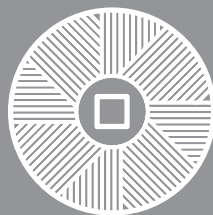
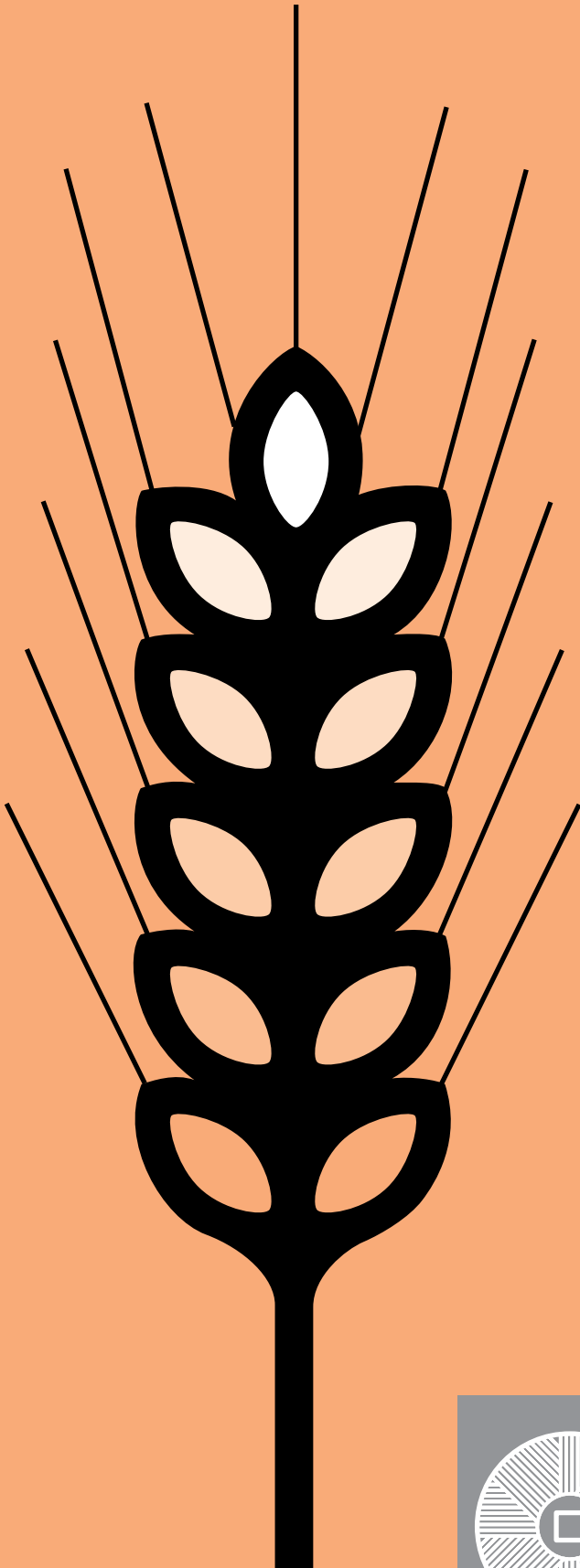


ISSN0913-8838

製粉 振興

2015
No.575
3



一般財団法人

製粉振興会

★目次

製粉産業の当面の課題について…………… 3

日本と豪州との経済連携協定締結について…………… 5

農林水産省生産局総務課国際室
菊田 琢磨／瀬尾 充／萩原 英樹

最近のオーストラリアの小麦の需給動向について…………… 16

農林水産省農林水産政策研究所 総括上席研究官
玉井 哲也

名脇役「パン粉」の世界…………… 22

全国パン粉工業協同組合連合会 専務理事
丸山 憲夫

泡ではないが間隙…………… 28

昭和学院短期大学学長 お茶の水女子大学名誉教授 畑江 敬子

小麦粉のある風景

「小麦粉ごはん」韓国編…………… 30

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3)…………… 32

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…………… 45

業務日誌…………… 39

業界ニュース…………… 40

国内資料…………… 66

編集後記…………… 75

製粉産業の当面の課題について

2015年も早3か月が経過しようとしている。年が明けてこれまでの間にも様々な動きがあったが、この機会に改めて製粉産業が取り組むべき課題について整理してみたい。

まず第1点は、輸入小麦の政府売渡価格改定に関してである。2月26日に平成27年4月期(平成27年4月～9月)政府売渡価格の内容が公表され、5銘柄平均で対前期比3.0%、金額にしてトン当たり1,740円(消費税込み)の引上げとなった。当局のプレスリリースには、「輸入小麦の過去6か月間(平成26年9月～平成27年2月)の平均買付価格は、小麦の国際相場が、潤沢な世界在庫量見込みを背景に軟調に推移した一方で、為替相場が円安基調となったこと等から、前期に比べやや上昇しました。」と引上げの背景が説明されており、円安の進行・定着が主要因であったことが理解できる。またこれを受けて、今後は、「小麦の売渡価格の変動が流通のそれぞれの段階に適切に反映されていくこと」という相場連動制の趣旨に則り、実現化していくことが必要となる。その一方で、昨今製粉企業においては小幅変動の場合、その変動を市場の末端まで確実に浸透させることが難しい現状にあることが度々指摘されている。今回の改定幅は過去2回(2014年4月期 ▲0.5%《税抜ベース》、2014年10月期 ▲0.4%)程の小幅変動ではないものの、引上げ改定ということもあり、流通の各段階における理解が不可欠になるであろう。当局のリリースには、価格変動に関する正確な情報提供とともに、相談窓口を設置し、各種相談を受付ける旨記載されている。是非ともこれらの取組みを確実に機能させて、相場連動制の趣旨が広範に認識・理解されることを期待したい。

また2010年に即時販売方式が導入されて以降、政府売渡価格の改定時期と小麦粉価格改定時期のタイムラグ、いわゆる「時期ずれ」の拡大も課題として挙げられる。ただし、当該リリースの「政府売渡価格の算定要素の反映のあり方」に、「次回(平成27年10月期)以降の政府売渡価格の改定においては、小麦の国際相場等の直近の動向が適切に政府売渡価格に反映されるよう、価格の算定期間を新価格適用開始時により近づけるよう検討いたします。」とある。現時点で詳細は不明であるが、今後「時期ずれ」の解消に向けて様々な検討がなされるものと期待したい。

第2点としては、TPP交渉についてである。TPP交渉については、製粉産業関係者も関心・危惧を持ちながらその動向を注視しているところであるが、内容は秘密扱いとなっているため、報道等で窺い知ることしかできない。最近の動きとしては、3月9日～15日の日程で米ハワイにて交渉参加12か国による首席交渉官会合が開催されており、またそれに先立って、日米実務者協議が3月上旬に開催された。TPP交渉に関しては、日米実務者協議においては自動車、農産物関税の取

扱いが焦点になっている模様で、また12か国全体の協議においては知的財産権、国有企業の取扱い等が難航分野と言われており、ここまでのところ調整に苦労しているように聞こえている。また2015年の早いうちに大筋合意できないと、今後の参加国の政治日程との絡みで、交渉自体が漂流する懸念がある等と言われており、交渉関係者は早期の合意に向けて精力的に協議を進めていることと思われる。その帰趨は依然として判然としないが、製粉産業に携わる立場として、

(1) 主要食糧である小麦・小麦粉の安定供給の確保を図るため、食料安全保障面で支障がないように国家貿易を基本とした政策運営の継続が必要である。

(2) 国内産小麦は、食料自給率向上はもとより、その生産の維持は、我が国農業にとって転作・輪作・裏作体系における必要性、国土・自然環境の保全、その多面的機能の保持等重要な役割を果たすものとなっている。よって国内産小麦の生産維持のため、今後とも輸入小麦のマークアップと小麦関連製品の関税との整合性を維持し、国内産小麦の受け皿である製粉産業が国際競争力を持ちつつ健全に発展していけるよう措置されるべきである。

という2点を踏まえ、議論が進められることを求めたい。

最後に第3点として、国内産小麦に関する課題を取り上げたい。平成27年産国内産小麦の入札時点(昨年9月実施)では、需給のミスマッチに懸念を抱く関係者が少なからずいたと思われるが、果たして入札結果は上場数量234千トンに対し、42千トンが落札残となった。ただし、全銘柄の落札加重平均価格は基準価格比101.0%、全体の申込倍率は1.3倍となり、平成26年産の入札時と比較すると需要が回復傾向を示す銘柄も見られ、需給状況に幾ばくか変化が生じてきたと見ることもできよう。平成27年産民間流通連絡協議会において、平成28年産以降を対象に、ミスマッチの解消に向けて実需者と生産者間で必要に応じて、例年の地方協議会(概して開催は夏頃)に加え、冬場にも意見交換の場を設け、円滑な流通とミスマッチ解消に努めることが合意されており、各産地にて活発な意見交換が行われた。当該協議の場での議論を踏まえ、今後平成28年産取引ルールに関する議論が本格化していくことになるが、直近の需給動向にのみ目を向けるのではなく、国内産小麦の需給が中長期的に安定するような仕組みにすることが必要であり、そのような観点で議論が進められ、今後より一層民間流通制度が円滑にかつ着実に運営されていくことを望みたい。

現政権ではいわゆる“アベノミクス第三の矢”と位置づける成長戦略において、農業の競争力強化を掲げている。今後の農業政策が如何なる方向に向かうにしても、我が国では小麦の約9割を輸入に依存しているという事実を踏まえて、国内農業の振興を図り、如何に自給率向上に繋げていくのかが重要である。当局、生産者、製粉産業関係者及び二次加工産業関係者ともにその前提に立って、上記の課題に取り組む必要があるものと考えている。

日本と豪州との経済連携協定締結について

農林水産省生産局総務課国際室

菊田 琢磨／瀬尾 充／萩原 英樹

1 はじめに

平成26年4月7日、安倍総理大臣と豪州アボット首相との首脳会談において、我が国と豪州との経済連携協定(EPA: Economic Partnership Agreementの略)締結交渉は大筋合意に至り、同年7月8日に署名に至った。そして、平成27年1月15日、日豪EPAは発効に至った。この日を迎えるまでには、平成19年4月の交渉開始から実に7年、16回に及ぶ交渉を重ねたという経緯がある。今まで、我が国のEPA交渉では、インドが交渉開始から署名まで約4年かかったところであるが、本協定はその期間を大幅に上回ることとなった。本EPAは、我が国が農業大国と結んだ初のEPAであり、14番目に締結したEPAとなっている。

日豪間の貿易構造については、日本にとって豪州は第4位の貿易相手国(日本から豪州への輸出額(1.7兆円(2013年)))である一方、豪州にとって日本は第2位の貿易相手国(豪州から日本への輸出額(5.0兆円(2013年)))となっている。こうした現状を踏まえると、本EPAの意義については、今後、豪州との一段の経済関係の強化や緊密化が期待できることにあると考えられる。

このような貿易実態にある中、特に農林水産品については、平成18年12月7日には、衆議院農林水産委員会において、また、12日には、参議院農林水産委員会において、それぞれ、日豪EPAの交渉開始に関する件として、いわゆる日豪EPAに関する国会決議が行われた。本決

議にあたっては、日豪間の貿易関係で多くを占める農林水産品について、日豪間で大きな生産格差が存在し、我が国内の農林水産業を中心に大きな悪影響が及ぶなどの強い懸念があったため、米、小麦、牛肉、乳製品、砂糖などの農林水産物の重要品目が除外又は再協議の対象となるよう政府一体となって全力を挙げて交渉すべく決議されたのである。つまり、国会決議が行われるということは、国会関係者に加え、農林水産関係者のみならず、国民にとっても本協定の位置づけは重要であると認識されていたと考えられる。

このような中、日豪EPAについては、農産物の輸出大国である豪州側からの全品目の関税撤廃要求に対し、衆参農林水産委員会の決議を踏まえ、政府一体となり、交渉期限を定めずに粘り強く、全力で交渉を行ってきた。その結果、①米については関税撤廃等の対象から除外、②食糧用麦、精製糖・一般粗糖、バター・脱脂粉乳については将来の見直し(再協議)など、豪州側から一定の柔軟性を得て、合意に至った。特に焦点となった、③牛肉については、豪州側と粘り強く交渉した結果、冷凍・冷蔵の最終税率に差を設け、セーフガード、長期の関税率削減期間の確保など、一定の柔軟性が得られたことで、国内畜産業の存立及び健全な発展と両立しうる関税削減の約束となっている。

また、本協定は、以上のような農産物貿易関係に加え、投資、知的財産等幅広い分野が含まれており、中でも、我が国として初めて食料供

図1 日豪EPAの構成

第1章	総則	第11章	金融サービス
第2章	物品の貿易	第12章	自然人の移動
第3章	原産地規則	第13章	電子商取引
第4章	税関手続	第14章	投資
第5章	衛生植物検疫に係る協力	第15章	競争及び消費者の保護
第6章	強制規格、任意規格及び適合性評価手続	第16章	知的財産
第7章	食料供給	第17章	政府調達
第8章	エネルギー及び鉱物資源	第18章	経済関係の緊密化
第9章	サービスの貿易	第19章	紛争解決
第10章	電気通信サービス	第20章	最終規定
13の附属書			

資料：協定テキストをもとに筆者が作成

給の安定を図るための章が設けられたという特徴を持っている。具体的には、重要な食料について、輸出国内の生産が不足した場合にも輸出規制を新設、維持しないように努めることを確認するというものである。今後、中長期的に国内生産、備蓄、輸入を組み合わせる国民に対する食料の安定供給を図っていく観点からも、意義のあるものと考えられる。

2 具体的な合意内容

日豪EPAは、図1のとおり全20章及び13の附属書から構成されている。ここでは、このうち農産品の貿易に関係する第2章「物品の貿易」の附属書1に定められている関税撤廃・引下げに関する内容と第7章「食料供給」について、概説することとしたい。

(1) 物品の合意内容

本協定の発効により、発効後10年間で、往復貿易額の約95.3%の関税撤廃が見込まれている。また、日本と豪州の双方からの関税撤廃に関しては、日本からの輸入額の約99.3%が無税化、豪州からの輸入額の約93.7%が無税化されるこ

とが見込まれている(財務省試算)。

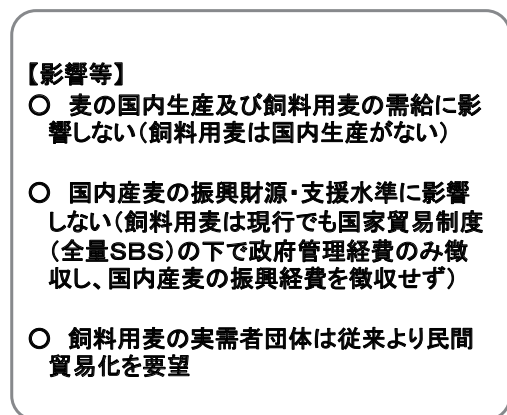
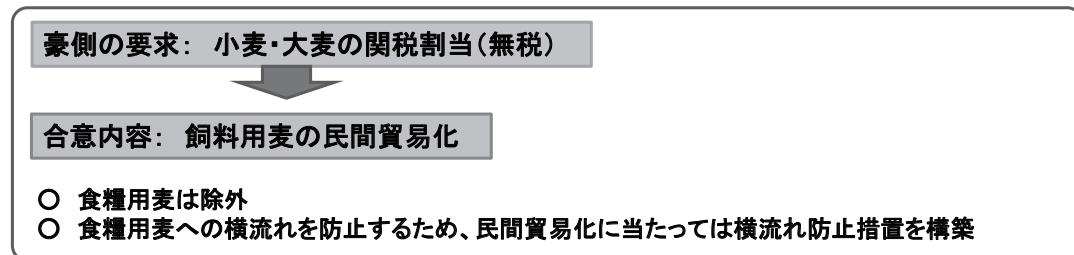
一方、物品関税の引下げの成果については、我が国から豪州に輸出される全ての農林水産品は即時撤廃とされ、豪州から我が国に輸入される主な農産品については、除外や将来の見直し等を含む一定の柔軟性が得られたものとなった。各品目の合意内容については、さらに以下に概説する。

① 小麦・大麦

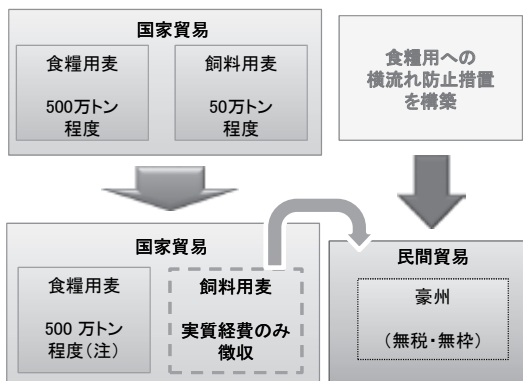
交渉の結果、(i) 食糧用麦(小麦・大麦)については将来の見直し(再協議)、(ii) 飼料用麦は食糧用への横流れ防止措置を講じた上で、民間貿易に移行し無税化、(iii) 豪州産小麦のうち2銘柄(オーストラリアン・プレミアム・ホワイト及びオーストラリアン・ハード、いわゆるAPW及びAH)については、売買同時契約(SBS)方式での輸入を可能とすることとされた(図2)。

ここで、麦の国家貿易制度を説明しておきたい。海外からの麦の輸入については、政府が一元的に外国産麦の輸入を目的とした買入れ、売渡しを行っている。その売渡方式として、政府が管理輸入して需要者に売り渡す一般輸入と、

図2 小麦・大麦の合意内容



○飼料用小麦の民質化イメージ



(注) 飼料用麦の民質化に加え、豪州産食糧用小麦のうち、国内産小麦と競合しない2銘柄につき、SBS方式による船舶での輸入を可能とする。

資料：農林水産省

輸入業者と需要者が連名で政府への売渡しと政府からの買受けに関する申込みを同時に行うSBSの2方式がある。飼料用麦の輸入については、多様なニーズに対応できるSBS方式で行われている。

今回の合意により、豪州からの飼料用麦の輸入については、現行の国家貿易(SBS方式)から民間貿易になることが見込まれるが、政府との契約等の手続きが不要になることや自由なタイミングで買付や輸入が可能になることなど、飼料メーカーにとっては、今後、これまで以上に穀物相場の動向や、産地国におけるスポット的な買付等に即応した機動的な輸入が可能になるものと考えられる。

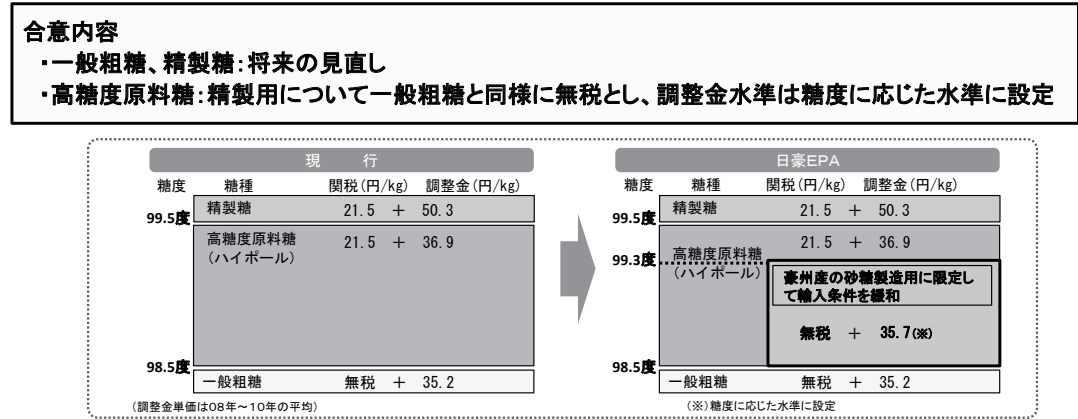
また、飼料用として輸入された豪州産麦が、

輸入後に食糧用として流用されることを厳格に防止するべく、現行の飼料用とうもろこし等で利用されている承認工場制度と同様の制度が飼料用麦でも新設されている。

② 砂糖

合意内容として、(i) 精製糖及び一般粗糖については将来の見直し(再協議)、(ii) 高糖度原料糖(ハイボール)については、精製用については一般粗糖と同様に無税とし、調整金水準は糖度に応じた水準に設定することとされた(図3)。つまり、精製糖及び一般粗糖については現行の国境措置を維持しつつ、他方で国内精製糖企業が豪州産の高糖度原料糖を輸入する際に他国産に比べて優位となるような措置を講じたものと

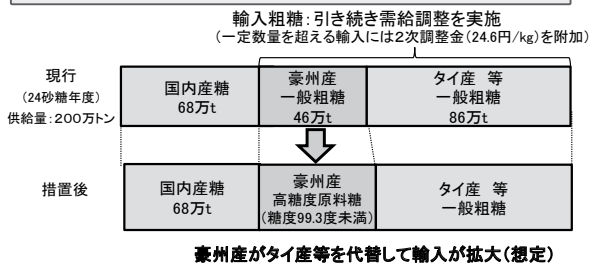
図3 砂糖の合意内容



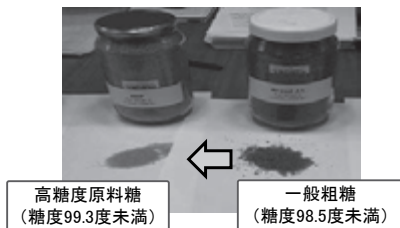
【豪州産粗糖の糖度の引上げの影響】

沖縄県、鹿児島県、北海道の国内産糖の生産には影響しない

国内精製糖企業にとっては、精製効率の向上等のメリットも



- ・海外では高糖度原料糖の流通が一般的
- ・精製糖製造用に確実に仕向けられるよう用途を限定



(参考) 粗糖輸入国別シェア(24砂糖年度)タイ51%、豪州35%、フィリピン7%、その他7%
資料：農林水産省

なっている。この結果、現在多く輸入されている粗糖の一部が、豪州産の高糖度原料糖に置き換わることが見込まれるが、沖縄県産等の国内産糖への影響はなく、また国内の精製糖企業にとっては、より糖度の高い原料糖が入手しやすくなったことで、精製効率が向上するメリットがあるものと考えている。

③ 牛肉

牛肉については、豪側から大幅な関税削減を強く求められ、交渉が難航した品目でもあった。衆参農林水産委員会の決議を踏まえ、畜産業に悪影響を与えないよう十分に留意しつつ、粘り強く交渉した結果、最終税率については、国産

牛肉への影響の差を考慮し、冷蔵牛肉と冷凍牛肉の間に4%の税率の差を確保し、(i) 冷蔵牛肉については、関税は15年と長期間かけて削減し、最終的な税率は23.5%、(ii) 冷凍牛肉については、関税は18年と長期間かけて削減し、最終的な税率は19.5%にすることとされた。さらに、(iii) 冷蔵牛肉・冷凍牛肉それぞれについて、現状以上の輸入量となったとき、関税率を現状の38.5%に戻す効果的なセーフガードを設けることとされた(図4)。

この数量セーフガードの仕組みについては、年度当初からの輸入数量の累計が発動基準数量を超過した翌々月の初日から当該年度の末日まで関税率を、WTO加盟国で適用される税率

