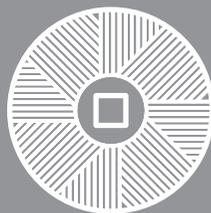


ISSN0913-8838

# 製粉 振興

2014  
No.567  
3



一般財団法人

製粉振興会

---

★目次

---

輸入小麦の政府売渡価格決定及び今後の課題…………… 3

---

「強い農林水産業」を創り上げるための4つの改革… 5

農林水産省 大臣官房政策課

---

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～… 14

一般社団法人日本パン技術研究所 常務理事 所長

井上好文

---

小麦粉のある風景

「パンケーキ」が食べたい…………… 25

食文家 ひらの あさか

---

世界の粉界展望…………… 31

---

業界ニュース…………… 27

国内資料…………… 45

編集後記…………… 51

---

# 輸入小麦の政府売渡価格決定 及び今後の課題

2月22日からシンガポールで開催されたTPP閣僚会合は、25日に共同声明を発表し閉幕した。交渉難航分野の打開策を探りつつ、昨年12月の閣僚会合で先送りした大筋合意を改めて目指したが、今回も大筋合意には至らなかった。閣僚会合の共同声明では「最終的な協定に向けた更なる躍進を遂げた」とされているものの、関税削減を含めた市場アクセス分野については「野心的なパッケージの完成に向けた作業を継続する」と表現するにとどまっている。政府は、「農産品の「重要5品目」については、一連の二国間交渉や全体会合の場で、我が国には衆参農水委員会の決議があり、センシティブリティがあることを粘り強く説明し、各国の理解を求めた」としており、報道によれば、TPP交渉参加国の要となる日米が、関税削減交渉において妥協点を見出せなかったと言われている。その後2月27日に行われた衆院予算委員会でのTPP交渉に関する集中審議においては、安倍首相が交渉期限を設けず粘り強く交渉を進める方針を示しており、引続き事務レベルでの協議が行われる見通しである。交渉の帰趨は不透明であるが、国民の主要食糧である小麦、小麦粉の安定供給確保がなされ、農業と製粉産業を含めた小麦関連産業全体の国際競争力が維持され、産業として健全に発展できるように交渉において十分に考慮されるべきである。

こうした中、2月24日には平成26年4月期の輸入小麦の政府売渡価格について、5銘柄平均(消費税込み価格)で対前期比2.3%、額にしてトン当たり1,330円上げられることが決定した。なお平成26年4月より消費税率が5%から8%に上げられることから、この影響を除いた消費税抜き価格でみると、5銘柄平均で対前期比0.5%、額にしてトン当たり280円の引下げと前期とほぼ同水準となっている。

今回の輸入小麦の政府売渡価格の改定を踏まえた課題について、3点を整理してみたい。

第1に、小幅価格改定について取り上げる。前述の通り、今回の政府売渡価格の改定は税抜きで前期とほぼ同水準で非常に小幅な改定となった。相場連動制の趣旨は、小麦の売渡価格の変動が流通のそれぞれの段階に適切に反映されていくことであるが、政府から製粉企業へ的小麦売却においてはルール通りにどんなに小幅でも小麦の価格変動が確実に反映されるものの、流通の各段階において確実に

に製品価格に反映させていくことは現実的には困難である。このため、例えば政府売渡価格の変動が5銘柄平均して小幅改定の場合には、政府売渡価格の改定を見送り、次回の価格改定においてその分を併せて改定するようなルールの構築も検討に値すると考える。この場合、中期的には政府の財政負担が増えることはない。ルールの透明性を確保し、また商取引の実態を踏まえた上での仕組みの改善を急ぐべきである。

2つ目は、いわゆる時期ずれの問題である。現在の相場連動制では、製粉産業が政府から買い受ける輸入小麦の価格が国際相場と連動する仕組みとなっているものの、即時販売方式によって、従来政府が備蓄していた小麦を製粉産業が代わりに備蓄する仕組みとなったことにより、この時期ずれは一層拡大している。こうした時期ずれは国際小麦相場の動向を迅速に反映させるという現行制度の趣旨に反しているとともに、この時期ずれを利用して、海外の小麦粉調製品等小麦関連製品の流入の増加が懸念される。現行の相場連動制を基本としながらも、国際小麦相場の変動を小麦粉価格に速やかに反映させるような制度面の改善が必要である。

最後に、消費税率の引上げについて取り上げる。前回までの輸入小麦の政府売渡価格の改定においては消費税込みの価格だけが公表されていたが、今回は平成26年4月より、輸入小麦の政府売渡価格の改定と同時に、消費税率の改定が行われることを踏まえて、消費税抜きの価格についても併せて公表される工夫がなされた。消費税の増税分については小麦、小麦粉及び小麦二次加工製品に付加されるが、政府としても消費税転嫁対策措置法によって流通の各段階において確実に転嫁されていくことを法整備しており、国民にきちんと周知されることが大切である。また、政府の経済財政政策(アベノミクス)により景気回復の兆しは見られるものの、依然として食料品はデフレ環境にある中、消費税率引上げによって需要減退につながらないように、製粉産業、小麦関連産業としても需要開拓に向け創意工夫をしていくことが求められている。

農水省は、消費者等に対し、輸入小麦の政府売渡価格改定の背景等に関する正確な情報提供に努めるとともに、農水省内の専門の相談窓口を活用し、各種相談を受け付けるとしている。製粉産業・小麦関連産業として、相場連動制の仕組みと今回の製粉売渡価格改定に関し政府に丁寧な説明をお願いするとともに、健全な相場連動制の仕組みを構築していくために、政府及び関係者が現在抱えている課題を十分に検討し、速やかに解決していくことが重要と考える。

# 「強い農林水産業」を創り上げるための 4つの改革

農林水産省 大臣官房政策課

## 1 はじめに(今回の見直しの背景等)

土地利用型農業を巡る農業施策は、昨年の臨時国会において農地中間管理機構の関連法律が成立したのを皮切りに、経営所得安定対策と米政策の見直し及び日本型直接支払制度の創設について、平成25年12月10日(火)に農政のグランドデザインである「農林水産業・地域の活力創造プラン」として決定され、平成26年度から新しい仕組みで実施されることとなっている。

これらの施策見直しは、平成24年12月の政権交代を機に検討が本格化し、平成25年1月に農林水産大臣を本部長として農林水産省内に立ち上げられた「攻めの農林水産業推進本部」、同年5月に各府省が連携して農業が持続的に発展するための施策を検討する組織として、総理を本部長に官邸内に設置された「農林水産業・地域の活力創造本部」が設置され、検討が進められてきた。

また、与党・自民党内にも、平成25年2月に宮腰光寛議員を座長とする農業基本政策検討プロジェクトチームが組織され、政権交代以前からの公約であった経営所得安定対策の見直し及び日本型直接支払制度の創設について議論され、政府・与党一体となって検討が進められてきたところである。

今回の4つの改革は、それぞれ分野や内容は異なるものではあるが、これら産業政策と地域政策を一体的に、「車の両輪」として進めること

で「強い農業」を創り上げていくことを大きな目標の一つとしている。やる気のある農家を支援し、創意工夫に富んだ農業経営者が存分にチャレンジできる環境を整えていくことが狙いである。

このように、前向きに成長産業として農業の構造改革を進めていくため、「農地中間管理機構」による農地利用の担い手への集約化や、「経営所得安定対策の見直し」、「水田フル活用と米政策の見直し」を行うこととしている。その一方で、構造改革や産業政策だけでなく、農業・農村の有する多面的機能の維持・発揮を図るために地域政策として「日本型直接支払制度」を同時に行っていこうとするものである。

今回の4つの改革のうち、1つ目は、農地中間管理機構の創設である。我が国農業の構造改革を推進するため、農地利用の集積・集約化を進める新しい手法として、都道府県段階に公的な機関である農地中間管理機構を整備するものである。

2つ目は、経営所得安定対策の見直しである。米の直接支払交付金や米価変動補填交付金を工程を明らかにした上で廃止するなど、施策を抜本的に再構築することとしている。

3つ目は、水田フル活用と米政策の見直しである。水田農業については、飼料用米など需要

のある作物の生産振興を通じて、意欲のある農業者が、自らの経営判断で作物を選択するとともに、需要に応じた米生産が行われる環境整備を進めるものである。

4つ目は、日本型直接支払制度の創設である。地域内の農業者が共同で取り組む地域活動のコストに着目した新たな支払制度を創設するものである。

昨年末には、これらの政策決定に沿って、平成26年度予算案が概算決定されたところである。また、先の臨時国会で成立した農地中間管理機構の関連法律に続き、今通常国会に、経営所得安定対策の見直しや日本型直接支払制度の創設に関連する法律案を提出したところである。

## 2 農地中間管理機構について

### (1) 農地中間管理機構の仕組み

機構は都道府県に1つ置かれ、農地の出し手から機構が農地を借りて、機構から担い手に転貸するというものである。

機構は売買も行うことができるが、メインはリース方式としている。これは、10年かけて理想的な農地の利用状態を作っていくには、リース方式の方が適切であるとの考えに基づいている。

機構は、借り受けた農地を、法人経営や大規模家族経営などの担い手に対し、まとまりのある形で農地を貸し付けるが、その際、必要があれば基盤整備等の条件整備を行うこともできる。基盤整備は、主に、あぜを取って区画を広げるなどの簡易な基盤整備事業を活用することを想定している。機構は、農地を貸し付けるま

の間は、草刈りなど、農地の管理を行うこととなる。

また、機構は、都道府県に1つ置かれる組織であることから、農家との交渉など現場での業務は関係者と一緒になって実施することが必要であり、業務の一部を市町村などに委託できることとしている。

### (2) 機構の活用例及び借受け・貸付けのプロセス

次に、機構の活用例についてであるが、その代表的な例の1つ目は、「高齢の方々がリタイアするとき」である。リタイアする農業者は、県の第三セクターである機構に対して、安心して農地を貸し付けることができる。機構から担い手に転貸することで、農地の集積・集約化が進むこととなる。

機構の活用例の2つ目は、「担い手の分散錯圃を解消するとき」である。分散錯圃に悩んでいる複数の担い手がいる場合に、それぞれが機構に対して利用権を移転し、機構が農地の集約化に配慮して担い手に転貸することで、分散錯圃がスムーズに解消されることとなる。

機構の活用例の3つ目は、「農地の受け手がないとき」である。機構に貸し出した場合、機構が農地を適正に管理しながら新規参入者を探して貸し付けることとなる。新規参入を希望する農業者は、個々に所有者と協議する必要はなく、機構に相談すれば、機構が管理してきた農地を借り受けることができることとなる。

次に、機構の借受け・貸付けの具体的なプロセスについては、次の通りである。

① 機構は、市町村又はこれより小さい区域ごとに、年に一度など定期的に、農地の借受希望者を募集する。

なお、借受希望者の募集は、農地一筆ごとに行うのではなく、募集を行う区域ごとに、農地の出物があったとすれば借りる意思がある人を募集するものである。

募集に当たっては、借受希望者の具体的な農地の希望についても明示してもらうこととしており、認定農業者や新規参入希望者を含めて、借受希望者の希望を詳しく把握することとなる。これらの情報に基づき、その後の公平・適正な貸付先の決定を行うこととなる。

② 機構に貸し付けようとする農地が出てきた時点で、機構は、県知事の認可を受けて作成した貸付先決定ルールに則して、借受希望者と協議を行い、貸付先を決定する。

③ 貸付先決定ルールは、機構の事業規程に定められることとなるので機構が作成するが、借受希望者のニーズを踏まえて公平・適正に調整するとともに、地域農業の発展に資するものとしていくことが基本となっている。

また、地域内に担い手が十分存在する場合は、担い手の方々の農地の集約化が必要である。また、担い手が十分いないような場合は、新規参入者に貸し付けることを真剣に進める必要がある。

④ 機構が貸付先を決定した場合は、一定の地域について機構が農地利用配分計画を作成し、県が認可・公表することで、権利が移転する。

### (3) 機構関連予算

最後に、機構関連の予算についてであるが、今回、25年度補正予算と、26年度当初予算を合わせて705億円を措置している。

「機構への農地の出し手に対する支援」として、機構集積協力金253億円を計上している。機構集積協力金には大きく分けて2つのタイプがあり、これまでの出し手個人に対する支援のほか、地域に対する支援も新たに行うこととしている。また、要件をみれば、両方の支援を受けることが可能である。

まず、地域に対する支援は、市町村における、人・農地プランの作成に向けた実際上の話合いの単位となっている地域、例えば集落や学区において、その地域内の農地の一定割合以上が機構に貸し付けられた場合、その貸付割合に応じて交付金を地域に対して交付することができる。交付金の使い道は、地域の判断により決められることとなる。

次に、個々の出し手に対する支援は、2種類ある。

経営転換協力金65億円であるが、機構に貸し付けることにより経営転換する農業者、リタイアする農業者などが、全農地を10年以上機構に貸し付け、その農地が機構から受け手に貸し付けられた場合に、1戸当たり30万円から70万円の交付金が交付されるものである。

耕作者集積協力金45億円であるが、これは、機構が既に借りている農地に隣接する農地について、機構に10年間以上貸し付け、その農地が機構から受け手に貸し付けられた場合に、10アール当たり2万円の交付金が交付されるものである。

次に、機構の業務に対する支援314億は、機構の事務費及び事業費に対する支援である。特に事業費は、機構が借りた農地の85%以上を転貸していれば、実質的な国庫負担が、当初3年

