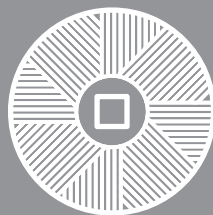
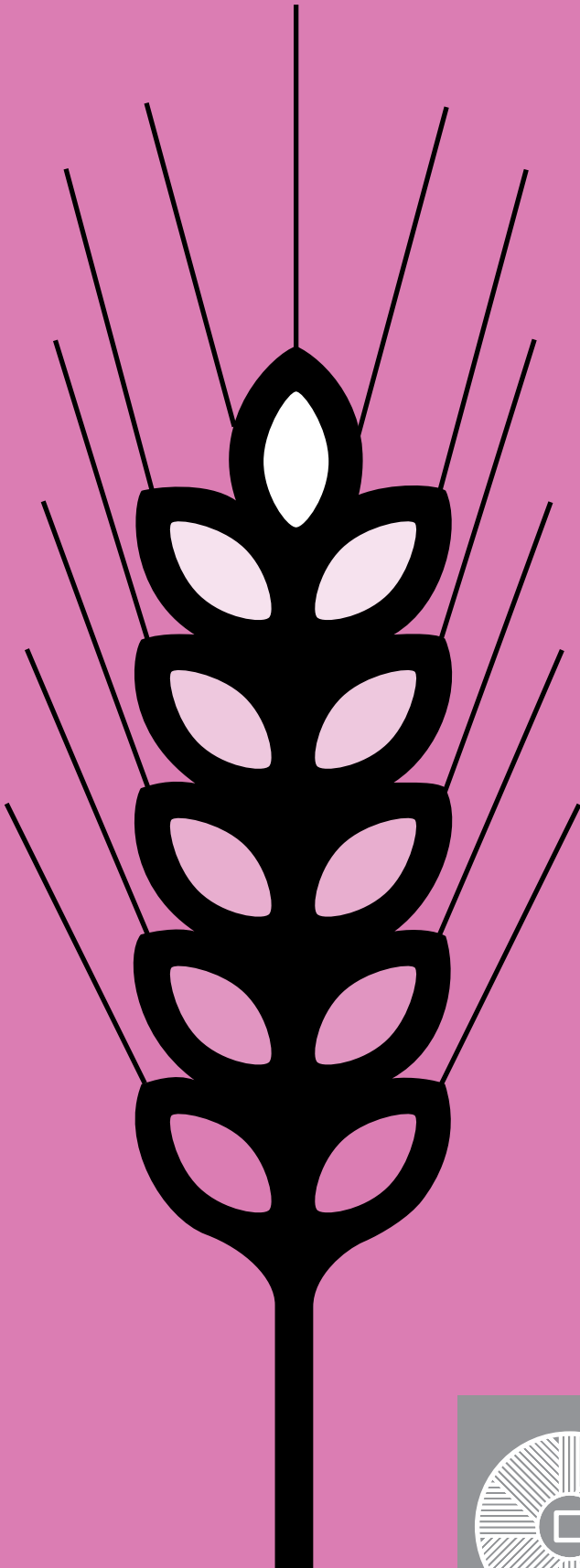


ISSN0913-8838

製粉 振興

2014
No.573
11



一般財団法人

製粉振興会

★目次

平成27年産国内産小麦の入札及び今後の課題	3
-----------------------	---

主産地毎にみた近年の国内産小麦に対する 需要の変化と需要拡大に向けた新たな動き	5
--	---

農林水産省農林水産政策研究所 総括上席研究官(農業・農村領域)

吉田行郷

〔OECD-FAO農業見通し 2014-2023〕 (穀物関係部分)	17
---------------------------------------	----

農林水産省農林水産政策研究所 上席主任研究官(食料・環境領域)

上林篤幸

最近の外出・中食産業の動向	27
---------------	----

宮城大学 食産業学部 フードビジネス学科 准教授

堀田宗徳

麩	38
---	----

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 イギリスはやっぱりおいしい	40
---------------------------	----

食文家 ひらのあさか

小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 Ⅱ. めんの来た道(その2)	42
------------------------------------	----

元製粉協会 専務理事 重田勉

世界の粉界展望	55
---------	----

業務日誌	51
------	----

業界ニュース	52
--------	----

国内資料	77
------	----

編集後記	91
------	----

平成27年産国内産小麦の入札及び今後の課題

平成27年産国内産小麦については、ここ数年では最も早く、本年9月に2回の入札が実施されるとともに、10月には昨年に引き続き再入札が実施された。現在は相対契約の締結に向けて作業が進められているところである。

再入札を含めた平成27年産入札結果を振り返ると、まず上場数量234千トンに対して落札数量は192千トンであり、42千トンの落札残数量となっている。落札残の中では北海道産強力系小麦の主要銘柄である「春よ恋」と「ゆめちから」の合計で23千トン、また再入札が行なわれた福岡県産小麦「チクゴイズミ」「ミナミノカオリ」の合計で5千トンとなっている。その一方で価格については、全銘柄の指標価格(落札加重平均価格)は基準価格比101.0%となった。上場数量の約6割を占める北海道産小麦「きたほなみ」が基準価格比103.3%となったほか、いくつかの産地銘柄で基準価格比100%を超えている一方、値幅制限の下限である基準価格比90%近くにとどまっている銘柄も散見される。

こうした平成27年産の入札結果を踏まえながら、今後平成28年産の民間流通の仕組みに関する議論を行なっていくにあたって、考慮すべき点を3つ挙げておきたい。

第一に「需要に即した生産」についてである。平成27年産の民間流通の仕組みを構築するにあたっては、平成26年産における購入希望数量と販売予定数量の間の需給ギャップ、いわゆる需給のミスマッチが154千トンという非常に大きな数量となったことを受けて、関係者が民間流通の仕組みの原則である「需要に即した生産」が崩れているという危機感を持ちながら進められた。このため、平成27年産の仕組みに関する議論を通常より早くスタートするとともに、新たな試みとして購入希望数量の提出以前の早い段階にアンケート回答の形で実需者から生産者にその意向を伝える等、精力的に議論が重ねられた。こうした関係者の努力の結果、平成27年産の入札前の需給のミスマッチは78千トンとなり、前年より縮小するとともに、入札結果における落札残についても前年の56千トンから42千トンへと減少する結果となった。

しかし需給のミスマッチを産地銘柄別に見た場合、例えば北海道産強力系小麦「春よ恋」「ゆめちから」はそれぞれ25千トンあったが、こうした供給過多の状況が落札残に結びつく結果となっており、また6千トンの需給のミスマッチがあった福岡産小麦「チクゴイズミ」は、2回の入札を経た後、さらに再入札の対象とされた。こうした現状をみると依然として「需要に即した生産」「需給のミスマッチの解消」という民間流通の本来の目的の達成にはほど遠く、協議会をはじめとした民間流通の各機能も十分な成果を生んでいるとはいえない。引き続き実需者・生産者間で密な意見交換を行い、適切に対処していかねばならない。平成27年産の仕組みの議論の中では、平成28年産以降の取組みとして、必要に応じ、夏の地方連絡協議会の場だけでなく冬場においても、円滑な流通とミスマッチ発生抑制のための

実需者と生産者の意見交換の場を設けていくことが合意されている。こうした取組みを通じ、実需者のニーズを生産者が確実に汲み取り、実際の小麦生産に活かされることを切に望むところである。

第二に「国内産小麦の安定的な取引」についてである。近年、収穫時調整後の実際の流通数量が契約数量を大きく下回る事態が続いている。天候要因によって生産量の変動が大きくなってきている事実も認められるものの、販売予定数量の算定ベースとなる単収の精度の問題も契約数量と実際の流通数量が乖離する原因の一つと考えられ、地方連絡協議会の場も含めて深く議論された。天候不順が続く中で生産者による小麦生産の安定に向けた努力が続けられていることも承知しているが、生産数量が一定の幅(アローワンス)を超える状況も見られており、生産者として、単収の精度の向上を含め、契約数量を遵守し安定した供給を実現することが求められる。

また昨年に続いて実施された再入札については、福岡県産小麦の2銘柄について実施され値幅制限が $\pm 23\%$ の間で設定されたが、落札価格はほぼ下限に張り付くことになり、指標価格は基準価格から大幅に下落した。前年の北海道産強力系小麦の場合も含めて、再入札は市場での価格の在りどころを改めて探る価格調整の場となっているが、一方で実需者側では前年産の高価格在庫の処理に苦心しているのが実態であり、同一銘柄の価格が一年の間に大きく変動することは決して望ましいことではない。再入札にまで至る背景には、その銘柄の不安定な生産や需給のミスマッチの解消が不十分であった等の経緯が含まれていることは否めず、関係者としてはこの2年にわたる再入札の結果も踏まえて、繰り返しになるが小麦の安定生産と需要に即した生産に関し真剣に議論していかねばならない。

第三に「TPPを始めとした国際貿易交渉の進展と国内産小麦の関係」についてである。TPP交渉は最終局面を迎えたともいわれ、製粉産業としても重大な関心を持って注視していかねばならないが、改めて認識すべきは、小麦は米と並ぶ国民の主要食糧であり、国際小麦需給が不安定な中で、食料自給率向上の観点からも国内産小麦の生産の維持と振興は重要な課題である。そして製粉産業は国内産小麦の安定的な引取りや需要拡大に最大限努力しており、国内農業にとって不可欠の存在である。農業、製粉産業そして二次加工産業が一体の存在でなければ、国内産小麦の生産・需要も存続できないと改めて確認しておきたい。そのためTPP交渉においては、小麦のマークアップと小麦関連製品の関税との整合性を維持し、国内産小麦の受け皿としての製粉産業が将来にわたり国際競争力を持ちつつ健全に発展していけるよう、きちんと考慮されることが重要となる。

小麦は転作作物・輪作作物・裏作作物として営農面で重要な存在であり、小麦生産の減少や喪失は国内農業全体に大きな影響を及ぼす。国際貿易交渉が進展する現下の情勢において、平成28年産の民間流通の仕組みを議論するにあたっては、関係者は以上の3つの点に考慮し、国内産小麦の生産振興と安定した民間流通取引の実現に向けて、一層の努力をすべきである。

主産地毎にみた近年の国内産小麦に対する需要の変化と需要拡大に向けた新たな動き

吉田 行郷

1. はじめに

国内産小麦の流通は、2000年に政府管理から民間流通に移行され、以来14年の時を経て、強力系小麦も含めた新品種の導入、品質向上、新たな用途の開発等を背景に、国内産小麦に対する需要は大きく変化しつつある。このことを主産地毎に紹介するべく、「製粉振興」2011年8月号⁽¹⁾では北海道産小麦について、同2012年8月号⁽²⁾では九州産小麦について、同2013年8月号⁽³⁾では関東産小麦について、それぞれの生産・流通・消費の実態を整理し、需要に応じた生産を行っていくための課題について明らかにしてき

たところである。

本稿では、こうした3主産地産の小麦の生産、流通、使用状況の違いを整理した上で、そうした違いから、3主産地産の小麦に対する需要が異なる形で近年変化してきており、また、そうした変化の中で、需要拡大に向けた新たな動きが出てきていることを紹介する。

2. 主産地毎の品種転換、新品種の導入が国内産麦の需要に与える影響

図1のように、民間流通制度が導入された2000年以降、主産地間で進展状況に差があるも

図1 北海道、九州、関東における主な小麦品種の導入の状況(2013年現在)

年	ブロック内作付道県数	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2013
		北海道	ホクシン						1995年		
	きたほなみ								2006年		
	キタノカオリ							2002年			
	春よ恋							2001年			
	はるきらり									2008年	
	ゆめちから										2011年
九州	農林61号	1943年									
	シロガネコムギ		1974年								
	チクゴイズミ						1993年				
	ニシノカオリ							1999年			
	ミナミノカオリ								2003年		
	ラー麦									2008年	
関東	農林61号	1943年									
	さとのそら									2009年	
	ダブル8号							2000年			
	タマイズミ								2002年		
	ハナマンテン									2005年	
	ゆめかほり										2009年

資料：農林水産省「品種登録ホームページ」

注：1)各品種の欄にある年数は、品種登録年である。

2)網がけされた品種は強力系小麦であり、それ以外は中力系小麦である。

3)関東の「ブロック内作付道県数」は、北関東4県(群馬県、栃木県、茨城県、埼玉県)で100トン以上の生産をしている県数である。

表1 3主産地産小麦の流通・使用状況の違い

	製粉企業の立地	主な製粉の場所	代表的な使用例
北海道	大手2社2工場、中小3社3工場、新規参入2社2工場	8割以上が道外(過半が関東・東山)で製粉	大手2次加工メーカーが全国展開する国産使用表示のあるうどん、中華麺用
九州(北部4県)	大手2社2工場、中小5社5工場	7割が九州内で製粉	九州に立地する中小2次加工メーカーの九州産使用表示のあるうどん用
関東(北関東4県)	大手2社2工場、中小4社4工場	ほとんどが北関東4県と隣接する首都圏で製粉	外国産とブレンドされて、大手2次加工メーカーの諸製品で使用

資料：筆者による各県全農本部、経済連、JA、大手製粉企業2社、中小製粉企業10社からの聞き取り結果による。

注：九州は九州北部4県(福岡、佐賀、大分、熊本)産の小麦、関東は北関東4県(群馬、栃木、茨城、埼玉)産の小麦について調査した結果である。

の、古い品種から新品種への転換、新品種の導入が次第に進んでいる。

北海道では、2000年以降、生産されている品種が大きく変わり、関東でも長らく生産の大宗を占めていた古い品種「農林61号」から新品種「さとのそら」への転換が急速に進展している。九州でも、古い品種が残ってはいるものの、品種転換が徐々に進展している。

特に、北海道では、「ホクシン」から「きたほなみ」への全面転換と「ゆめちから」の導入により、外国産と品質面で遜色のない品種が中力系小麦、強力系小麦双方で揃ったことになる。量的にも、懸案だった強力系小麦で、大手2次加工メーカーが使いこなせる量が確保されたことから、今後、我が国における小麦製品での国内産小麦の使用状況を大きく変え得る供給体制が少なくとも量的な面では確保されたと見ている。

また、そうした観点から見れば、九州でも、中力系小麦の「チクゴイズミ」が主産地4県で生産されているのに加えて、強力系小麦において、「ミナミノカオリ」が4県全てで生産されるようになっており、佐賀県、大分県ではその作付面積が減少しているものの、生産量が多い福岡県、熊本県では増加していることから⁽⁴⁾、中力系小麦だけでなく、強力系小麦でも、中小2次加工メーカー以外での使用を拡大させ得る北海道に

準ずる供給体制が量的な面では整いつつあると見ている。

関東でも、中力系小麦では、主産地4県全てで、「農林61号」から新品種の「さとのそら」への転換が着実に進められている。また、強力系小麦も、4県全てで生産されているものの、いずれもようやく生産が始まったという段階にあり、作付けられている品種も4県でそれぞれ異なることから、今後、九州のような4県での品種統一の動きが出てくることが期待される。

3. 主産地毎に異なる流通・使用状況

国内産小麦は、北海道産、九州産、関東産いずれも、用途は日本麺用が中心であるものの、以下のように使われる場所や使用する実需者で棲み分けが行われていることが明らかになっている。

北海道産小麦は、8割以上が首都圏、関西圏、中部圏等北海道外に移送され製粉され、主に大手2次加工メーカーが全国展開する製品の原料として使われている⁽⁵⁾。他方、九州産小麦は、その7割が九州内で製粉され、主に九州内の中小2次加工メーカーによって使用されている⁽⁶⁾。これらに対して、関東産小麦はその多くが関東内で製粉され、大手製粉企業を中心に外国産とブレンドして製粉され、大手2次加工メーカーの製品等で使用されている⁽⁷⁾。

そして九州(北部4県)、関東(北関東4県)では、地元の中小2次加工メーカーが大手との差別化を図るために地元産小麦の使用に積極的であり、それを地元の中小製粉企業が支えている姿も明らかになっている⁽⁸⁾。

4. 主産地毎に異なる国内産小麦に対する需要の近年の変化

(1) 大手2次加工メーカーでの積極的な使用が増える北海道産小麦

1) 中力系小麦

北海道産の中力系小麦の大宗を占める「きたほなみ」は、「ホクシン」導入時に比べると、比較的短期間で多様な用途に使われつつある⁽⁹⁾。

こうした「きたほなみ」の導入・定着を受けて、外国産小麦に比べて国内産に割高感があるにもかかわらず、大手製麺企業が北海道産小麦を戦略的に使う動きが本格化している。

このため、首都圏の生うどん(チルド)市場では、2009年時点で、販売金額上位10製品のうち4製品のみが「国内産小麦使用」表示を行っていたが、2013年時点では、7製品でそうした表示を行っている(表2)。さらに、そのうち販売金額1位の製品も含めて2製品で「北海道産小麦使用」表示が行われている。

また、首都圏のざるラーメンを含む生冷やし中華(チルド)市場においても、2009年時点で、販売金額上位10製品のうち2製品のみが「国内(北海道)産小麦使用」表示を行っていたが、これが2013年時点では5製品に増加し、POSデータの集計後の2014年4月時点で、さらに2製品が、そうした表示のある製品に置き換えられている⁽¹⁰⁾(表3)。

しかし、北海道産小麦は平成21~23年産にかけて3年連続不作で、一時は全生産量が年間35万トンまで減少してしまった。そして、それら

が「国内産小麦使用」表示のある製品の原料として優先的に使われたと考えられ、その間に、それまで外国産とブレンドして使われていた北海道産小麦の用途に、相当の量の外国産が使用されたと考えられる。そして、その後、北海道産小麦の生産量が回復しても、国内産小麦に割高感がある状態が続いていたので、中食・外食向けの業務用を中心に、北海道産小麦に代わって使われた外国産が引き続き使用されたと考えられる。このため、「きたほなみ」を大手2次加工メーカーが積極的に使用する動きが見られたものの、「きたほなみ」の全体需給では過剰感が発生し、平成25年産、26年産と、「きたほなみ」の入札価格は、他の中力系小麦に比べて下落率が大きくなったと考えられる。しかしながら、価格下落により値頃感が出たことと、安定的な生産が続いて需要が回復してきたことから、27年産では、申込数量倍率も1.7倍となり、価格も上昇に転じている。

2) 強力系小麦

「春よ恋」、「キタノカオリ」等の北海道産強力系小麦については、近年、リテールベーカリーや中華麺での需要が拡大している⁽¹¹⁾。しかしながら、北海道産の強力系小麦の生産量が、この拡大に見合って増加しなかったことから、平成24年産まで、北海道産の強力系小麦は価格が上昇し続けていた。

こうした状況は、「ゆめちから」の生産拡大を機に一転している。「ゆめちから」はタンパク含有率が高く超強力型のグルテンを持つ小麦なので、中力系小麦とブレンドした方がパンにした時の品質も良くなることが度重なる試験の結果から明らかになっている。しかしながら、そうしたブレンドでの配合の仕方や、新たな用途での使い方が全国ベースで十分に確立・普及され

表2 生うどん(チルド)販売金額ランキングの変化(首都圏)

2009年			2013年		
順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア	順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア
1	PB製品(国内産小麦使用表示なし)	9.3	1	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	11.5
2	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	6.8	2	PB製品(国内産小麦使用表示なし)	6.8
3	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	5.9	3	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	6.1
4	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	4.8	4	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	4.2
5	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	4.0	5	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	4.0
6	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	3.0	6	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	3.7
7	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	2.8	7	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	3.1
8	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	2.8	8	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	2.8
9	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	2.5	9	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	2.7
10	PB製品(国内産小麦使用表示なし)	2.4	10	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	2.6
上位10製品の売上高に占める国内産小麦 使用表示のある製品のシェア(%)		38.2	上位10製品の売上高に占める国内産小麦 使用表示のある製品のシェア(%)		71.9

資料：日経メディアマーケティング社による首都圏スーパーマーケット等(2009年：93店、2013年：101店)におけるPOSデータより筆者が集計。

注：2009年は2009年4月から2010年2月までの値であり、2013年は2013年1月から12月の値である。

表3 生冷やし中華そば(チルド)の販売金額ランキングの変化(首都圏)

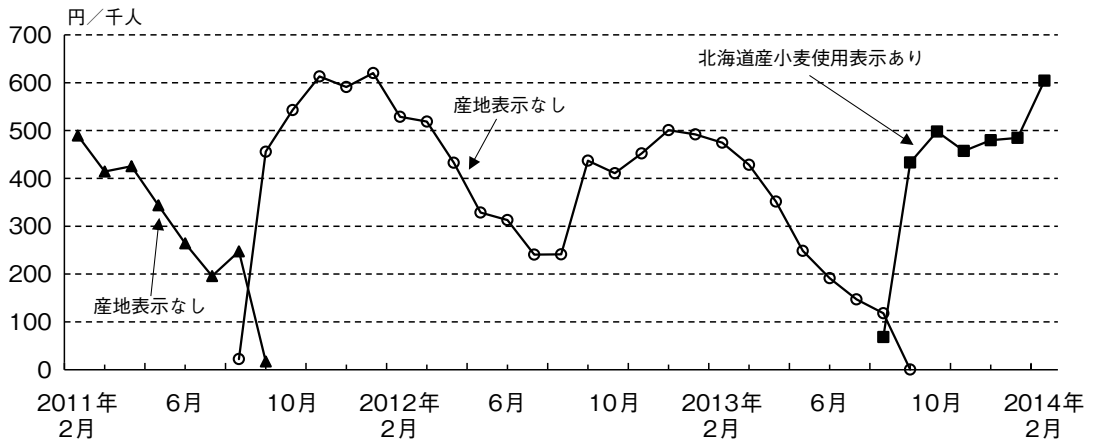
2009年			2013年		
順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア	順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア
1	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	13.3	1	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	17.1
2	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	10.8	2	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	10.5
3	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	8.8	3	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	8.1
4	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	5.2	4	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	4.9
5	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	4.7	5	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	4.7
6	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	4.1	6	中小製品(国内産小麦使用表示なし)	4.0
7	中小製品(国内産小麦使用表示なし)	3.9	7	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	3.7
8	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	3.6	8	大手製品(国内産小麦使用表示あり)	3.4
9	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	3.5	9	大手製品(北海道産小麦使用表示あり)	3.1
10	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	2.8	10	大手製品(国内産小麦使用表示なし)	2.8
上位10製品の売上高に占める国内産小麦 使用表示のある製品のシェア(%)		14.4	上位10製品の売上高に占める国内産小麦 使用表示のある製品のシェア(%)		40.9

資料：日経メディアマーケティング社による首都圏スーパーマーケット等(2009年：93店、2013年：101店)におけるPOSデータにより筆者が集計。

注：1) ■ は、2014年4月時点において、既に国内産小麦使用表示の新製品に差し替えられている。

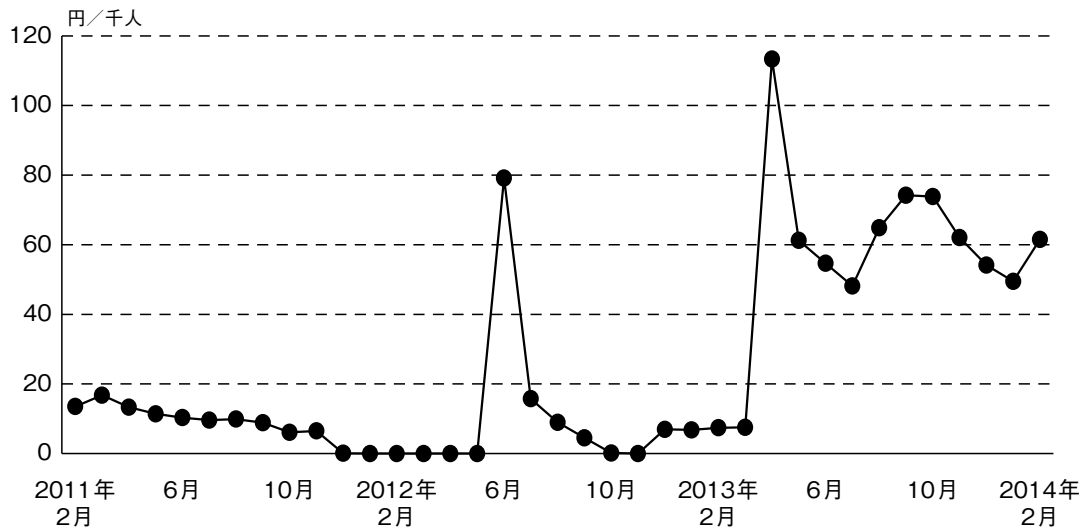
2) 2009年は2009年4月から2010年2月までの値であり、2013年は2013年1月から12月の値である。

図2 A社製の生ラーメン(チルド・主要製品)の販売額の推移(首都圏)



資料：日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等95店舗におけるPOSデータより筆者が集計。

図3 国内産小麦使用食パンの販売額の推移(首都圏)



資料：日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等95店舗におけるPOSデータより筆者が集計。

ていない段階で、生産量が一気に拡大したこと
から、北海道産の強力系小麦は、総じて過剰基
調へ転じてしまい、平成26年産の入札取引では
価格が大幅に下落し、27年産の入札取引でも引
き続き下落している。

他方で、大手2次加工メーカーの「ゆめちから」
に対する期待も大きく、北海道農業研究センタ

ーとの共同研究には、大手製麺企業A社、大手
製パン企業B社が参加しており、生産量の拡大
を受けて、この2社による積極的な使用が始ま
りつつある。

まず、大手製麺企業A社では、主要製品の
一つである生ラーメン3食入りを、2013年8月にリ
ニューアルし、その際、北海道産小麦を100%

使用しそのことを表示する変更を実施している(図2)。同製品は、発売後、順調に売り上げを拡大し、2014年2月には、先代の製品の最高販売額に肩を並べている。

そして、大手製パン企業B社では、2012年6月以降、「ゆめちから」をブレンド使用した食パン、ロールパンのほか、「ゆめちから」100%使用のベーグル等を次々に販売している。まだ、主要なパン製品は外国産小麦で作られている状況が続いており、市場で大きなシェアを占めるには至っていないが、POSデータで、国内産小麦を使用した食パンの販売額の推移をみると、「ゆめちから」を使用した食パンの登場を機に、次第に国内産小麦を使用した食パンが市場に普及・定着しつつあることが分かる(図3)。

こうした動きに合わせて、北海道の中堅製パンメーカーC社でも、北海道産小麦を使用したフランスパンを2014年9月より11月末まで、期間限定で、全道で販売を行っている。CVSのD社においても、高級感のあるパンを商品ラインナップに揃える取組みの一環として、北海道産強力系小麦の使用をうたったパンが2013年10月に発売されている。

首都圏のリテールベーカリーでも、近年、「ゆめちから」、「キタノカオリ」、「春よ恋」といった北海道産強力系小麦の使用をうたったパンを販売する店舗は珍しくなくなってきており、こうしたリテールベーカリーでは、北海道産の強力系小麦の品質を外国産小麦と遜色ないものとして捉えている⁽¹²⁾。

以上のように、「ゆめちから」のためのブレンドの配合の仕方や、新たな用途での使い方が十分に確立・普及されてない状況ながら、大手・中堅製パン企業、CVS、リテールベーカリーで北海道産強力系小麦を使用したパンが製造・販売されるようになってきている。こうした一連

の動きによって、消費者に北海道産小麦がパン用に十分に使える小麦であることを認知してもらう機会が拡大している点は明るい兆しといえる。

また、北海道では、2002年から2年で開発された1トン単位で製粉を行える製粉設備を活用した江別市に立地する中小製粉企業b社による地産地消的な取組みや農産学官連携の取組みが有名であるが⁽¹³⁾、近年、新規参入企業c社、d社が十勝地方で新たに製粉事業を開始した。

今後、中力系小麦とブレンドすることでパン用、中華麺用として使用される超強力系の小麦「ゆめちから」の登場で、多様なブレンドの仕方が求められるようになると考えられるので、こうした企業の動向を注視していく必要がある。

(2) 域内での戦略的な使用に加えて域外での使用が増える九州産小麦

1) 中力系小麦

九州産の中力系小麦では、「チクゴイズミ」が、うどんやつけ麺で使用すると、外国産小麦に出せない食感を出せるため、近年、製麺企業から高い評価を得て、九州以外での需要も拡大していた⁽¹⁴⁾。

「チクゴイズミ」は1993年に品種登録されたが、その導入当初は、表4の左側の欄にあるような問題点が指摘され、長らく不人気銘柄として価格も低迷していた。

ところが、近年、導入後20年近く過ぎてから、使い慣れたことや特性を活かした用途が開発されたこと等から、ようやく同表の右側の欄にあるように評価が高まり、需要が供給を上回るようになってきていた。しかし、一部の地域で「ミナミノカオリ」等への転換が進み、5年連続不作の中、生産量が増えなかったため、価格が上昇してしまい、平成26年産では、「さぬきの夢

表4 「チクゴイズミ」に対する評価の変遷

	導入当初指摘された問題点	近年評価が高まっている点など
用途	<ul style="list-style-type: none"> 低アミロース系で、用途がうどん等日本麺用に限られること たんぱく含有率が低いので、日本麺用でも単独使用は厳しいこと 	<ul style="list-style-type: none"> うどんだけでなく、首都圏で消費が拡大しているつけ麺用にも適していることが分かったこと 中華麺やパンにブレンド使用することで、外国産には出せない「モチモチした食感」が出せること 讃岐うどんには「ASW」7割、「チクゴイズミ」3割のブレンドがいいことが広く普及したこと
加工技術	製粉工程で目詰まりしやすく、製粉歩留まりも悪いこと	製麺企業が使い慣れてきて、その特性を製品で活かせるようになったこと
生産量	作りやすいので急激に生産量が増えてしまい供給過剰となったこと	需要が拡大しているが、供給過剰解消のため生産抑制した後、生産が回復していない

