。7月7日「そうめんの日」当日は、朝から真夏日を感じさせるそうめん日和の天気。サンプリングの会場の銀座・数寄屋橋公園では、サマージャンボ宝くじの発売も重なり、例年になく賑わいを予想。期待通り多くの人出で賑わった。今年も、サンプリングを乾しいたけ業界とコラボして行った。応援にゆるキャラのくまモン(熊本)・そばっち(岩手)・メジロン(大分)が駆け付け、イベント会場を大いに盛り上げ賑わした。応援と言えば、そうめんの日イベントの第1回から、大手製粉

会社若手社員の強力な応援を受け、裏方としてイベントを盛り上げ配布した。サンプリング



—製粉会館玄関前で—

は、8000食を用意した。真夏日の暑さの中で12時開始前には、長蛇の行列ができ、高尾全乾麺会長が「今日はそうめんの日。各地の乾めんを用意しました。七夕にそうめんを食べると願い事が叶うといったことから平安時代から食べている食品です。これから暑さが厳しくなります。その時には、是非ともそうめんを食べて、夏を乗り越えて欲しい。」と挨拶、サンプリングをスタートさせた。イベント会場では、「熊本地震義援金箱」を用意、多くの来場者が募金してくれた。募金は、イベント会場に近い熊本県東京事務所へサンプリング終了後、届けた。そうめんの日のサンプリングと熊本地震への募金イベントは、多くの支えと来場者で、大いに賑わい盛り上がった。

【東京・安藤】



—くまモンも応援—



—熊本地震への募金—



—銀座・数寄屋橋公園—



**世界 (1)2016/17年度の小麦は生産が1.8%減、消費も0.4%減か。**

生産は前年度比1,330万トン減の7.22億トン、消費も290万トン減の7.17億トン(食用は560万トン増の4.89億トン)、期末在庫は580万トン増の2.23億トン(主要8輸出国計は70万トン増の7,040万トン)、貿易は200万トン減の1.54億トン。生産はアルゼンチン、イラン、オーストラリアなどが微増だが、微減の国が多い。輸入はEU、イランなどが減、インドネシア、エジプト、モロッコが増。輸出はアルゼンチン、オーストラリア、ロシアなどが増、カナダ、カザフスタン、ウクライナが減[表1~3]。(IGC-GMR・466/16)

**(2)2016/17年度デュラム小麦は生産が微減だが、食用消費は微増。**

生産はイタリアとカナダで増だが、前年度比80万トン減の3,850万トン、食用消費は50万トン増の3,090万トン。貿易は微減の848万トン、期末在庫は微増[表4~6]。(IGC-GMR・466/16)

**(3)2016/17年度のバイオ燃料用穀物消費は1.62億トン、うち小麦は600万トン。**

穀物工業用消費は前年度比2.0%増の3.34億トン、うちバイオ燃料用が1.8%増の1.62億トン(アメリカ1.37億トン、小麦は600万トン)。でんぷん用は420万トン増の1.18億トン[表7、8]。

(IGC-GMR・466/16)

**(4)小麦粉生産動向は国によりさまざま。**

IGCは2013年のデータを公表。一部の主要国がないが、ロシアなど独立国家共同体を除く多くの国で増加傾向。2013/14年度の世界小麦食用消費量は前年度比2%増の4.726億トン。中国は0.6%増の8,800万トンで、アメリカと同じ粉採取率だと仮定すると小麦粉生産量は約6,600万トンと推定される。アメリカとカナダは前年比1%増、メキシコは3.9%増。ヨーロッパ主要国の多くが前年と同じだが、ドイツは14.4%増、1995年比41.3%増。フランスは前年と同じだが1995年比13.6%減。ポーランドは320万トンで、1995年比73.2%増。ロシアは前年比2.9%減の990万トン、1995年比32.1%減。トルコに次ぐ小麦粉輸出国になったカザフスタンは前年比3.2%減の388万トンだが、1995年比は146.4%増で、2014/15年度の小麦粉輸出量は小麦換算で250万トン。ウクライナは前年比2.3%減の254万トン。最大の小麦粉輸出国トルコは前年比8.3%増の833万トンだが、2000年比28.1%減。サウジアラビアは4.5%増の256万トン。インドネシアは前年比10.5%増、2000年比83.3%増の515万トンで、初めて日本を抜いた。ブラジルは前年比3.6%増、2000年比24.6%増の846万トン、アルゼンチンは前年比23.3%減、2000年比44%増の377万トン。これらは工業規模製粉工場のデータなので、開発途上国ではこれより多い[表9]。

(MBN・95-2/16, World-Grain.com・3/8/16, WG・344/16)

**(5)2014年の穀物輸出量はルイジアナ州南部の港が、輸入量は青島港がトップ。**

輸出はアメリカのルイジアナ州南部が前年比41.5%増の4,383万トン、ブラジルのSantos港が13.8%増の2,689万トン、カナダのVancouver港が21.9%増の1,962万トン、ブラジルのParanagua港が43.9%増の1,765万トン、アルゼンチンのSan

Martin/San Lorenzo港が11.9%減の1,438万トン。輸入は中国の青島港が1,936万トン、南京港が1488万トン[表10、11]。(WG・33-11/15)



**アメリカ** (1) 2015年の1人当たり平均小麦粉消費量は前年比0.8キログラム減。

合衆国農務省4月12日発表。60.3キログラムで、前2年の61.1~61.2キログラムより減。小麦粉生産は前年より微減の1,927万トン、消費も微減の1,949万トン。小麦粉・加工品輸入は4万トン増の67万トン、小麦粉輸出も5万トン増の29万トン、加工品輸出は微減の16万トン[表12]。(MBN・95-5/16, USDA)

#### (2) 小麦全粒粉の生産量は低レベル。

2015年の生産量は全小麦粉の5.7%の109.4万トン。(USDA, World-Grain.com・5/1/16)

#### (3) 家庭用小麦粉、パン、パスタの月別平均小売価格は比較的安定。

合衆国労働省発表[表13]。(USDL)

#### (4) 変色しにくい小麦系統作出に成功。

合衆国農務省の研究所(ネブラスカ州)は生めん及び小麦全粒粉パン用にポリフェノールオキシダーゼがゼロの白小麦系統を初めて作出。1930年代に入手したオーストラリア小麦2品種の交配で得た。(World-Grain.com・4/19/16)

#### (5) Cargill社が中東欧での作物への資本投入を中止。

2月17日発表。この地域で農家の作物に資本投入してきたが、生産とのシナジー効果が期待できず、5月末で活動中止。ハンガリー、ルーマニア、ロシア、スロバキア、ウクライナ、ブルガリア、ポーランドでの事業に影響するが、穀物と油糧種子の生産、流通、販売活動を立て

直す。(World-Grain.com・2/17/16)

#### (6) フレッシュブレッドは売上高が微増だが、販売量は1.2%減。企業間格差拡大。

Information Resources社による2016年1月までの1年間のフレッシュブレッド売上高は前年同期比0.5%増の90.90億ドル、販売個数は1.2%減の38.76億個[表14]。業界に活力が戻り始め、収益回復の兆しだが、企業間格差は拡大。Earthgrains社、Bimbo社、Orograin Bakeries Products社、Arnold Products社を傘下に収めたGrupo Bimbo社が1位だが、売上高2.8%減、販売個数5.4%減で低調。2位のFlower Foods社はトップブランドNature's Ownが伸び、倒産Hostess Brands社からの取得ブランドを次々に復活させて、売上高が3.5%、販売個数が3.7%伸びた。3位のCampbell Soup社までと4位以下の差が拡大。(MBN・95-2/16)

#### (7) Seaboard社製粉部門の2015年度(12月末締め)は赤字。

ガンビア、ガイアナ、ハイチ、レソト、ガーナ、ナイジェリア、マダガスカル、コンゴ、エクワドル、南アフリカ、ザンビア、ケニア、ウガンダに製粉工場を持つが、製粉事業は300万ドルの赤字(前年度は営業利益4,100万ドル)。経済状況悪化で、利益率が低下し、不良債権も増加。全社純利益も1.71億米ドルで、前年度比53.4%減。(World-Grain.com・2/26/16)

#### (8) Wegmansフードマーケット(東部6州に88店舗)が店内に小型製粉機を設置。

ニューヨーク州Pittsford店のベーカリーの近くに石臼内蔵の大きさ10×4×7フィートの製粉機を設置。当面はライ麦パン用粉を製造し、順次、他のバラエティパン用有機粉を製造する。(World-Grain.com・2/4/16)

**(9) Flowers Foods社(製パン全米2位)が長期目標を修正。**

長期売上高成長目標を3~5%から2~4%に下方修正し、EBITDA(利息・税金・減価償却控除前利益)を11~13%から12~14%に上方修正。有機ブランドや未開発分野の成長を見込む。M&Aは引続き重要な成長戦略だが、修正目標には含めていない。

(World-Grain.com・4/13/16)

**(10) Bay State製粉がグルテンフリー製品製造能力を拡張。**

イリノイ州Blingbrook工場のグルテンフリー製品配合設備を拡張し、古代穀粉ビジネスを強化。カリフォルニア州Woodland工場でも米粉や古代穀粉を製造。(World-Grain.com・5/11/16)

**(11) イタリアのF. Devella社がパスタ拡販を東部から開始。**

デュラムセモリナ製パスタの拡販キャンペーンを始め、全国に拡大していく。

(World-Grain.com・5/12/16)

**(12) 有機パンの販売量は全体の0.8%。**

合衆国農務省5月発表の2004~10年の調査[表15]。有機でないパンに比べて価格は約3割高(年により変動)。2010年のパン全体でのシェアは売上高が1.3%、販売量が0.8%で、共に微増傾向。

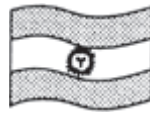
(World-Grain.com・5/31/16)