間95%になるようにしている。

このほか、農地集積・集約化の基礎業務への支援として、農地台帳・電子地図システムの整備・公表に110億円、耕作放棄地所有者への意思確認等に28億円を措置している。

### 3 経営所得安定対策の見直し

経営所得安定対策について、今回の見直しは26年産から直ちに取り組みものと法改正をして27年産から取り組むものの2つがある。

#### (1) 畑作物の直接支払交付金(ゲタ)

まず、「畑作物の直接支払交付金(ゲタ)」であるが、これは、諸外国との生産条件の格差によって不利が生じている農産物、麦、大豆等を対象とし、その生産コストと販売額の差を補填するという形で実施しているものである。

交付対象者については、26年産については現行制度と同じく引き続きすべての販売農家を対象に行うことにしているが、27年産からは制度改正を行い、認定農業者、集落営農、それに認定新規就農者を対象とするが、規模要件を課さずに実施したいと考えている。

また、支払方法については、生産向上のインセンティブが働くように数量払を基本にして、面積払は、営農継続支払として内金を支払うという、現在の予算措置対策と同じ方法にしていることとしている。

営農継続支払については、26年産は従来どおり前年産生産面積で支払うこととしている。しかし、当該前年産生産面積支払いにおいては、実単収が低い場合は地域の平均単収で割り戻して算出して前年産の面積に対して支払う等の対応を行っているが、27年産からは当年産の作付

面積に対しての営農継続支払とする予定としている。

交付単価は10アール当たり2万円で、そばについては1万3千円であるが、そばについてはこれまで数量払の平均が1万8千円程度であることから、実際の支払額より、数量払の内払としての営農継続支払の単価の方が高いということは不都合があるため、1万3千円に単価を見直すこととした。

数量払については、制度発足から3年が経過したことから、直近の生産コストと販売額のデータに基づき、26年度から新しい単価で実施することとしている。また、そばについては、品質・価格の問題も生じているので、26年産から未検査品を、27年産からは規格外品も支援の対象から除くこととしている。農産物規格検査については、27年産に向けて見直す予定である。

#### (2) 米・畑作物の収入減少影響緩和対策(ナラシ)

次に、「米・畑作物の収入減少影響緩和対策(ナラシ)」であるが、この対策は担い手の経営に着目してその年の収入が標準的収入を下回ったときに、減収分の一部を補填するセーフティネット対策である。

交付対象者は、26年産は、法律上一定規模以上の認定農業者と集落営農となるが、法改正を経て27年産からは認定農業者、集落営農に「認定新規就農者」を加え、面積規模要件をなくす予定である。交付対象品目は米、麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょの5品目である。また、その補填は、農業者1、国3の割合で拠出した積立金を原資として、当年産の販売収入の合計が標準的収入を下回った場合に、その収入減少額の9割を補填する仕組みである。

27年度からナラシ対策では要件から規模要件を無くすこととしているので、できるだけ多くの意欲のある農業者の方に、26年度の間に認定農業者等になってもらい、ナラシ対策に加入していただくことを考えている。

なお、ナラシ対策の対象者の拡大は27年産からであることから、26年産に限り、ナラシ対策に加入できない方への特別対策を実施する。これは、26年産のナラシ対策で、地域における米の補填がある場合に、ナラシ対策で補填される国費の5割を補填する仕組みとするものである。

### (3) 米の直接支払交付金(定額部分)

次に、「米の直接支払交付金(定額部分)」についてであるが、これまで予算措置で主食用米に対して10アール当たり1万5千円を交付していたが、米については十分な国境措置があり、諸外国との生産条件格差から生じる不利はなく、また、すべての販売農家に交付するのでは、構造改革にそぐわない面もあることから、26年産から単価を10アール当たり7千5百円に削減した上で29年産までの時限措置とするものである。

### (4) 米価変動補填交付金(変動部分)

次に、「米価変動補填交付金(変動部分)」については、生産者抛出がなく、10割補填であるため、生産者のモラルハザードになるおそれがあり、また、別途ナラシ対策があることから26年産から廃止することとしている。

## 4 水田フル活用と米政策の見直し

次に、水田フル活用と米政策の見直しについてである。今回の見直しは、大きく2つの柱からなっている。

1つ目は、これまでの米の生産を減らすという政策ではなく、我が国の貴重な生産装置である水田をフル活用して食料自給率・自給力の向上という考え方を基本に、減少傾向にある主食用米の需要にどう対応していくか、これらをどう両立させていくかということである。

2つ目は、かつて米の生産調整については、強制感を伴うペナルティがあったものの、既にそのようなペナルティはなく、生産者の経営判断による選択制となっており、今回の米政策の見直しは、消費者のニーズに応じた米の生産を進めるため、米の販売を実際に行っている生産者や、販売する集荷業者と生産を担う生産者のグループが、自らの主体的経営判断により、需要に応じた生産・販売を行っていくための環境を更に整えていくということである。

### (1) 水田フル活用

具体的な見直し内容として、まず、水田活用の直接支払交付金についてである。戦略作物助成の単価については、「飼料用米、米粉用米」の交付単価に数量払いの要素を入れ、収量に応じ、5万5千円～10万5千円とすることとしている。

この場合、数量払いの要素を入れたことにより、助成金の支払いに際しては、数量を確定する必要があるため、農産物検査機関による数量の確認を受けることが必要となる。これは従来にはなかった要素であるが、数量に応じて交付金を交付する仕組みとする以上、公的な機関が数量を確認する必要がある。

次に大きく変わったのは、「産地交付金」である。これは従来「産地資金」と言っていたものであるが、26年産からは、備蓄米のほかに追加払いの対象が3種類加わることとしている。

1つ目は、飼料用米、米粉用米の多収性専用

品種への取組であり、10アール当たり1万2千円交付することとなる。2つ目は、加工用米であり、3年間の複数年契約を結んだ取組に対し、10アール当たり1万2千円を追加で支払うことになる。3つ目は、そば・なたねであり、これまで全国统一単価の戦略作物の中に含まれていたが、捨て作りの問題等があったため、そば・なたねに取り組む地域に対し、追加払いするという仕組みに移行することとした。

また、産地交付金の使い道を地域でしっかり練り上げ、魅力ある特色ある産地づくりに役立ててもらうため、産地交付金の交付を受けるための要件として、「水田フル活用ビジョン」を県・市町村段階で作成することとしている。

その内容については、取組方針として、作付の現状、3年後の目標、導入する新しい技術や販売先との連携方法等を記載することとなるが、特に重要となるのは、全国统一単価が作られていない作物について、どういう用途に支払うのかという単価設定、更には戦略作物の単価の上乗せ等であり、これらについて地域でよく考えていただきたいと考えている。

## (2) 米政策の見直し

次に米政策の見直しについてである。米も他の商品と同様、生産者などの経営判断により、需要に応じた生産が行われることが重要である。

したがって、国において様々な需要・価格情報をきめ細かく提供し、それを基に実際に米を売る立場の方々がどれだけ作るかを主体的判断で決めていく必要があり、このため、5年後(30年産)には生産者や集荷業者・団体が中心となって、需要に応じた生産が行える状況になるよう、行政・生産者団体・現場が一体となって取

り組んでいくというのが、今回の見直しの趣旨である。

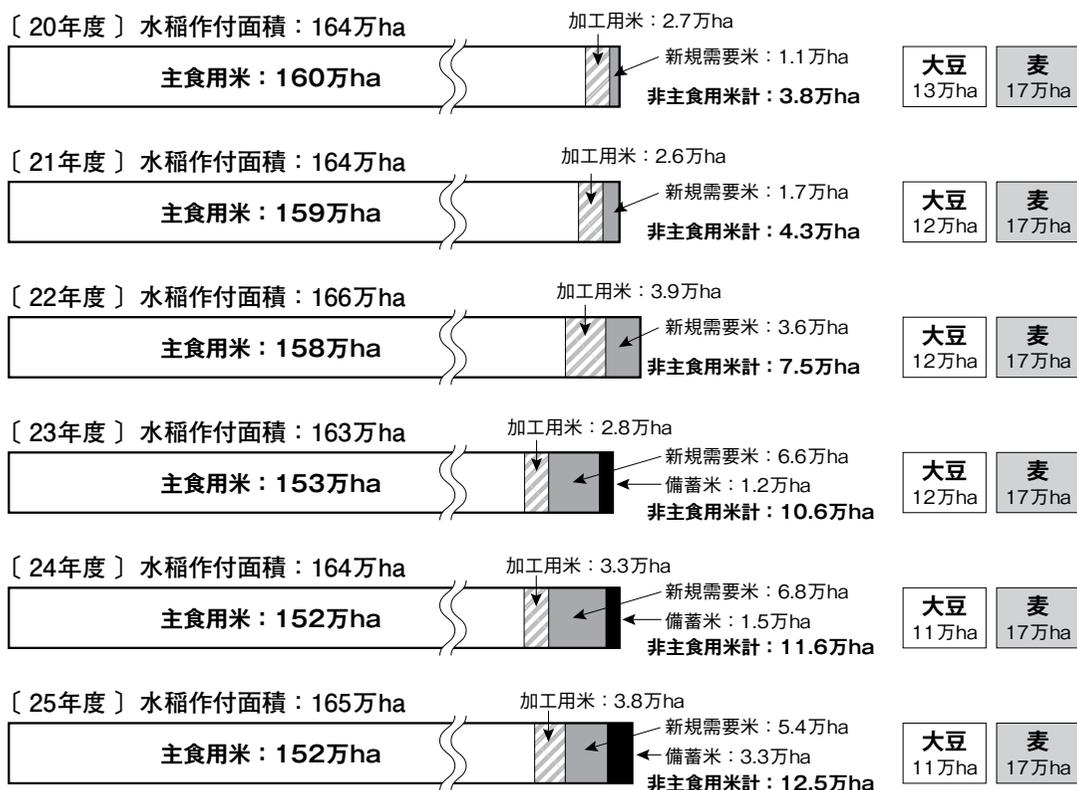
近年における水稲作付面積をみると、平成20年度から25年度までで作付面積自体は、おおよそ164万ヘクタールとほとんど変わっていない。一方で、主食用米は需要の減少に伴い、作付面積も減少しており、その減少分を補っているのが主食用米以外の作付となっている(図参照)。

主食用米の需要の減少にいかに対応するかについて、今回、水田活用の直接支払交付金を充実に、飼料用米をひとつの有力な選択肢として考えていただくことを想定していることに加え、当然、地域によっては、魅力ある野菜や果樹、その他土地利用型に限らない作物に取り組んでいるところもあり、その場合は産地交付金をしっかり活用いただき、産地づくりを目指していただく、まさに水田フル活用ビジョンの議論等を踏まえて地域の戦略を立てていただくことになると考えている。

5年後の生産のイメージに関して、現在、生産数量目標の配分が行われている中では、国による主食用米の需要情報等について、現場からなかなか関心を持っていただけないといった状況もある。今般、「5年後を目途に生産数量目標に頼らずとも」という方針を打ち出し、国からも全国ベースの需給見通しの発信に加え、本年4月からを目途に、毎月、県毎の需給・価格情報、販売進捗・在庫情報等の提供を進めていくこととしている。これら情報を基に、自らの産地の状況を注視していただきたいと考えている。

こうした中で米を作ってからどこに売るかというのではなく、現在100万トン以上ある播種前・収穫前・複数年契約というものをしっかり

## 近年における水稲の作付状況



進めていく、更には卸売業者だけではなく、その先の実需者も含めた三者契約などにより需要先との結び付きをどうやって高めていくかということがこれからますます重要になると考えている。特に、中食・外食向けについては、その使用量は推計で全国ベース280万トンから290万トンといわれており、生産量から見れば約3割であるものの、農家消費等を除いた流通量は約600万トンであることから、約半分が中食・外食向けとなっている。こうしたことも踏まえると、産地の戦略というのは需要先との結び付きをいかに強固にしていくかということを含めて考えていくことが重要となっている。

今般の米政策の見直しを機に、改めて、需要

や出口を常に念頭に置きながら、水田フル活用に取り組んでいくことが、水田農業の活性化、未来に繋がるものと考えている。

## 5 日本型直接支払制度の創設

最後に、日本型直接支払制度についてである。農業・農村は、国土の保全、水源のかん養、良好な景観形成等の多面的機能を有しており、その利益は広く国民全体が享受している。しかし、近年、農村地域の高齢化、人口減少等により、地域の共同活動によって支えられている多面的機能の発揮に支障が生じつつある。また、水路、農道等の維持管理に対する担い手の負担が増大し、担い手の規模拡大が阻害されることも懸念されている。

このような状況を踏まえ、「産業政策」と車の両輪をなす「地域政策」として、多面的機能の発揮のための地域活動等に対して支援を行う日本型直接支払制度を創設することとしたものである。これにより、多面的機能が適切に発揮されるとともに、担い手の育成等、構造改革を後押しすることにつなげようとするものである。平成26年度は予算措置として実施し、今通常国会に法案を提出し、所要の法整備を行った上で、平成27年度から法律に基づき実施する予定である。

「日本型直接支払」は、農業の多面的機能の維持・発揮のための地域活動や営農活動を支援するもので、「農地維持支払」、「資源向上支払」、「中山間地域等直接支払」、「環境保全型農業直接支援」の4つの支払で構成されている。

### (1) 農地維持支払

「農地維持支払」は、農業者等で構成される活動組織が行う、農地法面の草刈りや水路の泥上げ、農道の路面維持等の基礎的な保全活動や、農村の高齢化や人口減少に伴う担い手への農地集積といった構造変化に対応した体制づくり等の地域の共同活動を支援するものであり、新たに創設する制度である。そのポイントは、

- ① 農業者のみの活動組織で取り組めること
- ② 農地法面の草刈りや水路の泥上げといった、農業生産を営むために不可欠な基礎的な保全活動を支援すること

など、農業者が取り組みやすい制度となっている。このため、現行の農地・水保全管理支払よりも、更に取り組みしやすい制度となっており、より多くの方々に取り組んでいただくことを期待している。

