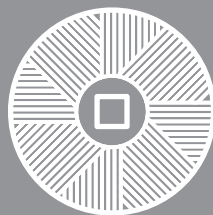
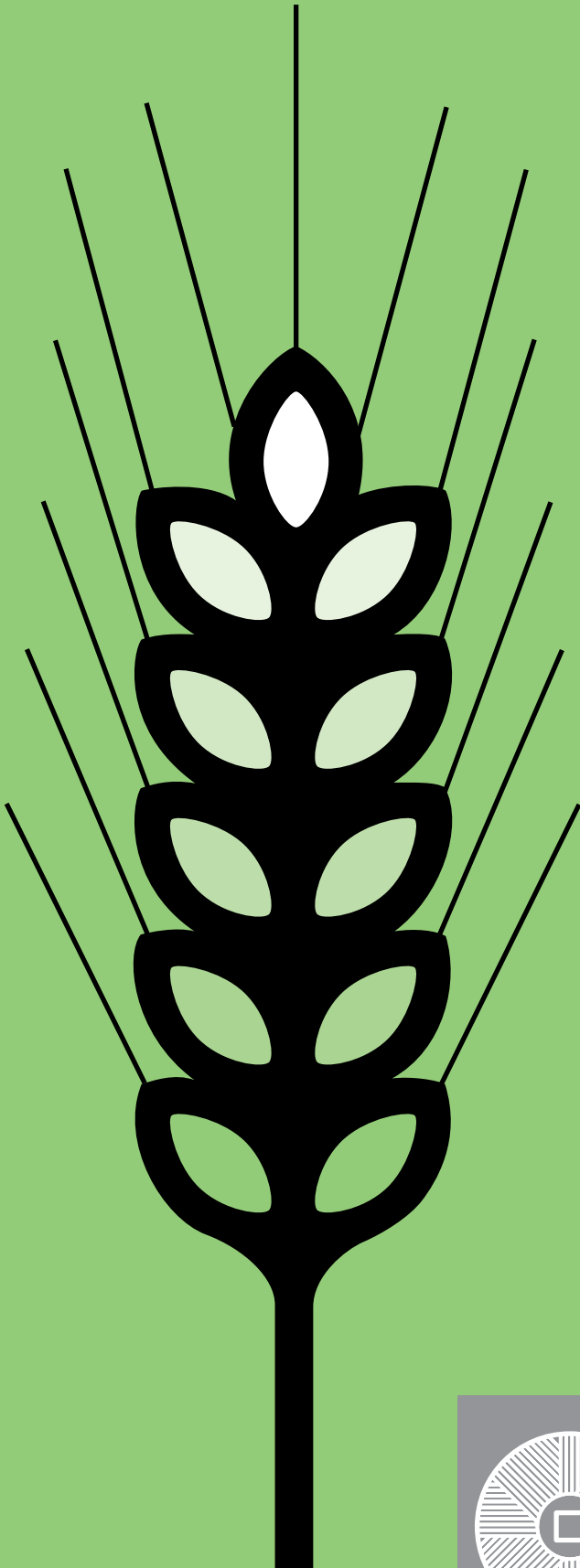


ISSN0913-8838

製粉 振興

2014
No.571
7



一般財団法人

製粉振興会

★目次

消費税率引上げをめぐる課題について…………… 3

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～…………… 5

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 課長補佐
宮部大輝

小麦粉のある風景
ラスクとフレンチトースト…………… 14

食文家 ひらのあさか

世界の粉界展望…………… 18

業界ニュース…………… 16
国内資料…………… 30
編集後記…………… 37

お知らせ

「製粉振興」は7月から奇数月の発行となります

消費税率引上げをめぐる課題について

消費税率については、本年4月に5%から8%に引き上げられすでに3ヶ月が経過している。また、来年10月にはさらに10%に引き上げられる予定である。消費税率引上げは国民生活に大きな影響があるが、製粉産業としても消費税増額分の確実な転嫁(転嫁対策)、消費税率引上げに伴う需要の変動・落込み、低所得者対策としての軽減税率導入の3つが課題として取り上げられる。

1つ目の転嫁対策については、昨年6月に平成29年3月までの時限立法ではあるが消費税転嫁対策特別措置法が成立し、消費税の円滑かつ適正な転嫁に向けた法的な整備がなされた。特定事業者に対して減額、買ったたきといった転嫁拒否等の行為を行ってはいけないことが徹底されたことに加えて、税込価格と誤認されなければ税込価格を表示しなくてよいとされ、いわゆる外税方式が認められた。製粉産業のみならず二次加工産業においても流通段階での外税方式の定着により価格転嫁が順調に進んだ。なお、外税方式については時限的な措置とされているが、将来においても消費税の転嫁が円滑に行われるために、恒久的に法整備が行われることが求められる。

2つ目の消費税率引上げに伴う需要の変動・落込みについて、マクロ面においては政府の6月月例経済報告によると、4、5月と同じく「緩やかな回復基調が続いている」としているものの、消費税率引上げに伴う影響については「駆け込み需要の反動により、このところ弱い動きもみられる」として、前月同様引き続き慎重な見方を示している。しかしながら個人消費については「引き続き弱めとなっているが、一部に持ち直しの動きもみられる」として、消費税率引上げによる需要減が緩和していると判断し、5ヶ月ぶりに上方修正している。一方で製粉産業においては、小麦粉需要の短期的な変動に対しては、消費税率引上げ前の駆け込み需要とその反動を踏まえてきめ細かく原料、製品の需給管理を行い、混乱なく対応を行ってきた。しかしながら、4月以降小麦粉需要が低迷し、製粉産業の実感としては、消費税率引上げによる需要減が確実に緩和に向かっているとは未だ判断できない状況にある。消費税率引上げに伴い生活防衛のために小麦粉消費が減退したままとならないよう、製粉産業をはじめとする関係者が一体となって、創意工夫による需要開拓を積極的に行っていかなければならない。

3つ目の課題として低所得者対策としての軽減税率導入を取り上げる。消費税

率は来年10月に10%に引き上げられる予定であるが、生活必需品にかかる消費者負担を軽減し、かつ購入頻度の高さによる痛税感を緩和するとの観点から、軽減税率の導入が議論されている。政府は、「関係事業者を含む国民の理解を得た上で、税率10%時に軽減税率を導入する」とし、「対象品目の選定、区分経理等のための制度整備、具体的な安定財源の手当、国民の理解を得るためのプロセス等、軽減税率制度の導入に係る詳細な内容について検討し、本年12月までに結論を得て、与党税制改正大綱を決定する」としている。それを踏まえて本年6月、与党税制協議会は、国民の議論の材料とするため「消費税の軽減税率に関する検討について」と題する検討案を公表した。この検討案において、各国で行われている例を参考にし、8種類の線引きのパターンを提示している。製粉産業に関係する点として、生鮮食料品に限定する場合の線引きが示されており、「生鮮食料品」の定義として「穀類、野菜、果物、肉類、魚類、海藻類、貝類等のうち全く加工されていないもの及び脱穀や製粉など、生産物本来の性質が変わらない程度の1次加工を経て食用に供されるもの」とされている。この定義に基づいた具体的な軽減税率対象品目の例示では、小麦粉が対象品目とされているのに対し、パン・うどん・パスタ及び菓子類の二次加工製品がいずれも対象外とされている。この点について、原料小麦は産地・年産等により品質に大きな変動があるが、製粉産業では原料小麦を複数配合して、安定した品質の小麦粉を工業的に生産している。こうした実態を踏まえれば、小麦粉の加工度は高く、「生鮮食料品」に分類するのは適切とはいえないのではないかと考えられる。また、小麦粉はそのまま消費者が使用する比率は少なく、ほとんどパン、麺、パスタ、菓子等の業務用に使用される。消費者の立場から考えれば、実際に食品として購入するのは、パン、麺等の二次加工製品であり、小麦粉だけ軽減税率を適用されてもメリットはないと考えられる。小麦粉と二次加工製品は一体として検討されるべきである。

今後、年末に向けて政府として来年10月に消費税率10%へ引上げするかどうかの判断に加えて、軽減税率に関しても様々な検討が行われると見られている。製粉産業としても裾野の広い小麦関連産業それぞれの動向を見ながら、年末の政府方針決定に向けた議論の行方を十分注視していきたい。また、製粉産業では消費税率引上げに加えて、輸入小麦の政府売渡価格の改定も認識して対処していかなければならない。製粉産業は原料小麦の備蓄を含め在庫を有しており、半年間の短い間に製品価格改定が2度も必要となってくる可能性がある。こうした複合的な要因をよく見極めて小麦粉関連製品の消費減退が起きないように、関係者が連携して対応していくことが望まれる。

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～

宮 部 大 輝

1 はじめに

このたび、農林水産省では、食品トレーサビリティにまだ取り組んでいない事業者の方々でもスムーズに取り組めるよう、「実践的なマニュアル」を作成しました。食品トレーサビリティと聞くと、「情報システムを導入する必要がある」、「コストがかかる」など、ハードルが高いというイメージが先行しがちですが、紙の日報に手書きで記録するなど、コストをかけずに取り組める場合もあります。マニュアルでは、このような事例を盛り込みながら解説しています。取組の効果やメリット、詳しい取組の進め方など、より詳細な内容については、マニュアルに掲載していますので、ぜひご覧ください。

2 食品トレーサビリティとは

食品トレーサビリティは、国際的には「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握すること」と定義(codex2004)されています。具体的には、生産、加工、流通の各段階で食品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくことです。これは、食品事故等の問題があったときに、食品の移動ルートを記録から特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組みです。なお、食品トレーサビリティの取組は、消費者の食品選択に役立つよう、食品をどのように生産・製造したか(例：農薬・肥料・飼料等の使用状況、原材料の原産地名などの情報)を表示等で情報提供する取組とは異なりま

す。

3 食品トレーサビリティの確保が不十分な場合の影響

実際、トレーサビリティに取り組んでいれば、食品事故等の問題があったときに、入出荷等に関する記録が作成・保存されていることで、流通の川下への追跡や自社内を含む川上への遡及で商品回収や原因究明を円滑に行うことが可能になります。その際、問題のある食品のロットが特定できれば、回収対象を絞り込むことができ、これによって、問題のない食品まで事業者が出荷を自粛したり、取引先から取引停止を受けずにすみ、消費者も買い控えをしたりせずすみません。食品の流通を迅速に正常な状態に戻すことにより、食品事業者側の損害を抑えることにもつながります。その裏返しで、トレーサビリティの確保が不十分であれば、問題発生時に迅速な対応ができず、消費者の健康被害が拡大したり、消費者に健康被害を与えなかったとしても、問題のある食品を特定できなければ、回収範囲が膨大となり、損害額が個別の事業者では負担しきれない額に及ぶことがあります。さらには、消費者や取引先の信頼を失い取引停止に陥ったりする恐れもあります。