図4 牛肉の合意内容

豪側の要求： 現行税率(38.5%)の撤廃ないし大幅な削減

**合意内容： 段階的関税削減 (冷凍)18年目に19.5%まで削減(約5割削減)
(冷蔵)15年目に23.5%まで削減(約4割削減)**

※ 豪州からの輸入量が発動基準数量を超えた場合に税率を38.5%に戻す数量セーフガードを導入。

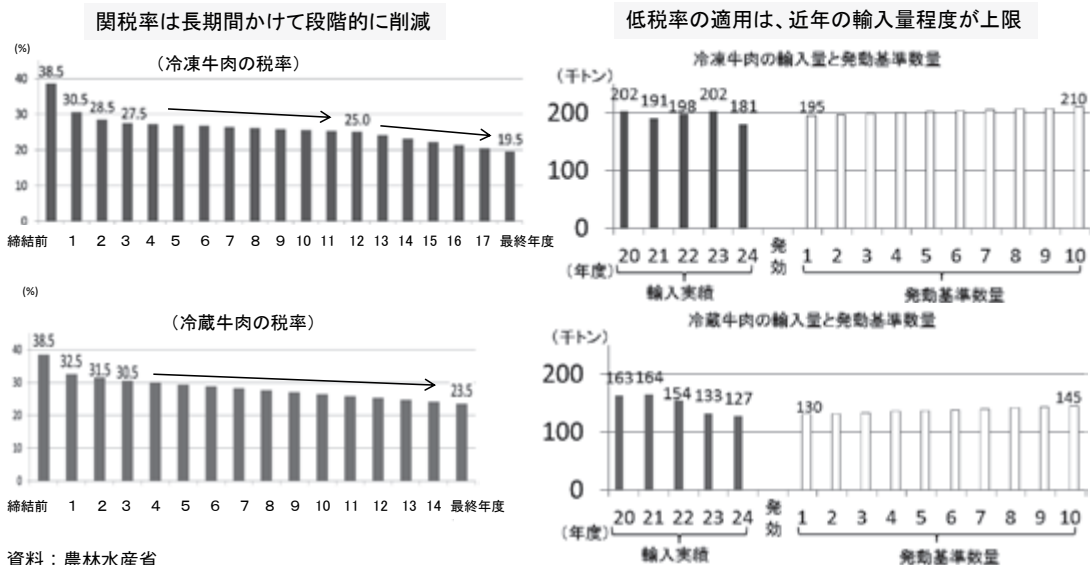


図5 日豪EPAにおける牛肉セーフガード措置の概要

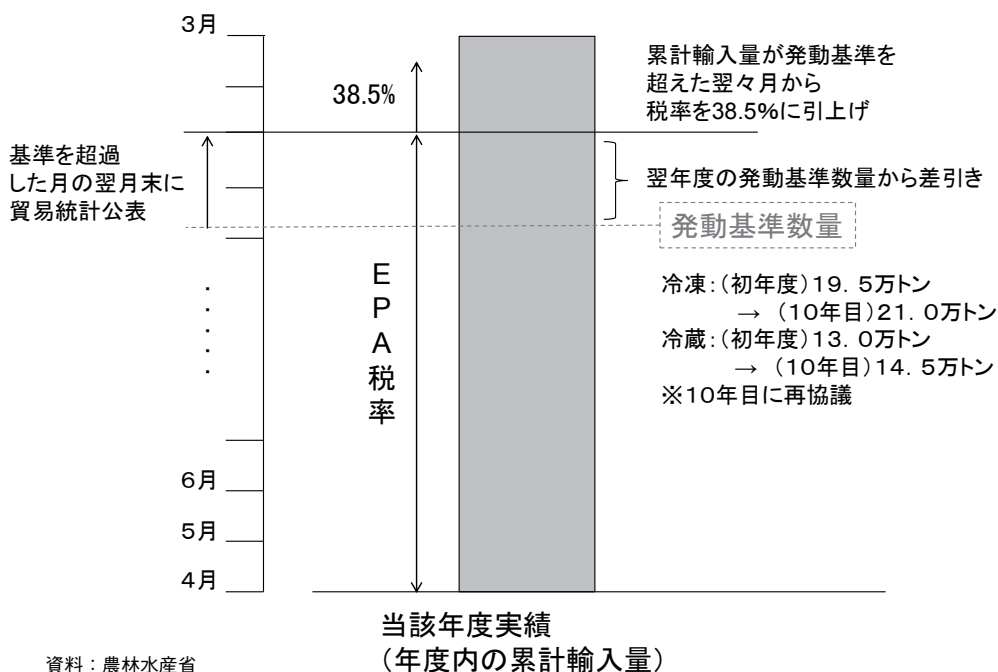
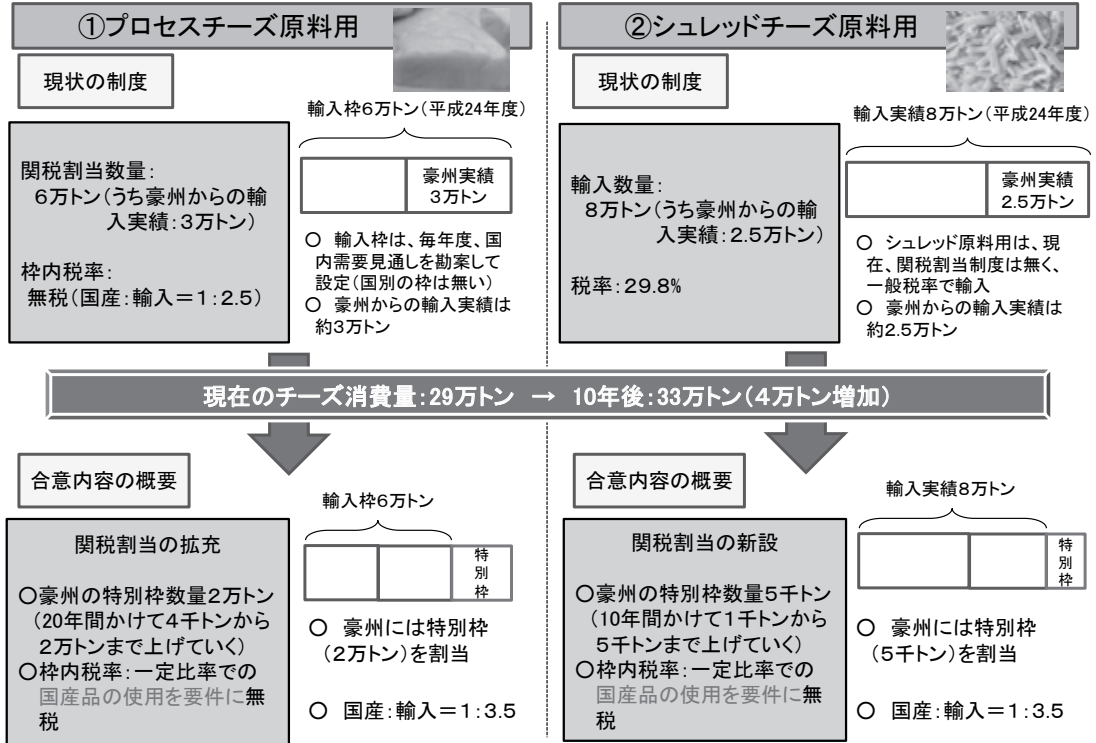
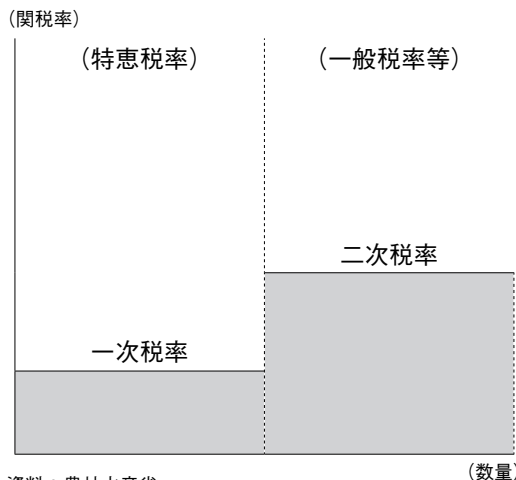


図6 ナチュラルチーズの合意内容



資料: 農林水産省

図7 EPAにおける関税割当制度の仕組み



資料: 農林水産省

(MFN税率、38.5%)に引き上げ、輸入数量の累計が発動基準数量を実際に超過してからセーフガードが発動されるまでの間にEPA譲許税率の適用を受けた分の輸入数量は、翌年度の輸入数量に算入を行うというものである(図5)。

蛇足ではあるが、本協定の発効に際して、これを記念し、豪州産牛肉の特売を行うスーパーが、新聞記事等でも取り上げられたことが記憶に新しい。

④ 乳製品

合意内容として、(i) プロセスチーズ原料用ナチュラルチーズについては、国産品と輸入品を1対3.5の割合で使用することを条件に、豪州には特別枠の20,000トンの関税割当数量(1年目を4,000トンとし、20年間かけて拡大)、(ii) シ

ユレッドチーズ原料用ナチュラルチーズについては、国産品と輸入品を1対3.5の割合で使用することを条件に、特別枠の5,000トンの関税割当数量(1年目を1,000トンとし、10年間かけて拡大)、(iii) 無糖ココア調製品については、国産品と輸入品を1対3の割合で使用することを条件に、特別枠の3,000トンの関税割当数量(1年目を1,000トンとし、10年間かけて拡大)を設けることとされた。プロセスチーズ原料用及びシュレッドチーズ原料用ナチュラルチーズの合意内容については、図6に示す。

その他、(iv) プロセスチーズ、フローズンヨーグルト及びアイスクリームについては、関税割当数量を設け、枠内税率を10年間かけて枠外税率の半分に削減することとされた(表1)。

なお、輸入が国家貿易で行われている(v) バター・脱脂粉乳については将来の見直し(再協議)とし、国家貿易等の枠組みを引き続き維持することとしている。

ここで、EPAに基づく関税割当制度について説明しておきたい。これは、締約相手国に対して一定の輸入数量(関税割当数量)に限り、一般税率(枠外税率や二次税率などと呼ばれる)よりも低い税率(枠内税率、一次税率などと呼ばれる)を適用するもので、さらに、この一定の輸入数量を超える輸入分については、原則として、枠外税率を適用するという仕組みである(図7)。言わば、枠内税率で需要者に利益を図る一方、枠外税率で国内生産者を保護するというものである。

⑤ 関税割当品目の合意内容

乳製品を含め、関税割当数量を設けた品目の合意内容について、枠内数量を日本側が管理する輸入国管理と豪州側が管理する輸出国管理方式に分けて、表1に示す。

例えば、麦芽(煎っていないもの)については、86,000トン(1年目を8,600トンとし、10年間かけて拡大)の関税割当数量(枠内税率：無税、枠外税率：21.3円/kg)を設けることとされた。食用のくず肉(牛のもの)については、21,000トン(1年目を17,000トンとし、10年間かけて拡大)の関税割当数量を設け、牛タンの場合は枠内税率を7.6% (枠外税率：12.8%)に引き下げることとされた。その他、オレンジジュースについては、1,300トンの関税割当数量(枠内税率：10.7%等、枠外税率：21.3%等)を設けることとされた。

⑥ その他農産物の合意内容

その他農産物の主な合意内容について、表2に紹介する。このうち、豪州から一定の輸入量があるものの関税撤廃されるものとして、オート麦(7年間かけて段階的に撤廃)、そば(丸抜き、7年間かけて段階的に撤廃)及びグレーンソルガム(即時撤廃)などが挙げられる。オレンジ(6月～9月については10年間かけて段階的に撤廃、10月～5月については除外)及びさくらんぼ(11月～2月については即時撤廃、3月～10月については除外)などについては、我が国の農産物の生産・流通と競合する時期に配慮した季節関税を設けることとされた。その他、小麦粉製品である「ビスケット、クッキー及びクラッカー」及び「スパゲッティ、マカロニ、パスタ」については、それぞれ10年間かけて20%の関税削減を行うこととされた。

(2) 食料供給

先述のとおり、食料供給(7章)については、我が国がこれまで締結したEPAとしては初めて設けられるものである。この章では、食料について輸出国内の生産が不足した場合にも輸出

表1 日豪EPAの関税割当品目の合意内容

輸入国管理(※1)

品名	関税率		年間割当数量
	枠内税率(最終年度)	枠外税率	
馬(純粋種の繁殖用のもの)	170万円/頭 (7年間かけて▲50%)	340万円/頭	30頭
フローズンヨーグルト	13.2%、14.9% (10年間かけて▲50%)	26.3%、29.8%	100トン→200トン (10年間かけて拡大)
ナチュラルチーズ (プロセスチーズ原料用)	無税	29.8%	4,000トン→20,000トン (20年間かけて拡大)
ナチュラルチーズ (シュレッドチーズ原料用)	無税	29.8%	1,000トン→5,000トン (10年間かけて拡大)
おろしチーズ及び粉チーズ	13.2% (10年間かけて▲50~67%)	26.3%、40%	200トン→1,000トン (10年間かけて拡大)
プロセスチーズ(おろしチーズ 及び粉チーズを除く。)	20% (10年間かけて▲50%)	40%	50トン→100トン (10年間かけて拡大)
麦芽(煎っていないもので、 泥炭くん蒸したもの以外のもの)	無税	21.3円/kg	8,600トン→86,000トン (10年間かけて拡大)
その他の砂糖菓子 (ホワイトチョコレート等)	20%	25%	100トン
無糖ココア調製品 (チョコレート製造用)	無税	21.3%	1,000トン→3,000トン (10年間かけて拡大)
アイスクリーム	10.5%、10.7%、14.9% (10年間かけて▲50%)	21%、21.3%、29.8%	180トン→2,000トン (10年間かけて拡大)
エステル化でん粉 その他のでん粉誘導体	無税	6.8%	14,000トン

輸出国管理(※2)

品名	関税率		年間割当数量
	枠内税率(最終年度)	枠外税率	
豚肉、冷凍の豚臓器、 及び豚肉調製品	差額関税(従価税2.2%、4.3%)、 16% (従価税▲50%又は20%)	差額関税(従価税4.3%、 8.5%)、20%	5,600トン→14,000トン (5年間かけて拡大)
牛のくず肉等 (牛タン、ハラミ、肝臓、塩蔵肉等)	7.6%、12.7%、30%、 従量税(96.90円/kg)(▲40~41%)	12.8%、21.3%、50%、 従量税(161.50円/kg)	17,000トン→21,000トン (10年間かけて拡大)
鶏肉及び鶏肉調製品	3.6%、6.8%、7.6%、8.5%、10.7%、 19.1% (▲10~40%)	6%、8.5%、11.9%、 21.3%	40トン→200トン (10年間かけて拡大)
天然はちみつ	無税 (10年間かけて無税)	25.5%	80トン→160トン (10年間かけて拡大)
ソーセージ、均質調製品 及び牛又は豚のレバーペースト	8%、17% (▲20%)	10%、21.3%	1,100トン→2,700トン (5年間かけて拡大)
牛肉調製品 (ビーフジャーキー等)	8%、17%、20%、30%、30.6%、 36% (▲20~40%)	10%、21.3%、25%、 38.3%、45%、50%	5,300トン→8,300トン (10年間かけて拡大)
オレンジジュース	10.7%、12.8%、14.9%又は11.5円/kg のいずれか高い税率(▲50%)	21.3%、25.5%、 29.8%又は23円/kgの いずれか高い税率	1,300トン
リンゴジュース	無税 (初年度▲50%、10年間かけて無税)	19.1%、23%、29.8%、 34%又は23円/kgの いずれか高い税率	1,600トン

(注) 特記なしの場合は、即時引下げ

(※1) 物資所管省(農水省)が、輸入者の関税割当申請に対し、審査を行い、協定に発給された数量の範囲で事前に割当てを行い、関税割当証明書を発給(関税暫定措置法第8条の6第1項)。

(※2) 物資所管省(農水省)が輸入者の関税割当の申請に対し、輸出国政府が輸出毎に発給する証明書に基づき、協定に記載された数量の範囲内で、先着順に割当てを行い、関税割当証明書を発給(関税暫定措置法第8条の6第2項)。

資料：農林水産省資料をもとに筆者が作成

表2 その他の主な農産品の合意内容

関税撤廃

品目名	合意内容	平成24年輸入量
小麦グルテン(蛋白)	10年間かけて段階的に撤廃 (21.3%→0%)	1.8万トン (うち豪州 0.9万トン)
ライ麦	即時撤廃 (4.2%→0%)	1.1万トン (うち豪州 -)
ライ麦粉	10年間かけて段階的に撤廃 (15%→0%)	538トン (うち豪州 -)
オート(ロールにかけ又は フレーク状にしたもの)	7年間かけて段階的に撤廃 (12%→0%)	0.6万トン (うち豪州 0.4万トン)
グリーンソルガム (播種用以外・飼料用以外)	即時撤廃 (3%→0%)	20.0万トン (うち豪州 12.3万トン)
オレンジ	10～翌年5月：関税撤廃等からの除外 6～9月：10年間かけて段階的に撤廃(16%→0%)	13.0万トン (うち豪州 2.8万トン)
ぶどう	3～10月：10年間かけて段階的に撤廃(17%→0%) 11～翌年2月：7年間かけて段階的に撤廃(7.8%→0%)	2.1万トン (うち豪州 -)
りんご	10年間かけて段階的に撤廃 (17%→0%)	0.2万トン (うち豪州 -)
さくらんぼ	3～10月：関税撤廃等からの除外 11～翌年2月：即時撤廃(8.5%→0%)	1.0万トン (うち豪州 15トン)
生鮮・冷蔵ばれいしょ	即時撤廃 (3%→0%)等	1.7万トン (うち豪州 -)
冷凍・乾燥したばれいしょ	7年間かけて段階的に撤廃 (8.5%→0%)	2.7万トン (うち豪州 -)
かんしょ (冷凍したものを含む)	10年間かけて段階的に撤廃 (12%→0%)等	1.9万トン (うち豪州 -)
緑茶 (不発酵・直接包装)	10年間かけて段階的に撤廃 (17%→0%)	616トン (うち豪州 -)
そば(玄そば)	10年間かけて段階的に撤廃 (17%→0%)	3.9万トン (うち豪州 -)
そば(丸抜き)	7年間かけて段階的に撤廃 (9%→0%)	5.0万トン (うち豪州 137トン)
畳表 (いぐさ製又は七島い製)	4年間かけて段階的に撤廃 (6%→0%)	2.3万トン (うち豪州 -)
落花生(むきみ)	現行の関税割当の枠内税率を10年間を かけて段階的に撤廃(10%→0%)	平成24年度関税割当数量：75,000トン 輸入量2.5万トン(うち豪州 224トン)

関税削減

品目名	合意内容	平成24年輸入量
ビスケット、クッキー及び クラッカー	関税を2割削減 (例：15%→12% (10年間))	2.1万トン (うち豪州 184トン)
麦芽エキス	関税を5.4割削減 (9%→4.1% (即時))	0.1万トン (うち豪州 288トン)
スパゲッティ、マカロニ、 パスタ	関税を2割削減 (例：30円/kg→24円/kg(10年間))	15.2万トン (うち豪州 123トン)
朝食用穀物調製品	関税を3割削減 (11.5%→8.1% (即時))	0.3万トン (うち豪州 0.1万トン)

資料：農林水産省資料をもとに筆者が作成

図8 食料供給章の概要

<p>食料供給章</p> <p>(1) 輸出規制</p> <p>① 重要な食料*について、輸出国内の生産が不足した場合にも輸出規制を新設、維持しないように努める。</p> <p>② 一方の締約国が、輸出国内で生産が不足した場合に行うGATT第11条2で認められる輸出規制を適用しようとする場合には、</p> <ul style="list-style-type: none">・ 当該輸出規制を必要な範囲に限定するよう努め、・ 当該輸出規制を適用する前に、できる限り早く、当該輸出規制を行う理由、当該輸出規制の性質及び予定適用期間を通報し、・ 他方の締約国の要請により、当該輸出規制に関する協議を行う <p>③ この協定の発効日から十年後に、重要な食料の輸出規制の導入・維持を回避する観点から、本条の規定について見直しを行う。</p> <p>* 本協定における「重要な食料」は、牛肉(くず肉含む)、粉乳・バター・チーズ等の乳製品、小麦・大麦、砂糖。</p> <p>(2) 投資の促進及び円滑化</p> <p>両締約国は、食料分野の投資を促進するため、関連する情報の照会・提供を行うコンタクト・ポイントを指定する。</p> <p>(3) 食料供給に関する協議</p> <p>① 一方の締約国は、重要な食料の輸出量について著しい減少が予見される場合には、他方の締約国に速やかに通報する。</p> <p>② 両締約国は、重要な食料の安定的な貿易を支援するとの観点から、①にいう事項に関し協議を行う。この協議には、必要に応じて民間団体を参加させることができる。</p>
--

資料：農林水産省

規制を新設、維持しないよう努める旨規定されている。加えて、輸出制限を導入する場合の制限範囲の限定、事前の情報提供や協議、食料分野への投資の促進及び円滑化、食料の輸出量が著しく減少することが予見される場合の食料供給に関する協議メカニズムについても規定している(図8)。

豪州は、我が国にとって第5番目の重要な農林水産物の輸入国であることから、日豪EPAの締結を通じて、このように食料供給に関する日本と豪州の関係を強化することは、両国にとって有益なものであると考えられる。

(3) 協定の発効・関税の引下げについて

本EPAは、平成27年1月15日に協定が発効された。つまり、年度途中での発効となった。関

税の引下げについては、協定の附属書1に、毎年4月1日に行うことと規定されているが、協定内容に従い、平成27年1月15日から3月31日までには1年目の規定が適用されることとなった。平成27年4月1日以降は、2年目の規定が適用され、それ以降、毎年4月1日に関税の引下げが行われることになっている。

3 おわりに

日豪EPAは、我が国にとって、先進国の農産物輸出大国と締結する初めてのEPAであり、このような国と農産物市場アクセス交渉を行うことがどのようなものなのか、身を以て経験する機会となった。特に、麦、砂糖、牛肉、乳製品等の豪州側の関心品目が我が国の重要品目と重なっていることもあり、長期にわたる厳しい交

渉を余儀なくされた。この結果、飼料用麦、高糖度原料糖、チーズ、牛肉等、これまで我が国が締結したEPAにはない、或いは、これまでよりも踏み込んだ譲許を行うこととなった品目もある。また一方で、相手国に食料安定供給に関して一定の対応を求める画期的な規定も措置された。

本EPA発効を受け、まずは、関係者が速やかに本EPAの恩恵を享受できるよう、これらの新たな譲許、規定等の内容が、支障なく円滑に実施されるよう運用を行っていくことが今後当面の課題である。同時に、必要に応じて対応ができるよう、発効後の本EPAにおける影響及び効果については今後注視していく必要がある

る。

我が国は本EPAにより、農産物輸出大国とのEPA締結にも本格的に踏み出した。現在、TPPをはじめとし、日EU・EPA、RCEP等、農産物輸出大国を含む国・地域とのEPA交渉を進めているところであるが、これらの交渉においても重要品目の取扱いは主要な問題の一つである。今後これらの交渉においては、本EPAの交渉における経験や、合意内容の実施の経験も踏まえつつ対応を行っていくことになろう。

（ 農林水産省生産局総務課国際室
菊田 琢磨 係長(国際企画班)
瀬尾 充 課長補佐(国際企画班)
萩原 英樹 国際室長

）

最近のオーストラリアの小麦の 需給動向について

玉井 哲也

1. 2014-15年度の小麦生産は引き続き順調

2014-15年度(穀物年度。2014年10月～2015年9月)の小麦の収穫は、2015年1月でほぼ終了していますが、オーストラリア政府の農業資源経済・科学局(ABARES)が2014年12月2日に発表した「作物報告」によると、小麦生産量は2,322万トンになると予測されています。この報告はオーストラリアの主要な穀物・油糧種子等の生育状況や収穫量の見通しを示すものであり、ほぼ四半期ごとに公表されます。

作付面積は前年度より僅かに増えて1,384万

haです。生産量は、前年度よりも400万トン近く減少するものの、前々年度をやや上回る水準となっています。州別にみると、西オーストラリアを除く各州で平均よりも高い気温と平均よりも少ない降水量という好ましくない気象条件であったことから、ヴィクトリア州、クイーンズランド州、南オーストラリア州では対前年度で生産量が減少し、特にヴィクトリア州が大きく影響を受けたようですが、ニューサウスウェールズ州では前年度並みの生産量となりました。これに対して、西オーストラリア州は、降

表1 オーストラリアの州別小麦生産量の一覧表

(千トン)

年度	NSW	Vic	Qld	SA	WA	Tas	豪州全体
2000-01	7,867	3,080	1,157	4,162	5,814	26	22,108
2001-02	8,043	2,791	901	4,779	7,760	25	24,299
2002-03	2,495	890	601	2,072	4,047	25	10,132
2003-04	7,288	3,146	1,110	3,490	11,070	26	26,132
2004-05	7,537	1,927	1,170	2,621	8,619	31	21,905
2005-06	8,049	2,909	1,218	3,853	9,088	34	25,150
2006-07	2,568	879	777	1,446	5,134	18	10,822
2007-08	2,477	1,995	954	2,296	5,820	27	13,569
2008-09	6,963	1,756	2,016	2,376	8,274	35	21,420
2009-10	5,350	2,995	1,346	4,001	8,114	27	21,834
2010-11	10,488	4,412	1,524	5,949	5,005	32	27,410
2011-12	8,473	3,943	1,886	4,525	11,045	32	29,905
2012-13	7,365	3,423	1,614	3,679	6,744	30	22,856
2013-14	6,612	3,541	1,200	5,128	10,500	28	27,009
2014-15	6,630	2,577	1,050	4,536	8,400	30	23,222

出典：Australian Commodity Statistics. 穀物報告(2014年12月)。2013-14、14-15年度については、Australian Crop Report 2014年12月による推定及び予測値。

注. NSW：ニューサウスウェールズ州、Vic：ヴィクトリア州、Qld：クイーンズランド州、SA：南オーストラリア州、WA：西オーストラリア州、Tas：タスマニア州。

水量不足の問題は特段なかったものの、豊作であった対前年度を約2割下回ります。ただし、前々年の数量は大きく上回るものとなっています。なお、収穫期の雷雨などによる被害があり、同州南部では品質の低下が生じたようです。

表1に2000-01年度以降の生産状況を示しています。2006-07年度、2007-08年度には、深刻な干ばつによって生産地帯の大部分が被害を受け生産量が激減しましたが、その後、最近の7年間については、おおむね生産は順調と行うことができそうです。もっとも、地域別では、例えばニューサウスウェールズ州で2010-11年度に生産量が対前年で倍増しており、最大の生産州である西オーストラリア州では、2010-11年度に生産量が第3位に転落した後、翌年は生産量が倍増、次いで4割減少、また5割増加という激しい変動を見せており、干ばつによる生産への影響が依然として大きいことがうかがわれます⁽¹⁾。エルニーニョ現象が発生すると、オーストラリアでは降水量が少なくなり干ばつが起りやす

いとされています。オーストラリア気象庁は昨年11、12月にはエルニーニョが発生するおそれが高まっているとしていましたが、本年1月6日、20日の報告では発生の可能性は低くなったとしています。

2. 小麦輸出の状況

オーストラリアの小麦は、その生産量の約7割が輸出に向けられています。このため、生産量は世界全体の4%弱にすぎませんが、輸用量としては世界全体の1割を超えるシェアを有しており、小麦の主要輸出国の一つとなっています。表2に示すのは、オーストラリアから、最近の10年間のうち一度でも年間100万トン以上の小麦を輸出したことがある国とその輸用量です。

輸出先としては、東～東南アジア向けが中心であり、次いで中東向けが多くなっています。国別で見ると、インドネシア、日本、韓国、そして最近ではベトナム、中国、フィリピンにも