**(13) General Mills社が3銘柄の家庭用小麦粉の一部を自主回収。食中毒事件に関連。**

同社6月1日発表。Gold Medal、Wondra、Signature Kitchensの3銘柄約4,500トンを自主回収。2015年末~2016年5月に20州で38人が小麦粉関連E. coliで病気と報じられ、疾病管理・予防センターによると罹病者の約半数はGeneral

Mills社の家庭用小麦粉を家庭で加工して食べたと言う。会社は一部の人は生の生地かバター状態で食べた可能性があると見ている。在庫品や製造工程にE.coliは見つかっていないが、家庭用小麦粉最大手の会社として、消費者が疑念を抱いた商品を回収し、小麦粉の取扱い方を消費者に再徹底する。

(World-Grain.com・6/1/16)



**アルゼンチン Grupo Bimbo社**  
がGeneral Mills社の製パンビジネスを買収。

Grupo Bimbo社は1995年に進出し、5工場でパン、バンズ、トルティーヤ、スイートロールなどを製造するパン産業のリーダーに発展。General Mills社は2001年のPillsbury社買収で取得した工場でパン、ペストリー、小形の焼成食品、Medialunas(クロワッサンの現地版)を製造。Grupo Bimbo社は南米市場での拡大戦略を続ける。

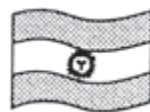
(World-Grain.com・4/20/16)



**イギリス 遺伝子検出新技術を開発。耐病性高品質小麦作出に応用可能か。**

4月5日発表。John Innes CentreはThe Stansbury Laboratoryの協力を得て、大型植物の耐病性遺伝子の位置を正確に把握する遺伝子検出法(MutRenSeqと命名)を開発。

(World-Grain.com・5/4/16)



**イラン 廃業する会社が多い中でKhouseh Fars(KF)製粉は積極経営。**

Fars州(小麦生産量100万トン)Shiraz(人口約150万人)のKF製粉は1971年創業。2ラインで小麦粉年産能力約20万トン。設備完備の試験室を持ち、国の品質基準認定を取得した最初の製粉

会社。全製粉会社が政府貿易公社(GTC)からの補助金付き小麦を使用するが、その量は減少傾向で地域により使用量の20~60%に。KF製粉は小麦の60%をGTCから買い、40%を自社調達。主に国内産小麦を使い、高蛋白小麦をロシア、ドイツ、リトアニアから輸入。オーストラリア小麦も品質が良いので使う。製パン業界は小型で構成され、大型は少ない。大型パン工場は標準粉を使うのでどの製粉工場も供給できるが、KF製粉は800以上の小型ベーカリーに要望に応じた製品を供給。焼立てパンを買う習慣があり、大型パン工場には不利。スーパーマーケットでの販売が増え、補助金の減額で伝統的ベーカリーの売上げが減少。KF製粉の戦略は顧客の多様化要求に応ずることで、ベーカリーが最大の成果を得られるように1タイプの平焼きパンに3種類の粉を用意。顧客の新製品開発も共同で行う。3種類の平焼きパン用に9種類の粉を用意し、ピザ用粉も3種類。家庭用の小麦胚芽とふすまも販売。平焼きパン用粉の販売量が最も多く、次いでパスタ製造業者用のソフトセモリナ。製品の80%が10、25、40、50キログラムの袋詰め。約300の製粉工場の全製粉能力は2,100万トンだが、必要なのは1,100万トンなので設備過剰。政府の小麦補助金が減って消費が低迷し、大手実需の多くは自社製粉を検討しており、廃業か他社の傘下に入ることを迫られる製粉会社も増えそう。政府はイラクへの小麦粉輸出拡大に努めるが、政府の援助がある攻撃的なトルコの製粉会社との競争が避けられない。ディーゼルへの補助金が廃止になり、輸送コストがかさむ。製粉工場の多くが小麦生産地にあり、消費地から遠いことも不利。KF製粉は人口7,850万人(15~45歳が多い)への小麦粉供給を成長目標にしている。(WG・344/16)



**ウクライナ 穀物輸出での付加価値税払戻しを復活。**

(IGC-GMR・465/16)



**エジプト (1) 輸入小麦水分上限値を13.0%に戻す。**

輸入先多様化を図る目的で2015年7月から13.5%に上げていたが、4月7日、13.0%に戻すと発表。(IGC-GMR・465/16)

**(2) Blumberg Grain社(アメリカの食品安全会社)が穀物管理センターを開設。**

政府のShouna開発プロジェクトの一部として。穀物や他作物について農家からの出荷、加工、貯蔵、小売り、配送過程での安全性を監視。小麦などの損失減少に寄与。(World-Grain.com・12/21/15)

**(3) Archer Daniels Midland(ADM)社が商品取引の合弁会社を設立。**

4月22日発表。地元Medsofts Groupと50:50のADM Medsofts社を設立。中東や北アフリカを対象に年間200万トン以上の穀物、油糧種子などの商品取引、輸送、配達を行う。合弁会社はAlexandria港にある同国最大級の港湾設備を運営する。(World-Grain.com・4/25/16)



**カザフスタン 小麦粉輸出は多いが、製粉工場の稼働率は50%。**

小麦の82%が食用、11%が種子用、6%が飼料用。1月に政府はパン補助金を廃止したが、低所得者向けに補助を続ける州もある。約650の製粉会社が年間1,000~1,100万トン挽砕し、稼働率は約50%。トルコに次ぐ小麦粉輸出国で、2015/16年度は250万トン(前年度は239万トン)を主にウズベキスタン、キルギス、タジキスタン、トルクメニスタン、アフガニスタンとロシアに輸出。政府は粉の栄養強化に補

助金。

(WG・34-5/16)



**カナダ (1) 2016年産作付面積は春小麦が減、デュラム小麦が増。**

カナダ統計局4月21日発表の3月時点での予想面積。全小麦は965万ヘクタール(前年比1%減)、春小麦は649万ヘクタール(6%減)、デュラム小麦は248万ヘクタール(5%増)、冬小麦は68万ヘクタール(32%増)。平原3州は減だが、東部は増。

(World-Grain.com・4/21/16)

**(2) Western Red Spring小麦の粉が多い。製パン業界は寡占化だが、伸びている。**

2010~14年の平均小麦種類別挽砕量を1996~2000年と比較。量的にはWestern Red Spring小麦が多いが、デュラム小麦製品と東部での小麦粉生産が増加[表16]。パン業界はWeston Bakeries社(35工場)とCanada Bread社(17工場、2014年にGrupo Bimbo社の傘下に)の寡占。世界最大の冷凍ベーカリー製品会社のAryzta社が買収で6工場に。製パン産業の売上高は伸びている。

(CFW・60-6/15)



**(1) 米の消費が減り、西洋風小麦粉製品が増。**

2014年の1人当たり年平均消費量は米が過去最低の約65キログラムだが、小麦粉は32キログラムに増。特に、西洋風小麦粉製品の消費が増。急速な工業化と経済成長により選択肢が広がり、ファッション性や簡便さを求める風潮から小麦粉製品が選ばれる。女性の就労率は5割強だが、台所での料理時間が減。10代の若者は栄養より体形を重視。

(World-Grain.com・1/31/16)

**(2) 小麦の食用消費は微増。**

2015/16年度の小麦輸入は430万トン(前年度400万トン)、消費は384万トン(12万トン増)だが、比較的安価な飼料用小麦を輸入できたため、食用小麦は輸入が250万トン、消費が微増の234万トン。小麦粉も6万トン(前年度5.9万トン)輸入。国内産小麦は作付面積6%減の2.5万トンのみ。韓国製粉工業協会傘下の製粉会社はDeahan製粉、DongA Won社、Daesan製粉、Samyang社、韓国製粉(DongA Won社を所有)、CJ CheilJedang社、Samhwa製粉、Young Nam製粉の8社。

(WG・34-4/16)



**スリランカ 米生産増と農家保護のため小麦粉輸入関税の割引率を縮小。**

3月23日から一時的に実施。

(IGC-GMR・464/16)



**トルコ パンは食事の中心で、製粉工場は全国に。小麦粉輸出も多い。が約80%。**

トルコ製粉業協会によると製粉工場は約700。大手は8社。Anatolia中部に202、Marmara地区に135、黒海地区に141、Anatolia南東部に94、Aegean地区に54、地中海地区に46とほぼ全国に。1日のパン消費量は1年前の9,500万個からトルコ穀物局(TMO)による廃棄量減少キャンペーンの効果で8,600万個に減ったが、依然として食事の中心。2015/16年度の小麦生産は2,260万トン(前年度は1,900万トン)、輸入は410万トン(同580万トン)、輸出は450万トン(同330万トン)。混乱が続くイラクとシリアへの小麦粉輸出が増え、総輸出量は407.5万トン(同353.1万トン)。

(WG・34-3/16)





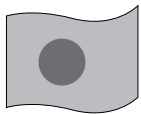
**ナイジェリア** (1)小麦増産へ。  
穀物の輸入依存低減のため、30  
万ヘクタールを小麦生産に割当。  
(IGC-GMR・464/16)

**(2) Dangote製粉が再生へ始動。**

2012年にTiger Brands社(南アフリカ)が買収したが、業績不振が続き、同社は株の65.7%をDangote製粉に売却して手を引いた。社名をDangote製粉に戻し、役員を入れ替え、決算月を1~12月に変更して、製粉、パスタ製造及び精米で再生へ始動。(World-Grain.com・4/20/16)