4 外国における食品トレーサビリティの取組

EUやアメリカでは、食品全般を対象にトレ

ーサビリティ制度を導入しています。EUにおいては、イギリスでのBSEの蔓延と欧州大陸への拡大の中で、牛を個体単位で制御する体制が求められ、また、ダイオキシンに汚染された飼料とそれを給与してできた卵や鶏肉、豚肉などが欧州全域に流通し、欧州全土で回収騒ぎが持ち上がったことなどを背景に「一般食品法」の中に食品トレーサビリティの条項も規定し、2005年(平成17年)に施行、「食品等の入荷元、出荷先を確認できることを食品事業者等に義務化」しています。アメリカにおいては、2001年(平成13年)9月11日の米国同時多発テロ等を受けて、バイオテロ法が制定されており、EUと同様に食品等の入荷元と出荷先の確認に必要な記録の作成・保存を食品事業者等に義務付けしています。また、2011年(平成23年)に成立した、食品安全強化法に基づき、食品の追跡能力の強化に向けたパイロットプロジェクトを実施して、リスクが高い食品への記録要件を定めることとしております。両国ともに、トレースを可能とする義務化とともに、当局の情報利用を可能とすることも規定されています。まとめると、EU・米国ともに、法律において、食品等の入荷元と出荷先の確認に必要な記録の作成・保存を事業者等に義務化していると言えます。

5 我が国における食品トレーサビリティ制度

翻って日本の状況を見てみますと、現在、我が国では、牛トレサ法、米トレサ法が制定されていますが、これらの対象とならない食品については、食品トレーサビリティを罰則付きで義務付ける法令はありません。これらの法律は、制定された背景や仕組みは異なりますが、いずれも記録の作成・保存を義務付け、米や牛などの移動を把握できるようにされています。米ト

レサ法では、米や米加工品について、譲受け譲渡し等の記録の作成保存を事業者等に義務付けており、この入出荷の記録には、「いつ」、「どこから」、「何を」、「どれだけ」のほかに「産地」や「搬出入した場所」などの項目も記録する必要がありますが、実際の取引において交わされている伝票類にそれらの事項が記載されていればそれを保存しておくことで、記録・保存の義務を果たしていることとしております。「産地」についても記録することとしているのは、米トレサ法では、一般消費者に販売・提供(外食)する際に産地情報を伝達することも義務付けており、一般消費者への産地情報の伝達の正確性を確保するために事業者間の取引においても途切れることなく伝達が必要になることと、産地偽装があった場合に事実を確認し易くすることが理由です。牛トレサ法では、牛の出生、譲受け譲渡しなどの情報を牛一頭ごとに個体識別番号を付与して、国((独)家畜改良センターに委託)が個体識別台帳に記録することにより管理しています。牛肉の段階においては、牛肉販売事業者が販売する際に個体識別番号の表示や帳簿の備付けを義務付けています。

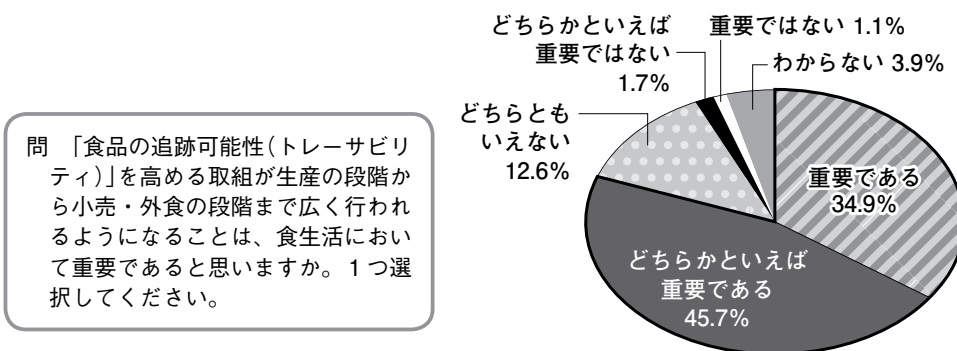
6 食品トレーサビリティの現状

食品トレーサビリティの現状について平成23年度の委託事業で実施したアンケート調査の結果を基にデータ等で説明します。

まず、食品トレーサビリティに関する消費者(国民)の意識についての調査結果では、調査回答者(約2,000名)の約8割が「食品トレーサビリティを高める取組みが食生活において重要である」と認識しており、食品トレーサビリティの取組は、必要性が高いと言えます。

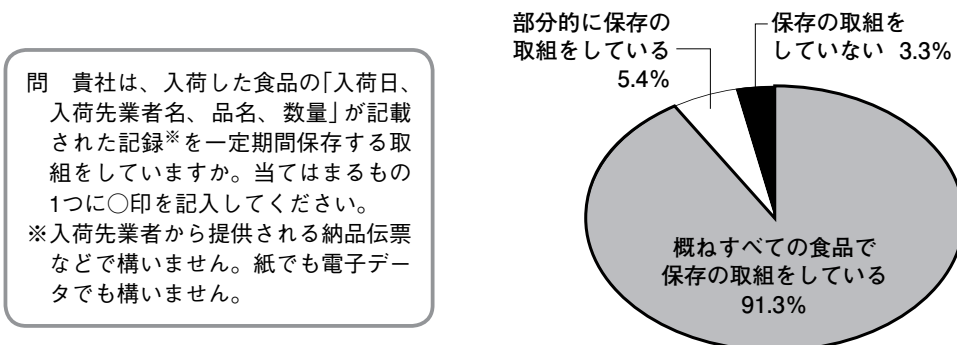
重要であると認識している理由は、「食中毒等の原因の解明がより速やか」「問題のある食品

図1 食品トレーサビリティの重要性に関する調査結果



(出典：平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書)

図2 基礎的トレーサビリティの取組に関する調査結果



(出典：平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書)

の回収がより速やか」とする回答が多く、まさにトレーサビリティの仕組みを理解し、重要であると認識していることが伺えます。次いで、「責任の所在が明確になること」や「食生活に安心感が得られる」となっており、食品トレーサビリティに取り組むことによって、食品事業者が消費者の信頼を得られるということです。

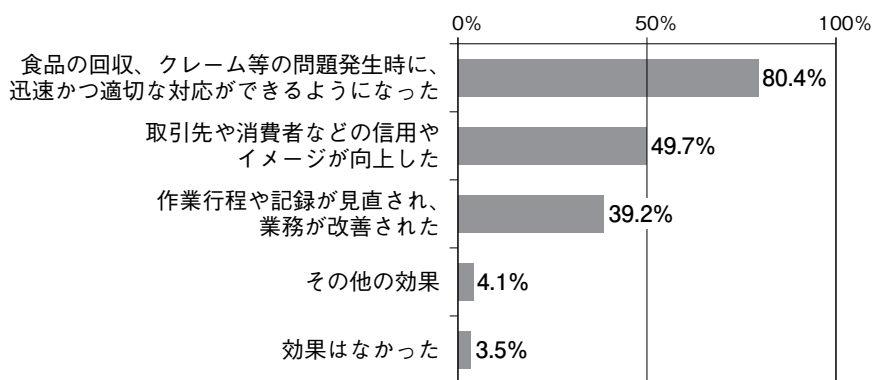
次に、食品事業者の取組状況について、消費者アンケートと同様に食品事業者を対象に行ったアンケートでは、入荷の記録を作成・保存す

る「基礎的なトレーサビリティの取組(いつ、どこから、何を、どれだけ)」を行っている食品事業者は、約9割で「概ねすべての食品で取り組んでいる」と回答がありました。

また、入荷の記録を保存している理由は、「経理上の必要性のため」や「税法上の必要性のため」など、食品トレーサビリティの目的以外にも必要となっていることが伺えます。一方、「部分的に保存の取組をしている」や「保存の取組をしていない」として基礎的な食品トレーサビリティに取り組んでいない食品事業者が、約1割

図3 内部トレーサビリティの効果に関する調査結果

「内部トレーサビリティ」の取組を実施した効果（複数回答）



（出典：平成23年度食品トレーサビリティ導入準備委託事業報告書）

存在しています。食品事故は「いつ、どこで」発生するかわかりませんので、その際に、この基礎的なトレーサビリティに取り組んでいない事業者がいれば、食品の移動ルートを追跡や遡及がそこで途絶えてしまい、商品回収や原因究明に支障を来すこととなってしまいます。この取り組んでいない理由として、「必要性が認められない」、「手間がかかる」、「保管場所が確保できない」、「伝票類のやりとりがない」という回答があり、取り組んでもらうために解決しなければいけない今後の課題と考えています。これは、「入荷の記録」だけでなく、「出荷の記録」につきましても同様の傾向にあります。

また、同じアンケート調査で、「内部トレーサビリティ（入荷と出荷の対応付け）」の取組を実施していると回答した食品事業者の9割以上が取組を行って効果があったと回答しています。効果として、一番多かったのは、「食品の回収、クレーム等の問題発生時に迅速かつ適切な対応ができるようになった」との回答で、次

いで、「取引先や消費者などの信用やイメージが向上した」、「作業行程や記録が見直され、業務が改善された」の順となっています。また、「その他の効果」の中には、「従業員の製造に対する心構えが向上した」との意見も多数ありました。一方、内部トレーサビリティに取り組んでいない理由として、「作業量が増加する」、「取り組む必要性が認められない」、「新たな投資が必要となる」、「何をすればよいかわからない」としており、取り組んでもらうために解決しなければいけない今後の課題と考えています。内部トレーサビリティは、対応付け等の体制整備に係る労力が必要かと思いますが、取り組むことによって効果が出現する結果となっておりますので、食品事業者の状況に応じてできるだけ取り組んでいただくのが望ましいと考えております。

7 「実践的なマニュアル」について

以上のような状況を踏まえ、農林水産省としては、平成25年度から3年間かけて「食品トレー

図4 実践的なマニュアルの構成

実践的なマニュアル 総論	<p>[理論編]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○取組みの意味、効果 ○各ステップの取組み内容 ○用語の解説
実践的なマニュアル 各論	<p>[実践編]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○各業種が対象とする範囲 ○各業種における各ステップの取組みの対象と進め方 ○取組みのヒント(One Point!)や取組事例の紹介
実践的なマニュアル 取組手法編	<ul style="list-style-type: none"> ○業種別の各論マニュアルを補完 ○様式集や現場で活用できるその他の手法

(出典：食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」総論)

サビリティ促進事業」として、『実践的なマニュアル』を作成することとしております。具体的には、食品事業者の多種・多様な課題に対し、きめ細かく、かつ直接的な解消策を提供するためのノウハウや優良事例を含めたマニュアルを作成することとしております。農林水産省では、食品事業者が直ちに活用できる「実践的なマニュアル」を作成する事業により、取組みの促進を目指しているのです。