表2 オーストラリアの主要な小麦輸出先

単位：万トン

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
インドネシア	294	234	301	150	195	258	371	358	459	366
イラク	173	123	46	0	35	91	25	102	56	172
ベトナム	65	51	62	38	47	108	131	240	199	135
日本	115	116	109	95	90	93	107	126	137	95
韓国	126	100	108	78	65	81	96	194	207	89
中国	202	74	31	1	3	37	70	79	228	87
イラン	0	0	47	0	12	146	6	0	85	65
エジプト	233	105	119	29	31	42	59	75	54	45
タイ	34	57	42	12	28	38	48	76	129	38
フィリピン	22	9	13	1	5	22	16	128	167	35
インド	0	0	135	34	0	6	31	0	0	1
その他	583	522	482	238	318	578	625	591	632	673
輸用量計	1,845	1,391	1,494	676	828	1,500	1,585	1,968	2,353	1,801

出典：Global Trade Atlasから小麦(関税分類HS1001)のデータを整理。

注。個別国名を示したのはこの期間中に年間で100万トン以上を輸出したことがある相手。

多く輸出しています。インドネシアが過去10年間、一貫して最大の輸出先となっていますが、第2位以下の国は毎年のように入れ替わっています。2011年の第2位はベトナム、2012年は中国、2013年はイラクです。なお、表2は暦年ベースのものであり、別途オーストラリア政府がまとめている年度ベースの資料によると、2011-12年度の第2位はベトナム、翌年度はイラク、そして2013-14年度が中国です。

第2位以下の国が頻繁に交代するのは、必ずしもそれらの国の輸入量全体が大幅に増減するからではありません。例えばエジプトは、小麦輸入量が増加基調にあり近年では年間1,000万トン前後を世界から輸入しています。毎年の輸入量が大きく変動するわけではないのですが、過去10年間のオーストラリアからの小麦は、最大年で233万トン、最小が29万トンと、極めて大きな幅があります。輸入の調達先を変えているということなのです。

表3に、輸出先上位10カ国についての小麦輸出量の変動係数(標準偏差を平均値で割ったも

ので、データのバラツキの程度を示す)を掲げました。輸出先のなかで、どの国の輸入が変動が少なく安定しているかを表します⁽²⁾。左端のオーストラリアからの輸出先のうち、最も変動係数が小さいのは日本で、11.2%です。日本はオーストラリアにとって大口でありかつ最も安定した輸出先ということになります。表3の中央と右側は、それぞれオーストラリアと並ぶ日本の主要小麦輸入先であるカナダと米国の輸出先の変動係数です。日本の変動係数は、カナダの輸出について14.6%、米国からの輸出について6.8%であり、いずれにおいても輸出先国の中で日本の安定度が最も高いことが分かります。

変動係数が小さいものとしては、オーストラリアの輸出先としてのマレーシア、米国の輸出先としてのフィリピン、韓国、台湾が20%未満の数値ですが、これらを他の2カ国からの輸出先として見ると、同表には出ていないものもありますが、マレーシアが40.4%に76.4%、フィリピンが150.6%と55.1%、韓国が35.9%に87.4%、台湾は76.5%に116.7%、と大きな値を示し

表3 小麦輸出量の変動係数

オーストラリア	平均輸出量 (トン)	変動係数	カナダ	平均輸出量 (トン)	変動係数	米国	平均輸出量 (トン)	変動係数
輸出全体	14,966,470	28.9%	輸出全体	16,939,824	15.2%	輸出全体	28,128,782	12.0%
インドネシア	2,458,390	36.3%	米国	1,934,168	27.4%	日本	3,171,966	6.8%
日本	1,127,880	11.2%	日本	1,342,342	14.6%	エジプト	2,742,357	46.3%
韓国	1,043,379	35.9%	中国	978,661	134.8%	メキシコ	2,298,474	30.7%
イラク	1,042,381	73.6%	アルジェリア	929,289	57.7%	ナイジェリア	2,097,908	45.2%
イラン	988,255	88.6%	インドネシア	898,428	37.7%	フィリピン	1,690,095	13.6%
エジプト	911,485	57.2%	イラン	868,112	109.3%	韓国	1,405,666	18.4%
マレーシア	737,330	18.5%	メキシコ	782,706	24.3%	台湾	940,527	12.2%
ベトナム	696,526	90.1%	ベネズエラ	721,868	24.4%	中国	893,436	144.8%
中国	603,498	118.8%	イタリア	678,755	39.1%	ベネズエラ	662,902	20.6%
イエメン	516,862	44.7%	モロッコ	499,078	33.9%	コロンビア	635,848	24.9%

出典：Global Trade Atlasによる1995～2013年の小麦(関税分類1001)輸出量データにより作成。

注。期間中の年平均輸出量が多い順の10カ国について抜粋。

ます。多くの国が、年によって世界市場の中で小麦の調達先を変えているなかで、日本は、輸出国にとっては「あてにできる」輸出先ということになるでしょう。

3. オーストラリアの小麦輸出を巡る制度

(1) 輸出独占とその解体

オーストラリアの小麦輸出に関しては、近年、大きな制度・政策の変更がありました。以下、それを簡単に紹介します⁽³⁾。

オーストラリアではかつて、国内産穀物の国内販売や輸出を政府が厳しく規制していました。小麦については、第一次世界大戦中の1915年、連邦政府と各州の大臣によるオーストラリア小麦ボード(AWB)が設置され、重要食料として流通を管理しました。最初のAWBは1921年に終了しましたが、第二次世界大戦を機に再度設置され、戦後になっても継続されて、価格安定と秩序ある販売を目的として小麦の国内流通と輸出を独占しました。

1980年代以降、オーストラリア経済全体の徹底した規制改革が始まり、この流れに即して穀物流通についても規制緩和が進みます。1984年に国内の飼料市場が自由化され、エサ用であれば、生産者から直接市場や利用者に小麦を販売することもできるようになりました。1989年には、食用も含めて国内の小麦市場が完全に規制緩和され、AWBは生産者が管理する機関に移行するとともに、流通の独占は輸出に限られることとなりました。

1999年7月、AWBは民営化されます。小麦生産者(年100トン以上を生産している者)だけが所有することができるA株と小麦生産者以外も持つことができ譲渡も可能なB株が発行され、B株がオーストラリア株式市場に上場されました。民営化に伴い、小麦輸出庁(WEA)が設置

されて小麦輸出の管理を行うこととなりましたが、AWB社(正確には輸出を行う子会社AWBI)は、他の業者がWEAに対してバルク小麦の輸出許可を求めた際に拒否権を行使するという仕組みによって、引き続き輸出独占を認められていました⁽⁴⁾。

ところが、2006年にOil-for-Foodを巡るスキャンダルにより、AWB社の輸出独占への風当たりが強まります。Oil-for-Foodは、クウェート侵攻をしたイラクに対して当時行われていた経済制裁の例外として、国連決議により1996年に開始されたプログラムで、食料、医薬品など生活物資の輸入代金にあてるのであればイラクの石油販売を認めるといふものです。小麦も例外品目として指定され、AWB社はイラクへの輸出を再開しましたが⁽⁵⁾、2003年にイラク戦争が始まり同プログラムが終了した後、AWB社がイラク政権に賄賂を支払っていたことが発覚します。国連の調査委員会の報告により、221百万米ドルの賄賂を渡したと指摘されました。

このスキャンダルによりAWB社が批判にさらされたことも背景となって規制改革が加速し、2008年に小麦輸出販売法が成立して、AWB社の輸出独占は廃止されました。一定の要件を満たして認証を受けた企業ならば小麦輸出を行うことが可能となったのです。この制度変更により、AWB社の輸出シェアは一挙に数割程度にまで低下しました。輸入側にとっては、AWB社以外にも取引が可能となり選択の幅が広がったといえるでしょうし、オーストラリア国内でも競争により効率化が進むことが期待されています⁽⁶⁾。

それでも改革の勢いは止まらず、2010年には、この認証の仕組みをも廃止すべきことが生産性委員会から勧告され、それを受けて、2012年末をもって小麦輸出は完全に自由化されました。

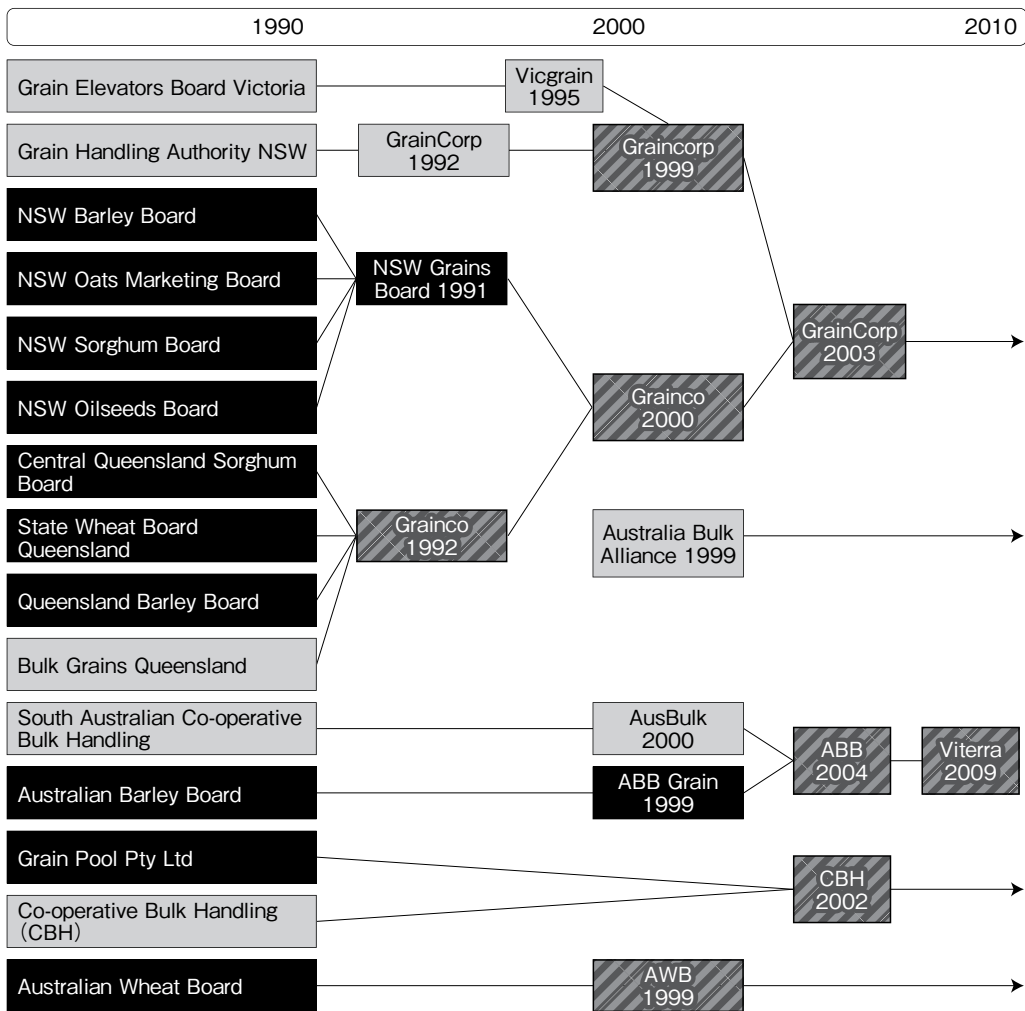
(2) 穀物業界の統合と今後の小麦輸出を巡る動向

穀物の販売のほか、穀物貯蔵・荷役についても、かつては政府による規制が強く、穀物の種類や地域ごとで取り扱う機関・会社が分かれ、それぞれ特定の穀物について独占的権利を有することが法定されていました。

こうした貯蔵・荷役の分野でも規制緩和が進んできた結果、各会社が取り扱うことのできる

穀物の種類、活動地域や事業内容が自由に選べるようになるとともに、穀物業界内で統合・再編が進みました。1990年代には穀物業界に15の機関(貯蔵・荷役5、販売10)があったものが、2010年には主要な会社は貯蔵・荷役・販売のいずれも行う4つの業者(Grain Corp、Viterra、CBH、AWB)と貯蔵・荷役を行うABAへと減少しました(図)⁽⁷⁾。

図 オーストラリアの穀物業界の統合



出典：Productivity Commission (2010) "Wheat Export Marketing Arrangements".
注。色分けは事業内容を示す。

貯蔵・荷役業者 販売業者 両方の業務を行う者

輸出制度に短期間で大きな変化があったにもかかわらず、オーストラリアの穀物業界で大きな混乱なく移行対応が進んだように見受けられるのは、このように、穀物関連会社が既に、小麦を含む各種穀物の貯蔵・荷役と国内での販売、バルク小麦を除く穀物の輸出を行うようになっており、小麦の輸出自由化に備える下地が整っていたことが背景にありそうです。

他方で、オーストラリアの生産者にとって懸念もあります。小麦の輸出独占を維持する理由として、オーストラリアの輸出小麦全体を1社が管理することにより、寡占的な国際穀物市場のなかでCargillやArcher Daniels Midland (ADM)、Louis Dreyfus、Bungeといった海外の大企業に伍すことを可能にし、生産者の受け取り価格を安定させること、などが挙げられてきました。輸出自由化を勧告した2010年の生産性委員会の報告書でも、輸出を自由化する場合、価格の変動・低下や利益・所得が低下するなど生産者のリスクが増えること、最終的に確実に買ってくれる業者が居なくなるおそれ、などを生産者の懸念として指摘しています。生産者協同組合であるCBHが強力な西オーストラリア州では生産者が規制緩和に満足しているのに対して、東部や南部の生産者は不安が強いようです。2011年にAWB社が買収されCargillの子会社となったことや、これまで不成功に終わっているもののADMが2012年以降GrainCorp買収を試みていることは、その懸念を強めるかもしれません⁽⁸⁾。今後、動向が注目されるところです。

(注)

- (1) オーストラリア小麦の生産が不安定なことについては、製粉振興2011年2月号を参照。
- (2) 変動係数は、データのバラツキを示す指標です。そのため、この表のように時系列での数値を対象とする場合には、例えば、直線的に輸出量が増加するような、ある意味では「安定」していると言える場合であって

も、変動係数はある程度大きな数値となることに注意が必要です。変動係数が小さいということは、増加も減少もしていないということになります。

- (3) 制度の変遷、業界の再編等についての記述は、ITS Global (2006) "Sustaining Australia's wheat export markets", Linda Botterill (2012) "Wheat Marketing in Transition The Transformation of the Australian Wheat Board", Productivity Commission (2010) "Wheat Export Marketing Arrangements", BOM (オーストラリア統計局) (2006) "Yearbook of Australia 2006" (p431-439)などに基きます。
- (4) 2004年には、袋入り、コンテナ入りの小麦輸出についてはAWB社の拒否権が無くなり、自由に輸出が行えるようになり、AWB社の輸出独占はバルク小麦に限られることとなりました。
- (5) 2000年には271万トン、2001年には237万トンの小麦をイラクに輸出し、オーストラリアにとってイラクが最大の輸出先国となりました。
- (6) 米国農務省 (USDA) GAIN Report (2013年5月1日、No : ASI313. "Grain Marketing in Australia")が輸入国側にとっての問題点として品質管理を挙げています。オーストラリアの小麦業界には、輸出に責任を持つ単一の全国団体が存在しません。AWB社が輸出独占権を持っていた時は、同社がオーストラリア小麦全体を把握して品質を管理する役割を担っていたところ、輸出が自由化されたいま、穀物の品質についての国際的評価を維持していくには業界内での連携や協力が必要と思われるが、現時点でその見通しは定かでないとしています。
- (7) このほかにも、シェアは小さいものの、Queensland Bulk Terminals (QBT)、Louis Dreyfusが、それぞれ1つの穀物輸出ターミナルを運営しています。
- (8) このほか、2012年にAustralian Bulk AllianceをEmerald社が買収し、そのEmerald社の全株式を、2014年始めに日本の住友商事が取得しました。また、Bunge社の現地法人がヴィクトリア州で穀物輸出ターミナル建設計画を進めています。近年の企業買収等の動向については、「製粉振興」の記事を参考にしました。

※この原稿は、2015年1月25日現在の情報に基づいて書かれています。また、筆者の属する組織の見解を表現したのではなく、筆者個人の見解を表現したものです。

(農林水産省農林水産政策研究所)
総括上席研究官

名脇役「パン粉」の世界

丸 山 憲 夫

＜パン粉の歴史＞

現在パン粉は、スーパーのお惣菜売り場やコンビニエンスのお弁当、ファミレスのランチメニュー、家庭の調理などに欠かせないフライ類の衣や、ハンバーグ材料として広く利用されているが、ここに至るまでには長い歴史があり、その過程で現在の様な日本独特のパン粉が出来上がってきました。

パン粉は大きく分けて戦前と戦後でその様子は異なります。

戦前は、明治時代に西洋文化と共に欧米から伝えられており、東京、横浜、神戸などの西洋人が多く在住する地域の西洋料理店で、調理するコックさんが食パンを手でほぐして、丸い金網の篩で篩い分けして粒子を揃えて使用していました。また、乾燥パン粉は天日乾燥して作っていたと言われており、現在のように工業的に生産され市販されているものではありませんでした。

一方、戦後は生活の洋風化によってフライの食品が目立って多くなるにつれ、食パンの製造技術を生かして良質で風味の良い現在の様なパン粉が製造されるようになりました。そして、急速な成長があったのが、昭和34～36年で、昭和34年までは年間の生産量は4万トン台であったが、昭和35年、36年は毎年1万トンレベルでの増産になっており、37年には、年間7万トンの生産量に到達しています。製造設備の大型化が進み、さらに、昭和40年頃より大型スーパーマーケットの成長に合わせて冷凍食品が市場に

広く出回るようになり、同45年頃よりパン粉は急激な発展を見るに至り、この時も年間1万トン程の増産が見られ、昭和43年は年間8万トンであったのだが5年後の昭和48年には年間13万トンにまで増産されています。現在では年間15万トン程の生産量となっております。

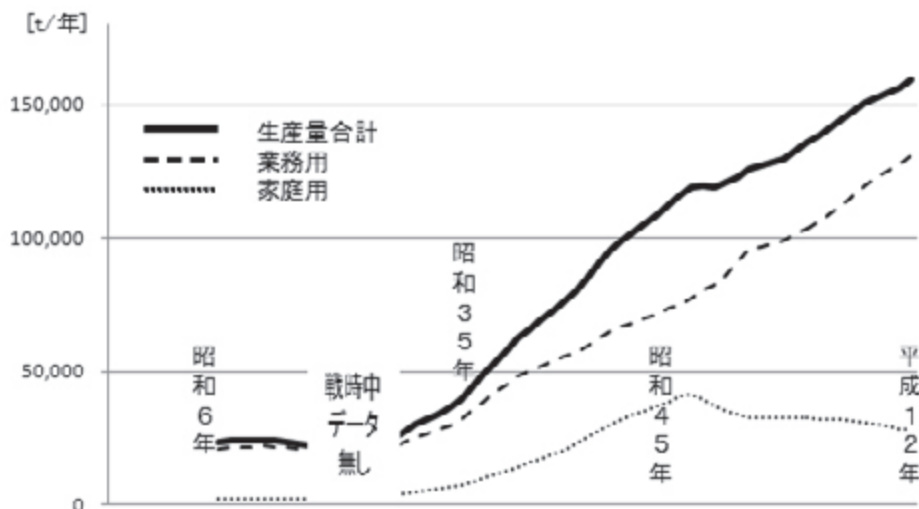
近年、日本独自に発展してきた日本式のパン粉は、その食感の良さやおいしさから大変喜ばれ、今では世界中で使われていますし、米国はもとより、タイや中国でも日本式のパン粉が生産され、冷凍食品のフライとして大量に輸入されています。

冷凍食品が大量に使用されるに伴い、微生物のコントロールが品質上重要な課題になり、製造施設の大型化と共に、衛生的で近代化された工場で製造されるようになってきました。

また、従来、パン粉は、生パン粉と乾燥パン粉だけでしたが、冷凍食品の連続生産が本格化したことにより、冷凍食品の生産ラインへの適性を高めた、セミドライパン粉といったパン粉中の水分割合をコントロールしたタイプのパン粉も利用されるようになってきました。

更に、パン粉の用途もいろいろ広がる中で、揚げ油の吸油を抑えたパン粉や、ベーキングパウダーを使用して作るクラッカータイプのパン粉など、新しいタイプのパン粉も開発されており、その用途は、フライや練り込みで使用されている従来のメニュー以外にも広く展開され始めています。

パン粉生産量推移



<食パンとパン粉用のパンの違い>

パン粉の製造工場を見学された方の感想を伺うと、パン粉が一度パンを焼いてから作っていることに驚かれる方がおります。小麦粉等の原料を機械に投入すると直接パン粉が製造されるイメージをお持ちのようです。(注：現在それに近い設備もあります。)パン粉製造の技術は発達してきましたが、現在でも多くのパン粉は、パンを焼き、さらにパン粉状に粉碎して作っています。

昔は食パンをコックさんが篩って使用しており、パン粉専用のパンでは無かったようですが、現在のパン粉工場で生産しているパン粉は、食パンと異なるパン粉専用のパンから作られています。食パンとパン粉用のパンの大きな違いは、そのまま召し上がるものか、料理の調理素材として使用されるものかの立場の違いにあります。

フライの衣に使用されるパン粉の場合、まずは見た目がカラリとしたキツネ色に揚がっていると食欲が湧いてきますが、現在の市販の食パンでフライを作ると、思いの外濃い揚げ色にな



ってしまいます。また、フライの衣やハンバーグの様な練り込みに使用する場合では、素材やソースに由来する、味や風味を引き立てる為にも、パン粉自身に余計な味が無い方が、調理した方の思い描いた通りの仕上がりになります。

その為に、パン粉用のパンは一般的な食パンよりも、砂糖等の糖分を控えて揚げ色を良くして、塩分や油脂分も少なめにする事により素材やソースの味、風味を引き立てるようなパンから作られます。つまり、食パンはメイン食材ですが、パン粉は、主役を引き立てる為の脇役に徹することができるパン粉になるような専用のパンから作られているのです。

また、パン粉を評価する独特な項目として「剣立ち」という表現がありますが、これは、パン

粉の粒が、丸型では無く、剣の様に鋭くシャープな形態である事を表現し、「剣立ちの良いパン粉」といった表現をします。剣立ちの良いパン粉にするには、パンの製法に大きく由来しますので、焼き上がったパンを割いた時にサッと縦方向に割けるパンであれば、剣立ちの良いパン粉を作ることができます。このような「剣立ちの良いパン粉」の製造技術にそれぞれノウハウの積み重ねがあり、パン粉メーカーは、良質のパン粉製造のために機械設備の改良を機械メーカーと共に努力を重ねております。



剣立ちの良いパン粉

そして、最大の食パンとの違いは、最近の食パンの好みは、「ふっくらソフトでもちもち」した食感の傾向が強いようですが、パン粉用のパンは、パン粉の粒に粉碎しなければならないので、焼いてから、いつまでも「ふっくらソフトでもちもち」していたのでは、粉碎すると団子状になってしまい、パン粉の粒ができません。パン粉用のパンは、粉碎した時に粒ができやすいパンとなっております。パン粉用の焼きたてのパンはふっくらしていますが、パン粉状に粉碎する前のパンを食べても、「ふっくらソフトでもちもち」では無く、固めで、味も控えめな為、噛めば噛むほど小麦の味がする、どこか昔懐かしいパンの味がします。

<パン粉の種類と使われ方>

パン粉と言ってもいろいろなパン粉が現在はいり、代表的なものとしてパンの焼く方法により、食パンのように焼きあげた焙焼式のパンで作る焙焼式パン粉や、パン粉独自の製パン方法となる、パン生地に通電させることによりパンを焼く電極式のパンを使用して作られる電極式パン粉があります。

焙焼式パン粉は、その焙焼した風味があり焼き色が付いた部分も一緒にパン粉に粉碎され利用されることが一般的ですが、中には食パンのように長方形に焼き、焼き色のある所謂、耳の部分除去して、パンの中身のみで、真っ白なパン粉を実需者が指定する場合があります。このようなパン粉は、比較的高級な食材としてレストラン向けの利用が多いといわれております。このほかに出回り量としては極わずかですが、粉碎方法を工夫し、微粉碎のパン粉もあり身近な例として胡椒の辛味調整として使用されているなど、さまざまな加工食品に利用されております。

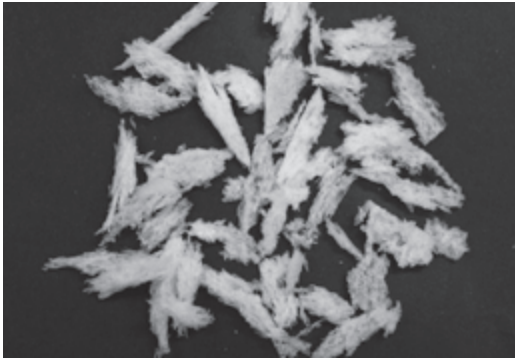
一方、パン粉独自の電極式のパンの特徴として、焼き上がったパンは、焙焼式パンと違い表面に焼き色が全く無く、大きな白い蒸しパンの様なものなので、焙焼式パンにあるような焼いたパンの風味が全く無く、色もパンの耳が無いので白くなり、最大の特徴としてシャープな剣立ちの良いパン粉ができやすい事が上げられます。真っ白で剣立ちが良いことから、揚げる前の見た目が派手で特徴あるものになり、揚げた後も表面の凹凸が多い為、とんかつ等に利用されます。また、焙焼式の様な風味が無いことを逆に利用して、ホタテなどの魚介類の風味を消すことなく素材を生かしたフライに良くあう特徴もあります。