### (2) 資源向上支払

次に、「資源向上支払」は、地域住民を含む活動組織が行う、水路、農道、ため池の軽微な補修、植栽による景観形成、ビオトープづくり等の「地域資源の質的向上を図る共同活動」と、「施設の長寿命化のための活動」を支援するものであり、現行の農地・水保全管理支払を組替え・名称変更するものである。

以上、「農地維持支払」と「資源向上支払」の2つを合わせて「多面的機能支払」と呼んでいる。

また、「中山間地域等直接支払」及び「環境保全型農業直接支援」は、現行制度を維持し継続することとしている。

### (3) 多面的機能支払の概要

交付単価は、表のとおりであり、国が1/2、都道府県と市町村がそれぞれ1/4を負担する。

交付対象者となる活動組織については、前述のとおり、農地維持支払は、農業者のみで構成される組織であっても、地域住民や団体等の農業者以外の者を含む組織であっても取り組むことができる。

一方、資源向上支払は、現行の農地・水保全管理支払と同様に、農業者以外の地域住民を含むことが必要である。このため、現行の農地・水保全管理支払に取り組んでいる組織は、別の組織を作らなくても現行組織のままで農地維持支払と資源向上支払の2つの支払に取り組むことが可能である。

対象農用地については、「農振農用地区域内の農用地」である。ただし、農地維持支払については、地方公共団体が多面的機能の維持の観点から必要と認める農用地も対象となる。具体

交付単価〈国と地方公共団体の合計額〉

(単位：円/10a)

| 都府県 | ①農地維持支払 | ②資源向上支払<br>(共同活動)(注) | 計                | ③資源向上支払<br>(長寿命化) | ①、②及び③に<br>取り組む場合 |
|-----|---------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| 田   | 3,000   | 2,400<br>[1,800]     | 5,400<br>[4,800] | 4,400             | 9,200             |
| 畑   | 2,000   | 1,440<br>[1,080]     | 3,440<br>[3,080] | 2,000             | 5,080             |
| 草地  | 250     | 240<br>[180]         | 490<br>[430]     | 400               | 830               |

| 北海道 | ①農地維持支払 | ②資源向上支払<br>(共同活動)(注) | 計                | ③資源向上支払<br>(長寿命化) | ①、②及び③に<br>取り組む場合 |
|-----|---------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| 田   | 2,300   | 1,920<br>[1,440]     | 4,220<br>[3,740] | 3,400             | 7,140             |
| 畑   | 1,000   | 480<br>[360]         | 1,480<br>[1,360] | 600               | 1,960             |
| 草地  | 130     | 120<br>[90]          | 250<br>[220]     | 400               | 620               |

(注) 現行の農地・水保全管理支払の5年以上継続地区又は③の資源向上支払(長寿命化)に取り組む場合は75%単価([ ]の単価)を適用。

的には生産緑地や地方公共団体との契約等により保全がなされている農地、多面的機能の発揮のための取組を農振農用地と一体的に取り組む必要のある農用地などを想定している。

活動の手順については、現行の農地・水保全管理支払と同様、まず、活動組織の設立を行い、活動計画書の策定、市町村との協定の締結、申

請書類の提出を経て、活動を行うことになる。活動計画及び協定の期間は5年間である。

最後に、本制度を積極的に活用して頂くことにより、担い手を支える集落共同活動が活発化し、担い手以外の人達も含めて6次産業化や都市との交流などに取り組み、地域が活性化していくことを期待するものである。

# 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～

井上好文

### 1. はじめに

昨年、筆者は大手製パン企業の団体である(一社)日本パン工業会が50周年記念事業として行った「未来のパン産業」をテーマとした懸賞論文の審査を審査委員長としてお手伝いさせていただきました。この懸賞論文への応募は378作品にも及び、パン産業の今後の発展に向けた取り組みを意欲的に考えている方々が多数いる事にパン産業の一員として心強く感じました。応募作品の大半は未来のパン産業のキーワードとして“少子高齢化社会への対応”、“夕食へのパン食の普及”、“地産地消の推進”、“海外への事業展開”を取り上げており、これらの課題への対応方法を様々な視点から論じられていました。特に入選された18作品は同会によって冊子に纏められており、その内容は、消費者ニーズに今まで以上に対応して行く努力、あるいは新たなニーズを喚起して行く努力に満ちあふれていて、日本のパン産業が有している底力に触れる事ができます。

しかし、論文の審査を通じて、若干残念に感じられる部分がありました。それは、消費者ニーズへの対応と同時に推進して行かなければならないその手法の合理化に関してはほとんど触れられていなかったことです。筆者は一年前に本誌面でヨーロッパのパン産業の最新技術動向を紹介させていただきましたが、日本以上にパン産業を取り巻く環境が厳しくなっているヨーロッ

パで活躍の場を広げているベーカリーでは、消費者ニーズへ対応するための手法に大幅な合理化が進められています。そして、そのような合理化が日本のパン産業においても必要であると考えられます。そこで、今回から再び三回にわたって、日本の未来のパン産業に重要であると考えられる幾つかのテーマの合理的な対応方法について検討させていただきます。

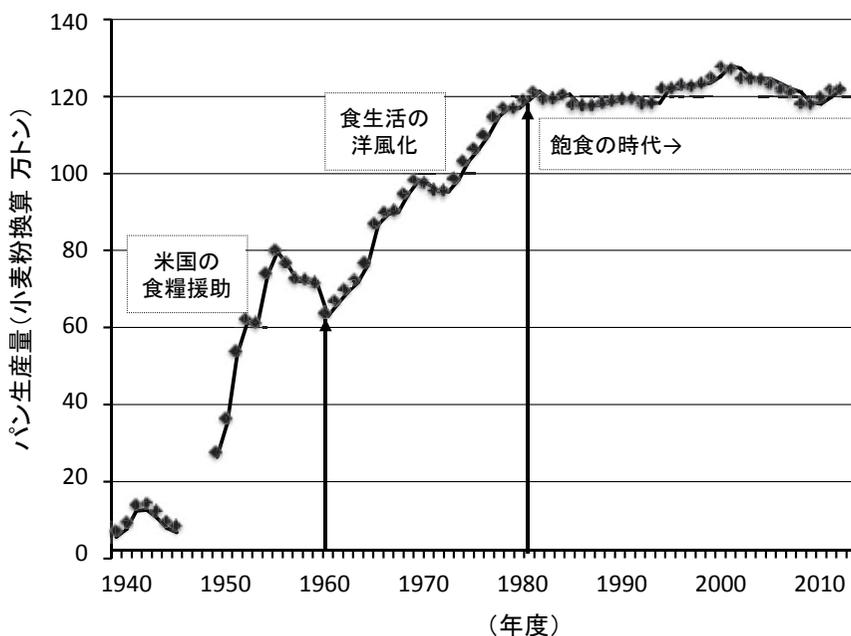
今回は、日本で消費されるパンの70～80%を供給するホールセールベーカリーの中種法という製パン法の大幅な合理化について検討します。

### 2. 日本のホールセールベーカリーが世界に誇るパンづくり

#### (1) ホールセールベーカリーの台頭

農林水産省「生産動態調査、食品産業動態調査」に基づく日本のパン生産量の推移を図1に示しました。この図を見ると、日本人のパンの消費量は第二次世界大戦後の食糧難に対する米国を中心とするGHQの食糧援助によって急激に増大したことがよくわかります。その後、1955年頃から食糧事情の改善によってパンの消費量は一旦減少しますが、1960年頃から1980年にかけてライフスタイル、そして食生活の洋風化の進行に伴って再び急激な増加を続け、パンは日本人の食生活に米に次ぐ主食として欠く事のできない食品になりました。この1960年以降のパ

図1 日本のパン生産量の推移



ンの消費拡大を支えたのがパンを大量に、そして合理的に製造・販売するホールセールベーカリーの台頭と成長です。

## (2) ホールセールベーカリーの特徴

ホールセールベーカリーを日本語にすれば卸売りのパン屋さんになりますが、これをザクッと捉えるとパンを大量に生産し、リーズナブルな価格で大量に販売するパン屋さんと言えます。その販路は特約店から始まり、今日では大半がスーパーマーケットとコンビニエンスストアになっています。このホールセールベーカリーを運営するためには製パン機械設備の大型化と自動化が重要なポイントになります。

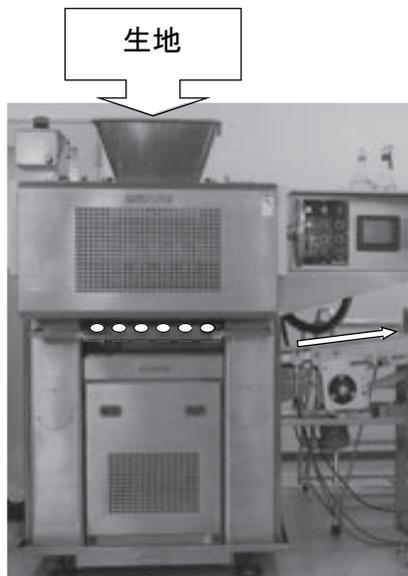
機械設備の中で特に重要なのはディバイダー(分割機)と呼ばれる多量の生地を個々のパンの大きさに分割する機械です。リテールベーカリーと呼ばれる手作業が主体の小型のベーカリーでは、パン職人がスケッパーと竿秤を使用して生地を一つ一つ分割して行きます(図2-A参照)。

そして、例えば食パン生地を220gに分割する時、標準的なパン職人は1分間に15個を分割します。これに対して、ホールセールベーカリーで 사용되는標準的なディバイダー(図2-B参照)は1分間に少なくとも90個の分割を行います。すなわち、1台のディバイダーがパン職人6人分の仕事をこなします。また、ディバイダーは休憩も必要とせずに、一日中黙々と分割を繰り返して行きます。このように効率よく分割工程を進めることができるために、ホールセールベーカリーでは大型のミキサーを使用して多量の生地を一度にミキシングすることができます。また、食パンの製造に関しては、分割以降の工程である丸め→ベンチタイム→成形・型詰め→ホイロ→焼成→冷却→スライス→包装が全て自動化されており、リテールベーカリーと比較すると極めて高い生産性で高品質のパンを製造することが可能になっています。また、包装されたパンは高速道路等の充実化に伴って広範囲の地域のス

図2 製パンにおける生地の分割方法



A：手分割(リテールベーカリー)



B：ディバイダー分割(ホールセールベーカリー)

ーパーマーケットやコンビニエンスストアに配送することが可能になっています。

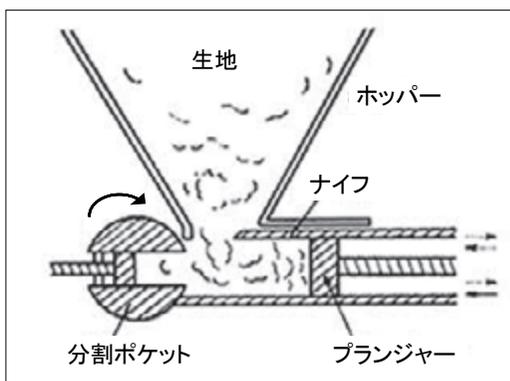
(3) ホールセールベーカリーの主要製パン法：  
中種法

ホールセールベーカリーのコンセプト、機械設備、そして製パン法は1960年代に米国から導入されました。特に、今回のテーマである製パン法に関しては中種法(Sponge Dough Method)と呼ばれる方法が導入され、日本のホールセールベーカリーの発展に多大な貢献をして来ています。その内容のポイントを以下に解説します。

①製造上のメリット

機械化が進んだホールセールベーカリーでの製パンを行うためには、機械で操作した時に損傷し難い柔軟性・伸展性に富んだ生地を形成することが必要になります。このような生地の性質は機械耐性と呼ばれます。特にこの性質は分割時に重要です。ホールセールベーカリーで最も使用されるディバイダーは図3に示したプランジャー型と呼ばれるタイプで、ホッパーから投入された生地をプランジャーの前後運動で分割ポケットに押し込み、分割ポケットが回転することによって分割生地をコンベヤー上に落と

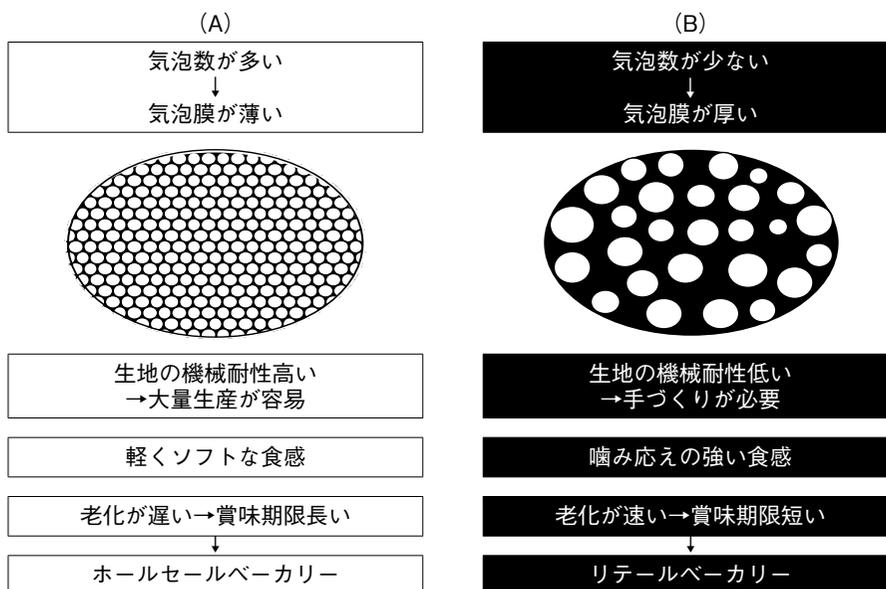
図3 プランジャー型ディバイダー(分割機)