**(3) Olam International社(シンガポール)が製粉2社に投資。**

4月19日発表。同社はインドとナイジェリアの各2社に5年間で1.75億米ドルを投資。3大製粉の1つCrown製粉を2010年に買収し、Lagos工場にセモリナラインと小麦粉ラインを増設して、1日の挽砕能力を2,380トンにしたが、さらに増設を行う。製粉とパスタ製造のBUAグループを所有するAmber Foods社も買収する。BUAグループはLagosに製粉工場2つとパスタ工場、北部のKanoに休転中の製粉工場を持ち、南東部のPort Harcourtに製粉工場とパスタ工場を建設中。(WG・345/16)



**バングラデシュ** 小麦葉枯れ病  
が蔓延し、生産に影響。

メキシコの国際トウモロコシ・小麦改良センター(CIMMYT)によると、農家が種子更新をしないので病気が蔓延し、汚染が生産面積の15%に。病原菌Magnaporthe oryzaeによるもので、地元研究機関と共同で耐性品種開発、殺菌剤トリアゾールの葉面散布、汚染種子移動禁止などで解決策を模索中。

(World-Grain.com・5/17/16)



**フランス** (1)2015/16年度の  
普通小麦は増産で、輸出も増。  
作付面積と単収増で生産は9.1

%増の4,090万トン。国内食用消費は前年度並み(製パン用は290万トン)。小麦輸出は3.1%増の2,000万トン、小麦粉輸出は10万トン減の50万トン[表17]。(FranceAgriMer)

**(2) 手づくりベーカリーが減少。**

2003~13年の10年間に、製パン向け小麦粉販売量で見た手づくりベーカリーの割合が67%から58%に減り、工業規模製パン会社が24%から33%に増。(IC・195/16)

**(3) 製粉中心の垂直統合会社Souffletグループはヨーロッパ最大の穀物バイヤー。**

農業部門はフランスで400万トン、その他の国で約100万トンの小麦と大麦を買う。生産者に肥料や農薬の助言をして密接な関係を保つ。フランスとベルギーに10の製粉工場を持ち、2015年に大手製パンのNeuhauserグループを買収してフランス最大の製パン会社に。小麦粉輸出増が期待できない今、垂直統合は製粉業強化に効果的。製パン・原材料部門では酵素の開発に力を入れ、スーパーマーケットを中心とした手作りから工業化への移行、高品質志向などの新しい流れを先取りする。(WG・344/16)



**南アフリカ** 小麦輸入関税を引  
上げ。

4月8日発表。トン当たり911.20ランド(61米ドル)から1,224.31ランド(81米ドル)に。(IGC-GMR・464/16)



**モロッコ 普通小麦輸入関税引  
下げを年末まで延長。**

4月末までの予定で50%から30%に引下げていたが、今年末まで延長。

(IGC-GMR・465/16)



**ロシア (1) 2016/17年度の小麦  
買上価格を発表。**

新年度(7~6月)はトン当たり3等が10,900ルーブル(160米ドル)、4等が10,400ルーブル(153米ドル)、飼料用小麦が8,800ルーブル(129米ドル)。(IGC-GMR・464/16)

**(2) パン産業発展への努力が実り、売上高は上昇。**

製パン・製菓は食品産業の中心的存在。業界は「2014~2016年製パン産業発展プログラム」を掲げ、高品質製品提供、製品種類の増加、競争促進、地方の製パン業者の経営安定を目指した。連邦及び地方政府から3,312万ルーブルの資金援助があり、工場近代化と新技術導入も支援。ベーカリー製品生産量を3年で18%増やす目標を掲げた。パン消費低下により、過去5年間に製品販売量は徐々に減少した。パンは伝統的に最も重要だが、消費者は外国の料理に魅せられ、併せて健康志向から高カロリーなパンを減らす傾向が強まった。しかし、パンは依然として2015年のベーカリー製品販売量の89%を占め、業界発展のカギを握る。ベーカリー製品の総売上高は徐々に増え、2011年の2,332億ルーブルから2015年には3,509億ルーブル(前年比はこれまで最高の12.9%増)に。1人当たり年間購入額も2011年の1,632ルーブルから2015年には2,437ルーブルに。製パン上位5社はKarl Fazer Oy Ab(シェア5.80%)、Karavay OAO(2.20%)、International groups Ferrero(1.79%)、Mondelez(1.40%)、Stoylenskaya Niva OAO(1.40%)。冷凍製品がけん引役で、種類が増え、便利さが受けて、その単価上昇は全体の平均より26%も高い。近代的小売

形態が発達し、包装品の種類が増え、消費者の簡便性を求める傾向の高まりを反映して無包装品のシェアは低下。地方では無包装パンが多いが、都会では包装製品が好まれる。包装ライ麦パンは健康に良く、低カロリーということで良く売れる。機能性を持つ高繊維パンも伸び。(EB・24-144/16)

[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 推定	1.7	13.9	0.0	15.6	4.5	0.1	0.4	5.7	5.4	4.5
2015/16 予測	4.5	11.3	0.0	15.8	4.5	0.1	1.0	6.3	8.0	1.5
2016/17 予想	1.5	14.6	0.0	16.1	4.5	0.1	1.0	6.3	8.4	1.4
オーストラリア(10月/9月)										
2014/15 推定	4.9	23.1	0.0	28.0	1.9	0.5	4.0	7.1	16.6	4.4
2015/16 予測	4.4	24.2	0.0	28.6	1.9	0.5	3.7	6.8	17.0	4.9
2016/17 予想	4.9	25.0	0.0	29.9	2.1	0.5	4.0	7.3	17.8	4.8
カナダ(8月/7月)										
2014/15 推定	10.4	29.4	0.1	39.8	2.6	0.9	4.4	8.9	23.9	7.1
2015/16 予測	7.1	27.6	0.1	34.7	2.5	0.9	4.2	8.7	22.2	3.8
2016/17 予想	3.8	29.5	0.1	33.4	2.8	1.0	3.8	8.6	20.9	3.8
EU(7月/6月)										
2014/15 推定	9.5	156.1	6.2	171.8	54.5	10.8	52.2	123.8	36.2	11.7
2015/16 予測	11.7	159.8	6.3	177.8	54.4	10.8	55.4	126.9	33.7	17.3
2016/17 予想	17.3	153.6	4.9	175.8	54.8	11.0	52.5	125.6	34.4	15.8
カザフスタン7(7月/6月)										
2014/15 推定	1.7	13.0	0.4	15.1	2.2	0.0	2.0	6.8	5.9	2.4
2015/16 予測	2.4	13.7	0.1	16.2	2.2	0.0	2.1	6.4	6.9	2.9
2016/17 予想	2.9	13.5	0.0	16.5	2.3	0.0	2.0	6.7	6.5	3.2
ロシア(7月/6月)										
2014/15 推定	6.1	59.1	0.4	65.6	12.9	1.5	14.0	36.6	22.2	6.9
2015/16 予測	6.9	61.0	0.7	68.5	13.3	1.5	14.6	37.6	23.5	7.4
2016/17 予想	7.4	61.0	0.5	68.9	13.0	1.5	14.5	37.0	24.5	7.4
ウクライナ(7月/6月)										
2014/15 推定	3.9	24.7	0.0	28.6	5.7	0.2	4.0	12.0	11.2	5.5
2015/16 予測	5.5	27.3	0.0	32.7	5.8	0.2	4.7	13.0	15.1	4.7
2016/17 予想	4.7	21.5	0.0	26.2	5.9	0.2	4.0	12.4	9.6	4.2
アメリカ(6月/5月)										
2014/15 推定	16.1	55.1	4.1	75.3	25.6	0.5	3.3	31.6	23.2	20.5
2015/16 予測	20.5	55.8	3.3	79.6	25.7	0.5	3.8	31.8	20.5	27.3
2016/17 予想	27.3	54.3	3.8	85.4	25.9	0.5	5.0	33.1	22.5	29.8
主要8輸出国計										
2014/15 推定	54.2	374.5	11.2	439.9	109.9	14.4	84.4	232.4	144.6	62.8
2015/16 予測	62.8	380.8	10.5	454.1	110.4	14.4	89.4	237.4	146.9	69.7
2016/17 予想	69.7	373.0	9.3	452.0	111.3	14.7	86.8	237.1	144.6	70.4
中国(7月/6月)										
2014/15 推定	58.7	126.2	2.1	187.1	88.0	3.2	22.0	123.4	0.2	63.4
2015/16 予測	63.4	130.2	2.8	196.4	88.0	3.2	18.0	119.5	0.2	76.7
2016/17 予想	76.7	127.4	2.0	206.1	88.0	3.3	15.0	115.6	0.4	90.0
インド(4月/3月)										
2014/15 推定	17.8	95.9	0.3	113.9	80.5	0.2	5.0	93.3	3.4	17.2
2015/16 予測	17.2	86.5	0.6	104.3	79.1	0.2	3.4	88.9	0.9	14.5
2016/17 予想	14.5	90.0	1.0	105.5	81.0	0.2	4.0	92.4	0.3	12.8
世界計			c)					a)	c)	
2014/15 推定	188.4	729.6	153.4	918.0	480.5	22.0	143.3	717.4	153.4	200.6
2015/16 予測	200.6	735.6	155.7	936.2	482.9	21.9	144.9	719.4	155.7	216.8
2016/17 予想	216.8	722.3	153.7	939.1	488.5	22.4	137.9	716.5	153.7	222.6
2016/17 予測	214.2	713.0	153.0	927.0	490.0	22.0	135.0	716.0	153.0	211.0

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) IGC 7月/6月データ：製粉製品の貿易を含まない。  
(2016年5月26日現在)

[表2] 世界の小麦生産量

(百万トン)