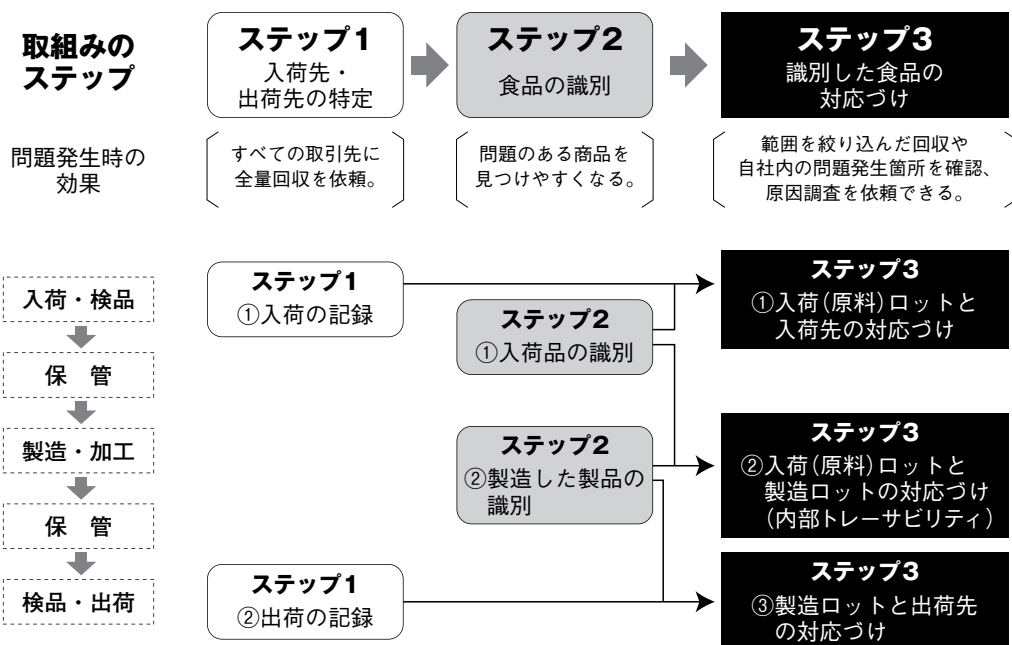
「実践的なマニュアル」は、理論編として取組の意味や効果などを解説した「総論」、実践編として業種ごとの特徴に応じた取組の進め方などを解説した業種別の「各論」、さらに、各論を補完するものとして、記録の様式集などを掲載

した「取組手法編」の3種類で構成されています。取組の意味や効果を理解して業務の手順を検討したい場合は、総論を先に、すぐに実践したい場合は、業種別の各論から読み進められるように作成してあります。なお、業種別の各論については、平成25年度は「製造・加工業編」、「卸売業編」、「小売業編」を作成しました。取組手法編についても、これらの業種に対応したものとなっています。

食品事業者は、食品事故等が起きたときの消費者の健康への影響、取引先からの要望、取り組む場合のコスト等を総合的に考えて、入荷から出荷までのどの工程で、記録の作成・保存等に関してどのような取組みをするか、自ら判断する必要があります。食品トレーサビリティには様々な取組要素があり、「実践的なマニュアル」では、取組要素を3つのステップに分けて示し、事業者が自らの状況を確認した上で、徐々に取組をステップアップできるように解説しています。

ステップ1は、「入荷の記録」と「出荷の記録」の2つの取組要素からなります。入荷・出荷の

図5 取組みのステップについて



(出典：食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」各論 製造・加工業編)

際の伝票や台帳を作成、保存することにより、問題発生時に、対象の食品を取り扱った可能性のあるすべての入荷先・出荷先を特定できるようにします。業種や規模にかかわらず取り組みやすいので、すべての事業者確実に取り組んでほしいステップです。ただし、ステップ1に取り組むだけでは、追跡・遡及すべき食品の範囲を絞り込めないで、全量回収せざるをえず、回収のコストがかさみます。また、原因究明も困難になりがちです。

ステップ2は、入荷の時点で行われる「入荷品の識別」と、製造・加工した時点で行われる「製造した製品の識別」の2つの取組要素からなります。食品にロット番号等の記号をつけることにより、問題発生時にロット番号等を目印として対象の食品を探しやすくする効果があります。

ステップ2はそれ自体でも効果はありますが、ステップ3に進むための前提でもあります。

ステップ3は、「入荷ロットと入荷先」、「入荷ロットと製造ロット」、「製造ロットと出荷先」を、それぞれ対応付けます。これにより、事業者の内部にさまざまな工程があったとしても、入荷から出荷までのトレーサビリティが確保されます。取組要素のうち、特に「入荷ロットと製造ロットの対応づけ(内部トレーサビリティ)」は、製造・加工した商品の回収範囲の特定や、自社内での問題発生箇所を迅速に行う上で、大変役立ちます。それによって、事業者間の責任を明確にすることもできます。また、「製造ロットと出荷先の対応づけ」は、回収の依頼先を特定できます。このように、ステップ3の取組は、問題発生時の健康被害の広がりを防

図6 「準備手順・作業手順(例)」の図

入荷の記録

準備手順

(1) 記録様式の決定

どのような記録様式と
するか決めましょう

(記録様式の例)



※記録様式には、以下の基本4項目がすべて記載されている必要があります

- 基本4項目：①いつ (入荷日)
②どこから (入荷先)
③何を (品名)
④どれだけ (数量)

(2) 記録の保存方法の決定

どの媒体でどこに保存
するか決めましょう

(記録媒体の例)



作業手順(例)

○ 入荷の記録の作成

自社で記入する手間が
要らない例です

例：入荷先からの納品書を活用



納品書を
入荷先から入手



入荷品と納品書の内容が一致
するが確認(照合)
(基本4項目について記載もれが
ないかもあわせて確認)

○ 入荷の記録の保存

例：納品書をファイルに綴じてロッカーに保存



(出典：食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」各論 製造・加工業編)

ぎ、事業者の損失を小さくする効果があります。

各ステップの解説は、取組要素を「準備手順」と「作業手順(例)」に分けています。「準備手順」は、記録様式を作成するなど、作業手順を組み立てるために準備する手順として留意点を示しています。「作業手順(例)」は、日常の作業が行われるイメージを示しています。これらは、取組内容を視覚的に理解して直ちに実践に移せるよう、図やイラストを多く用いています。また、準備手順には、対応する取組手法編の記録様式のページを、取組手法編の記録様式には対応する各論の「準備手順」のページと記入例を記載していますので、関係するページが一目でわかるようになっています。各論の「準備手順」と「作業手順(例)」を把握した上で、取組手法編をご活用下さい。

「実践的なマニュアル」は、トレーサビリティに関連する業務の手順を組み立て、記録様式を作成・管理する立場の方(管理者)のためのマニュアルです。平成26年度も、業種別の各論を追加するなど、引き続き充実させていく予定です。農林水産省ホームページから「実践的なマニュアル」と「記録様式」の電子ファイルを無料でダウンロードできますので、ぜひ手にとってご活用いただきたいと考えています。また、トレーサビリティの取組みについて意思決定する経営者の方々にも、ぜひお読みいただきたいものです。食品を扱うあらゆる事業者の皆様にとり、トレーサビリティに取り組んだり、またその取組を見直して向上させたりするツールになれば幸いです。

8 具体的な取組事例について

最後になりますが、具体的な取組事例をいくつか紹介いたします。これらの事例は、農林水産省が沢山の事業者を訪問して聞き取りしたもので、他の事業者でも簡単に取組めると考えられる工夫を行っているものです。

まず1つ目の事例ですが、日頃の取引の入出荷に係る伝票をどのように整理しているかという事例です。日頃発生する伝票類を紙の形で保存し、月ごとに、納品書などの紙の伝票をまとめて表紙に年月を記載して綴ります。表紙には「平成〇年〇月」と書きます。月ごとのバインダーの中で、仕入れ先ごとや取引先ごとにインデックスを付けて整理して綴ります。机の引き出しの中のタブに取引先の名前を書いて、それぞれの取引先ごとにしまします。非常に単純な取組ではありますが、経理業務の効率化に繋がるだけでなく、基礎的なトレーサビリティの事項を迅速に検索して確認することができ、トレーサビリティの必要が生じたときに、対応しやすくするという効果を持っている事例です。

次の事例は、ハチミツを製造している事業者で、養蜂業者から原料となるハチミツを原料として仕入れ、このハチミツ製造事業者が混合して、濾過した上で瓶詰めして小売に出荷する例です。取組はまず、養蜂業者から仕入れた蜂蜜の一斗缶にラベルを貼ります。入荷した際にはこのラベルを貼った上で倉庫に保存します。製品を製造する際に、原料を使う倉庫から一斗缶を出し、原料使用記録表というものを作り、いつ、どのロット番号の「〇〇蜂蜜」を使用した、といった情報を原料使用記録表に記録します。次に、製品を製造する各種の蜂蜜を混ぜて、濾過して瓶詰めにして製品にするプロセスにおい

て製造記録表を起こします。いつ製造したか、その製品名が何かということ記録します。一連の製造過程が終了した後、原料使用記録表と製造記録表の2つの表を基に手書きのノートの表を作ります。製造日の日付け、製品の品名、原料のロット番号、製造数量を記載します。製造日が製品ロット情報としてノートに記録され、製品と原料の紐付けができます。実際には、瓶詰めにされた商品には、製造日が書いているわけではなく、賞味期限が印字されていますが、ここでは商品の賞味期限を製造日から2年としており、商品の賞味期限から製造日を特定し、この手書きのノートで使用した原料まで遡ることができるという事例です。

3つ目の事例は、豆腐製造業者で、主に充填豆腐を製造している例です。商品そのものは、充填された豆腐3パックを帯封で1つにした形態で消費者へ販売しておりますが、その前のバラバラになっている半製品の状態になると製品の種類が分からなくなるのが、これまでの課題でした。そこで、パックの上の透明な密閉フィルムに色分けされたマークを付けることにしました。フィルムの右下に白や黄色や黒や青といった色の光電管マーク(印刷やカットなどの加工をするときに、ズレを防止するために機械に読み取らせる目印となるマーク)を付け、この光電管マークを使って商品の種類を色ごとに区別します。製造過程においては、色分けによって、違う製品を取り違えて3パックひとまとめにすることのないようにしています。また、トレーサビリティの観点からは、たとえば、消費者が製品の帯封を捨ててしまって、どの商品か特定できない場合でも、密閉フィルムの色で製品名を識別できます。次いで、そのフィルムに賞味期限とその横に充填ラインの記号を記載しま

す。フィルムの色と賞味期限と充填ラインが分かれば、遡りが可能で、トレーサビリティができます。以前にクレームがあり、全て回収しなければならなかったという事案が発生したという反省を踏まえて、トレーサビリティのためにどういった取組をすればいいのか検討した中から生まれた工夫の取組事例です。

最後は、生の中華麺中心の製造業者で、原料に小麦粉、かんすい等を仕入れて、生麺を少量多品目生産を行い、ラーメンチェーン店などの外食産業に販売している事業者です。ラーメンチェーン店から時々クレームもあるため、トレーサビリティに取り組む必要があると認識して取組を行っているとのこと。小麦粉とかんすい、その他副原料のそれぞれについてトレーサビリティの記録を作っているそうですが、その中で、ここでは、副原料の記録について紹介しておきます。「製造日報(副原料)」というものに記録を行います。小麦粉やかんすいの他に麺の原料としては、食塩や着色料などの副原料を用いており、当日製造する全ての商品に共通する副原料を使ったという記録です。各原料ごとに使用ロット番号を記録しています。このほか小麦用のトレサの記録など沢山の種類の記録を棚に1ヶ月ほど入れておきます。1ヶ月というのは、だいたいクレームに対応する期間だそうです。トレサの記録として必要な種類が棚の数だけあり、きめ細かな対応をしています。製造日報は棚に入れて、1ヶ月間は棚で管理して、1ヶ月過ぎたらファイリングして別の書棚へしまします。1ヶ月の間にクレームが入った場合、製品の賞味期限から製造日を特定し、棚に行って、