します。標準的なディバイダーには分割ポケットが6個備わっています。この分割工程において、プランジャーで分割ポケットに生地を押し込める過程で生地には多大なストレスが付加されます。したがって、生地に高い機械耐性が備わっていなければふっくらと膨らんだパンを製造することが出来ません。

生地の機械耐性は生地中の気泡数の多少によって顕著に異なります(図4参照)。すなわち、(A)に示した気泡構造のモデル図のように、気泡数が多い生地ほど気泡膜が薄くなるために生地の柔軟性・伸展性、そして機械耐性が高まり

図4 製パンにおける気泡構造の重要性



ます。そして、気泡数が極めて多い生地を形成するのに優れた製パン法がこれから解説する中種法になります。中種法が導入される以前の主要な製パン法はストレート法(直捏法)と呼ばれ、(B)に示したモデル図のように生地の気泡数が少なく、気泡膜が厚いために、機械耐性が低い特徴を持ちます。このために、ストレート法は、リテールベーカリーでは今日でも主要な製パン法として使われていますが、ホールセールベーカリーでの使用は極めて稀になっています。これら2製法による生地の分割時における機械耐性の差異を図5に示しました。ストレート法による生地は、手分割の場合は損傷が少ないために焼成工程で大きく窯伸びして膨らみのよいパンに焼き上がりますが、ディバイダーを使用した場合は生地構造が顕著に損傷してしまい、窯伸びが僅かではかない膨らみの悪いパンになってしまいます。これに対して、中種法による生地は機械分割を行っても生地の損傷が少

ないために、手分割の場合と同等に膨らんだパンが焼き上がります。

#### ②販売上のメリット

また、ホールセールベーカリーのパンは焼成後冷却工程を経てから包装され、広範囲の販売店に運ばれて販売されます。また消費者は購入したパンを翌日以降に食べる場合が多々あります。このために消費者が食べる時点でのパンは焼成後の時間経過が進んだ場合が多く、パンの老化の進行が懸念されます。パンの老化とは焼成後の時間経過によってパンが硬く、乾いた食感に変化する現象でベーカリービジネスを難しくしている要因です。そこで、ホールセールベーカリーの場合は、老化の進行が遅いパンづくりが必要になります。これを首尾よく行うためには、パンの気泡数を出来るだけ多くすることがキーになります。パンは気泡の集団であり、パンを食べるといことは気泡の膜を食べることです。したがって、図4に示したモデル図の

図5 分割方法が中種法およびストレート法によるパンの外観に及ぼす影響



ように、仮に同じ膨らみ具合のパンであっても(A)のように気泡数が多いパンほど気泡膜が薄くなり、軽くソフトな食感になります。そして、このようなパンほど、パンが硬くて不味いと感じられるようになるまでの時間が長くなります。中種法という製パン法は、生地、そしてパンの気泡数を極めて多くすることが可能であり、生地の機械耐性を高めるだけでなく、パンの老化を遅延するためにも有効になります。また、軽くソフトな食感が日本人のパンに対する嗜好にマッチしたこともあって、中種法は日本のホールセールベーカリーの主要製パン法の地位を確立しました。

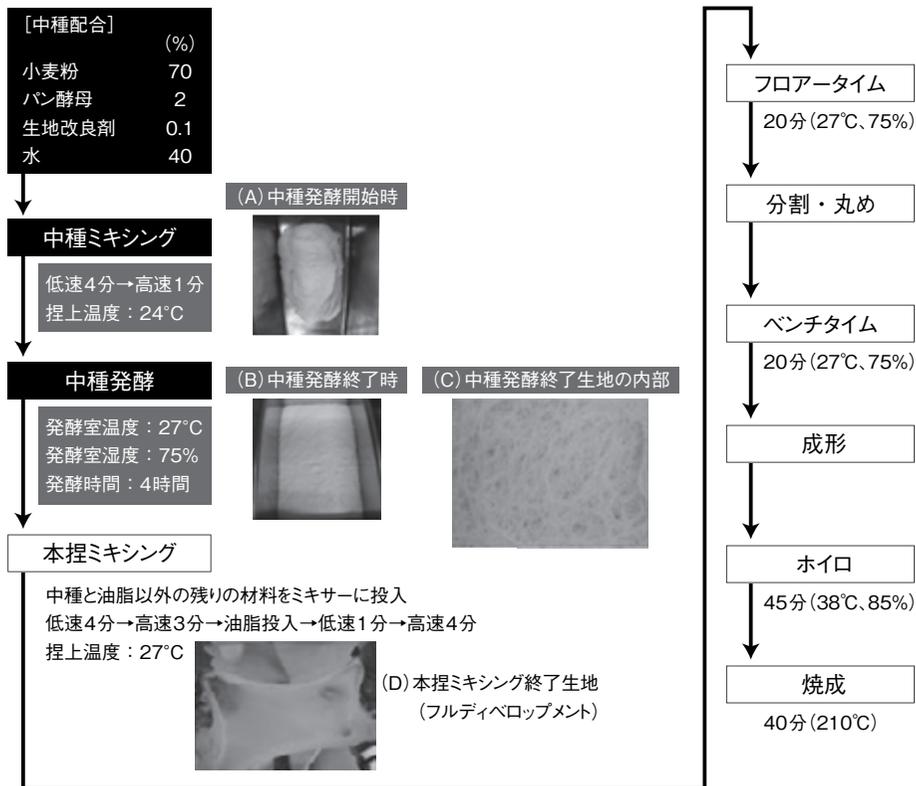
#### (4) 世界に誇るソフトで瑞々しいパン

##### ①標準中種法

標準的な中種法の工程図を図6に示しました。中種法の特徴は小麦粉の一部(70%が標準)、パン酵母、生地改良剤、水で硬い中種という生地をつくり、これを4時間から4時間30分も時間を

かけて発酵してから残りの材料を加えて本捏と呼ばれるミキシングを行うことです。この中種の発酵を終えるまでに多大な手間暇が必要になりますが、発酵中に起こる生地の膨張、パン酵母や生地中に混入している乳酸菌の発酵によるエタノールと有機酸の蓄積、また小麦粉や生地改良剤中の諸酵素の作用によって、本捏ミキシングをした生地が極めて気泡数が多い特徴になります。したがって、この製パン法は機械耐性が高い生地、そして軽くソフトで老化が遅いパンを極める能力が高いのです。また、このパンには他の製法によるパンと比較するとエタノールおよび有機酸が多く含まれ、パンの香りや風味が高まると共に、しっとりとした瑞々しい食感が高まります。また高級アルコール、エステル、エーテルなどの微量の香気成分の含有量も高まり、これらに基づくパンの香りや風味が高まります。このような特徴も日本の多くの消費者のニーズにマッチしており、中種法は日本の

図6 標準中種法の基本的工程(角食パン製造の場合)



ホールセールベーカリーならではの製パン法に進化して行きました。

## ②中種法の進化

中種法によるパンの食感、香り、そして風味が日本の消費者に好評であったため、ホールセールベーカリーではこれらの特性をさらに高めるために、米国から教わった方法に様々な工夫を凝らして行きました。そこには原材料メーカーおよび機械メーカーのサポートが重要な機能を果たしています。

日本人が欧米人、あるいは他のアジア人と大きく異なる点は白に対するあこがれが強いことにあるとある本に書かれていました。この日本人の偏見に起因しているのであると推察されますが、パンに関しても内色相が白いことが好ま

れ、日本では世界中で最も贅沢な製粉歩留まりが低い小麦粉がパンに使用されるようになりました。この結果、パンは内色相が白いだけではなく、雑味が少ない香り・風味、あるいは口溶けがよい食感が際立っています。小麦粉と同様に製パンになくはならないパン酵母に関しては、パン生地中での発酵力が高いだけではなく、日本人の嗜好にマッチした香り・風味を醸し出す菌株の育種が進んでいます。また、機械化が進んだホールセールベーカリーに関しては、時間通りに製パン工程を進行することが重要であり、このためにはパン酵母の発酵力の安定性がキーになります。この安定性に関して、日本のパン酵母は世界に秀でています。その他、製パン用油脂、あるいは生地改良剤等々、日本人の

嗜好にマッチした美味しいパンづくりをサポートするための日本オリジナルの開発が進んでいます。

製パン工程に関しては、中種の発酵管理が日本では極めて厳格に行われるようになっていきます。また、生地、そしてパンの気泡は第一にミキシング時に生地中に抱合される空気が分散して形成されます。したがって、気泡数が多い生地、そしてパンを極めるためには、最大限の本捏ミキシングを行うことがポイントになります。しかし、本捏ミキシングの程度が高まるほど生地のベタつきが強くなり、生地がミキサーから出難い、あるいはコンベヤーベルトに付着してしまう等の作業性の低下が起り易くなります。したがって、中途半端なホールセールベーカーリーは安易に本捏ミキシングの程度を軽減してしまうわけですが、これによってパンの軽くソフトな食感が犠牲になってしまいます。日本のホールセールベーカーリーは生地のベタつきと戦い、本捏ミキシングの程度を最大限に達成する努力を惜しみません。また、機械設備に関しても日本独自の工夫が凝らされるようになっています。特に、日本で最も多く食されるパンである角食パンを綺麗立ちが細かく(気泡数が多く)、軽くソフトな食感に仕上げるように開発された自動成形・型詰め装置は、世界に誇るべき機能を果たしています。

また、日本オリジナルのパンと言えるアンパンやクリームパンなどの菓子パン類の製造には、中種に対し小麦粉3~5%の砂糖を配合する加糖中種法と呼ばれる方法が考案されました。この製法の普及によって、ソフトでしっとりとした食感が際立つ菓子パン類がスーパーマーケットやコンビニエンスストアのパン売り場を賑わしています。

以上に示した一例のように、ホールセールベ

ーカーリー、原材料メーカー、そして機械メーカーのコラボレーションによって、日本のホールセールベーカーリーは世界に誇るソフトで瑞々しいパンをリーズナブルな価格で消費者へ提供できるようになっています。また、この製パン法、そしてパン製品は、今後パンの消費量が増大すると予測されているアジア諸国で高い注目を集めています。

### 3. 中種製パン法の合理化

#### (1) 中種法の問題点

以上に解説したように、日本のホールセールベーカーリーは中種法という製パン法に磨きをかけて、消費者の強い支持を得ています。しかし、製パン技術の観点に立つとこれで満足することは出来ません。製パン技術の永遠の課題である“より消費者のニーズにマッチするパン”を“より合理的に製造し消費者へ提供する”ということ考えると、中種法には合理化の推進に関して幾つかの問題点が残されています。その第1の問題点は図6の白字で示した中種ミキシング~中種発酵を頻繁に繰り返さなければならないことです。例えば、大型のホールセールベーカーリー工場の場合、食パン製造ライン単独で約210kgの小麦粉を使用した中種のミキシングと4時間をかけた中種発酵が1日に約120回も繰り返されています。これには多大な手間暇が費やされています。また、中種発酵を行うために、約336kgの生地を収容する発酵ボックスが28台も並ぶ広大なスペースが必要とされます。そこで、これらの工程をコンパクトな設備で全自動化する試みの推進がホールセールベーカーリーの今後の発展に必要であると推察されます。

図7 試験用発酵種自働発酵／冷却装置



## (2) 小麦粉液種と小麦粉サワー種の併用による 合理化

### ①小麦粉液種

中種調整の全自動化は新しい概念ではなく、過去に米国においては硬い中種を水分が多いドロドロした流動性が高いものに変更し、これを多量にタンクで発酵・冷蔵しておき、ポンプで本捏ミキサーに自動投入する方法が考案されました。流動性が高い種は小麦粉液種(Flour Brew)と呼ばれます。小麦粉液種は発酵の程度が高まるため、種への小麦粉の使用量が中種の場合の半分ですとされています。この方法は日本へも伝えられましたが、残念ながら通常の中種によるパンの品質と同等の品質のパンを製造することが出来ず、普及しませんでした。しかし、小麦粉液種の利用はホールセールベーカリーの合理化に向けたアプローチ方法としては的を射ていると思われます。そこで、注目されるのが昨年、本誌面で簡単に紹介させて頂いたドイツで急速に普及している小麦粉サワー種の