地区・国名		13/14	14/15(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)
ヨーロッパ	ブルガリア	5.2	5.3	4.7	5.0
	チェコ	4.6	5.3	5.3	5.1
	デンマーク	4.1	5.2	4.5	4.6
	フランス	38.5	39.0	42.5	41.2
	ドイツ	25.0	27.8	26.3	25.6
	ハンガリー	5.1	5.2	5.2	4.8
	ギリシャ	1.4	1.2	1.6	1.5
	イタリア	7.2	6.9	7.3	7.6
	ポーランド	9.6	11.6	10.9	10.2
	ルーマニア	7.2	7.6	7.9	7.3
	スロバキア	1.7	2.0	2.1	1.8
	スペイン	7.7	6.5	6.3	7.2
	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	14.1
	計	143.2	156.1	159.8	153.6
		セルビア	2.7	2.4	2.6
	その他	1.5	1.8	1.8	1.6
	計	147.4	160.3	164.2	157.8
CIS	カザフスタン	13.9	13.0	13.7	13.5
	ロシア	52.1	59.1	61.0	61.0
	ウクライナ	22.3	24.7	27.3	21.5
	その他	15.6	15.7	14.8	15.2
	計	103.9	112.5	116.8	111.2
北・中アメリカ	カナダ	37.5	29.4	27.6	29.5
	メキシコ	3.4	3.7	3.8	4.0
	アメリカ	58.1	55.1	55.8	54.3
	その他	—	—	—	—
	計	99.0	88.2	87.2	87.8
南アメリカ	アルゼンチン	9.2	13.9	11.3	14.6
	ブラジル	5.5	6.0	5.5	5.7
	チリー	1.4	1.5	1.4	1.4
	ウルグアイ	1.5	1.1	1.0	1.1
	その他	1.4	1.5	1.4	1.5
	計	19.1	23.9	20.7	24.3

地区・国名		13/14	14/15(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)	
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	20.4	
	その他	0.5	0.5	0.5	0.5	
	計	45.0	38.8	43.9	41.2	
極東アジア	アジア太平洋	中国	121.9	126.2	130.2	127.4
		その他	1.5	1.5	1.6	1.5
		計	123.4	127.7	131.8	128.9
	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	90.0
		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	123.8	
	計	249.5	258.1	252.2	252.7	
アフリカ	北アフリカ	アルジェリア	3.3	1.9	3.0	2.9
		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	20.6	15.6
	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	1.8
		その他	1.4	1.3	1.1	1.1
		計	7.3	7.3	5.4	6.5
	計	27.4	24.5	26.0	22.1	
オセアニア	オーストラリア	25.3	23.1	24.2	25.0	
	計	25.8	23.4	24.5	25.3	
世界計		717.1	729.6	735.6	722.3	

(2016年5月26日現在) Tは5万トン以下

[表3] 世界の小麦貿易量

(百万トン)

輸 入 国		13/14	14/15(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)	
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.3	0.3	0.3	
	EU	4.1	6.2	6.3	4.9	
	ノルウェー	0.5	0.4	0.4	0.4	
	スイス	0.5	0.4	0.5	0.4	
	その他	0.6	0.8	0.7	0.7	
	計	6.1	8.0	8.1	6.6	
CIS	アゼルバイジャン	1.4	1.5	1.5	1.5	
	グルジア	0.7	0.7	0.7	0.7	
	ロシア	1.0	0.4	0.7	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	2.4	2.3	
	その他	1.0	1.5	1.0	1.0	
	計	7.3	7.4	7.3	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	4.4	4.4	
	アメリカ	4.2	3.4	3.2	3.4	
	その他	3.3	3.3	3.5	3.4	
	計	13.0	12.1	11.8	12.0	
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	5.8	5.9	
	チリ	0.9	0.9	0.9	1.0	
	コロンビア	1.7	1.5	1.6	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	1.5	1.6	
	その他	0.2	0.2	0.1	0.1	
	計	14.4	12.7	13.0	13.2	
近東アジア	イラン	6.5	5.0	3.5	2.5	
	イラク	3.1	2.2	2.2	2.5	
	イスラエル	1.6	1.5	1.6	1.6	
	ヨルダン	0.8	1.1	1.2	1.2	
	クウェート	0.5	0.4	0.5	0.5	
	レバノン	0.5	0.6	1.0	0.8	
	サウジアラビア	3.5	3.6	3.1	3.6	
	シリア	1.6	0.8	1.1	1.2	
	トルコ	4.2	5.8	4.4	4.9	
	UAE	1.6	1.5	1.6	1.5	
	イエメン	3.4	3.2	3.1	3.1	
その他	0.9	1.1	1.1	1.0		
	計	28.2	26.8	24.3	24.4	
極東 アジア	太平洋 アジア	中国	6.7	2.1	2.8	2.0
		インドネシア	7.5	7.3	8.3	8.5
		日本	5.9	5.6	5.5	5.5
		北朝鮮	0.2	0.2	0.1	0.2
		韓国	4.1	4.0	4.3	4.3
		マレーシア	1.5	1.5	1.6	1.6
		フィリピン	3.5	5.0	4.6	4.6
		シンガポール	0.3	0.4	0.3	0.3
		台湾	1.3	1.4	1.5	1.3
		タイ	1.7	3.5	4.1	3.5
		ベトナム	2.0	2.3	2.7	2.5
		その他	0.9	0.8	1.0	0.8
			計	35.4	34.0	36.6

輸 入 国			13/14	14/15(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)	
極 東 ア ジ ア	南 ア ジ ア	バングラデシュ	3.4	3.6	3.8	3.6	
		インド	T	0.3	0.6	1.0	
		パキスタン	0.4	0.7	0.1	0.4	
		スリランカ	0.9	1.1	1.1	1.0	
		その他	1.7	2.0	2.3	2.0	
	計	6.4	7.7	7.9	8.1		
計			38.2	41.6	41.7	43.8	
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	7.4	7.4	7.6	7.5	
		エジプト	10.1	11.1	11.2	11.5	
		リビア	2.1	1.5	1.3	1.3	
		モロッコ	3.9	4.0	3.4	4.9	
		チュニジア	1.7	1.5	1.9	2.0	
	計			25.2	25.5	25.4	27.2
	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	2.5	1.0	
		ケニア	1.5	1.5	1.5	1.6	
		ナイジェリア	4.6	4.3	4.2	4.2	
		南アフリカ	1.9	1.8	2.1	1.9	
		スーダン	2.6	2.7	2.4	2.5	
		その他	8.0	8.1	8.1	8.5	
	計			19.6	19.8	21.3	20.1
計			44.9	45.3	46.7	47.3	
オセアニア	ニュージーランド	0.5	0.5	0.6	0.6		
	その他	0.5	0.5	0.5	0.5		
	計	1.0	1.0	1.0	1.1		
世 界 計			156.5	153.4	155.7	153.7	

(百万トン)

輸 出 国	13/14	14/15(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)
アルゼンチン	1.5	4.1	7.2	7.9
オーストラリア	18.4	16.6	16.3	17.5
カナダ	22.9	24.9	22.0	20.9
EU	31.0	34.4	31.9	32.6
カザフスタン	8.4	5.9	6.9	6.5
ロシア	18.5	22.2	23.5	24.5
ウクライナ	9.5	11.2	15.1	9.6
アメリカ	31.3	22.6	20.4	22.1
ブラジル	T	1.7	1.4	1.0
中国	0.3	0.2	0.2	0.4
インド	5.3	1.6	0.7	0.4
パキスタン	0.7	0.7	0.7	0.7
メキシコ	1.3	1.1	1.3	1.5
トルコ	3.4	3.3	4.8	4.6
その他	4.0	2.8	3.3	3.4
世 界 計	156.5	153.4	155.7	153.7

注：年度は7月～6月， Tは5万トン以下 (2016年5月26日現在)

(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推定	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予測	1.0	5.4	0.0	6.4	0.2 <sup>b)</sup>	0.4 <sup>c)</sup>	0.8	4.7	0.9
	2016/17予想	0.9	6.2	0.0	7.0	0.2 <sup>b)</sup>	0.4 <sup>c)</sup>	0.8	5.0	1.2
EU (7月/6月)	2014/15推定	0.4	7.6	2.8	10.8	7.2	0.1	7.8	2.2	0.8
	2015/16予測	0.8	8.5	2.4	11.7	7.6	0.1	8.2	2.0	1.4
	2016/17予想	1.4	8.9	1.8	12.1	7.7	0.2	8.4	2.0	1.6
メキシコ (7月/6月)	2014/15推定	0.1	2.3	T	2.3	0.6	0.4	1.2	1.0	0.1
	2015/16予測	0.1	2.3	T	2.3	0.5	0.3	1.1	1.2	0.1
	2016/17予想	0.1	2.5	T	2.5	0.7	0.3	1.3	1.2	0.1
アメリカ (6月/5月)	2014/15推定	0.6	1.5	1.4	3.4	1.7	T	1.8	1.0	0.7
	2015/16予測	0.7	2.2	0.9	3.8	2.0	T	2.1	1.0	0.8
	2016/17予想	0.8	2.2	0.9	3.8	2.1	T	2.1	0.9	0.9
4大輸出国 計	2014/15推定	2.8	16.6	4.2	23.5	9.7	0.9	11.7	9.4	2.5
	2015/16予測	2.5	18.4	3.3	24.2	10.3	0.8	12.2	8.9	3.1
	2016/17予想	3.1	19.7	2.7	25.5	10.7	0.9	12.7	9.1	3.7
世界計	2014/15推定	7.1	34.5	9.3	41.6	29.3	1.6	35.3	9.3	6.3
	2015/16予測	6.3	39.3	8.7	45.6	30.4	1.9	37.8	8.7	7.7
	2016/17予想	7.7	38.5	8.5	46.3	30.9	1.9	38.2	8.5	8.1