資料：2008年から2012年にかけて実施した大手製粉企業a社及び九州の中小製粉企業4社に対する調査結果による。

表5 九州の中小製粉企業4社による九州産強力系小麦に対する評価

企業名	九州産強力系小麦に対する担当者等の評価
九州e社	「ミナミノカオリ」は、製パン性では、「ニシノカオリ」より上だが、「春よ恋」にはかなわない。むしろ、「ミナミノカオリ」は、パン用より、中華麺、手延べ素麺用でより適性が高い。特に、チャンポン用に積極的に使用されている。
九州f社	「ミナミノカオリ」の扱い量が増加している。専らパン用に使用されているが、一部ラーメン用にも使われている。「ミナミノカオリ」は出回り始めた頃は品質も良かったが、生産が拡大して品質が落ちてきている点が課題。
九州g社	「ミナミノカオリ」は、製パン適性が「ニシノカオリ」よりも高い試験結果が出ており、県内での「ミナミノカオリ」の増産をお願いしている。しかし、「ニシノカオリ」も中華麺用に適しており、外国産のセミハード系の小麦の代替えとして使用が可能。
九州h社	「ミナミノカオリ」は、北海道産強力系小麦よりたんぱく含有量が高くないが、使い勝手がよく、パンの酵母種にも向いている。また、九州で、パン用に言えば地元産をPR可能なので需要が多い。北海道産の強力系小麦の価格が高いので、関東でも「ミナミノカオリ」が欲しいという声が出ている。

資料：2008年から2011年にかけて実施した各企業に対する調査結果から取りまとめた。

2009」に次いで高価格の小麦となってしまった。これにより、他の産地品種の外国産に対する割高感が解消していく中で、「チクゴイズミ」には割高感が残ってしまい使い勝手が悪い状況となっていた。そうした中で、平成26年産の生産量が通常年の水準に戻ったことから、過剰感が生まれてしまい、27年産の入札価格が大きく下落している。

2) 強力系小麦

他方、九州産の強力系小麦の中心的存在である「ミナミノカオリ」は、パン用だけでなく、中華麺用としても地元の中小製粉企業、2次加

工メーカーから評価されており、平成26年産の入札価格で、北海道産の強力系小麦に対して割安感がなくなるまでは、各県で、需要に生産が追い付かない状況が続いていた⁽¹⁵⁾(表5)。

実際に、入札価格で比較すると、平成25年産では、福岡県産「ミナミノカオリ」の価格は北海道産「春よ恋」の55%であったのが、北海道産の強力系小麦の価格が大幅に下落して、26年産では一気に逆転してしまっている。これにより、九州の消費者に対して、地元九州産を使ったパンをアピールできるという使用メリットは残っているものの、北海道産強力系小麦に対して割安という使用メリットが失われてしまい、北海

表6 北関東3県の中小製粉企業から見た「農林61号」と比べた「さとのそら」のメリット、デメリット

会社名	「農林61号」と比べた「さとのそら」のメリット、解決した課題	「農林61号」と比べた「さとのそら」のデメリット、残された課題
北関東 i社	「農林61号」に比べると、「さとのそら」は色がきれい。色がきれいで困ることはない。また、収量も高く、安定しているのも大きい。「さとのそら」を100%で使用して評価されるようになれば、単独使用は増えていく可能性がある。	「農林61号」は(外国産との)ブレンド需要が多かったため、それと置き換えられた「さとのそら」も直ぐには単独使用とはならない。また、単独使用となると、製粉段階でのふるい抜けの悪さの課題が残っている。
北関東 j社	「農林61号」のくすんだ色がいいというユーザーもいたが、どちらかという点で災いとなってきた。「さとのそら」はクリーミーホワイトで、色の問題はクリアした。使い慣れてくれば、単なる外国産の増量材的な使い方以外の使い方が増えることが期待できる。	うどんにした時に「農林61号」は、茹で上げ直後の粘弾性がよく、昔ながらの風味がある。「さとのそら」は、それらの点では劣る。また、加水や混ぜ方等の使い勝手が「農林61号」とは違うので、慣れるまでの間しばらく試行錯誤が必要。
北関東 k社	「農林61号」は、収量が低く不安定で、倒伏しやすく病気にも弱かった。また製粉前の精選過程で割れやすかった。それらの点では全て「さとのそら」の方がいい。	うどんにした時の味は「農林61号」の方が美味しい。「さとのそら」は「ASW」に近く、「農林61号」のような味がでないため、一部のユーザーからは「農林61号」の代わりとしては使えないと言われている。

資料：2012年から2013年にかけて実施した各企業に対する調査結果から取りまとめた。

道産の強力系小麦の過剰感が解消しない中で、「ミナミノカオリ」の27年産の入札価格は大幅に下落している。

また、福岡県が独自に開発して導入した強力系小麦「ラー麦」は、導入後5年が経過する中で、作付面積が順調に拡大しているが、未だに需要量が供給量を上回っている状況にある。ただし、今後の生産拡大局面を踏まえれば、需要拡大に必要なタンパク含有量を上げるための追肥の徹底・強化等が求められるものと思われる。

さらに、長らく小麦で地産地消的な取組が見られなかった九州においても、強力系小麦の「ミナミノカオリ」の生産増加や、「ラー麦」の導入・拡大等を受けて、小ロットでの製粉を引き受ける中小製粉企業が出現している。具体的には、筑前町の商工会、外食事業者、管轄JAが連携して取り組んでいる筑前町産小麦を使った製品の開発・販売を行う「筑前麦プロジェクト」において、九州の中小製粉企業f社が小ロットでの製粉を行える製粉設備を導入し、原料となる小麦粉を供給しており、九州においても、地産地

消的な取組が芽生えつつある⁽¹⁶⁾。

(3) 地粉使用表示製品に加えて新品種の導入で可能性が広がる関東産小麦

1) 中力系小麦

小麦の主産地である北関東4県では、地元産の中力系小麦を使うことで、他の製品との差別化を図ろうとしている中小2次加工メーカーが製造するうどんの生麺、乾麺、餃子の皮等が市場に出回っている⁽¹⁷⁾。

作れば政府が無制限に買ってくれる政府買入制度に代わって民間流通制度が導入された当初は、中力系小麦の「農林61号」を中心とした関東産小麦は、増量材として外国産小麦にブレンドされて使用されるのが主な用途であった。大手製粉企業だけでなく、北関東の中小製粉企業でも、そうした使い方がされていた。しかしながら、今回、「農林61号」の後継品種として「さとのそら」が導入されることにより、そうした使い方が変化する可能性が出てきている。北関東に立地している中小製粉企業3社では、表6にあ

表7 関東における地元産小麦を使用した「ご当地うどん」の取り組み

地域	名称	取組内容	要件	発足	加盟店
埼玉県 熊谷市	熊谷うどん	地元の食品企業、JA、製粉企業、製麺企業等により「熊谷小麦産業クラスター研究会」が立ち上げられ、「熊谷うどん」の製品開発・販売が行われたほか、共通ののぼりを立てたうどん屋によるうどんの提供。	熊谷市産小麦を50%以上使用	2006年	36店舗 (2010年現在)
東京都 武蔵野市	武蔵野地粉うどん	武蔵野商工会議所と東京都麺類協同組合武蔵野支部が連携して取組を開始。共通ののぼりを立てた参加店舗が「武蔵野地粉うどん」を提供し、製品の販売も行っている。また、その後、JA東京むさし武蔵野支店も協力して、市内の小学生の体験交流や学校給食での提供も絡ませながら、市民からの認知度を高める取り組みも実施。	地粉（武蔵野市産3%、埼玉県産97%）の使用	2008年	10店舗 (2014年現在)
群馬県 高崎市	たかさき福々うどん	高崎麺類業組合（55店加盟）とJAたかさきが連携して取り組みを開始。麺業組合に加盟している店舗が、一斉にメニューに「たかさき福々うどん」を導入。共通ののぼりも立ててPRに努めているほか、スタンプラリーも企画。	高崎産の「きぬの波」と「さとのそら」をブレンドした小麦粉を30%以上使用	2013年	41店舗 (2013年現在)

資料：熊谷小麦産業クラスター研究会ホームページ、武蔵野市商工会議所ホームページ、JAたかさきホームページ等より筆者が作成。

るように、「農林61号」に比べて「さとのそら」の色がいい点、生産が安定している点等を高く評価している。また、3社のうち2社では、しばらくの間は、「農林61号」の後継的な使われ方をするので、外国産小麦とのブレンドによる使用が多く残らざるを得ないが、いずれ、時間はかかるとしても、単独で使用される機会が増えたり、単なる外国産小麦に対する増量材ではない使い方が増えることを期待していると回答している（残りの1社では、「農林61号」の時代から、元々単独使用割合が高いので、「さとのそら」も単独で使用していく意向である）。今後、「さとのそら」に対する2次加工メーカー等の実需者の評価が高まり、単独での使用とその表示が広まれば、北関東産小麦に対する需要も、単に量的に拡大するだけでなく、質的にも需要を拡大する方向で変化することが期待される。

「さとのそら」の入札価格についても、外国産に比べて割高感がある中で、平成25年産、26年産と2年連続で大きく下落したことから、27

年産については、外国産とのブレンド需要がある程度回復すると見込まれるが、急な生産拡大を受けて、それに応じた十分な需要がまだ確保できていないと考えられ、低価格の茨城県産以外は価格が下落している。

また、関東産の中力系小麦に関して注目したい動きとして、近年、全国で「ご当地うどん」が脚光を浴びるようになってきている中で、群馬県の「水沢うどん」、「高崎うどん」のほか、埼玉県及び東京都の「武蔵野うどん」、埼玉県の「熊谷うどん」等も、ご当地うどんとして脚光を浴びるようになったことが挙げられる。

こうしたご当地うどんでは、これまで、讃岐うどんや稲庭うどんと同様に、豪州産「ASW」を使った麺が多かったが、近年、地元産の小麦を使用して、そのことをPRする動きが出てきている。具体的には、表7のような取組みが行われるようになってきているが、「熊谷うどん」、「武蔵野地粉うどん」、「たかさき福々うどん」の3事例ともに、JAが取組みに参画し、地元産小

表8 北関東4県における強力系小麦の生産量と主な使用状況

産地	品種名	生産量(t) (平成24年産)	主な使用先
群馬県	ダブル8号	1,056	家庭用小麦粉。生パスタ。リテイルベーカリーでの使用
栃木県	ゆめかおり	520	家庭用小麦粉。リテイルベーカリー、ラーメン屋、焼きそば屋での使用
栃木県	タマイズミ	1,724	ラーメン、冷やし中華(半生麺)。そうめん(乾麺)
埼玉県	ハナマンテン	215	インスタントラーメン。家庭用小麦粉。リテイルベーカリーでの使用

資料：2012年から2013年かけて実施した関東の中小製粉企業i社、j社、k社に対する調査結果、及び筆者によるインターネットでの調査結果を取りまとめたもの。

麦の使用を要件としている点が共通している。こうした取組みが増えていくことで、地元産小麦に対する評価が高まり、ひいては北関東産小麦全体の需要が拡大することが期待される。

2) 強力系小麦

前述のように、北関東4県全てで、強力系小麦が生産されるようになったが、まだ、その生産量は少ない。ようやく、平成24年産になって、栃木県産「ゆめかおり」、埼玉県産「ハナマンテン」の生産量が増加し、それぞれパン用、中華麺用、家庭用小麦粉に単独で使われ始めている(表8)。

また、埼玉県下のJAが販売しているインスタントラーメンでも、「埼玉県産ハナマンテン使用」を表示している地産地消的製品が発売されているほか、地元の中小製粉企業k社も参画している産官学共同による新製品の開発にも着手されている。

他方で、栃木県産「タマイズミ」は、本来は醤油用が開発された品種であるが、中華麺用、そうめん用にも使えると評価され、地元の製粉企業j社も関わって、「栃木県産強力小麦タマイズミ100%使用」表示のある製品もラーメン、冷やし中華で開発・販売されている。

なお、北関東4県で最初に開発・普及した群馬県産の強力系小麦「ダブル8号」についても、リテイルベーカリー等で使用されており、家庭

用小麦粉も発売されているが、生産拡大に応じた需要を確保できていない⁽¹⁸⁾。

また、これらの強力系小麦を製粉している中小製粉企業からは、いずれもタンパク含有率の低さが課題として挙げられており、まだ品質面では、外国産だけでなく北海道産の強力系小麦にも劣っている点に留意が必要である。さらに、九州で「ミナミノカオリ」が4県で生産されているのとは異なり、北関東4県でそれぞれ異なる品種が生産されていることから、関東産の強力系小麦について、まとまったロットで一定量を安定的に確保したいと考える2次加工メーカーが出てきた際に、要望に応えられない可能性がある。今後の販路の確保及び拡大のためには、この点を改善していく必要がある。

5. おわりに

北海道産、九州産、関東産の小麦では、小麦の特性(北海道では新品種への全面転換が終了していたのに対して、関東では新品種への全面転換中であり、九州では10年以上前からの品種が大部分を占めている)が異なることもあり、その流通や使用状況にも違いが見られ、主産地毎に独自のサプライチェーンが形成されている。こうした違いにより、主産地毎に国内産小麦に対する需要にも異なる変化が見られた。

北海道産の中力系小麦は、大手2次加工メー

カーの製造する日本麺を中心に使用されており、強力系小麦ではリテールベーカー中心で使用されてきた。そうした中で、近年、全国流通する大手2次加工メーカー製の「国内産小麦使用」、「北海道産小麦使用」表示のある製品で、独自の需要を確立している。特に、「ホクシン」から「きたほなみ」への全面転換後、「北海道産小麦使用」表示製品への需要が拡大している。

そして、強力系小麦、中でも超強力系小麦「ゆめちから」の増産や、それらの新たな用途の開発により、こうした「北海道産小麦使用」表示製品が、うどん等日本麺から冷やし中華、ラーメン、パンへと製品の種類でも拡大しつつある。

こうした取組みは、北海道産小麦を使用・表示することで製品に付加価値を付けようとするものであり、需要の単なる量的な拡大ではなく、需要を拡大させる方向で質的にも変化させている。さらに、最近では、十勝地方に新たな中小製粉企業が誕生し、それらによる地産地消的な取組みも広がっており、これが北海道産小麦の新たな用途を増加させることで、需要の拡大に結びつくことも期待される。

他方で、九州産中力系小麦は、域内に福岡という大消費地を抱え、九州内での使用が中心になっている。そして、近年、九州域内で流通する「九州産小麦使用」表示のある製品で独自の需要を確立している。また、「モチモチした食感」を出せる「チクゴイズミ」の評価が高まり、その特性が有効なつけ麺等の一部の用途では、首都圏等でも需要が拡大している。これは、明らかに「チクゴイズミ」を使用することで製品に外国産にはない付加価値を付けようとするものであり、九州産の中力系小麦においても、需要の量的な拡大だけでなく、需要の拡大に結びつく質的な変化があったことを意味している。

一方、強力系小麦では、北海道産強力系小麦

より品質面で劣るものの、「ミナミノカオリ」が、北海道から遠い九州において、平成25年産までは、価格面で比較優位にあったことから（価格が相対的に安価な時には首都圏、関西圏でも価格面で比較優位があった）、国産志向の強い消費者向け需要が中華麺やパン向けで拡大していた（26年産の入札価格では、こうした比較優位がなくなってしまったが、いずれ北海道産の強力系小麦との価格関係が、品質面や流通コストの差を反映して入札取引を通じて修正されれば、再び需要が拡大するものと思われる）。さらに、強力系小麦では、新たに導入された「ラー麦」の需要も着実に拡大しており、「ラー麦」の導入等を機に、九州においても地産地消的な取組みが出てきている。

このように、九州では、「ラー麦」の導入により、強力系小麦の使用先を拡大させたが、福岡県産小麦がラーメンに使えることを消費者に認識させたという意味では、新たな付加価値も生んでおり、この面でも、九州産小麦に対する需要を質的に変化させている。

これらに対して、関東産の中力系小麦では、その生産の大部分を占めてきた「農林61号」が、これまで大手メーカーを中心にブレンド用に使われてきていた。そうした中で、「農林61号」から「さとのそら」への全面転換が2011年から2015年にかけて行われている。今後、品質向上（色もくすまない）と生産の安定が期待されることから、外国産小麦とのブレンドにとどまらない国内産小麦としての単独使用での需要拡大の可能性が出てきている。また、関東独自の「地粉使用」製品の出回りや、地元産小麦の使用を要件としたご当地うどんの取組みは、地元の小麦を使うことで付加価値をつけることを目的としており、今後、その普及・定着により、関東産小麦に対する需要を量的に拡大させるだけでな

く質的にも変化させることが期待される。最近、強力系小麦の新品種が北関東4県で導入されたことを契機として、こうした品種を活用した中小製粉企業による地産地消的な取組みも増加している。

これらからは、民間流通制度の導入後、強力系小麦も含めた新品種の導入、品質向上、新たな用途の開発等を背景に、外国産と棲み分ける形で国内産小麦に対する新たな需要が3主産地で異なる形で生まれて、それが量的にも拡大しているだけでなく、質的な面でも需要を拡大させる方向で変化していることが明らかになった。

注

- (1) 吉田行郷「北海道産小麦のサプライチェーンにおける需要拡大に向けた課題」『製粉振興』No.536(製粉振興会)2011、pp.5～16。
- (2) 吉田行郷「九州産小麦の需要に応じた生産拡大に向けた今後の対応方向」『製粉振興』No.548(製粉振興会)2012、pp.10～19。
- (3) 吉田行郷「北関東産小麦の需要に応じた生産に向けた今後の対応方向」『製粉振興』No.560(製粉振興会)2013、pp.5～18。
- (4) 2010年から2014年にかけて実施したJA全農ふくれん、JAさが、JA熊本経済連、JA全農おおいたに対する調査結果による。
- (5) 2009年に実施したホクレンに対する調査結果及び2011年に実施した大手製粉企業a社に対する調査結果による。
- (6) 2007年に実施した福岡製粉倶楽部に対する調査結果による。
- (7) 2011年に実施した大手製粉企業a社に対する調査結果及び日本経済新聞デジタルメディア社のPOSデータによれば、大手2次加工メーカーの製品で「(関東の)

県産小麦使用」表示のある製品は存在していない。

- (8) 2011～2013年にかけて実施した九州の中小製粉企業4社及び関東の中小製粉企業3社に対する調査結果による。
- (9) 北海道産の中力系小麦の主な使用状況については、製粉振興No.536(2011年8月号)pp.9～10参照。
- (10) 2014年6月に実施した都内の食品スーパー3店舗における店舗調査結果による。
- (11) 北海道産の強力系小麦の主な使用状況については、製粉振興No.536(2011年8月号)pp.11～12参照。
- (12) 「料理通信」2014年7月号(料理通信社発行)では、リテールベーカリーのパン職人に対してアンケート調査を行っているが(回答53人)、そのうちの83%が国内産小麦を使用しており、「今、興味のある小麦粉」として47%が「国内産小麦(で作られた小麦)粉」と回答している。
- (13) 江別市での取組みについては、今野聖士・飯澤理一郎「必要から生まれた江別市の産学官・農商工連携」『農業と経済』第75巻第1号(昭和堂)2009、pp.62～66を参照。
- (14) 九州産の中力系小麦の主な使用状況については、製粉振興No.548(2012年8月号)p.15参照。
- (15) 九州産の中力系小麦の主な使用状況については、製粉振興No.548(2012年8月号)pp.15～16参照。
- (16) 2014年に実施した九州の中小製粉企業f社及び福岡県筑前町商工会に対する調査結果による。
- (17) 関東産の中力系小麦の主な使用状況については、製粉振興No.560(2013年8月号)pp.12～13参照。
- (18) 2012年に実施した関東の製粉企業i社、JA全農ぐんまに対する調査結果による。2012年現在、群馬県では、畑地で「ダブル8号」の生産が拡大しており、それに対する需要確保が課題となっていた。

(農林水産省農林水産政策研究所
総括上席研究官(農業・農村領域))

「OECD-FAO農業見通し 2014-2023」 (穀物関係部分)

上 林 篤 幸

1. はじめに

去る7月11日に、「OECD-FAO 農業見通し (Agricultural Outlook) 2014-2023」(以下「見通し」と略。)が公表されました。OECD(経済協力開発機構)およびFAO(国連食糧農業機関)は、世界的に影響力のある国際機関であり、その分析は、世界の政府関係者、経済界などから常に注目を集めています。

なお、本「見通し」においては、基準年度は2011-13年度の3年間の平均、予測期間は2014-2023年度の10年間であり、予測の最終年度は2023年度に設定されています。

本稿では、穀物に関連する部分に焦点を当ててその概要を紹介いたします。

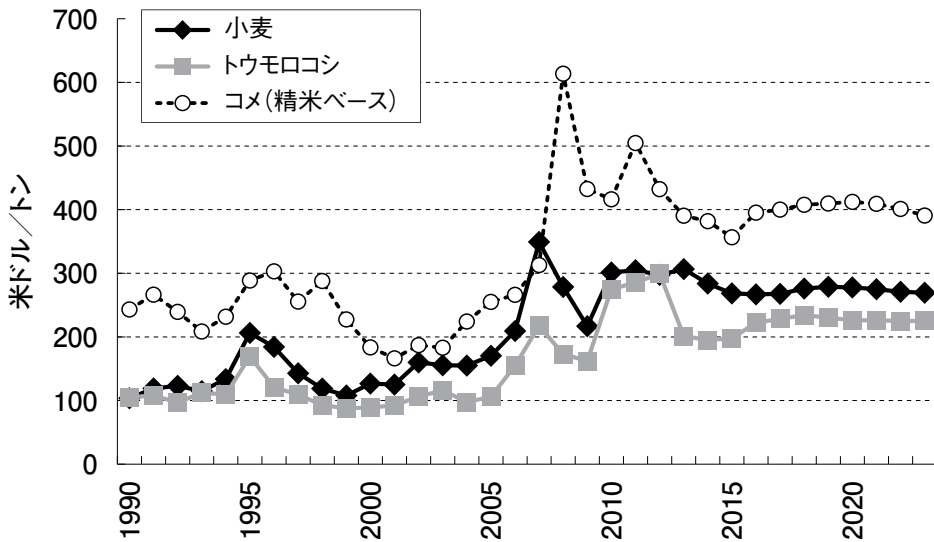
2. マーケットの概要

2014年穀物年度(注)の全世界の穀物の生産量は、記録的豊作であった2013年度を超えないかもしれないが、在庫量が豊富にあるため、2014年度の穀物の供給量は需要量に応じた適切なものとなることが期待されている。カナダでは、本年は昨年に比較して小麦の栽培面積が大幅に減少した結果、生産量の急減が見込まれている。対照的に、春季の作付実績をみると、米国およびEU(欧州連合)では、2014年度の小麦の生産量は増加すると見込まれる。オーストラリアでは、本年度は乾燥気味に推移していることから、昨年度の平年水準の生産量から減少するとみられる。CIS(Commonwealth of Independent States=独立国家共同体=旧ソビエト連邦)諸国

では、その主要小麦生産国であるカザフスタン、ロシアおよびウクライナにおいて、単収が2013年度の豊作水準からやや減少すると見込まれる。南半球の粗粒穀物については、生産量の見込みは分かれたものとなっている。すなわち、南アフリカとアルゼンチンにおいて豊作が期待される一方、ブラジルは不良な天候条件のため第一期作のトウモロコシの作況が悪いとみられる。コメの2014年度の全世界の生産量は、低水準の国際価格により収穫面積の増加が鈍い伸びとなり、また、エル・ニーニョによる悪影響が懸念されることから、前年度に比較して緩やかな増加になると見込まれる。ブラジル、インドネシアおよびマダガスカルにおいてコメの生産量の増加が期待される一方、干ばつ・乾燥気味の天候により、オーストラリア、ペルー、スリランカおよびタンザニアのコメの生産量の減少が予見されている。

2014年度の穀物の食料用消費量は、世界の人口増加率と歩調を合わせて増加すると見込まれており、その結果、世界全体では、穀物の1人当たり食料用消費量の水準に変化はないとみられる。その中でも、小麦とコメを主食とするアジアでは、穀物の食料用消費量が力強く増加すると見込まれる。2014年度の世界全体での穀物の飼料用消費量は、2013年度の堅調な増加から反転し、2014年度はわずかに減少するとみられる。特に、小麦の飼料用消費については停滞し、コメは引き続き主に食料用として消費されると見込まれる。粗粒穀物の工業用消費量は増加す

図 穀物等の国際価格の見通し



資料：「OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023」

るとみられるが、その増加の大部分は中国におけるデンプンあるいはデンプン誘導体の生産量の増加に伴うものであり、バイオ燃料原料用としての工業用消費量は停滞すると見込まれる。

2013年度の世界の穀物の期末在庫量は前年度に比較して15%増加した。その結果、2014年度の「期末在庫量－消費量比率」(期末在庫量／消費量×100)は3パーセンテージポイント増加して約25%に達するとみられる。この水準は2005年以來最高である。2014年度の世界の穀物の貿易量も増加が予想され、前年度同様に史上最高水準を更新すると見込まれる。

小麦、コメおよびトウモロコシの国際価格は下押し圧力を受け、2014年度のこれらの国際価格は2013年度の水準をわずかに下回ると予測される。

3. 「見通し」の注目すべき点

2013年の豊作を受け、2014年は穀物の国際価格は下押し圧力を受け続けると見込まれる。穀

物の国際価格は、名目および実質ベースの両面において、見通し期間中は緩やかな減少傾向をたどるとみられる。

コメの消費量が増加する開発途上国では、十分な供給が期待できる。世界的にはコメの生産量および消費量の増加速度は減速するが、貿易量は急速に増加すると見込まれる。

世界全体の穀物の消費量は、先進国および新興国においては工業用などの非食料用需要が、また後発開発途上国においては食料用需要が増加することから、今後も増加が見込まれる。

アジア諸国ではコメの記録的な高水準の在庫が継続するとみられ、穀物の期末在庫量の増加と世界的な貿易の拡大が予想されている。

4. 市場の動向および見通し

(1) 国際価格(図)

2012年度の米国およびCIS諸国における干ばつからの力強い穀物生産量の回復と、遅い世界経済の成長により、本年の「見通し」における国

表－1 世界の穀物の生産量の見通し

				基準年 2011-13年度 平均 (A)	目標年 2023年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
小麦	世界全体	収穫面積	億ha	2.22	2.28	2.8
		単収	t/ha	3.12	3.42	9.5
		生産量	億トン	6.92	7.79	12.5
粗粒穀物	世界全体	収穫面積	億ha	3.32	3.43	3.3
		単収	t/ha	3.64	4.13	13.7
		生産量	億トン	12.08	14.18	17.4
コメ (精米ベース)	世界全体	収穫面積	億ha	1.62	1.65	1.6
		単収	t/ha	3.03	3.39	11.8
		生産量	億トン	4.91	5.58	13.6

際価格の予測は、過去の「見通し」と比較して弱いものとなる。小麦の国際価格の見通しは、2014年度の284ドル／トンから出発して、2023年度には名目ベースで270ドル／トンに低下すると見込まれる。この水準は2010年度以降最低の水準である。「見通し」期間中の最初の3年間（つまり、2014-2016年度）には、小麦の国際価格は米国、カナダおよびブラジルの豊作予想からさらに低下し、2016年度には267ドル／トンに沈むとみられる。

粗粒穀物の国際価格も同様であり、米国、ロシアおよびアルゼンチンにおける豊作から、「見通し」期間中の最初の2年間（つまり、2014-2015年度）は大幅に低下すると見込まれる。天候に波乱のない平年作を前提とすれば、国際価格の指標となるトウモロコシのガルフFOB価格は、2014年度には195ドル／トンまで沈むとみられるが、これは、干ばつ等により国際価格が高水準であった2010-2012年度の平均国際価格より32%低い水準である。その後、トウモロコシの国際価格は過去のすう勢に戻り、「見通し」期間の後半には回復・安定し、2023年度には225ドル／トンとなると見込まれる（実質ベースでは

160ドル／トン）が、この水準は過去の「見通し」に比較してかなり低い水準である。

コメの国際価格についても、本「見通し」では弱含みが予測されており、2011年度以降の緩やかな低下傾向が継続し、2023年度のコメの国際価格は391ドル／トンになると見込まれる。この低下傾向は、2010年代前半に累積した在庫を反映したものである。特に、アジアの輸出国は大量の在庫をかかえているため、これらを国際市場に放出するには時間がかかり、2015年度までコメの国際価格にはこれらの在庫処理のための下押し圧力がかかるとみられる。在庫処理が終われば、コメの国際価格は回復すると見込まれるが、実質ベースでの低下傾向は今後も継続するとみられる。

(2) 生産量(表－1)

今後10年間で穀物の収穫面積が拡大する見込みは薄く、生産量の増加は単収の増加によって達成されると見込まれる。小麦を例にとり、基準年度(2011-2013平均)と最終年度(2023年度)を比較すると、収穫面積の増加率は3%未満であるのに対して、単収の増加率は約10%と予測

されている。世界全体の小麦の生産量は、2023年度には7億7,900万トンに達し、基準年度より12.5%増加すると見込まれている。この増加速度を年率に換算すると、約1%となり、過去10年間の1.5%に比較して減速する見通しである。このような急速な減速の背景には、小麦の収穫面積の増加速度の安定化(ほぼ停止状態)が存在する。

ロシアは、その小麦の生産量の増加の傾向が過去不安定なものであったにもかかわらず、本年は、2012年の厳しい干ばつから回復した昨年(2013年)の実績を更に上回る生産量の増加を達成すると見込まれる。生産量が消費量を上回るため、在庫量の上積みが期待されている。ウクライナは、小麦および粗粒穀物の生産および純輸出において、開発途上地域を牽引していくとみられている。ウクライナの輸出は、増大する中国および東アジアの需要によって底支えされている。