この電極式の製パン方法は、パン生地を電極

焙焼式パン粉



焼け目があるパン粉

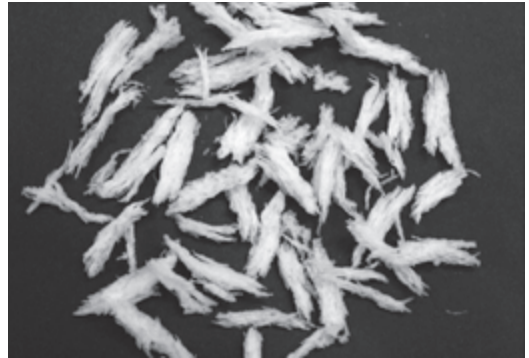


焙焼式パン粉

電極式パン粉



焼け目のないパン粉



電極式パン粉

板で挟み通電させて焼き上げる方法であり、戦前からオーブンの様な大型の設備が無くとも簡易的に短時間でパンが作れる方法として「電気パン」と呼ばれ存在していました。しかし、戦後の食糧難の時期まではこの製法で作られているパンも見られましたが、焙焼式よりも硬く、風味が無い為か急激に衰退し、現在では、パン粉用のパンの製法で見られるのみになったようです。

また、パン粉はパンの製法以外に、水分の量により大きく生パン粉と乾燥パンに分けられ、乾燥パン粉の多くは、挽肉と合わせ、加熱時の

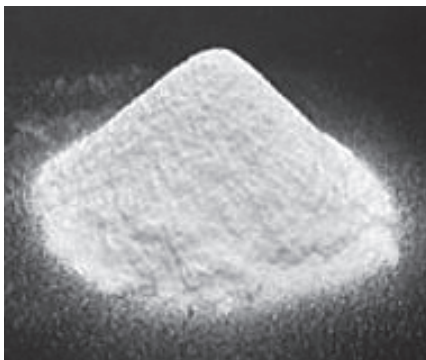
肉汁を閉じ込めたり、ソフトな食感に出来たりするので、ハンバーグやミートボール、ロールキャベツ、等の挽肉料理に多く利用されています。また、賞味期限が生パン粉よりも長く常温保管ができることもあり家庭で常備しフライ類に利用いただいているご家庭も多いかと思えます。

生パン粉は、冷蔵庫で保管が必要な上に賞味期限が短いですが、出来上がりの製品は乾燥パン粉には無い風味やサクッとした歯触りになりやすいといった品質特性もあり、多くのとんかつ専門店では生パン粉を指定して使用しています。

生パン粉は、冷蔵での配送と保管、賞味期限の短さがネックで利用しにくいパン粉でしたが、パン粉の製造工場で袋包装の時に袋内の酸素を極力減らしたガス置換の方法と専用包材の使用により、今まで冷蔵管理や、使用期間の短さにより使用できなかった、全国展開店舗での統一素材での製品展開も可能になり、製造機器や包材の材質の技術発展による、昔と異なった利用状況への変化も見られます。

また、ベーキングパウダーを使用したクラッカータイプのパン粉は、揚げた時の独特な食感を生かして、揚げもの用の溶き衣に使用や、多種多様な食品の食感等の向上を目的とした素材等として利用され始めています。

近年では、粉碎技術の発達により、従来のパン粉に無いレベルまで超微粉碎したパン粉も注目され、さまざまな用途開発が進められており、今後も期待されております。



超微粉碎したパン粉

＜パン粉の安全管理＞

昭和40年頃からの冷凍食品の販売拡大と共に、大量に製造されるようになったパン粉にとって、多くの利用者に安心して召し上がっていただく上でも、その安全性の管理についても、戦後と比べると大きく変化してきました。

工場で量産する前は、お店で使用する分だけを仕込み時に準備していた事ですが、その

後工場で製造するようになって、納品している時間やお店や工場で保管する日数などを考慮して、細菌抑制の整った施設で製造しなければ、生パン粉の場合は直ぐにカビが生えてしまい、使いものにならない状態になってしまいます。工場で製造が始まった当初の頃の小さなこぢんまりとした工場では、製造の環境を整え、清潔な機械で加工して包装する事で、その衛生状態を保っていました。しかし製造ラインが大型化し製造設備が機械化されることにより金属混入などの異物混入のリスクが高まり、建屋が大型化することによりその衛生的な環境の維持管理もこれまで以上の対応が求められるようになり、従業員に対するパン粉製造技術だけでなく、個人衛生のレベルも高い要求をしなければならなくなり、その一方で加工食品が多く流通するようになると、消費者の品質に対する期待の意識が高まり、それまでの衛生管理が大きな問題となってきました。

そこで各社は、HACCPの危害分析管理や、ISO、SQFなど衛生管理手法を導入したり、それらの手法により工場独自の管理ルールを定めたりして、パン粉の品質と安全、衛生の管理を行うようになりました。

そんな中、パン粉のベースとなるパンの業界では、安全性を高める手段として、アメリカの製パン研究所に発するAIBフードセーフティ監査・指導の導入が2001年から進められてきました。パン粉の工場でも導入実績がありその安全安心の向上への効果が見られております。

本管理手法と他の管理手法との大きな違いは、現場重視の方針をとっている点です。もちろん一般衛生管理に関する規程やルールの設定や、HACCPの手法による危害分析とその運用ルール、防虫防鼠や清掃に関する管理手法や手順書の整備も非常に大切ですが、実際に現場で

確実に運用されていなければ、十分ではないとの発想で、工場内外の現場での確認作業に多くの時間を当てます。やや大きな工場では2日間の監査時間の内、1日と翌日の午前中までを現場確認に使用する程の現場重視の監査・指導が行われております。

その効果もあり、継続的に導入運用している工場では、具体的な現場の危害を防止する対策が自主的に進められ、実際のクレームや工場内の事故を未然に防ぐことに関しても目に見るような減少や改善がなされております。清掃や改善の根拠も科学的な裏付けにより進められる為、ただやみくもに時間を無駄にして清掃していた時よりも、内容や意図を理解し目的を持って計画的に清掃でき、清掃しやすい環境への改善も行い、従業員の意識向上に繋がっております。



清掃しやすく足上げた下駄箱

一方、パン粉の業界全体としての安心安全の一環として、パン粉の日本農林規格(JAS規格)設定を農林水産省にお願いした結果、平成19年に制定されました。翌年の平成20年からパン粉のJAS認定工場の認定登録が始まり、現在では、11社15工場が認定工場として認定されております。同規格の導入により、パン粉の原料と製造工程、製品品質の管理がこれまで以上に強化される為、パン粉業界全体としてのレベルアップと、さらなる認定工場、格付品目の拡大を目指す所です。

パン粉の歴史から、製法や最近の品質管理の状況までのあまり知られていないパン粉の世界についてご案内してきましたが、パン粉は、メイン食材として日の当たることはない調理素材ではありますが、素材の持ち味を引き出し、さらに特徴ある食品づくりにも今後期待されるため、今後もその展開に目が離せない存在で有続けることに間違いはありません。

(全国パン粉工業協同組合連合会)
専務理事

泡ではないが間隙

畑 江 敬 子

高野豆腐

泡を作る工程はないが、結果的に多孔質のスポンジ構造となって、特有のテクスチャーと味を味わう食べ物がある。高野豆腐、あるいは凍り豆腐、凍み豆腐等と呼ばれる食品がそのひとつである。

その気孔の中に調味液を吸い込ませることができるので、昔はお弁当に入れると、水分のあるおかずになり食べやすいといわれていた。

豆腐はおいしく、消化も良い、我が国の伝統食品である。そのままでは必ずしも消化が良いと言えない大豆を加工した、世界に誇るべき食品である。

しかし、豆腐は傷みやすく、長期の保存には適していない。これを水分を除いて保存食品としたものが高野豆腐である。このスポンジ構造は気泡によって生成されたのではなく、豆腐の水分を凍結させ、それを脱水、乾燥したため、水の存在した部分が空洞になった結果出来たのである。

一説によると高野山の宿坊で寒い冬に戸外に出したまま忘れた豆腐を翌日煮たら、豆腐とは違ったおいしさになっていたという。高野山は冬に気温が低く、戸外に置いた豆腐は凍ってしまう。昼は北西の季節風で凍った豆腐が乾燥したと思われるが、とにかく偶然の産物だったのだろう。信州では凍み豆腐として兵糧ともされていた。

高野豆腐の作り方

高野豆腐の産地は冬に寒く雪の少ない地方であり、今でも、わが国の主産地は長野

県である。高野豆腐という名前は高野山のみやげものに由来するそうであるが、甲信越から東北地方では凍り豆腐、凍み豆腐と呼ばれていた。

昔から行なわれていた方法は、硬めに作った豆腐を夜間の外気の低温を利用して凍結し、引き続き蚕室のような断熱のきいた場所(もや(母屋)とよんでいる)に2週間程度保管する。これを解凍して乾燥する。

現在では、大豆から豆乳を作り、凝固剤を加えて圧搾整形するところまでは、木綿豆腐や絹ごし豆腐と同じであるが、水切りした後カットし、これを機械的に急速凍結する。さらに、 $-3\sim-5^{\circ}\text{C}$ ぐらいの比較的高い低温域に2週間程度貯蔵する。この温度域は、氷が解凍されたり再結晶したりして、氷結晶が成長する(大きくなる)温度域である。

生鮮肉や魚を冷凍する場合、氷結晶が成長することは、水分が細胞外で凍結し、細胞を損傷することになるので、この温度域をなるべく速やかに通過させて -20°C に到達させることとされている。それによって、多数の小さい氷結晶を生成させ、細胞の損傷を少なくすることができる。こうすることで、解凍時のドリップも少なく、解凍後に元の品質に近い状態になる。

ところが、高野豆腐の場合は、逆に氷結晶が成長する条件にしていることになる。 -5°C 程度では遊離水の大部分が凍っても、まだ10~20%ぐらいは凍っていない。水だけが凍るので、凍っていない水は、氷とし

て水が除かれた分だけ濃縮されることになり、タンパク質は不凍液中に濃縮された状態になる。つまり、大きい氷結晶には含まれて、タンパク質は狭い体積に押し込められるような格好になる。

従って、重合に好都合なタンパク質間の間隙が小さくなり、S-S結合やS-S交換反応が起こりやすくなる。こうして変性、不溶化したタンパク質の3次元のネットワークが形成される。解凍後も海綿状の構造は保たれ氷結晶が存在した部分は空洞となる。

これが、包装され市販されている高野豆腐である。豆腐のタンパク質、脂質、ミネラルが含まれているので栄養価も高い。五訂増補食品成分表によれば、炭酸水素ナトリウム処理凍り豆腐のタンパク質：49.5%、脂質：33.2%、炭水化物5.7%、灰分3.6%、カルシウム：660mg%である。

ちなみに、この組成を木綿豆腐（水分86.8%、タンパク質6.6%、脂質4.2%、炭水化物1.6%、灰分0.6%、カルシウム120mg）とくらべると、高野豆腐の方が豆腐より、タンパク質と脂質がやや多い。炭水化物と灰分が少ないのは、高野豆腐の製造工程でドリップ中に除かれたのかもしれない。

高野豆腐はこのように脂質が多く、また、多孔質であることから酸素に触れる面積も大きい。保存性が高いとはいっても、保存中に徐々に脂質の酸化による品質の低下が起こる。商品の賞味期限を確かめたほうが良い。

高野豆腐の調理

食べるときにはこれを戻して調理して食べる。高野豆腐は戻し時間を短縮するためにアルカリ処理をしてある。現在では炭酸水素ナトリウム処理がほとんどで、直接調味液の中で加熱することとされている。ア

ルカリ性であるから、熱湯で戻したり、水だけで煮たりすると煮崩れを起こすので、調味料を加えていくらか中和することが薦められているのである。

かつてのアンモニア処理よりも炭酸水素ナトリウム処理のほうが、高野豆腐は口ざわりも軟らかく滑らかに仕上がるという。調理に際しては、高野豆腐が元の5倍ぐらいに膨張することを考えて使用量や調味料を用意する必要がある。

標準的な高野豆腐の調理は、出し汁、砂糖、みりん、醤油などで含め煮にして、シイタケ、タケノコ、フキ、イカなどと炊合せにしたり、おせち料理の煮しめに詰めあわせたりする。

凍結脱水を利用した食品

高野豆腐のように水分の多い食品を冬期の低温を利用して凍結させ、それを乾燥した食品はほかにもある。

凍みこんにゃくは現在では茨城県だけで作られているということであるが、水分が96～97%のこんにゃくを、冬期の夜間に外気で凍結させ、昼はそれを日光で溶かす。再び水をかけて凍結させ乾燥させる。これを繰り返して洗顔用スポンジにできるほど水分を減少させる。元来、こんにゃくにはタンパク質、脂質などの栄養素は含まれていないので、食物繊維としてローカロリー、ローコレステロールの食品であり、調味して、凍みこんにゃく特有の口触りを味わう。

福島県の山間部に伝わる、凍み大根（褐変するので長期保存できない）、凍み餅（虫がつき砕けるので長期保存できない）も同様に凍結、脱水を利用した食品である。

（昭和学院短期大学学長
お茶の水女子大学名誉教授）

「小麦粉ごはん」韓国編

ひらの あさか

雨の日には「チヂミ」を

「なぜ雨の日にチヂミを焼くの？」それはいろいろな説があるようですが、そのひとつは、チヂミを焼くときに油のはぜるパチパチという音と、雨粒が地上に落ちてくる音が似ているという説。とかく気分がふさがちになりやすい雨の日に、アツアツ焼きたての料理を体が求めているという説などがあります。たっぷりの油を使って焼き上げるチヂミは、そんな雨の日の気分を晴らすボリューム感のある料理なのです。買い物に出たくない雨の降る日に、家で小麦粉生地とありあわせの材料を使って、チヂミを焼くという習慣は、韓国では昔からあったようです。

「チヂミ」の仲間

日本でもおなじみの「チヂミ」は、韓国ではジョン(煎)や「ブッチムゲ」という呼び方が一般的です。

その名称は、ブッチンダ(焼く)という言葉から派生した「ブッチゲ」「ブッチムゲ」から、地域によって「マップッチ」「チヂムゲ」「チヂミ」などと呼び名も異なるようです。いずれも「平たく伸ばして焼いたもの」を意

味する日本でいえば、お好み焼きの仲間にあたる食べ物です。

「ピンジャトツ」もチヂミの仲間ですが、生地には緑豆をうめます。ふっくら厚みのあるお好み焼き状の食べ物です。

ピンジャトツはその昔、祭祀の膳に用いられた食べ物で、油で焼いた肉の下に積み重ねて供えられたり、焼いた肉のかさを増すために敷いたり、余分な油を吸い取るための台としてつくられたようです。

後にボリュームがあるために、貧しい人のための食べ物として用いられ、富む人が肉を食べ、下敷きに使われたピンジャトツは、貧しい人々にふるまわれたのでした。その名があらわすように「貧者餅(ピンジャトツ)」貧しい人の食べ物と呼ばれるようになったとか。

チヂミのつくり方

「にらのチヂミ」小麦粉、水、卵の生地は柔らかめに溶き、にらは2cmくらいに切って生地と合わせ、フライパンにごま油をひいて生地を薄く流して、両面をよく焼く。

「あさりと野菜のチヂミ」にんじん、ねぎは細切りに、あさりのむき身(缶詰)は汁

気をきり、少し汁を残して水で割り、小麦粉、卵とごま油少々を加えて合わせて生地をつくり、具材を合わせてフライパンでごま油をひいて両面野菜に火が通るように焼く。

「キムチチヂミ」白菜キムチ、青ねぎは細かく刻む。小麦粉、水、卵の生地は柔らかめに溶き、材料と合わせておき、フライパンにごま油をひいて生地を薄く流して、両面をよく焼く。いずれもたれはしょうゆ、酢、ごま油、ラー油、ごま、みじん切りにしたねぎ、コチュジャンなどを好みで合わせてつくる。焼いたチヂミを食べやすい大きさに切って、たれにつけて食べる。

まるでピカタのような「ジョン」

ひと口大に切り揃えた野菜、魚介、肉などの食材に、小麦粉をまぶして、卵にくぐらせたころもを薄くまとわせ焼いたジョンは、素材のおいしさを閉じ込めた料理で、旧正月や法事などの料理として親しまれています。

「豆腐のジョン」木綿豆腐は薄く切って塩を少々ふっておき、水気をよくふいて小麦粉をまぶしてから溶き卵をつけ、フライパンにサラダ油をひいて弱めの中火で両面を焼き、酢じょうゆをつけて食べる。

「帆立とえびのジョン」帆立貝柱は半分には切る。えびは尾と一節を残して殻をむいて背開きにして背わたを取る。両方ともに水気をきってから小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせてからフライパンにごま油をひいて両面を焼き、粗熱を取ってから、ねぎのみじん切りを加えた酢じょうゆをつけて食べる。

「豚ひき肉のジョン」しょうが、にんにくはすりおろしておく。ねぎはみじん切りにし、豚ひき肉、ねぎ、しょうが、にんにくを合わせて白ごま、しょうゆ、ごま油を加えて軽く練り、ひと口大の平らな円形にして、小麦粉を薄くまぶした後に、溶き卵にくぐらせ、ごま油をひいたフライパンで両面を焼いて器に移して、糸唐辛子をのせて、酢じょうゆ、好みでコチュジャンを合わせたたれをつけて食べる。

まるでクレープのような

韓国の伝統料理「九節板(クジョルパン)」。水気のある九節板と乾いた九節板の2種類があります。

九節板は料理の名ですが、仕切りのある器の呼び名でもあります。

水気のある九節板は、八角形に仕切られた器に具を入れ、小麦粉を水で溶いた生地を薄く焼いたチョンピョン(煎餅)で具を巻いて食べる料理です。元は宮廷料理で、現在は高級料理としてお祝いや特別な席で食べられています。具には薄焼き卵、きゅうり、炒めた牛肉、野菜のナムル、海藻類などを細く切って、クレープのような小麦粉生地で巻き、つけだれをつけて食べます。

乾いた方の九節板は、水気のある九節板と同様の器に木の実や伝統菓子を盛りつけたもので、おもに乾き物を盛りつけたもので、おつまみとして食べられています。

(食文家)

参考文献
韓国料理文化史
春夏秋冬韓国ごはん

李盛雨著 平凡社
鄭大聲 佐々木直子訳
李映林 文化出版局



Ⅱ. めんの来た道 (その3)

重田 勉

4. 切りめんの仲間

(1) 切りむぎの伝来とうどんの誕生

(a) 切りむぎの伝来

第三節では、中国に生れた五つのめん系列のうち、麺片系列(饅頭、餅餃)、拉麺系列(索餅、饅飩)及びそうめん系列(索麵)の伝来をみてきた。第四節では切りめんの伝来をとりあげることになる。

現在我々が日々食べているめん類は、うどん、ひやむぎ、さらにはラーメンなどの種類にかかわらず、又生めん、ゆでめん、乾めんなどの形態にかかわらず、ほとんどが切りめんである。それ故に、切りめん系列の伝来には特に関心が持たれる。

切りめんは、小麦粉生地を平らな板の上でめん棒を使って延し、折りたたんで、包丁で切る。現代ではこれらの作業がすべて機械化されている。唐代の不托を元祖とすることは第二節でみた。漢民族が特に好んだめん、彼等が大挙して南下した南宋の都臨安(現杭州)で大きく発展した。碱水(江南では梶水と書く)を使うようになり、料理の幅も一段と広まった。当時日本は平安時代後期から鎌倉時代初期であった。

この切りめんが何時日本へ伝ったかは、長らく曖昧模糊としていたのだが、奥村彪生氏は前著で、古文書を基に、鎌倉時代に京都に伝来した、と推定している。

坂東武著の北条重時が六波羅探題として京都に在住した折(1230年~1247年)に、「ムキ風情ノ物」(切りむぎ)の響応を受けた記録を残している。

又、二百年強時代が下って、室町時代の公家の「山科家礼記」に「きりむぎ」を肴に酒を飲んだ記述がある。

さらに、鹿苑寺(金閣寺)の日記(1549年、室町時代)に、茶事の懐石でひやむぎ、入むぎ、蒸むぎが出された記録がある。

これらの記録から、切りめんが、切りむぎの名で、そうめんとほぼ同じ頃(1200年代)に伝来したと推定したのである。

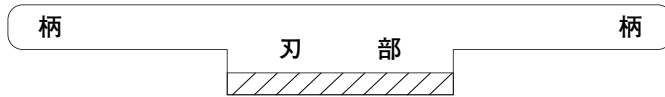
切りむぎは切麺、截麺とも書き、ひやむぎともいった。ただし現在のひやむぎのように幅広ではなく、そうめんのように細く包丁で切ったようだ。食べ方はもっぱら冷やであった。

(b) 餛の開発

それにしても、伝来以来三百年も達っても切りむぎを食べられたのは、公家や僧侶など上層階級に限られていたようで、拉麺系列やそうめん系列に比べれば、技術的に容易な切りめんの普及に長い時間を要したのはなに故であったのか。

石臼の普及が遅れたことなど原料面の制約もあったと思われるが、それは素麺やほうとうでも同じことで、切りめんに限っては、めん打ち

図2-2 鎌(木工用)



鎌の機能(鉋に比べて)

- ①能率が高い(両手)
- ②削面が広い
- ③平らに削れる

の道具により大きな制約があったとみられる。

切りめんの製法は、技術が容易であるのに代って道具は大掛りで、包丁、めん棒、延し板のいずれもが不可欠である。

まず包丁だが、弥生時代初期にはすでに鉄器が伝っていたから、全く問題はなかった。

めん棒は断面が真円形である程度の長さが必要なければならない。古代にも木工用の轆轤ろくろはあったから、課題はある程度の長さのものをどう作るかにあったと思われるが、工夫の余地はあったであろう。延し板が大きな制約であった。

延し板は真平らでかつ相当の広さが必要である。原木を大きく割る鋸のこぎりの技術と平面に削る鉋かんなの技術が不可欠なのである。縦びきの製材用大鋸が中国から伝ったのは十五世紀であった。

さらに肝腎なのは鉋である。鉋の歴史については吉川金次著の「斧・鑿・鉋」(法政大学出版社)がある。

鉋の元祖は鉋やりかんなである。長い柄の先に笹状の穂先(刃)を付けたもので、木工用は四・五世紀の古墳から出土したものが一番古い。幅が0.5cm~1.5cm程度だから、とても平たい板は削れない。

次に六・七世紀に現れるのが鎌せんである。長方形の刃部の両側に柄を付けたもので(図2-2参照)、両手で柄を握って手前に引いて削る。幅は鉋より広くなっているが、せいぜい数センチであり、又、座って作業するので、削れる長さは両腕の伸びる範囲に限られた。奈良時代の

木簡は鎌で削った。

現在の台鉋だいかんなの出現は十六世紀(室町時代)で、革命的な技術革新であった。桶作り用の鎌付正直(正直鉋ともいう)がベースになった。

鎌付正直は長い固定した台の上に、刃先を上にして鎌を横から挿入する。そして桶にする厚板の接合部分を、台の上を移動させながら正確な角度に削るのであった。

台鉋はこの技術を受け継ぎながらも、全く逆の発想も取り入れた。

- ① 削る材料を固定し、鉋を刃先を下にして移動させるようにした。天地が再び逆転したのである。
- ② 立ち作業に変え、後退りしながら鉋を手元へ引くことにより、削りの長さを大幅に延長した。
- ③ 鉋の台を小型化した。
- ④ 鉋の台の表面と刃の高さを一定に保つことにより、幅広の一枚板が削れるようになった。

台鉋の構造は、背側に溝を彫って刃(当時は一枚刃)を挿入し、刃の出方を微調整した後に固定した。大正の初頭に二枚刃が出来、逆目が圧えられるようになった他は、現在まで鉋の構造は全く変わっていない。

この台鉋の発明によって、幅広で長い板が容易に削れるようになったのである。

吉川氏は指摘していないが、台鉋は中国伝来ではなく、日本国内で徐々に改良され完成され

たものである。鉋から鑿、鑿付正直そして台鉋へとたどってきた歴史が証明している。ちなみに中国の台鉋は前方へ押し削る。長い平面の板を仕上げるのは難しい。

鉋でも手間、暇かければある程度の広さの板は削れる。しかし、それは高級家具や床板、違い棚などであって、一般にはめん打ちの道具には使えない。財力のある公家や寺に限られざるを得なかったのである。

このような大鉋と台鉋の歴史をたどると、鎌倉時代に伝来した切りむぎが長らく普及しなかった事情が理解できよう。

(c) うどんの誕生

江戸時代中期になると、小型の石臼が農村にまで普及するようになり、小麦粉への製粉が容易になった。これと、台鉋によって延し板が作り容くなったことが相俟って、切りむぎが広く普及することになる。

料理方法も多様化し、冷たい食べ方だけでなく、熱い汁に入れる料理法も生まれた。温むぎや熱むぎである。

熱湯に長く漬けておいても腰が崩れないためには太めのめんが適している。これがうどんの元祖になる。

うどんは、江戸時代中期以降、ウトム、^{うどん}饅頭、温饅頭、うとんなど様々に呼ばれたようだ。それだけ一般化してきたとみてよいだろう。うどんについて大切なことは、中国から完成品が伝来したものではなく、先に入っていた切りむぎから日本国内で改良されたものであることだ。早くから切りむぎを食べていた禅寺の僧侶がかかわった可能性が極めて高い。

ここで切りめんと碱水(中国南部では梶水。以下「かん水」と)の関係についても触れておきたい。

中国の切りめんにはかん水を使うのが宋代の

経帯麵以来の伝統であるのだが、日本に伝来した切りむぎにはかん水は使われていない。したがってこれを改良したうどんにもかん水は使われていない。

その理由は定かではない。天然の碱(灰汁)が得にくかったことも関係しているやも知れないが、後にみる沖縄そばの例(がじゅまるの木灰を使った)からもわかるように、本質的な難点ではなさそうだ。あえて推測すれば、かん水を使った硬めの歯触りや黄味のかかっためんの色に違和感が持たれたのではないだろうか。日本人が伝統的に白く軟らかいめんを好むのは銀しゃり(白米の飯)嗜好と関係があって、何世代にもわたって育かれた本性に近いものだからであろう。