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5月26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(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)
EU	8.1	7.6	8.5	8.9
フランス	1.8	1.5	1.8	1.9
ギリシャ	1.0	0.8	1.0	0.9
イタリア	3.9	3.9	4.2	4.5
スペイン	0.9	0.8	0.9	1.0
カザフスタン	2.0	2.0	2.1	2.1
カナダ	6.5	5.2	5.4	6.2
メキシコ	2.3	2.3	2.3	2.5
アメリカ	1.6	1.5	2.2	2.2
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	2.5	2.4
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	39.3	38.5

(2016年5月26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(推定)	15/16(予測)	16/17(予想)
輸 入	EU	1,902	2,828	2,350	1,800
	メキシコ	20	60	20	20
	アメリカ	819	908	600	750
	チリ	36	78	25	30
	ペルー	131	158	100	130
	ベネズエラ	440	407	430	400
	日本	212	205	200	200
	アルジェリア	1,529	1,748	1,740	1,650
	リビア	162	50	50	60
	モロッコ	734	633	800	1,000
	チュニジア	676	534	640	800
	ナイジェリア	135	130	130	130
	その他/不詳	1,353	1,520	1,594	1,511
	世界計		8,150	9,260	8,679
(その内のセモリナ)		369	390	400	400
輸 出	オーストラリア	245	102	150	150
	カナダ	4,740	5,680	5,000	4,950
	EU	1,089	1,207	1,110	1,100
	(その内のセモリナ)	200	200	200	200
	カザフスタン	83	131	100	100
	メキシコ	1,275	1,039	1,200	1,200
	トルコ	4	101	100	100
	アメリカ	689	773	750	650

(2016年5月26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 (推定)	15/16 (予測)	16/17 (予想)
用途別	エタノール (うち、バイオ燃料)	171.7 (154.5)	173.9 (156.6)	176.1 (159.2)	178.1 (162.0)
	でんぷん	107.0	112.0	114.0	118.2
	ビール醸造	37.3	37.7	36.9	37.1
	その他・不詳	0.6	0.6	0.6	0.6
	<b>世界の工業用穀物消費量 計</b>	<b>316.6</b>	<b>324.2</b>	<b>327.5</b>	<b>334.0</b>
国別	アメリカ	164.7	164.7	168.5	169.6
	中国	58.7	62.4	64.2	66.3
	EU	35.6	36.5	35.7	36.8
	カナダ	6.1	6.3	6.5	6.5
	ロシア	4.6	4.7	4.4	4.4
	日本	4.7	4.7	4.4	4.5
	メキシコ	4.2	4.3	4.3	4.4
	ブラジル	4.8	5.2	5.2	5.5
	アルゼンチン	2.4	2.8	2.8	2.9

(2016年5月26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 (推定)	15/16 (予測)	16/17 (予想)
アメリカ	トウモロコシ	130.1	132.1	133.4	134.6
	モロコシ	1.2	0.2	2.5	2.1
	計	131.5	132.5	136.1	136.9
EU	トウモロコシ	5.7	5.7	4.8	5.6
	小麦	3.2	3.4	3.3	3.4
	計	10.5	10.7	9.7	10.5
中国	トウモロコシ	5.1	5.3	5.5	5.8
	計	6.4	6.7	6.8	7.2
カナダ	トウモロコシ	2.8	2.9	2.9	2.9
	計	3.5	3.6	3.7	3.8
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	1.8	2.1
世界	トウモロコシ	145.7	148.4	148.9	151.8
	小麦	5.5	5.8	5.8	6.0
	ライ麦	1.6	0.7	2.9	2.6
	モロコシ	0.8	0.8	0.8	0.7
	大麦	0.3	0.3	0.3	0.3
	計	154.5	156.6	159.2	162.0

(2016年5月26日現在)

(IGC)

[表9] 世界の小麦粉生産量

地 域・国 名			2013年	2012年	2011年	2010年	2013年の増減(%)	
			生産量(千トン)				2000年比	1995年比
ヨ ー ロ ッ パ	E U	フランス	4,445	4,445	4,492	4,375	-7.4	-13.6
		ドイツ	6,404	5,598	6,387	5,619	9.8	41.3
		ポーランド	3,200	3,200	3,700	3,000	56.8	73.2
		ルーマニア	1,600	1,600	1,610	1,360	-1.7	-25.7
		スペイン	2,800	2,800	2,800	2,700	4.8	13.5
		イギリス	4,100	4,100	4,100	5,067	-8.6	-4.6
		ベルギー	1,105	1,125	1,161	1,161	-13.8	0.0
		オランダ)	705	705	1,000	1,180	-58.4	-46.5
		イタリア	-	3,884	-	3,800	-	-
C I S		カザフスタン	3,881	4,009	3,846	3,754	130.3	146.4
		ロシア	9,900	10,200	10,000	8,960	-4.7	-32.1
		ウクライナ	2,542	2,603	2,595	2,192	-3.9	-28.5
		タジキスタン	-	1,203	1,168	1,011	-	-
北 ア メ リ カ		カナダ	2,222	2,200	2,233	2,312	-7.3	11.0
		アメリカ	19,257	19,067	18,676	18,933	0.8	9.2
		メキシコ	3,322	3,198	3,211	3,054	26.0	23.2
		計	24,801	24,265	24,120	24,299	5.9	11.1
南 ア メ リ カ		アルゼンチン	3,765	4,907	4,791	4,733	44.0	14.7
		ブラジル	8,457	8,165	7,957	7,607	24.6	60.7
		チリー	1,386	1,401	1,391	1,486	0.0	0.0
		ペルー	1,202	1,255	1,251	1,091	0.0	0.0
近 東 ア ジ ア		サウジアラビア	2,555	2,445	-	-	0.0	59.7
		トルコ	8,334	7,697	7,815	7,106	-28.1	-20.1
		アゼルバイジャン	1,438	1,381	1,328	1,321	490.2	0.0
極 東 ア ジ ア	太 平 洋 ア ジ ア	日本	4,868	4,853	4,899	4,812	5.6	-1.6
		韓国	1,965	1,943	1,918	1,926	3.8	17.7
	南 ア ジ ア	インドネシア	5,150	4,662	4,041	3,631	83.3	0.0
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	スーダン	1,694	1,450	1,410	1,264	0.0	0.0
		エジプト	-	5,913	4,127	5,325	-	-
	サハラ以南	南アフリカ	2,454	2,410	2,454	2,358	31.7	20.7

(IGC,MBN,WG)

[表10] 世界の主要港の穀物輸出力 (2014年)

国	州(または国)	港	輸出力	
			(トン)	前年比(%)
アメリカ	テキサス	Houston	6,724,339	入手できず
	ミネソタ	Duluth	1,182,458	-1.2
	オレゴン	Portland	3,944,892	23.8
	テキサス	Corpus Christi	3,692,527	36.3
	ワシントン	Tacoma	6,848,327	96.5
	ルイジアナ	州南部の港	43,826,981	41.5
	ワシントン	Longview	5,694,510	20.9
	ジョージア	Brunswick	906,616	5.3
カナダ	ブリティッシュコロンビア	Prince Rupert	6,447,017	25.5
	ブリティッシュコロンビア	Vancouver	19,617,621	21.9
	オンタリオ	Thunder Bay	7,942,794	23
	ケベック	Montreal	4,075,879	54.5
	オンタリオ	Hamilton	1,256,810	3.9
オーストラリア	クイーンズランド	Brisbane	1,333,629	9.8
	ニューサウスウェールズ	Kembla	1,210,000	入手できず
	ニューサウスウェールズ	New Castle	419,079	入手できず
	ビクトリア	Melbourne	3,006,544	9.8
	サウスオーストラリア	Lincoln	1,770,434	2
	サウスオーストラリア	Adelaide	2,086,264	-16.4
	サウスオーストラリア	Giles	601,686	-17.1
	サウスオーストラリア	Thevenard	400,371	79.5
	サウスオーストラリア	Warraroo	646,682	-15.9
	ウエスタンオーストラリア	Esperance	2,166,070	-14.3
	ウエスタンオーストラリア	Geraldton	1,867,380	-19.3
	ウエスタンオーストラリア	Fremantle	4,686,000	-7.6
	ウエスタンオーストラリア	Albany	2,681,766	8.6
ヨーロッパ	フランス	Rouen	7,146,938	-2.1
	フランス	Marseilles	800,675	13.7
	ドイツ	Hamburg	3,270,000	7.5
	ドイツ	Rostock	2,971,600	6.5
	ロシア	Novorossiysk	7,434,800	82.9
	ルーマニア	Constantza	17,420,547	14.1
	オランダ	Rotterdam	625,000	-3.8
	ベルギー	Antwerp	376,545	4.7
アルゼンチン		San Martin/San Lorenzo	14,375,537	-11.9
		Rosario	6,100,401	-32.7
		Necochea/Quequen	3,917,245	-18.1
		Bahia Blanca	4,958,851	-23.5
		Zarate	1,256,780	-21.5
ブラジル		Paranagua	17,651,218	+43.9
		Santos	26,887,212	+13.8
ウルグアイ		Nueva Palmira	760,005	37.7
		Montevideo	1,139,932	18.3

穀物には小麦、トウモロコシ、大豆、米、エンバク、大麦、油糧種子、カノーラ、飼料を含む

(WG)