世界全体の粗粒穀物の生産量は、2023年度には、基準年度を17%上回る14億1,800万トンに達すると見込まれる。小麦の場合と同様に、単収の増加率は過去の実績(年率0.8%)を下回って推移するとみられ、また、収穫面積も緩やかに増加すると見込まれる。この結果、粗粒穀物の生産量の増加速度は小麦のそれを上回るとみられる。2013年度と2014年度において米国では粗粒穀物の在庫を積み増そうという力が強く、一方2015年度と2016年度において、生産量と在庫の減少という揺り戻しが訪れ、輸出量も増加すると見込まれる。

先進国において粗粒穀物および油糧種子の収穫面積の増加の背景に存在するのが増加するバイオ燃料原料用需要である。開発途上国における収穫面積の増加を牽引する要因は畜産物生産のための飼料用需要の増加である。地球全体で

見ると、全収穫面積に対して占める品目別のシェアは、粗粒穀物が34%と最大で、続いて小麦(22%)、油糧種子(21%)となる。

世界全体のコメ生産量は今後も増加が見込まれるが、その増加速度(年率1.2%)は過去10年間に記録された年率2.2%の約半分であり、生産量増加速度の大幅な減速が予測されている。収穫面積にはほとんど増加が見られず停滞するため、生産量の増加はほぼその全てが単収の増加によって達成されるとみられる。コメの収穫面積が増加する地域は、まだ開墾がなされない水の豊富な土地が大規模に存在するカンボジアやミャンマーなどのアジア諸国、およびアフリカである。

世界全体のコメの生産量のうち、96%が開発途上国において生産されているが、今後10年間に増加が見込まれる6,700万トンのほぼ全てが開発途上国で発生するとみられる。インド、カンボジア、ミャンマーおよびその他のアジアの後発開発途上国において、コメの生産量は大幅に増加すると見込まれる。一方、アフリカにおける生産量の増加速度は、昨年公表された「2013年OECD-FAO農業見通し」で示した増加速度より減速すると予測されている。世界最大のコメ生産国である中国では、2014年初頭に公表された自給率を維持する政策の効果により、今後、緩やかに生産量を増加させるとみられるが、その速度は過去に比較して減速すると見込まれる。

タイ政府は2014年2月までに、2013年産のコメを政府が買い上げる政策を停止すると発表した。このような政策の変更は農家の作付決定計画に影響を与え、短期的には生産量を減少させる効果を有する。しかしながら、タイにはまだ単収をかなり向上させる余地があるため、今後単収の増加によりコメの生産量は着実に増大す

表－2 世界の穀物の消費量の見通し

				基準年 2011-13年度 平均 (A)	目標年 2023年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
小麦	世界全体	飼料用	百万トン	136	154	13
		食料用	〃	476	524	10
		バイオ燃料用	〃	7	10	50
		その他用	〃	75	86	14
		消費量合計	〃	694	774	11
粗粒穀物	世界全体	飼料用	百万トン	666	800	20
		食料用	〃	198	236	19
		バイオ燃料用	〃	139	173	24
		その他用	〃	178	204	14
		消費量合計	〃	1,181	1,412	20
コメ (精米ベース)	世界全体	飼料用	百万トン	17	22	32
		食料用	〃	404	463	15
		その他用	〃	59	69	17
		消費量合計	〃	480	554	15

るものとみられる。

生産・供給面において好調な見通しにより、世界の穀物在庫、特に粗粒穀物の在庫の積み増しが可能になり、下記の主要輸出国において在庫の積み増しが進展すると見込まれる(アルゼンチン、オーストラリア、カナダ、EU(欧州連合)、米国、ロシア、ウクライナおよびカザフスタン)。一方、いくつかの開発途上国における在庫保有政策の重要性とそれらが国際農産物市場に与える影響を認識する必要がある。この問題は、バリ島で2013年暮れに開催された第9回WTO閣僚会議において集中的に討議された。たとえば、中国は、2023年度には世界全体のコメ、粗粒穀物および小麦の在庫量のそれぞれ60%、26%および19%を保有するようになるとみられる。インドも、特に小麦およびコメの在庫量を大幅に増加させると見込まれている。

(3) 消費量(表－2)

2023年度には世界全体の小麦の消費量は7億7,400万トンに達し、このうち2億9,500万トンが先進国で、また4億7,900万トンが開発途上国で消費されるとみられる。小麦は、主に食料用に消費され、「見通し」期間中では安定してその68%が人間の直接食料用に供されると見込まれる。この水準においては、全世界平均の年間1人当たりの食料用小麦消費量は66キロとなる。世界の小麦の飼料用消費量は、過去の実績より遅い速度で増加するとみられる。また、その全消費量に占める割合は約20%（先進国では38%、開発途上国では9%）と見込まれる。先進国においては、小麦はバイオ燃料製造用の原料としても消費されるが、その消費量は「見通し」期間中緩やかな速度で増加するとみられる。

コメの食料用としての需要は底堅く、その世界全体の消費量は今後年率1.1%の速度で増加

し、2023年度には5億5,400万トンに達すると見込まれる。コメの大部分がアジア諸国で生産され国内で消費されるが、この地域におけるコメの消費量は、食生活の多様化にともない、ほんのわずかに増加すると予測されている。一方、人口1人当たりのコメ消費量が今後も増加を続けるアフリカ諸国では、コメは主食としての重要性を増すと考えられる。同地域の需要は生産量を上回って推移するとみられるため、アフリカ諸国のコメ輸入量は今後増加し、現在から2023年度にかけてコメの世界貿易(輸入量)に占める同地域の割合は31%から38%に増加すると見込まれる。

過去10年間の世界全体の粗粒穀物の消費量の増加速度は緩慢であったが、今後10年間で世界の粗粒穀物の消費量は、基準年度から2023年度までの間に20%増加するとみられる。この消費量の増加は、粗粒穀物消費量の内訳の中で最大を占める飼料用消費量の増加により牽引されると見込まれる。先進国における工業用消費量と開発途上国における食料用消費量も緩やかに増加するとみられるが、後者はこれら諸国の大幅な人口増加により牽引されると見込まれる。

中国、米国およびブラジルにおいて、粗粒穀物の飼料用需要は力強く増加するとみられる。工業用需要については、米国のトウモロコシ由来のバイオエタノールの生産量が、「2007年エネルギー自立・安全保障法」に定める目標を達成した後も増加を続ける結果、エタノールの輸出量が大幅に増加すると見込まれる。米国では、トウモロコシ生産量に占めるバイオエタノール製造原料用消費量の割合は、2023年度には44%に増加するとみられる。世界全体では、同年度の粗粒穀物のバイオ燃料製造原料用消費量は1億7,300万トンに達し、粗粒穀物の全消費量中12.2%を占めると予測されている。

中国において、今後、粗粒穀物の生産量の増加速度が緩やかになることに伴い、注目すべきは粗粒穀物の輸入量の急速な増加である。中国政府の自給を維持しようとする政策は、おそらく小麦およびコメに集中するであろうと考えられている。本「見通し」において、中国は、今後(2014-2023年度の間)肉類の輸入を急速に増加する(年率4.9%の増加速度)と予測するものの、畜産物への国内需要を満たすため、飼料用としての粗粒穀物の輸入量の増加も同様のパターン(年率4%の増加速度)をたどるとみられる。同国の粗粒穀物の消費量のうち、飼料用消費量が最も速く増加すると考えられ、2023年には1億8,300万トンに達すると見込まれる。

中国における粗粒穀物の食料用および工業用需要のなかで、デンプンあるいはデンプン誘導体の製造が大きな比重を占めており、トウモロコシのデンプンおよびその他工業用原料製造用消費量は2001年から2007年にかけて急速に増加した。しかし、トウモロコシを原料としたバイオエタノールの製造は現在も禁止されているにもかかわらず、トウモロコシの工業用消費量は増加を続け、2015年度には記録的な5,000万トンに達すると見込まれる。本「見通し」において、2023年度の中国の粗粒穀物の工業用消費量のシェアはやや減少し、16%となるとみられる。

増大する需要に対応し、高い生産性とより効率的なサプライチェーンを構築するために、今後の世界農業の重要な挑戦の一つは、フードチェーン中の食品廃棄物・食品残渣を削減することである。食品廃棄物・食品残渣の問題は、世界各地で大きな注目を集めている。たとえば、EUでは、2014年を「食品廃棄物・食品残渣と戦う年」に指定した。供給側では、食品ロスの問題は、経済的な視点から見ても効率的な方法で食品残渣をリサイクルして飼料や肥料に加工す

表-3 世界の穀物の貿易量の見通し

			基準年 2011-13年度 平均 (A)	目標年 2023年度 (B)	増減率 (%) (B)/(A)
世界全体	小麦	百万トン	140	156	11
	粗粒穀物	〃	139	171	22
	コメ(精米ベース)	〃	38	49	30

注：貿易量＝輸出量として集計したものである。

る方法が注目を浴びた。飼料の世界においても、従来存在しなかったトウモロコシからバイオエタノールを製造する際に出現する残渣であるDDG(ディスチラード・ドライド・グレイン)は過去10年間に飼料マーケットに大規模に参入し、今後も飼料マーケットで重要な位置を占めると予測されている。もし、これらの食品廃棄物・食品残渣リサイクルの方法が中期的な視点から効率的であれば、これらは世界の農産物市場の安定に貢献するであろう。

(4) 貿易量(表-3)

過去の推移から考察すると、今後も先進国は小麦と粗粒穀物を開発途上国に輸出するだろう。2014年度から2023年度にかけて、先進国から開発途上国へのこれらの穀物の純輸出量は17%増加すると見込まれる。小麦と粗粒穀物を合計すると、北米(米国およびカナダ)が2023年度には主要輸出地域として留まり、1億800万トンを輸出するとみられる。続いて、CIS諸国(旧ソビエト連邦、特にロシア、ウクライナおよびカザフスタンの合計)が6,700万トンを輸出すると見込まれる。米国の小麦市場の需給は長らく一定であり続けるが、カナダは小麦の生産量を大幅に増加させ、世界の輸出市場でシェアを獲得するとみられる。アルゼンチンも国際小麦市場においてシェアを増加させると見込まれる。

ロシアの小麦の生産量は歴史的に天候要因により変動が大きく、しばしば厳しい干ばつを経験してきた。しかしながら、過去10年間をみると、明確な増産傾向が見受けられ、今後、小麦の生産量と輸出量が更に増加するとみられる。同様に、ウクライナおよびカザフスタンにおいても、農業投資の増加傾向が顕著であり、2023年度には国内生産量のほぼ半分が輸出されると見込まれる。エジプト、中東およびインドネシアによる小麦の輸入量は2023年度には世界全体の18%を占めるとみられるが、同年度の粗粒穀物の輸入国はより世界全体に分散すると見込まれる。

2023年度には、米国は、5,200万トンの粗粒穀物を輸出する世界屈指の粗粒穀物輸出国の地位に留まるが、アルゼンチンとブラジルが同国に続き、両国の同年度の粗粒穀物輸出量の合計は5,600万トンと見込まれる。これらにより、アメリカ大陸は粗粒穀物の主要な輸出地域としての地位にとどまる。アメリカ大陸では、粗粒穀物の単収は着実に増加するが、収穫面積は見通し後半期から2023年度にかけて3,600万ヘクタール水準で安定する。この収穫面積水準は基準年度より6%減少した水準である。このような供給側の反応は、2013年度および2014年度の豊作を反映した粗粒穀物価格の低迷が影響しているとみられる。需要側は、安い飼料価格が

ら利益を享受し、粗粒穀物の飼料用需要は見通し期間中年率0.7%で増加するものと見込まれる。

アルゼンチンの粗粒穀物の輸出の見通しは、大麦のマーケットが拡大する見通しに支持され、楽観的である。同国が2023年度に生産する4,600万トンの粗粒穀物のうち、3,200万トンが輸出され、1,000万トンが国内で飼料用として使用されるとみられる。ブラジルの2023年度の粗粒穀物の生産量は8,200万トンと見込まれているが、このうち2,400万トンが輸出され、残りのうち4,700万トンが国内で飼料用として使用されると見込まれる。両国の粗粒穀物の収穫面積は年率1%で増加するとみられるが、これは世界平均の2倍の速度である。その他の国々では、ウクライナが粗粒穀物の生産を多角化しつつ増加させると見込まれ、トウモロコシと大麦が輸出されるとみられる。

中国は、2013年の暮れに同国の食料安全保障戦略の転換に着手した。新しい戦略では、コメと小麦という人間の主食を、飼料穀物や油糧種子から切り離し、これらの「絶対的自給」を図ることとするものの、飼料穀物と油糧種子についてはある程度輸入に頼るのもやむを得ないと考えるものである。同国の穀物貿易の予測は、大体この線に沿ったものである。この政策の転換は、輸入も食料供給の重要な部分を占めると考えるものであり、1996年から実施している、「主要な食糧作物については95%の自給を目標とする」戦略からの歴史的な転換であると考えられる。

コメの国際市場は他の農物の国際市場に比較して「薄い」市場であると認識されているものの、世界全体のコメの貿易量は過去10年間に年率3.6%という急速な伸びを達成してきた。今後10年間は、年率3.1%の成長という比較的速い速度での成長が見込まれており、この結果、2023年度のコメの貿易量は4,900万トンに達す

るとみられる。全ての伝統的コメ輸出国、すなわち、インド、パキスタン、タイ、ベトナムおよび米国が、いずれも今後輸出量を増加させると見込まれる。特に、タイにおいては、過去3年間の農家から高価格でのコメの買取制度の実施により累積した公的在庫を今後数年間かけて国際市場に放出する必要があるため、再びベトナムから世界第一位のコメ輸出国の地位を奪取するとみられる。しかし、低い輸出価格の見通しにより、小規模な輸出国、すなわち、エジプト、ブラジルおよびロシアといった国々は、コメの輸出を止めるかもしれない。しかし、今後10年間に国際コメ市場に出現する大きな変化は、現在アジアの後発開発途上国グループに属するカンボジアとミャンマーが大輸出国として台頭してくるという見通しである。これにより、コメの輸出国間における競争はより激しくなると見込まれる。

(5) 重要な問題および不確実性

国際穀物市場の2012年における大干ばつ以降の回復は急速であり、米国、ロシアおよびアルゼンチンといった穀物の大輸出国の現在の生産量の見通しはかなり楽観的である。しかし、今日予想されている「エル・ニーニョ」による世界の天候の不調が穀物市場の変調をもたらす可能性がある。本「見通し」において、繰り返し襲ってくる天候の不順は前提とされておらず、平年作が続くことが予測の前提になっている。

穀物の価格は、現在急速な成長を遂げている新興国の経済が急速に減速することにより下押し圧力を受ける可能性がある。また、穀物の生産コストはエネルギー価格と密接に関係しているため、現在開発が進んでいるシェールガスという新しいエネルギー源の出現によって穀物の生産コスト削減の可能性もある。さらに、バイ

オ燃料政策が食料安全保障や持続可能性といった規範の下で見直されたり再構築されたりする場合には、バイオエタノールの原料となる穀物のバイオ燃料用需要が減少する可能性がある。加えて、輸出地域(例：ウクライナ)や輸入地域(例：中東)の政情不安や、人口動態に直接影響する政策、すなわち、中国の「一人っ子政策」の見直しなども、穀物の国際市場に直接影響を与える可能性があるが、本「見通し」中にこれらの影響は反映されていない。

5. 「見通し」読後の所感

本年の「見通し」は、7月11日にローマのFAO本部において、OECDグリア事務総長とFAOダ・シルバ事務総長の共同記者会見により公表された。近年、「見通し」は第2章に各年の「特集」をとりまとめる。昨年「見通し」では中国農業が取り上げられ、「中国を養う(Feeding China)」であったが、本年「見通し」では、中国に次ぐ世界第2位の人口大国であるインドが取り上げられ、「Feeding India: Prospects and challenges in the next decade(インドを養う：今後10年間のインド農業の展望と挑戦)」と題して、世界第2位の人口を抱え、世界最多の農家を擁するとともに、食料不安を抱える人口も世界最大であるインドについての特集が組まれた。その内容は多岐にわたっているが、要約すれば、下記の通りである。すなわち、まず、本「見通し」ではインドに関して比較的楽観的なシナリオを描き出しており、特に付加価値の高い部門に牽引されて、食料生産および食料消費の伸びが持続すると見込んでいる。

次に、新たな国家食料安全保障法は、食料への権利を定めたものとしては過去最大規模の法律であり、8億人以上の国民に補助金の対象となっている穀物を(小売価格の約1割で)配給す

るものである。この法律の施行は主要な課題である。

さらに、肥料、農薬、種子、水、電気、信用取引の利用拡大を奨励する補助金と市場支持価格が、この10年間の年間農業生産高の高い伸びに寄与してきた。これらのプログラムによって今後も生産の伸びが促進され、インドは1人当たり供給量を拡大することができる。ただし、資源圧力が強まり、絶対的な伸び率は今後10年間で低下する。

また、依然として菜食中心ではあるものの、インドの食生活は今後多様化すると見込まれる。穀物消費量は増加すると見られるが、牛乳・乳製品、豆類、果物、野菜の消費が拡大して、食物栄養素の摂取が改善する。魚類も重要なタンパク源として消費が増加するが、食肉消費量は、大幅に増加するとはいえ未だ世界で最も消費量が少ない国であることに変わりはない。

最後に、主な不安材料は、インドのマクロ経済実績、収量増加の持続可能性、政府プログラムの実施可能性などである。

まとめれば、インド農業はこれまで基本的には必要な食料を自給してきたが、本「見通し」では、今後も増大する需要に見合った生産量の増加を達成することがほぼ可能であるとの見解であるが、世界第2位の人口を有する同国がもし農産物の国際市場に参入することになれば、そのインパクトは、中国同様重大なものとなるため、同国の農産物需給事情を国際社会は注視していく必要がある。

最近の国際農産物市場の動向に目を移すと、一昨年度の2012年の夏は、米国において高温・干ばつによりトウモロコシや大豆の国際価格が高騰したが、昨年度はこの高水準の国際価格に反応するとともに、世界的に順調な天候に恵ま

れ、世界の穀物全体の生産量は史上最高を記録した。本年度も米国では順調な天候が続いており、史上最高となった昨年度をわずかに下回るものの、世界の穀物全体の生産量は総じて豊作が見込まれている。このうち、小麦の生産量については、カナダ、米国等で減少するものの、ロシア、EU等で増加し、史上最高となった昨年度を更に上回る見込みである。

最近の世界経済は、米国においてダウ平均株価が高値圏で推移するとともに、失業率の低下がみられ、FRB(連邦準備制度理事会、日本の日銀に相当)は、QE3(量的緩和策第3弾)による金融緩和措置を縮小し、本年中にこの全体的なマネー緩和措置を終了する予定であるなど、ようやく「リーマンショック」以後の景気回復の動きが明確になってきた。また、日本でもいわゆる「アベノミクス」によりデフレを脱却しつつあるものの、消費増税や悪天候の影響により消費、生産などの分野で景気回復にもたつき感が出ているのも事実である。欧州ではドイツのようにおおむね経済が順調な国もあれば、南欧諸国のように経済がデフレ気味に推移しているなど、直近の景気回復の動きはまだら模様であり、ECB(ヨーロッパ中央銀行)は銀行税(預金に課税すること)を導入するなど、景気を活性化させる対策に苦慮している。

一方、新興国では、これまでのような高度成長が持続不可能となってきている。まず、世界第二位の経済規模を有する中国では、成長率が2000年代後半は二桁成長が続いていたが、最近では年率7%なかばと、成長率の顕著な鈍化がみられる。また、年々上昇が続いてきた不動産価格も最近では頭打ちあるいは下落に転じており、地方政府の抱える累積債務と、正規の銀行融資ルートを通らない、いわゆる「理財商品」のこげつき懸念が顕在化するなど、中国経済は多

くの問題をかかえている。また、ロシアも天然ガスなどの資源を輸出することにより経済成長を達成してきたが、主な輸出先である欧州との間では、ウクライナの領土問題を巡って鋭い対立状態にあり、政治的な緊張感が経済に陰を落としている。また、ブラジル、インドについても、基本的にはその景気の回復には先進国の消費需要の増加に追隨して発生する輸出の増加が欠かせないが、世界全体を見渡せば、今のところ、米国、日本を含め、世界経済を力強く牽引する成長エンジンは見当たらない。以上のように、先進国においても新興国においても経済は停滞あるいは低成長の傾向が継続し、本格的な景気の回復はまだ今後の課題である。

我が国に目を転じると、現在、カロリーベースの食料自給率は39% (平成25年度速報値)であり、我が国は米国を中心とする世界の農産物輸出国に食料の大半を依存している。マクロ経済的には「アベノミクス」により円安傾向が定着しつつあるものの、今後、トウモロコシや大豆ミールを原料とする飼料価格は、今秋以降の世界各国の豊作による国際価格の減少が期待されるところである。

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

(注) 穀物年度は、北半球と南半球など、各国において相違があるが、おおむね収穫を開始する直前に当該穀物年度が始まる。例えば、米国における小麦の穀物年度は6月、トウモロコシの穀物年度は9月に開始される。

(農林水産省農林水産政策研究所)
(上席主任研究官(食料・環境領域))

最近の外出・中食産業の動向

堀田 宗徳

1. はじめに

内食・中食・外出のマーケットの合計である食全体のマーケットは、平成10年の約77兆9千億円をピークに減少傾向となり、平成24年には64兆6千億円まで縮小し、既に人口減少が始まっていることを考えると、今後、さらにマクロの食全体のマーケットは縮小すると考えられる。

外出産業をみると、景気が上向くと一般的に外出の売上高も増加する傾向にある。しかし、昨年から今年にかけて、政策的にアベノミクスによりデフレ経済から脱却しつつあり、昨年の外出産業は、活況を呈したが、今年の4月に消費税を3%引き上げたことで、若干、一般経済の腰折れ感がみられる。

消費者の食への不信感が毎年繰り返される昨今、平成26年も中国で加工されたチキンの原料が使用期限切れの材料であったり、床に落ちていた材料を使用したりしていた問題が各方面に影響を及ぼしている。

中食産業をみると、昨年、大ヒットしたのは「コンビニコーヒー」であろう。マスコミ筋によると昨年、5億杯を販売したとのことで、今年はそれ以上の販売を各コンビニは目指している。

一方で食事の宅配で高齢化社会への対応をしようとしているが、高齢化社会の配食サービスは有望市場であると考えられるが、参入も多く競争が厳しくなっている状況である。

このように、最近の外出・中食産業はまだら

模様感じになっている。

以上のことを踏まえながら、本稿では、消費税引き上げ後の外出・中食動向も含めて最近の外出・中食動向について検討したいと思う。

2. マーケットの動向

(1) 外出産業市場規模

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

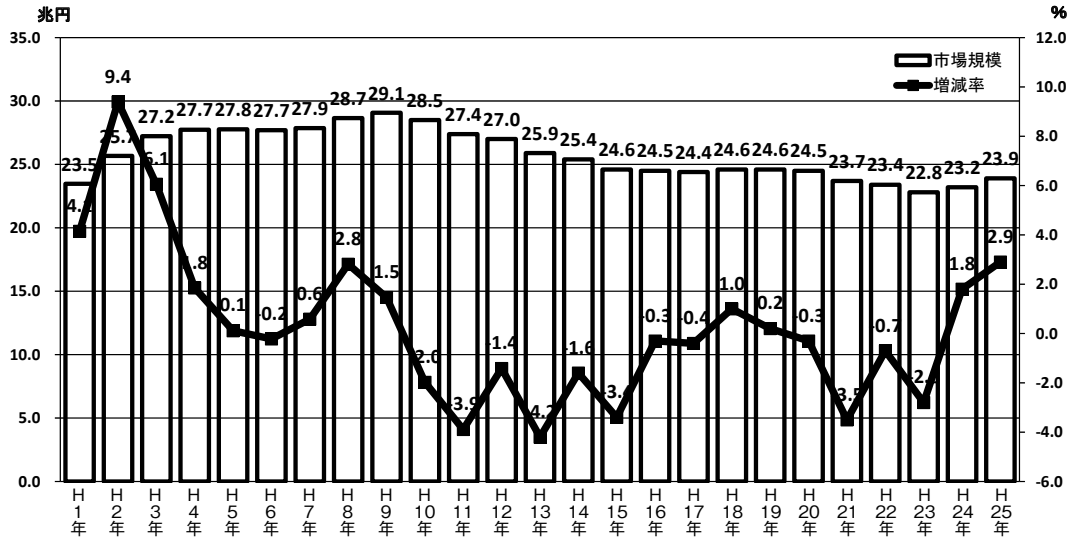
その平成25年の 外出産業市場規模は、アベノミクスなどの政策的効果等による景気回復基調の兆しにより世帯1人あたりの外出支出額が最近になく好調に推移したことや法人交際費の増加が予想されること等から、前年より2.9%増加の23兆9,046億円と(公財)食の安全安心財団が推定し公表した。

この外出産業市場規模をほかの産業と比較すると、経済産業省の商業統計表によると百貨店・総合スーパーの年間販売額が15兆1,555億円(平成19年)、国内自動車・バイク(新車、中古車含む)の年間販売額が15兆5,669億円(平成19年)となっており、外出産業市場規模が如何に大きなマーケットであるかわかる。

1) 業種別の動向

外出産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給

外食産業市場規模の推移



資料：(一社)日本フードサービス協会、(公財)食の安全安心財団推計

は、「喫茶店」が1兆602億円で前年より4.0%増加、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より3.2%増加の1兆96億円、「料亭・バー等」が前年より4.1%増加の2兆7,642億円であったことから、全体として、前年より3.9%増加し4兆8,340億円となっている。

2) 外食産業市場規模の推移

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

しかし、バブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がり増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50

年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

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

ただ最近の2年は前年実績を上回って推移しており、景気の回復基調が外食にも影響していることが伺える。

以上見てきたように、平成25年の外食産業市場規模は、2年連続前年実績を上回る形となった。平成24年の増加は、前年、平成23年の東日本大震災による全国的規模の外食等の自粛による低迷の反動であったが、平成25年のプラスは、景気の回復基調の兆しに伴うマーケットの拡大であると思われる。

個別業種別では、ハンバーガー店も分類されている「その他の飲食店」はここ3年連続低迷し

ている。また、「居酒屋・ピヤホール等」では、平成23年(9,928億円)、24年(9,780億円)と2年連続1兆円台を下回っていたが、平成25年には辛うじて1兆円台をキープし3年ぶりに前年実績を上回る状況となっている。

ハンバーガー業界の低迷は、家計調査のハンバーガー支出額にも現れており、何かてこ入れが必要であると考えられる。居酒屋業界は、景気回復基調の影響が強くなっており、今後の経済状況次第で変化が出てくるものと思われる。

(2)中食市場規模

中食のマーケットは、従来、経済産業省の商業統計表にある料理品小売業の年間販売額を中食産業市場規模として使用していた。

料理品小売業とは、「主として各種の料理品を小売りしている事業所」をいい、中食産業市場規模は最も多く料理品を扱っている事業所の年間販売額の合計である。

しかし、この料理品小売業には中食を牽引してきたコンビニエンスストアやスーパーは含まれておらず、従って、コンビニエンスストアの弁当・おにぎり、惣菜、調理パン等の調理済み食品やスーパー等の中食商品が入っていないなど課題があった。

そのため、筆者を含む当時の(財)外食産業総合調査研究センターが、コンビニエンスストアやスーパー、デパ地下の中食商品もマーケットに反映されるような市場規模として、「中食商品市場規模推計値」の手法を開発した。

この中食商品市場規模は、文字通り、中食商品に注目した推計手法であり、産業ベースの料理品小売業の年間販売額と対象を異にしていると同時に、商品ベースの方が、コンビニエンスストアやスーパーの中食商品も含まれることか

ら、より現実性のあるマーケットと考えられる。

推計の基本となるデータは、総務省統計局「家計調査年報」、経済産業省「商業統計表特定業態編統計編」などの公式統計をもとに推計を行っている。

その中食商品市場規模をみると、平成6年(4兆9,890億円)以降、年々拡大し、平成13年(6兆617億円)には6兆円台になり、平成24年(6兆9,457億円)には約7兆円規模となっている。

その伸び率を見ると、平成9年で7%以上の増加率を示したが、その後は、1.5%前後の増加率で推移している。

この期間で、唯一、前年実績を下回ったのは平成20年(対前年増減率0.4%減)であった。同期間の外食産業市場規模は、前年実績を下回っている年が多いことから、中食のマーケットは比較的堅調に推移していることが伺える。

今後の中食は、高齢化社会の食事の提供や消費者のライフスタイルの多様化による簡便化志向への対応など、まだまだ拡大する可能性があると考えられるが、他産業からの参入も予想されることなど競合も厳しくなると考えられる。

3. 消費者の外食・中食動向

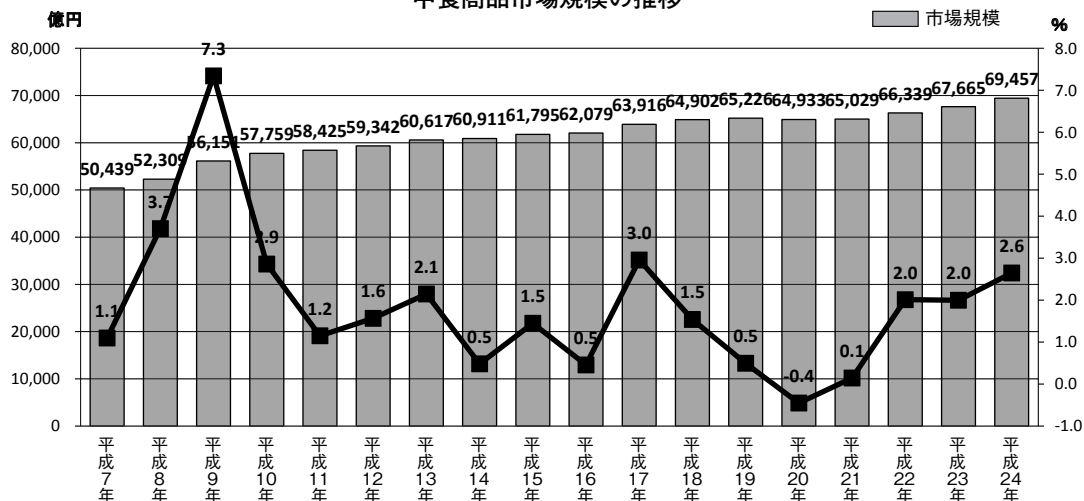
(1)食の外部化率と外食率

食の外部化率は、食費のうち食を外部に依存している金額の割合であり、食を外部に依存している形態とは「外食」「中食」を意味しており、分かりやすく食の外部化率を考えると、食費のうち外食と中食にかかる費用の割合をいうことになる。