関係する書類を調べます。そういう形で、30分以内に使用した原料のロット番号の検索が可能とのこと。かつて、取引先の指示により行っていた訓練では、30分以内に結果を報告することとしていたようで、その成果が今に繋がっているようです。また、このような取組を取引先にPRすることによって、販売先や消費者からも信頼や評価を受けていると実感しておられ、営業面でも役立っているとのこと。

以上4つの事例を紹介いたしました。まずは、簡単な取組からはじめることができたり、また、コストをかけずにひと手間の工夫を行うことにより食品トレーサビリティに取り組むことができるということがご理解いただけましたでしょうか。

最後に、食品トレーサビリティは、「食品の移動を把握する取組」であって、「食品事故等の問題が発生した場合に、商品の入荷や出荷に関する記録から食品の移動ルートを特定して、遡及・追跡して原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組み」です。したがって、食品としての安全性を欠くものの流通の防止や表示の適正化、また、適正かつ円滑な流通確保にとって極めて重要な基盤をなすものと認識しており、社会的に大きな意義があるもので、現在は、食品全体のトレーサビリティの義務化を規定している法律はありませんが、食品事業者の方々に自主的に取り組んで頂くことを祈念しております。

(農林水産省 消費・安全局)
表示・規格課 課長補佐

ラスクとフレンチトースト

ひらの あさか

ラスクとは？

ラスクは、硬くて水分の少ない二度焼きしたパンをさしますが、ドイツ語ではzwieback フランス語ではbiscotte。

二度焼きと聞いて思い出すのが「ビスケット」。英語のruskの意味はtwice-baked breadつまり、biscuitに行き当たる言葉になるのです。ちなみにrusks for babiesとは、研究社新英和中辞典によると乳児に与える(歯固め)ラスクという意味になります。ラスクは消化もよいことから、病人食や育児食として親しまれてきたようです。

昭和の思い出ラスク

中村屋がラスクの販売を始めたのは、昭和6(1931)年のこと。売れ残ってしまったパンを苦心の末、ラスクにして販売。当時市場で1斤70銭近くする高価なパンを再利用し、パンが残ったときだけに販売したラスクは、パンの原価に近い値段で売られたため、店頭に並ぶとあっという間に売り切れになってしまったそうです。今でいえば、とてもエコな考え方だったわけです。

下って昭和40年代に売られていた中村屋のラスクは、ちっちゃな食パンのような形

でした。甘すぎず、かりっとした歯触りで、ついつい1袋を一気に食べてしまうものでした。

平成のラスク

いま巷で人気のラスクは、フランスパンを焼き、薄く切ってからバターをぬって、グラニュー糖やメープルシロップなどをまぶした甘口なもの、ガーリックやスパイスを効かせた辛口のものまであり、昭和にはなかったオシャレな味と種類、形もキューブ状のものまであり進化しつつあります。

おうちでラスク

まずはオーソドックスな食パンを使った「ぶどうパンのラスク」ぶどうパンは6枚切りを3枚用意して耳を切って1枚を4つになるように切る。無塩バターは室温にもどし、柔らかくする。天板にオーブンシートを敷いてオーブンを温めてから重ならないようにパンを置いて両面をかりっとするまで焼く。バターとメープルシロップを合わせてクリーム状になるまで混ぜてから、焼いたパンの上にする部分はたっぷり、下の部分はさっとぬり、さらにオーブンで焼く。

「ピーナッツ味のラスク」食パン8枚切り4枚は耳を切って縦に4等分のスティック状に切る。無塩バター、ピーナッツバター、三温糖または、砂糖を合わせ、柔らかくする。

同様に余熱したオーブンで両面を焼いてから、ペーストを両面にぬって、さらにオーブンで焼く。

「耳ラスク」切り落としたパンの耳は食べやすい大きさに切り、オリーブオイル、ガーリックパウダーをまぶして余熱で温めたオーブンでかりっと焼き、好んで七味唐辛子をふる。甘口がお好みならば、パンの耳にオリーブオイルとシナモンシュガーをまぶして、余熱で温めたオーブンで焼きます。

フランスパンで「甘辛しょうゆラスク」フランスパンは薄く切る。無塩バター、砂糖、水、しょうゆを柔らかくしておき、余熱したオーブンでパンの両面を焼いてから、ペーストを両面にぬって、さらにオーブンで焼く。

フレンチトースト君の名は

その名はフランス語で「パンペルデュ(Pain perdu)」失われたパンという意味ですが、どっこい、再生してなおおいしくいただけるお菓子パン、おかずパンです。最近日本でも人気復活の兆しがあります。

オーソドックスな「食パンのフレンチトースト」4枚切りくらいの厚さの食パンは半分に切り、牛乳、卵、砂糖に浸す。厚めのフライパンに無塩バターを入れ、浸したパンをこがさないようにふっくらと両面を焼き、器に移す。好んでグラニュー糖をかける。

フランスパンでつくる「柑橘風味のフレ

ンチトースト」フランスパンは厚めに切って、牛乳、生クリーム、卵、グラニュー糖、オレンジリキュールを加えた液に浸す。フライパンにバターを熱してパンを両面焼いて器に移し、粉砂糖をふり、好んでオレンジマーマレードを添える。

ブリオッシュタイプのパンで「ココア風味のフレンチトースト」パンは厚めに切っておく。ボウルにココアパウダー、砂糖を入れて熱湯を少しずつ入れて練るように溶き、次いで牛乳でのぼし、溶き卵を加え、ラム酒を入れ、パンを浸しておく。厚手のフライパンでパンを焦がさないように両面焼き、器に移して市販のチョコシロップをかけて、好んでスライスアーモンドをちらす。

イングリッシュマフィンで「おかずフレンチトースト」市販のイングリッシュマフィンは半分に切っておく。卵、牛乳、塩、コショウ、すりおろしたパルミジャーノチーズを合わせた液にマフィンを浸しておく。フライパンにバターを溶かしてマフィンを両面焼く。同じフライパンで好みのソーセージ、ベーコンなどを焼いて空いているところでブロッコリーを小房に分けたものも焼いて塩、コショウで味を調える。マフィン、ソーセージは器に移す。プチトマトは半分に切ってサラダ油で炒めてしょうゆとバルサミコ酢で味を調べてマフィンに添える。

(食文家)

参考文献

新宿中村屋ホームページ 資料館 写真で見る中村屋

業界ニュース

「夏越」にそうめんを

—浅草神社でそうめん流し—

全国乾麺協同組合連合会では、七夕そうめんの日の普及イベントを常に模索している。今年は、ニッポンの新しい習慣づくり「夏詣」実行委員会からのお声掛けで、舞台は浅草神社境内において、参拝客に7月1日から7日まで流しそうめんを振舞った。そうめん流しイベントのきっかけは、6月30日を「夏越」と言われ、各神社では夏越の大祓いの行事を行っている。誰でも知っている12月31日は年越。この年越でも大祓いの行事が行われ、年越そばを食べて新年を迎える。夏越大祓いは6月までの半年の厄払いをし、暑い夏と残る半年を元気に過ごすことを祈る行事。そこで、食べものとして、そうめんを定着させたいと始めた。年越そばに習い、呼び名も夏越そうめん(商標登録申請中)。7月1日か

らは、初詣ならぬ「夏詣」と称し、参拝客の善男善女に、楽しく食べる流しそうめん、そうめんを振舞い、そうめんに親しんで貰う。浅草神社は、東京一観光客の多い浅草の浅草寺の隣に位置し、5月の三社祭を主催する「三社様」と言われている神社。今年の夏詣の7月1日から7日まで行事は、そうめん流しを中心に各種催しものとして、浅草芸者衆「組踊」、ゆかたショー、七夕飾り制作教室、井戸洗い神事等を行った。そうめん流しは一日400名を予定。全国乾麺協同組合連合会から3,000食のそうめんとめんつゆを提供した。今後は全国の神社へ、そして消費者に6月30日「夏越」、明けて7月1日から7日を「夏詣」としての新たな習慣づけをするため、夏越そうめん・夏詣そうめんを広くPRしたいとしている。

夏詣参拝客に「そうめん流し」



七夕「そうめんの日」普及イベント —そうめんを食べて「願い事」を……—

全国乾麺協同組合連合会では、今年も「七夕にそうめんを食べると願い事が叶う」といった

訴えで、7月7日東京・数寄屋橋公園で全国各地のそうめんをサンプリングした。毎年の事ではあるが、梅雨の真ただ中でのイベント。7月7日が迫るにつれて天気予報が気になると主催者

業界ニュース

は話す。今年は、生憎の天気、準備する午前中は小雨、12時サンプリングのスタート時には、天が味方か雨が止み、長い列ができた。今年も乾しいたけ業界とコラボしてサンプリング。生憎の雨となったことから昨年応援に駆けつけた、ゆるきゃらで人気のくまモン(熊本)、めんろん(大分)、そばっち(岩手)、椎茸貴婦人(乾しいたけ)の助っ人の参加はなかったが、会場が宝くじ売り場前ということもあって、6億円が当たるサマージャンボの発売中、夢を買いに訪れた人達も並び、12,000食用意したそうめんサンプリングは30分で終了した。会場では「夏はそうめんだね」「椎茸とそうめんとは気がきくね」「今晚はそうめん食べよ」「七夕にそうめんと

は合うね」「そうめんもいいけどひやむぎが美味しいよ」等といった声が聞かれた。サンプリングは、ゆるきゃらの応援は雨のため断念したが、応援には、大手製粉会社、日清製粉、日本製粉、昭和産業、日東富士製粉から大勢の助っ人が手伝いに参加、サンプルの袋詰め、会場の装飾、DJそうめんによる呼び込み等小雨と蒸し暑さの中大活躍してくれた。

プレサンプリングとして七夕そうめんの日に因み、7月4日(金)製粉会館玄関前で例年通りサンプリングを実施した。こちらもしっかり定着して、年一度のサンプリングを楽しみにしていると聞いた声が聞かれるほどであった。

【東京・安藤】

そうめんをありがとう



深緑のトンネルでそうめんサンプリング





世界 (1) 2014/15年度の小麦は生産が6.99億トン、消費が6.97億トンで、期末在庫は微増。

国際穀物理事会(IGC)は2014/15年度小麦需給を[表1]のように予想した。生産は前年度比1,100万トン減の6.99億トン、消費は700万トン増の6.97億トン(うち、食用は600万トン増の4.80億トン)、期末在庫は200万トン増の1.94億トンである。

(IGC-GMR・445/14)