[表11] 世界の主要港の穀物輸入量（2014年）

国	港	輸入量	
		(トン)	前年比(%)
ベルギー	Ghent	1,490,238	8.6
	Antwerp	584,211	68.2
ドイツ	Hamburg	467,000	-20
オランダ	Amsterdam	3,022,000	入手できず
	Rotterdam	8,570,000	8.5
エジプト	Damietta	2,120,934	-6
	Alexandria	2,937,620	2.1
ブラジル	Santos	1,429,091	-7.6
中国	Dalian (大連)	1,605,765	入手できず
	Huangpu (黄浦江)	7,973,115	入手できず
	Qingdao (青島)	19,362,330	入手できず
	Xiamen (厦門)	3,632,360	入手できず
	Shanghai (上海)	758,498	入手できず
	Nanjing (南京)	14,877,976	入手できず
	Shenzhen (深圳)	4,137,528	入手できず
	Shijiazhuang (石家荘)	2,220,359	入手できず
	Ningpo (寧波)	1,403,161	入手できず
	Tianjin (天津)	7,705,030	入手できず
韓国	Incheon (仁川)	3,699,571	入手できず
	Ulsan (蔚山)	988,928	入手できず
	Pusan (釜山)	1,333,720	入手できず
	Gunsan (郡山)	2,460,273	入手できず
	Pyungtaek	1,871,018	入手できず
台湾	Taichung (台中)	3,078,067	-7
	Kaohsiung (高雄)	4,735,796	11
日本	苫小牧	1,828,123	入手できず
	水島	847,591	-49
	鹿島	3,857,447	5
	東京	639,076	7
	横浜	995,782	14
	名古屋	2,798,879	-6
	大阪	1,354,588	入手できず
	神戸	3,277,137	+62
	博多	1,189,047	入手できず
	志布志	2,417,388	-1

(WG)

[表12] アメリカの小麦粉需給

暦年	供給			需要			総人口 (百万人)	1人当り 消費量 (kg)
	小麦粉 生産*	小麦粉・ 製品 輸入**	供給計	小麦粉 輸出	製品 輸出**	小麦粉 国内消費		
	(千トン)	(千トン)	(千トン)	(千トン)	(千トン)	(千トン)		
2015	19,273	668	19,941	292	160	19,489	323.0	60.3
2014	19,276	628	19,904	240	166	19,497	319.2	61.1
2013	19,258	557	19,815	239	170	19,405	316.8	61.2
2012	19,068	544	19,612	272	177	19,163	314.5	60.9
2011	18,677	531	19,207	286	164	18,757	312.2	60.1
2010	18,933	508	19,441	318	178	18,945	309.8	61.1
2009	18,809	468	19,277	268	242	18,766	307.2	61.1
2008	18,883	491	19,373	223	280	18,870	304.5	62.0
2007	18,998	522	19,521	304	294	18,922	301.7	62.7
2006	18,298	533	18,830	155	266	18,409	298.8	61.6
2005	17,916	511	18,427	170	215	18,042	296.0	61.0
2004	17,868	487	18,355	234	211	17,910	293.3	61.1
2003	17,972	506	18,478	262	179	18,037	290.6	62.1
2002	17,904	512	18,416	418	122	17,876	288.0	62.1
2001	18,349	459	18,809	477	77	18,255	285.2	64.0
2000	19,109	438	19,547	726	77	18,744	282.4	66.4
1999	18,687	422	19,109	966	73	18,068	279.3	65.3
1998	18,095	446	18,541	570	61	17,909	276.2	64.9
1997	18,332	394	18,726	501	53	18,172	273.0	66.6
1996	18,043	389	18,432	483	40	17,909	269.7	66.4

注 \* 小麦粉, 全粒粉, 工業用粉, デュラムの粉とファリナの工業生産量

(USDA)

\*\* マカロニ製品の輸出入量を小麦粉換算で示した (2016年4月12日現在)

[表13] アメリカの家庭用小麦粉・パン・パスタの価格

(ドル/ポンド)

年	月	家庭用小麦粉	型焼き白パン	小麦全粒粉パン	パスタ
2016	3	0.512	1.416	1.909	1.341
	2	0.522	1.407	1.947	1.309
	1	0.522	1.425	1.943	1.265
2015	12	0.501	1.428	1.949	1.292
	11	0.496	1.409	2.028	1.266
	10	0.511	1.418	1.978	1.297
	9	0.517	1.432	2.008	1.282
	8	0.524	1.420	1.956	1.351
	7	0.515	1.447	1.963	1.325
	6	0.519	1.467	1.957	1.360
	5	0.520	1.463	2.041	1.335
	4	0.509	1.454	2.008	1.337
	3	0.518	1.440	2.042	1.392
	2	0.525	1.435	2.024	1.319
	1	0.545	1.479	1.948	1.264
2014	7	0.527	1.413	2.020	1.324
2013	7	0.530	1.434	2.056	1.314
2012	7	0.516	1.427	1.974	1.369
2011	7	0.533	1.513	1.850	1.269
2010	7	0.484	1.360	1.755	1.103

(USDL)

[表14] アメリカのフレッシュブレッド売上高上位 9社

順位	会社名	売上高		販売個数	
		ドル	前年比 (%)	個数	前年比 (%)
1	Grupo Bimbo	2,361,386,434	-2.8	851,624,340	-5.4
2	Flowers Foods L.L.C.	1,752,571,246	3.5	671,199,914	3.7
3	Campbell Soup Co.	679,700,350	1.7	200,268,387	1.0
4	Aunt Millie's Bakeries, Inc.	193,024,942	1.6	95,234,588	1.6
5	Lewis Bakeries, Inc.	177,633,472	0.2	93,778,446	-0.2
6	United States Bakery	150,512,212	8.8	62,440,326	10.3
7	Pan O7Gold Baking Co.	111,032,307	2.2	39,992,015	3.1
8	Aryzta L.L.C.	106,553,782	-3.6	32,443,435	-0.8
9	Dave7S Killer Bread	89,741,404	33.0	17,529,921	26.6
	プライベート・ラベル	2,087,353,505	-3.4	1,353,064,870	-3.8
	フレッシュブレッド総合計	9,089,918,861	0.5	3,876,342,570	-1.2

(スーパーマーケット、ドラッグストア、量販店、軍の施設などでの2016年1月24日までの52週間のデータ)

(Information Resources, Inc.)

[表15] アメリカの有機パン売上高と価格

年	対通常パン	パン全体中のシェア	
	価格プレミアム(%)	売上高(%)	販売量(%)
2010	30.2	1.3	0.8
2009	31.0	1.1	0.7
2008	25.2	1.3	0.8
2007	27.2	1.2	0.8
2006	28.6	1.0	0.6
2005	46.2	0.6	0.3
2004	30.1	0.5	0.3

(USDA)

[表16] カナダの小麦種類別製粉工場挽砕量

挽砕した小麦の種類	年平均挽砕量(万トン)	
	2010~2014	1996~2000
Western red spring小麦	197.6	200.6
他の西部産小麦	6.7	13.7
オンタリオ産冬小麦	43.7	32.2
他の東部産小麦	11.0	7.5
Western amber durum小麦	26.7	19.9

(CFW)



[表17] フランス普通小麦の需給

(百万トン)

用 途		2010/11	2011/12	2012/13 (推定)	2013/14 (予測)		
供給	期初在庫	2.3	2.9	2.4	2.5		
	生 産	35.5	36.9	37.5	40.9		
	農家自家消費	-2.9	-2.7	-2.6	-3.0		
	輸 入	0.3	0.3	0.5	0.4		
	計	35.5	37.2	37.4	39.7		
需要	国内	製パン用	2.9	2.9	2.9	2.9	
		でんぷん・グルテン用	2.9	2.8	2.8	2.9	
		菓子工業製造用	1.3	1.2	1.3	1.2	
		各種用途(菓子店用・麦芽製造用など)	0.8	0.7	0.7	0.6	
		アルコール(バイオ燃料を含む)	1.6	1.6	1.6	1.6	
		種子用	0.4	0.4	0.4	0.4	
		小 計	10.2	10.0	9.9	9.9	
	輸出	小 麦	家畜飼料用	4.6	4.4	4.4	5.2
			その他	-0.1	0.6	0.6	0.5
		小 計	14.7	15.0	14.9	15.6	
		小 麦 粉	EU向け	7.2	6.8	8.0	7.5
	第3国向け		9.9	12.2	11.4	12.4	
	その他		0.1	0.1	0.1	0.1	
	小 計	17.2	19.2	19.4	20.0		
	計	17.9	19.9	20.0	20.5		
合 計	32.6	34.9	34.9	36.2			
期 末 在 庫		2.9	2.4	2.5	3.9		
作 付 面 積 (1000 ヘクタール)		4,865	4,983	5,006	5,162		
収 量 (トン/ヘクタール)		7.30	7.40	7.49	7.92		

(2016年6月現在)

(FranceAgriMer)