その最新の食の外部化率を見ると、平成24年が45.1%と食費のうち少なくとも45%が食を外部に依存している金額になっている。

逆に言うと、家庭で約半分しか調理しないこととなり、その消費者の傾向を生産者や食品メ

中食商品市場規模の推移



資料：総務省統計局「家計調査年報」、経済産業省「商業統計表特定業態編統計編」などをもとに筆者が推計

カー、流通業者、食品小売業者等が把握し、自社の商品開発を考えないといけなくなっている。

一方、外食率は、食費に占める外食費の割合で、平成10年(36.6%)以降、ほぼ横ばい傾向となっており、直近の平成24年では35.9%となっている。このことは、外食産業のマーケットが平成10年以降、大きく伸びていないことを意味しており、今後の外食産業は、景気の動向と人口減少のバランスの中で推移していくものと思われる。

また、食の外部化率と外食率との差が拡大していることから、食の外部化率の上昇は、中食の消費者の支持があることが伺える。米国穀物協会主催で開催された「FOOD2040」(東アジアにおける食と農の未来像)で「2040年には、日本の食品の70%以上が家庭外で調理されている可能性がある。」と指摘している。

すなわち、2040年の食の外部化率は70%ということになり、家庭で調理することがほとんど無い状況となる。

このような状況になると、まさしく「キッチン

のない家庭]になってしまう。筆者も食の外部化率を推計していて、平成24年の45.1%は最も下限の数字であると考えており、実際は50%前後になっている可能性も否定できないと思っている。

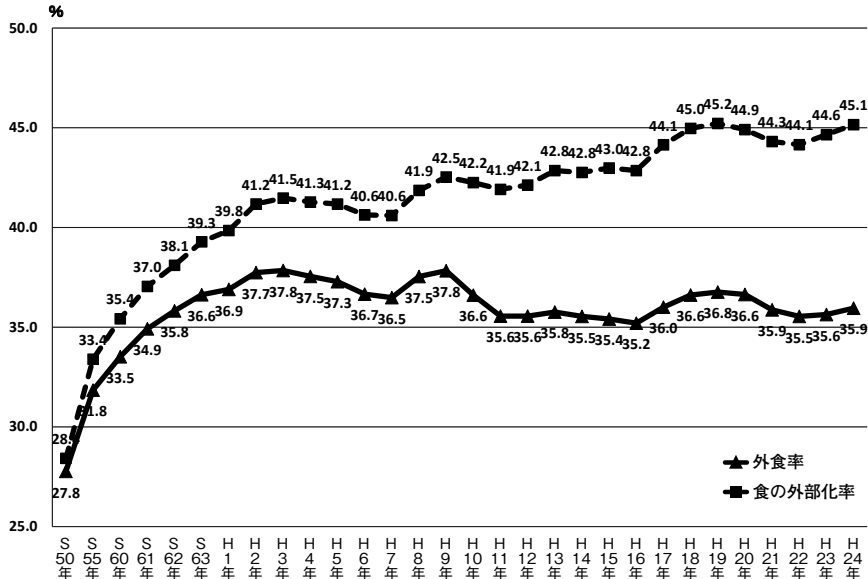
食の外部化率は、今後も上昇する傾向にあると思われる、食の外部化率が70%となったとき、食の大きな変革が生まれるように思われる。

(2)家計調査に見る外食・中食消費動向

1)外食支出額の動向

総務省統計局の家計調査で、平成25年の1年間の外食支出額の推移を見ると、世帯当たり支出額を世帯人員数で除した世帯1人当たり支出額は、「外食」では平成25年の1月(対前年同月増減率1.4%減)、2月(同0.5%減)では前年実績を下回ったが、3月(同4.5%増)以降、前年実績を上回って推移している。平成25年1年間を見ると、「外食」の増加率が毎月、食料支出額増加率を上回って推移している。「日本そば・うどん」から「飲酒代」までの合計の「一般外食」でも年央から年末にかけて8%~10%の伸び率を示して

食の外部化率と外食率の推移



資料：内閣府「国民経済計算」、(公財)食の安全安心財団「外食産業市場規模推計」等より筆者推計

おり、ここ数年間の家計調査では見られない増加率となっている。

品目別に見ると、「日本そば・うどん」が年間を通して大幅な伸びを示しており、特に、2月(同13.0%増)、3月(同12.5%増)、9月(同18.5%増)、12月(同10.5%増)では10%以上の大幅な増加率となっている。その他、年間を通して好調だった品目は「喫茶代」である。「喫茶代」については平成25年3月(同12.7%増)から9月(同17.9%増)まで2桁の増加率で推移している。昨年は、コンビニコーヒーも年間で5億杯を売り上げるヒット商品となっているが、そのコンビニコーヒーとの競合は考えられなく、むしろ、コーヒー等の飲料者の裾野を広げた感が伺える。また、好調だった品目としては「中華そば」、スパゲッティやマカロニグラタン等の「他の麺類」、「すし」、「洋食」、「飲酒代」などであった。特に「飲酒代」については、年初は前年実績を下回っていたものの年央以降、2桁の増加率で推移してい

る。

一方、余り芳しくなかった品目は、「ハンバーガー」である。マイナス幅は小さいものの多くの月で前年実績を下回っている。

平成25年の家計調査での外食の支出動向は、過去に例を見ないほどの伸び率であり、概ね好調に推移したと考えられる。

2) 調理食品(中食)支出額の動向

総務省統計局の家計調査で外食支出額の動向同様、調理食品(中食と同じ概念)の世帯1人当たり支出額の動向を見ると、「主食的調理食品」と「他の調理食品」の合計の「調理食品」支出額の動向は食料支出額に比べると毎月低調な動きを示している。「弁当」、「すし」、「おにぎり・その他」、「調理パン」、「他の主食的調理食品」を含めた「主食的調理食品」は、平成25年1月(対前年同月増減率0.3%減)から4月(同3.0%減)までは低調な動きであったが、5月(同3.9%増)から

家計調査での世帯1人当たり外食支出額の推移

単位：%

	消費支出	食料	外食	一般外食	うどん	日本そば	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	主食的 他の外食	喫茶代	飲酒代
平成25年1月	2.4	0.3	-1.4	-0.5	8.5	5.3	11.1	-6.3	-6.7	13.1	-5.3	-16.1	-2.2	4.9	15.7	
2月	0.4	-2.0	-0.5	1.2	13.0	6.1	-3.3	-4.2	1.7	-1.3	6.6	-0.9	1.3	7.7	-6.1	
3月	4.7	2.4	4.5	4.9	12.5	10.1	10.2	10.2	5.2	11.8	15.8	0.7	1.7	12.7	-5.9	
4月	1.1	0.7	2.1	2.4	8.0	10.6	13.1	-3.7	8.6	2.1	2.6	-9.7	1.0	21.4	-2.6	
5月	-1.3	2.6	7.3	8.0	8.6	7.9	10.6	21.9	2.6	-0.7	22.1	0.7	3.7	13.8	8.8	
6月	0.5	4.0	8.1	9.2	9.8	-0.9	5.8	15.9	-3.8	6.2	23.8	-0.4	6.3	19.2	15.7	
7月	1.7	3.3	4.8	5.6	4.1	0.7	-16.5	7.5	-5.3	-0.5	6.6	-2.3	8.7	13.0	15.8	
8月	-0.2	3.1	7.7	8.2	5.9	1.4	1.8	10.8	3.8	3.4	7.9	2.3	7.6	23.0	19.7	
9月	5.6	3.9	7.7	8.1	18.5	19.2	9.6	17.0	6.9	12.2	8.3	0.3	-2.1	17.9	30.8	
10月	2.6	1.6	3.1	4.2	5.3	7.3	22.1	4.7	-5.2	10.6	13.1	-4.5	-1.8	5.0	26.1	
11月	2.8	4.7	9.5	10.3	7.8	11.0	33.5	17.8	8.5	29.5	16.0	-1.1	3.7	3.0	22.2	
12月	3.1	3.1	9.9	10.6	10.5	-1.9	15.0	10.4	11.4	31.0	20.7	-1.5	5.4	9.6	14.7	

資料：総務省統計局「家計調査」

家計調査での世帯1人当たり調理食品(中食)支出額の推移(主食的調理食品)

単位：%

	消費支出	食料	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり・その他	調理パン	主食的調理食品	他の調理食品
平成25年1月	2.4	0.3	4.1	-0.3	-1.7	-1.9	-1.5	-0.3	3.2	
2月	0.4	-2.0	-2.6	-3.4	-6.3	-5.1	-2.9	6.5	-0.9	
3月	4.7	2.4	1.0	2.0	1.6	4.2	3.5	1.2	0.3	
4月	1.1	0.7	-2.5	-3.0	-7.9	-3.0	0.3	-1.1	2.4	
5月	-1.3	2.6	1.4	3.9	5.4	-1.1	4.4	3.9	7.8	
6月	0.5	4.0	2.3	3.3	2.2	2.4	2.8	4.8	5.7	
7月	1.7	3.3	1.1	1.2	1.1	-2.4	1.3	1.8	5.2	
8月	-0.2	3.1	1.5	2.4	-1.3	2.1	1.1	6.2	7.2	
9月	5.6	3.9	3.5	5.5	6.0	3.8	4.1	6.7	6.8	
10月	2.6	1.6	-0.2	3.3	2.5	1.4	6.1	5.1	4.3	
11月	2.8	4.7	1.4	4.7	0.8	12.3	12.2	-2.2	2.7	
12月	3.1	3.1	-0.1	5.3	2.8	8.3	5.7	8.2	3.1	

資料：総務省統計局「家計調査」

ほぼ3%台から5%台の増加率で推移しており年央から年末にかけて好調な動きであった。

品目別には中華まんじゅう、お好み焼き、たこ焼き、えびピラフ、五目めし、ドリアなどのレトルト食品などの「他の主食的調理食品」が年間を通してほぼ前年実績を上回っているほか、「おにぎり・その他」も1月(同1.5%減)、2月(同

2.9%減)で前年実績を下回ったものの3月(同3.5%増)以降、前年実績を上回って推移し、好調であった。

次に、調理食品の中でも主に副菜として購入されることの多い「他の調理食品」をみると、平成25年1年間で、前年を下回った月が6回あり、それほど好調とは言えない状況にある。

家計調査での世帯1人当たり調理食品(中食)支出額の推移(主食的調理食品)

単位：%

	調理食品	他の 蒲焼き	うなぎの 焼	サラダ	コロッケ	カツレツ	フライ	天ぷら・ しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理食品	その他
平成25年1月	7.6	-2.1	15.9	-2.4	1.9	4.3	1.6	5.6	8.0	5.5	5.4	12.1	
2月	-1.9	-25.0	8.0	0.3	-0.5	-2.3	15.4	-8.9	-4.5	15.7	0.1	-1.0	
3月	0.2	-30.3	6.8	0.7	-11.3	3.1	0.7	-6.4	1.3	-1.7	-0.8	5.1	
4月	-2.0	10.6	3.1	-3.9	-5.1	-3.0	3.9	-6.0	-5.0	7.7	0.1	1.5	
5月	-0.4	26.4	8.0	-0.6	2.8	-5.0	-5.8	-6.2	2.5	7.8	5.2	3.3	
6月	1.6	39.1	2.4	-2.5	10.5	1.5	-9.8	-4.1	1.2	-5.1	6.7	4.7	
7月	1.1	6.7	3.0	-2.0	-0.1	-1.3	1.9	-3.5	-0.9	0.7	13.8	3.5	
8月	0.8	-5.2	7.9	0.3	8.6	3.2	-1.0	-6.7	-1.5	14.5	0.6	2.4	
9月	2.0	-6.1	11.8	-1.0	-5.3	7.9	-9.6	-7.0	0.3	10.8	-1.6	4.3	
10月	-2.6	11.6	8.7	2.1	7.8	0.7	-1.8	-6.8	-8.1	-5.0	-0.8	-3.9	
11月	-0.8	14.1	14.5	3.9	7.2	2.6	-19.0	-1.1	-2.2	7.7	-0.9	-2.2	
12月	-2.7	-15.3	6.6	-4.9	3.6	0.9	-5.1	-7.2	-9.5	-7.1	-4.9	-2.1	

資料：総務省統計局「家計調査」

品目別に見ると、消費者の健康志向を反映してか「サラダ」が年間を通して毎月、前年実績を上回っており、好調さを維持していることが注目される。

一方、低調な品目としては、「ぎょうざ」(1月を除き他の月は前年実績割れ)、「やきとり」(7ヶ月前年割れ)などであった。「うなぎの蒲焼き」は季節性があるのと、稚魚のシラスウナギの減少などが報道されたことで、前年割れと前年を上回った月の増減率が極端に表れている。

また、油の後始末などで家庭での調理が敬遠される「天ぷら・フライ」では年前半で前年実績割れが目立った。

今回、家計調査で平成25年の外食の支出額と調理食品(中食)の支出額の動向を見てきたが、外食の支出額が近年まれに見る増加率の高さが、調理食品の支出額を低調にしているように見える状況から、各品目で詳しく比較する必要があると思うが、今回の事象から判断して外食と中食の関係は代替関係にあると考えられる。

(3)消費税引き上げ後の外食・中食

1)外食の動向

総務省統計局の家計調査で、平成26年4月以降の世帯1人当たりの外食消費動向を見ると、前述したように平成25年の外食支出額が今までになく好調に推移している勢いが消費税引き上げ後の4月(対前年同月増減率4.1%増)、5月(同4.5%増)まで続いたが、家計調査のデータは、名目であるため、消費税引き上げ後の4月以降のデータは、3%以上増加しないと、実質的に伸びている状態ではないことから、6月(同0.1%増)以降、その好調さに陰りが見えてきている。

品目別に見ると、「中華そば」、「和食」、「中華食」、「洋食」については、4月以降も大幅な増加率となっており、好調を維持している。「日本そば・うどん」についても7月(同1.8%減)が前年実績を下回っているが、その他の月では、実質、増加している。

一方、「他の麺類」では6月までは2桁の増加率であったが、7月(同6.2%減)、8月(同6.4%減)

世帯1人当たり消費税引き上げ後の外食支出額の推移

単位：%

	消費支出	食料	外食	一般外食	うどん	日本そば	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	ハンバーガー	主食的外食	他の	喫茶代	飲酒代
平成26年1月	3.5	3.6	6.8	7.4	6.4	1.6	17.7	8.9	9.6	22.4	9.7	0.7	5.2	4.5	6.7		
2月	0.1	2.2	1.0	1.1	-3.5	-9.1	-3.8	2.2	2.0	-1.3	7.9	-4.9	-0.5	-4.5	7.8		
3月	10.0	6.7	1.1	1.0	4.3	-3.7	8.2	5.8	9.5	23.1	-4.3	-7.8	-2.8	-3.8	3.2		
4月	-0.1	-1.1	4.1	4.6	4.0	0.2	12.0	15.2	7.6	16.7	22.4	1.0	-2.9	-6.6	2.8		
5月	-3.6	3.1	4.5	5.7	5.1	4.9	32.5	2.2	12.4	17.8	21.6	1.6	-2.9	11.7	6.1		
6月	1.9	2.1	0.1	-0.8	5.9	8.3	25.8	0.0	8.7	19.7	9.2	3.7	-7.7	-3.3	-8.1		
7月	-1.4	0.5	-1.0	-1.0	-1.8	6.8	-6.2	-0.5	15.3	21.9	8.3	-21.1	-7.7	7.1	-11.7		
8月	-0.2	2.5	1.5	1.4	3.5	10.1	-6.4	-4.0	8.9	21.1	8.4	-23.0	-0.6	4.0	-9.2		

資料：総務省統計局「家計調査」

と減少に転じている。同じように「すし」、「ハンバーガー」、「飲酒代」などでは6月、7月頃から前年実績を下回っている。特に「ハンバーガー」では7月(同21.1%減)、8月(同23.0%減)と通常であれば季節性が高く、売上が伸びる7月、8月で大きく減少している。また、「他の主食的外食」では、消費税引き上げ前の低調さを引きずって、引き上げ後も前年実績を下回って推移している。

各外食企業は、消費税引き上げを睨んで、ファーストフードやセルフ喫茶店などの回転数が早い業態では税込み価格で1円単位の端数が生じないような設定にして顧客の支払がスムーズに進むような対策をしたほか、4月1日に合わせてメニューの改訂の実施やキャンペーンの実施、看板メニュー価格の据え置き、逆に集客力強化を狙ってメニュー価格を引き下げた企業もあるなど、さまざまな経営努力をしたことで、引き上げ後の2ヶ月間は好調に推移したが、家計調査の結果を見る限りではそれも効果が薄れてきた結果となっている。

2) 中食の動向

同じく家計調査で、調理食品の支出動向を見

ると、調理食品(主食的調理食品+他の調理食品)の支出額は、消費税引き上げ後4月(対前年同月増減率3.2%増)から直近の8月(3.9%増)まで実質で毎月増加している。

品目別に見ると、主食的調理食品のうち「調理パン」が消費税引き上げ前の勢いを持続し、毎月ほぼ2桁の増加率になっているほか、「すし」では5月(同6.0%増)以降、堅調に推移している。一方、「弁当」や「他の主食的調理食品」では消費税引き上げの影響を受けて実質的な減少及び前年実績を下回る状況となっている。

「他の調理食品」は、4月(同4.3%増)以降、実質的に増加の状態が続いている。

品目別に見ると、「コロッケ」、「カツレット」、「天ぷら・フライ」では引き上げ後、増加率が引き上げ前より大きくなっており、「しゅうまい」、「ぎょうざ」、「やきとり」では4月に前年実績を下回るか実質減少したが、5月以降増加傾向となっている。平成25年好調だった「サラダ」は、6月(同10.3%増)までは大きく増加したが、7月(同1.3%増)以降、実質的に減少している。

4. まとめ

外食は、景気との相関が強いことが、既に分

世帯1人当たり消費税引き上げ後の調理食品(中食)支出額の推移

単位：%

	消費支出	食料	調理食品	主 調 理 食 品	主 食 的 食 品	弁 当	す し	そ の 他	お に ぎ り ・ そ の 他	調 理 パ ン	調 理 食 品	他 の 主 食 的 食 品
平成26年1月	3.5	3.6	-2.0	-1.2	-7.3	2.7	9.0	10.5	-5.4			
2月	0.1	2.2	0.4	1.0	-1.8	2.1	4.9	2.9	0.7			
3月	10.0	6.7	4.0	2.2	-1.6	0.8	3.7	12.7	4.2			
4月	-0.1	-1.1	3.2	1.9	0.9	2.2	-2.1	10.4	0.7			
5月	-3.6	3.1	4.5	2.9	-2.6	6.0	1.2	17.7	1.8			
6月	1.9	2.1	4.8	2.9	-4.7	8.4	8.2	17.0	-0.5			
7月	-1.4	0.5	4.9	4.1	1.2	5.7	5.3	16.9	0.9			
8月	-0.2	2.5	3.9	2.8	-1.1	5.3	0.4	9.3	3.6			

単位：%

	調 理 食 品	他 の 調 理 食 品	蒲 焼 き	う な ぎ の	サ ラ ダ	コ ロ ッ ケ	カ ツ レ ツ	フ ラ イ	天 ぷ ら ・ し ゆ う ま い	ぎ よ う ぎ	や き と り	ハ ン パ ー グ	冷 凍 調 理 食 品	そ の 他
平成26年1月	-2.6	-27.9	2.0	4.2	11.8	1.3	1.9	-5.5	-7.3	-5.5	-11.1	-1.0		
2月	0.0	-25.7	3.7	-2.0	4.9	2.9	-14.9	3.7	7.4	3.1	-0.9	1.0		
3月	5.4	-7.7	7.8	2.5	13.4	7.3	3.1	5.3	-0.6	14.2	8.1	6.3		
4月	4.3	-26.4	11.1	5.8	26.2	8.9	-9.6	-1.2	1.3	-5.1	3.2	4.6		
5月	5.8	-3.9	8.7	3.4	13.0	13.5	0.3	11.9	5.8	-0.8	-5.3	4.7		
6月	6.2	-10.5	10.3	7.9	3.4	8.2	8.4	6.3	5.4	16.6	8.2	3.5		
7月	5.5	5.3	1.3	5.4	15.0	10.0	17.0	7.5	2.8	1.7	9.4	0.1		
8月	4.8	-16.5	0.7	8.8	4.1	5.6	17.7	10.1	17.7	5.2	11.1	2.8		

資料：総務省統計局「家計調査」

かっている。景気動向指数の運行指数と売上高の増減率がほぼ一致することから、一般経済の景気状況より半年から1年遅れてくる可能性があるが、平成25年の外食動向は、アベノミクス等の政策的誘導による景気浮揚策で、年間を通して、最近にしては久しぶりの好調であった。

しかし、平成26年4月からの消費税引き上げ後も、平成25年の勢いを持続させるかに見えたが、7月辺りから先行き不透明感が出てきている。

平成25年の外食の好調は勢いであったが、平成26年には消費者が生活上で實質に確かに景気が良くなったことを感じる事が出来れば、外食は増加するが、そうでなければ外食は再び低迷することも考えられる。

個別に見ると、食材仕入・メニュー戦略面では、円安傾向が続き、輸入食材の価格が利益を圧迫し始め、経営努力では吸収できない外食企業ではメニュー価格の引き上げを実施し始めている。

また、中国産チキンの問題で外食業界のリーディングカンパニーである日本マクドナルドが7月以降、客数が減少し売上を大幅に減少させている。この中国産チキンの問題で、消費者の食への信頼が揺らぎ、改めて食材の安全性について国産食材への注目が集まっている。しかし、国産食材も天候異変等の影響で価格の高騰傾向が見られ、各企業の食材仕入の難しさが出てきている。

メニュー価格については、物価が上昇してい

ることや最近の円安状況などにより、メニュー価格引き上げのタイミングを考えている企業もあると考えられる。

外食企業の人手不足が深刻になる中、営業時間を縮小せざるを得ない企業や店舗数を減少させる企業なども出てきているなど労働環境改善の動きが居酒屋業界や牛丼業界でみられた。一般に景気が良くなると外食以外の求人も増加することから外食での人手不足が深刻になるが、その深刻さを緩和させる意味でも外食産業における労働環境の改善は必要であると思われる。

明るい話題としては、平成26年に入り7月に焼き鳥店等展開の(株)鳥貴族が東証ジャスダックに、9月、「築地銀だこ」展開の(株)ホットランドが東証マザーズにそれぞれ新規上場したほか、10月には(株)すかいらーくが東証一部に再上場している。

今後の外食・中食業界を展望すると、人口減少が問題となる。人口減少の影響は外食・中食のマクロマーケットでは縮小することを意味し

ている。しかし、一方で前述したように外食は景気に左右される。このことを考えると外食は人口減少と景気のバランスの中でマクロマーケットは推移すると考えられる。

中食は、食の外部化率が米国の推計では2040年に70%になると予測しており、その食の外部化率を上昇させるのが中食であることを考えると中食は有望な市場であると思われるが、食の外部化率が70%になった場合、食の世界が大きく変革することも考えられる。

いずれにしろ中食は有望ではあるが競合他社の増加等、経営等が難しい業界でもあることを認識する必要があると考えられる。

外食・中食業界への消費者ニーズは多様化・高度化し、各企業がそのニーズをいち早く察知しニーズに対応することが必要となってくることは間違いのないと思われる。

(宮城大学 食産業学部
フードビジネス学科 准教授)

麩

畑 江 敬 子

麩は日本の伝統的な植物性タンパク質食品である。気泡の多い網状構造で軽く、水分が少ない保存性の高い食品である。

各地に旅行した時に気をつけていると、通常スーパーマーケットで見かける京小町麩の他に、こんなに！と思うほど各地にいろいろな麩があり、なかなか面白い。

先日も、新潟に旅行したときに、テニスボールほどの大きさの丸い玉を半分に切ったような麩をみつけた。こういう形をなんと言うのだろうか、円形の底面に半球を載せたような形である。中は空洞かというところではなく、網状構造である。包装紙には「岩船麩」と書いてあった。

また、20cmぐらいの長さの細いバゲット状のものを揚げた「油麩」というのも見つけた。これは仙台の伝統的な麩のようである。

麩が最中の皮のような形で中に実や粉末のだしが入っている即席吸い物もあった。小さい、手鞠麩、紅葉麩、花麩など、形や彩りが目を楽しませてくれる麩もある。

麩の原料は小麦粉で、小麦粉は他の穀物にはみられないグルテン(グリアジンとグルテニンというタンパク質から形成される)を含む。このグルテンを取り出し、小麦粉あるいは餅粉を加えて捏ねて作る。

現在、私達が入手できる、焼いて乾燥させた麩は、長い麩の歴史から見ると近代になってからできたものである。

中国には日本の麩にあたる麺筋があるが、これが日本に伝えられたのは1300年代である。

小麦粉は約75%のでんぷんと8~13%のタンパク質からなっている。小麦粉に塩と水を加え、混捏するとグルテンの3次元の網状構造が形成され、粘弾性のある塊になる。これが“ドウ”である。

このドウからでんぷんをのぞいてグルテンを得る。ドウを水の中でもむと、でんぷんは水の中に洗いだされ、ねばねばした塊が残る。これがグルテンすなわち中国で言う麺筋である。なお、中国では麺筋を親指ぐらいの大きさにして、一旦油で揚げた後、煮て食べる。

中国でよく食べられる“大土豆麺筋”は揚げた麺筋を油ぬきしてピーナツとともに調味缶詰にしたもので、油揚げに似た食感である。

大学の学生実験ではドウを布巾で包んで水の中で揉んででんぷんを除くのであるが、でんぷんを全て除くのは容易ではない。辛抱強く何度も水を変えながらもみだすと、布巾の中にガムのような塊が残る。

これがグルテンである。丸めてオーブンで焼くと風船のように膨らむ。

もちろんでんぷんが出てきた水は流しに流してはいけない。でんぷんは水に溶けないので排水管を詰まらせてしまう。大きなバケツにためて、でんぷんが沈むのを待って上澄みを捨て、でんぷんの部分だけを集めるのである。これは正麩と呼ばれ、障子などを貼るときに使う糊、中国では白い餃子の皮などになる。工業的には手で採み出すようなことをするわけではないが、原理

は同じである。

さて、その中国から伝えられた麩はグルテンそのもので、これが、ずっと徳川時代まで約400年間、料理の素材として使われていた。従って、麩は水の中に沈めて売られていたのである。

グルテンそのものを料理の素材にしていたが、これには欠点があった。これを水の中に入れて加熱しようとするバラバラに散らばって、煮物にすることができなかった。グルテンには粘着性があるのに、椀種にしようとしても、すぐにちぎれてしまうのである。調理の際には一旦煮て、バラバラになったグルテンを拾い集め濡れ布巾に包んで重石を載せて固定した後、改めて切って椀種にしたということである。

この扱いにくい麩(グルテン)をだしの中で煮ても崩れないように工夫したのは江戸時代中頃で、加賀の料理人がグルテンに副材料を加えたのであるが、その方法は秘伝となっていた。この秘伝の副材料は、実はでんぷんで、麦の粉や米の粉であつたらしい。お陰で麩は調理しやすくなったが、それでも水の中に沈めて売っていたことに変わりはない。でんぷんがつなぎとなって、グルテンが分散するのを防いだのである。

この辺りの事情は川上行蔵氏の[つれづれ日本食物史]に詳しく書かれている。

ところが筆者がドウからグルテンを採取して、だしの中で煮てもグルテンの塊はバラバラになることはなかった。そこで、今度はでんぷんの除き方をやや不十分にして煮汁で煮てみると、やはりグルテンほど固まらないが、バラバラになることはなかった。川上行蔵氏は高名な食品科学者で多くの文献に直接当たって書かれているので、それを信用すると、もしかしたら江戸

時代のグルテンと、現在の精製された小麦粉から採取したグルテンとは少し違うのかもしれない。

この生の麩を乾燥させて現在のよう形にしたのは明治時代と考えられている。生の麩を引き伸ばし、ふたつに折って太い釘に掛けてまた引き伸ばすことを繰り返し、生の麩の中に空気を含ませる。それを焼くか、パン焼き釜に入れて加熱し、気泡(水蒸気)の膨張で麩を膨化させると同時に、水分を少なくして乾燥状態とし保存性を高めたのである。

現在の麩の作り方は、長尾精一氏によると(小麦粉利用ハンドブック)、小麦粉から自社でグルテンを得るか、あるいは専門の工場から採取した冷凍グルテンを購入するところが多くなった。グルテンに合わせ粉(小麦粉)を加えるが、焼麩の種類によって、合わせ粉の割合や小麦粉の種類は異なり、また、膨化剤を少し加える事もある。

これをよく混捏し(混捏することは空気を含ませる手段の一つである)、分割、水浸後成形して焙焼する。

空隙の多い食品であるから煮物や鍋物に加えると、煮汁を隙間に吸い込んで、煮汁を無駄にせず、麩もおいしくなる。酢の物など生野菜から分離してくる水分を吸わせるために小さい麩を水戻しすることなく使うこともある。