(2) 2014/15年度の小麦貿易量は前年度比810万トン減の1.44億トン。

[表2]はIGC予想の小麦貿易量で、2014/15年度は前年度比810万トン減、前々年度比360万トン増の1.44億トンである。前年度は国内産の品質低下に対応して720万トン輸入した中国が正常に戻り、輸入は300万トンに減る。ブラジルは国内生産が増え、輸入は前年度の740万トンから620万トンに減る。イランとアメリカは異常に多かった前年度より輸入が減る。アメリカはHRW小麦の不作が予想され、輸出が前年度の3,110万トンから2,650万トンに減る。アルゼンチンは生産が増えるので輸出が630万トンに回復する。生産予測から黒海沿岸3国(ロシア、カザフスタン、ウクライナ)の輸出は前年度比約10%減の3,290万トンと予想される。EUの輸出は前年度より少ないが2,550万トンの高レベ

ルである。インドは記録的な生産が予想されるが、国内価格が高いため輸出は290万トンに留まる。

(IGC-GMR・445/14)

(3) 2014/15年度の小麦粉貿易量は前年度比77万トン増の1,315万トン。

IGC予想の2014/15年度小麦粉貿易量を[表3]に示した。シリアは小麦生産量減とエネルギー不足で製粉能力が低下するので、前年度比20万トン増の70万トン輸入する。インドネシアは5月4日から12月4日まで441,141トンの輸入割当(トルコから251,450トン、スリランカから136,754トン、ウクライナから22,057トン、残りは随意の地区から)を導入し、割当数量外に5%の輸入関税(以前は20%)を課すので、前年度比50万トン増の80万トンと予想される。カザフスタンの供給力が十分なので、アフガニスタンは前年度と同じ130万トン輸入する。ウズベキスタンも同様の理由で前年度と同量の140万トンを輸入し、アンゴラも64万トン、イラクも130万トン輸入する。輸出国側では、アルゼンチンが小麦生産量増で輸出割当が増えると予想され、前年度の20万トンから90万トンに回復する。ブラジルは国内産小麦の状況によるが、前年度比40万トン増の70万トン輸入し、大部分をアルゼンチンから輸入するとみられる。パキスタンも10万トン増の40万トン輸出するとみられる。トルコは小麦生産量減が予想されるが、シリアとインドネシアの強い小麦粉需要に対応し、290万トンの高レベル輸出を維持する。

(IGC-GMR・444/14)

(4) 2014/15年度のパイオ燃料用穀物消費量は前年度比230万トン増の1.54億トン。

[表4]はIGC予想の工業用穀物消費量である。2014/15年度の工業用消費量は前年度比510

万トン(1.6%)増の3,183億トンで、バイオ燃料用が前年度比1.5%、前々年度比7.5%増の1.540億トン、でんぷん用は280万トン増の1.11億トン、醸造用は1.6%増の3,750万トンである。

(IGC-GMR・444/14)

(5) 小麦3主要輸出国の16関連団体が遺伝子組換え小麦への支持を確認。

オーストラリア、カナダ、アメリカの小麦生産者や製粉業者を代表する合計16の関連団体が共同でバイオ技術の実用化を含む小麦の技術革新への支持を公式に確認した。最初の文書が署名されてから5年経過して、小麦のバイオ技術の信頼できる進歩や他の育種の進歩に対して共同の責任を述べた声明が出された。署名団体は、小麦が人類のカロリー摂取量の約20%を占め、世界の食事の重要な部分を構成し、食料安全保障で重要な役割を果たすので、さらなる革新的研究を求めている。進んだ育種とバイオ技術によって、小麦食品供給量を確保でき、究極的に改良された製品、より再生可能な生産及び環境への利点を約束できるだろうと述べている。これらの団体は小麦生産国と輸入国の政府が健全で科学に基づく取締システムを維持し、貿易摩擦を最小限にするような厳しすぎない低レベル影響力政策を採用するよう求め、3か国でのバイオ技術小麦の市販化を共同で行うと述べている。同時に、顧客の選択は最重要であり、「それを必要とする市場に無理のない商業上の許容範囲内で非遺伝子組換え小麦供給のための助力をする用意がある」とも念を押している。参加団体は、アメリカがAmerican Farm Bureau Federation, National Association of Wheat Growers, National Farmers Union, North American Millers' Association, U.S. Wheat Associates, カナダがCanadian National Millers

Association, Cereals Canada, Grain Farmers of Ontario, Grain Growers of Canada, Western Canadian Wheat Growers Association, オーストラリアがAgForce Queensland, Grain Growers Limited, Grain Producers Australia, Grain Producers SA, Pastoral and Graziers Association of Western Australia, Victorian Farmers Federations Grains Groupである。

(World-Grain.com・6/6、11/14)



アメリカ (1) アーデント製粉が業務開始。

4工場のミラー製粉への売却が完了して2日後の5月29日にアーデント製粉が業務を開始した。新会社は製粉工場を40、ベーカリーミックス工場を3つ、スペシャルティベーカリーを1つ持つ全米最大の製粉会社である。来年以降、本社をコロラド州デンバーのダウントウンに建設する予定で、地元は大歓迎である。

(World-Grain.com・5/30/14)

(2) ミラー製粉の4工場買収が完了し、全米4位の製粉会社に。

5月27日、日清製粉傘下のMiller製粉は、コナグラ製粉からカリフォルニア州Oakland工場、テキサス州Saginaw工場、及びミネソタ州New Prague工場を、カーギル社からロサンゼルス工場を合わせて約2.15億ドルで買収した。買収工場の合計小麦粉日産能力は2,658トンで、ミラー製粉がこれまで持っていたカリフォルニア州Fresno工場とバージニア州Winchester工場(合計能力1,633トン)と合わせると6工場(4,291トン)になり、広域市場をカバーする全米で4位の製粉会社になった。

(World-Grain.com・5/29/14)

(3)カンザス州の製粉工場が風力タービンを採用。

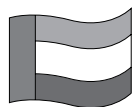
カンザス州HudsonのStafford County製粉は発電用風力タービン設置を開始した。Sustainable Energy Developments社が設計、建設する55メートルの塔にGamesa Technology社とHarvest the World Network社が共同でGamesa G5-850 kWタービンを設置し、今年末までに完成予定である。化石燃料使用量を最小限にでき、エネルギーコストを低減できるという。

(World-Grain.com・5/27/14)

(4)小麦粉価格は変動が大きい。

2013年1月以降の小麦粉価格を[表5]にまとめた。公表価格はcwt当たりのバラ貨車渡したが、トン当たりに換算した。2012年後半の高値はやや沈静化した。相変わらず変動が大きい。市場による価格差もかなりある。ライ麦粉が上昇している。

(MBN、FBN複数号/13、14)



アラブ首長国連邦 **ロシア穀物安定確保のために穀物拠点の建設を計画。**

自国の穀物需要は約80万トンだが、危機や早魃に備えて周辺諸国分も合わせて少なくとも300万トンの備蓄が必要と考えている。オーストラリアやカナダからの買付けも可能だが、地理的条件と価格からロシアの穀物が最も好ましいので、それを貯蔵する穀物拠点を建設する計画だという。

(World-Grain.com・6/6/14)

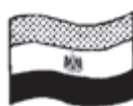


インド **Seshsayi Foods社がデュラム製粉工場を建設。**

Seshsayi Foods社(Indoreに本社)は1日の挽砕能力300トンのデュラム小麦製

粉工場を建設することにし、Alapala社に発注した。最新鋭自動化工場で、衛生的にも優れたものになる予定である。Seshsayi Foods社はBambino Agro Industries社傘下であり、同社が要求する品質のセモリナを供給できるという。Bambino社は東南アジア最大のパーミセリメーカーで、ショートカットパスタ、パーミセリ、即席スープなどを製造し、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、東南アジア、中東、極東、日本、アフリカに輸出している。

(GF・125-2/14)



エジプト **小麦買上価格を引き上げ。穀物貯蔵用サイロの増設が進む。**

5月13日、政府は小麦買上価格を150キログラム当たり前年度より80エジプトポンド(11米ドル)引上げ、500エジプトポンド(70米ドル)(トン当たり466米ドルに相当)にすると発表した。また、2015年半ばまでに穀物貯蔵能力を600万トンにする計画の一環として、4.5万トンの新サイロが完成した。さらに、アラブ首長国連邦からの援助契約の一部として、エジプト北部に2つの穀物サイロを建設することで両国が合意した。

(IGC-GMR・444/14)



オーストラリア **(1)小麦を敬遠する人が増え、健康上の問題が起こっている。**

穀物・豆類栄養評議会の全国調査によると、260万人もの成人が食事から小麦を除いているという。15~80歳の男女を対象にした調査だが、成人の1/3が医師の助言なしに小麦を避けており、ほとんどの人が自己診断で小麦に耐性がないと思い込んでいる。その結果、専門家によると、多くの人が消化器系統の不調を訴え、

お腹にガスがたまり、疲れがひどいようで、免疫系にも良くない状態だという。

(World-Grain.com・5/20/14)

(2) 三菱商事がOlam Grains Australiaに出資。

三菱商事はOlam International社(シンガポール)の子会社で穀物を扱うOlam Grains Australia社に6,400万米ドルを出資し、株の80%を取得する。

(World-Grain.com・6/24/14)



サウジアラビア 製粉能力と穀物貯蔵能力を増強。

5月20日の穀物サイロ・製粉

機構発表によると、今後3年で製粉能力を1日11,430トンから15,180トンにし、穀物貯蔵能力も79万トン増やすという。

(IGC-GMR・444/14)



スイス シンジェンタ社が小麦育種ビジネスを買収。

6月16日発表によると、Syngenta社はスウェーデンの食品、エネルギー及び農業グループのLantmännenからドイツとポーランドでの冬小麦と冬菜種育種ビジネスを買収することで合意した。合意には両社が小麦の研究開発で協力し、Lantmännenがシンジェンタ社の小麦種子をスウェーデンで販売することも含まれる。

(World-Grain.com・6/17/14)



中国 子供の安全な食料を求めて西オーストラリアに製粉と製めん工場を建設。

最近、食品の汚染や有害原料によって子供が死亡または病気になるケースが多発していると

いうことで、富裕層の親たちが安全で品質が良い食品を西オーストラリアに求める動きがある。安全で品質が良ければ高くてもよいという声に後押しされ、中国南部の大手穀物加工会社(社名は未公表)がパース近郊に製粉工場(小麦粉日産300トン)と製めん工場を建設する計画だという。他の食品輸出や投資増にもつながるとみられ、地元では歓迎の意向のようである。

(World-Grain.com・6/6/14)