中国では、汁めにせよ、和めにせよ、炒めにせよ、調理の段階で豚肉をはじめとした獣肉が具として又味付けとして使用されてきたが、切りむぎにおいても、索麵など従前の例と同じように、獣肉を使う調理法は伝わらなかった。

どうやら、切りむぎとそれから発展したうどんでは中国の切りめんは本来の姿では伝わって来なかった。本格的な切りめんの伝来はラーメンと沖縄そばまで待たざるを得なかったのである。

(d) 江戸時代の農業事情

ここで江戸時代の農業の姿をみておこう。

江戸幕府の成立は1603年(慶長8年)であった。

江戸時代の農業で特記すべきことの第一は耕地の拡大である。室町時代中期(1450年頃)に約95万町歩あった耕地が、明治初年(1868年)には305万町歩に増加した、とみる研究がある。実に三倍強である。

水田は、東海以北では一毛作田がほとんどだったが、北陸と畿内以南では二毛作田が六・七

割を占めた。裏作の作物は麦と菜種が基軸になっていた。

関東でも中期以降には米麦の二毛作が広がりつつあったようだ。

水田経営は大型化ではなく、逆に零細化の方向で、畿内では、分散化した耕地を複数ヶ所持つ分散錯圃法もとられていたようだ。水掛りの時間差を利用して家族労働の平準化を図り、自然災害のリスクを緩和した。

耕作の方法は、犁による牛馬耕から鋤による人力耕へと移行した。小百姓による家族労作である。この背景には鋤の改良と作業分化があった。数種類の鋤が作業に応じて使い分けられた。

畑地では、多毛作や輪作が多様に展開した。例えば、一年二作で大豆・小麦→稗・小麦という型であった。

農業主体としては、土地の集積が進み、地主が成長し、その対極で多くの小作人が生み出された。しかし、小作料は高かったが敵対関係だけではなかった。地主の多くは在村地主であったから、村の機能を通じて、地主と小作人は共同的な関係にもあった。

このような諸事情を背景に、江戸時代の小麦生産は飛躍的に増大した。

(2) ラーメンの伝来と普及

(a) ラーメンの伝来

ラーメンは明治の文明開化がもたらした。

西洋文明の導入の過程で獣肉を受入れたことが基盤となり、横浜、神戸、長崎などに新たに設けられた居留地の華僑が仲介役となったのである。

横浜が開港したのは1859年(安政六年)である。日清修好条規(1871年)、日清戦争(1894～95年)を経て、日清通商航海条約(1896年、明治29年)が締結され、日清間の貿易が盛んになっ

た。後に中華街に発展する山下町界限には、広東省などの中国南部から多くの中国人が仕事を求めて移住してきた。

居留地では、このような人々を客として柳^{ラオ}麵^{ミエン}の屋台ができ、繁盛しはじめたのである。

柳麵は細めの切りめんであった。料理人も客も南部出身だから、当然にかん水は使われていた。中国からの入手が容易になっていたのである。料理法は、豚コツの澄んだスープをかけるだけでシンプルであった。

当初中国人の商売は居留地内に限られていたのだが、そのうちに、日本人の中にも柳麵を好む人々が現れ、中華街へやってくるようになった。やがて南京そばと呼ばれるようになり、明治末には支那そばに変わった。

白鳳時代以来千二百年余にも及んだ肉食忌避の習慣から抜け出すのは容易ではなかったが、三十年にしてようやく受入れる素地ができてきたようである。

横浜と同じ明治維新の開港地であった長崎でも同じような経過をたどった。

今でも南山手の中華街にある福建省出身の四海楼が「シナ料理四海楼饅頭」を創作したのは横浜の柳麵屋台が評判になったのとはほぼ同じ頃であった。めんは、ここでも、かん水を使った細めの切りめんであった。料理は豚肉、魚貝類、野菜などをラードで炒めた具と豚コツや鶏ガラの白濁したスープが特徴であった。

初期の客は、居留地に住む華僑や中国からの留学生であったが、次第に日本人にも愛好者が増えていった。この流れは横浜とよく似ている。

大正時代に入ると益々繁盛し、「ちゃんぽん」と呼ばれるようになるのだが、料理方法と味は全く変らなかった。今でも四海楼に行けば同じちゃんぽんが楽しめる。

横浜の柳麵も長崎のちゃんぽんも中国南部の

特徴であるかん水入りの細めの切りめんであることは一致するのだが、料理の仕方は澄んだスープだけと具沢山の白濁スープと対象的である。しかし考えてみると、前者に具を加え、後者の具を間引いていったとき、つまり両者の中間どころにラーメンの姿が浮んでこないだろうか。スープはあくまでも妥協しなくてよい。横浜の柳麺と長崎のちゃんぽんがラーメンの元祖といってよさそうである。

街中に出現した支那そば屋のはしりは東京の来々軒と札幌の竹家食堂であった。

柳麺の出現からおよそ15年後の明治43年、浅草公園に来々軒が開店した。汁そばの他ワントンやシュウマイなどを商う中華食堂で、広東出身の料理人を雇ったが、経営者は日本人であった。

日本人好みのめん料理が考案され、豚コツに鶏ガラを加えたあっさりしたスープに、シナチクやチャーシューなどのトッピングが開発された。今につながる料理方法である。

肝心のめんは、当初手延めん、つまり拉麺系列のめんであった。切りめんの技術がなかったのではなく、客の少なかった段階では、生地を小口に使う方が便利であったからと思われる。客の増えるにともなって、量をまとめて打つために、長い竹の棒を使った手打ちの切りめんから、さらには機械打ちへと発展していくのである。手延べの時代からかん水を使っていたとみてよいだろう。材料は横浜の中華街で手に入った。昭和10年頃には完全な機械打ちになった。

札幌の北大正門前に竹家食堂がオープンしたのは1921年(大正10年)であった。浅草の来々軒はすでに発展段階に入っていた。

開店当初の竹家食堂は、学生相手に玉子丼や親子丼を出す和食堂であったのだが、たまたま山東省出身の料理人を受入れたことから、支那料

理も扱うようになった。その中に、鶏ガラでダシをとったスープで、揚げた細切りの豚肉を乗せた汁めんがあった。めんは手延べでかん水入りの拉麺系列であった。客の少ない間は生地を小出しに使える手延べが便利であることは来々軒と同じだが、料理人が山東省出身だから、手延べの拉麺打ちに慣れていたこともあった、かと思われる。広東省出身の料理人に代った四年後に手動式ではあったが機械めんになる。切りめんに代ったのである。

ラーメンなる名前は柳麺から転じた^{ラオミエン}とみるのが素直だが、竹家生れであるとする見方もある。料理人が注文を受ける度に、「好了^{ハオラウ}」と大声をあげていたことから、店主のかみさんがラーメンという呼び名を思いついたといわれている。真偽のほどは定かでないが、〇〇そばよりはるかにハイカラで文明開化のめんに相応しい。

こうして竹家のラーメンは、第二次大戦後の札幌ラーメンブームの基盤をつくったのである。

大正の中頃には、浙江省出身の中国人が喜多方に屋台の源来軒を開店し、ラーメンの地理的な広がりをもたらした。

又、それより前になるが、日露戦争の終わった頃(1905年、明治38年)から、東京の街に夜な夜なチャルメラの哀愁が漂うようになった。商ったのはラア麺の他、チャシュー麺やワントン麺などで、それまでの鍋やきうどんや風鈴そばに代って屋台の主役になってきたのである。

岡田哲氏の著書に「ラーメン誕生」(筑摩書房)がある。

ここまで、ラーメンにかかわる事実関係では、氏の著書から多くを引用させていただいたのだが、ラーメンの位置付けでは見方の違いがある。

岡田氏は、著書名の「ラーメン誕生」からも推測できるように、ラーメンは日本生れ、と位置

付けるのである。料理法が着目されている。

豚コツや鶏ガラを使いながらも澄んだ醤油味で、ナルト、メンマ、焼豚(煮豚)などをトッピングするシンプルな料理法は、索麺などかつて受入れためん類の料理方法をベースに、長い時間をかけて創り上げた日本独特のものである、と主張する。

又、一個の丼の中に、オードブル(ナルト、メンマ、海苔)、サラダ(ホーレン草、ネギ、モヤシ)、スープ、メインディッシュ(チャーシュー)、そして主食(めん)のフルコースが揃っていて他に例をみない料理法だとみるのである。

これに対し本稿はめんの打ち方に焦点をあててきた。この視点からすると、切りむぎ、うどんを経て、ラーメンに至って初めてかん水を使った完全な形の切りめんが伝来した、とみるのである。

(b) ラーメン用原料小麦の調達

ラーメン用の原料小麦の供給事情はどうであったろうか。

明治・大正時代のデータは限られており、又国内生産量も輸入量も年によって大きく変動しているので読みにくい。

ラーメンが普及し始めた大正一桁の状況は大雑把にみて、国内生産は80万t前後、輸入量は10万t~20万tであった。

したがって自給率は八割ないし九割になるから、ラーメン用の原料小麦は内麦主体であったとみることができよう。

現在は事情が大きく変っている。少し詳しくみることにしたい。

長尾精一氏は「世界の小麦の生産と品質(上巻及び下巻)」(輸入食糧協議会)の中でラーメン用小麦の適性について、④めんの食感が適度の弾力に富み、茹で伸びが遅いこと、⑤生めんが冴えた色合いで、ホシ(黒ないし褐色の斑点)が少

なく、経時的な変色が少ないこと、をあげている。

④の条件を満たすには硬質小麦でなければならない。ただし、一つの銘柄を単品で碾くことはなく、蛋白質含有率が11.5%~14.0%のレベルの小麦を数種類配合して一定品質の小麦粉を作り出すことになる。⑤のホシは製造工程によることが多いのだが、色と経時変化は銘柄によってほぼ決ってくる。

このような条件を満たした小麦として、アメリカ産ハード・レッド・ウインターとオーストラリア産プライム・ハードが使われている。国内産小麦の一部もラーメン用に向けられてはいるが、蛋白質含有率が低めなので主要な原料にはなり難い。

前者はアメリカで最も生産量の多い銘柄で、カンサス、オクラホマ、ネブラスカなどの中部大平原諸州を主産地とするが、カナダとの国境に近いモンタナ州の西側地方でも相当量の生産があり、ポートランドなど太平洋岸の港から日本などアジア諸国向けの輸出も多い。

後者はオーストラリア東海岸のニューサウス・ウェールズ州北部とその北側のクインズランド州南部で生産される小麦で、生産量はさほど多くはないが、ラーメン用としての適性は高く評価されている。日本のマーケットへの地理的な有利性もある。

プライム・ハードは専増産ふすま制度の対象銘柄として馴染みがある。

この制度は1957年(昭和32年)に定められたもので、畜産用の濃厚飼料であるふすまの不足を補うことを目的として、製粉歩留まりを低く定め、ふすまの供給量を高めるものであった。小麦粉は主たる生産物ではないのだが、製品としての純度は高く、販路は開けていた。

プライム・ハードは、専増産ふすま制度のも

とで、1959年(昭和34年)以降安定的な輸入がなされてきた。2004年3月に、制度は長年の役割りを終え廃止されたが、その後も、SBS(売買同時契約)によって、民間ベースで安定的に輸入が続けられている。

本稿では、めん類の伝来とその後の定着によって、国産小麦の供給が大切である、との立場をとってきたのだが、ラーメンに至ってその状況は変わった。

その最大の要因は国内生産の減少である。

1961年に制定された農業基本法のもとで、米と畜産物、野菜など需要が高まりつつあった産品の選択的拡大政策がとられ、その対象外となった小麦の生産量は1961年の178万tをピークに急減し、73年には20万tで実に1割近くになってしまった。70年代後半から徐々に回復してきたが80年でも58万tであった。

他方、輸入小麦は、先にみたように、ラーメンに適した銘柄が複数あった。そのうちアメリカ産のハード・レッド・ウインターは生産量が多く、安定供給には全く問題は生じない。もう一つのオーストラリア産プライム・ハードは生産地域が狭く、早魃の影響も懸念されるのだが、相手側関係機関の努力もあって、供給に支障は生じなかった。

国際貿易ルールとシステムが発展した現在では、原料は必ずしも国内産である必要はなく、安定供給が確保できれば、輸入に頼ることも可能になったのである。

こうみてくると、ラーメンは原料小麦においても、文明開化(戦後再度の)がもたらした、といえる。

(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) 日本の礎礎</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>

業務日誌

業務

平成27年2月27日、構造改善助成事業審査委員会を開催した。

(審査内容) 転廃業に対する助成事業完了報告書
助成金交付決定通知 …… 1件

転廃業に対する助成事業計画書
助成対象とする内示 …… 1件



業界ニュース

★「2014/15年産オーストラリア小麦作柄報告会」開催される

2月3日(火)、シー・ビー・エイチ・グレイン・ジャパン(株)が主催する「2014/15年産豪州小麦の作柄報告会」が製粉会館5階会議室で開催された。製粉企業他の関係者が70名ほど出席した。報告会では同社の軽部代表、町田マネージャー、豪州CBH本社からはDr.ナレル・ムーアが来日し、それぞれから詳細な説明が行われた。

報告会は軽部代表からの開会の挨拶、続いてCBH社について会社紹介DVD映写があった後、世界の小麦情勢から説明がスタートした。

2014/15年の世界の小麦は生産量、消費量とも過去最高となる見込みで最終の在庫量も対前年で増加の見通しである。一方豪州小麦の生産は西豪州、東豪州とも対前年で減少の見通しだがヌードル小麦(ANW)の生産量は79万トン弱の生産が見込まれ、前年在庫分も合わせ、供給に問題はない。日本向けのASWの品質としてはジェラルトン地区ではたん白高め傾向であるが、主産地のクイナナ地区のたん白値は10.2%

前後と見込まれており、問題はない。南部のアルバニー地区はややたん白が低めである。価格の面ではANWの価格が低迷しているため、今後は作付面積が減少するかもしれないとの懸念が報告された。ANWと共にASWを構成するAPWについてはたん白値規格が10.5%以上のAPW-1が新たに設けられた。10.0%以上のAPW-2の2本立てになる。高たん白のAPW-1は需要の多い東南アジア向けになるとのことで、日本向けはAPW-2だけになるのか、APW-1も使用されるのかは今後検討されるとのこと。ANWの新品種についてはSupremeとZenの2種類が紹介された。いずれも現在の主品種であるCalingiriやFortune、Aminoより高反収で耐病性、製めん品質にも優れている。今後各地区で農家への浸透を目指しており、主力品種になるのはまだ数年先とのことであった。

またこの報告会は2月5日(木)に大阪会場(KKRホテル)でも開催された。

【東京・加藤】

業界ニュース

★平成26年度全国麦作共励会中央表彰式の開催

全国農業協同組合中央会及び一般社団法人全国米麦改良協会の主催による平成26年度全国麦作共励会の中央表彰式が、2月19日(木)「ホテルポール翹町」において開催されました。この共励会は、国内産麦の生産性及び品質の向上並

びに流通の合理化を推進する観点から、生産技術の向上あるいは経営改善の面から、創意工夫がみられ、先進的で他の模範となる麦作農家及び麦作集団を表彰し、その業績を広く紹介するものです。

なお、各賞の受賞者は、次のとおりです。

【東京・皆川】

平成26年度全国麦作共励会受賞者名簿

I. 農家の部

賞名	氏名	住所
農林水産大臣賞	有限会社 安田農産 代表取締役 安田 和弘	北海道斜里郡小清水町止別
全国米麦改良協会会長賞	麻 生 正 雄	福岡県福津市生家
全国農業協同組合中央会会長賞	牧 野 善 隆	福井県鯖江市平井町
全国農業協同組合連合会会長賞	小 林 洋 一	埼玉県鴻巣市明用
日本農業新聞会長賞	丹 羽 一 久	三重県桑名市長島町平方

II. 集団の部

賞名	集団名	所在地
農林水産大臣賞	南江守生産組合	福井県福井市南江守町
全国米麦改良協会会長賞	大島営農組合	熊本県上益城郡嘉島町鯉
全国農業協同組合中央会会長賞	美和地区コンバイン利用組合	北海道斜里郡小清水町美和
全国農業協同組合連合会会長賞	蛇池営農組合	岐阜県海津市平田町蛇池

業界ニュース

プレスリリース

平成27年2月26日
農 林 水 産 省

輸入小麦の政府売渡価格の改定について

農林水産省は、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律(平成6年法律第113号)第42条第2項」に基づき売り渡す輸入小麦の平成27年4月期の政府売渡価格を決定しました。

政府売渡価格の改定内容

輸入小麦の過去6か月間(平成26年9月～平成27年2月)の平均買付価格は、小麦の国際相場が、

潤沢な世界在庫量見込みを背景に軟調に推移した一方で、為替相場が円安基調となったこと等から、前期に比べやや上昇しました。

この結果、平成27年4月期(平成27年4月～9月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、過去6か月間の平均買付価格を基に算定すると、5銘柄平均(税込価格)で60,070円/トン、3.0%の引上げとなります。

(単位：円/トン)

政府売渡価格	26年10月期	27年4月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	58,330	60,070	3.0%

注1：5銘柄の内訳

・ハード・セミハード系小麦

アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング(DNS)	主にパン・中華麺用
カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング(1CW)	主にパン用
アメリカ産ハード・レッド・ウィンター(HRW)	主にパン・中華麺用

・ソフト系小麦

オーストラリア産スタンダード・ホワイト(ASW)	主に日本麺用
アメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)	主に菓子用

注2：ハード・セミハード系小麦の27年4月期における政府売渡価格は、税込みで60,390円/トン(対前期比+1.7%)です。ソフト系小麦の27年4月期における政府売渡価格は、税込みで59,440円/トン(対前期比+5.4%)です。

業界ニュース

★(一財)製粉振興会は平成26年度製粉講習会を開催

平成26年度の製粉講習会を東京会場・3月3日、大阪会場・3月5日、福岡会場・3月6日に開催し、3会場で約230名(前年同程度)の参加者がありました。

講師として、農林水産省生産局農産部貿易業務課・課長補佐 大橋 聡氏(東京、福岡)、指導官 奥平謙二氏(大阪)及び(一財)製粉振興会 参与 長尾精一氏(東京・大阪・福岡)から講演いただいた。

講演内容は、農水省が「最近の麦をめぐる状況について」と題し、輸入小麦の政府売渡価格・「日本の小麦」活性化プロジェクト中間とりまとめ骨子・経済連携交渉の状況について説明された。

製粉振興会 長尾氏は「製粉を取巻く環境変化への海外企業の対応」と題し、世界の地域別・国別の動向、情勢とその対応や今後について説明された。

【東京・日永田】



業界ニュース

お知らせ

第51回製粉教室の開催について

(一財)製粉振興会主催の第51回製粉教室を6月2日(火)から6月10日(水)までの7日間、製粉会館5階会議室等において開催する旨、各製粉企業(工場)及び関係先に通知しました。

なお、講義日程等については、次のとおりです。

第51回製粉教室講義科目等

日	時間	演題	講師
6/2 (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 理事長 鈴木 五六 氏
	10:50～12:00	麦をめぐる事情について(70分)	生産局農産部 貿易業務課 課長 渡邊 宏樹 氏
	13:00～13:50	麦の生産をめぐる状況(50分)	生産局農産部 穀物課 課長 川合 豊彦 氏
6/2 (火) 1日目	14:00～15:30	製粉産業の現状と社会的役割(90分)	製粉協会 専務理事 門田 正昭 氏
	15:40～16:50	ITをビジネスにどう活用するか(70分)	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
6/3 (水) 2日目	17:00～17:30	記念撮影(鉄鋼会館 704号室)	
	17:30～19:30	懇親会(同上)	
	9:00～12:00	海外の製粉会社の動向及び品質保証と研究開発(180分) No.1～No.35	一般財団法人 製粉振興会 参与 長尾 精一 氏
	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.36～No.70	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
6/3 (水) 2日目	13:00～16:00	海外の製粉会社の動向及び品質保証と研究開発(180分) No.36～No.70	一般財団法人 製粉振興会 参与 長尾 精一 氏
	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.35	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
6/4 (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.35	製粉協会 製粉研究所 所長 加藤 武弘 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.36～No.70	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
6/5 (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.36～No.70	製粉協会 製粉研究所 所長 加藤 武弘 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.35	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
6/8 (月) 5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	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 東京分析センター長 松倉 潮 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	製粉企業の原価計算(70分)	千葉製粉(株) 管理本部 副本部長 能勢 信幸 氏
6/9 (火) 6日目	15:40～16:50	プレミックス製造業の概況(70分)	日本製粉(株) 生産・技術部 生産管理グループ 曾我 治 氏
	9:10～10:30	製パンの基礎理論とパン産業の最新技術動向(80分)	一般社団法人 日本パン技術研究所 常務理事 所長 井上 好文 氏
	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	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
	14:20～15:30	ビスケット製造業の概況(70分)	一般社団法人 全国ビスケット協会 技術委員長 小野 隆 氏
6/10 (水) 7日目	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
	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 名誉教授 池戸 重信 氏
	10:40～11:30	効果測定(50分)	
6/10 (水) 7日目	11:40～12:00	閉講式(20分)	



世界 (1) 2014/15年度の小麦は生産7.19億トン、消費7.09億トンで、在庫は増。貿易量は1.52億トン。

[表1]、[表2]、[表3]は国際穀物理事会(IGC)予測の2014/15年度小麦の需給、生産量、貿易量。生産は前年度比560万トン増の7.19億トン、消費は1,290万トン増の7.09億トン(食用は610万トン増の4.78億トン)、期末在庫は980万トン増の1.97億トン、貿易は280万トン減の1.52億トン。期末在庫は主要8輸出国計が1,000万トン増の6,420万トン、中国も430万トン増の6,300万トンだが、インドは70万トン減の1,730万トン。生産はEU、ロシア、ウクライナ、南米、中国、インド、パキスタンで増、北米、近東アジア、アフリカ、オーストラリアで減。近東アジアとサハラ以南アフリカの食用消費が増。中国の輸入は520万トン減の150万トン。カナダの輸出は増えるが、アメリカは減る。

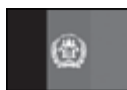
(IGC-GMR・452/15)

(2) 2014年の穀物関連食品会社の株価動向はさまざま。

アメリカ以外の大手穀物関連食品会社の2014年末の前年末比株価変動率は[表4]で、40社中25社が上昇(30%以上は4社)、15社が下落。イギリスのAssociated British Foods社は売上高3%、営業利益1%減だが、株価は29%上昇。デ

フレとポンド高が影響したが、イーストと製パン材料部門が貢献。Carr's製粉は前年並みだが、最新鋭スコットランドKirkcaldy工場が高効率と高品質小麦粉への顧客信頼による販売増で貢献。イギリス最大の食品会社Premier Foods社は74%の下落。2014年9月、戦略ビジネス3部門(食料雑貨、甘味製品、国際)に再編。Finsbury Food Group(ケーキ、パン、グルテンフリーベーカリー製品メーカー)は5%下落。オーストラリアのGrainCorp社は3%下落、Goodman Fielder社はWilmar International社とFirst Pacific社の資金援助を断った経緯もあり、1%下落。最大の食品会社Nestle社は18%、インドネシアのIndofood社も2%上昇。

(MBN・93-24/15)



アフガニスタン パキスタンからの小麦粉に重関税。

機能している製粉工場が少なく、パキスタンからの輸入小麦粉に依存しているが、それに重関税を課すことにした。しかし、パキスタン製粉協会は両国関係に悪影響を与えるとして撤廃を要望。

(World-Grain.com・12/16/14)



アメリカ (1) 2014年の製粉業界は大型合併で揺れ、大手への集中度が高まった。

[表5]は製粉実績で、2013年は2,482万トン(前年比1.1%減)の小麦から1,920万トン(0.7%増)の小麦粉を生産。粉歩留りは過去最高の77.3%(1.3%増)。**[表6]**と**[表7]**は州別の普通小麦とデュラム小麦製粉工場数と能力。普通小麦工場は2増の170、デュラム小麦工場も2増の21。日産能力は普通小麦工場が2,121トン増の69,754トン、デュラム小麦工場が53トン増の

5,637トン。主要製粉会社の能力と工場数は[表8]で、合併で誕生したArdent製粉は日産能力22,703トン(2位の1.7倍)、工場数42。2位のADM製粉は332トン増の13,082トン。3社合併で誕生のGrain Craft社が3位、Ardent製粉誕生の条件として売られた4工場を買収したMiller製粉が4位。大手3社合計能力の全米での比率は5.7%増の57.0%、上位20社の製品別シェアは、小麦粉が94.7%、デュラム製品が93.0%、ライ麦製品が73.1%。[表9]は工場規模別順位。North Dakota Mill&Elevator(1,497トン)が1位、Mondelez社Toledo工場(1,406トン)が2位、増設ADM製粉Beech Grove工場(1,270トン)が3位。[表10]は普通小麦工場の規模別分布。日産454トン以上が2増の71工場、能力シェアも1.2%増の74.4%。

(Grain&Milling Annual 2015)