生グルテンに小麦粉、餅粉を入れ、更に粟やよもぎなどを入れた生麩も料理の材料として用いられている。気泡があるために加熱中は膨張するが、温度が下がると元の大きさに戻り、彩りとともに独特のもちもちした口触りがおいしい。

(昭和学院短期大学学長
お茶の水女子大学名誉教授)

イギリスはやっぱりおいしい

ひらの あさか

今回は、イギリスに古くから伝わる小麦粉菓子、パンについて紹介します。

ブラウニー君の名は

ブラウニー(Brownie)は、イギリスで親しまれ、アメリカに伝わって人気の焼き菓子となりました。ちょうどソフトクッキーとスポンジケーキの中間ぐらいの、外はサクサク、中はしっとりとした濃厚なチョコレートケーキです。くるみやナッツなどの木の実が入ったもの、ドライフルーツやチョコチップを入れたものなど、いろいろなバリエーションがあります。

ブラウニーの名前の由来は、スコットランドをはじめ西洋に伝わる伝説上の妖精だといわれています。全体が茶色っぽいその容姿からブラウニー(茶色いやつ)と呼ばれるようになったとか。じつはこのブラウニーは民家に住み着いて、その家に富をもたらすなど、日本でいえばさしずめ座敷わらし的な存在なのです。例えば、夜中にこっそりと家事をしたり、人の手助けをするえらい妖精なのだそうです。

基本的なブラウニーのつくり方は、チョコレートは刻んで電子レンジで加熱して溶

かしておく。無塩バターは室温でもどして、グラニュー糖と合わせ、卵を加えて泡立て器でもったりするまで混ぜて、ふるった薄力粉、ベーキングパウダーを加えて、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。溶かしておいたチョコレートを加え、全体を混ぜ合わせる。四角い型にオーブン用シートを敷き詰め、生地を流し入れて平らにならして、160度に熱したオーブンで40~50分くらい焼き、室温で冷ましてから四角く切り分ける。このチョコレートブラウニーをキューブ状に切って、バニラアイスクリームと、生クリームとグラニュー糖を加えて泡立てたホイップクリーム、季節のフルーツとともに添えたパフェなどもおいしい。最近ではビターチョコレートアイスクリームの中にチョコレートブラウニーを細かく刻んで入れているアイスクリームが売られていたりします。

ショートブレッドとは

「ショートブレッド(Shortbread)」はスコットランドの伝統的な焼き菓子で、紅茶との相性がよく、円形に焼いて放射状に切ったもの、丸い形に抜いて焼いたもの、短

冊形に切って食べやすくしたものなど、大きさ、形によってその呼び名も様々です。

またその名の(short)は「サクサク、ポロポロする」を意味し、(bread)は、ご存じのようにパンですが、2つの単語を合わせると「バタークッキー」を意味することとなります。

材料、つくり方はいたってシンプルです。フィンガータイプの「ショートブレッド」は、長方形のスティックタイプのもので、小麦粉、無塩バター、グラニュー糖を使用。ボウルにふるった小麦粉、グラニュー糖を加えて混ぜる。無塩バターは冷蔵庫から出したばかりのものを小さい角切りにして小麦粉に混ぜ、手でかき混ぜて生地をひとつにまとめてラップに包んで冷蔵庫で20～30分生地を休ませる。オーブンを180度に温め、薄く小麦粉を台にふってねかせた生地を四角になるようにのばしていき、折り目のための筋を入れて、表面に何か所か串で刺して、オープンシートを敷いた天板に生地をのせて15分ほど焼く。このプレーンタイプの生地にチョコレートを混ぜたり、紅茶の茶葉を細かく刻んで生地に合わせた紅茶フレーバーのもの、グラニュー糖の代わりにメープルシロップを加えたショートブレッドもおいしい。

シンプルなクイックブレッド

膨張剤をイーストに替えてベーキングソーダ(重曹)を使った「ソーダブレッド(Soda bread)」は、イギリスの伝統的なカントリーブレッド「クイックブレッド」のひとつです。

材料には、小麦粉、重曹、塩、牛乳を使い、レーズン、くるみなどのナッツ類を加えてつくられることが多い。つくり方は、薄力粉、ベーキングパウダー、重層を合わせてふるい、ボウルに入れて塩を加え、好みで砕いたくるみ、レーズンを入れて、牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。小麦粉をふった台に生地をのせ、丸い形にしてまとめる。オープンシートを敷いた天板に生地をのせて、上部に十字の切れ目を入れてオーブンで30分ほど焼く。食べやすい大きさに切って、マーマレードやジャム、ソーセージを焼いて添えれば、おいしい朝食に。その昔「ソーダブレッド」は、暖炉についた厚い鉄鍋に生地を入れて蓋をしてゆっくりと焼いたものだったようです。

焼きたてよりもむしろ、ひと晩おいてねかせてから食べた方がしっとりとしておすすめなのが「ジンジャーブレッド」。無塩バターは室温にもどしておく。薄力粉とベーキングパウダーはふるう。ボウルにバターとブラウンシュガーまたはメープルシロップを合わせてふんわりとするまでかき混ぜて、卵を加えて混ぜて、次にふるった粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜて、牛乳、しょうがのおろし汁、好みでシナモンなどのスパイスを合わせてよく混ぜる。この生地をオープンシートを敷いた型に流し込んで、160度くらいの温度にしたオーブンで40分くらい焼く。

(食文家)

参考文献

イギリスのお話はおいしい。 白泉社



Ⅱ. めんの来た道 (その2)

重 田 勉

3. めんの日本への伝来

(1) 古代から中世にかけての農業事情

先進地の産品の後進地への伝播については、誰が、何時、何処から、に関心が持たれるが、その産品が新しい地に定着するか否かは、受入れ地の文化の質、文明の水準とともに、原料の継続的な調達が可能か否かに関わってくる。製造後短時間で消費してしまう食品の場合には特に後者が重要である。

そこで、めんの日本への伝来を検討する前に、中世以前の農業事情を概観することにした。

縄文時代はおよそ一万数千年前から二千数百年前まで一万年以上続いた。

人々の生活は狩猟、漁撈に自生する植物の採集によって維持されていた。

縄文時代の後期には、米をはじめとした穀物の栽培が始まった。

米は水田ではなく、畠地で雑穀の一つとして栽培されていた。今でいう陸稲だが、第一章第一節の中尾佐助氏のサバンナ農耕文化複合における稲作起源説とも符号して興味を持たれる。

この時期の栽培穀物としては、米の他に粟・黍・稗・大麦などが遺跡から出土していて、わずかではあるが小麦も発見されている。

ただし、松谷暁子氏は、奈良県和爾・森本遺跡の古墳時代(三、四世紀)の井戸の跡から出土した小麦が確実な最古の例であるとしているこ

とを付記しておきたい。この事実は、第一章第二節で紹介した栽培小麦の伝来時期(四～五世紀、朝鮮半島経由)とほぼ見合っている。

弥生時代が何時始まったかは、同時代の象徴である水田稲作の開始と弥生式土器の成立に時間的ズレ(後者が遅い)があつて難しい問題がありそうだ。

水田稲作は縄文時代晩期に朝鮮半島から北九州に伝った。耕作、栽培技術だけでなく、穂摘みの石包丁、脱穀用の機器、灌漑システム、さらには環濠という集落形態まで伴ったかなり大がかりでかつ進んだ技術体系であった。後年出現する小麦の水田二毛作との関係で注目しておきたいのは、我が国の稲作が、湿田の稲作技術ではなく乾田に用水を引き込む稲作技術で始まったことである。

この水田稲作は、縄文時代のうちに、中国、四国から近畿の一部に広がり、弥生時代前期後半には東北北部まで達した。

しかしながら人々の食糧という視点でみたとき、もっぱら米に頼れたわけではなく、ドングリなどの採集品はもちろん、粟、稗、黍さらには麦などの栽培雑穀も重要な役割りを果たしていた。かかる状況は、古墳時代に入っても基本的に変らない。

縄文、弥生、古墳の三時代を通して、社会と経済は氏族を中心とする体制であった。

土地所有は氏族又は村落の共有で、農民は構成員として一定期間毎に限られた特定の土地を利用できるとどまっていた。

やがて、氏の上の権力が拡大し、土地が事実上私有化され、農民は氏の上に隷属されざるを得なくなった。

このような背景の下に、645年、大化改新は始まった。

律令による中央集権的な国家形成の第一歩を踏み出したのである。

中心となった班田収授の土地制度は口分田が核で、六才以上の男子には二段(女子にはその3分の2)が班給され、死亡した時には収公された。売買、相続、譲与などによる土地の移動は許されなかった。なお、陸田(畠)、園地及び宅地には永代私有が認められた。また、743年には新しく開墾した田にも私有権が認められた。

このように、土地制度は水田を主体としていたが、生産面の政策は水田稲作に拘泥されていたわけではない。律令国家の成立期から畠作奨励策が取り入れられ、再三にわたって太政官符が出された。

磯貝富士男氏は「中世農業と気候—水田二毛作の展開」(吉川弘文館)の中で、律令国家が陸田奨励策をとったねらいとして、

- a. 班田農民が稲作を偏重し、飢餓に陥りやすい状態になることを克服すること
- b. 食糧の全般的な供給増加を図ること
- c. 稲作の不作に対処すること

をあげた上で、その対象作物は太政官符の出された時期によって異った、と指摘する。

稲の作付後しばらくの早い時期には粟で、早稲の収穫期直後は成育期間の短い蕎麦になり、全稲の収穫期後は冬作物の麦になっていると分析する。その上で、何時災害が明かになっても作付け可能な麦が最も重要な作物であった、と

するのである。三つのねらいのうちのC. に制約されざるを得ない姿を浮彫りにした。

稲作の不作に対処するため応急に雑穀を播種する耕地は陸田(畠)が本来であるが、全稲の収穫期後は後地(水田)にも播種が可能である。磯貝氏は、一時的な二毛作現象が起っていたみている。本格的な二毛作の展開は12世紀以降になる。

律令国家による畠作奨励策の分析をもう一つあげておこう。

木村茂光氏は「日本農業史」(吉川弘文館)の中で、雑穀生産奨励策を時系列で三段階に区分し、第一段階(720年代前半まで)は粟が、第二段階(次の約百年)は麦が、第三段階(840年前後)には蕎麦、黍、豆、胡麻などが奨励されたとしている。第一段階は律令国家の窮乏対策であったとみ、第二段階には、陸田を土地制度に取り込もうとする政策的意図をみようとしている。第三段階は本来の畠作振興で、九世紀中頃に古代の畠作生産は一つのピークを迎えた、とするのである。

畠作奨励策、陸田奨励策そして雑穀生産奨励策と三つの名称を使ってきか中味は律令国家の8~9世紀における同じ農業政策である。

それにしては、二氏の分析結果にはかなりの違いがある。対象とした期間にズレがあるのだが、短期的視点(磯貝氏)と中・長期的視点(木村氏)の見方の差によるように思われる。実際には両氏の指摘する現象が同時に起っていたのではないだろうか。

古代の日本人は雑穀をどのように加工あるいは調理して食に供したのであろうか。

日本人は伝統的に粒食である。米ばかりでなく雑穀も粒食が主体であった。

粟は消化がよいので、そのまま米に混ぜて炊飯された。稗は米と同じように搗精された。黍

も搗精されて飯又は粥にされた。

大麦は外皮が硬いので、挽き割りにしなけば本来は粒食にはむかない。しかし、臼の普及する以前でも、一度茹でてから米を加え再び炊く二度手間をかければ飯にできた。

小麦は外皮がさらに硬く、かつ中の胚乳が軟かいから、むりして搗けば崩れてしまい粒食は不可能である。第一章でみたように、ヨーロッパにも中国にも朝鮮半島にも、石臼以前に、サドルカーンに代表される製粉技術があったのだが、どういうわけか、日本ではその存在が確認されていない。

当時でも、小麦を押しつぶし胚乳を取り出すことは不可能ではなかった。しかし、作業効率が極めて悪いから、少量ですむ祭の菓子用ぐらいに限られたであろう。

粉末にせずに小麦粒から造った食品は醬、未醬、飴などであった。醬は醤油の元祖で、未醬は味噌の元祖である。いずれも重要な伝統食品だが、麴として使われる小麦の量は、食糧に供するに比べれば、はるかに少量ですむ。このような需要面からの制約で、当時の麦は大麦が主体であったことは間違いない。

しかしながら、生産の面からみれば、大麦も小麦も日本古来の夏作物ではなく、地中海農耕文化複合生れの冬作物だから、栽培時期がほぼ一致するほか、肥培管理技術も共通するところが多く、農機具も供用が可能である。

古代における大麦栽培は、その後の小麦栽培の普及にとって重要な基盤となった、とみてよいだろう。

奈良時代には、畿内を中心に、小麦作は徐々に普及したようである。

奥村彪生氏は「日本めん食文化の1300年」(農山漁村文化協会)の中で幾つかの資料をあげている。

平城京跡から出土した木簡に「丹波国何鹿郡高津郷交易小麦五斗」とあるそうだ。丹波で生産された小麦が奈良の都へ運ばれて取引されたことを示している。長屋王の邸宅からも「小麦」及び「小麦粉末」と書かれた木簡が出土している。さらには、正倉院文書では、天平二年(730年)からの30年間の記録に小麦の名が百回以上でてくるそうだ。第一章第三節にみた東大寺食堂の碾礮とほぼ時期を同じくすることに注目したい。都で臼を使った小麦製粉が始まっていた、とみてよいだろう。

平安時代になると小麦の栽培と流通はさらに進展した。

当時の畠作穀物は蕎麦、大麦、小麦、大豆、稗、黍など多彩であったが、中心となる作物は、かつての粟、稗に代って大麦及び小麦になっていた。畠地の利用の仕方としては、一年一作に限らず、二種類の作物を栽培する二毛作がかなり進展していた。その場合、裏作は冬作物の大麦あるいは小麦が一般的であった。

流通面はどう変わっていただろうか。

延喜式卷二十三、民部下、交易雑物には、山城国小麦30石(大麦3石)、大和国小麦11石(大麦3石)、河内国小麦35石、和泉国小麦25石、摂津国小麦35石1斗(大麦3石)、阿波国小麦70石とあるようだ。

この数量は商人によって都へ運び込まれ、取引されたものである。阿波以外はすべて畿内の国々である。いずれの国においても、小麦の数量が大麦をはるかに上回っている。栽培技術の普及と小麦粉加工の進展を示唆しているとみてよいだろう。

ここで水田二毛作について触れておこう。

水田二毛作の実施を示す最古の記録が河音能平氏によって紹介されている。平安後期の1118年、伊勢国で、稲を刈取った後地に小作人が麦

を蒔いたことを発端にした地主と小作人との間での耕作権をめぐる争いであった。水田裏作の耕作権が確立していない状況と理解できるから、少くとも伊勢国では、平安時代後期に水田二毛作の初期段階を迎えていたと読める。

先にみた「一時的な二毛作現象」から多くの時間がたっているにもかかわらず、あまり進展していないようである。日本の水田稲作は、乾田に用水を引き込む技術から始まってはいるのだが、麦作のための乾田化、麦収穫後の水田への戻し、さらには表裏通した肥培管理など技術的に難しい課題があったばかりでなく、伊勢国の例でみた耕作権、さらには後にみる課税のような社会問題もからんでいたのであろう。

鎌倉時代に始まる中世の農業は大開墾の時代で、領主層による大規模開発(その結果として荘園の増大)と農民層による小規模開発が併行して展開した。

農具は、平安時代に引き続き、人力による鉄製の鋤、鋤が主力ではあったが、犁などによる畜力の利用も高まった。特に牛馬にける小鞍の改良が大きな役割を果たした。牛馬の負担を軽くし、作業効率を大きく高めたのである。

施肥技術の改善普及も顕著であった。人糞尿も人口の多い都の周辺で活用されるようになった。

肥料の増大は、商品作物の栽培を促し、特産物を生んだ。衣料原料である生糸、麻、さらにそれらに用いる染料などであった(木綿の栽培は若干遅れて室町期からであった)。

鎌倉時代の農業の特徴として特にここで取上げたいのは、農業開発と技術の進展を背景として、水田二毛作が成立、普及したことである。

鎌倉幕府は、1264年(文永元年)4月26日付で、関東御教書を発布した。

諸国百姓蒔_二取田稲_一之後、其跡蒔_二麦、号_二

田麦_一、領主等徴_二取件麦之所当_一云々、租税之法、豈可_レ然哉、自今以後、不_レ可_レ取_二田麦之所当_一、宜為_二農民之依怙_一

現代語にすると、

諸国の百姓、田稲を蒔取りの後、その跡地に麦を蒔く、それを田麦という。領主等が麦の所当を徴収の件、租税の法あにしかうべけんや。今後田畑の所当を取るべからず。よろしく農民の依怙としておくべき。

注目すべきところは幾つかある。

一つは、田麦が作られていること、つまり水田二毛作の成立を明記していることである。それも畿内など一部などではなく、広く「諸国」で実施されていることである。

二つめは、田麦への所当(課税)は法規にてらし取ってはならないことを領主等に命じていることである。

三つめは、將軍の命令である御教書が出されたのが4月26日(新暦では6月1日)で、麦の収穫時期と一致していることである。正嘉二年(1258年)以来連年の稲作凶作の最中のことである。

従来、専門家の間で、「農民之依怙」を農民の自由(剰余)ととられてきたようだが、磯見氏は本来の意味である「頼るもの」と解した方が適切であるとしている。

この御教書は、備前、備後の守護である因幡前司に両国の御家人に伝達するよう指示したもののだが、同様の命令が畿内および西日本の諸国へも伝えられたとみられる。

「農民之依怙」に磯見氏の解釈をとると、この御教書のねらいは租税制度の徹底を指示したというよりは民生の安定に配慮したものとなるうが、水田二毛作化の普及には相当に寄与したのではなかろうか。

実際に水田二毛作がどの程度普及していたかについて、磯見氏は先にあげた著書の中で、高

野山領である官有符莊内の1350年の裏作実施率を30%としている。かなり一般化している状態とみてよいただろう。小麦の需要の強い畿内では、少なくともこの程度、常識的にはさらに高率だったのではなかろうか。

(2) 索餅の伝来

奈良時代に索餅と呼ばれる小麦粉を原料とする食品が中国から伝わった。

当時中国は唐の時代で、都は長安(今の西安)にあった。日本との関係では、十数回に及ぶ遣唐使をはじめ、両国間での人々の往来が始まった時期であった。

索餅がどんな食品かについて従来二つの説があった。一つは、太めの棒状に延した小麦粉生地を振って植物油で揚げた唐菓子であるとの説である。もう一つは、小麦粉生地を縄状に延した太いめんであるという説である。

そもそも、索餅については、中国でも漢代の文書に名前が出てくるだけで、他に資料もなく、もちろん現在造られてもいない代物だけに事は厄介である。

奥村彪生氏は先の著作で、東大寺の写経所が東市で索餅なる乾めんを買った記録(正倉院文書)を紹介し、さらに、延喜式に出てくるさくべいの原料と道具の記録をもとに実際に索餅を試作した上で、従来の二つの説はいずれも間違いで、索餅は齊民要術に出てくる水引餅(第二章第二節)系統で、手もみ、手ない、手延べの細いめんであると結論付けている。

延喜式は宮中の儀式に使う索餅の原料と道具を列記していたが、製法は記していない。

奥村氏は延喜式に記載された原料(小麦粉、粉米、塩)のそれぞれの数量をもとに、後に伝わるそうめんの製法の一部も応用しながら試作する。粉米から出来る米粉の扱いに苦勞するのだが、最後に製品の数量が原料小麦粉の数量と

見合うことから、粉米は打ち粉として使われたと判断した。

正倉院文書では索餅を藁こうという単位で記している。藁は女性が親指と中指を接してつかみうる一把分の索餅の中央を稲わらで結んだ荷姿である。索餅の節は麦縄と呼ばれ、ひとつかみ分を了りょうの単位で計った。この節は索餅を延ばすときに掛場を用いたり、乾燥するときに機はたを使うことによって出来るもので、索餅をそうめんのように細く延ばした証拠でもある。

索餅が乾めんであったことには特に注目したい。

中国ではめん打ちは伝統的に調理と密接に結びついているから一般には生めんが熟めんである。乾燥させる技術は日本生れかも知れない。細く延ばすのと一体となった技術である(太くては乾燥が難しい)。

奈良、平安時代の人は索餅をどう料理して食べたのであろうか。ヒントはやはり正倉院文書と延喜式である。

まず茹でることは共通で、味付けは三つに分れる。

一つは、小豆に水飴をまぶした餡をかける。中国の点心の食べ方と同じである。

次ぎは胡麻油をまぶす方法で、これも点心風とってよかろう。

三つめはソースで和える方法である。和える方法は中国のめんでもイタリアのパスタでも共通の最もポピュラーなめんの料理法である。関心が持たれるのはどんなソースかである。

索餅のソースは酢をベースに未醬ひしおを混ぜたもので、ショウガ、クルミなどをトッピングとして乗せた。この具は醃酵食品が主体で、動物性原料は全く使われておらず、中国やイタリアのめん料理と比べて、異質である。日本独特の料理法が一番初めに伝来した索餅で生れたこ

となる。うどん、ラーメンに継がる伝統が芽生えたのである。

又、このソースは冷やすことによって味覚が高まるから、めんも水洗いし、ぬめりを取って冷やしたであろうことが十分想像される。これも中国、イタリアにはない調理法ではないか。

索餅の普及は都であった奈良が中心で、移動性の高い乾めんではあったが、交易はせいぜい畿内に限られていたようである。乾かすことは移動性よりも保存性が役立っていたことになる。

(3) ほうとうの伝来と普及

小麦粉生地を親指ほどの大きさにし、水に入れ平たく延ばす^{ハクタク}麵片の仲間である餛飩が六世紀に中国にあったことは前節で述べた。日本人の中国での餛飩との関わりとしては僧円仁の日記がある。

円仁は平安時代初期(中国は唐時代)に、第18回の遣唐使に随行し、九年間(838年~847年)長安はじめ中国に滞在した。長期の滞在であったから、めん食の機会も多かったとみられ、日記には餛飩の記述が数ヶ所出てくるようだ。帰国後、餛飩を紹介したではあろうが普及につながったかどうかはわからない。

餛飩についても一つ具体的な記述が表れる日記がある。藤原兼家の「小右記」である。一条天皇が春日大社へ行幸の際(989年)、御在所の饗宴で餛飩楽をご覧になった。

奈良時代には餛飩についての資料が見当たらないようだから、餛飩は平安時代初期に伝来とみて大きな間違いはないだろう。

一条天皇がご覧になった餛飩楽は京から同行した餛飩女達が音曲に合わせて餛飩を手振りしながら舞ったものである。生地はヤマノイモをつなぎにした小麦粉で、餛飩女は指先に植物油を付け手振り、身振りを加えながら手振りしてい

ったようだ。

「斉民要術」に出てくる餛飩は親指大の生地を延しているの、比較的短かい形であったと推測される。これに比べ餛飩女が手振りする餛飩は長めのめんのようなものである。斉民要術から二百年ほど後のことだから、ヤマノイモのつなぎと植物油の使用が示すように餛飩の技術も進歩したのであろう。

なお、打ち上った餛飩は塩味の小豆汁で食べたようだ。索餅と同じ間食で、中国での点心としての食べ方が踏襲されている。

餛飩が芸能に組入れられ、天皇の行幸に同行するまでになっていたことは、未だ贅沢品で上流階級に人気のあったことを示している。

ある文献(複数)に、餛飩が「ほうちょう」という名で枕草子(能因本)に出てくると記してあったので、松尾聡、永井和子著「枕草子」(笠間書院)を初段から読み通してみたが見当らない。どうやら読み落したらしい。その代りに新しい発見があった。

136段「頭弁のもとよりとして」は、「糸(絵)などよなる物、白き色紙に包みて、梅の花のいみじく咲きたるにつけて持てきたり」で始まる。

清少納言と親しい間柄の藤原行成(頭弁)の遊び心から出た贈り物で、開いてみると餅餠が二つ並んで包んであった。

行成は、平安中期の三蹟といわれるほどの筆の達人で、同時に四納言といわれた有能な貴族官僚でもあったのだが、ユウモアにも長けていたようである。

主題は、返事をめぐっての清少納言の、自分で持ってこないのはいと「れいとう」(冷淡)なりとした機智が殿に誉められた「見苦しきわれほめ(自慢話)」なのだが、本稿の関心は贈られてきた餅餠にある。

脚注には、餅餠は、列見、定考(芸能にすぐ

れた官吏に官爵を与える一連の儀式)などに諸臣に供する餅である。中には鳥の卵や野菜を入れ、形は方形(和名抄)、とある。

能因本とは別の写本である三卷本による岩波文庫の枕草子にもこれと同じ文章が133段として載っている。

この脚注には、餅餠は、餅の中に鶯鳥や鴨などの子と雑菜を煮合せて入れ四角に切ったもの、とある。

広辞苑などの辞典類にも餅餠は載っているがそれぞれ多少のニュアンスの差がある。いずれも原典は和名抄とみられるので、複雑にならないよう、枕草子の本文と二つの脚注を頼りに推量することにした。

まずは餅餠なる文字を手がかりに検討に入る。

中国に倣ったであろう官爵の儀式の際に諸臣に供されるものだから中国名とみてよいただろう。

したがって、餅は「もち」ではなく「びん」で、小麦粉を原料とする食べものである。本稿でいえば、めん的一种で麺片の仲間になる。唐菓子というよりは点心といった方が間違いがない。

餠は餠飴が本来は薄^{へん}托であったように、もとの字は「飴」以外の偏が付いていたのでは、と思われる。

和名抄は、本来餅餠で「一名餅餠」としているようである。ところが「餠」なる文字が幾つかの漢和辞典でひいたが見当らない。すでに使われなくなった文字なのだろうか。座りの良い偏は「口」で、啖ならば、「味のあっさりしたもの」(漢和中辞典、角川書店)となるのだが、と書いていたら、ある友人から、「大漢和辞典」(大修館書店)に「餠」と「啖」は同意語との説明がある、と指摘があった。どうやら、餅啖であった可能性がある。清少納言が食べた味もおぼろげながら察しがつく。

脚注に戻ろう。

三卷本の「子」は卵のことと解すれば、詰めものについては両者はほぼ一致する。この詰めものからみて、多分、菓子のように硬いものではなく、春巻きなどのように軟かい点心であろう。

厄介なのは形状である。

厚さについては本文に「丸などよなる物。」とあるから、厚いものではない。しかし、重ねずに二つ並べて包みであるから、それほど薄くもないようだ。せいぜい、1~2センチというところだろうか。

大きさは絵と間違えるほどだから小さくはなく、一辺10センチぐらいはありそうだ。

問題は、能因本が「方形」とあるだけなのに、三卷本は「四角に切る」とあることだ。野菜や卵の詰めものを四角に切ってしまうのは、持ち運び中に崩れてしまい、贈り物には適さない。当て推量なのだが、三卷本は食べる時(食卓に並べるとき)の姿をいっているので、贈られてきたのは詰めものとして完成したままの姿のように思われる。その方が贈りものとして体裁がよい。これを四つ切り又は九つ切りにしてテーブルに並べる、とみたいのである。

本題に戻ろう。

餠飴はやがて音使である「ほうとう」と呼ばれるようになり、幅広の長いめんの形で郷土食として発展することになる。

ほうとうの原料は鎌倉時代には小麦から米主体に代るが、江戸時代中期以降再び小麦主体に戻る。味噌煮込みが始まるのも江戸中期である。

ほうとうが郷土料理化したところは、豊後などにも一部あるが、主体は甲斐、信濃、上州、南部などの東日本でかつ内陸部である。稲作地帯から畑作地帯へと普及していったことが、原料を小麦に再転換させた要因であろう。

(4) そうめんの伝来と普及

日本へ伝わる第三のめんはそうめんの元となった索麺である。伝来には幾つかの説がある。

一つは、伝統的な産地である三輪地方(奈良県桜井市)に中国から伝わった、とする漠然とした説である。確たる証拠はない。

二つめは、平安時代末期(1166年)に入宋し、臨済宗を伝えた栄西とその後鎌倉時代に入ってから入宋(1223年入宋、1227年帰国)し、曹洞宗を伝えた道元が、現地で索麺の製法を学び、道元の帰国後、寺にめん製造所をつくった、という説である。

三つめは、若干時代がさがって、栄西の孫弟子に当たる弁円(1235年入宋、1241年帰国、後に聖一国師となり東福寺を開山する)が帰国後博多の承天寺に常任したときに地元を広めた、という説である。

博多駅に近い承天寺には、「饅飴蕎麦発祥之地」とした石碑が立っている。昭和56年(1981年)の建立で、当時の福岡市長名で「星霜ここに七百年、時代と共に薄れ行く伝承の史実を記し聖一国師を頌徳、羹、饅、麺をこの地に於いて初めて作られたことを記念し碑を建て後世に残す」と記されている。

栄西、道元、聖一国師と禅宗や基礎を築いた三人の高僧が渡った宋はすでに南宋の時代になっていた。都は北の汴京(現開封)から華南の臨安(現杭州)に移り、それにとまって北部に住む多くの漢民族が華南へ移動してきた。畑地帯のめん食の人々がめんを持って南の水田地帯へと移り住んだのである。日本との関係では、臨安やその周辺の江南地方は、遣唐使の時代からなじみがあり、日本との交流はさらに高まった。

禅宗は料理専任の高僧として典座を置くなど、食事を重要な修業に位置付けてきたことからみても、彼等が臨安でめんを食べたことはほ

ぼ間違いなく、乾燥された索麺を持ち帰った可能性も高い。

しかしながら、栄西や道元がめん製造所を造ったり、専門的な技術を必要とする製造指導を行った、という証拠はない。弁円に関しては、後に見る饅頭と水磨の図の事実から、索麺についても何らかの活動をしたと思われるのだが、残念ながら実証する手だてがない。