ドイツ パン類の販売量が伸びない中でスーパー大手がシェアを拡大し、ベーカリーは経営が苦しい。

パン類販売量は2008年以降5%減だが、2013年のパン類売上高は前年比2%増の約140億ユーロである。手づくりパンのシェアが56%だが、製パン工場を持ち、ベークオフも展開する大手スーパーマーケットが競争してシェアを拡大しており、パン類の半分はディスカウントストアで売られている。高齢化と労働人口減が目前の問題だが、現時点では魅力ある市場なので、2013年には冷凍生地ビジネスにスイスとアイルランドのグループのAryzta社が参入した。他のEU諸国より経済状況が良く、所得が増え失業率も低いので、購買意欲は旺盛だが、消費者は価格に見合う価値を求める。政府のクリーンエネルギー政策でエネルギーコストが上昇し、最低賃金制度で人件費がかさむが、製品価格に転嫁できないため中小のベーカリーの経営は苦しい。Lieken社はシェア9%で100年以上の歴史がある最大手製パン会社だが、数年前にイタリアのBarilla社に買収された。2013年夏にチェコの食品と化学品の巨大企業のAgrofert社に再び買収され、シェア拡大に向けて戦略の見直しをする。Lieken社は10年前には製パン工場を40持っていたが、Barilla社の方針で12工場に減らし

た。販売店は全国に15,000あり、プライベートラベル製品も供給している。Harry-Brot社も大手である。やはり大手のMüller-Brot社が2012年に衛生問題を起こして倒産したので、Lieken社とHarry-Brot社はその恩恵を受けた。ドイツ人は平均で1年に約80キログラムのパンを食べる。パンと調理した肉が伝統的な朝食と軽い夕食の中心である。成熟したパン市場なので画期的な新製品は少ないが、2013年の高蛋白夜食パンはヒットした。夜に蛋白質が多い食品を食べると、睡眠中に余分な体脂肪が燃え、体重が減り、血糖値も安定するという。Harry-Brot社の「Fit am Abend」(夜に体調が良い)が最も売れている包装ブランドで、手づくりベーカリーも販売している。

(EB・133/14)



トルコ 旱魃対策で小麦を非関税で輸入。

Anatolia中部とCukurova地区での旱魃による小麦収量低下に対応するため、政府はトルコ穀物局(TMO)が2016年5月末までに250万トンの小麦を非関税で輸入することを認めた。

(IGC-GMR・444/14)



ナイジェリア Dangote製粉が操業を一時停止。

南アフリカのTiger Brands社はナイジェリアの子会社、Dangote製粉の数工場の操業を一時停止する。能力過剰で競争が激しく、損失が続いているための措置だという。会社は長期的にはこの措置がプラスに転ずると見ている。

(World-Grain.com・5/21/14)



フランス 2014年播種小麦の製粉用奨励品種は30。製粉協会が期待するパン用小麦の蛋白質量は11.5~12.5% (乾物量ベース)。

フランス製粉協会によると、2014年に播種し、2015年に収穫する小麦の製粉用推奨品種は[表6]、製粉協会が期待する製粉用小麦の品質は[表7]である。パン用小麦、強力小麦、ビスケット用小麦、及び生物農業(有機栽培)用小麦に分けており、製粉用推奨品種はパン用小麦が30、強力小麦が13、ビスケット用小麦が4、有機栽培用小麦が10である。推奨品種のほかに、推奨品種にするかどうかを判断するため生産される小麦の品質を観察中の品種も示している。製粉協会が期待する蛋白質量は強力小麦が14%(乾物量ベース、以下同じ)だが、パン用小麦は11.5~12.5%と少ない。

(IC・187/14)



メキシコ トリメックスグループがグルマ社の製粉ビジネスを買収。

Trimexグループ(メキシコシティに本社)はGruma社の製粉ビジネスを2億米ドルで買収する。買収対象はDurango州Gomez Palacio工場(小麦粉日産400トン)、Estado de Mexico州Naulcalpan工場(同500トン)、及びPuebla州Puebla工場(同1,050トン)である。トリメックスグループは約30年の歴史を持つメキシコの大手製粉会社で、メキシコシティの3工場(同300トン、480トン及び500トン)、Guanajuato州Irapuato工場(同180~200トン)の他、能力は不詳だがGuanajuato州Acapulco、Oaxaca州Oaxaca、Veracruz州Coatzacoalcosにも工場を持つ。当局の承認が必要だが、10月末完了の予定である。

(World-Grain.com・6/12/14)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

	11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)
期初在庫	195	192	172	192
生産	695	655	710	699
供給 計	890	847	882	891
消費 計	698	675	690	697
うち飼料用	154	132	130	132
工業用	19	18	19	19
食 用	460	466	474	480
期末在庫	192	172	192	194
うち主要輸出国*	68	48	55	57
貿 易	145	140	152	144

(2014年6月26日現在) *はアルゼンチン、オーストラリア、カナダ、EU、カザフスタン、ロシア、ウクライナ、アメリカ
(IGC)

[表2] 世界の小麦貿易量

(百万トン)

輸 入 国		11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.2	0.2	0.3
	EU*	7.2	5.3	4.2	4.8
	ノルウェー	0.4	0.4	0.4	0.4
	スイス	0.3	0.4	0.4	0.4
	その他	0.5	0.4	0.4	0.4
	計	8.7	6.6	5.6	6.3
CIS	アゼルバイジャン	1.4	1.3	1.4	1.4
	グルジア	0.8	0.7	0.8	0.8
	ロシア	0.4	1.4	1.0	1.0
	タジキスタン	1.2	1.1	0.9	1.1
	ウズベキスタン	2.7	1.9	2.0	1.9
	その他	1.3	1.0	1.0	1.1
	計	7.9	7.3	7.0	7.4
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	4.5	3.7
	アメリカ	2.5	3.0	4.8	4.0
	その他	3.3	3.0	3.6	3.0
	計	11.7	10.6	13.7	11.5

輸 入 国		11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)	
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	7.4	6.2	
	チリ	1.0	0.9	1.0	1.1	
	コロンビア	1.5	1.5	1.6	1.4	
	エクワドル	0.5	0.6	0.6	0.6	
	ペルー	1.7	1.7	1.9	1.7	
	ベネズエラ	1.7	1.6	1.6	1.6	
	その他	0.1	0.1	0.2	0.1	
	計	13.6	14.3	14.4	12.9	
近東アジア	イラン	2.5	5.4	6.0	4.3	
	イラク	3.9	3.9	3.2	3.4	
	イスラエル	1.9	1.4	1.5	1.7	
	ヨルダン	0.7	0.8	1.0	0.9	
	クウェート	0.4	0.4	0.4	0.4	
	レバノン	0.5	0.5	0.5	0.5	
	サウジアラビア	2.9	2.1	3.3	3.0	
	シリア	0.7	0.9	1.7	2.2	
	トルコ	4.3	3.3	3.9	4.6	
	UAE	2.1	1.6	1.5	1.5	
	イエメン	2.6	3.1	3.1	3.0	
	その他	0.5	0.7	0.7	0.5	
	計	22.9	24.2	26.6	25.8	
極東アジア	太平洋アジア	中国	3.0	3.3	7.2	3.0
		インドネシア	6.5	7.2	7.0	7.2
		日本	5.8	6.3	6.0	6.0
		北朝鮮	0.3	0.3	0.3	0.3
		韓国	5.1	5.2	4.3	4.3
		マレーシア	1.4	1.3	1.4	1.4
		フィリピン	4.0	3.6	3.4	3.5
		シンガポール	0.4	0.3	0.3	0.3
		台湾	1.4	1.4	1.4	1.3
		タイ	2.5	1.7	1.8	1.9
		ベトナム	2.7	1.6	1.9	1.9
		その他	0.7	0.7	0.8	0.8
		計	33.7	33.0	35.7	32.1
	南アジア	バングラデシュ	1.7	2.7	2.9	3.0
		インド	T	0.1	T	T
		パキスタン	T	T	0.5	0.7
		スリランカ	0.9	0.7	0.9	1.0
		その他	1.6	1.6	1.8	1.7
		計	4.3	5.0	6.2	6.4
	計	37.9	38.0	41.9	38.5	

輸 入 国		11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)	
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	6.3	6.4	6.6	6.0
		エジプト	11.6	8.2	10.4	10.4
		リビア	1.6	1.9	2.1	2.1
		モロッコ	2.9	3.9	3.9	3.0
		チュニジア	1.4	1.5	1.7	1.7
		計	23.8	21.9	24.7	23.1
	サ ハ ラ 以 南	コートジボワール	0.5	0.6	0.6	0.5
		エチオピア	1.4	1.2	0.8	1.6
		ケニア	1.3	1.1	1.4	1.4
		ナイジェリア	3.9	4.2	4.3	4.3
		南アフリカ	1.6	1.4	1.8	1.8
		スーダン	2.4	1.8	2.2	2.0
		その他	7.1	7.4	7.7	7.6
		計	18.2	17.7	18.6	19.3
	計	42.0	39.6	43.3	42.4	
オセアニア	ニュージーランド	0.5	0.4	0.4	0.4	
	その他	0.4	0.5	0.5	0.4	
	計	1.0	0.9	0.9	0.8	
世 界 計		144.8	140.5	152.2	144.1	

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6月26日現在)

(百万トン)

輸 出 国	11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)
アルゼンチン	11.3	7.1	1.3	6.3
オーストラリア	23.1	21.3	18.3	18.9
カナダ	18.2	18.7	21.9	22.6
EU*	15.6	21.7	30.4	25.5
カザフスタン	11.1	7.2	8.2	7.5
ロシア	21.6	11.2	18.6	17.2
ウクライナ	5.4	7.1	9.5	8.2
アメリカ	27.9	27.5	31.1	26.5
ブラジル	1.7	1.7	0.1	1.1
中国	0.4	0.4	0.5	0.5
インド	1.3	8.6	5.0	2.9
パキスタン	0.5	1.1	0.4	0.6
メキシコ	1.0	0.9	1.1	1.1
トルコ	3.1	2.8	3.3	2.8
その他	2.7	3.1	2.4	2.4
世 界 計	144.8	140.5	152.2	144.1

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6月26日現在)

(IGC)

[表3] 世界の小麦粉貿易量(デュラム・セモリナを除く)

(小麦換算、千トン)

地区・国名		11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)	
輸 入 国	ヨーロッパ	計	70	90	100	90
	CIS	タジキスタン	539	373	500	500
		ウズベキスタン	1,939	1,363	1,400	1,400
		その他	482	494	450	450
		計	2,960	2,230	2,350	2,350
	北・中 アメリカ	カナダ	143	144	120	140
		メキシコ	78	100	110	110
		アメリカ	222	224	230	230
		その他	268	222	240	240
	計	710	690	700	720	
	南アメリカ	ボリビア	269	233	200	290
		ブラジル	903	669	300	700
		その他	48	48	50	50
		計	1,220	950	550	1,040
	近東 アジア	イラク	1,359	1,287	1,250	1,300
		シリア	1	181	500	700
		イエメン	50	62	75	50
		その他	230	249	315	250
	計	1,640	1,780	2,140	2,300	
極東 アジア	アフガニスタン	1,264	1,169	1,300	1,300	
	香港	356	344	360	350	
	インドネシア	829	352	300	800	
	北朝鮮	213	253	200	200	
	韓国	54	34	60	60	
	フィリピン	228	282	250	250	
	タイ	222	166	200	200	
	その他	444	419	540	440	
計	3,610	3,020	3,210	3,600		
アフリカ	北 ア フリ カ	リビア	366	313	250	250
		その他	104	107	110	110
	計	470	420	360	360	
	サ ハ ラ 以 南	アンゴラ	735	653	670	640
		チャド	95	88	85	90
		ガンビア	83	84	80	80
		ギニア	163	215	150	200
ソマリア		113	146	100	100	
その他	941	864	935	930		
計	2,130	2,050	2,020	2,040		
オセアニア		80	60	80	60	
不詳		1,670	890	870	590	
世界計		14,560	12,180	12,380	13,150	