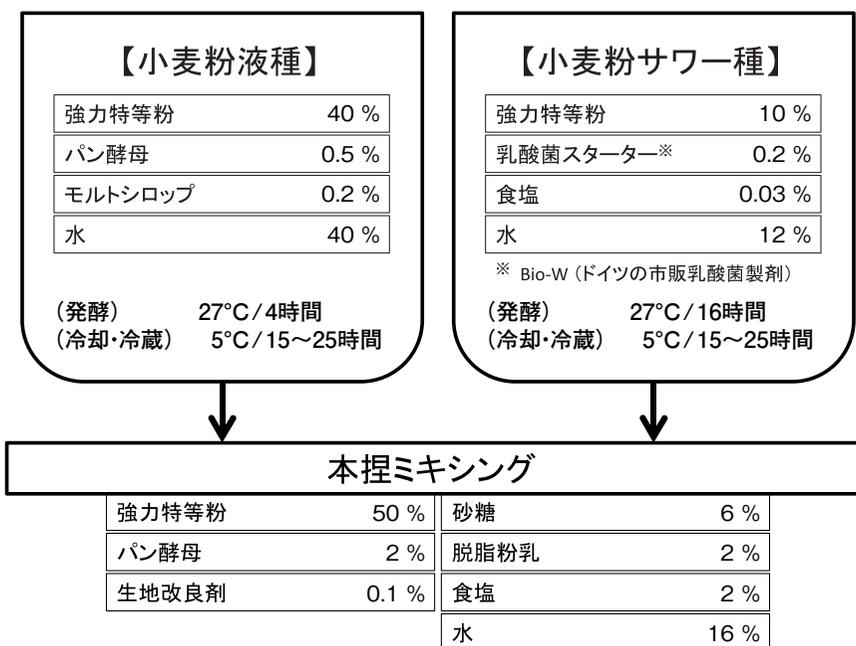
併用です。

### ②小麦粉サワー種と乳酸菌

小麦粉液種の発酵源の主体がパン酵母であるのに対して、小麦粉サワー種の発酵源の主体は乳酸菌になります。ドイツでは製パンに有用な乳酸菌の検索と育種が進んでおり、製パンに適した乳酸菌が主体のスターター(発酵源)が市販されています。乳酸菌はブドウ糖から乳酸を生成する“ホモ型”と乳酸に加えて酢酸、エタノール、炭酸ガスなどを生成する“ヘテロ型”に大別されますが、その第一の特徴は乳酸を生成することであり、この乳酸はパン酵母が主に生成するエタノール以上にパンのしっとりした瑞々しい食感を高める機能を示します。但し、乳酸の量が多くなり過ぎるとパンの酸味が強過ぎ、日本人の嗜好にマッチしないことに注意が必要であり、日本のホールセールベーカリーの製パンには酸味を強める作用が比較的lowめである“ヘテロ型”の乳酸菌が有用です。

また、“ヘテロ型”の乳酸菌と一言で言っても

図8 小麦粉液種と小麦粉サワー種を併用した食パンレシピ一例



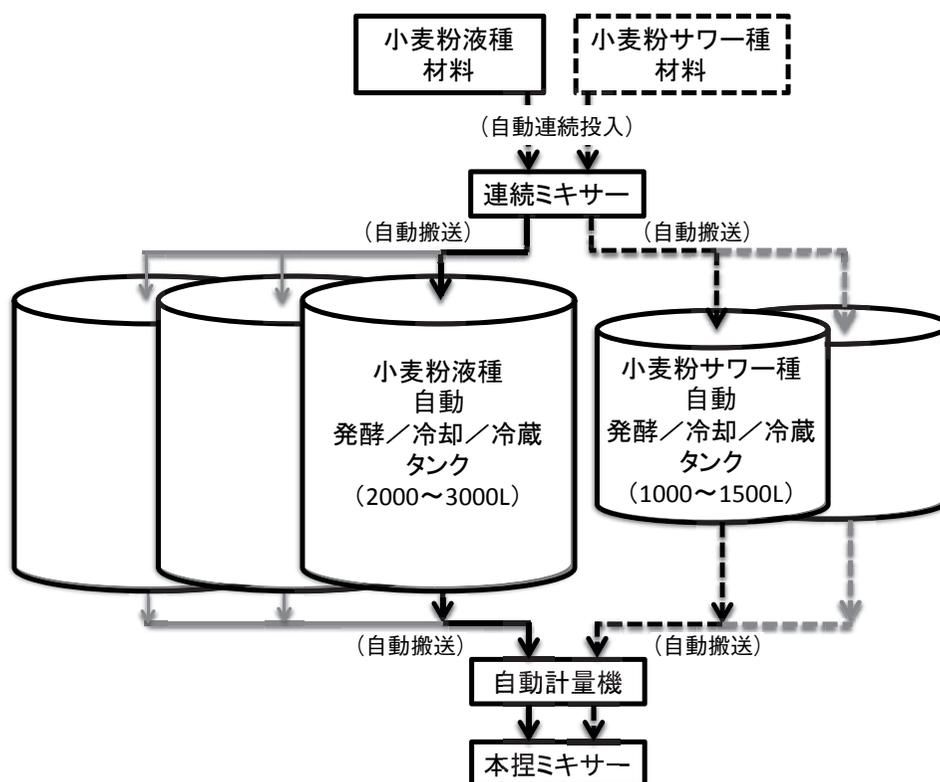
実際は多種多様な特性を持つ菌株があり、その中には製パンに有益な機能を示すものがあることが解ってきています。例えば、古くから継承されているパネトーネ種やサンフランシスコサワー種から見出された乳酸菌の中にはアミノペプチダーゼというタンパク質を末端からアミノ酸単位で分解する酵素活性が高い菌株があり、これらは発酵中にアミノ酸を生地中に蓄積し、パン酵母の発酵を促進すると共にパンの旨味を高めます。また、焼成時にはメイラード反応と呼ばれる還元糖との着色反応によって複雑な成分に変化し、パンの焼き色、香り、および風味を改変します。

以上のような乳酸菌の機能を上手に使いこなすことが出来るようになれば、“より消費者のニーズにマッチするパン”を“より合理的に製造し消費者へ提供する”ことが従来以上に容易になると期待されます。

### ③小麦粉液種と小麦粉サワー種の併用

その手段として提案する方法は、小麦粉液種では不十分な中種の代替機能を乳酸菌の積極的な利用である小麦粉サワー種で補完する方法です。この場合、合理化の推進を考慮して小麦粉サワー種も小麦粉と水の量がほぼ同一である流動性が高い状態にします。私共の研究所では、図7に示した発酵および冷却温度と時間、および攪拌方法を自動管理できるドイツ製の試験用発酵タンクを用いて小麦粉液種および小麦粉サワー種を調整し、これらの併用がパンの合理的な品質改善に及ぼす効果を検討しています。この課題には各種に使用する小麦粉のタイプと量、水の量、パン酵母のタイプと量、乳酸菌スターターのタイプと量、発酵温度および時間、冷却温度および時間等々、数多くの要因が影響を及ぼすために体系だって報告できるような状態には至っていませんが、例えば図8に示した

図9 小麦粉液種と小麦粉サワー種を併用した製パンの自動化概念図



条件で製造した食パンは、標準中種法によるパンと比較すると若干異質ですが、日本の消費者のニーズにマッチする特性を満たしていることが確認されています。この手法に影響を及ぼす要因が多いということは、この手法には多大な可能性が秘められていると取ることができ、多くの機関で取り組みが進められるようになれば、ホールセールベーカリーの更なる合理化に貢献できると期待されます。

#### ④自動化

そのためにはレシピの開発と同時に機械設備の開発が重要になります。これに関しては、この分野の先進国であるとドイツの事例を参考にするとよいと思います。その簡単な概念図を図9に示しました。小麦粉液種あるいは小麦粉

サワー種の材料を連続的にスクリュウ式の連続ミキサーへ自動投入します。連続ミキサーから搬出された各発酵種は自動搬送ポンプによって専用の発酵タンクに規定量が投入され、コンピューター制御によって自動的に発酵—冷却—冷蔵されます。発酵タンクの大きさおよび数はパン生産量の規模によって異なります。小麦粉サワー種の発酵タンクは、図8に示したレシピ例のように小麦粉液種の場合と比較すると配合量が少ないのが一般的なので、小型になります。冷蔵された各種は自動計量機に自動搬送された後、各パン製品毎の配合量に自動計量されて本捏ミキシングを行うミキサーへ自動投入されます。このように、小麦粉液種と小麦粉サワー種を併用する製パン法は各発酵種の調整から本捏

ミキサーへ投入するまでの全工程および清掃作業を完全に自動化することが可能です。そして、ドイツのパン産業をリードするベーカリーではこの方法が実際に活躍しています。また、日本のベーカリーは製造するパン製品が多品種に及ぶのが特徴ですが、この製パンシステムは1種類の小麦粉液種および小麦粉サワー種であっても、それぞれの配合比率を変更することによって幅広い特徴のパン製品を製造することが出来ます。また、図9のようなシステムによる小麦粉液種と小麦粉サワー種を食パンラインだけではなく菓子パンライン、欧風パンライン、あるいはドーナツラインでも共有することが可能で

あり、それによって各製品にオリジナルな美味しさを合理的に演出できるようになります。

以上のように、日本が世界に誇るソフトで瑞々しい中種法による製パン法を大幅に合理化する技術が今日では身近になっています。この技術の有効利用に向けて、製パンメーカー、原材料メーカー、そして機械設備メーカーのコラボレーションが進展するのであれば、日本のパン産業の未来はさらに明るいものになると期待されます。

（ 一般社団法人日本パン技術研究所 ）  
常務理事 所長



# 「パンケーキ」が食べたい

ひらの あさか

### パンケーキとは？

パンケーキの「パン」は平鍋を意味するものです。フライパンなどで焼いた平焼き(ケーキ)ということになります。フランス語の「パケヌ」が、英語圏のパンケーキにあたります。

基本的には、小麦粉、卵、牛乳にベーキングパウダーや重曹など膨張剤を加えて溶いた柔らかい生地を薄く焼き上げ、2層から3層くらい重ねて、バターやメープルシロップ、はちみつ、クリームや果物、甘いソースをかけたスイーツタイプのもの、ハムやソーセージ、ベーコン、野菜などを添えた主食になるものまであります。

パンケーキとホットケーキは、どう違うの？と問われたら、一般的にホットケーキはパンケーキの生地砂糖など甘味を加えて、フライパンなどで円形に焼いたもので、生地自体が甘くて、厚みのある焼き方にしたものだといわれています。まれにパンケーキに若干の甘味を入れることもあります。

### 日本のパンケーキ

日本でパンケーキということばが出てきたのは明治時代のこと「パンケーキなるもの」ということで雑誌で紹介されたそうで

す。下って、1950年代にパンケーキをメニューとして取り上げたのが帝国ホテルです。現在も珠玉のパンケーキは、3層に重ねられ、バター、シロップにいちごが添えられています。

また、ファミリーレストランでパンケーキといえば思い出すのが、ロイヤルホスト。1970年代後半に福岡のロイヤルの前身の洋食店でパンケーキを提供したのが始まりで、現在も大人気です。ほどよい厚さのパンケーキは3層に重なっていて、焼きたてをバターを溶かしつつ切り分けて、シロップをたっぷりかけていただきます。

このところ、パンケーキはかなり人気で、王道ホテルのラウンジでいただくパンケーキから、パティシエのつくるパンケーキ、パンケーキの専門店も続々出店しています。

### パンケーキの日

キリスト教で四旬節という期間があります。

この間には、肉を始め、脂肪、卵、牛乳など動物性食品を絶つ期間でその前日がパンケーキ・デーにあたります。卵やバターをいつもよりふんだんに使ってパンケーキを焼き、40日あまり続く四旬節に入る前の祝祭となっていたようです。

また、同日にイギリスでは奇妙なレース

が行われたといひます。フライパンを持った女性たちが、教会の鐘の音を合図に走り出す。もちろん、フライパンの中にはパンケーキがのっけていて、ゴールするまでに何度かパンケーキを空中に投げ、受け止めるという動作を繰り返すという過酷なレースで、勝者には牧師さんからの祝福が受けられたそうです。

## パンケーキいろいろ

まずは、お食事パンケーキ「エッグベネディクト風パンケーキ」小麦粉、卵、牛乳にベイキングパウダー、重曹、塩少々を合わせたパンケーキ生地をフライパンにバターをひいて直径7～10cmになるように流し、中火で両面をきつね色にひとり当たり3枚焼く。オランダィヌソースは、溶かしたバターに卵黄、マヨネーズ、酢、レモン汁の順にバターになじませるように合わせる。ベーコンは好みの厚さに切って焼く。半熟のポーチドエッグをつくり、3層のパンケーキの上にベーコン、ポーチドエッグをのせて、オランダィヌソースをたっぷりかける。半熟のポーチドエッグとソースがよく混ざり合って絶妙な一皿です。

「ソーセージとキャベツたっぷりパンケーキ」キャベツはせん切りにし、玉ねぎは薄切りにして水にさらす。水気をきったキャベツ、玉ねぎは、オリーブオイル、粒マスタード、市販のぼんずしょうゆを合わせたドレッシングと合わせてしんなりさせる。パンケーキは直径10cmくらいのものをひとり2枚ほど焼く。好みのロングタイプのソーセージを焼き、パンケーキにサークルクリームなどをのせ、ソーセージと和えたキャベツ、玉ねぎをたっぷり添える。

「サラダのせパンケーキ」パンケーキは好みの大きさでひとり2枚焼く。リーフレタス、ルッコラ、ベビーリーフ、プチトマトなどお好み野菜を用意して、オリーブオイル、黒コショウ、バルサミコ酢、塩で味をつけたドレッシングでさっくりと和える。パンケーキに和えた野菜をちりばめて、生ハムをのせ、好んでパルメザンチーズをふる。

スイーツタイプの「チョコパンケーキ」パンケーキ生地を砂糖、ココアパウダーをプラスして、生地を直径10cmくらいにひとり3枚焼いて皿に移し、市販のチョコレートソースに好んでラム酒を混ぜてから上にかけて、ラズベリー、ブルーベリーなどを飾り、ホイップクリームを添える。

「煮りんごがけパンケーキ」りんごは皮をつけたまま薄いくし形切り、芯は取り除く。フライパンにバター、砂糖を入れて溶かし、りんごを加えて焦がさないようにゆっくり炒めて、白ワイン、砕いて炒ったアーモンドを加えて、最後に生クリームを加えて軽く和えて火を止める。パンケーキ生地を砂糖を加えて直径15cmくらいのものをひとり2枚焼く。焼きたてパンケーキに煮りんごをかけて、好んでシナモンパウダーをふる。煮りんごは冷ましてもいいですが、あたたかいうちにパンケーキにかけてあつあつを食べるのもおいしい。

(食文家)