奥村彪生氏は、そうめんのもとになった索麺は鎌倉時代初期(1200年代初め)に中国人技術者によって京都に伝えられたとみる。

これも確たる証拠はないのだが、外来文化は、例外はあるが、まず都に入るとみ、かつ技術を要する製造方法の伝授には、僧に同行するなどして入国し帰化した中国人技術者がかかわっている可能性が高いとみているのである。

索麺は円形の小麦粉生地と包丁で渦巻き状に切り、植物油を塗りながら、二本の棒を使って延し、乾燥してつくる。先に伝わった索餅に比べて植物油を使うのが明らかに進歩したところである。植物油はめん肌荒れを防ぎ、乾燥をゆるやかにし、グルテンの熟成を活発にした。生地をつくる段階で延し棒が使われていた可能性も高い。より良質のめんがより効率的に製造されるようになったのである。

中国では索麺は他の麺に比べて普及の範囲は狭く、福建省など華南に限られる。鎌倉時代に、南宋の都臨安から、日本の京都へ伝来することを運命付けられていたようなめんであった。これには、先に見たように、日本の小麦作が様々な課題を抱えながらも、着実に進展、普及し、水田二毛作も定着しつつあったことも脇役として働いている。

僧弁円については書き加えて置くべきことがある。

一つは、承天寺の碑文にもある饅頭に関して

である。

田口俊英氏は「麺、博多に興る」の中で、国師(弁円)が博多の菓子庵、栗波吉右衛門に、宋から持ち帰った酒饅頭の造り方を伝え、自ら「御饅頭所」と書いた看板を贈った、と書いている。この看板は故あって、東京の虎屋に譲られ現存するそうだから証拠は十分である。又、別の文献によれば、百年ほど後、栄西ゆかりの僧龍山徳見禪師が中国から連れ帰った林淨因が奈良で饅頭屋を始めている。こちらは今でも饅頭を看板商品にしている塩瀬の元祖だから間違いない。

饅頭は中国でももっともポピュラーな麺片だから、饅頭の伝来もめん^の伝来の一つとして記録されるべきものである。

もう一つは、弁円が中国から持ち帰った「水磨の図」である(東福寺に現存し国宝)。田口氏が前著に詳しく説明している。

石臼単体ではない。二階建ての水車小屋(製粉、製茶所)で、地階で天井から水を落下させ、縦(垂直)回転の二台の水車(90度の展開図になっている)を回す。水車の中心から横に伸びた回転軸の動力(縦回転)を歯車を使って横(水平)回転に転換し二階へ送る。この際クラッチを使い連結を一時取りはずせるようになっている。この装置は水車の両側に二セットできる。二階ではそれぞれ縦軸に製粉用と製茶用の石臼がセットされる。なお製粉用の石臼の上方に篩^{ふるい}の箱が置かれていて、水車の動力を横揺れに切り替えて使うようになっている。当時としてはかなり精緻なプラント図である。

石臼自体は第一章第三節でみたように、奈良時代に伝わっているから、すでに関係者にはなじみになっていたはずで、「水磨の図」はその後の水車製粉装置の改良と普及に多くの示唆を与えたと思われる。

索麵はその後素麵(そうめん)と呼ばれるよう

になり、江戸中期に製造方法などが確立する。

その頃には、中国伝来の四人びきの石臼が普及し、水車製粉も盛んになった。

そうめんは技術と熟練を要するためそうめん師によって作られていたから、製粉の大型化、効率化がそうめん製造の産業化に寄与した。植物油にはカヤや菜種油の他上物とされるゴマやクルミが使われた。製品には極細から極太まで多彩で、特上の小麦粉を原料とした上白^{しろ}もあった。色は白の他、紅花や藍、黄柏^{きはだ}などで染めた五色そうめんも作られた。

そうめんの普及は大和、丹波、近江など京都周辺から始まって、播州、備前などの中国地方、筑前、肥前などの北九州地方、さらには能登越中などの裏日本、湯沢、白石などの東北地方にも伝わった。東日本の内陸部中心に普及したほうとうとうまく住み分けていることに興味を持たれる。

なお、湯沢(秋田)のそうめんは稲庭饅頭と呼ばれ、白石(宮城)のそうめんは白石温麵と呼ばれる。いずれも延すときに油を使わない平素麵である。

もともと平素麵は索餅の流れをくみ、これとそうめんの技術が合体したもので、江戸初期には大和小泉(奈良県大和郡山市)の名産であった。

白石温麵ではすでに手延べの技術はなくなっているが、稲庭饅頭では健在である。打ち方は基本的にはそうめんと同じだが、植物油の代りにでん粉を打ち粉として使い、めん棒で押して平らにする。そのため、めんが幅広になり、つやとなめらかな舌ざわりが生れるのである。索餅の粉末の役割をでん粉が果しているわけで、稲庭饅頭は幻の索餅の生き残りなのである。

(元製粉協会 専務理事)

業務日誌

業務

平成26年9月24日、構造改善助成事業審査委員会を開催した。

(審査内容) 転廃業に対する助成事業計画書
助成対象とする内示 …………… 1件



業界ニュース

プレスリリース

平成26年10月17日
(一社)全国米麦改良協会

平成27年産民間流通麦に係る入札結果の概要(抜粋)

1 平成27年産民間流通麦に係る入札について、第1回を9月9日(火)、第2回を9月26日(金)に、再入札を10月17日(金)に実施した。

2 第1回・第2回及び再入札を合わせた入札結果の概要は、次のとおり。

小 麦

26産地別銘柄 234,010トンが上場され、

26産地別銘柄 192,240トンが落札された。

3 産地銘柄別の落札決定状況は、別紙のとおり。

平成27年産 民間流通麦の入札における落札決定状況(地域区分：全地区)(公表)

(単位：円、トン)

産地	銘柄	税込			税別				上場数量 (6)	申込数量 (7)	落札 数量	落札 残数量	申込 倍率 (7)÷(6)
		基準 価格 (1)	指標価格 (加重 平均)(2)	対比 (2)÷(1)	基準 価格 (3)	指標 価格 (4)	前年産 指標価格 (5)	前年産 対比 (4)÷(5)					
北海道	春よ恋	60,053	54,116	90.1%	55,605	50,107	55,884	89.7%	12,060	1,700	1,700	10,360	0.1
北海道	キタノカオリ	61,271	55,429	90.5%	56,732	51,323	57,017	90.0%	2,780	1,040	1,040	1,740	0.4
北海道	きたほなみ	48,670	50,266	103.3%	45,065	46,543	45,291	102.8%	142,350	238,990	142,350	0	1.7
北海道	ゆめちから	50,062	46,167	92.2%	46,354	42,747	46,587	91.8%	17,350	4,520	4,520	12,830	0.3
北海道	はるきらり	50,962	45,904	90.1%	47,187	42,504	47,424	89.6%	1,570	1,160	1,160	410	0.7
岩手	ゆきちから	37,237	35,823	96.2%	34,479	33,169	34,652	95.7%	900	800	750	150	0.9
宮城	シラネコムギ	36,078	33,903	94.0%	33,406	31,392	33,574	93.5%	620	710	510	110	1.1
茨城	さとのそら	32,410	34,433	106.2%	30,009	31,882	30,160	105.7%	3,420	5,720	3,420	0	1.7
栃木	さとのそら	39,725	35,777	90.1%	36,782	33,127	36,967	89.6%	640	320	320	320	0.5
群馬	つるびかり	50,032	52,113	104.2%	46,326	48,253	46,559	103.6%	1,200	2,020	1,200	0	1.7
群馬	さとのそら	45,419	41,819	92.1%	42,055	38,721	42,266	91.6%	5,120	3,620	3,620	1,500	0.7
埼玉	さとのそら	41,067	37,708	91.8%	38,025	34,915	38,216	91.4%	4,830	3,980	3,840	990	0.8
岐阜	農林61号	50,274	50,589	100.6%	46,550	46,842	46,784	100.1%	1,140	1,640	840	300	1.4
岐阜	イワイノダイチ	47,806	49,232	103.0%	44,265	45,585	44,487	102.5%	1,080	2,310	1,080	0	2.1
愛知	農林61号	52,370	50,115	95.7%	48,491	46,403	48,735	95.2%	910	1,360	910	0	1.5
愛知	きぬあかり	51,291	48,576	94.7%	47,492	44,978	47,731	94.2%	5,280	5,140	3,740	1,540	1.0
滋賀	農林61号	58,896	54,351	92.3%	54,533	50,325	54,807	91.8%	3,900	3,120	2,260	1,640	0.8
滋賀	ふくさやか	54,971	54,588	99.3%	50,899	50,544	51,155	98.8%	1,120	1,730	1,120	0	1.5
兵庫	シロガネコムギ	48,621	51,569	106.1%	45,019	47,749	45,245	105.5%	650	1,220	650	0	1.9
香川	さぬきの夢2009	72,832	69,423	95.3%	67,437	64,281	67,776	94.8%	1,430	2,980	1,430	0	2.1
福岡	シロガネコムギ	54,174	53,063	97.9%	50,161	49,132	50,413	97.5%	6,010	5,380	4,290	1,720	0.9
福岡	チクゴイズミ	66,960	52,678	78.7%	62,000	48,776	62,312	78.3%	5,710	1,700	1,700	4,010	0.3
福岡	ミナミノカオリ	61,916	50,982	82.3%	57,330	47,206	57,618	81.9%	1,950	910	910	1,040	0.5
佐賀	シロガネコムギ	49,554	50,952	102.8%	45,883	47,178	46,114	102.3%	6,470	7,760	6,470	0	1.2
佐賀	チクゴイズミ	62,880	56,593	90.0%	58,222	52,401	58,515	89.6%	4,320	1,980	1,980	2,340	0.5
大分	チクゴイズミ	61,072	55,131	90.3%	56,548	51,047	56,832	89.8%	1,200	430	430	770	0.4
	合計	49,257	49,770	101.0%	45,608	46,083	45,837	100.5%	234,010	302,240	192,240	41,770	1.3

- (注) 1. 基準価格及び指標価格は円/1^ト当たりの価格であり、税込とは消費税(地方消費税を含む)相当額を含めた額である。
2. 建値条件は、ばら、1等、産地倉庫在姿である。
3. 基準価格及び指標価格の「合計」欄は、本年産の産地・銘柄毎の基準価格又は指標価格を落札数量で加重平均したものである。
4. 基準価格は、前年産の指標価格に当該年産の第1回入札時点での輸入麦の政府売渡価格の変動率(0.995)を乗じた価格である。

(参考)

平成27年産民間流通麦の入札における落札状況

(第1回)

麦種	産地	銘柄	地域区分	落札加重平均価格
小麦	北海道	春よ恋	全地区	50,111
小麦	北海道	キタノカオリ	全地区	51,407
小麦	北海道	きたほなみ	全地区	46,200
小麦	北海道	ゆめちから	全地区	43,246
小麦	北海道	はるきらり	全地区	42,499
小麦	岩手	ゆきちから	全地区	33,445
小麦	宮城	シラネコムギ	全地区	32,000
小麦	茨城	さとのそら	全地区	31,424
小麦	栃木	さとのそら	全地区	33,171
小麦	群馬	つるびかり	全地区	47,813
小麦	群馬	さとのそら	全地区	40,009
小麦	埼玉	さとのそら	全地区	35,922
小麦	岐阜	農林61号	全地区	46,674
小麦	岐阜	イワイノダイチ	全地区	45,249
小麦	愛知	農林61号	全地区	46,192
小麦	愛知	きぬあかり	全地区	44,902
小麦	滋賀	農林61号	全地区	50,460
小麦	滋賀	ふくさやか	全地区	50,554
小麦	兵庫	シロガネコムギ	全地区	47,340
小麦	香川	さぬきの夢2009	全地区	64,475
小麦	福岡	シロガネコムギ	全地区	49,458
小麦	福岡	チクゴイズミ	全地区	55,800
小麦	福岡	ミナミノカオリ	全地区	51,691
小麦	佐賀	シロガネコムギ	全地区	49,272
小麦	佐賀	チクゴイズミ	全地区	52,400
小麦	大分	チクゴイズミ	全地区	51,047

(第2回)

麦種	産地	銘柄	地域区分	落札加重平均価格
小麦	北海道	春よ恋	全地区	50,045
小麦	北海道	キタノカオリ	全地区	51,059
小麦	北海道	きたほなみ	全地区	46,886
小麦	北海道	ゆめちから	全地区	42,094
小麦	北海道	はるきらり	全地区	42,508
小麦	岩手	ゆきちから	全地区	32,984
小麦	宮城	シラネコムギ	全地区	31,000
小麦	茨城	さとのそら	全地区	32,346
小麦	栃木	さとのそら	全地区	33,104
小麦	群馬	つるびかり	全地区	48,693
小麦	群馬	さとのそら	全地区	37,850
小麦	埼玉	さとのそら	全地区	34,226
小麦	岐阜	農林61号	全地区	47,197
小麦	岐阜	イワイノダイチ	全地区	45,920
小麦	愛知	農林61号	全地区	46,619
小麦	愛知	きぬあかり	全地区	45,161
小麦	滋賀	農林61号	全地区	49,471
小麦	滋賀	ふくさやか	全地区	50,533
小麦	兵庫	シロガネコムギ	全地区	48,170
小麦	香川	さぬきの夢2009	全地区	64,085
小麦	福岡	シロガネコムギ	全地区	48,374
小麦	福岡	チクゴイズミ	全地区	55,800
小麦	福岡	ミナミノカオリ	全地区	51,600
小麦	佐賀	シロガネコムギ	全地区	45,077
小麦	佐賀	チクゴイズミ	全地区	52,401
小麦	大分	チクゴイズミ	全地区	51,050

(再入札)

麦種	産地	銘柄	地域区分	落札加重平均価格
小麦	福岡	チクゴイズミ	全地区	47,944
小麦	福岡	ミナミノカオリ	全地区	44,145

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

2. 建値条件は、ばら、1等、産地倉庫在姿である。

業界ニュース

★コムギで夫婦円満の食卓プロジェクトの推進

「小麦粉の普及と需要拡大を行うとともに、新しい小麦力の発掘」を目的に、製粉協会、協同組合全国製粉協議会、一般財団法人製粉振興会及び一般社団法人日本食農連携機構が連携して、「コムギケーション倶楽部」の活動を行っています(事務局：一般社団法人日本食農連携機構内)。

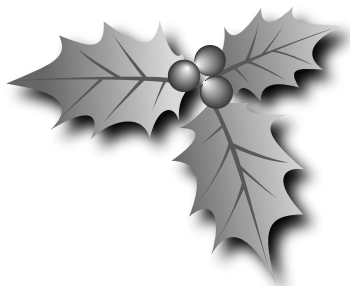
コムギケーション倶楽部では、「コムギで夫婦円満の食卓プロジェクト」に取り組んでおり、先ず、平成26年10月5日に「夫婦の仲をまるくする！？たこ焼き座談会」を開催し、参加した12組のシニア世代の夫婦の食実態から、課題を8つ把握しました。

この「8つの食課題」を公表するとともに、これらの課題に応えるコムギ食(パン、めん、菓子、パスタなど)を通じた解決アイデアである「コムギ食アイデア」を広く一般に募集します。


「いい夫婦の日(11月22日)」の前日の11月21日付け日本経済新聞夕刊に、「8つの食課題」と座談会の結果の分析により得られた課題解決の糸口を掲載し、食べ方、メニュー、新レシピから今までなかった調理器具、家電製品など、幅広く自由な発想による解決アイデア「コムギ食アイデア」の募集を行います。

読者の皆様には、是非注目して、ご参加いただければ幸いです。

【東京・コムギケーション倶楽部】





 **世界** (1) 2014/15年度の小麦は生産が7.18億トン、消費が7.10億トンで、期末在庫は増加。貿易量は1.49億トン。

[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、貿易量である。世界の生産は前年度比510万トン増の7.18億トン、消費は1,310万トン増の7.10億トン(食用は710万トン増の4.84億トン)、期末在庫は790万トン増の1.93億トン、貿易は610万トン減の1.49億トン。期末在庫は主要8輸出国計が750万トン増の5,990万トン、中国も460万トン増の6,330万トンだが、インドは30万トン減の1,770万トン。生産はEU、ロシア、ウクライナ、南米、中国で増え、北米、近東アジア、オーストラリアで減る。小麦価格の低下でアジアとアフリカでの食用消費が増える。中国は生産量増を反映して輸入が400万トン減の270万トンである。ロシアの輸出は増えるが、アメリカとオーストラリアは減る。

(IGC-GMR・449/14)

(2) 2014/15年度のバイオ燃料用穀物消費量は1.53億トン、小麦は590万トン。

[表4]はIGC予測の穀物工業用消費量、[表5]はバイオ燃料用である。2014/15年度の工業用は前年度比380万トン(1.2%)増の3.185億トン、うちバイオ燃料用が前年度比0.1%、前々年度

比9.2%増の1.533億トン。アメリカのバイオ燃料用は0.8%減の1.309億トンだが、EUは6.0%増の1,060万トン、中国は変化がない。でんぷん用は260万トン増の1.095億トン、醸造用は増加傾向。小麦のバイオ燃料用は590万トンに増えた。(IGC-GMR・447/14)

(3) 2012/13年度の小麦食用消費量は前年度より610万トン増加。

[表6]は2012/13年度の地域、主要国別的小麦用途別消費量である。前年度に比べ、食用消費は中国が250万トン、インドネシアが40万トン、インドが130万トン、アフガニスタンが100万トン、トルコが70万トン、アルゼンチンが50万トン増え、アフリカで増えた国が多いが、ロシアは50万トン減った。工業用はEUが40万トン減の940万トンで、世界も40万トン減った。飼料用が他穀物との関係で2,230万トン減の1.314億トンなので、総消費量も1,640万トン減の6.76億トン。

(IGC-World Grain Statistics 2014)



アゼルバイジャン 旱魃対策で耐性小麦品種を緊急輸入。

通常年の小麦生産量は160~170万トンだが、今年は旱魃で減産が見込まれる。政府は旱魃対策として約1万トンの旱魃耐性品種を輸入し、来年の種子用に使う。小麦自給率は約75%で、不足分をカザフスタンやロシアから輸入している。

(World-Grain.com・10/8/14)



アメリカ (1) 小麦粉価格は変動が大きい。

[表7]は小麦粉価格(トン当たりバラ貨車渡し)である。3~5月ごろ高値だっ

たが、小麦価格下落で下降傾向にある。市場による価格差は大きい。

(MBN、FBN複数号/13、14)

(2) 家庭用小麦粉、パン、パスタの価格は比較的安定。

[表8]は合衆国労働省による平均小売価格で、あまり大きな変化がない。

(USDL)

(3) パン業界再編は一段落。スナックの伸びでフレッシュパン類が堅調。

倒産、買収が一段落し、パン業界は落ち着きを取り戻した。Information Resources社による2014年8月10日までの52週間のフレッシュパン・ロールの売上高は前年同期比1.1%増の136.87億ドル、販売個数は0.4%増の60.14億個、うちフレッシュブレッドは売上高が0.4%増の90.03億ドル、販売個数が0.14%減の39.15億個。スナックで食事に近いものを食べる傾向が強まり、その一部としてのサンドイッチの普及がフレッシュパン類消費の下支えになった。消費者は簡便、フレーバー、刺激を求め、サンドイッチがこれらを満たしている。[表9]はフレッシュブレッド売上高上位9社、[表10]は上位9ブランドである。倒産したHostess Brands社を買収したFlower Foods Bakeries社が他を引き離す1位で、販売個数は前年を下回ったが売上高は1.5%増加し、3位のBimbo Bakeries社は売上高、販売個数共に伸びた。プライベートラベルは伸びていない。

(MBN・93-15/14)

(4) カーギル社の2014年度は減収減益。

Cargill社の2014年度(5月31日締め)収益は前年度比19%減の18.7億ドル、収入は1%減の

1,349億ドル。数か国の経済状況悪化、ベネズエラの為替レート変動、中国のトウモロコシ輸入拒否などが影響。

(MBN・93-13/14)

(5) カーギル社が食品イノベーションセンターを2倍に拡張し、顧客サービスを向上。

Cargill社は550万ドルでミネソタ州Plymouthの食品イノベーションセンターを2倍の3,720平方メートルに拡張した。油揚げ研究室と官能評価センターを強化し、55人が従事する。食品と飲料製造業者や食品サービス産業の顧客の製品開発を支援し、顧客の製品開発時間短縮を狙う。スナック、シリアル、パン、菓子の製造設備もある。

(World-Grain.com・8/20/14)

(6) 他植物有用遺伝子の小麦導入に使える新しい小麦遺伝子を発見。

ワシントン州立大では他植物の有用遺伝子の小麦導入に使える新しい小麦遺伝子を発見。これにより、遺伝子組換えでなくても耐病性や防虫性品種の開発が容易になり、収量減や殺虫剤使用量を減らせるという。

(World-Grain.com・9/23/14)

(7) ノースダコタ製粉が能力拡張。

Grand Forksの州営North Dakota Millは小麦粉日産能力を522トン増設し、2,245トンにする。これにより全米第6位(現在9位)の製粉会社になる。建物増設費用798.5万ドル、製粉能力増設費用198.15万ドルの支出が承認された。小麦粉品質の良さを反映した需要増大への対応で、年に20万トン以上の同州産ハード・レッド・スプリング小麦を増使用する。工事は業務に影響することなく2015年秋に完了予定。

(World-Grain.com・9/29/14)

(8) 合衆国農務省はオレゴン州での遺伝子組換え小麦混入事件の調査を終了。

2013年5月にオレゴン州の一農家で見つかった事件を合衆国農務省動植物健康検査局が調査していたが、可能性を調べ尽くし、そこだけの出来事だったと結論付けて調査を終了した。Monsanto社がRoundup(除草剤グリホサート)への耐性を持つべく開発した品種が発見されたが、実験農場以外には出ておらず、他の畑や流通過程でも発見されなかった。多くの関係者の証言にも事件解明に結びつくものはなかった。

(World-Grain.com・9/29/14)

(9) ADM社がSpecialty Commodities社を買収し、特殊材料部門を強化。

Archer Daniels Midland(ADM)社は10月13日、Specialty Commodities Inc.(本社はノースダコタ州 Fargo)を1.7億ドルで買収したと発表。同社は約30年前設立で、ナッツ、果物、種子、豆類、古代穀物など自然及び有機材料をグローバルネットで入手し、加工、販売を行う。ADM社は少し前に買収したWild Flavors社と合わせて新部門を立ち上げ、特殊蛋白質、乳化剤、食用豆類、自然健康と栄養、可溶性繊維、ポリオール、ハイドロコロイドなど、材料部門のポートフォリオを広げる。

(World-Grain.com・10/14/14)



インドネシア (1) ボガサリ社は適度の成長。

Bogasari社(Indofood社の製粉部門)9月4日発表では、小麦粉需要増で今年は5%の収益増を見込む。昨年の収益はIndofood全社の24%の15.9億米ドル。ジャカルタのTanjung PriokとスラバヤのTanjung Perakの港湾地区に製粉工場があり、年間能力は320万トン、昨

年の小麦粉販売量は前年比9.1%増の281万トン。即席めん販売量は4.3%増の126.6億袋。

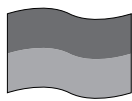
(World-Grain.com・9/5/14)

(2) 小麦粉需要増で製粉工場建設が盛ん。

米が主食だが、小麦消費量は2002/03~2012/13年度に年率5%で増え、380万トンから660万トンへ70%増加した。小麦輸入量も急増し2014/15年度は750万トンと予想され、5年以内に1,000万トンを超えると見られる。米に対する小麦消費量は1990/91年度に6%だったが、17%になった。簡便で、栄養的にも優れ、価格も特に高くないので、めんやパンが国民に浸透し、主食を米から小麦に変える人も多い。しかし、1人当たり年間小麦消費量はまだ26キログラムで、世界平均の76キログラムよりかなり低く、フィリピン、マレーシア、中国などに比べても低い。過去5年の平均経済成長率が6%で、国民の収入レベルが上がり、25歳以下の割合が44%という世界4位の人口大国である。2030年までに中産階級が9,000万人になると予想され、サンドイッチ、マフィン、カップケーキなどの西洋風小麦食品の需要が増し、小麦製品は低所得者層にも広がると考えられる。生活ペースが速くなると即席めんやパンの需要が増し、豊かになると小麦食品への移行がさらに進むと思われる。小麦粉の80%はめんとパン類に加工され、2008年から2013年の年平均伸び率は6%である。めんは全収入階層に食べられ、2008~2013年のめん産業平均成長率は3.5%である。1人当たり年に80食だが、2018年までに3~4%伸びると予想される。パン類は過去5年間に年平均6%伸び、2013年には47.3万トンになった。ビスケットは2008~2013年に平均年率11%伸びた。マクドナルド、ダンキンドーナツ、ピザハットなどのファストフードチェーンが売上高ベースで平均年

率13%の伸びを示し、小麦粉消費増を下支えしている。小麦粉需要の約84%を輸入小麦による国内製粉で賄い、残りを小麦粉で輸入する。小麦の71%はオーストラリア産で、色、でん粉特性、製粉性が優れているのでめん用に使う。アメリカとカナダ産はパン用だが、量は少ない。1998年に製粉業を民営化し、政府は国内製粉と小麦や小麦粉の輸入を奨励してきた。しかし、安い輸入小麦粉が国内製粉業を圧迫したため、2012年12月から小麦粉輸入関税を5%から20%に上げたが、2014年5月4日に元に戻して輸入枠を設定した。小麦粉輸入量は2003年の34.3万トンから2010年には77.6万トンに増え、高関税で48万トンに減った。トルコからが48%、スリランカからが36%である。小麦輸入には関税がなく、オーストラリアはASEAN・オーストラリア・ニュージーランド自由貿易協定で優遇されているが、安い輸出国からの売り込みもある。製粉工場数は1998年の5から21に増え、2013年5月の製粉能力は810万トンで、平均稼働率は65~70%である。Bogasari製粉のシェアが53%だが、他の製粉会社や新規参入組が新工場を建設中で、2014~2015年に200万トンの工場建設が計画されている。工場のほとんどは人口集中地のジャカルタ、スラバヤ、メダンにあるが、新工場はカリマンタンのBalikpapanとPontianak、スマトラのMakassarin、Sulawesi、Pekenbaruに建設される。

(WG・32-5/14、他)



ウクライナ ロシアとの紛争が穀物輸出にも影響。

ロシアとの紛争が穀物港の1つに近いMariupolに迫り、輸出を継続できるか疑問視されている。この港は全国穀物輸出量の3%を扱う。

(MBN・93-14/14)



オーストラリア (1) グッドマン・フィルダー社の2014年度は赤字。

Goodman Fielder社の2014年度(6月30日締め)は収入が21.999億オーストラリアドル(A\$)(前年度はA\$21.276億)に増えたが、A\$4.051億(3.774億米ドル)の赤字(前年度収益はA\$8,350万)。輸送費高騰と小売り環境の厳しさが主因。

(MBN・93-13/14)

(2) 早魃や大雨で収量低下が予想される。

西オーストラリア州の大部分は9月まで天候に恵まれていたが、その後の大雨で収量が大幅低下の見込みである。他州は早魃傾向が続き、ユーサウス・ウェールズ州を除いて収量減が予想される。IGCは10月30日に前々月予想比250万トン減の2,400万トンに修正したが、現地では2,200万トンになる可能性もあると見る。[表11]のように年による生産量変動が大きい。過去10年の最高は2011/12年度の2,990万トン、最低は2006/07年度の1,082万トンで、最近5年平均は約2,500万トン。

(IGC-GMR・449/14, World-Grain.com・10/8/14)



オーストリア 2014年産小麦は天候に恵まれ生産量は増えたが、蛋白量は低い。

2014年産普通小麦は作付面積が前年比1.4%増の28.0万ヘクタール、収量も7.4%増の5.80トン/ヘクタールで、生産量は9.3%増の168.2万トン。[表12]のように蛋白量は13.8%(水分13.5%ベースで11.9%)で、前年の14.3%より低い。パン体積は前年に近い。平均フォーリングナンバーは342秒に回復し、90%が280秒以上。デュラム小麦は前年と同じ6.9万トン。

(MM・151-19/14)



カザフスタン (1) 農業団体が生産者と受入れ側の紛争解決のため国営検査再開を要望。

穀物の水分やドッキングをめぐって生産者と受入れ側間でトラブルが多発し、生産者が損をするケースが多いという。農業団体は国営検査再開を要望し、紛争解決の権限も検査官に与えるべきだという。

(World-Grain.com・9/5/14)

(2) 中国との国境近くに穀物ターミナル建設を模索。

10月13日の農務長官発言では、中国や東南アジアへの穀物輸出のため、中国との国境近くに穀物ターミナル建設を計画中。

(World-Grain.com・10/13/14)



カナダ (1) CWBが民間企業として再生準備中。

2012年8月に小麦と大麦の独占販売権を失った旧カナダ小麦局は「CWB」という名称で2016年の完全民営化への準備を進める。穀物農家に株を持ってもらい、これまで所有が許されなかった穀物荷役設備への投資を次々に行っている。カナダ東部に船積みターミナルと西部数か所に荷役設備を持つMission Terminals社の買収に続き、8月18日にはサスカチュワン州Leader近郊に23,400トンの高能率穀物ターミナルを持つGreat Sandhills Terminal社を買収した。買収にはGreat Sandhills Railway社(197キロメートルのローカル鉄道)も含まれ、州西部の穀物供給チェーン強化を狙う。9月4日発表では、マニトバ州Bloom、サスカチュワン州Colonsayに続き、サスカチュワン州Pasqua近郊に3番目の最新式エレベーターを建設する。貯蔵能力は4.2万トン