地区・国名		11/12	12/13(推定)	13/14(予測)	14/15(予想)
輸 出 国	アルゼンチン	1,239	890	200	900
	オーストラリア	74	55	50	60
	カナダ	199	170	245	200
	EU	1,277	967	1,100	1,100
	カザフスタン	3,652	2,356	3,000	3,200
	ロシア	435	133	300	350
	ウクライナ	161	278	250	250
	アメリカ	332	401	400	400
	中国	391	418	400	400
	インド	165	319	320	350
	日本	273	249	250	250
	モロッコ	166	237	150	150
	パキスタン	300	800	300	400
	スリランカ	335	161	120	200
	トルコ	3,013	2,567	3,200	2,900
	アラブ首長国連邦	1,200	700	550	600
	その他	1,348	1,479	1,545	1,440

(2014年5月29日現在) * 2012/13年度までEU-27、2013/14年度はEU-28

(IGC)

[表4] 世界の穀物の工業用用途別消費量

(百万トン)

	2011/12	2012/13 (推定)	2013/14 (予測)	2014/15 (予想)
エタノール	162.8	156.1	167.4	168.8
(うち、バイオ燃料)	(147.6)	(140.7)	(151.7)	(154.0)
でんぷん	107.3	103.4	108.2	111.0
ビール醸造	35.4	35.6	36.7	37.5
計*	306.6	296.0	313.2	318.3

(2015年5月29日現在) * 不詳を含む

(IGC)

[表5] アメリカの小麦価格

(ばら、f.o.b. car、ドル/トン)

市場	種類	2013年						2014年			
		1/18	3/15	5/17	7/19	9/13	11/15	1/17	3/14	5/16	6/13
カンサス シティ	ベーカーズ・ ショート・パテント	453.0	411.2	434.3	418.9	402.3	429.9	402.3	453.0	447.5	432.1
	ベーカーズ・スタン ダード・パテント	450.8	409.0	432.1	416.7	400.1	427.7	400.1	450.8	445.3	429.9
	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	407.8	426.6	390.2	393.5	403.4	498.2	475.1	438.7	439.8
	スプリング・スタン ダード・パテント	440.9	405.6	424.4	388.0	391.3	401.2	496.0	472.9	436.5	437.6
	ハイ・グルテン	507.1	471.8	490.5	454.1	457.5	467.4	562.2	539.0	502.6	503.7
	ホール・ホイト	440.9	405.6	424.4	388.0	391.3	401.2	496.0	472.9	436.5	437.6
	スペシャルティ・ ホール・ホイト	448.6	413.4	432.1	395.7	399.0	409.0	503.7	480.6	444.2	445.3
	ファンシー・ スプリング・クリアー	437.6	402.3	421.1	384.7	388.0	397.9	492.7	469.6	433.2	434.3
	ファースト・ スプリング・クリアー	435.4	400.1	418.9	382.5	385.8	395.7	490.5	467.4	431.0	432.1
ライ(ホワイト)	479.5	474.9	499.3	496.0	496.0	512.6	512.6	493.8	512.6	523.6	
シカゴ	クラッカー	393.5	357.1	356.0	343.9	326.3	367.1	328.5	371.5	363.8	330.7
	ファンシー・ケーキ	426.6	390.2	389.1	377.0	359.3	400.1	361.6	404.5	396.8	363.8
ニュー ヨーク	ウインター/ スプリング・ブレンド	506.0	464.1	487.2	471.8	455.2	482.8	455.2	506.0	500.4	485.0
	スプリング・スタン ダード・パテント	503.7	468.5	483.9	458.6	467.4	446.4	550.0	533.5	483.9	490.5
	ハイ・グルテン	569.9	472.9	550.0	524.7	533.5	512.6	616.2	599.6	550.0	556.7
	ファンシー・ケーキ	470.7	434.3	433.2	421.1	403.4	444.2	405.6	448.6	440.9	407.8
	ライ(ホワイト)	534.6	529.1	554.5	551.1	551.1	567.7	567.7	548.9	567.7	578.7
ロサン ゼルス	ベーカーズ・スタン ダード・パテント	573.2	541.2	564.4	548.9	514.8	551.1	519.2	569.9	564.4	548.9
	ペストリー	561.1	529.1	543.4	528.0	511.5	547.8	515.9	566.6	565.5	550.0

(MBN、FBN)

[表6] 2014年播種・2015年収穫フランス小麦の製粉用推奨品種

パン用小麦	製粉用推奨品種	Aerobic, Aligator, Alixan, Allezy, Ambello, Apache, Aprilio, Arezzo, Arlequin, As de Coeur, Aubusson, Bermude, Calabro, Caphorn, Cezanne, Exelcior, Goncourt, Illico, Oregrain, Pakito, Premio, Prevert, Saint Ex, Scenario, Selekt, Soissons, Solveig, Sorrial, Sy Mattis, Sy Moisson
	観察品種	Alhambra, Calisol, Ionesco, Laurier, Matheo, Terroir, Rebelde
	製粉協会試験中品種	Conexion, Falado, Lavoisier, Norway, Starway
強力小麦	製粉用推奨品種	Antonius, Bologna, Ch Nara, Forel, Galibier, Lorenzo, Molinera, Pireneo, Runal, Segor, Siala, Togano, Valbona
ビスケット用小麦	製粉用推奨品種	Arkeos, Bagou, Glasgow, Lear
	観察品種	Belepi
生物農業用小麦	製粉用推奨品種	Aerobic, Capo, Lukullus, Midas, Nogal, Pannonikus, Pireneo, Renan, Saturnus, Skerzzo
	観察品種	Athlon, Element, Energo, Gallus, Molinera, Sultan, Togano

(ANMF)

[表7] フランス製粉協会が期待する製粉用小麦の品質(2014年現在)

	たんぱく質%	アルベオグラフ	その他の特性
パン用小麦	11.5~12.5	W > 170 P/L < 0.7が望ましい > 2は拒否	パンの点数: > 260(NF V03-716で)
強力小麦	> 14	W > 350	ファリノグラフ: 吸水60%以上、安定度 > 8分
ビスケット用小麦		W < 150 0.3 < P/L < 0.5	軟質小麦 ビスケット試験で良好
生物農業で生産されるパン用小麦	> 11	W > 140	パンの点数: > 230(NF V03-716で)

(たんぱく質は乾物量%)

(ANMF)

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)

(単位：千トン、前年比%)

年月	玄				麦				小麦				対前年比
	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	
平成20年度	5,748	97.4	5,848	96.9	517	83.9	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3	
平成21年度	5,802	101.1	5,916	101.4	405	78.2	4,612	101.1	4,620	97.1	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	
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	
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	
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	
25.4	313	93.2	514	100.4	1,367	127.6	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	
6	405	74.9	495	100.6	1,124	109.4	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	
期計	1,467	84.6	1,976	101.5			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	
9	603	90.1	491	99.8	1,243	108.4	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	
11	618	116.8	535	102.5	1,349	107.2	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			
12	252	101.8	543	100.5	1,058	109.6	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	
2	439	74.3	456	99.3	1,037	96.9	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	
期計	1,694	74.2	1,966	99.6			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	
5	605	172.1	480	95.2	1,056	87.0	380	95.4	378	96.2	315	102.3	
6													
7													
期計													
8													
9													
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。

小麦加工食品の輸入の推移

(単位：トン、金額：千円)

年 月	区 分	レ ー ト	小麦粉(ひき割、ミール、パレット)			小麦グルテン			小麦粉調製品			ケーキミックス			マカロニ、スパゲッティ		
			数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額	数 量	前 年 増 減 率	金 額
平成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		80	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		97	3,013	8.0	348,443	19,982	10.1	4,106,014	100,464	-5.3	18,111,464	6,203	5.2	943,196	132,601	-6.8	17,102,436
26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																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
26年1月～12月累計			1,146	12.2	138,846	8,588	6.5	1,887,372	42,248	-2.3	8,092,488	2,588	-5.3	411,782	58,365	4.8	7,692,406
米 国			28	-28.2	6,363	342	-36.7	102,316	2,514	-5.9	589,316	1,901	7.4	331,089	9,883	15.4	1,405,751
英 国									342	50.0	58,076						
中 国						4	93.8	752	5,005	-11.7	1,255,912						
仏 国			369	11.5	52,264	946	23.1	156,952	2,129	27.1	1,068,624				0	-92.4	341
イ ン ド ネ シ ア			2		209				576	-17.9	46,227				3		1,699
ト ス																	
リ ラ ン						1,067	1.4	185,353	17,195	-8.0	1,629,583	663	-23.1	70,416			
コ 国						503	-43.7	90,665	174	2,896.4	118,603						
独 国			24	41.2	4,282	1,516	44.5	435,373	986	-8.5	145,996	5		3,970	16	-17.8	5,578
カ ナ									14	-0.6	6,823	7	-8.6	1,059	16	25.7	3,174
ア ン									141	0.7	71,532						
ラ ジ									311	87.7	197,424	1	-49.1	325			
ス イ									8,714	12.5	1,494,712	10	3.6	3,964	2	-21.7	509
オ ラ			26	8.3	3,721	4,210	14.7	915,961	1,579	-18.7	302,652						
シ ン									303	-4.0	150,533						
ガ ン									65	2,171.7	15,944						
ホ ー									1,199	2.4	518,241						
ス ト									253	-6.3	116,311						
ラ リ									113	-15.8	51,246						
ア 湾																	
ベ ト									21	-75.8	10,999						
ン									6	-24.7	4,367						
ニ ュ									82	25.9	28,302	1	-75.1	705,959	25	2,432	
エ ー			591	4.4	64,184												
ア ル			106	140.9	7,823												
ゼ ン																	
ン																	
チ ン																	
ン																	
ス ベ																	
イ																	
伊																	
そ の 他																	

(次頁につづく)