## 参考文献

パンケーキの歴史物語

ケン・アルバーラ

関根光宏訳 原書房

古きよきアメリカンスイーツ

岡部史 平凡社

# 業界ニュース

プレスリリース

平成26年2月24日  
農 林 水 産 省

## 輸入小麦の政府売渡価格の改定について

農林水産省は、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律(平成6年法律第113号)第42条第2項」に基づき売り渡す輸入小麦の平成26年4月期の政府売渡価格を決定しました。

## 政府売渡価格の考え方

輸入小麦の政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間(平成25年9月～平成26年2月)の平均買付価格を基に算定すると、平成26年4月期(平成26年4月～平成26年9月)の政府売渡価格は、5銘柄平均(税込価格)で58,590円/トン、

対前期比2.3%の引上げになります(税抜価格では、54,250円/トン、対前期比0.5%の引下げ)。

直近6か月間の平均買付価格は、

(1) 豪州産小麦が、豊作見通しにより輸出価格が軟調に推移した一方、

(2) カナダ産小麦が、穀物全般が大豊作となる中、石炭等の輸送需要の増大もあり、鉄道輸送の著しい停滞等に伴い輸出価格が上昇したこと等から、

前期とほぼ同水準となりました。

このような中、平成26年4月1日から、消費税率の改定(5%から8%)が行われます。

(単位：円/トン)

| 政府売渡価格       | 25年10月期           | 26年4月期            | 対前期比  |
|--------------|-------------------|-------------------|-------|
| 5銘柄加重平均(税込み) | 57,260<br>(消費税5%) | 58,590<br>(消費税8%) | 2.3%  |
| 〃(税抜き)       | 54,530            | 54,250            | ▲0.5% |

注1：5銘柄の内訳

### ・ハード・セミハード系小麦

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

### ・ソフト系小麦

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

注2：ハード・セミハード系小麦の26年4月期における政府売渡価格は、税込みで59,790円/トン(対前期比+4.7%)、税抜きで55,360円/トン(対前期比+1.7%)です。

ソフト系小麦の26年4月期における政府売渡価格は、税込みで56,380円/トン(対前期比▲1.9%)、税抜きで52,200円/トン(対前期比▲4.7%)です。

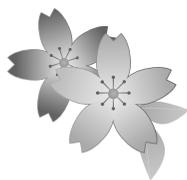
## 業界ニュース

### ★「2013/14年産オーストラリア小麦作柄・品質説明会」が開催される

2月18日、製粉会館5階・会議室において、CBHグレイン・ジャパン(株)主催の「2013/14年産オーストラリア小麦作柄・品質説明会」が開催され、約60名の製粉関係者が出席した。同社の軽部代表からの挨拶の後、CBHグレイン社の紹介ビデオが上映され、軽部代表から世界の小麦情勢の説明があった。続いて、東京事務所の町田氏の通訳を通して、本社の品質担当マネージャーのフェントン氏からのオーストラリア小麦の需給事情、2013/14年度の気象状況、本年度産小麦の品質状況、来年度の見通しなどについての詳細な説明を聞いた。

東部のプライム・ハード小麦地区は生育期に降雨が少なかったため生産量が激減したが、高蛋白傾向なのでプライム・ハード小麦の比率が高く134万トンあり、雨害の心配はなく、粒が硬めで、グルテンの力が強いらしい。西部は生育期に平年以上の降雨があり、特に南の方で多かったために980万トンの大豊作になった。ヌードル小麦も106万トンという記録的な生産量になったので、日本向けASW小麦への配合率は60%に戻る。容積重が高く、水分も低いが、蛋白も低めで、生地の力が弱めである。地区による品質差があるらしいが、アミロ粘度は正常である。

(東京・長尾)



# 業界ニュース

## お知らせ

### 第50回製粉教室の開催について

(一財)製粉振興会主催の第50回製粉教室を6月2日(月)から6月10日(火)までの7日間、製粉会館5階会議室等において開催する旨、各製粉企業(工場)及び関係先に通知しました。

なお、講義日程等については、次のとおりです。

### 第50回製粉教室講義科目等

| 日                          | 時間                                       | 演題  | 講師  |
|----------------------------|--|---|---|
| 6/2<br>(月)                 | ～10:10                                   | 受付  |   |
|                            | 10:15～10:25                              | 受講に当たっての留意事項説明(10分)   |   |
|                            | 10:30～10:40                              | 開講式(10分)  | 一般財団法人 製粉振興会<br>理事長 鈴木 五六 氏   |
|                            | 10:50～12:00                              | 麦の生産をめぐる状況(70分)   | 生産局農産部 穀物課<br>課長 鈴木 良典 氏  |
|                            | 13:00～14:10                              | 麦をめぐる事情について(70分)  | 生産局農産部 貿易業務課<br>課長 折原 直 氏<br>門田 正昭 氏                                    |
|                            | 14:20～15:30<br>15:40～16:50               | 製粉産業の現状と社会的役割(70分)<br>ITをビジネスにどう活用するか(70分)  | 製粉協会 専務理事<br>NTTコミュニケーションズ(株)<br>第四営業本部 営業推進部<br>理事 部門長 倉田 正芳 氏         |
| 17:00～17:30<br>17:30～19:30 | 記念撮影(鉄鋼会館 704号室)<br>懇親会(同上)              |   |   |
| 6/3<br>(火)                 | 9:10～10:30                               | パン産業の概要(80分)  | 一般社団法人 日本パン工業会<br>専務理事 中峯 准一 氏  |
|                            | 10:40～12:00                              | 食品表示制度の概要(80分)  | 公益財団法人 すこやか食生活協会<br>専務理事 門間 裕 氏   |
|                            | 13:00～14:10                              | めん類製造業の概況について(70分)  | 一般財団法人 日本穀物検定協会<br>東京分析センター長 松倉 潮 氏                                     |
|                            | 14:20～15:30<br>15:40～16:50               | 製粉企業の原価計算(70分)<br>プレミックス製造業の概況(70分)   | 千葉製粉(株) 管理本部<br>経理部長 能勢 信幸 氏<br>生産管理チームマネージャー 井上 茂則 氏                   |
| 6/4<br>(水)                 | 9:10～10:30                               | 製パンの基礎理論とパン産業の<br>最新技術動向(80分)   | 一般社団法人 日本パン技術研究所<br>常務理事 所長 井上 好文 氏                                     |
|                            | 10:40～12:00                              | 食品の安全性について(80分)   | 一般財団法人 食品産業センター<br>技術環境部長 川崎 一平 氏                                       |
|                            | 13:00～14:10                              | パスタ産業について(70分)  | マ・マーマカロニ(株)<br>取締役生産管理部長 飯塚 茂雄 氏  |
|                            | 14:20～15:30<br>15:40～16:50               | ビスケット製造業の概況(70分)<br>即席めん製造業の概況(70分)   | 一般社団法人 全国ビスケット協会<br>技術委員長 高山 強 氏<br>一般社団法人 日本即席食品工業協会<br>専務理事 任田 耕一 氏   |
| 6/5<br>(木)                 | 9:00～12:00                               | 海外の製粉会社の動向及び<br>品質保証と研究開発(180分)<br>No.1～No.35   | 一般財団法人 製粉振興会<br>参与 長尾 精一 氏  |
|                            | 9:00～12:00                               | ☆製めん実習(2階こっけん料理研究所)(180分)<br>No.36～No.70  | 日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター<br>小麦粉チーム 大森 彬史 氏                               |
|                            | 13:00～16:00<br>13:00～16:00               | 海外の製粉会社の動向及び<br>品質保証と研究開発(180分)<br>No.36～No.70<br>☆製めん実習(2階こっけん料理研究所)(180分)<br>No.1～No.35 | 一般財団法人 製粉振興会<br>参与 長尾 精一 氏<br>日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター<br>小麦粉チーム 大森 彬史 氏 |
| 6/6<br>(金)                 | 9:30～16:00                               | 小麦・小麦粉の特性と試験法(5時間30分)<br>(講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所)<br>No.1～No.35                               | 製粉協会 製粉研究所<br>所長 加藤 武弘 氏  |
|                            | 9:30～16:00                               | 製パン実習(2階こっけん料理研究所)(5時間30分)<br>No.36～No.70   | 日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター<br>小麦粉チーム 安楽 智生 氏                               |
| 6/9<br>(月)                 | 9:30～16:00                               | 小麦・小麦粉の特性と試験法(5時間30分)<br>(講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所)<br>No.36～No.70                              | 製粉協会 製粉研究所<br>所長 加藤 武弘 氏  |
|                            | 9:30～16:00                               | 製パン実習(2階こっけん料理研究所)(5時間30分)<br>No.1～No.35  | 日清製粉(株) 研究開発本部 商品開発センター<br>小麦粉チーム 安楽 智生 氏                               |
| 6/10<br>(火)                | 9:00～10:20<br>10:30～11:30<br>11:40～12:00 | 製粉製造技術の原理と最近の動向(80分)<br>効果測定(60分)<br>閉講式(20分)   | ビューラー(株) グレインミリング部<br>製粉技師 石川 英直 氏                                      |

# 業界ニュース

## ★(一財)製粉振興会は平成25年度製粉講習会を開催

平成25年度の製粉講習会を東京会場・3月3日、大阪会場・3月6日、福岡会場・3月7日に開催し、3会場で約230名の参加者がありました。

講師として、農林水産省生産局農産部貿易業務課・調査官 浦田高宣氏(東京)、指導官 奥平謙二氏(大阪)、課長補佐 大橋 聡氏(福岡)及び(一財)製粉振興会 参与 長尾精一氏(東

京・大阪・福岡)から講演いただいた。

講演内容は、農水省が「最近の麦をめぐる状況について」と題し、輸入小麦の政府売渡価格・国際交渉の状況・輸入小麦の供給について説明された。

製粉振興会 長尾氏は「製粉業をめぐるグローバルな動き」と題し、世界の地域別・国別の動向、情勢を説明された。

(東京・落合)





世界 (1) 2014/15年度の小麦は生産が6.96億トン、消費が6.98億トンで、期末在庫は微減。

国際穀物理事会(IGC)は2014/15年度小麦需給を[表1]のように予測した。生産は前年度比1,200万トン減の6.96億トン、消費は700万トン増の6.98億トン(うち、食用は600万トン増の4.78億トン)、期末在庫は100万トン減の1.89億トンである。

(IGC-GMR・441/14)

(2) 2013/14年度の小麦貿易量は前年度比600万トン増の1.465億トン。

[表2]はIGC予測の小麦貿易量で、2013/14年度は前年度比600万トン増、前々年度比170万トン増の1.465億トン(これまでの最高)である。アメリカは高品質小麦の需給がややタイトなのでカナダからの輸入が増え、前年度比110万トン増の410万トンを輸入する。ケニヤ、ナイジェリア、南アフリカ、スーダンなどのサハラ以南アフリカ諸国は60万トン増の1,830万トンを輸入するが、EU、イラク、モロッコ、ブラジルの輸入は減る。中国の輸入が810万トンに増える。EUの輸出は280万トン増の2,450万トン(これまでの最高)である。アメリカも3,120万トンに増えるが、3年前のレベル(3,570万トン)には戻らない。アルゼンチンは250万トンに落ち込み、カザフスタンは通貨切下げが輸出にプラスになると思われるが700万トンに留まると予想される。

(3) 2014/15年度小麦収穫面積は2.3%増か。

IGC予測の2014/15年度小麦収穫面積を[表3]に示した。価格が比較的魅力的なので、世界では前年比2.3%増の2.237億ヘクタールになる。EUで1.6%、CIS諸国で2.7%増える。ウクライナは9月の多雨で少し減るが、カザフスタンとロシアは増える。アメリカは6.0%増だが、カナダは5.8%減る。中国は0.8%、インドは6.1%増で共に過去最高である。平年並みの単収なら生産量は1.6%減の6.96億トンになる。

(IGC-GMR・441/14)

(4) 2013年の遺伝子組換え作物作付面積は前年比3%増。発展途上で増加。

国際農業バイオテクノロジー応用取得機関(ISAAA)によると、2013年遺伝子組換え作物作付面積は1.75億ヘクタールで、1996年の100倍以上である。アメリカが40%の7,010万ヘクタールで、上位10か国が100万ヘクタール以上作付した。作付農家の90%(1,650万戸)以上が小農である。8か国が先進国、19か国が途上国で、途上国の作付面積が54%(前年より2%増)になった。南アメリカが7,000万ヘクタール(40%)、アジアが2,000万ヘクタール(11%)、アフリカが300万ヘクタール(2%)である。ブラジルは10%増の4,030万ヘクタールで、殺虫剤耐性大豆の商業作付も間近で途上国のリーダー的存在である。アメリカでは早魃傾向のコーンベルトで約2,000の農家が早魃耐性遺伝子組換えトウモロコシを5万ヘクタールに作付した。4番目のインドネシアは早魃耐性サトウキビを開発し認可されたので、2014年に商業作付を行う。早魃耐性トウモロコシ技術はアフリカに提供され、2017年作付開始に向けて準備が進んでい

る。中国は遺伝子組換え綿花を1996年に導入し、旱魃に強く、殺虫剤を50%減らせるので経済効果が大きい。トウモロコシと米も検討が進む。

(World-Grain.com・Feb.13/14)



### アメリカ (1) 2013年の小麦粉生産量は前年比1%増。

北米製粉協会(NAMA)によると、2013年の小麦粉生産量は1,925.8万トンで、前年より1.0%多く、過去最高の2000年の1,910.9万トンより0.8%多い。週6日運転とした稼働率は89.4%で、前年より僅か低下した。1人当たり平均小麦粉消費量は微増と思われる。

(World-Grain.com・Feb.2/14)