で、2016年1月開業予定。10月3日発表では、マニトバ州St. Adolphe近郊に4番目の最新式エレベーターを建設し、貯蔵能力は34,000トン、2016年前半に開業予定。

(WG・32-1/14, World-Grain.com・9/2, 9/5, 10/6/14)

(2) Cereals Canadaが活動を開始。

昨年10月、穀物産業の競争力強化を目的とし、穀物バリューチェーン共通の戦略的課題へのイニシアティブをとる目的で発足したCereals Canadaは体制が整い、活動を開始した。全国規模の非営利目的機関で、農業団体、穀物の荷役、輸出及び加工の会社、作物開発や種子会社が会員で、それらの代表が理事会を構成する。実務担当のPresidentはCam Dahl氏で、11月の日本での小麦作柄報告会にも出席。

(Cereals Canada)

(3) 週の穀物輸送義務量を下回ったためカナダ国有鉄道に罰金。

8月3日から11月29日までという期限付き新法「穀物農家のための公正な鉄道法」で、カナダ国有鉄道会社とカナダ太平洋鉄道会社はそれぞれ週に536,260トンの穀物(油糧種子を含む)の輸送を義務付けられた。しかし、輸送長官9月17日発言では、カナダ国有鉄道会社がこの輸送義務量を達成しなかったので罰金を科すという。

(IGC-GMR・447, 448/14)



中国 (1) ロシアからの食品輸入禁止解除を考慮中か。

10月12日のロシア高官発言では、中国がロシアからの穀物、肉、酪農製品などの輸入禁止解除を考慮中だという。ロシア穀物に黒穂病菌が見つかったとして輸入を禁止し

ていたが、中国は飼料用にそれらを必要としている。家畜製品も数年前に輸入を止め、ロシアも2008年から中国の酪農製品にメラニンが混入しているということで輸入を止めている。これら食品の双方向貿易再開の可能性が出てきた。

(World-Grain.com・10/12/14)

(2) COFCOのNidera社(オランダ)株の51%買収が完了。

10月15日、本誌4月号に報じた標記買収が完了した。Nidera社はロッテルダムで1920年に設立の会社で、国際的な農産物貿易とアグリビジネスを行い、年商は170億米ドル超、貿易量は5,200万トン超である。大豆、小麦、トウモロコシが主要商品で、最新の生殖質プールを持ち、種子、肥料、農業用化学薬品を農家に供給する。62の子会社があり、18か国に3,700人の従業員がいる。COFCO傘下に入ることで、中国でも種子ビジネスを展開できる。60年の歴史の国有COFCO[中国糧油食品(集団)有限公司]は国内の主要農業地域や市場に多種類の加工設備と販路を持つが、Nidera社買収で世界に進出する。

(World-Grain.com・10/15/14)



チェコ 2014年産小麦は蛋白量と沈降価が低め。

[表13]は2014年産パン用小麦335点の品質基準達成率である。容積重は高めだが、蛋白量は低い。沈降価も低めだが、フォーリングナンバーは基準以上のものが93%ある。

(MM・151-19/14)



ドイツ (1) 2014年認可普通冬小麦品種は20。

20品種が普通小麦認可品種に追加された。[表14]のように、Eグループが5品種、

Aが7品種、Bが3品種、Cが4品種、モチ性小麦が1品種である。高品質小麦ほど収量が低い。

(MM・151-17/14)

(2) 2014年産小麦生産量は前年比11.7%増の2794万トン。ライ小麦が増加。製粉用小麦の品質は前年に近い。

[表15]は2014年産麦類の作付面積と生産量である。作付面積は冬小麦が前年比3.5%増の317万ヘクタール、デュラム小麦が28.7%増の1万ヘクタール、デュラムを除く夏小麦が6.9%減の5万ヘクタール。ライ小麦の作付面積は前年より7.0%、過去5年平均より8.5%多い。小麦の平均収量は8.64トン/ヘクタールで、生産量は前年比11.7%増の2,794万トン。ほとんどが冬小麦で、夏小麦は30万トン、デュラム小麦は7万トンのみ。ライ麦の生産量は多かった前年より少ないが、過去5年平均より5%増の387万トン。ライ小麦の生産量は過去5年平均比30.7%増、前年比16.6%増の304万トン。[表16]は製粉用小麦の品質で、2013年産や過去5年平均値に近い項目が多いが、灰分が低く、パン体積がやや小さい。フォーリングナンバーも低め。

(MM・151-18, 151-19/14)



フランス (1) 中小の製粉会社が多い。小麦粉消費減で輸出が重要に。

約380社の450工場がある。2011年の小麦粉生産量は437万トン(ヨーロッパで3位)で、15%の64万トンを輸出した。Grupe Nutrixo、Soufflet、Grandes Moulins de Strasbourg、Dijon Meunerieが大手で、4社合計シェアは57%。フランス製粉協会(会員299社、小麦粉の95%を生産)によると、2011年の売上高は21億ユーロ、小麦挽砕量は556万トン、従業員数は約

6,000で、小麦粉の64%以上がパン用である。1900年に約900グラムだった1人当たりパン消費量が約160グラムに激減し、ヨーロッパ1のパン消費国の地位をドイツに譲った。バゲットが最も多く、年に100億個作られる。

(WG・31-6/13)

(2) 火災で焼失したMoulin Bourgeois社は新工場を建設して操業再開。

VerdelotのMoulin Bourgeois社の工場(小麦粉日産250トン)は2010年6月に焼失したが、翌年1月に同じ場所に新工場建設を開始し、年末に完成した。ビューラー社の機械を装備した日産450トンの完全自動化工場で、トレーサビリティが可能である。バゲット用プレミアム粉に特化し、袋物に力を入れバラは30%のみ。高品質小麦粉をイギリス、ベルギー、スペイン、スウェーデン、ギリシア、中国、ロシアなどに輸出。高品質小麦産地にあり、原料は全て100キロメートル以内から来る。

(WG・31-6/13)

(3) 1人当たり小麦粉消費量は微増。

[表17]は小麦粉食用消費量の推移である。小麦粉を多く食べる移民が増えたためか、2012年の総消費量は400万トンを超え、年々減少していた1人当たり消費量も微増の61.5キログラムになった。

(annuaire de la Meunerie Francaise 2014)



ブラジル 政府が小麦補助金を決定。

農務長官の9月5日発言によると、政府は小麦補助金として3.5億リアル(1.56億米ドル)を承認した。内訳は、2.0億リアルを国の備蓄購入費用に、1.5億リアルをPEPROプ

ログラムに充てる。PEPROでは、市場価格と政府が決めた最低価格の差額を農家又は農協に支払う。

(IGC-GMR・448/14)



南アフリカ 4社に集約された製粉業界。小麦粉消費は微増。

4,838万人の主食はトウモロコシと小麦である。トウモロコシは年に約1,300万トン生産し200万トン以上を輸出するが、小麦生産量は190万トンで、アルゼンチン(41%)、アメリカ(21%)、オーストラリア(15%)などから180万トン輸入する。穀物は自由市場だが、国内産小麦増産を促すため、基準価格(2013年4月以降、トン当たり215米ドルだったが、最近、294米ドルに改定)を決め、Gulf HRW No.2のfob価格がその値を3週連続で下回った場合に関税を発動する。2014-15年度の小麦食用消費量は320万トン(前年度は3.10万トン)と予測されるが、インフレと経済成長鈍化が消費の伸びを抑制している。製粉業界は10年前にPioneer Foods社のシェアが27%、Tiger Brands社が20%で、残りは中小だったが、Pioneer Foods、Tiger Brands、Premier Foods、Foodcorpの4社に集約(合計シェアは98%)された。これらはトウモロコシ製粉も行い、パンも製造、販売する。標準的パン用粉は蛋白量が10.5~12%である。スライスし包装した白パンが最も普及し、消費者は体積が大きく、内相がきめ細かくて均一で白く、6~8日間日持ちするパンを求める。低蛋白小麦粉向けに開発されたチョリーウッド法がここの小麦粉にも適し、高圧真空ミキシングによってソフトで綿のような食感の内相になる。酸化剤、酵素、乳化剤などが常用される。

(WG・32-8/14)

[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	12.0	0.0	13.7	4.5	0.1	0.4	5.5	7.0	1.2
オーストラリア(10月/9月)										
2012/13	7.3	22.5	0.0	29.7	2.0	0.5	3.6	6.8	18.7	4.3
2013/14 推定	4.3	27.0	0.0	31.3	1.9	0.5	4.0	7.1	19.3	5.0
2014/15 予測	5.0	24.0	0.0	29.0	1.9	0.5	3.2	6.3	18.5	4.3
カナダ(8月/7月)										
2012/13	5.9	27.2	0.1	33.2	2.8	0.8	4.2	8.7	19.4	5.1
2013/14 推定	5.1	37.5	0.1	42.7	2.9	0.8	4.8	9.4	23.5	9.8
2014/15 予測	9.8	27.5	0.1	37.3	2.9	0.8	4.5	9.1	23.2	5.0
EU(7月/6月)										
2012/13	10.9	131.6	5.3	147.8	54.4	9.4	45.9	115.8	23.5	8.5
2013/14 推定	8.8	143.1	4.1	156.0	54.2	9.7	44.0	114.4	32.8	8.8
2014/15 予測	8.8	154.1	5.5	168.4	54.5	10.5	51.0	123.3	28.1	17.0
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	13.5	0.1	15.2	2.3	0.0	2.0	6.9	6.3	2.0
ロシア(7月/6月)										
2012/13	11.0	37.7	1.4	50.1	16.0	0.2	11.7	33.4	11.2	5.5
2013/14 推定	5.5	52.1	1.0	58.5	16.5	0.2	12.4	34.6	18.5	5.5
2014/15 予測	5.5	60.0	0.5	66.0	16.6	0.2	13.5	36.0	22.7	7.2
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	24.0	0.0	27.9	5.7	0.2	4.0	12.3	10.3	5.3
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	58.0	4.6	82.1	25.5	0.6	6.2	34.1	32.0	16.1
2014/15 予測	16.1	55.4	4.6	76.1	25.5	0.6	5.0	33.1	25.0	17.9
主要輸出国計										
2012/13	67.7	314.3	10.2	392.2	112.3	11.7	81.5	225.7	118.2	48.2
2013/14 推定	48.5	363.1	9.9	421.4	113.1	11.9	77.0	222.6	146.5	52.4
2014/15 予測	52.4	370.5	10.6	433.5	113.9	12.7	83.6	232.5	141.1	59.9
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	125.3	2.7	186.7	87.5	3.2	23.0	122.9	0.5	63.3
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	93.8	6.0	18.0
2014/15 予測	18.0	95.9	0.0	114.0	80.6	0.2	5.0	93.5	2.8	17.7
世界計			c)					a)	c)	
2012/13	191.2	655.0	140.6	846.2	465.4	18.5	135.2	677.0	140.6	169.2
2013/14 推定	169.2	712.5	155.2	881.7	476.4	18.6	131.7	696.7	155.2	185.0
2014/15 予測	185.0	717.6	149.1	902.6	483.5	19.5	139.1	709.8	149.1	192.9

a) 種子用および廃棄分を含む、 b) 製粉製品の推定輸出入量を含む、 c) IGC7月/6月データ：製粉製品の貿易を含まない。
 (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)
 (2014年10月30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	4.7
	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	39.1
	ドイツ	23.0	22.4	24.9	27.6
	ハンガリー	4.1	3.9	5.1	5.0
	ギリシャ	1.3	0.9	1.4	1.2
	イタリア	6.8	7.7	7.2	7.0
	ポーランド	9.3	8.7	9.6	11.0
	ルーマニア	6.7	5.2	7.2	7.6
	スロバキア	1.5	1.3	1.7	2.0
	スペイン	6.8	5.1	7.7	6.4
	スウェーデン	2.3	2.3	1.9	2.9
	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	154.1
		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	158.0
CIS	カザフスタン	22.7	9.8	13.9	13.5
	ロシア	56.2	37.7	52.1	60.0
	ウクライナ	22.3	15.8	22.3	24.0
	その他	13.7	13.9	15.1	14.6
	計	115.0	77.2	103.4	112.1
北・中アメリカ	カナダ	25.3	27.2	37.5	27.5
	メキシコ	3.7	3.2	3.4	3.7
	アメリカ	54.4	61.8	58.0	55.4
	その他	T	T	—	T
	計	83.4	92.2	98.9	86.6
南アメリカ	アルゼンチン	14.5	8.0	9.2	12.0
	ブラジル	5.8	4.4	5.5	7.0
	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	23.4

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	18.0	15.5	
	その他	0.4	0.5	0.5	0.5	
	計	40.3	38.6	40.9	34.6	
極東 アジア	ア 太 ジ 平 ア 洋	中国	117.4	120.8	121.9	125.3
		その他	1.6	1.6	1.5	1.4
		計	119.0	122.5	123.4	126.7
	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	254.2
	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	9.2
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	19.7	
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	1.9
		その他	1.0	1.1	1.2	1.2
		計	5.9	6.2	6.5	4.8
計		24.4	23.4	26.6	24.6	
オセア ニア	オーストラリア	29.9	22.5	27.0	24.0	
	計	30.1	22.9	27.5	24.3	
世 界 計		695.4	655.0	712.5	717.6	

(2014年10月30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	5.5
	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	6.8
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	0.8
	ロシア	0.4	1.4	1.0	0.5
	タジキスタン	1.2	1.1	1.0	1.1
	ウズベキスタン	2.7	1.9	2.2	2.0
	その他	1.3	1.0	1.0	1.1
計	7.9	7.3	7.3	6.8	
北・中 アメリカ	キューバ	0.8	0.9	0.8	0.9
	メキシコ	5.0	3.8	4.7	4.2
	アメリカ	2.5	3.0	4.2	3.9
	その他	3.4	3.0	3.4	3.1
	計	11.7	10.7	13.1	12.1
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	6.2
	チリ	1.0	0.9	0.9	1.1
	コロンビア	1.5	1.5	1.7	1.4
	エクワドル	0.5	0.6	0.6	0.6
	ペルー	1.7	1.7	2.1	1.7
	ベネズエラ	1.7	1.6	1.7	1.6
	その他	0.1	0.1	0.1	0.1
	計	13.6	14.3	14.4	12.9
近東アジア	イラン	2.5	5.4	6.5	5.0
	イラク	3.9	3.9	3.1	3.3
	イスラエル	1.9	1.4	1.6	1.7
	ヨルダン	0.7	0.8	0.8	1.0
	クウェート	0.4	0.4	0.5	0.4
	レバノン	0.5	0.5	0.6	0.5
	サウジアラビア	2.9	2.1	3.5	3.5
	シリア	0.7	0.9	1.6	2.2
	トルコ	4.3	3.3	4.2	5.4
	UAE	2.2	1.6	1.6	1.5
	イエメン	2.6	3.2	3.4	3.4
	その他	0.6	0.7	0.9	0.6
	計	23.1	24.2	28.2	28.3

輸 入 国			11/12	12/13	13/14(推定)	14/15(予測)
極 東 ア ジ ア	太 平 洋 ア ジ ア	中国	3.0	3.3	6.7	2.7
		インドネシア	6.5	7.2	7.5	7.6
		日本	5.8	6.3	5.9	6.0
		北朝鮮	0.3	0.3	0.2	0.3
		韓国	5.1	5.2	4.1	4.3
		マレーシア	1.4	1.3	1.5	1.5
		フィリピン	4.0	3.6	3.5	3.7
		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	1.9
	ベトナム	2.7	1.6	2.1	2.1	
	その他	0.7	0.7	0.8	0.8	
	計	33.7	33.0	35.3	32.4	
	南 ア ジ ア	バングラデシュ	1.9	2.7	3.3	3.2
		インド	T	0.1	T	T
パキスタン		0.1	T	0.4	0.7	
スリランカ		1.0	0.7	0.9	1.0	
その他		1.6	1.6	1.5	1.9	
計	4.5	5.1	6.2	6.8		
計			38.2	38.0	41.5	39.2
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	6.3	6.4	7.5	6.8
		エジプト	11.6	8.2	10.0	9.9
		リビア	1.6	2.1	2.1	2.1
		モロッコ	2.9	3.9	4.0	3.0
		チュニジア	1.4	1.6	1.7	1.4
	計	23.8	22.2	25.2	23.1	
	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	1.2
		ケニア	1.3	1.1	1.5	1.4
		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	2.4
その他		7.2	7.5	7.9	8.0	
計	18.2	17.8	19.6	19.9		
計			42.1	40.0	44.8	43.0
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	0.4	
	計	1.0	0.9	1.0	0.9	
世 界 計			145.3	140.6	155.2	149.1

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
(2014年10月30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	18.5
カナダ	18.2	18.7	22.9	22.3
EU*	15.6	21.7	31.0	24.9
カザフスタン	11.1	7.2	8.4	6.9
ロシア	21.6	11.2	18.7	22.5
ウクライナ	5.4	7.1	9.6	9.7
アメリカ	27.9	27.5	31.3	24.4
ブラジル	1.7	1.7	0.1	1.3
中国	0.4	0.4	0.3	0.5
インド	1.7	8.6	5.3	2.0
パキスタン	0.5	1.1	0.4	0.6
メキシコ	1.0	0.9	1.4	1.1
トルコ	3.1	2.8	3.4	2.7
その他	2.7	3.1	2.6	2.9
世界計	145.2	140.5	155.2	146.5

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
(2014年9月25日現在)

(IGC)

[表4] 世界の穀物の工業用途別消費量

(百万トン)

	2011/12	2012/13	2013/14 (推定)	2014/15 (予測)
エタノール	162.8	156.0	169.0	169.4
(うち、バイオ燃料)	(147.6)	(140.4)	(153.1)	(153.3)
でんぷん	106.0	102.2	106.9	109.5
ビール醸造	36.7	36.9	37.7	38.4
計*	306.6	296.0	314.7	318.5

(2014年8月29日現在) * 不詳を含む

(IGC)

[表5] 世界のバイオ燃料用穀物消費量

(百万トン)

国名	穀物の種類	2011/12	2012/13	2013/14 (推定)	2014/15 (予測)
アメリカ	トウモロコシ	127.0	118.1	130.1	128.9
	モロコシ	1.8	2.0	1.6	1.8
	計	128.9	120.3	131.9	130.9
EU	トウモロコシ	4.2	5.1	5.7	5.8
	小麦	3.8	3.4	3.2	3.7
	大麦	0.3	0.2	0.2	0.2
	ライ麦	0.4	0.6	0.9	0.9
	計	8.7	9.3	10.0	10.6
カナダ	トウモロコシ	2.6	2.7	2.8	2.9
	小麦	0.6	0.6	0.6	0.6
	計	3.2	3.3	3.4	3.5
中国	トウモロコシ	4.1	4.1	4.1	4.1
	小麦	1.0	1.0	1.0	1.0
	モロコシ	0.3	0.3	0.4	0.4
	計	5.4	5.4	5.5	5.5
アルゼンチン	トウモロコシ	0.0	0.5	0.8	1.1
	計	0.0	0.5	0.8	1.1
その他		1.5	1.6	1.6	1.7
世界	トウモロコシ	138.9	131.5	144.6	144.0
	小麦	5.7	5.5	5.4	5.9
	モロコシ	2.2	2.4	2.0	2.3
	大麦	0.4	0.3	0.3	0.3
	その他／不詳	0.4	0.6	0.9	0.9
	計	147.6	140.4	153.1	153.3

(2014年8月29日現在)

(IGC)

[表6] 世界の小麦消費量

(百万トン)

地域・国名		食 用		工業用	飼料用	種子用	その他用	総消費量	
		2011/12	2012/13	2012/13	2012/13	2012/13	2012/13	2011/12	2012/13
ヨーロッパ	EU-27	54.2	54.4	9.4	45.8	5.1	1.0	126.9	115.7
	スイス	0.6	0.6	T	0.3	T	T	0.9	1.0
	計	58.2	58.3	9.5	46.6	5.3	1.4	132.6	121.1
CIS	カザフスタン	2.3	2.3	T	1.8	1.6	0.8	7.3	6.5
	ロシア	16.5	16.0	0.2	11.7	4.6	1.0	38.0	33.4
	ウクライナ	5.8	5.8	0.2	3.5	1.3	0.6	14.8	11.4
	ウズベキスタン	4.3	4.3	0.1	2.0	0.3	1.3	8.5	8.0
	計	35.4	35.0	0.7	21.5	8.5	4.8	80.7	70.4
北・中 アメリカ	カナダ	2.9	2.8	0.8	4.2	1.0	—	9.4	8.7
	メキシコ	5.1	5.4	0.1	0.5	0.2	0.1	7.8	6.3
	アメリカ	24.9	25.0	0.7	10.6	2.0	—	32.1	38.3
	計	35.9	36.0	1.6	15.6	3.2	0.5	53.0	56.9
南アメリカ	アルゼンチン	3.6	4.1	0.1	0.3	0.3	T	4.4	4.9
	ブラジル	9.5	9.7	0.1	0.3	0.3	0.6	11.0	10.9
	チリ	2.0	2.0	—	0.2	T	0.1	2.4	2.3
	コロンビア	1.4	1.4	—	—	T	0.1	1.6	1.5
	ペルー	1.5	1.5	0.1	0.1	T	0.1	1.9	1.8
	ベネズエラ	1.5	1.4	—	0.1	T	T	1.6	1.5
	計	20.8	21.4	0.3	1.3	0.8	1.0	24.3	24.9
近東アジア	イラン	12.2	12.5	0.2	1.1	0.4	2.0	15.5	16.3
	イラク	4.7	4.7	0.1	0.6	0.4	0.4	6.4	6.1
	イスラエル	0.9	0.9	—	0.7	0.1	—	2.0	1.6
	サウジアラビア	2.5	2.6	—	0.4	0.1	0.2	3.9	3.3
	シリア	3.5	3.5	0.2	0.5	0.3	0.5	4.9	5.0
	トルコ	13.8	14.5	0.3	1.2	1.7	1.6	18.7	19.4
	イエメン	2.8	3.1	—	—	T	0.1	3.0	3.2
	計	42.8	44.2	0.8	5.2	3.0	5.0	57.5	58.3

地 域・国 名			食 用		工業用	飼料用	種子用	その他用	総消費量	
			2011/12	2012/13	2012/13	2012/13	2012/13	2012/13	2012/13	2011/12
極 東 ア ジ ア	太 平 洋 ア ジ ア	中国	85.0	87.5	3.2	23.0	4.7	3.6	120.8	122.0
		インドネシア	6.2	6.6	—	0.2	—	0.1	6.4	6.9
		日本	5.2	5.1	0.3	1.2	T	0.1	6.3	6.6
		韓国	2.3	2.3	0.1	2.9	T	0.1	5.1	5.3
		マレーシア	1.1	1.1	—	0.1	T	—	1.3	1.2
		フィリピン	2.2	2.2	—	1.3	—	0.1	3.9	3.6
		タイ	1.0	1.0	—	0.8	T	—	2.6	1.8
		ベトナム	1.1	1.0	—	0.6	—	0.1	2.7	1.7
	計	106.7	109.5	3.7	30.4	4.8	4.0	155.4	152.4	
	南 ア ジ ア	アフガニスタン	3.4	4.4	—	0.7	0.1	0.6	4.5	5.7
		バングラデシュ	3.2	3.3	—	T	0.1	0.3	3.6	3.8
		インド	72.7	74.0	0.2	3.4	4.1	2.3	81.4	84.0
		パキスタン	21.3	21.1	0.1	0.8	1.0	0.4	23.6	23.4
		計	101.9	104.3	0.4	5.3	5.5	3.9	115.4	119.3
計	208.6	213.8	4.1	35.7	10.3	7.9	270.7	271.7		
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	7.8	8.0	0.1	0.2	0.2	0.5	8.9	9.0
		エジプト	15.0	15.3	0.2	2.0	0.3	1.1	19.1	18.8
		リビア	1.6	1.9	T	T	T	T	1.7	2.0
		モロッコ	6.6	6.7	0.1	0.1	0.5	0.5	8.2	7.9
		チュニジア	2.5	2.5	0.2	0.1	0.1	0.1	3.0	2.9
		計	33.4	34.2	0.6	2.4	1.3	2.2	40.9	40.6
	サ ハ ラ 以 南	エチオピア	3.6	3.5	—	0.2	0.1	0.1	4.3	4.0
		ケニア	1.2	1.3	—	—	T	0.1	1.4	1.4
		ナイジェリア	3.7	3.9	—	0.1	T	T	3.9	4.1
		南アフリカ	3.1	2.7	—	0.1	0.1	0.1	3.2	3.0
		スーダン	2.1	2.0	—	T	T	0.3	2.5	2.3
		計	20.4	21.2	0.1	0.8	0.4	1.6	23.5	24.0
	計	53.8	55.4	0.7	3.1	1.6	3.8	64.3	64.6	
オセアニア	オーストラリア	2.0	2.0	0.5	3.6	0.7	—	6.6	6.8	
	計	2.6	2.6	0.7	3.9	0.7	0.2	7.8	8.0	
世 界 計			460.5	466.6	18.4	131.4	33.4	26.1	692.4	676.0

(IGC : World Grain Statistics 2014)

[表7] アメリカの小麦粉価格

(ばら、f.o.b. car、ドル/トン)

市場	種類	2013年		2014年							
		1/18	7/19	1/17	3/14	5/16	6/13	7/18	8/15	9/19	10/10
カンサス シティ	ベーカース・ショート・ パテント	453.0	418.9	402.3	453.0	447.5	432.1	411.2	391.3	371.5	381.4
	ベーカース・スタン ダード・パテント	450.8	416.7	400.1	450.8	445.3	429.9	409.0	389.1	369.3	379.2
	セカンド・クリアー	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6	308.6
ミネア ポリス	スプリング・ショート・ パテント	443.1	390.2	498.2	475.1	438.7	439.8	431.0	383.6	382.5	377.0
	スプリング・スタン ダード・パテント	440.9	388.0	496.0	472.9	436.5	437.6	428.8	381.4	380.3	374.8
	ハイ・グルテン	507.1	454.1	562.2	539.0	502.6	503.7	494.9	447.5	446.4	440.9
	ホール・ホイト	440.9	388.0	496.0	472.9	436.5	437.6	428.8	381.4	380.3	374.8
	スペシャルティ・ホ ール・ホイト	448.6	395.7	503.7	480.6	444.2	445.3	436.5	389.1	388.0	382.5
	ファンシー・スプリ ング・クリアー	437.6	384.7	492.7	469.6	433.2	434.3	425.5	378.1	377.0	371.5
	ファースト・スプリ ング・クリアー	435.4	382.5	490.5	467.4	431.0	432.1	423.3	375.9	374.8	369.3
ライ(ホワイト)	479.5	496.0	512.6	493.8	512.6	523.6	529.1	524.7	496.0	496.0	
シカゴ	クラッカー	393.5	343.9	328.5	371.5	363.8	330.7	321.9	307.5	248.0	270.1
	ファンシー・ケーキ	426.6	377.0	361.6	404.5	396.8	363.8	354.9	296.5	281.1	303.1
ニュー ヨーク	ウインター/スプリ ング・ブレンド	506.0	471.8	455.2	506.0	500.4	485.0	464.1	444.2	424.4	434.3
	スプリング・スタン ダード・パテント	503.7	458.6	550.0	533.5	483.9	490.5	486.1	436.5	442.0	440.9
	ハイ・グルテン	569.9	524.7	616.2	599.6	550.0	556.7	552.2	502.6	508.2	507.1
	ファンシー・ケーキ	470.7	421.1	405.6	448.6	440.9	407.8	399.0	384.7	325.2	347.2
	ライ(ホワイト)	534.6	551.1	567.7	548.9	567.7	578.7	584.2	579.8	551.1	551.1
ロサン ゼルス	ベーカース・スタン ダード・パテント	573.2	548.9	519.2	569.9	564.4	548.9	528.0	508.2	488.3	498.2
	ペストリー	561.1	528.0	515.9	566.6	565.5	550.0	529.1	509.3	489.4	499.3

(MBN、FBN)

[表8] アメリカの家庭用小麦粉・パン・パスタの価格

(ドル/ポンド)

年	月	家庭用小麦粉	型焼き白パン	小麦全粒粉パン	パスタ
2014	9	0.513	1.405	2.065	1.350
	8	0.531	1.396	2.072	1.375
	7	0.527	1.413	2.020	1.324
	6	0.532	1.400	2.027	1.267
	5	0.532	1.401	2.016	1.301
	4	0.547	1.388	2.092	1.241
	3	0.551	1.359	2.064	1.307
	2	0.555	1.388	2.068	1.265
	1	0.543	1.365	2.073	1.290
2013	12	0.513	1.385	2.076	1.263
	11	0.517	1.382	2.045	1.294
	10	0.516	1.358	1.976	1.283
	9	0.522	1.419	2.011	1.300
	8	0.529	1.408	2.036	1.296
	7	0.530	1.434	2.056	1.314
	6	0.533	1.439	2.057	1.304
2012	6	0.519	1.403	1.935	1.332
2011	6	0.528	1.490	1.938	1.248
2010	6	0.484	1.383	1.768	1.117
2009	6	0.516	1.385	1.848	1.178

(USDL)

[表9] アメリカのパン(フレッシュブレッド)売上高上位9社

順位	会社名	売上高		販売個数	
		ドル	前年比 (%)	個数	前年比 (%)
1	Flowers Foods Bakeries L.L.C.	1,493,155,840	1.5	554,916,864	-2.4
2	Earthgrains Baking Companies, Inc.	841,051,008	-3.8	335,025,920	-0.5
3	Bimbo Bakeries USA, Inc.	698,331,456	1.1	242,892,976	1.7
4	Pepperidge Farm, Inc.	659,960,256	2.9	195,566,480	3.0
5	Arnold Products, Inc.	576,273,600	-5.3	196,818,048	-4.0
6	Orograin Bakeries Products, Inc.	317,125,696	-11.0	125,390,600	-11.2
7	Aunt Millie's Bakeries, Inc.	156,066,624	2.0	75,117,952	2.0
8	Lewis Bakeries, Inc.	138,588,592	-0.5	72,146,312	1.3
9	United States Bakery	133,750,576	8.8	54,718,548	10.9
プライベートラベル		2,183,918,336	-0.3	1,404,470,784	-0.7
フレッシュブレッド総合計		9,002,842,112	0.4	3,915,261,952	-0.14

(スーパーマーケット、ドラッグストア、量販店、軍の施設などでの2014年8月10日までの52週間のデータ)

(I.R.I.)