(2) 2014年の穀物が主原料の食品会社の株価は前年に続き大きく上昇。

[表11]のように穀物が主原料の大手食品会社の2014年末の株価指数(資本金加重平均)は20,342.1で、前年末比17.4%高、6年連続上昇。2014年末のダウ・ジョーンズ平均の7.5%、ナスダックの13.4%に比べ上昇幅が大。[表12]は会社別株価動向。21社中16社が上昇、5社が下落。MGP Ingredients社が上昇率トップの205.6%、2位はSeaboard社の50.2%。Archer Daniels Midland社は19.8%上昇の6位で、本社移転、買収など活動的。

(MBN・93-24/15)

(3) General Mills社が農業環境保全と農民との協力関係強化を目的に社会貢献。

農業の環境への影響を低減し、農民や供給チェーンとの協力関係を増す目的で、持続可能な

貢献と継続的主導権発揮を狙った「ゼネラルミルズ世界イノベーション・ネットワーク(G-WIN)」を持ち、その一部として「グローバル・イノベーション・チャレンジ(GIC)」を創設。GIC受賞者としてAgronomic Technology社とUnited Suppliers社を選んだ。前社(ニューヨーク)は土壌窒素バランスへの天候の影響を予測する土壌と作物モデルを結び付けたソフトウェアツール「ADAPT-N」を提起。農民が植物ニーズに合う無駄がない施肥計画を立てるのを助ける。後社(アイオワ州Ames)はニーズに基づくシステムアプローチを使って農民のために注文に応じて作った製品とサービスを提供する専門的助言を与えるネットワーク「SUSTAIN」を提案。農民のために3つの柱(①栄養管理、②環境保全、③環境保護肥料)を通して地域と作物のニーズに応じた解決策を提供。これらを用い、農民は土壌とエコシステムを改良しながら利益を最大にする適正なタイプと量の肥料を使える。2014年4月にGeneral Mills社はWal-Mart財団と共同で技術の圃場実施に資金提供して、農民にその価値を示し、利用を促した。受賞両社は2015年前半にGeneral Mills社主催生産者ワークショップで農民に技術を直接説明。

(MBN・93-20/14)

(4) パスタの売上げはほぼ横這い。Barilla America社のシェアが30%に。

Information Resources社調査。2014年10月5日までの52週間のパスタ売上高は前年比1.2%減の18.97億ドル、販売個数は0.36%増の14.54億個。[表13]は上位8社の売上高と販売個数。Barilla America社(イリノイ州)はシェア30%と強く、前年比で売上高0.5%増、販売個数1.3%増。プライベートラベル全体の実績はBarilla America社のそれらに近いが、売上高2.5%、販

売個数0.5%減。2位のNew World Pasta社は売上高2.2%減、販売個数0.9%増。グルテンフリー製品に注力。
(MBN・93-18/14)

(5) ADM社が情報技術・支援センター設立。

Archer Daniels Midland(ADM)社はケンタッキー州Erlangerに情報技術支援センターを建設し、2015年中にオープン予定。

(World-Grain.com・12/12/14)

(6) ソフト・ホワイト小麦への遺伝子組換え品種混入事件でMonsanto社が小麦生産者や団体に和解金支払い。

同社2014年11月12日発表。2013年5月発生のオレゴン州でのソフト・ホワイト小麦への同社開発遺伝子組換え品種混入事件の和解金として約240万ドルを支払う。2013年5月30日～11月30日にソフト・ホワイト小麦を売ったPNW3州の農家に約210万ドル、小麦生産4団体に25万ドル。

(MBN・93-20/14)

(7) 中型King製粉がBミルを建設。

同社(ミシガン州Lowell、100年以上の歴史の家族経営会社)は2012年秋に小麦粉日産能力340トンのAミルの隣にBミル(227トン)建設を始め、2014年夏に完成。既存小麦全粒粉ライン(181トン)を加えた総能力は748トンに。包装サイズの差を含め100種類以上の製品を製造するが、顧客ニーズに迅速に対応でき、多種類の小麦(硬質3銘柄と軟質2銘柄)から異なるタイプの小麦粉を作れる。市街地で敷地が狭いので詰め込むように建て、両ミルは3階通路で連結。1982年から製造の全粒粉は販売量が伸び、8種類のふすまは七面鳥や豚の飼料に。騒音が漏れないよう特別の配慮。

(MBN・93-19/14)

(8) 食品の傾向は、新鮮、味、グローバル。

調査会社The Hartman GroupのLee氏は2014年11月のWhole Grains Council会議で講演。アメリカ人の食傾向は新鮮、味、グローバルで、食文化は5つの傾向。即ち、①民族的多様化、混合化が進む、②食べ方が変わり、個食、成行き食、外食が増え、家庭での調理が減、③高品質もの(新鮮、全体、本物)を食べたいと望む、④デジタル食生活の影響で、情報を共有、発見、作成、利用、販売し、個人も食品を作って他人に売ることもある、⑤健康が主流で、それぞれが質の高い生活のポイント。

(MBN・93-20/14)

(9) 風力タービン利用の製粉工場が完成。

カンザス州HudsonのStanford County製粉の北米初の風力タービン発電製粉工場が2014年末に完成。

(World-Grain.com・11/21/14)

(10) 2015年産冬小麦作付面積は減。

全冬小麦は4,045万エーカーで、前年比、平年比共に5%減。ハード・レッド・ウインター小麦は2,950万エーカー(3%と5%減)、ソフト・レッド・ウインター小麦は750万エーカー(12%と7%減)、ホワイト・ウインター小麦は348万エーカー(2%増とやや減)。

(World-Grain.com・1/13/15)

(11) Bay State製粉が小麦全粒粉製造能力を拡張、製品ポートフォリオも拡大。

全米5位の同社はアリゾナ州Tolleson工場(小麦粉日産499トン)の小麦全粒粉ラインを拡張、完成は9月予定。イリノイ州のTJ Harkins社とカリフォルニア州のCertified Foods社を買収し、食用種子、古代穀物、ベーカリー用スパイ

ス、グルテンフリーに製品ポートフォリオを拡大。(World-Grain.com・1/27/15)



イギリス (1) Carr's製粉は新工場フル稼働で高収益。

同社の2014年度(8月30日締め)の食品部門は小麦価格下落で売上が7.5%減の8,710万ポンドだが、税引き前利益は309.7%増の230万ポンド。スコットランドのKirkcaldy新工場が2013年夏に稼働し、高効率と高品質製品への顧客信頼による販売量増が収益に貢献。イングランドのSilloth工場はベーカリー製品のベーカリー向けに注力し、Maldon工場はエスニック市場での存在感で販売量を伸ばした。Kirkcaldy工場とSilloth工場は港にあり、海外と国内の小麦を使い分けできる。

(World-Grain.com・1/14/15)

(2) Yildiz持株会社がUnited Biscuits社を買収。

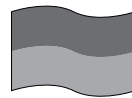
前社(トルコ・イスタンブール)は後社(本社はロンドン)を約20億ポンド(32億米ドル)で買収。後社はイギリス最大、オランダ、フランス、ベルギー、アイルランドで2位のビスケット会社で、有名ブランドを多く持つ。前社は世界3位のビスケット会社になり、新市場へ販路を拡大。(World-Grain.com・11/4/14)



インドネシア Eastern Pearl製粉はInterflourグループ傘下で発展。

スハルト政権時代、ジャワに4つの大型製粉工場が作られ、第5の工場としてスラウェシ南部のMakassarにEastern Pearl製粉前身を建設。2004年にInterflourグループ(シンガポール)が買収し、近代化と設備拡張を続けた。1972年建設の臨海工場はBühler社製4ミルで1日の挽砕

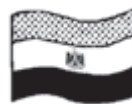
能力が1,300トン、1997年に港湾道路を隔てた市街地側にOcrim社製2ミル(1,500トン)が完成。両工場は頭上コンベアで結ばれた。この10年で国内製粉能力は年に900万トンに増え、約720万トンが稼働。Eastern Pearl製粉は信頼ブランド戦略でシェアを伸ばす。小規模ユーザーからの包装要求に対応する一方、バラ化を推進。親会社の株の50%をオーストラリアのCBHグループが持つので、めん用はオーストラリア・ハード小麦が主原料。顧客要求でプレミアム・ホワイト・スタンダード小麦やスタンダード・ホワイト小麦を配合。パン用粉は北米産小麦。現在はめん用の安い低蛋白粉が中心だが、将来、プレミアム市場に高付加価値製品を供給できる態勢にある。(WG・32-12/14)



ウクライナ 政府が製粉用小麦輸出抑制を指示。

1月14日、政府は穀物業者に1、2月の製粉用小麦輸出を各20万トンに抑えるよう指示。その後、両者は1~6月の製粉用小麦輸出を120万トン以下にすることで合意。新麦収穫量次第では在庫不足の恐れがあるため。

(World-Grain.com・1/14,28/15)



エジプト (1) Kellogg社が製菓会社の株の大半を取得へ。

同社(ミシガン州)は1.25億米ドルでBisco Misr社(カイロ、ビスケット、ケーキ、ワッフルの会社)の株の85.93%を1月18日までに取得見込み。カイロに1工場とアレキサンドリアに2工場。

(World-Grain.com・1/12/15)

(2) 輸入小麦水分上限値を13.5%に据置き。

2014年6月から2015年2月まで暫定的に13.5%

にしていたが、引続き据置く。

(IGC-GMR・451/15)

(3) アラブ首長国連邦の会社の支援を得て砂漠で小麦生産。

2014年12月発表。アラブ首長国連邦の会社の支援を得て、南部砂漠地帯(特にToshka)で小麦生産を計画。2016年までに約30万トンを目指す。(IGC-GMR・451/15)



オーストラリア 2014/15年度産小麦は早魃気味だが、西は収穫期に多雨。ばらつきに注意。

CBH Grain社の情報。東は早魃気味で、プライム・ハード小麦の生産量は少なめの120.1万トン。雨害はない。西は生育期が早魃気味、収穫期が多雨で、全生産量は848万トン。ヌードル小麦は78.9万トンで、日本向けASW小麦への配合率は60%を維持か[表14]。Geraldton地区は高蛋白で日本向けにはならず、Albany地区は雨害があり、Kwinana地区が主力に。[表15]はプライム・ハード小麦品質で、容積重が高く、水分が低い。グルテンがやや弱めかと思われるが、色は良い。[表16]は西オーストラリア州の日本向けスタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦品質で、平均では前年度産とほぼ同じだが、ばらつきに要注意。西オーストラリアではAPW小麦のうち蛋白10.5%以上をAPW1に、10.0%以上をAPW2に仕分けし、ヌードルブレンドにはAPW2を使う。ヌードル品種としてSupremeとZenが登場。

(CBH Grain 2014/15 Crop Quality Report)



オーストリア GoodMillsグループは全ヨーロッパに製粉事業を展開。

同グループ(旧EuroMillsグループ、ウイーン)はヨーロッパに製粉工場を25持ち、年に275万トン以上の小麦を挽砕。2013-14年度の売上高は約8.5億ユーロ。(WG・33-1/15)



カナダ Grupo Bimbo社がSaputo製パンを買収。

2014年12月、同社は傘下のCanada Bread社を通してSaputo製パンを買収。ケベック州に工場があり、カナダ最大のスナックケーキメーカー。

(World-Grain.com・12/19/14)



中国 (1) 遺伝子組換え表示の検討開始。

立法関係者が遺伝子組換え有機物を含む食品の表示を義務化する方向で食品安全法改正の検討を始めた。

(World-Grain.com・12/23/14)

(2) 2015年の小麦輸入割当量は前年と同量の963.6万トン。

政府は2014年12月12日、2015年の小麦輸入割当量を前年と同量の963.6万トン(その10%が民間貿易枠)と発表。(IGC-GMR・451/15)

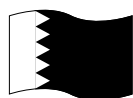


ドイツ 2013/14年度穀物挽砕量は前年度比2.8%増。普通小麦は増、ライ麦とデュラム小麦は減。

連邦農業・食料省発表。2013/14年度は約210工場が前年度比2.8%増の868.5万トンの穀物を挽砕。うち普通小麦は3.9%増の750.8万トンで、でんぶん用51.6万トン(15.3%増)を含む。ライ

麦は3.0%減の78.1万トン、デュラム小麦は4.8%減の39.6万トン。これらは輸出用の72.3万トン(1.3%減)(普通小麦2.3%増の68.5万トン、ライ麦4.7%減の1.7万トン、デュラム小麦53.9%減の2.1万トン)を含む。

(MM・151-23/14)



バーレーン Mondelēz International社がビスケット工場を建設。

同社(イリノイ州)は9,000万米ドルでビスケット工場(年産約9万トン)を建設、2016年前半に稼働予定。需要拡大に対応し、同社のOreo、Ritz、TUCビスケットなどを近東とアフリカ地域に広める。雇用につながるので地元政府も援助。

(World-Grain.com・1/27/15)



ハンガリー (1) 整理、統合が進むが、消費減もあり設備過剰に苦しむ製粉業界。

2010年の45社62工場が2014年に41社54工場。上位10社が小麦粉の82%を生産、上位6社は73%。1日の製粉能力は2010年の7,542トンが2014年には7,321トンに減。年に約120万トン小麦粉を生産するだけなので、設備過剰に業界は苦しむが、新工場が建設される。小麦粉消費量は減り、2012年の1人当たり消費量は81キログラム。輸出が2010年の12.0万トンから2013年は18.2万トンに増えたことが唯一の朗報。2014/15年度産小麦生産量は前年度比10万トン増の520万トン、国内消費量を大きく上回る。遺伝子組換え作物生産を禁止。

(WG・32-12/14)

(2) GoodMills Magyarország社が多数の旧工場を閉鎖し、4つの近代化工場に集約。

同社(GoodMillsグループの現地法人、旧

PannonMill Malomipari Rt)は近代的設備の製粉工場4つ(東部に1、西部に2、南部に1)を持ち、1日の挽砕能力は1,450トン、稼働率は70%、市場シェアは25%。この10年間に国内全域をカバーできる場所にBühler社設備を導入した4工場を順番に建設し、古い多数の工場を閉鎖。

(WG・33-1/15)



ポーランド 小規模製粉工場が多く、稼働率は低い。

2013年の工場数は435、年間製粉能力は700万トン。1日の能力30トン未満の工場が40、20~100トンが180、100トン以上が215。稼働率は65%。年に小麦粉420万トン、ライ麦粉85万トン生産。2014-15年度小麦生産量は前年度比200万トン増の1,160万トン。飼料用消費が多いが、ドイツ、スペイン、アルジェリア、エジプトなどへも輸出、小麦粉も輸出。2004年EU加盟以来、農家数は30%減、1戸当たり経済規模は倍に。遺伝子組換え作物生産を禁止。遺伝子組換え飼料は輸入するが、禁止の動きも。

(WG・33-1/15)



メキシコ TrimexグループがGruma社の製粉ビジネス買収を完了。

本誌2014年9月号で報じたTrimexグループによるMolinera de México社(Gruma社の製粉ビジネス)買収が2014年12月に完了。メキシコシティの3工場(300、480、500トン)と他の4工場に、買収4工場(1日の合計能力2010トン)が加わる。

(World-Grain.com・12/15/14)



モンゴル Erdent Guril社の新製粉工場が稼働。

同社(Nuudelchinグループ傘下、2011年設立)のErdent工場(1日能力150トンの小麦製粉ラインと30トンのライ麦製粉ライン)が2014年6月に完成。トルコのAlapala社が建設と機械納入を行い、省エネで環境に優しい自動化ライン。(GF・125-5/14)



ヨーロッパ連合 パン消費減は続き、ペストリーの伸びも一段落か。

スイスの食品・飲料コンサルタント会社Food For Thought(FFT)の調査。2013年のヨーロッパ工業生産ペストリー市場は209.31億ユーロで、過去5年平均伸び率は2.5%。ペストリー売上高上位はロシア、ドイツ、イギリスで、1人当たり支出額が多いのはフィンランド、スウェーデン、ノルウェーだが、工業生産品1人当たり支出額が多いのはフィンランド、スウェーデン、スイス。パン市場は1065.84億ユーロで、過去5年平均伸び率は-0.7%。減少が大きいのはスロバキア、ロシア、スペインで、食事でパンを食べる量が減少。1人当たり支出額が多いのはロシアで、パン製品だけに年に平均約250ユーロを支出、オーストリアとフランスがこれに次ぐ。西欧主要国のベーカリー製品市場は2015年まで年率7%の伸びと予想され、健康に良い食品やグルテンフリー製品が新製品開発に大きな影響を与える。Barilla社(シェア11.7%)が最大の会社。手作りベーカリー合計が7.3%、3位はAgrofert社(4.7%)、4位はLimagrains社(3.9%)、5位はMondelez社(3.7%)。パン消費減は続き、ペストリーは同レベルと予想。

(EB・22-136/14)



ロシア (1) 小麦輸出に関税。

2014年12月、農産物輸出協会は小麦輸出関税導入を2015年3月1日まで延期するよう要望したが、政府は実施に踏み切った。2月1日~6月30日、税関価格の15%+7.50ユーロ/トン(ただし、35ユーロ/トンを超えない)に設定。鉄道料金も13.4%引き上げ。ルーブル下落で外貨獲得のために穀物が売られ、国内市場不安定化の恐れが増しているため。

(World-Grain.com・12/22, 23/14, IGC-GMR・451/15)

(2) Gruma社がトルティーヤ工場を建設。

2014年12月発表。5,000万米ドルでモスクワに2年でトルティーヤ工場(年間生産量31,500トン)を建設。2011年に小麦トルティーヤ製造、販売の地元の会社を買収し、今回の工場建設で能力が2倍に。市場は年率15%の伸びだという。イギリスに2工場、オランダ、イタリア、スペイン、トルコ、ウクライナに各1工場持つ。

(World-Grain.com・12/17/14)

(3) 遺伝子組換え生物栽培を禁止へ。

政府1月17日発表。研究目的以外の遺伝子組換え動植物の栽培と育種を禁止する法案が政府の委員会で承認された。輸入品も厳重に監視する。(World-Grain.com・1/20/15)

(4) ロシアの会社がエジプトのグローバル・ロジスティクス・センターに投資。

2014年10月報道。ロシアの持株会社がエジプトDamietta港に建設される標記センターに機械装置を提供。穀物・食品の海洋貿易センターとして800万トンから4,000万トンに能力を増やす。(World-Grain.com・1/20/15)

[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)										
2012/13	0.7	8.0	0.0	8.7	4.1	0.1	0.3	4.9	3.7	0.2
2013/14 推定	0.2	9.2	0.0	9.4	4.2	0.1	0.4	5.2	2.5	1.7
2014/15 予測	1.7	13.9	0.0	15.6	4.5	0.1	0.4	5.5	7.0	3.1
オーストラリア(10月/9月)										
2012/13	8.0	22.9	0.0	30.9	2.0	0.5	3.4	6.6	18.6	5.6
2013/14 推定	5.6	26.9	0.0	32.6	1.9	0.5	3.8	6.9	18.6	7.1
2014/15 予測	7.1	23.6	0.0	30.8	1.9	0.5	4.0	7.1	17.5	6.2
カナダ(8月/7月)										
2012/13	5.9	27.2	0.1	33.2	2.8	0.8	4.0	8.6	19.6	5.1
2013/14 推定	5.1	37.5	0.1	42.6	2.8	0.8	4.9	9.5	23.5	9.7
2014/15 予測	9.7	29.3	0.1	39.0	2.9	0.8	5.2	9.9	23.1	6.0
EU(7月/6月)										
2012/13	10.9	131.6	5.3	147.8	53.9	9.9	45.9	115.8	23.5	8.5
2013/14 推定	8.8	143.1	4.1	156.0	54.1	10.3	44.0	114.6	32.8	8.6
2014/15 予測	8.6	154.9	5.9	169.4	54.0	11.0	51.0	122.1	32.1	15.3
カザフスタン7(7月/6月)										
2012/13	6.0	9.8	0.0	15.8	2.3	0.0	1.8	6.5	7.2	2.1
2013/14 推定	2.1	13.9	0.0	16.1	2.2	0.0	1.7	6.0	8.4	1.7
2014/15 予測	1.7	13.0	0.2	14.8	2.2	0.0	1.8	6.6	6.0	2.2
ロシア(7月/6月)										
2012/13	11.0	37.7	1.4	50.1	12.3	1.5	11.7	33.4	11.2	5.5
2013/14 推定	5.5	52.1	1.0	58.6	12.9	1.5	12.4	34.6	18.5	5.5
2014/15 予測	5.5	59.0	0.5	65.0	12.9	1.5	14.0	36.5	20.3	8.2
ウクライナ(7月/6月)										
2012/13	5.7	15.8	0.0	21.4	5.8	0.2	3.5	11.4	7.1	3.0
2013/14 推定	3.0	22.3	0.0	25.3	5.8	0.2	3.5	11.9	9.5	3.9
2014/15 予測	3.9	24.8	0.0	28.6	5.7	0.2	4.4	12.5	11.8	4.4
アメリカ(6月/5月)										
2012/13	20.2	61.8	3.3	85.3	25.0	0.7	10.6	38.3	27.4	19.5
2013/14 推定	19.5	58.1	4.6	82.3	25.5	0.6	6.2	34.2	32.0	16.1
2014/15 予測	16.1	55.1	4.4	75.6	25.6	0.6	4.1	32.2	24.5	18.8
主要輸出国計										
2012/13	68.4	314.7	10.1	393.3	108.1	13.6	81.2	225.4	118.3	49.6
2013/14 推定	49.8	363.1	9.8	422.8	109.4	13.8	76.9	222.9	145.7	54.2
2014/15 予測	54.2	373.6	11.0	438.8	109.7	14.5	84.9	232.4	142.3	64.2
中国(7月/6月)										
2012/13	52.1	120.8	3.3	176.2	87.5	3.2	23.0	122.0	0.4	53.7
2013/14 推定	53.7	121.9	6.7	182.4	88.0	3.2	23.0	123.3	0.3	58.7
2014/15 予測	58.7	126.2	1.5	186.4	87.5	3.2	23.2	123.1	0.4	63.0
インド(4月/3月)										
2012/13	20.0	94.9	0.1	114.9	73.9	0.2	3.5	83.9	6.8	24.2
2013/14 推定	24.2	93.5	0.0	117.7	78.5	0.2	5.0	93.7	6.0	18.0
2014/15 予測	18.0	95.9	0.0	114.0	80.6	0.2	5.0	93.5	3.2	17.3
世界計			c)					a)	c)	
2012/13	192.2	655.4	140.6	847.6	461.2	21.3	135.9	677.8	140.6	169.8
2013/14 推定	169.8	713.4	154.5	883.1	472.2	21.5	131.8	696.3	154.5	186.8
2014/15 予測	186.8	719.0	151.7	905.8	478.3	22.2	142.1	709.2	151.7	196.6

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。
 (EUと主要輸出国計の2012/13年度の期末在庫と2013/14年度の期初在庫の数値が合わないがそのままにした)
 (2015年2月26日現在)

(IGC)

[表2] 世界の小麦生産量

(百万トン)

地区・国名		11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)
ヨーロッパ	ブルガリア	4.3	4.3	5.2	4.8
	チェコ	5.0	3.6	4.6	5.3
	デンマーク	4.8	4.6	4.1	5.2
	フランス	36.1	37.9	38.5	39.0
	ドイツ	23.0	22.4	24.9	27.6
	ハンガリー	4.1	3.9	5.1	5.2
	ギリシャ	1.3	0.9	1.4	1.2
	イタリア	6.8	7.7	7.2	6.9
	ポーランド	9.3	8.7	9.6	11.6
	ルーマニア	6.7	5.2	7.2	7.6
	スロバキア	1.5	1.3	1.7	1.9
	スペイン	6.8	5.1	7.7	6.5
	スウェーデン	2.3	2.3	1.9	3.1
	イギリス	15.3	13.3	11.9	16.6
	その他	10.1	10.5	12.0	12.7
	計	137.4	131.6	143.1	154.9
		セルビア	2.0	1.9	2.9
	その他	2.5	2.5	1.6	1.8
	計	141.8	136.0	147.6	158.9
CIS	カザフスタン	22.7	9.8	13.9	13.0
	ロシア	56.2	37.7	52.1	59.0
	ウクライナ	22.3	15.8	22.3	24.8
	その他	13.7	13.9	15.1	14.6
	計	115.0	77.2	103.4	111.3
北・中アメリカ	カナダ	25.3	27.2	37.5	29.3
	メキシコ	3.7	3.2	3.4	3.7
	アメリカ	54.4	61.8	58.1	55.1
	その他	T	T	—	T
	計	83.4	92.2	99.0	88.1
南アメリカ	アルゼンチン	14.5	8.0	9.2	13.9
	ブラジル	5.8	4.4	5.5	6.2
	チリー	1.3	1.3	1.4	1.3
	ウルグアイ	1.6	1.6	1.7	1.6
	その他	1.6	1.7	1.4	1.5
	計	24.8	16.9	19.2	24.5

地区・国名		11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)	
近東 アジア	イラン	13.5	14.0	14.5	13.0	
	イラク	2.6	2.1	3.3	3.0	
	サウジアラビア	1.2	0.8	0.6	0.5	
	シリア	3.9	3.7	4.0	2.1	
	トルコ	18.8	17.5	18.8	15.5	
	その他	0.4	0.5	0.5	0.5	
	計	40.3	38.6	41.7	34.6	
極東 アジア	ア 太 ジ 平 ア 洋	中国	117.4	120.8	121.9	126.2
		その他	1.6	1.6	1.5	1.4
		計	119.0	122.5	123.4	127.6
	南 ア ジ ア	アフガニスタン	3.0	4.2	4.5	3.9
		インド	86.9	94.9	93.5	95.9
		パキスタン	24.2	23.3	24.0	25.0
		その他	2.5	2.9	3.1	2.6
		計	116.6	125.2	125.1	127.4
	計		235.6	247.7	248.5	255.0
	ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	2.8	3.4	3.3
エジプト			8.4	8.5	8.7	8.5
リビア			0.1	0.1	0.2	0.1
モロッコ			5.8	3.9	7.0	5.8
チュニジア			1.3	1.4	1.0	1.6
計		18.4	17.2	20.1	17.9	
サ ハ ラ 以 南		エチオピア	2.9	3.2	3.3	1.8
		南アフリカ	2.0	1.9	2.0	1.8
		その他	1.0	1.1	1.2	1.3
		計	5.9	6.2	6.5	4.9
計		24.4	23.4	26.6	22.8	
オセア ニア	オーストラリア	29.9	22.9	26.9	23.6	
	計	30.1	23.3	27.4	23.9	
世 界 計		695.4	655.4	713.4	719.0	