### (2) アーデント製粉の発足はさらに遅れ、2014年第二四半期の見込み。4工場を分離。

3月に延期されていたArdennt製粉の発足は、証券取引委員会との話し合いで4工場の分離が決まり、諸手続きのためさらに延びて2014年第二四半期になる見込み。分離対象工場はホライズン製粉のLos Angeles工場、コナグラ製粉のOakland工場、Saginaw工場、及びNew Prague工場で、合計小麦粉生産能力は当初予定(26,132トン)の11%に相当する2,835トンであり、新会社の能力は23,297トンに減る。特に、Oakland工場は2,100万ドルで近代化改修を行ったばかりである。4工場合計能力はアーデント製粉誕生後に全米6位の規模である。分離が事前か新会社誕生と同時に決まっていない。

(World-Grain.com・Feb.12/14)

### (3) ゼネラルミルズ社はシリアルへの繊維とカルシウム添加技術の特許申請。

General Mills社は2013年9月19日にシリアルへの繊維とカルシウム添加に関する特許を申請

した。即席シリアルの製造は溶融でんぶんの膨張に依存するが、食物繊維や炭酸カルシウムがあるとその膨張が妨げられるという。そのため、膨張を妨げないように、それら粒子が細かい不溶性成分を糊化でんぶんのような結合成分に結びつけてベレット化したものを添加する。

(MBN・92-18/13)

### (4) コナグラ社は健康、栄養、食品安全を重点目標に。

2011年からのConAgra社の成長のための5か年戦略の5項目の1つは「公民としての行動」で、ゴールは市場でより革新的で、より協力的であり、より競争力があることである。そのため、「あなたのために良い」、「社会のために良い」、「地球のために良い」の3項目を決めた。社会と地球の分野は着実に進んでいるが、あなたのための分野では、「健康と栄養」、「食品安全と品質」、及び「消費者とのコミュニケーション」の3分野に重点を置いて努力している。栄養と健康分野では①1人前の量とカロリー管理、②食事の多様化、③心臓の健康に重点を置き、2013年度には消費者向け食品の60%以上がこの3つの1つ以上を満たしたという。食品安全と純度は何よりも重要で、2007年から外部の関連多分野専門家で構成される食品安全会議を設け、助言を受けている。また、Safe Quality Food Institute (S.Q.F.L.)プログラムを最初に採用し、2008年以降毎年その審査を受けている。食品安全のためのバイオ技術活用も進め、グルテンフリー食品にも細心の注意を払い、表示精度向上にも努めている。

(Food Business News・October 22/13)

### (5) フィラデルフィア・マカロニ社はユニレバー社からパスタ工場を取得。

Philadelphia Macaroni社はUnilever社からベ

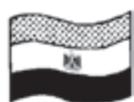
ンシルベニア州Harrisburgパスタ工場を3月末までに取得する。同時に、両社間でパスタ製品の長期供給契約を結ぶ。最近、近代化改修工事を行った工場である。

(MBN・92-24/14)

**(6) 2009-10年までの4年間は不況などで労働年齢成人のカロリー摂取量が減少。**

合衆国農務省調査によると、2005-06～2009-10年間にカロリー摂取量が1日に78カロリー、率で3.4%減少した。食事の回数が11%減り、外食の摂取カロリーが15%減った。長期的に外食が増えていたのでこの減少は大きいですが、外食の減少が食事の質改良に必ずしも結びついていないという。

(MBN・92-24/14)



**エジプト (1) 輸入小麦の水分規格上限値を引下げ。**

1月28日から輸入小麦の水分規格上限値を13.5%から13.0%に引き下げた。これまで13.0%超でも13.5%までは値引きで受け入れていたのがなくなる。

(IGC-GMR・440/14)

**(2) 国内産小麦買上目標を400万トンに。**

1月12日、政府は2014年の国内産小麦買上目標を400万トンに設定した。

(IGC-GMR・440/14)



**オーストラリア (1) 住友商事がエメラルド・アグリビジネスグループを買収。**

2月6日発表によると、住友商事はEmerald Agribusiness Group (EAG)社とEmerald Grain社の株の残り50% (2010年に50%取得済み)を

取得した。エメラルド・グレイン社は2004年設立で、ニューサウス・ウェールズとビクトリア州を中心に1万以上の農家から穀物を集め、年に450万トンを国内と35か国へ販売している。

(World-Grain.com・Feb. 6/14)

**(2) 2013/14年度産小麦は西部が天候に恵まれ豊作だが、東部は旱魃気味で生産減。**

西オーストラリア州CBH Grain社が2013/14年度産の小麦情報を提供した。東部のプライム・ハード小麦地区では、生育期の降雨が非常に少なかったため、生産量が激減した。高蛋白傾向なのでプライム・ハード小麦の比率は高く(30%)、134.2万トンと推定される。収穫期も乾燥していたので雨害はない。西部は生育期に平年以上の降雨があり、特に南の地区で多かったため、980万トンの大豊作になった。[表4]のように、ヌードル小麦も105.6万トンという記録的な量なので、日本向けASW小麦への配合率は60%に戻る。乾燥した収穫期だったので、雨害の心配はない。[表5]はプライム・ハード小麦の品質で、容積重は高いが粒が硬めで、粉灰分がやや高く、粉はクリームさがやや濃いのが明度がやや低い。吸水が低めで、グルテンの力が強い。フォーリングナンバーは正常である。[表6]は西オーストラリア州の日本向けスタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦の品質である。容積重と千粒重が高く水分も低いので、粒の状態は良い。蛋白は低めで、生地の力は弱めである。めんの色は平年並みである。地区による品質差が少しある。アミロ粘度は正常である。

(CBH Grain 2013/14 Crop Quality Report)



**カナダ 穀物供給チェーン改善へ踏み出す。**

2月5日報道によると、農業・農産食品省は作物ロジスティクス・ワーキンググループの提言を受け、競争力強化を目的に穀物供給チェーンを改善する。まず、穀物モニタリングプログラムの強化を通して報告頻度を改善し、供給チェーン改善を議論する代表者によるフォーラムを開催する。

(World-Grain.com.・Feb. 5/14)



**韓国 オーストラリア小麦の輸入関税を撤廃。**

2013年12月5日のオーストラリア首相発表によると、韓国との間で小麦の輸入関税を即刻撤廃する自由貿易協定に署名した。

(IGC-GMR・440/14)



**キルギス Kaz-Grain社はTokmok製粉工場を近代化改修。**

トルコのAlapala Makina社に依頼して172.4万ユーロで近代化改修を行った。半製品や製品輸送用パイプをステンレス製にし、工程を自動化した。カザフスタン産小麦から3種類の小麦粉とセモリナを製造する。

(WG・31-9/13)



**スウェーデン 集約化が進んだ製粉業界。**

製粉工場は10になった。年間生産量は2社が10万トン以上、5社が2.5万トン以上で、稼働率は70%である。冬小麦、大麦、エン麦、ライ麦など年に500~550万トンの穀物を生産するが、製粉用は約60万トンで、大半は飼料用である。自給自足で、年に約100万トンの穀物が余る。33,500人の農民がメンバーの農協

Lantmännenが穀物業界で重要な役割を果たし、北欧全域に多分野で事業展開している。傘下に製粉のCerealiaグループと製パンのUnibake社がある。

(WG・31-12/13)



**スーダン El Hamama製粉の新工場が稼働。**

Khartoumに製粉工場を建設

し、2012年に稼働した。1日の挽砕能力は600トンで、全貯蔵能力約2.1万トンのサイロがある。小麦粉3種類とふすま2種類を製造する。トルコのUğur Makina社が建設し、高性能、省エネで、操作が容易であり、最少の保守でよい。

(WG・31-9/13)



**フランス (1) 小麦取引で蛋白含量明記を開始。**

2013年12月24日の穀物分野の協会Intercereales発表によると、生産者と取引業者は小麦の全取引で蛋白質含量の明記を始めることで合意した。

(IGC-GMR・440/14)

**(2) 小規模製粉工場が減少しているが、小麦粉の生産量と消費量は横這い。手作りベーカリー製品の販売量減は続く。**

フランス小麦の需給を[表7]、用途を[表8]に示した。小麦生産量は3,300万トン程度で安定し、国内向け小麦粉製粉に使う量も490~500万トンでほとんど変化がない。EU外への小麦輸出は年による変動が大きい。[表9]は製粉産業の売上高で、2012年は前年比微増である。[表10]は製粉工場数と小麦粉生産量である。工場数減少は続き、小麦粉生産量は横這いである。[表11]は2012年の製粉企業の構造である。全

国規模は4社だが1減の44工場で、挽砕量も微減した。複数の地域圏に展開する中型は1社増えて12社になり、工場数は34のままだが、挽砕量は13万トン増えた。小型の会社は7社減の304社である。規模別工場数と挽砕量は[表12]のようで、年間能力5万トン以下の工場が減少し、5万トン超の工場の挽砕量が増えて全体の61.7%になった。小麦粉の用途別消費量は[表13]のようで、国内消費量が2011年は前年比0.4%減、2012年は1.4%増で年による変動が少しあるがほぼ横這い傾向と言える。輸出が6.2%減った。手づくりベーカリーの消費量減(58.3%)と工業規模ベーカリーの消費量増は引続きの傾向である。家庭用小袋は2011年の10.1%減から2012年は4.0%増で、若干戻ったが全体の6.1%である。[表14]はパンの国内販売量の割合で、総量296万トンのうち60.9%が手作りベーカリー製品である。製パン用小麦粉のタイプ別割合を[表15]に示した。通常小麦粉の66%がタイプ65、32%がタイプ55である。有機小麦粉ではタイプ80と110が多い。

(IC・185/13)



**ブルキナ・ファソ MINORが  
300トンの新ラインを建設。**

MINORはQuagadougouの製粉工場(200トン)敷地内に300トンの工場を建設し、2013年5月に稼働した。国としても2番目の製粉工場で、増える需要への対応である。粉のほとんどがフランスタイプパン用粉で粉歩留りは80%近いが、一部に低灰分粉も要求される。ヨーロッパとアメリカから小麦を輸入するが、港から遠く、トラックや貨車で1週間もかかるので安定供給が課題である。トーゴのLomé港の1万トン、工場内の3,500トンのサイロでやりくりしている。Bühler社に委託して建設し、同社製

最新式機械を導入して、衛生管理、柔軟性、電力消費に重点を置いた完全自動化工場になった。

(WG・31-9/13)



**ベトナム Tien Hung JSC社  
の新製粉工場が稼働。**

2013年5月、Haiphongに1日の能力200トンの新工場が完成した。建設と機械供給は中国のHebei Pingle Flour Machinery Group社が行い、費用は120万米ドルだった。オーストラリアとアメリカの小麦を使い、粉歩留りは75%で、パンとめん用の粉、ケーキ用粉、セモリナを製造し、国内市場に販売する。

(WG・31-9/13)



**南アフリカ タイガーブランズ  
社がケニアの製粉会社を買収。**

Tiger Brands社はケニアのRafiki製粉を2500万米ドルで買収することで合意した。Rafiki製粉はMombasa製粉、Pembe製粉、Premierグループに次ぐケニア第4の製粉会社で、傘下にMagic Oven製パンがある。2013年にナイジェリアのDangote製粉の株の63.5%を取得したのに続くTiger Brands社のアフリカ戦略の一環で、スーダン南部とコンゴ東部の市場も視野に入れている。

(World-Grain.com・Jan.21/14)



**モロッコ 普通小麦輸入に期限  
付き補助金。**

ONICLは1月1日から4月30日まで、普通小麦輸入に補助金を導入した。価格上昇を抑えるための供給量増が目的で、トン当たり2,600ディルハム(317米ドル)を超えた金額の85%を補助する。

(IGC-GMR・440/14)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

|          | 11/12 | 12/13 | 13/14(推定) | 14/15(予測) |
|----------|-------|-------|-----------|-----------|
| 期初在庫     | 194   | 192   | 173       | 190       |
| 生産       | 695   | 655   | 708       | 696       |
| 供給計      | 889   | 847   | 880       | 886       |
| 消費計      | 697   | 674   | 691       | 698       |
| うち飼料用    | 153   | 131   | 134       | 134       |
| 工業用      | 19    | 18    | 19        | 19        |
| 食用       | 461   | 466   | 472       | 478       |
| 期末在庫     | 192   | 173   | 190       | 189       |
| うち主要輸出国* | 68    | 48    | 56        | 58        |
| 貿易       | 145   | 140   | 146       | 141       |