[表10] アメリカのパン(フレッシュブレッド)売上高上位9ブランド

順位	ブランド	売上高		販売個数	
		ドル	前年比 (%)	個数	前年比 (%)
1	Nature's Own	846,854,784	4.4	302,055,200	0.7
2	Brownberry	388,292,672	-5.7	136,177,264	-5.50
3	Oroweat	338,105,664	-1.1	98,420,328	-0.1
4	Sara Lee	335,428,288	-1.5	136,134,448	2.9
5	Pepperidge Farm	211,177,888	8.5	62,390,520	9.6
6	Sunbeam	194,357,760	1.2	78,965,616	-1.2
7	Pepperidge Farm Swirl	176,019,584	1.3	53,897,896	2.6
8	Pepperidge Farm Farmhouse	127,187,800	10.3	38,524,112	9.5
9	Mrs Bairds	116,821,736	-2.2	51,545,700	0.9
プライベートラベル		2,183,918,336	-0.3	1,404,470,784	-0.7
フレッシュブレッド総合計		9,002,842,112	0.4	3,915,256,952	-0.14

(スーパーマーケット、ドラッグストア、量販店、軍の施設などでの2014年8月10日までの52週間のデータ)

(I.R.I.)

[表11] オーストラリアの州別小麦生産量

年度	ニューサウス ウェールズ	ビクトリア	クインズランド	サウス オーストラリア	ウェスタン オーストラリア	計
2011/12	8.5	3.9	1.9	4.5	11.0	29.9
2012/13	7.4	3.4	1.6	3.7	6.7	22.5
2013/14(推定)	6.6	3.5	1.2	5.1	10.5	27.0
2014/15(予測)	7.0	3.1	1.1	4.5	8.4	24.0
2014/15 (前年度比%)	6	-11	-8	-12	-20	-11

(2014年10月30日現在)

(ABARES、IGC)

[表12] 2014年産オーストラリア小麦の品質

品質項目	2014年産	2013年産
蛋白 (乾物量%)	13.8	14.3
グルテン (%)	31.2	34.5
沈降価 (ml)	63	63
フォーリングナンバー (秒)	342	313
パン体積 (ml/100g)	700	702

(MM)

[表13] チェコ産小麦のパン用小麦品質基準値達成率

品質項目(単位)	品質基準値	基準値達成率(%)					
		2009	2010	2011	2012	2013	2014
容積重(kg/hl)	76.0以上	75	59	89	76	96	92
たん白量(乾物量%)	11.5以上	80	87	74	90	83	73
沈降値(ml)	30以上	91	92	92	97	90	88
フォーリングナンバー(秒)	220以上	98	73	71	85	97	93

(MM)

[表14] ドイツ小麦2014年認可品種

収量 ¹⁾	品質グループ				
	E (特選)	A (高品質)	B (パン用)	C (その他)	モチ性
9				KWS Smart Ohio	
8		Franz RGT Reform	Johnny KWS Loft	Diantha Sarmund	
7		Attraktion Dichter Kompass KWS Magic	Alfons		
6	Kobold				
5	Bernstein KWS Montana	Spontan			
3	Axioma				
2	Pigrim PZO ²⁾				
1					Waxydie ³⁾

1) 殺菌剤を通常使用の場合、 2) 土壌由来ウイルスに耐性、 3) アミロース 0%

(MM)

[表15] ドイツ産麦類の作付面積、生産量

	作付面積					生産量				
	2008～ 2013 (平均値) (千ha)	2013 (千ha)	2014 (暫定値) (千ha)	対 比		2008～ 2013 (平均値) (千トン)	2013 (千トン)	2014 (暫定値) (千トン)	対 比	
				08～13 (%)	13 (%)				08～13 (%)	13 (%)
冬小麦(デュラムを除く)	3,118	3,066	3,173	+1.8	+3.5	23,751	24,634	27,572	+16.1	+11.9
夏小麦(デュラムを除く)	65	53	50	-23.1	-6.9	378	332	299	-21.0	-10.1
デュラム小麦	12	9	11	-10.7	+28.7	66	53	70	+5.6	+33.0
小麦計	3,195	3,128	3,234	+1.2	+3.4	24,195	25,019	27,941	+15.5	+11.7
ライ麦	707	785	636	-10.0	-18.9	3,685	4,689	3,870	+5.0	-17.5
大麦	1,721	1,570	1,584	-8.0	+0.9	10,675	10,344	11,627	+8.9	+12.4
エン麦	151	131	125	-16.8	-4.7	705	628	626	-11.2	-0.3
ライ小麦	392	397	425	+8.5	+7.0	2,327	2,609	3,041	+30.7	+16.6

(2014年9月18日現在)

(MM)

[表16] 2014年産製粉用ドイツ小麦の品質

	2014年		2013年 平均値	過去5年の 平均値
	平均値	範囲		
灰分 (乾物量%)	1.53	1.22 - 1.88	1.63	1.61
硬度 (NIR)	55	41 - 64	55	54
蛋白 (乾物量%)	13.0	10.1 - 16.1	13.1	13.4
沈降価 (ml)	50	24 - 76	50	53
ウエットグルテン (%)	26.6	15.6 - 36.6	26.5	27.6
グルテン指数	82	38 - 100	88	81
フォーリングナンバー (秒)	333	89 - 494	352	328
タイプ550粉歩留 (%)	79.9	72.6 - 85.2	79.7	78.6
パン吸水 (%)	60.4	53.5 - 65.6	60.5	59.6
パン体積 (ml/100g)	642	505 - 785	670	656

(MM)

[表17] フランスの小麦粉食用消費量

年	総食用消費量 (トン)	1人当たり平均食 用消費量 (kg)	年	総食用消費量 (トン)	1人当たり平均 食用消費量 (kg)
1963	3,867,000	79.8	1988	3,629,202	64.8
1964	3,831,000	78.4	1989	3,523,041	62.2
1965	3,811,000	77.9	1990	3,579,729	62.9
1966	3,716,454	75.7	1991	3,674,171	64.2
1967	3,679,591	74.1	1992	3,658,228	63.6
1968	3,500,212	71.9	1993	3,616,013	62.6
1969	3,439,074	68.6	1994	3,665,323	63.2
1970	3,395,714	67.2	1995	3,689,687	63.3
1971	3,353,363	65.7	1996	3,719,330	63.8
1972	3,345,891	65.0	1997	3,781,914	64.6
1973	3,350,910	64.5	1998	3,804,825	64.8
1974	3,351,086	64.0	1999	3,812,731	65.2
1975	3,390,490	64.4	2000	3,810,103	64.9
1976	3,373,310	63.7	2001	3,839,165	65.0
1977	3,383,446	63.7	2002	3,782,789	63.7
1978	3,492,821	65.6	2003	3,737,313	62.7
1979	3,496,604	65.5	2004	3,764,472	62.5
1980	3,492,218	65.0	2005	3,862,071	63.3
1981	3,475,589	64.0	2006	3,927,097	62.2
1982	3,461,816	63.7	2007	3,985,062	62.7
1983	3,434,823	62.9	2008	3,956,230	61.9
1984	3,503,087	63.9	2009	3,974,882	61.8
1985	3,555,075	64.3	2010	3,980,846	61.6
1986	3,573,051	64.8	2011	3,966,151	61.1
1987	3,518,422	63.1	2012	4,014,713	61.5

(FranceAgriMer)

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8・9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	97.8	4,564	97.4	4,575	97.8	282	97.8
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	4,694	100.8	4,698	100.7	302	98.6	4,694	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																		
11																		
期計																		
12																		
27.1																		
2																		
3																		
期計																		
年度計																		

(注) 1. 小麦の買入・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。

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	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	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額
平成18年	116	1,883	-1.9	169,522	14,729	-8.3	2,543,181	138,510	-0.9	16,460,930	5,888	-38.1	563,066	109,791	0.2	13,121,724
19	118	2,053	9.0	207,113	16,511	12.1	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	16,876	2.2	3,789,469	100,161	-14.4	16,001,423	4,911	-23.2	702,387	127,254	21.9	22,355,355
21	93.5	1,991	6.0	214,244	15,543	-7.9	2,993,555	102,464	2.3	13,812,363	5,075	3.3	596,248	116,416	-8.5	16,000,437
22	88	1,889	-5.1	188,391	16,407	5.6	3,094,539	106,547	4.0	14,282,473	5,239	3.2	565,129	120,654	3.6	13,661,974
23	80	2,229	18.0	224,804	19,429	18.4	3,554,043	107,822	1.2	14,880,265	5,079	-3.1	580,681	134,470	11.5	14,539,296
24	97	2,791	25.2	242,157	18,151	-6.6	3,237,663	106,099	-1.6	15,350,341	5,899	16.1	735,038	142,336	5.8	15,088,926
25	80	3,013	8.0	348,443	19,982	10.1	4,106,014	100,464	-5.3	18,111,464	6,203	5.2	943,196	132,601	-6.8	17,102,436
26年1月	105	199	-25.5	21,327	1,795	18.3	400,342	9,112	5.0	1,804,711	532	-1.1	87,610	12,214	7.9	1,649,452
2	103	248	52.1	31,520	1,275	0.5	297,882	7,691	5.4	1,321,455	458	-16.4	70,110	10,781	1.1	1,403,472
3	102	119	-39.3	17,465	1,209	-21.4	263,659	8,709	-0.3	1,706,106	413	-18.7	64,652	11,052	21.6	1,430,602
4	102	231	126.5	29,439	2,177	27.5	450,684	8,563	6.8	1,116,599	484	-16.6	81,425	11,972	1.6	1,589,459
5	102	348	18.8	38,049	2,131	5.1	474,805	8,050	-14.5	1,646,117	702	25.4	107,985	12,346	-4.0	1,619,421
6	102	157	-6.0	20,878	1,412	-12.5	310,144	7,475	7.6	1,431,141	382	-5.7	61,425	11,088	14.7	1,381,800
7	102	196	-31.9	21,455	1,995	-1.8	432,568	7,215	-13.4	1,427,157	565	37.7	81,969	11,911	-1.3	1,526,770
8	102	244	-20.0	33,453	1,415	-23.5	311,470	7,328	9.3	1,572,030	340	-1.0	60,703	11,090	-3.2	1,374,886
9																
10																
11																
12																
26年1月～12月累計		1,743	-2.1	214,632	13,409	-1.1	2,941,554	64,170	-1.7	12,468,312	3,875	-0.4	615,879	92,454	4.0	11,975,862
米	国	56	24.4	14,866	554	-23.7	164,566	4,033	-2.9	927,969	2,736	3.3	483,721	14,936	9.8	2,119,548
英	国															
中	国															
仏	国	562	4.7	78,543	1,404	23.8	233,042	3,518	25.9	1,734,504				0	-85.8	621
イ	ン	2	-66.7	209				991	-12.6	79,694				3	39.1	1,699
ス	ウェ															
コ	ロン															
カ	ン															
タ	ン				1,811	5.1	324,260	26,318	-4.5	2,472,049	1,097	0.4	114,478	22,424	18.1	2,060,359
独	国															
伊	国	28	64.7	4,799	752	-47.3	136,078	791	3.6	323,825	5			34	12.2	11,531
カ	ナ				2,194	21.1	626,636	1,493	-5.0	211,593				0		362
メ	キシ															
ア	ラ	54	100.0	7,479	6,670	4.9	1,452,627	1,908	-45.9	450,358				16	244.3	3,174
ス	ウェ															
オ	ランダ															
シ	ン															
ン	ガ															
オ	ボ															
ス	ール															
オ	ース															
台	トラ															
湾	リア															
ベ	ン															
ネ	グ															
オ	ン															
シ	ラ															
ア	ン															
ベ	ディ															
ア	ン															
ア	ル															
ス	ギー															
ス	ン															
イ	ン	886	-17.1	97,102	32	-74.1	13,618	9	10.1	5,649				25		2,432
伊	国	155	106.7	11,634	153	26.6	47,774	4	-51.6	2,355				50,021	-5.0	7,317,586
そ	の													4,987	40.0	741,976

(次頁につづく)



(8月分)

区 分 年 月	レ ー ト	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふ す ま		
		数 量	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	3,046,143	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	8,085	-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	8,561,982	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	186,061	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
26年1月～12月累計		241	37.8	90,321	15,155	-4.4	4,862,515	5,624	-9.2	1,827,773	10,170	-12.8	5,098,608	61,514	-9.3	1,580,190
米	国				47	8,274.6	7,704	1,887	1.3	474,468	1,030	2.9	588,819			
英	国							27	52.6	7,975	489	-5.5	452,325	135	25.0	22,441
中	国	61	-35.4	15,704	10,952	-2.4	3,561,127	518	-33.9	203,556	1,437	-14.1	465,216			
仏	国				17	32.5	11,466	593	-10.9	310,763	322	-50.6	319,220			
香	港										6	24.6	3,466			
イ	ン ド ネ シ ア										118	19.9	58,613			
ト	ル ニ シ ア				3	-56.7	663	1		941	1		228			
ス	ウ ェ ー ド										703	-9.4	349,342			
タ	イ ラ ン カ ン				1,314	-22.6	447,254	983	34.9	209,621	587	-15.4	136,203			
独	国				203	27.2	166,171	361	9.9	126,546	131	50.9	74,786			
カ	ナ ダ				3	7.7	1,289	51	-61.3	21,188	375	-8.0	169,732			
チ	ン マ ジ ー ク							455	-26.8	151,419	248	51.6	150,648			
ア	フ ソ ー ス				8	572.7	2,445	9	-64.6	3,390	71	22.2	17,403			
オ	ス ト ラ リ ア							14	-51.5	4,743	48	-29.8	115,416			
シ	ン ガ ポ ー ル				34	-40.7	19,786	2	1.9	1,104	108	83.2	60,228			
台	オ ー ス ト ラ リ ア	179	124.4	74,025	0	-16.9	207	15	-51.7	19,465	578	27.7	390,197	3,432	-15.7	101,932
ホ	ン グ コ ン ド	1	-9.7	592	268	3.5	77,743	57	-80.4	17,938	87	177.1	121,215			
ベ	ン グ コ ン ド				642	13.3	168,378	53	0.5	19,254	812	-14.2	254,028			
ニ	ュ ー ジ ー ラ ン ド				34	766.6	17,422	69	-24.8	35,249	766	-38.7	73,232			
マ	レ ー シ ア				2	203.9	502	11	325.6	6,046	340	-34.5	309,533			
フ	ィ リ ピ ン							7	0.0	2,478	573	-0.0	85,954			
ア	ル ゼ ン チ ン															
ス	ウ ェ ー ド				1,612	-12.6	374,714	43	-12.6	18,568	312	8.8	105,104			
伊	国							172	171.3	81,736	410	1.1	175,203			
そ の 他					16	3.8	5,644	298	1.0	111,325	491	3.0	234,202			

(注) 財務省貿易統計(全国分>品別国別表>輸入>月次)による。

(9月分)

区分 年月	レート	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふすま		
		数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成18年	116	1,681	-7.8	433,966	22,984	4.9	7,355,196	10,058	5.9	3,046,143	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	95	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	6,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26年1月	107	24	1,810.6	7,668	2,230	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	620,606	536	-25.2	186,061	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
26年1月～12月累計		274	35.8	100,813	16,962	-2.8	5,449,763	6,278	-9.9	2,034,315	11,716	-11.0	5,930,629	71,546	-6.4	1,844,036
米	国				50	8,667.7	8,335	2,028	-0.0	511,079	1,222	-3.0	695,488			
英	国							35	98.3	10,081	540	-4.3	505,219	149	4.2	24,873
中	国							602	-30.6	228,093	1,628	-11.5	542,671			
仏	国				20	3.1	13,266	671	-11.0	345,322	360	6	356,066			
香	港										125	20.0	61,766	36,756	-12.9	945,638
イ	ン				3	-56.7	663	1		941	2	-27.0	1,385			
ト	ン										805	-6.0	405,944	30,725	16.8	756,808
ス	ラ				1,387	-21.7	470,795	1,105	19.2	237,342	640	-17.4	149,814			
タ	ン				230	31.1	185,236	425	16.2	146,931	176	137.0	97,198			
独	国							51	-67.9	21,188	477	3.5	223,887			
カ	ナ				4	68.4	2,009	51	-21.3	169,813	364	-39.3	218,250			
チ	ン							513	9	3,390	71	8.4	17,403			
テ	ン				9	674.7	2,862	15	-55.3	4,962	58	-21.6	138,661			
ア	ン							2	1.9	1,104	164	91.2	98,254			
オ	ス				55	-3.5	29,936	75	-22.9	37,966	875	-35.0	355,009			
シン	ガ				0	-16.9	207	15	-56.3	19,465	651	28.5	442,810			
ン	グ				194	119.1	80,053	62	-79.3	19,472	94	171.6	131,722			
ホ	ン				1	-9.7	592	62	9.4	22,732	917	-13.3	293,042			
ウ	ン							757	4.4	201,333	57	29.8	73,232			
ベ	ン															
ニュ	ー				51	585.1	26,333	75	-22.9	37,966	875	-35.0	355,009			
ージー	ラ				2	203.9	502	21	763.9	9,482	401	-29.4	100,259			
ント	ン							7	-50.6	2,478	645	1.4	356,345			
マ	レー															
レー	ン															
フ	ィ															
ィ	ン															
ベ	ル															
ル	ギ															
ン	ン															
ス	ン															
イ	ン															
ソ	の				1,820	-7.3	425,515	204	-31.4	20,587	332	3.7	113,138			
	他				22	50.4	10,431	328	-10.2	122,415	546	0.4	258,950			

(注) 財務貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次による。

国際価格の推移(10月・11月分)

(単位：トン当たりドル、()内はブッシェル当たりドル)

品名	年													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	2006	(3.29) 121	(3.52) 129	(3.62) 133	(3.50) 129	(4.00) 147	(3.62) 133	(3.66) 134	(3.77) 138	(3.93) 144	(5.43) 199	(4.82) 177	(4.94) 182	
	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) 221	(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		
	とうもろこし (シカゴ、イエロー・ コーンNo.2, 期近もの)	2006	(2.13) 84	(2.23) 88	(2.24) 88	(2.37) 93	(2.45) 97	(2.38) 94	(2.44) 96	(2.30) 91	(2.42) 95	(3.03) 119	(3.56) 140	(3.70) 146
		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	(6.91) 272	(6.36) 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		

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2014年10月分は10月15日、11月分は11月14日)。
2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果(港灣諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

入札月および積月		平成26年5月入札分 (積月：7月積み、8月到着)			平成26年6月入札分 (積月：8月積み、9月到着)			平成26年7月入札分 (積月：9月積み、10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%)	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%)	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%)
アメリカ	WW	55,930	33,363	36,032	アメリカ	WW	78,533	32,539	35,142	アメリカ	WW	53,549	31,656	34,188
	SH	76,040	37,660	40,673		SH	76,305	35,220	38,038		SH	63,595	33,417	36,090
オーストラリア	ASW	66,120	37,858	40,887		DNS	23,720	36,581	39,507		DNS	94,919	35,635	38,486
	計	198,090	36,513	39,434		小 計	178,558	34,222	36,960		小 計	212,063	33,965	36,682
					オーストラリア	ASW	96,005	35,648	38,500	オーストラリア	ASW	57,645	32,539	35,142
アメリカ	DNS	48,118	38,056	41,100		小 計	96,005	35,648	38,500		小 計	57,645	32,539	35,142
						計	274,563	34,720	37,498		計	269,708	33,660	36,353
カナダ	1CW	47,437	37,202	40,178										
					カナダ	1CW	48,229	35,479	38,317	カナダ	1CW	46,890	33,150	35,802

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月に到着)						
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%)	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%)	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%)
アメリカ	WW	52,945	34,797	37,581	アメリカ	WW	53,120	35,736	38,595	アメリカ	WW	55,175	37,228	40,206
	SH	68,280	34,046	36,770		SH	65,965	35,028	37,830		SH	56,570	35,169	37,983
	DNS	89,196	37,975	41,013		DNS	83,921	42,631	46,041		DNS	127,165	38,651	41,743
	小 計	210,421	35,900	38,772		小 計	203,006	38,356	41,424		小 計	238,910	37,498	40,498
カナダ	1CW	26,657	33,287	35,950	カナダ	1CW	73,155	36,157	39,050	カナダ	1CW	54,219	36,291	39,194
	小 計	26,657	33,287	35,950		小 計	73,155	36,157	39,050		小 計	54,219	36,291	39,194
オーストラリア	ASW	64,025	33,429	36,103	オーストラリア	ASW	52,880	33,250	35,910	オーストラリア	ASW	42,575	33,893	36,604
	小 計	64,025	33,429	36,103		小 計	52,880	33,250	35,910		小 計	42,575	33,893	36,604
						計	329,041	37,047	40,011		計	335,704	36,846	39,794

(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・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」を検索し、「食料安定供給特別会計」を検索し(アドレス[http://www.maff.go.jp/supply/kouhyou/keiyaku/kyokuyu.html])、「米管理助定・麦管理助定・業務助定」の「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を検索して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。
(資料：農林水産省生産局農産部貿易業務課)

製粉振興 平成26年 (No.565～573) 目次

月別	巻頭言(題名)	解説、レポート、随想、ソフト&ハード	執筆者
		題名	
1		<p>新たな時代を迎えた国内産小麦に関する研究 —日本の小麦需給に関する研究の変遷—</p> <p>乾めんの製造規格について</p> <p>製粉と小麦粉のお国ぶり —その26— モロッコ</p> <p>小麦粉のある風景 ワントン大好き</p>	<p>吉田 行 郷</p> <p>安藤 剛 久</p> <p>長尾 精 一</p> <p>ひらの あさか</p>
2	平成26年に製粉産業が取り組むべき課題について	<p>平成26年産国内産小麦の入札取引について</p> <p>いつまでも泡とおいしさ</p> <p>小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 I. 農耕と小麦栽培</p>	<p>宮本 佳 明</p> <p>畑江 敬 子</p> <p>重田 勉</p>
3	輸入小麦の政府売渡価格決定及び今後の課題	<p>「強い農林水産業」を創り上げるための4つの改革</p> <p>我国のパン産業の課題(その1) 世界に誇るソフトなパンづくり～次はその製法の合理化～</p> <p>小麦粉のある風景 「パンケーキ」が食べたい</p>	<p>農林水産省 大臣官房政策課</p> <p>井上好文</p> <p>ひらの あさか</p>
4	平成26年度の「麦の需給に関する見通し」について	<p>我国のパン産業の課題(その2) ～クラスティあるいはクリスピーなクラストの 美味しさを合理的にアピールする～</p> <p>プレミックス業界をめぐる最近の動向</p> <p>製粉と小麦粉のお国ぶり —その27— ポーランド</p>	<p>井上好文</p> <p>秦 英 世</p> <p>長尾 精 一</p>
5	日豪EPA交渉の大筋合意とTPP交渉の今後	<p>我国のパン産業の課題(その3) ～国内産小麦のパンへの利用について～</p> <p>「USDA(米国農務省)2023年農業見通し」の概要</p> <p>和食と小麦粉</p> <p>小麦粉のある風景 フライ大好き</p>	<p>井上好文</p> <p>上林 篤 幸</p> <p>畑江 敬 子</p> <p>ひらの あさか</p>

月別	巻頭言(題名)	解説、レポート、随想、ソフト&ハード	執筆者
		題名	
6	平成27年産民間流通制度の仕組み決定について	<p>パスタ食を通じた健康づくり</p> <p>製粉と小麦粉のお国ぶり —その28— ナイジェリア</p> <p>小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 II. めんの来た道(その1)</p>	<p>横山 淳一</p> <p>長尾 精一</p> <p>重田 勉</p>
7	消費税率引上げをめぐる課題について	<p>食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」 ～食品トレーサビリティの現状と課題を踏まえて～</p> <p>小麦粉のある風景 ラスクとフレンチトースト</p>	<p>宮部 大輝</p> <p>ひらの あさか</p>
9	平成26年10月期輸入小麦の政府売渡価格の改定にあたり	<p>平成27年産国内産小麦の取引の仕組み</p> <p>平成25年産国内産小麦の品質試験について (市場流通品の調査結果)</p> <p>インドの小麦を巡る新たな課題 —公的分配システムに起因する過剰在庫問題</p> <p>和食と小麦粉——カステラは和食か？</p> <p>小麦粉のある風景 愛しのバウムクーヘン</p>	<p>宮本 佳明</p> <p>加藤 武弘</p> <p>草野 拓司</p> <p>畑江 敬子</p> <p>ひらの あさか</p>
11	平成27年産国内産小麦の入札及び今後の課題	<p>主産地毎にみた近年の国内産小麦に対する需要の変化と需要拡大に向けた新たな動き</p> <p>「OECD-FAO農業見通し 2014-2023」</p> <p>最近の外食・中食産業の動向</p> <p>麩</p> <p>小麦粉のある風景 イギリスはやっぱりおいしい</p> <p>小麦・小麦粉・めん・パンの来た道 II. めんの来た道(その2)</p>	<p>吉田 行郷</p> <p>上林 篤幸</p> <p>堀田 宗徳</p> <p>畑江 敬子</p> <p>ひらの あさか</p> <p>重田 勉</p>

◎ 累年データ

小麦(子実用)の作付面積、10a当たり収量及び収穫量の推移

区 分	全国			北海道			都府県		
	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量	作付面積	10a 当たり 収 量	収穫量
	ha	kg	t	ha	kg	t	ha	kg	t
平成17年産	213,500	410	874,700	115,500	468	540,100	98,000	341	334,600
18	218,300	384	837,200	120,500	427	514,100	97,700	331	323,100
19	209,700	434	910,100	117,100	497	582,000	92,600	354	328,100
20	208,800	422	881,200	115,700	468	541,500	93,100	365	339,700
21	208,300	324	674,200	116,300	344	400,100	92,000	298	274,100
22	206,900	276	571,300	116,300	300	349,400	90,600	245	221,900
23	211,500	353	746,300	119,200	419	499,900	92,300	267	246,400
24	209,200	410	857,800	119,200	492	586,100	90,100	302	271,700
25	210,200	386	811,700	122,000	436	531,900	88,100	318	279,800
26(概数)	212,600	123,400	89,200	336	299,400

資料：農林水産省大臣官房統計部『作物統計』

—「ソフト＆ハード」(読者の欄)への投稿のお願い—

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

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

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



「コナちゃん」

(マスコットの小麦粉の精)

★編集後記

- 今年は自然災害が頻発しています。9月27日の御嶽山の噴火。お昼時でもあり多くの方が山頂あるいは心の好感する場所などで思い思いの時間を過ごしていた矢先の出来事です。いろいろなエピソードが報道され、亡くなられた方々のご冥福を祈らずにはいられません。また、10月上中旬に相次いで日本列島を縦断し深い爪あとを残した台風18、19号……。いつも語られることですが自然の前に人間はあまりに無力であることをあらためて実感します。自然の脅威を少しでも和らげ、人工のはかなさをより揺るぎ無いものとするため、人間の英知に期待するばかりです。
- 青色発光ダイオード(LED)の開発で日本人がノーベル物理学賞を受賞しました。その功績は今後も世界の人々に有益なものをもたらしてくれるでしょう。人の役に立つということはそれだけで何だか嬉しい気持ちになります。我が家も少しずつではありますがLEDを利用した製品に変わってきています。こうした消費を通じて景気回復に微力ながら努めていますが、景気は回復するのでしょうか？消費税率再引上げの行方を含め気になるところです。
- ゆるキャラの着ぐるみが注目を集めるようになって久しいのですが、今も人気はそこそこあるのではないのでしょうか。その証拠にゆるキャラの着ぐるみがテレビの特番、全国各地のイベントなど、マスコミに再三登場しています。また、お土産品や自治体のPRにも一役かっているようです。

そこで、本誌等でもお馴染みのマスコット-小麦粉の精「コナちゃん」-の着ぐるみが活躍する姿を想像してみました。十分(大活躍が)期待できるのではないのでしょうか。マスコットとしては愛らしく申し分ありません。ベッピンさんです。ただ、なお一層人気者になるにはインパクトが欲しいところです。着ぐるみの動きや声が重要なのかもしれません。人の目に焼き付いて離れない動き、印象に残る声など。妖精ではない生身の人間が入ってどんな妖精の動きや声を演じられるのか。わけもなくコナッシー!?!とつぶやいて飛び跳ねてみましたが、一方でゆるキャラとは奇をてらわない優しくて穏やかな動きや声、居るだけで心と癒される、ちょっと控え目がいいのでしょうか？妖精に相応しい動きや声などは果たしてどのようなものなのでしょう？悩ましいところです。

とりあえず、想像を膨らませて楽しんでみましたが、なにせ製粉企業をバックとするオールジャパンだし、丈夫な「コナちゃん」紙バックは以前から書類の持ち運びにも重宝されているのを霞が関界隈で多数、目にしたことがあります。きっと、応援してくれる人は大勢いるにちがいないと思います。

製粉振興 11月号 (No.573)

発行／平成26年11月20日

編集発行人／日永田 和隆

発行所／一般財団法人 製粉振興会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番6号
製粉会館2階

Tel. (03) 3666-2712 (代表)

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

Fax.(03) 3667-1883

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

禁無断転載