(2015年2月26日現在) Tは5万トン以下

(IGC)

[表3] 世界の小麦貿易量

(百万トン)

輸 入 国		11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)	
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.2	0.2	0.3	
	EU*	7.2	5.3	4.1	5.9	
	ノルウェー	0.4	0.4	0.5	0.4	
	スイス	0.3	0.4	0.5	0.4	
	その他	0.5	0.4	0.4	0.4	
	計	8.7	6.6	5.7	7.3	
CIS	アゼルバイジャン	1.4	1.3	1.4	1.4	
	グルジア	0.8	0.7	0.7	0.7	
	ロシア	0.4	1.4	1.0	0.5	
	タジキスタン	1.2	1.1	1.0	0.9	
	ウズベキスタン	2.7	1.9	2.2	2.0	
	その他	1.3	1.0	1.0	1.2	
	計	7.9	7.3	7.3	6.7	
北・中 アメリカ	キューバ	0.8	0.9	0.8	0.8	
	メキシコ	5.0	3.8	4.7	4.6	
	アメリカ	2.5	3.0	4.2	3.9	
	その他	3.4	3.0	3.3	3.2	
	計	11.7	10.7	13.0	12.4	
南アメリカ	ボリビア	0.3	0.2	0.2	0.3	
	ブラジル	6.8	7.7	7.0	7.0	
	チリ	1.0	0.9	0.9	1.1	
	コロンビア	1.5	1.5	1.7	1.5	
	エクワドル	0.5	0.6	0.6	0.6	
	ペルー	1.7	1.7	2.1	1.8	
	ベネズエラ	1.7	1.6	1.7	1.8	
	その他	0.1	0.1	0.1	0.2	
	計	13.6	14.3	14.3	14.2	
近東アジア	イラン	2.5	5.4	6.5	6.0	
	イラク	3.9	3.9	3.1	2.9	
	イスラエル	1.9	1.4	1.6	1.7	
	ヨルダン	0.7	0.8	0.8	1.2	
	クウェート	0.4	0.4	0.5	0.4	
	レバノン	0.5	0.5	0.5	0.5	
	サウジアラビア	2.9	2.1	3.5	3.3	
	シリア	0.7	0.9	1.5	1.5	
	トルコ	4.3	3.3	4.2	5.6	
	UAE	2.2	1.6	1.6	1.6	
	イエメン	2.6	3.2	3.4	3.4	
その他	0.6	0.7	0.8	0.7		
	計	23.1	24.2	28.1	28.8	
極東 アジア	太平洋 アジア	中国	3.0	3.3	6.7	1.5
		インドネシア	6.5	7.2	7.4	7.7
		日本	5.8	6.3	5.9	5.8
		北朝鮮	0.3	0.3	0.2	0.3
		韓国	5.1	5.2	4.1	4.2
		マレーシア	1.4	1.3	1.5	1.5
		フィリピン	4.0	3.6	3.4	3.9
		シンガポール	0.4	0.3	0.3	0.3
		台湾	1.3	1.4	1.3	1.4
		タイ	2.6	1.7	1.6	2.0
		ベトナム	2.7	1.6	2.0	2.1
		その他	0.7	0.7	0.8	0.8
			計	33.7	33.0	35.2

輸 入 国			11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)
極 東 ア ジ ア	南 ア ジ ア	バングラデシュ	1.9	2.7	3.3	3.4
		インド	T	0.1	T	T
		パキスタン	0.1	T	0.4	0.9
		スリランカ	1.0	0.7	0.8	1.0
		その他	1.6	1.6	1.5	1.9
		計	4.5	5.1	6.1	7.1
計			38.2	38.0	41.3	38.5
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	6.3	6.4	7.4	7.2
		エジプト	11.6	8.2	10.0	10.1
		リビア	1.6	2.1	2.1	1.8
		モロッコ	2.9	3.9	3.9	3.0
		チュニジア	1.4	1.6	1.7	1.4
		計	23.8	22.2	25.1	23.5
	サ ハ ラ 以 南	コートジボワール	0.5	0.6	0.5	0.5
		エチオピア	1.4	1.2	0.6	1.0
		ケニア	1.3	1.1	1.5	1.5
		ナイジェリア	3.9	4.2	4.6	4.7
		南アフリカ	1.6	1.4	1.9	1.8
		スーダン	2.4	1.8	2.6	2.5
		その他	7.2	7.5	7.8	8.3
		計	18.2	17.8	19.5	20.2
計			42.1	40.0	44.6	43.7
オセアニア	ニュージーランド	0.5	0.4	0.5	0.5	
	その他	0.4	0.5	0.5	0.5	
	計	1.0	0.9	1.0	1.0	
世 界 計			145.3	140.6	154.5	151.7

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下 *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28
(2015年2月26日現在)。

(百万トン)

輸 出 国	11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)
アルゼンチン	11.3	7.1	1.5	6.5
オーストラリア	23.1	21.3	18.4	18.3
カナダ	18.2	18.7	22.9	23.3
EU*	15.6	21.7	31.0	29.7
カザフスタン	11.1	7.2	8.4	6.0
ロシア	21.6	11.2	18.5	18.5
ウクライナ	5.4	7.1	9.5	11.5
アメリカ	27.9	27.5	31.3	25.0
ブラジル	1.7	1.7	T	1.1
中国	0.4	0.4	0.3	0.5
インド	1.7	8.6	5.3	2.5
パキスタン	0.5	1.1	0.4	0.7
メキシコ	1.0	0.9	1.3	1.4
トルコ	3.1	2.8	3.4	2.6
その他	2.7	3.1	2.3	3.8
世 界 計	145.3	140.6	154.5	151.3

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下 *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28
(2015年1月22日現在)

(IGC)

[表4] 穀物が主原料の食品会社(アメリカを除く)の株価動向(2014年末)

会社名	本社所在国	前年末比%
Marks & Spencer	イギリス	11
Premier Foods	イギリス	-74
Gregg's P.L.C.	イギリス	70
Tesco	イギリス	-43
Associated British Foods	イギリス	29
Tate & Lyle P.L.C.	イギリス	-25
Carr's Milling	イギリス	1
Sainsbury P.L.C.	イギリス	-32
Finsbury Food Group P.L.C.	イギリス	-5
Kerry Group	アイルランド	13
Greencore Group	アイルランド	28
Origin Enterprises	アイルランド	21
Danone	フランス	4
Ahold n.v.	オランダ	13
Corbion	オランダ	-10
DSM	オランダ	-11
Unilever	オランダ	11
Nestle S.A.	スイス	18
Aryzta AG	スイス	13
Ebro Foods	スペイン	-19
Agrium Inc.	カナダ	4
GrainCorp Ltd.	オーストラリア	-3
Goodman Fielder Ltd.	オーストラリア	-1
第一屋製パン	日本	-7
日清製粉グループ本社	日本	8
日清食品ホールディング	日本	30
日本製粉	日本	3
山崎製パン	日本	38
Indofood	インドネシア	2
Olam International	シンガポール	33
Alexandria Flour	エジプト	27
East Delta Flour Co.	エジプト	5
Middle Egypt Flour	エジプト	-23
Middle and West Delta Flour Co.	エジプト	2
North Cairo Flour	エジプト	5
South Cairo & Giza Flour Mills	エジプト	-12
Egyptian Starch	エジプト	-1
Upper Egypt Flour	エジプト	26
Flour Mills of Nigeria	ナイジェリア	-50
Tiger Brands Ltd.	南アフリカ	38

(MBN)

[表5] アメリカの製粉実績

暦年	小麦粉生産量 (千トン)	小麦挽砕量 (千トン)	ふすま生産量 (千トン)	粉歩留り (%)
2013	19,197	24,821	6,200	77.3
2012	19,068	25,089	6,637	76.0
2011	18,677	24,365	6,402	76.7
2010	18,933	24,544	6,480	77.1
2009	18,809	24,387	6,460	77.1
2008	18,883	24,711	6,753	76.4
2007	18,998	25,140	7,103	75.6
2006	18,298	24,345	6,916	75.2
2005	17,916	24,061	6,826	74.5
2004	17,868	23,842	6,764	74.9
2003	17,972	24,200	7,029	74.3
2002	17,904	24,206	6,892	74.0
2001	18,349	24,876	7,275	73.8
2000	19,109	25,715	7,375	74.3
1999	18,687	24,978	7,040	74.8
1998	18,095	24,368	6,955	74.3
1997	18,332	24,109	6,886	76.0
1996	18,043	23,897	7,042	75.5
1995	17,631	23,658	7,144	74.5
1994	17,805	24,078	7,186	73.9

(USDA)

[表6] アメリカの州別普通小麦製粉工場数と能力

州名	工場数		小麦粉日産能力 (トン)		州名	工場数		小麦粉日産能力 (トン)	
	2015	2014	2015	2014		2015	2014	2015	2014
アラバマ	2	2	1,406	1,406	ミズーリ	4	4	2,406	2,406
アリゾナ	1	1	499	499	モンタナ	4	4	1,083	1,083
カリフォルニア	12	11	5,563	5,747	ネブラスカ	5	5	1,471	1,484
コロラド	4	4	1,383	1,293	ニュージャージー	1	1	635	635
デラウェア	0	0	0	0	ニューメキシコ	0	0	0	0
フロリダ	2	2	1,247	1,247	ニューヨーク	8	8	4,019	4,023
ジョージア	3	3	1,193	1,216	ノースカロライナ	8	8	2,777	2,754
ハワイ	1	1	104	104	ノースダコタ	6	6	2,632	2,632
アイダホ	1	1	748	748	オハイオ	10	11	4,028	4,150
イリノイ	5	5	2,649	2,527	オクラホマ	3	3	1,383	1,383
インディアナ	6	5	2,830	1,987	オレゴン	2	2	656	656
アイオワ	2	2	785	785	ペンシルベニア	15	15	4,313	4,136
カンザス	12	12	5,172	5,121	プエルトリコ	1	1	454	454
ケンタッキー	2	2	734	734	サウスカロライナ	1	1	75	75
ルイジアナ	1	1	272	272	テネシー	3	3	1,656	1,678
メイン	1	1	3	3	テキサス	9	9	3,686	3,641
メリーランド	1	1	204	204	ユタ	7	7	2,047	2,015
マサチューセッツ	1	1	680	680	バージニア	6	6	2,226	1,636
ミシガン	7	7	1,804	1,600	ワシントン	3	3	853	853
ミネソタ	9	8	5,352	5,039	ウィスコンシン	1	1	726	726
					計	170	168	69,754	67,633

(Grain & Milling Annual 2015)

[表7] アメリカの州別デュラム製粉工場数と製粉能力

州名	工場数			製品日産能力(トン)		
	2015	2014	変化	2015	2014	変化
アリゾナ	1	1	0	195	195	0
カリフォルニア	3	2	1	251	250	1
アイオワ	1	1	0	308	308	0
カンザス	1	1	0	51	入手できず	51
ミネソタ	2	1	1	454	454	0
ミズーリ	2	2	0	1,361	1,361	0
モンタナ	2	2	0	158	158	0
ニューヨーク	1	1	0	13	13	0
ノースダコタ	4	4	0	1,308	1,308	0
サウスカロライナ	1	1	0	454	454	0
ユタ	1	1	0	41	41	0
バージニア	1	1	0	590	590	0
ウィスコンシン	1	1	0	454	454	0
計	21	19	2	5,637	5,584	53

(Grain & Milling Annual 2015)

[表8] アメリカの主要製粉会社の能力と工場数 (2015年初)

No.	会社名	日産能力(トン)				工場数			
		小麦粉	デュラム	ライ麦 (-)兼用ミル	計	小麦粉	デュラム	ライ麦	
1	Ardent Mills	21,977	907	91	272	22,703	38	3	1
2	ADM Milling Co.	13,082				13,082	23	0	0
3	Grain Craft	7,396				7,396	16	0	2
4	Miller Milling	4,291	839		839	4,291	6	2	0
5	Bay State Milling Co.	3,408	196	115	1	3,718	7	2	2
6	General Mills, Inc.	3,515	136			3,651	5	1	0
7	Bartlett Milling Co.	1,860				1,860	3	0	0
8	The Mennel Milling Co.	1,855				1,855	5	0	0
9	Siemer Milling Co.	1,656				1,656	2	0	0
10	North Dakota Mill & Elevator Assoc.	1,361	136			1,497	1	1	0
11	Mondelez	1,406	136			1,406	1	0	0
12	Star of the West Milling Co.	1,139				1,139	5	0	0
13	ConAgra Foods		953			953	0	2	0
14	Minot Milling	544	399			943	1	1	0
15	U.S. Durum Milling, Inc.		862			862	0	1	0
16	Snavey's Mill, Inc.	762		91		853	3	0	1
17	Dakota Growers Pasta Co.		771			771	0	1	0
18	King Milling Co.	748				748	1	0	0
19	Wilkins-Rogers, Inc.	658				658	3	0	0
20	C.H. Guenther & Son, Inc.	454				454	2	0	0
上位20社計		66,112	5,200	296	1,113	70,495	123	14	6
全米製粉能力計		69,754	5,591	403		75,749	170	21	13
上位20社の能力シェア		94.7%	93.0%	73.1%		93.0%	72.4%	66.6%	46.2%

(元の表に間違いと思われる箇所があり、一部修正した)

(2015 Grain & Milling Annual)

[表9] アメリカの製粉工場規模別上位20工場 (2014年初)

No.	会社名	所在地		小麦粉日産能力(トン)
		州	市または町	
1	North Dakota Mill & Elevator Assn.*	ノースダコタ	Grand Forks	1,497
2	Mondelez	オハイオ	Toledo	1,406
3	ADM Milling Co.	インディアナ	Beech Grove	1,270
4	Ardent Mills	カンザス	Wichita	1,225
4	General Mills, Inc.	ミズーリ	Kansas City	1,225
6	Ardent Mills	ミネソタ	Hastings	1,202
6	Miller Milling Co.*	ヴァージニア	Winchester	1,202
8	Ardent Mills	ウィスコンシン	Kenosha	1,179
8	Ardent Mills	テキサス	Saginaw	1,179
10	Bay State Milling Co.	ミネソタ	Winona	1,093
11	ADM Milling Co.	ニューヨーク	Buffalo	1,070
12	Ardent Mills	ニューヨーク	Albany	1,066
13	Ardent Mills	ペンシルベニア	Mount Pocono	993
14	Ardent Mills	イリノイ	Alton	989
15	Minot Milling*	ノースダコタ	Minot	943
16	Ardent Mills	コロラド	Commerce City	907
17	ADM Milling Co.	オクラホマ	Enid	885
18	Grain Craft	カンザス	Wichita	862
18	U.S. Durum Milling, Inc.	ミズーリ	St. Louis	862
20	Ardent Mills	カリフォルニア	San Bernardino	839

注：デュラムミルを含む

(Grain & Milling Annual 2015)

[表10] アメリカの普通小麦製粉工場の規模別分布

小麦粉日産能力 (トン)	2015		2014	
	工場数	規模別総小麦粉 日産能力(トン)	工場数	規模別総小麦粉 日産能力(トン)
9未満	12	46	12	44
9～17	4	58	4	58
18～44	10	251	10	251
45～226	29	3,629	29	3,920
227～453	44	13,883	44	13,856
454以上	71	51,887	69	49,504
合計	170	69,754	168	67,633

注：デュラム製粉工場を除く

(Grain & Milling Annual 2015)

[表11] アメリカの穀物が主原料の食品会社の株価指数

年	株価終値指数	前年末比	
		指数差	%
2014	20,342.10	3,013	17.4
2013	17,373.92	3,211	22.7
2012	14,117.60	1,963	16.2
2011	12,154.32	846	7.5
2010	11,307.96	958	9.3
2009	10,350.06	1,203	13.2
2008	9,146.77	-2,511	-21.5
2007	11,657.58	115	1.0
2006	11,542.79	1,856	19.2
2005	9,687.18	-1,165	-10.7
2004	10,852.64	1,390	14.7
2003	9,462.92	-487	-4.9

(MBN)

[表12] アメリカの穀物が主原料の食品会社の株価動向(2014年)

(ドル)

会社名	高値	安値	終値	年初比	
				ドル	%
MGP Ingredients	17.04	5.16	15.86	10.67	205.6
Seaboard	4,246.90	2,350.00	4,197.95	1,402.98	50.2
Hain Celestial	60.45	40.01	58.20	12.90	28.4
Ingredion	87.20	58.28	84.84	6.38	23.9
J.&J.Snack Food	112.74	84.30	108.77	20.18	22.8
ADM	53.91	37.92	52.00	8.60	19.8
PepsiCo	100.70	77.01	94.56	11.62	14.0
Bunge	93.17	73.12	90.91	8.80	10.7
ConAgra	37.46	28.09	36.28	2.58	7.7
General Mills	55.64	46.70	53.33	3.42	6.9
Kellogg	69.50	55.69	65.44	4.37	7.2
Snyder'-Lance	31.25	24.67	30.55	1.89	6.6
Mondelēz International	39.54	31.83	36.33	1.03	2.9
Krispy Kreme	21.30	14.82	19.74	0.45	2.3
Campbell Soup	46.67	39.60	44.00	0.72	1.7
Panera Bread Co.	193.18	142.41	174.80	-1.89	-1.1
J.M. Smucker	107.74	87.10	100.98	-2.64	-2.5
Flowers Foods	22.22	17.46	19.19	-2.28	-10.6
Dunkin' Brands	53.05	40.50	42.65	-5.55	-11.5
Post Holdings	60.63	30.94	41.89	-7.38	-15.0
Bridgford	12.39	6.04	9.58	2.77	40.7

(MBN)

[表13] アメリカのパスタ売上高上位8社

順位	会社名	売上高		販売個数	
		ドル	前年比 (%)	個数	前年比 (%)
1	Barilla America Inc.	563,646,784	0.5	410,380,288	1.3
2	New World Pasta	377,331,040	-2.2	298,812,160	0.9
3	American Italian Pasta Co..	153,548,288	0.1	118,345,352	3.5
4	Molino E Pastif.F.LLI De Cecco	32,655,730	2.4	13,775,627	3.4
5	Dakota Growers Pasta Co.	30,877,166	-5.6	14,862,554	-5.3
6	Interamerican Corp.	25,600,490	-3.6	64,938,900	-4.0
7	Food Directions Inc.	21,151,310	0.6	5,825,488	-0.4
8	Quinoa Corp.	15,815,782	6.8	5,041,233	7.7
プライベート・ラベル		516,374,784	-2.5	410,137,152	-0.5

(スーパーマーケット、ドラッグストア、量販店での2014年10月4日までの52週間のデータ)

(SymphonyIRI Group)

[表14] 西オーストラリア州産ヌードル小麦の需給

(トン)

年 度			2013-14		2014-15	
全銘柄生産量			9,800,000		8,480,000	
A N W 1	供 給	生 産	1,056,000	(全銘柄の10.8%)	788,640	(全銘柄の9.3%)
		繰 越	185,000		250,000	
		不適合品 計	1,241,000		-150,000 888,640	(Geraldton地区産)
	需 要	日本向け	510,000	(配合率 60%)	456,000	(配合率 60%)
		韓国向け	212,500	(配合率 30%)	228,000	(配合率 30%)
その他向け 計		722,500		100,000 784,000		
期末在庫			518,500		104,640	

(CBH Grain 2014/15 Crop Quality Report)

[表15] オーストラリア・プライム・ハード小麦の品質

年 度 積出港		2012/13 (Brisbane)	2013/14 (Brisbane)	2014/15 (Brisbane)
小 麦	容積重 (kg/hl)	83.2	83.3	84.9
	水分 (%)	10.4	10.0	9.6
	蛋白 (%) (11%水分ベース)	13.5	13.8	13.3
	フォーリングナンバー (秒)	421	457	402
ストレート粉歩留り (%)		72.3	74.5	72.4
60 % 粉	灰分 (%) (14%水分ベース)	0.37	0.39	0.39
	蛋白 (%) (14%水分ベース)	12.5	12.7	12.4
	色：ミノルタ L *	93.6	93.3	93.1
	色：ミノルタ b *	9.7	10.1	9.7
	ファリノ吸水 (%)	63.7	61.4	62.9
	エキステンソ E (cm) 135分	23.1	21.2	22.9
	エキステンソ R (BU) 135分	575	640	425
	エキステンソ面積 (cm ³) 135分	181	177	129
	アミロ粘度 (BU)		580	530
ラ ー メ ン	色：L * (製めん直後)	83.5	82.5	83.8
	色：L * (24時間後)	71.5	69.5	73.3
	明度安定性	12.0	12.9	10.5
	色：b * (製めん直後)	21.9	22.3	22.1
	色：b * (24時間後)	25.6	25.7	24.8
	硬さ	2.3	2.1	2.4

(CBH Grain 2014/2015 Crop Quality Report)

[表16] オーストラリア・スタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦の品質

年 度		2012/13	2013/14	2014/15
配 合 比 率		ANW 60 APW 40	ANW 60 APW2 40	ANW 60 APW2 40
積出港		(Kwinana)	(Kwinana)	(Kwinana)
小 麦	容積重(kg/hl)	81.0	82.8	82.2
	水分(%)	10.3	9.4	10.0
	蛋白(%) (11%水分ベース)	11.3	10.2	10.2
	フォーリングナンバー(秒)	317	427	393
60 % 粉	灰分(%) (14%水分ベース)	0.39	0.35	0.38
	蛋白(%) (11%水分ベース)	9.8	8.9	8.9
	色：ミノルタL*	94.4	94.2	93.9
	色：ミノルタb*	9.0	9.0	9.1
	ファリノ吸水(%)	55.5	56.3	57.0
	エクステンションE (cm) 45分		15.6	15.4
	エクステンションR (BU) 45分		330	320
	エクステンション面積 (cm ³) 45分		73	67
	アミロ粘度(BU)	609	640	530
う ど ん	色：L* (製めん直後)	86.0	86.0	86.7
	色：L* (24時間後)	78.7	78.9	78.5
	明度安定性	7.3	7.1	8.1
	色：b* (製めん直後)	20.8	21.4	20.4
	色：b* (24時間後)	25.4	25.2	24.0
	硬さ	2.0	1.7	1.8

注：いずれの年もKwinana港出荷分を表に記した比率で配合した場合の想定値

(CBH Grain 2014/15 Crop Quality Report)

(12月分)

区 分 年 月	レ ー ト	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふすま		
		数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額
平成18年	116	1,681	-7.8	433,966	22,984	4.9	7,355,196	10,058	5.9	30,461,143	24,480	2.3	8,445,272	89,037	-11.4	1,462,153
19	118	1,775	5.6	425,814	22,960	-0.1	7,582,286	8,065	-19.8	2,715,392	23,105	-5.6	9,038,272	95,269	7.0	2,033,963
20	104	883	-50.3	281,946	23,119	0.7	7,594,585	5,562	-31.0	1,977,817	17,998	-22.1	8,023,832	117,781	23.6	3,100,764
21	93.5	688	-22.0	155,524	24,340	5.3	6,815,396	5,619	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586
22	88	484	-29.6	131,503	23,950	-1.6	5,802,780	8,314	48.0	2,717,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,764,462
23	80	340	-29.8	101,075	25,717	7.4	6,360,916	7,750	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	80	219	-33.4	57,394	24,186	-6.0	6,161,467	9,821	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710
25	97	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	6,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,928	113,573	28.8	3,177,431
26年1月	105	24	1,810.6	7,668	2,238	13.3	727,620	723	0.6	233,579	1,432	-17.4	667,279	2,109	227.0	56,913
2	103	20	132.8	7,750	1,213	-14.4	420,606	536	-25.2	1,86,061	1,126	-29.5	611,993	9,850	-18.6	241,635
3	102	11	-74.7	4,271	1,955	14.2	624,408	707	-11.8	225,216	1,133	-22.5	575,828	8,361	34.7	216,420
4	102	35	37.5	13,629	1,967	-13.1	634,545	860	-7.1	279,683	1,384	-3.2	691,833	9,824	-42.6	252,376
5	102	13	67.1	5,314	2,109	-10.6	680,064	872	21.4	338,410	1,279	-18.9	621,628	784	-91.7	25,126
6	102	77	103.0	28,794	1,723	-5.2	545,271	726	8.3	234,155	1,243	5.4	635,334	11,181	922.0	275,305
7	102	46	1.6	16,549	2,001	-7.2	618,558	823	10.6	267,502	1,367	3.7	703,734	9,883	-47.1	262,807
8	102	15	123.1	6,346	1,949	-9.7	611,443	568	-36.9	181,080	1,205	-11.4	590,979	9,522	271.1	249,608
9	105	33	22.7	10,492	1,809	13.5	587,248	654	-15.0	206,542	1,546	2.4	832,021	10,032	16.5	263,846
10	108	21	139.5	5,433	1,732	9.4	600,123	646	-20.8	214,791	1,854	5.3	1,093,258	7,040	-67.8	190,788
11	111	57	91.7	24,104	1,646	-7.6	578,730	543	-41.4	187,458	1,686	13.8	937,559	3,079	-67.6	82,228
12	119	27	113.4	10,998	1,714	-17.8	625,175	519	-43.9	175,757	1,399	1.4	786,380	19,134	230.7	540,833
26年1月～12月累計	国	379	49.9	141,348	22,055	-3.7	7,235,791	7,987	-17.1	2,613,231	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890
米	国				50	497.2	8,335	2,533	-14.8	656,299	1,557	-7.1	906,232			
英	国				114	-0.1	27,903	16,167	-2.1	5,399,819	696	2,607.6	846,134	193	8.4	32,364
中	国				30	21.2	20,322				2,126	-12.1	717,482			
仏	国															
香	港															
イ	ン ド ネ シ ア															
ト	ン ラ ン カ ン				6	-50.3	904									
ス	テ リ ア				1,161	-42.6	556,161	1,460	1.5	322,793	881	-13.4	211,428			
タ	イ				285	25.2	227,912									
独	国				4	35.5	2,009	77	-68.5	29,029	661	-10.9	308,707			
カ	ナ ダ							667	-23.7	219,018	551	-38.7	326,031			
チ	ン マ ジ ル				11	221.6	3,299	22	-47.7	8,074	100	-19.8	243,764			
ン	ク ス							3	60.6	2,287	240	30.5	146,790			
オ	ス テ リ ア				66	15.7	33,354	15	-63.1	19,465	888	26.8	614,997			
シ	ン ガ ポ ー ル				264	91.6	112,382	83	-73.9	26,800	120	109.0	168,577			
ン	オ ー ス ト ラ リ ア				1	19.4	1,063	412	-6.2	123,668	162	-6.1	157,377			
台	湾							88	20.3	32,895	1,551	10.6	520,646			
ベ	ト ナ ム										59	1,159.9	76,396			
ニ	ュ ー ジ ー ラ ン ド							96	-21.8	50,330	1,221	-25.1	505,870			
マ	レー シ ア				64	756.4	33,216	37	910.0	14,721	530	-16.8	137,786			
フ	ィ リ ピ ン				11	161.2	3,297	7	-50.6	2,478	929	1.7	540,251			
ペ	ル ギ ー															
ア	ル ゼ ン チ ン							71	-15.8	32,300	410	-10.6	142,991			
ス	ベ イ ン				2,288	-8.1	551,383	259	6.7	130,991	620	-8.3	289,378			
伊	国				23	-66.8	10,695				845	4.1	407,132			
そ の 他																