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	2,147,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,764,462
23	80	340	-29.8	101,075	25,717	7.4	6,360,916	7,750	-6.8	2,141,934	22,128	14.3	8,016,545	99,433	5.2	1,928,846
24	80	219	-35.4	57,394	24,186	-6.0	6,161,467	9,821	26.3	2,765,461	21,977	-0.7	8,597,913	88,194	-11.3	1,790,710
25	97	253	15.1	89,774	22,901	-5.3	6,906,566	9,633	-1.9	3,082,802	17,987	-18.2	8,561,982	113,573	28.8	3,177,431
26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	27.0	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																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
26年1月～12月累計		102	21.0	38,632	9,482	-2.5	3,087,243	4,460	14.9	1,775,907	6,354	-18.6	3,168,561	30,928	-32.0	792,470
米	国				38	6,684.5	6,150	1,217	4.2	307,221	629	-13.0	365,670			
英	国							19	133.5	5,852	287	-15.9	273,499	101	68.3	16,743
中	国	23	-61.0	6,283	6,974	0.1	2,320,099	326	-34.3	122,955	847	-27.2	271,750			
仏	国				13	4.9	9,127	405	-1.7	217,142	205	-55.5	207,412			
香	港										4	59.3	2,286			
イ	ン										88	49.3	44,473			
ド	ネ															
ネ	シ															
シ	ア															
ア	シ										1					
シ	カ										446	-12.0	224,891			
カ	国				756	-27.5	256,641									
韓	国				101	-4.7	91,986	595	30.5	127,530	372		87,963			
独	国							214	8.5	72,870	97	51.5	53,153			
独	国				3	119.3	1,289	26	-44.1	11,226	279	-1.1	121,348			
独	国										174	-57.5	101,840			
独	国				5	333.7	1,527	277	-16.6	94,585	62	40.7	14,797			
独	国							6	-77.3	2,098	33	-36.8	82,446			
独	国							12	-31.4	3,962	33					
独	国							0	-27.8	337	56	97.4	32,693			
独	国				20	53.4	10,660				333	26.4	219,715			
独	国							10	-55.2	12,816	47	-20.4	41,431			
独	国				79	195.5	32,046				54	104.4	74,591			
独	国							207	-4.2	8,166	54					
独	国				1		303	154	32.0	14,011	615	6.9	188,229			
独	国							413			37	2,273.7	46,761			
独	国															
独	国				9	116.6	4,526	47	-19.2	23,740	454	-47.6	183,455			
独	国							1	0.0	2,478	189	-38.9	47,213			
独	国							7			332	-9.7	182,015			
独	国															
独	国															
独	国															
独	国															
独	国				986	9.3	230,878	31	-11.9	13,301	155	-23.3	55,860			
独	国							110	-5.6	50,059	255	8.8	105,424			
独	国				9	175.2	3,289	151	-18.5	56,129	303	14.7	140,418			

(注) 財務貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次による。



小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	小麦粉(小麦(ひき割、ミール、ペレット))			小麦粉調製品(ケーキミックスを含む)			マカロニおよびスパゲッティ			うどんおよびそうめん		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成18年	290,033	0.0	7,895,261	2,442	5.4	797,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	255,377	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	186,882	-26.8	8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-35.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	185,229	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	196,183	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23	191,480	-2.4	5,791,147	2,497	-30.1	917,040	608	-21.1	103,142	11,728	-6.1	3,005,454
24	192,598	0.6	5,874,121	1,998	-20.1	784,555	598	-1.5	105,860	10,810	-7.8	2,830,555
25	168,205	-12.7	7,024,555	2,116	5.9	933,402	573	-4.2	123,557	10,424	-3.6	2,903,697
26年1月	12,899	5.3	557,689	266	65.9	105,018	61	14.0	11,153	818	-2.4	226,408
2	13,666	0.4	579,163	50,121	24.2	50,121	26	5,925	791	5,925	-0.7	230,588
3	15,172	10.7	658,132	209	12.8	103,928	57	32.5	9,932	848	-12.3	237,100
4	14,736	8.1	636,037	150	-6.5	66,224	39	-0.1	9,155	839	0.2	241,927
5	14,421	-4.8	629,181	155	-18.7	71,162	49	-8.4	13,912	915	4.1	273,505
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
26年1~12月計	70,894	3.7	3,060,202	865	11.9	396,453	232	5.8	50,077	4,209	-2.5	1,209,528

区分 年月	ビスケット(スイート)			その他のペーカリー製品等			インスタントラーメン		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成18年	762	6.1	804,131	13,120	6.9	9,755,783	9,091	7.7	3,586,187
19	1,098	44.2	1,133,758	14,688	12.0	11,536,637	9,200	1.2	3,645,447
20	1,198	9.1	1,270,762	14,672	-0.1	12,115,107	8,120	-11.7	3,507,616
21	886	-26.1	993,506	11,972	-18.4	10,258,866	6,181	-23.9	2,919,649
22	974	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812
23	698	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
24	780	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121
25	769	-1.4	910,868	17,385	22.2	16,906,535	7,576	29.3	3,237,832
26年1月	45	-8.0	70,529	1,107	-8.8	1,126,833	393	-10.9	187,080
2	43	-23.2	46,553	1,437	30.6	1,410,745	487	2.4	256,685
3	45	-13.6	59,622	1,700	44.0	1,709,856	603	-11.4	300,813
4	59	14.9	73,032	1,677	55.1	1,694,112	567	-20.4	274,749
5	67	-20.6	75,869	1,911	30.9	1,854,989	539	-34.3	269,608
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
26年1~12月計	259	-11.5	325,605	7,833	29.7	7,796,535	2,589	-17.3	1,288,935

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

国際価格の推移

(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) 230	(6.65) 244	(6.24) 229	(6.09) 224	(6.10) 224	(8.85) 325	(8.47) 311	(8.78) 323	(8.48) 312	(8.46) 311	(8.01) 294	
	2013	(7.83) 288	(7.42) 273	(7.23) 266	(6.94) 255	(6.88) 253	(6.81) 250	(6.70) 246	(6.38) 234	(6.41) 236	(6.86) 252	(6.45) 237	(6.18) 227	
	2014	(5.68) 209	(5.99) 220	(6.90) 254	(7.02) 258	(6.78) 249	(5.86) 215	(5.38) 198	(5.38) 198	(5.38) 198	(5.38) 198	(5.38) 198	(5.38) 198	
	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	(3.74) 147	(3.74) 147	(3.74) 147	(3.74) 147	(3.74) 147	

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2014年7月分は7月15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。

農林水産省大臣官房統計部
平成26年6月27日公表

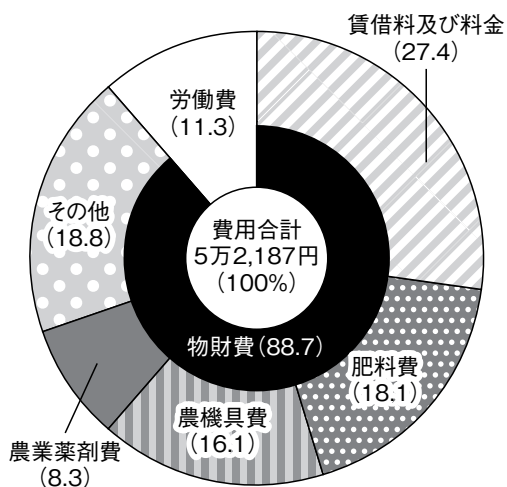
**農業経営統計調査
平成25年産 麦類生産費(個別経営)―抜粋―**

— 小麦の10 a 当たり全算入生産費は、2.0%減少 —
— 小麦の60kg 当たり全算入生産費は、6.7%増加 —

【調査結果の概要(小麦)】

平成25年産小麦の10a 当たり資本利子・地代全額算入生産費(以下「全算入生産費」という。)は6万325円で、前年産に比べ2.0%減少し、60kg 当たり全算入生産費は8,506円で、前年産に比べ6.7%増加した。

主要費目の構成割合(10a 当たり)



平成25年産小麦生産費

区分	単位	10 a 当 たり		60 kg 当 たり	
		実 数	対前年産増減率	実 数	対前年産増減率
			%		%
物 財 費	円	46,304	△ 0.4	6,529	8.5
勞 働 費	〃	5,883	△ 2.9	829	5.6
費 用 合 計	〃	52,187	△ 0.7	7,358	8.2
生産費(副産物価額差引)	〃	49,453	△ 2.1	6,973	6.7
支払利子・地代算入生産費	〃	52,837	△ 2.4	7,450	6.4
資本利子・地代全額算入生産費	〃	60,325	△ 2.0	8,506	6.7
収 量	kg	426	△ 8.0	—	—
1 経営体 当たり 作付面積	a	696.4	2.0	—	—

—「ソフト＆ハード」(読者の欄)への投稿のお願い—

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

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

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



「コナちゃん」

(マスコットの小麦粉の精)

★編集後記

- 夏の暑さも“酒”好きには飲む口実が増えて嬉しいことです。飲み物も、ビール・ワイン・焼酎・日本酒等多種多様ですが、やはりのど越しさわやかなビールが夏は一番でしょう。一方、夏にぐっと冷えた日本酒は格別ですが、燗酒もなかなか良いものです。日本酒造技術指導の第一人者、上原 浩氏は、「酒は純米、燗ならなおよし」と言っています。酒の持ち味は個性ですが、出来上がった日本酒をそのまま楽しむだけでなく、隠れた個性を引き出して飲むことも大切であって、「お燗をして飲むと、複雑な味わいと個性がより分かりやすくなる。」とも言っています。さて、夏は冷たいものばかり飲みたくなり体調を崩しやすいものですが、いっそ熱燗で汗を吹き飛ばしてみるのも、日本酒の楽しみ方と健康の一石二鳥かも知れません。
- レコードは同じ音楽を何度でも聴くことができ、楽しいものです。競馬には同じレース展開は二度とありません。レース展開を予測することは困難なことです、これが楽しみポイントです。しからば、一枚のレコードで、聴くたびに毎回異なる結果はあり得るか？レコードの音源は一本の溝で出来ています。毎回異なる結果のレコードなどある筈がない、と思われるでしょうが実はあったのです。過去に、ロンドンにこの特殊なカッティングをする技術者がおり、日本のレコード会社の社長も訪れたそうです。仕掛けは、音再生の溝と溝の間を広くとって、そこに別の音をカッティングする。それをいくつか作ると何本も溝ができる。そのレコード盤上に針を置いたときどこの溝にレコード針が入るか不明、誰も予測できない。レコードを聴く前に、どこかの溝に賭けをすれば競馬と同じである。という代物です。まさに「レコードで競馬」です。レコード、CD、DS、スマフォ等、音楽を楽しむにもいろんなソフトと機器があり、アナログ派は極少派となりつつありますが、世に出ない革新的技術もあったのです。(五味康祐著・「いい音いい音楽」より)＜但し、本来は、レコードの「トラッキング・エラーと音の歪」対策研究の一端のようです。＞ 「M」了

当会は一般財団法人に移行して2年目を迎えましたが、「製粉振興」は7月号から奇数月の発行となります。今後ともよろしくお願いいたします。

小麦粉は 豊かな食事の コンダクター

あなたの豊かな食生活のために

週末も **パン** を囲んで楽しい団樂 たんらん

さそいあい、いつでも、どこでも、**うどん・そば**

インスタントラーメン
は 世 界 の 食 文 化

希望の一日は **ホットケーキ** から

麺 には旬の味、春・夏・秋・冬

家族で楽しい、みんなでおいしい
ビスケット

パンク なら父さんも、私も、僕も三ツ星級

パン粉 がきめて、おいしいコロケ・とんかつ

てんぷら・ギョウザ
ムニエル はわが家の味

現代に生かそう伝統食品 **焼麩** に **生麩** やきふ なまふ

(財) 製粉振興会
全国小麦粉実需者団体協議会
製粉協会・(協) 全国製粉協議会

製粉振興 7月号 (No.571)

発行／平成26年7月20日

編集発行人／落合通人

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