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	レート	小麦粉・小麦(ひき割、ミール、パレット)			小麦グルテン			小麦粉調製品			ケーキミックス			マカロニ、スパゲッティ		
		数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額
平成20年	104	1,879	-8.5	243,243	16,876	2.2	3,789,469	100,161	-14.4	16,001,423	4,911	-23.2	702,387	127,254	21.9	22,355,355
21	93.5	1,991	6.0	214,244	15,543	-7.9	2,993,555	102,464	2.3	13,812,363	5,075	3.3	596,248	116,416	-8.5	16,000,437
22	88	1,889	-5.1	188,391	16,407	5.6	3,094,539	106,547	4.0	14,282,473	5,239	3.2	565,129	120,654	3.6	13,661,974
23	80	2,229	18.0	224,804	19,429	18.4	3,554,043	107,822	1.2	14,880,265	5,079	-3.1	580,681	134,470	11.5	14,539,296
24	80	2,791	25.2	242,157	18,151	-6.6	3,237,663	106,089	-1.6	15,350,341	5,899	16.1	735,038	142,336	5.8	15,088,926
25	97	3,013	8.0	348,443	19,982	10.1	4,106,014	100,464	-5.3	18,111,464	6,203	5.2	943,196	132,601	-6.8	17,102,436
26	105	2,723	-9.6	336,882	19,737	-1.2	4,328,283	98,354	-2.1	20,218,231	5,522	11.0	891,181	133,016	0.3	17,626,850
27	121	2,868	5.3	355,303	19,796	0.3	4,453,663	94,387	-4.0	20,573,487	4,945	-10.4	910,759	131,986	-0.8	19,404,373
28年1月	120	323	95.8	36,044	1,934	25.8	424,639	7,151	-22.1	1,509,799	420	10.2	77,644	10,784	-1.1	1,547,953
2	117	203	33.6	32,116	1,455	-4.6	315,536	7,360	-4.6	1,502,883	406	25.2	64,638	10,283	-1.9	1,406,570
3	113	277	132.8	28,952	1,753	-3.9	381,477	7,503	-5.5	1,523,985	549	-11.0	75,712	12,146	-4.7	1,651,987
4	111	210	-43.7	23,757	1,678	13.3	348,699	7,748	-10.3	1,459,877	630	-10.8	83,118	13,261	12.3	1,710,111
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
28年1月～12月累計		1,013	25.2	120,869	6,819	5.9	1,470,351	29,780	-11.0	6,003,496	2,005	-1.2	301,112	46,473	2.0	6,316,621
米		16	0.0	9,516	18	-89.3	6,081	1,948	-13.3	316,616	440	-66.9	108,254	6,369	-18.9	1,045,866
英								318	18.0	51,373						
中								3,193	-32.4	851,278	0		447	1		562
仏		164	5.8	24,327	1,073	26.5	208,722	2,707	36.0	1,134,980				0		276
イ								360	-25.9	31,039						
香																
インド																
ネ																
シ																
ン																
コ																
ス																
ラ																
リ																
ン																
カ																
国																
独																
伊		5	-58.3	819	575	8.9	111,457	420	-20.2	148,680	549	-15.5	52,927	10	-10.9	3,051
カ																
ナ																
マ																
ネ																
ラ																
ジ																
ン																
ス																
イ																
タ																
ラ																
ク																
ル																
ス																
オ																
ラ																
ン																
ガ																
ボ																
ー		3	-81.3	801	2,940	10.8	613,262	719	5.4	116,250	1,007	3,234.3	137,904	2		844
ス														1		530
ト																
ラ																
リア																
ル																
ア																
ン																
ホ																
ー																
ラ																
リ																
ア																
ン																
ド																
ム																
ン																
ラ																
ン																
ド																
ン																
ア																
ン																
ギ																
ン																
ベ																
ル																
ン																
ア																
ル																
ゼ																
ン																
チ																
ン																
ス		745	30.0	78,503	47	9.1	16,459	1		16,459				1		241
ベ														21,805		3,262,713
イ														2,413		216,951
ン																
の		80	116.2	6,903	472	139.8	89,173	40	-31.9	10,417						
他																

(次頁につづく)

(28年4月分)

(単位：トン、金額：千円)

年 月	区 分	レ-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	2,171,998	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	2,141,938	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	87		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	90		253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	9,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26	105		379	49.9	141,348	22,055	-3.7	7,253,791	7,987	-17.1	2,613,321	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890
27	121		499	31.8	207,350	21,525	-2.4	7,754,875	7,240	-9.4	2,593,509	13,899	-16.5	7,862,084	72,887	-27.7	1,987,766
28年1月	120		10	-10.6	4,293	1,643	-12.7	569,558	571	3.5	191,379	11,175	-11.3	611,312	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	604,901	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																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
28年1月～12月累計			100	-27.3	34,121	6,584	-6.5	2,273,771	2,223	-17.0	734,738	4,561	1.2	2,349,656	19,405	-5.7	491,906
米 国						1	-94.9	268	505	-33.3	161,612	427	-7.0	195,373			
英 国									10	-45.1	3,741	194	-19.0	195,601	72	5.9	10,208
中 国			3		936	4,956	-4.7	1,757,604	129	-22.7	56,258	323	-8.3	105,839			
仏 国						13	-24.2	7,268	370	24.2	136,098	185	30.6	165,323			
香 港											2	-6.0	3,102				
イ タリヤ											55	63.6	30,536	9,407	-2.1	243,030	
スウェーデン																	
オーストラリア																	
韓国						454	-14.2	141,681				7		4,222			236,608
日本						101	1.7	65,515	546	4.6	126,392	363	4.7	85,875	34	100.0	1,338
独 国						2	-39.6	886	132	-28.1	47,031	108	4.3	54,692			
独 国									15	-20.5	5,552	129	-22.2	57,481			
独 国									137	-50.8	47,820	122	-7.2	84,148			
独 国									9	25.1	101.2	8	-23.8	2,256			
独 国									9	25.1	4,355	36	10.7	85,004			
独 国									2	48.3	1,412	31	-58.7	14,452			
独 国						4	6.6	3,194				221	-3.6	153,049			722
独 国			97	-29.1	33,984	1	-60.8	335	41	57.9	17,092	65	165.1	51,485	12		
独 国			0	-78.9	201	337	13.6	96,749	65	-39.4	26,359	497	6.4	169,506			
独 国									44	56.3	16,248	401	10.4	162,092			
独 国						2	-23.4	839				34	-71.9	10,819			
独 国											337	62.9	175,185				
独 国																	
独 国						527	-22.5	133,998	24	34.1	8,501	118	-19.5	36,488			
独 国						16	74.2	13,221	53	-30.8	22,208	245	9.5	95,312			
独 国									135	-18.4	50,311	222	-4.3	97,107			

(注) 財務省貿易統計(全国分>品別国別表>輸入>月次)による。

▲ 小麦加工食品の輸入の推移 (28年5月分)

年 月	区 分	レ ー ト	小麦粉・小麦(ひき割、ミール、パレット)			小麦グルテン			小麦粉調製品			ケーキミックス			マカロニ、スパゲッティ		
			数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額
平成20年	104	1,879	-8.5	243,243	16,876	2.2	3,789,469	100,161	-14.4	16,001,423	4,911	-23.2	702,387	127,254	21.9	22,355,355	
21	93.5	1,991	6.0	214,244	15,543	-7.9	2,993,555	102,464	2.3	13,812,363	5,075	3.3	596,248	116,416	-8.5	16,000,437	
22	88	1,889	-5.1	188,391	16,407	5.6	3,094,539	106,547	4.0	14,282,473	5,239	3.2	565,129	120,654	3.6	13,661,974	
23	80	2,229	18.0	224,804	19,429	18.4	3,554,043	107,822	1.2	14,880,265	5,079	-3.1	580,681	134,470	11.5	14,539,296	
24	80	2,791	25.2	242,157	18,151	-6.6	3,237,663	106,089	-1.6	15,350,341	5,899	16.1	735,038	142,336	5.8	15,088,926	
25	97	3,013	8.0	348,443	19,982	10.1	4,106,014	100,464	-5.3	18,111,464	6,203	5.2	943,196	132,601	-6.8	17,102,436	
26	105	2,723	-9.6	336,882	19,737	-1.2	4,328,283	98,354	-2.1	20,218,231	5,522	11.0	891,181	133,016	0.3	17,626,850	
27	121	2,868	5.3	355,303	19,796	0.3	4,453,663	94,387	-4.0	20,573,487	4,945	-10.4	910,759	131,986	-0.8	19,404,373	
28年1月	120	323	95.8	36,044	1,934	25.8	424,639	7,151	-22.1	1,509,799	420	10.2	77,644	10,784	-1.1	1,547,953	
2	117	203	33.6	32,116	1,455	-9.2	315,536	7,360	-4.6	1,502,883	406	25.2	64,638	10,283	-1.9	1,406,570	
3	113	277	132.8	28,952	1,753	-3.9	381,477	7,503	-5.5	1,523,985	549	-11.0	75,712	12,146	-4.7	1,651,987	
4	111	210	-43.7	23,757	1,678	13.3	348,699	7,748	-10.3	1,459,877	630	-10.8	83,118	13,261	12.3	1,710,111	
5	109	210	-42.6	22,185	1,548	-13.8	336,318	7,548	15.5	1,396,043	203	-36.4	35,481	11,730	25.6	1,562,472	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
28年月～12月累計		1,223	4.1	143,054	8,367	1.6	1,806,669	37,328	-6.7	7,402,539	2,208	-5.9	336,593	58,203	-6.0	7,879,093	
米	国	21	16.7	10,090	18	-93.0	6,081	2,366	-18.7	378,457	469	-70.2	118,025	7,683	-23.8	1,252,170	
英	国							489	49.7	75,639							
中	国							3,952	-26.6	1,038,936	0		447	1		562	
仏	国	220	-4.8	31,985	1,378	31.6	270,239	3,194	34.5	1,339,678				0	-90.4	276	
イ	ン ド ネ シ ア							432	-17.2	36,197							
ト	ル リ ラ ン カ																
ス	ウ エ ー ド																
独	国																
女	国																
カ	ナ	5	-58.3	819	681	-6.7	132,083	489	-18.5	64,531				20	72.2	5,847	
ア	メ リ カ							1,056	-16.3	340,875							
ラ	マ ニ ア																
ジ	ン																
ン	ス																
ス	ウ エ ー ド																
オ	ス ト ラ リ ア																
シ	ン																
ン	ガ ボ ー ル																
オ	ス ト ラ リ ア	3	-84.2	801	3,613	7.0	740,834	961	20.8	367,873	1,078	2,358.1	153,946	1	-69.2	844	
台	湾																
ベ	ン グ ラ ン ド																
ネ	ー ラ ン ド																
ユ	ー ロ プ																
ア	メ リ カ																
ア	メ リ カ																
ベ	ン グ ラ ン ド																
ア	ル ゼ ン チ ン																
ス	ウ エ ー ド																
伊	国	867	5.9	90,716	64	48.4	22,332	64	48.4	22,332				1		241	
ソ	の 他	107	40.8	8,643	494	64.6	92,951	47	-47.5	12,541				3,116	21.8	276,530	

(次頁につづく)





小麦加工食品の輸出の推移(28年4・5月分)