(注) 財務貿易統計(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(1月分)

(単位：トン、金額：千円)

年 月	区 分	レ ー ト	小麦粉(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 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19年	118	2,053	9.0	207,113	3,275,372	117,021	-15.5	16,465,390	6,398	8.6	721,609	104,411	-4.9	13,935,605			
20	104	1,879	-8.5	243,243	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	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	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	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	3,237,663	106,099	-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	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	4,328,283	98,354	-2.1	20,218,231	5,522	11.0	891,181	133,016	0.3	17,626,850			
27年1月	119	165	-17.1	24,330	348,354	9,182	0.8	1,928,826	381	-28.3	87,610	10,901	-10.1	1,555,472			
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
27年1月～12月累計				165	24,330	348,354	9,182	0.8	1,928,826	381	-28.3	87,610	10,901	-10.1	1,555,472		
米	国		6	2,685	12,336	570	21.0	144,501	300	-31.5	71,274	2,243	15.5	402,985			
英	国					133	133.4	23,702									
中	国				3,990	1,483	22.0	378,509									
仏	国	43	7.5	6,363	29,087	343	7.6	172,861									
香	港																
イ	ン ド ネ シ ア					108	-25.0	9,626									
ト	ル ク ラ シ ア											3,243		359,497			
ス	コ ラ シ ア																
オ	ス ト ラ リ ア				31,932	3,985	-12.4	361,585	69	-18.6	8,001						
タ	イ 国					29	-28.2	21,833									
独	国	2	328.9	302	40,647	123	2.2	52,211				4		1,877			
カ	ナ タ				66,236	-3	-97.1	1,970									
ア	ラ ビ ア																
ス	ウ エ ス タ リ ア					15	-16.6	8,257				6		1,615			
オ	ス ト ラ リ ア					18	-17.9	60,779									
シ	ン ガ ポ ー ル					1,739	-6.9	418,655									
オ	ース ト ラ リ ア	11	22.2	1,739	156,893	147	-75.8	72,113	13	78.4	8,335						
台	湾					58	-43.5	38,483									
ベ	トナム					15	13.4	4,740									
ベ	トナム					227	-20.0	106,817									
マ	レー シ ア					74	223.6	39,246									
ア	メリ キ ー					11	8.3	4,516									
ア	ル ゼ ン チ ン					12	40.1	4,176				4,819		730,524			
ス	ベ イ	92	-18.6	12,093		2		1,351				585		58,943			
伊	他	11	-70.3	1,148	3,540	12	-27.7	2,885									
そ	の																

(次頁につづく)



(1月分)

区分 年月	レート	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふすま		
		数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成19年	118	1,775	5.6	425,814	22,960	-0.1	7,582,286	8,065	-19.8	2,715,392	23,105	-5.6	9,038,272	95,269	7.0	2,033,963
20	104	883	-50.3	281,946	23,119	0.7	7,594,585	5,562	-31.0	1,977,817	17,998	-22.1	8,023,832	117,781	23.6	3,100,764
21	93.5	688	-22.0	155,524	24,340	5.3	6,815,396	5,619	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586
22	88	484	-29.6	131,503	23,950	-1.6	5,802,780	8,314	48.0	2,717,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,764,462
23	80	340	-29.8	101,075	25,717	7.4	6,360,916	7,750	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	80	219	-35.4	57,394	24,186	-6.0	6,161,467	9,821	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710
25	97	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	9,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26	105	379	49.9	141,348	22,055	-3.7	7,253,791	7,987	-17.1	2,613,321	16,655	-7.4	8,747,826	100,799	-11.2	2,657,890
27年1月	119	12	-51.8	4,919	1,883	-15.9	705,028	552	23.7	196,230	1,325	-7.5	725,217	342	-83.8	16,556
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
26年1月～12月累計		12	-51.8	4,919	1,883	-15.9	705,028	552	-23.7	196,230	1,325	-7.5	725,217	342	-83.8	16,556
米	国															
英	国															
中	国				1,489	-14.4	572,529	19	-72.7	11,005	154	-17.9	58,631	34	126.7	5,976
仏	国															
香	港				6		4,136	58	-10.6	24,358	35	26.9	38,199			
イ	ン															
ト	ン															
ス	ラ															
タ	リ															
韓	国				87	-10.1	36,434				106	15.1	56,953			
イ	ン															
独	国				9	-51.8	5,840	163	23.8	40,971	61	40.6	16,532			
カ	ナ				1	-2.2	725	25	-22.1	10,737	12	-34.4	9,058			
チ	ン															
ア	ン				3		635	91	25.1	31,807	54	44.0	30,086			
ス	ラ															
オ	ス															
シ	ン															
ン	ガ															
ポ	ール															
ラ	ン															
オ	ース															
ス	トラ															
ベ	リア															
ニ	ュ															
マ	ー															
フ	ー															
イ	ン															
ル	ン															
ベ	ル															
ア	ル															
ス	ン															
ス	ベ															
イ	ン															
ソ	の															
ソ	の				1	-55.7	350	28	77.3	11,682	70	-1.6	3,085			

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次)による。



小麦加工食品の輸出の推移(12月分)

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	小麦粉(小麦(ひき割、ミール、ペレット))			小麦粉調製品(ケーキミックスを含む)			マカロニおよびスパゲッティ			うどんおよびそうめん		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成18年	290,033	0.0	7,895,261	2,442	5.4	797,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	255,377	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	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	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	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	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	192,598	0.6	5,874,121	1,998	-20.1	784,555	598	-1.5	105,860	10,810	-7.8	2,830,555
25	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年1月	12,899	5.3	557,689	266	65.9	105,018	61	14.0	11,153	818	-2.4	226,408
2	13,666	0.4	579,163	50,121	24.2	50,121	26	59,225	791	5,925	-0.7	230,588
3	15,172	10.7	658,132	209	12.8	103,928	57	32.5	9,932	848	-12.3	237,100
4	14,736	8.1	636,037	150	-6.5	66,224	39	-0.1	9,155	839	0.2	241,927
5	14,421	-4.8	629,181	155	-18.7	71,162	49	-8.4	13,912	915	4.1	273,505
6	13,008	-3.9	596,851	205	9.0	100,170	50	-7.0	11,357	870	-1.4	240,831
7	13,156	-1.8	565,570	215	42.8	103,818	38	31.7	7,761	915	17.1	259,320
8	13,919	-1.5	616,719	180	-6.9	83,588	29	-51.4	7,180	946	13.0	281,952
9	13,489	-0.3	609,002	123	-44.8	54,601	40	-33.1	9,111	1,022	13.7	306,191
10	12,659	-10.3	611,373	232	17.5	111,939	51	6.9	13,123	983	10.2	276,766
11	14,221	-2.9	680,961	200	3.3	92,858	42	7.6	10,380	941	-5.2	271,365
12	14,165	-9.6	705,789	253	28.1	115,851	88	36.7	20,071	1,107	34.2	326,734
26年1~12月計	166,311	-1.1	7,446,467	2,273	7.4	1,059,270	571	-0.4	129,060	10,992	5.5	3,172,687

区分 年月	ビスケット(スイート)			その他のペーカリー製品等			インスタントラーメン		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成18年	762	6.1	804,131	13,120	6.9	9,755,783	9,091	7.7	3,586,187
19	1,098	44.2	1,133,758	14,688	12.0	11,536,637	9,200	1.2	3,645,447
20	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	698	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
24	780	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121
25	769	-1.4	910,868	17,385	22.2	16,906,535	7,576	29.3	3,237,832
26年1月	45	-8.0	70,529	1,107	-8.8	1,126,833	393	-10.9	187,080
2	43	-23.2	46,553	1,437	30.6	1,410,745	487	2.4	256,685
3	45	-13.6	59,622	1,700	44.0	1,709,856	603	-11.4	300,813
4	59	14.9	73,032	1,677	55.1	1,694,112	567	-20.4	274,749
5	67	-20.6	75,869	1,911	30.9	1,854,989	539	-34.3	269,608
6	46	-31.2	52,975	1,644	10.3	1,571,810	471	-35.4	251,166
7	58	26.4	69,157	1,563	7.3	1,537,657	525	1.2	266,059
8	58	0.5	67,583	1,482	-1.0	1,517,745	556	-0.8	274,175
9	62	-17.5	74,481	1,751	12.4	1,801,350	754	33.0	366,645
10	97	23.0	131,473	2,266	27.3	2,391,106	698	12.7	372,829
11	121	53.1	142,368	2,019	17.5	2,157,934	624	-3.8	299,811
12	159	123.1	208,829	2,665	43.1	2,855,222	858	6.9	427,807
26年1~12月計	861	12.0	1,072,471	21,221	22.1	21,627,809	7,075	-6.6	3,537,267

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

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(26年度12月・27年1月分)

(単位：千トン、前年比%)

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20年度	5,748	97.4	5,848	96.9	517	83.9	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3
平成21年度	5,802	101.1	5,916	101.4	405	78.2	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1
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	4,654	100.8	4,698	100.7	302	98.6	4,654	100.8	4,698	100.7	302	98.6
25.4	313	93.2	514	100.4	1,367	127.6	406	100.2	409	102.2	303	94.4	406	100.2	409	102.2	303	94.4
5	351	89.4	504	104.2	1,214	123.8	398	105.0	393	102.5	308	97.3	398	105.0	393	102.5	308	97.3
6	405	74.9	495	100.6	1,124	109.4	390	101.7	393	105.3	305	93.3	390	101.7	393	105.3	305	93.3
7	397	85.5	463	101.0	1,060	102.4	363	101.4	369	96.7	299	98.5	363	101.4	369	96.7	299	98.5
期計	1,467	84.6	1,976	101.5			1,557	102.0	1,565	101.7			1,557	102.0	1,565	101.7		
8	537	132.2	466	98.7	1,131	116.7	363	99.4	363	98.1	300	100.1	363	99.4	363	98.1	300	100.1
9	603	90.1	491	99.8	1,243	108.4	386	100.3	381	99.9	304	100.6	386	100.3	381	99.9	304	100.6
10	531	87.1	508	100.4	1,266	101.2	400	101.4	399	101.6	305	100.3	400	101.4	399	101.6	305	100.3
11	618	116.8	535	102.5	1,349	107.2	423	101.4	408	99.9	321	102.4	423	101.4	408	99.9	321	102.4
期計	2,290	103.4	2,000	100.4			1,573	100.7	1,551	99.9			1,573	100.7	1,551	99.9		
12	252	101.8	543	100.5	1,058	109.6	433	101.1	441	100.5	313	103.2	433	101.1	441	100.5	313	103.2
26.1	438	104.1	442	98.8	1,054	112.3	350	98.8	343	99.7	320	102.0	350	98.8	343	99.7	320	102.0
2	439	74.3	456	99.3	1,037	96.9	362	99.4	364	99.9	318	101.4	362	99.4	364	99.9	318	101.4
3	565	55.3	525	99.7	1,077	68.8	418	99.9	434	101.9	302	98.6	418	99.9	434	101.9	302	98.6
期計	1,694	74.2	1,966	99.6			1,563	99.8	1,582	100.6			1,563	99.8	1,582	100.6		
26.4	369	117.9	517	100.5	930	68.1	409	100.8	398	97.3	314	103.5	409	100.8	398	97.3	314	103.5
5	605	172.1	480	95.2	1,056	87.0	380	95.4	378	96.2	315	102.3	380	95.4	378	96.2	315	102.3
6	530	130.9	479	96.7	1,107	98.5	377	96.5	379	96.4	313	102.5	377	96.5	379	96.4	313	102.5
7	525	132.0	474	102.3	1,158	109.3	372	102.4	382	103.5	303	101.2	372	102.4	382	103.5	303	101.2
期計	2,028	138.3	1,950	98.7			1,538	98.7	1,537	98.3			1,538	98.7	1,537	98.3		
8	631	117.4	460	98.7	1,329	117.5	361	99.5	361	99.3	303	101.3	361	99.5	361	99.3	303	101.3
9	605	100.3	507	103.2	1,427	114.8	400	103.8	400	105.1	303	99.7	400	103.8	400	105.1	303	99.7
10	496	93.4	508	100.1	1,415	111.8	404	100.6	404	101.2	302	99.0	404	100.6	404	101.2	302	99.0
11	501	81.0	516	96.4	1,400	103.7	407	96.2	394	96.5	316	98.4	407	96.2	394	96.5	316	98.4
期計	2,233	97.5	1,991	99.5			1,572	99.9	1,559	100.5			1,572	99.9	1,559	100.5		
12	343	136.0	544	100.1	1,199	113.7	430	99.5	438	99.5	308	98.5	430	99.5	438	99.5	308	98.5
27.1	347	79.3	449	101.6	1,097	104.0	354	101.2	354	103.0	309	96.6	354	101.2	354	103.0	309	96.6
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」(生産局貿易業務課)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。

国際価格の推移(2015年2・3月分)

(単位：トン当たりドル、()内はブッシュェル当たりドル)

品名	年		月												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	2007	(4.64) 170	(4.53) 167	(4.61) 169	(4.88) 179	(4.97) 183	(6.07) 223	(6.02) 221	(6.97) 256	(8.46) 311	(9.53) 350	(7.78) 282	(8.55) 314		
	2008	(9.32) 342	(9.43) 378	(10.93) 426	(8.96) 329	(7.76) 284	(8.77) 322	(8.11) 298	(8.25) 303	(7.27) 267	(5.56) 204	(5.34) 196	(5.20) 191		
	2009	(5.69) 209	(5.36) 197	(5.44) 200	(5.22) 192	(5.78) 212	(5.75) 211	(5.35) 196	(4.82) 177	(4.71) 173	(5.05) 186	(5.39) 198	(5.37) 197		
	2010	(5.10) 187	(4.87) 179	(4.79) 176	(4.91) 180	(4.72) 173	(4.52) 166	(5.96) 219	(7.03) 258	(7.27) 267	(7.05) 259	(6.73) 247	(7.65) 281		
	2011	(7.73) 284	(8.40) 309	(6.68) 245	(7.44) 273	(7.36) 271	(6.73) 247	(6.95) 255	(7.13) 262	(6.96) 256	(6.23) 229	(6.33) 232	(5.79) 213		
	2012	(6.02) 221	(6.26) 230	(6.65) 244	(6.24) 229	(6.09) 224	(6.10) 224	(8.85) 325	(8.47) 311	(8.78) 323	(8.48) 312	(8.46) 311	(8.01) 294		
	2013	(7.83) 288	(7.42) 273	(7.23) 266	(6.94) 255	(6.88) 253	(6.81) 250	(6.70) 246	(6.38) 234	(6.41) 236	(6.86) 252	(6.45) 237	(6.18) 227		
	2014	(5.68) 209	(5.99) 220	(6.90) 254	(7.02) 258	(6.78) 249	(5.86) 215	(5.38) 198	(5.51) 203	(5.01) 184	(5.06) 186	(5.61) 206	(6.19) 227		
	2015	(5.33) 196	(5.33) 196	(5.09) 187											
	とうもろこし (シカゴ, イエロー・ コーンNo.2, 期近もの)	2007	(3.91) 154	(4.11) 162	(4.02) 158	(3.62) 142	(3.70) 146	(3.81) 150	(3.26) 128	(3.31) 130	(3.51) 138	(3.69) 145	(3.69) 145	(3.86) 152	
		2008	(5.08) 200	(5.01) 203	(5.56) 215	(6.06) 239	(5.91) 236	(7.33) 288	(6.47) 255	(5.30) 209	(5.62) 221	(3.88) 153	(3.86) 152	(3.75) 148	
		2009	(3.65) 144	(3.63) 143	(3.92) 154	(3.94) 155	(4.17) 164	(4.06) 160	(3.30) 130	(3.19) 126	(3.47) 136	(3.73) 147	(3.91) 154	(4.08) 160	
		2010	(3.72) 146	(3.62) 142	(3.63) 143	(3.64) 143	(3.63) 143	(3.54) 139	(3.92) 154	(4.12) 162	(4.95) 195	(5.63) 222	(5.56) 219	(5.84) 230	
		2011	(6.49) 255	(6.36) 272	(6.91) 250	(7.42) 292	(6.97) 275	(7.02) 276	(7.01) 276	(7.07) 278	(7.01) 276	(6.40) 252	(6.46) 254	(5.79) 228	
		2012	(6.00) 236	(6.27) 247	(6.69) 263	(6.29) 248	(5.97) 235	(5.80) 228	(7.77) 306	(7.94) 313	(7.48) 294	(7.37) 290	(7.21) 284	(7.19) 283	
2013		(7.31) 288	(6.99) 275	(7.17) 282	(6.47) 255	(6.42) 253	(6.55) 258	(5.36) 211	(4.82) 190	(4.57) 180	(4.44) 175	(4.22) 166	(4.21) 166		
2014	(4.26) 168	(4.45) 175	(4.72) 186	(5.04) 198	(4.84) 191	(4.47) 176	(3.74) 147	(3.66) 144	(3.43) 135	(3.48) 137	(3.82) 150	(4.09) 161			
2015	(3.80) 150	(3.87) 153	(3.74) 147												

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2015年2月分は2月13日、3月分は3月13日)。
2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果(港湾諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

入札月および積月		平成26年8月入札分 (積月：10月積み、11月到着)			平成26年9月入札分 (積月：11月積み、12月到着)			平成26年10月入札分 (積月：12月積み、1月到着)			平成26年11月入札分 (積月：1月積み、2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	52,945	34,797	37,581	53,120	35,736	38,595	55,175	37,228	40,206	74,693	39,799	42,983
	SH	68,280	34,046	36,770	65,965	35,028	37,830	56,570	35,169	37,983	73,370	36,375	39,285
	DNS	89,196	37,975	41,013	83,921	42,631	46,041	127,165	38,651	41,743	131,400	41,318	44,623
	小計	210,421	35,900	38,772	203,006	38,356	41,424	238,910	37,498	40,498	279,463	39,614	42,783
カナダ	1CW	26,657	33,287	35,950	73,155	36,157	39,050	54,219	36,291	39,194	40,275	38,741	41,840
	小計	26,657	33,287	35,950	73,155	36,157	39,050	54,219	36,291	39,194	40,275	38,741	41,840
オーストラリア	ASW	64,025	33,429	36,103	52,880	33,250	35,910	42,575	33,893	36,604	64,330	36,094	38,982
	小計	64,025	33,429	36,103	52,880	33,250	35,910	42,575	33,893	36,604	64,330	36,094	38,982
計		301,103	35,144	37,956	329,041	37,047	40,011	335,704	36,846	39,794	384,068	38,933	42,048

入札月および積月		平成26年12月入札分 (積月：2月積み、3月到着)			平成27年1月入札分 (積月：2月積み3月到着、3月積み4月到着)			平成27年2月入札分 (積月：4月積み5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%)
アメリカ	WW	94,872	42,448	45,844	75,260	43,048	46,492	45,643	40,766	44,027
	SH	66,025	37,622	40,632	66,381	33,189	35,844	48,540	34,053	36,777
	DNS	119,430	41,744	45,084	87,977	39,481	42,639	62,726	38,842	41,949
	小計	280,327	41,011	44,292	229,618	38,831	41,937	156,909	37,920	40,954
カナダ	1CW	79,564	40,799	44,063	112,007	38,453	41,529	124,129	36,845	39,793
	小計	79,564	40,799	44,063	112,007	38,453	41,529	124,129	36,845	39,793
オーストラリア	ASW	60,445	37,038	40,001	70,510	34,733	37,512	62,405	32,228	34,806
	小計	60,445	37,038	40,001	70,510	34,733	37,512	62,405	32,228	34,806
計		420,336	40,400	43,632	412,135	38,027	41,069	343,443	36,497	39,415

(注) 上表の詳細は、農林水産省ホームページ「申請・お問い合わせ」を検索し、次に「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を検索して、「契約情報の公表」の「契約に係る情報の公表」を探索し、「食料安定供給特別会計」を探索し[アドレス<http://www.maff.go.jp/supply/kouhyou/keiyaku/kyokuyu.html>]、「米管理勘定・業務勘定」の「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を探索して輸入小表に該当する箇所をご覧ください。
(資料：農林水産省生産局農産部貿易業務課)



—「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く考えていますので、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

- 3月11日。東日本大震災。忘れることのない大災害から4年。被災者の苦難、被災地の荒廃は今も続いています。心を込めて、今自分にできることをしようと思います。
- 3月上旬に当会主催の製粉講習会が東京・大阪・福岡で今年も行われ(業界ニュース参照)、各会場で製粉企業の経営者や幹部の方々等が熱心に講師の説明に聞き入っていました。特に輸入小麦の政府売渡価格の改定に関して、プレスリリースの「2.政府売渡価格の算定要素の反映のあり方」で「価格の算定期間を新価格適用開始時により近づけるよう検討いたします。」としています。また、品質等に関連する情報や最近の国際連携交渉の状況、海外の製粉企業の動向など経営の参考となる情報は多くあったのではないのでしょうか。今後ともUp to dateに皆様の関心の高い情報の提供に努めてまいります。
- 現政権の看板政策の一つである「地方創生」は今年度補正予算で地方が自由に使える新交付金として計上され、本格的に動き出そうとしています。まち・ひと・しごと創生に関する身近に必要なとしている施策を国や地方公共団体が今後講じていくことを期待しています。そこで最近特にインバウンドが注目されていますが、地域に根ざした製粉企業の活動はどうでしょう。例えば観光客をターゲットに観光協会などとタイアップした地元産麦の料理紹介など国内産麦を利用した製粉事業の可能性も「地方創生」のメニューに加えられるのではないのでしょうか。
- 私事で恐縮ですが、先日、近所に住む息子から、「家に中学の同級生達が集まっていて、同級生が『親父に子供を見せたいからぜひ来てほしい』と言っている。」と電話がありました。新手のオレオレではありません。息子と同級生達は中学時代やんちゃ坊主やおてんば娘で、父母会の際にはよく先生からお小言を頂戴した子たちばかりでした。そんな子たちがもう子供を持つ歳になったのかとわが歳も忘れて当時を懐かしく想いながら少子化も何とかなるんじゃないかと、いそいそと出かけました。家に行ってみると乳飲み子やらテレビの前でようかい体操を夢中で踊る子やらで大変にぎやかでした。さて本題です。食卓にはたこ焼き、ドーナツ、ケーキ、焼き立てパン、パスタサラダ、野菜と豚肉たっぷりのお好み焼ともんじゃ焼など小麦粉料理満載でした。!!。それとなく聞くと何かと出費が高む昨今、気兼ねなくたくさん食べられて経済的、また自然と会話が弾み盛り上がるので、人が集まるときはこうした料理を囲むのだそうです。小麦粉の消費拡大に携わる身としては大いに納得したことをお伝えします。
- お花見のシーズン到来です。春の陽気に誘われて遅れてなるものかと花見に繰り出しますが、まだまだ寒い日があります。くれぐれもご用心をと、粋のわからぬ独り言。
- 桜と言えば入学・入社を連想しますが、フレッシュな人達に注目です。当会主催の「製粉教室」が6月上旬に開催されます。製粉産業の次代を担う人達の切磋琢磨の絶好の機会です。Coming soo~~n!!

製粉振興 3月号 (No.575)

発行／平成27年3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