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	レ ト	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	186,882	-26.8	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	185,229	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	88	196,183	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23	80	191,480	-2.4	5,791,147	2,497	-30.1	917,040	607	-21.1	103,142	11,728	-6.1	3,005,454
24	80	192,598	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	168,205	-12.7	7,024,555	2,116	5.9	933,402	573	-4.2	123,557	10,424	-3.6	2,903,697
26	105	166,311	-1.1	7,446,467	2,273	7.4	1,059,270	571	-0.4	129,060	10,992	5.5	3,172,667
27	121	157,938	-5.0	7,855,434	2,374	4.4	1,063,480	553	-3.2	140,319	12,791	16.4	3,806,919
28年1月	120	12,027	-12.2	569,472	209	-24.4	84,465	49	14.6	11,726	839	-10.2	242,267
2	117	12,285	-11.6	544,007	212	20.4	96,033	37	8.831	14,511	1,451	36.4	417,296
3	113	14,184	0.4	637,530	228	2.6	87,616	41	-3.2	11,260	987	-10.0	279,545
4	111	11,915	-4.4	537,196	223	48.1	100,373	45	61.9	10,249	1,296	26.2	390,723
5	109	13,766	6.0	563,706	176	-18.2	63,658	42	3.0	9,139	856	-2.7	261,367
28年1~12月計		64,177	-4.5	2,851,911	1,047	0.7	432,145	214	8.9	51,205	5,428	8.5	1,591,107

区分 年月	レ ト	ビスケット(スイート)			その他のベーカリー製品等			インスタントラーメン		
		数量	前 年 増減率	金額	数量	前 年 増減率	金額	数量	前 年 増減率	金額
平成20年	104	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	974	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812	
23	80	698	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
24	80	780	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121
25	97	769	-1.4	910,868	17,385	22.2	16,906,535	7,576	29.3	3,237,832
26	105	861	12.0	1,072,471	21,221	21.1	21,627,809	7,075	-6.6	3,537,267
27	121	1,249	45.0	1,701,696	25,462	20.0	28,390,941	7,892	11.5	4,276,613
28年1月	120	78	-29.4	137,643	1,757	-21.5	2,123,154	509	-2.0	278,125
2	110	110	56.0	120,242	1,790	-3.4	2,045,396	587	19.3	351,835
3	113	123	-5.6	188,612	1,976	0.3	2,241,760	756	22.3	466,998
4	111	112	72.5	136,660	2,521	29.9	2,728,729	793	14.2	450,107
5	109	101	44.0	113,279	2,004	10.5	2,169,086	774	30.9	461,910
28年1~12月計		523	17.3	696,445	10,048	2.4	11,308,125	3,420	17.3	2,008,975

(注) ①財務省貿易統計(全国分>品別国別表>輸出>月次)による。

②その他のベーカリー製品等は、スイートビスケットおよび米菓を除く(焼菓子類並びにライスベーパー等をいう)。

(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4・5月分)

年月	玄				麦				小麦				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	1,187	102.5	1,551	100.9	1,566	101.8	295	97.4	1,551	100.9	1,566	101.8	295	97.4
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	1,344	96.0	1,581	100.6	1,562	100.2	315	99.5	1,581	100.6	1,562	100.2	315	99.5
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	1,242	91.2	1,570	99.8	1,571	99.5	314	101.4	1,570	99.8	1,571	99.5	314	101.4
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																		
7																		
期計																		
8																		
9																		
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」(政策統括官付貿易業務課)による。  
 3. 四捨五入の関係で内訳と計が一致しないことがある。





輸入食糧小麦の入札結果(港灣諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

入札月および積月		平成27年11月入札分 (積月：1月積み、2月到着)			平成27年12月入札分 (積月：2月積み、3月到着)			平成28年1月入札分 (積月：3月積み、4月到着)			平成28年2月、3月第一回入札分 (積月：4月積み5月到着、5月積み6月到着)		
産 地 国	銘 柄	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)
アメリカ	WW	72,684	37,172	40,146	82,320	35,028	37,830	39,964	32,265	34,846	74,473	29,775	32,157
	SH	61,550	30,068	32,473	64,600	29,361	31,710	80,940	27,601	29,809	99,055	26,388	28,499
	DNS	62,401	32,035	34,598	68,096	31,642	34,173	77,626	29,510	31,871	106,289	28,766	31,067
	小 計	196,635	33,318	35,983	215,016	32,253	34,833	198,530	29,286	31,629	279,817	28,193	30,448
カナダ	1CW	122,274	31,526	34,048	116,275	31,200	33,696	142,842	28,131	30,381	155,693	27,396	29,588
	小 計	122,274	31,526	34,048	116,275	31,200	33,696	142,842	28,131	30,381	155,693	27,396	29,588
オーストラリア	ASW	45,110	34,339	37,086	36,775	32,413	35,006	62,820	29,620	31,990	129,280	28,023	30,265
	小 計	45,110	34,339	37,086	36,775	32,413	35,006	62,820	29,620	31,990	129,280	28,023	30,265
計		364,019	32,843	35,470	368,066	31,963	34,491	404,192	28,930	31,244	564,790	27,934	30,169

入札月および積月		平成28年3月第2・3回入札分 (積月：5・6・7月積み、6・7・8月到着)			平成28年4月入札分 (積月：6・8月積み、7・9月到着)			平成28年5月入札分 (積月：7・9月積み、8・10月到着)			平成28年6月入札分 (積月：8・10月積み、9・11月到着)		
産 地 国	銘 柄	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)	数 量	落札価格 (加重平均) ※税別	[参考値] ※左の税 込み価格 (税率8%)
アメリカ	WW	28,600	26,836	28,983	54,722	26,235	28,334	30,717	25,881	27,951	28,080	25,146	27,158
	SH	38,535	25,965	28,042	70,645	25,334	27,361	71,550	25,050	27,054	66,965	24,450	26,406
	DNS	30,130	28,272	30,534	67,623	28,751	31,051	66,209	28,394	30,666	57,930	27,267	29,448
	小 計	97,265	26,936	29,091	192,990	26,787	28,930	168,476	26,516	28,637	152,975	25,645	27,697
カナダ	1CW	51,555	28,033	30,276	128,814	27,824	30,050	120,506	28,261	30,552	116,562	27,912	30,145
	小 計	51,555	28,033	30,276	128,814	27,824	30,050	120,506	28,261	30,552	116,562	27,912	30,145
オーストラリア	ASW	126,920	29,233	31,572	69,700	29,420	31,774	84,650	31,777	34,319	76,010	31,889	34,440
	小 計	126,920	29,233	31,572	69,700	29,420	31,774	84,650	31,777	34,319	76,010	31,889	34,440
計		275,740	28,198	30,454	391,504	27,597	29,805	373,632	28,271	30,533	345,547	27,783	30,006

(注)上表の詳細は、農林水産省ホームページ(組織政策>政策統計官>米(稲)・麦・大豆>入札・定期販売情報・輸入米麦入札関連資料)を検索して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。  
(資料：農林水産省政策統計官付貿易業務課)



## —「ソフト＆ハード」(読者の欄)への投稿のお願い—

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

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

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



### ★編集後記

- 熊本地震災害の復興作業が懸命に進められる中、更に九州地方の大雨は被災地をはじめ九州各地に大きな被害をもたらしているという報道に接し祈る思いで改めてお見舞いを申し上げます。こうした自然災害は否応なく地域の経済を停滞させます。また経済回復を後押しするには公的な支援が欠かせず、支援なしには復興は果たせません。積極的な経済対策や大規模な補正予算編成を切に望みます。
- その上で、製粉産業への経済的影響にも期待します。消費者がいかに積極的な消費行動等に向かうかは、消費する物や経済環境により異なりますが、国内の少子高齢化を踏まえた需要拡大への対応、海外の特に新興国の成長性、所得向上、人口増加等を踏まえた市場拡大への対応等製粉企業及び関連企業は独自の戦略を立てていることでしょう。是非、政府の経済対策が一層の地域の発展とグローバルな経済行為を推進するものとなるよう期待します。
- 国を挙げて景気浮揚に臨む一方で、世界各地で相次ぐテロ事件、英国のEU離脱決定、中国経済の減速、消費税10%の再延期、円高、参院選、首都圏の水がめの水不足などなど、生活、経済等の不安定要素となり得る出来事等が多発しています。自身の安全保障は第一に自分で手当することが基本です。身の回りの出来事に日々注意を払う必要があります。小子はまず節水をします。
- いわゆる麦秋と言う季節は過ぎ、すでに小麦の収穫を終えた地方もある中、収穫の良・不良が明らかとなって来ているようです。日照不足、昨年並み、昨年の○割程度といった、速報を耳にしますが、順調に取引が行われることを願っています。小子は黄金色に輝く小麦畑の美しい自然の風景、美味しい小麦粉を味わう幸せで安心な光景が目浮かび、豊かな収穫を心待ちにしています。
- 毎日暑い日が続きます。当会の脇を通るさくら通りはこれからの季節ホットする優しい木陰を提供してくれる桜の樹が並んでいます。花の時期はこの通りの両側から繋がって見事な桜のトンネルを作って見せてくれます。今は緑濃く葉をかざし強い日差しから行き交う人を守ってくれています。
- 時節柄、夏バテに注意して程よく冷えた紅茶と生クリームのたっぷり乗ったパンケーキを楽しんではいかがですか！！
- リオ五輪(8月5～21日)が開催されます。4年に1度の祭典です。堂々とした戦いと、金メダルを期待しています。がんばれニッポン！！がんばれニッポンの小麦粉食！！

製粉振興 7月号 (No.583)

発行／平成28年7月20日

編集発行人／日永田 和隆

発行所／一般財団法人 製粉振興会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番6号  
製粉会館2階

Tel. (03) 3666-2712 (代表)

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

Fax.(03) 3667-1883

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

禁無断転載