(2014年2月27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       |          | 10/11 | 11/12 | 12/13(推定) | 13/14(予測) |
|-------------|----------|-------|-------|-----------|-----------|
| ヨーロッパ       | アルバニア    | 0.3   | 0.3   | 0.2       | 0.3       |
|             | EU*      | 4.7   | 7.2   | 5.3       | 4.3       |
|             | ノルウェー    | 0.3   | 0.4   | 0.4       | 0.4       |
|             | スイス      | 0.4   | 0.3   | 0.4       | 0.4       |
|             | その他      | 0.4   | 0.5   | 0.4       | 0.4       |
|             | 計        | 6.1   | 8.7   | 6.6       | 5.7       |
| CIS         | アゼルバイジャン | 1.3   | 1.4   | 1.3       | 1.3       |
|             | ベラルーシ    | T     | T     | T         | T         |
|             | グルジア     | 0.6   | 0.8   | 0.7       | 0.8       |
|             | ロシア      | T     | 0.4   | 1.4       | 0.4       |
|             | ウクライナ    | T     | T     | T         | T         |
|             | ウズベキスタン  | 1.6   | 2.7   | 1.9       | 1.7       |
|             | その他      | 1.8   | 2.5   | 2.1       | 1.8       |
|             | 計        | 5.4   | 7.9   | 7.3       | 6.0       |
| 北・中<br>アメリカ | キューバ     | 0.8   | 0.8   | 0.9       | 0.8       |
|             | メキシコ     | 3.4   | 5.0   | 3.8       | 4.2       |
|             | アメリカ     | 2.1   | 2.5   | 3.0       | 4.1       |
|             | その他      | 3.0   | 3.3   | 3.0       | 3.1       |
|             | 計        | 9.3   | 11.7  | 10.6      | 12.3      |

| 輸 入 国 |         | 10/11   | 11/12 | 12/13(推定) | 13/14(予測) |      |
|-------|---------|---------|-------|-----------|-----------|------|
| 南アメリカ | ボリビア    | 0.3     | 0.3   | 0.2       | 0.3       |      |
|       | ブラジル    | 6.6     | 6.8   | 7.7       | 7.4       |      |
|       | チリー     | 0.6     | 1.0   | 0.9       | 1.0       |      |
|       | コロンビア   | 1.3     | 1.5   | 1.5       | 1.4       |      |
|       | エクワドル   | 0.6     | 0.5   | 0.6       | 0.6       |      |
|       | ペルー     | 1.8     | 1.7   | 1.7       | 1.7       |      |
|       | ベネズエラ   | 1.4     | 1.7   | 1.6       | 1.7       |      |
|       | その他     | 0.1     | 0.1   | 0.1       | 0.1       |      |
|       | 計       | 12.7    | 13.6  | 14.3      | 14.0      |      |
| 近東アジア | イラン     | 0.1     | 2.5   | 5.4       | 5.0       |      |
|       | イラク     | 3.5     | 3.9   | 3.9       | 3.3       |      |
|       | イスラエル   | 1.3     | 1.9   | 1.4       | 1.8       |      |
|       | ヨルダン    | 0.9     | 0.7   | 0.8       | 1.0       |      |
|       | レバノン    | 0.4     | 0.5   | 0.5       | 0.5       |      |
|       | サウジアラビア | 1.7     | 2.9   | 2.1       | 2.9       |      |
|       | シリア     | 0.4     | 0.7   | 0.9       | 1.4       |      |
|       | トルコ     | 3.5     | 4.3   | 3.3       | 3.8       |      |
|       | UAE     | 0.8     | 2.1   | 1.6       | 1.5       |      |
|       | イエメン    | 2.6     | 2.6   | 3.1       | 3.0       |      |
|       | その他     | 0.9     | 0.9   | 1.1       | 0.9       |      |
|       | 計       | 16.1    | 22.9  | 24.2      | 25.0      |      |
| 極東アジア | 太平洋アジア  | 中国      | 1.0   | 3.0       | 3.3       | 8.1  |
|       |         | インドネシア  | 6.6   | 6.5       | 7.2       | 7.0  |
|       |         | 日本      | 6.0   | 5.8       | 6.3       | 5.9  |
|       |         | 北朝鮮     | 0.2   | 0.3       | 0.3       | 0.3  |
|       |         | 韓国      | 4.9   | 5.1       | 5.2       | 4.5  |
|       |         | マレーシア   | 1.4   | 1.4       | 1.3       | 1.4  |
|       |         | フィリピン   | 3.2   | 4.0       | 3.6       | 3.5  |
|       |         | シンガポール  | 0.3   | 0.4       | 0.3       | 0.3  |
|       |         | 台湾      | 1.3   | 1.4       | 1.4       | 1.4  |
|       |         | タイ      | 1.9   | 2.5       | 1.7       | 1.9  |
|       |         | ベトナム    | 2.5   | 2.7       | 1.6       | 1.9  |
|       |         | その他     | 0.7   | 0.7       | 0.7       | 0.8  |
|       |         |         | 計     | 30.1      | 33.7      | 33.0 |
|       | 南アジア    | バングラデシュ | 3.4   | 1.7       | 2.7       | 3.0  |
|       |         | インド     | 0.1   | T         | 0.1       | T    |
|       |         | パキスタン   | 0.1   | T         | T         | 1.0  |
|       |         | スリランカ   | 1.1   | 0.9       | 0.7       | 1.1  |
|       |         | その他     | 2.1   | 1.6       | 1.6       | 1.9  |
|       |         | 計       | 6.7   | 4.3       | 5.0       | 7.0  |
|       | 計       | 36.8    | 37.9  | 38.0      | 43.8      |      |

| 輸 入 国            |                       | 10/11    | 11/12 | 12/13(推定) | 13/14(予測) |      |
|------------------|-----------------------|----------|-------|-----------|-----------|------|
| ア<br>フ<br>リ<br>カ | 北<br>ア<br>フ<br>リ<br>カ | アルジェリア   | 6.4   | 6.3       | 6.4       | 6.5  |
|                  |                       | エジプト     | 10.4  | 11.6      | 8.2       | 10.0 |
|                  |                       | リビア      | 1.4   | 1.6       | 1.9       | 1.9  |
|                  |                       | モロッコ     | 3.9   | 2.9       | 3.9       | 2.0  |
|                  |                       | チュニジア    | 1.8   | 1.4       | 1.5       | 1.7  |
|                  |                       | 計        | 23.8  | 23.8      | 21.9      | 22.0 |
|                  | サ<br>ハ<br>ラ<br>以<br>南 | コートジボワール | 0.5   | 0.5       | 0.6       | 0.5  |
|                  |                       | エチオピア    | 0.3   | 1.4       | 1.2       | 1.0  |
|                  |                       | ケニア      | 0.7   | 1.3       | 1.1       | 1.3  |
|                  |                       | ナイジェリア   | 4.0   | 3.9       | 4.2       | 4.3  |
|                  |                       | 南アフリカ    | 1.7   | 1.6       | 1.4       | 1.9  |
|                  |                       | スーダン     | 1.6   | 2.4       | 1.8       | 1.9  |
|                  |                       | その他      | 5.6   | 7.1       | 7.4       | 7.4  |
|                  |                       | 計        | 14.4  | 18.2      | 17.7      | 18.3 |
| 計                |                       | 38.2     | 42.0  | 39.6      | 40.3      |      |
| オセアニア            | ニュージーランド              | 0.4      | 0.5   | 0.4       | 0.4       |      |
|                  | その他                   | 0.4      | 0.4   | 0.5       | 0.4       |      |
|                  | 計                     | 0.8      | 1.0   | 0.9       | 0.8       |      |
| 世 界 計            |                       | 125.7    | 144.8 | 140.5     | 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2月27日現在)

(百万トン)

| 輸 出 国   | 10/11 | 11/12 | 12/13(推定) | 13/14(予測) |
|---------|-------|-------|-----------|-----------|
| アルゼンチン  | 7.6   | 11.3  | 7.1       | 2.5       |
| オーストラリア | 18.5  | 23.1  | 21.3      | 20.0      |
| カナダ     | 16.3  | 18.2  | 18.7      | 22.6      |
| EU*     | 22.1  | 15.6  | 21.7      | 24.5      |
| カザフスタン  | 5.6   | 11.1  | 7.2       | 7.0       |
| ロシア     | 4.0   | 21.6  | 11.2      | 15.6      |
| ウクライナ   | 4.3   | 5.4   | 7.1       | 9.5       |
| アメリカ    | 35.7  | 27.9  | 27.5      | 31.2      |
| 中国      | 0.4   | 0.4   | 0.4       | 0.4       |
| インド     | —     | 1.3   | 8.6       | 5.3       |
| パキスタン   | 1.3   | 0.5   | 1.1       | 0.4       |
| メキシコ    | 0.8   | 1.0   | 0.9       | 1.1       |
| シリア     | T     | T     | —         | T         |
| トルコ     | 2.4   | 3.1   | 2.8       | 3.3       |
| その他     | 6.7   | 4.4   | 4.9       | 3.1       |
| 世 界 計   | 125.7 | 144.8 | 140.5     | 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2月27日現在)

(IGC)

[表3] 世界の小麦収穫面積

| 地 域・国 名 |         | 収穫面積(百万ヘクタール) |                 |                 |      |
|---------|---------|---------------|-----------------|-----------------|------|
|         |         | 2012/13       | 2013/14<br>(推定) | 2014/15<br>(予測) |      |
| ヨーロッパ   | EU*     | 25.3          | 25.7            | 26.1            |      |
|         | 計       | 26.4          | 26.8            | 27.2            |      |
| C.I.S.  | カザフスタン  | 12.4          | 13.0            | 13.5            |      |
|         | ロシア     | 21.3          | 23.7            | 24.5            |      |
|         | ウクライナ   | 5.6           | 6.6             | 6.4             |      |
|         | 計       | 43.9          | 47.4            | 48.7            |      |
| 北・中米    | カナダ     | 9.5           | 10.4            | 9.8             |      |
|         | アメリカ    | 19.8          | 18.3            | 19.4            |      |
|         | 計       | 29.9          | 29.4            | 29.9            |      |
| 南 米     | アルゼンチン  | 3.2           | 3.7             | 4.0             |      |
|         | ブラジル    | 1.9           | 2.1             | 2.2             |      |
|         | 計       | 6.5           | 7.2             | 7.7             |      |
| アジア     | 近 東     | イラン           | 7.0             | 6.6             | 6.8  |
|         |         | シリア           | 1.6             | 1.6             | 1.6  |
|         |         | トルコ           | 7.8             | 7.7             | 7.4  |
|         |         | 計             | 18.0            | 17.9            | 17.7 |
|         | 極 東     | 中国            | 24.2            | 24.1            | 24.3 |
|         |         | インド           | 29.7            | 29.7            | 31.5 |
|         |         | パキスタン         | 8.7             | 8.7             | 8.8  |
| 計       | 67.0    | 66.6          | 68.7            |                 |      |
| 計       | 85.0    | 84.4          | 86.4            |                 |      |
| アフリカ    | 北アフリカ   | エジプト          | 1.4             | 1.4             | 1.4  |
|         |         | モロッコ          | 3.1             | 3.3             | 3.2  |
|         |         | 計             | 7.4             | 7.4             | 7.3  |
|         | 計       | 10.0          | 10.0            | 10.0            |      |
| オセアニア   | オーストラリア | 12.8          | 13.5            | 13.8            |      |
|         | 計       | 12.8          | 13.6            | 13.8            |      |
| 世 界 計   |         | 214.5         | 218.7           | 223.7           |      |

(2014年2月27日現在) \*2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28

(IGC)

[表4] 西オーストラリア州産ヌードル小麦の需給

(トン)

| 年 度              |    |         | 2011-12  |                | 2012-13   |                | 2013-14   |                 |
|------------------|----|---------|----------|----------------|-----------|----------------|-----------|-----------------|
| 全銘柄生産量           |    |         | 10700000 |                | 5,600,000 |                | 9,800,000 |                 |
| A<br>N<br>W<br>1 | 供給 | 生産      | 910,000  | (全銘柄の<br>8.5%) | 480,000   | (全銘柄の<br>8.6%) | 1,056,000 | (全銘柄の<br>10.8%) |
|                  |    | 繰越      | 75,000   |                | 287,500   |                | 185,000   |                 |
|                  |    | 計       | 985,000  |                | 767,500   |                | 1,241,000 |                 |
|                  | 需要 | 日本向け    | 522,500  | (配合率<br>55%)   | 422,375   | (配合率<br>55%)   | 510,000   | (配合率<br>60%)    |
|                  |    | 韓国向け    | 175,000  | (配合率<br>25%)   | 160,125   | (配合率<br>30%)   | 212,500   | (配合率<br>30%)    |
| 計                |    | 697,500 |          | 582,500        |           | 722,500        |           |                 |
| 期末在庫             |    |         | 287,500  |                | 185,000   |                | 518,500   |                 |

(CBH Grain 2013/2014 Crop Quality Report)

[表5] オーストラリア・プライム・ハード小麦の品質

| 年 度              |                                  | 2010/11    | 2011/12    | 2012/13    | 2013/14    |
|------------------|----------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| 積出港              |                                  | (Brisbane) | (Brisbane) | (Brisbane) | (Brisbane) |
| 小<br>麦           | 容積重(kg/hl)                       | 80.3       | 83.3       | 83.2       | 83.3       |
|                  | 水分(%)                            | 12.7       | 10.9       | 10.4       | 10.0       |
|                  | 蛋白(%) (11%水分ベース)                 | 13.3       | 13.4       | 13.5       | 13.8       |
|                  | フォーリングナンバー(秒)                    | 403        | 395        | 421        | 457        |
| ストレート粉歩留り(%)     |                                  | 75.7       | 75.2       | 72.3       | 74.5       |
| 60<br>%<br>粉     | 灰分(%) (14%水分ベース)                 | 0.39       | 0.37       | 0.37       | 0.39       |
|                  | 蛋白(%) (14%水分ベース)                 | 11.7       | 12.2       | 12.5       | 12.7       |
|                  | 色：ミノルタL*                         | 93.4       | 93.6       | 93.6       | 93.3       |
|                  | 色：ミノルタb*                         | 8.6        | 7.9        | 9.7        | 10.1       |
|                  | ファリノ吸水(%)                        | 60.9       | 64.7       | 63.7       | 61.4       |
|                  | エキステンソE (cm) 135分                | 20.9       | 23.1       | 23.1       | 21.2       |
|                  | エキステンソR (BU) 135分                | 450        | 465        | 575        | 640        |
|                  | エキステンソ面積 (cm <sup>3</sup> ) 135分 | 133        | 148        | 181        | 177        |
| ラ<br>イ<br>メ<br>ン | 色：L* (製めん直後)                     | 82.9       | 81.9       | 83.5       | 82.5       |
|                  | 色：L* (24時間後)                     | 70.5       | 72.8       | 71.5       | 69.5       |
|                  | 明度安定性                            | 12.4       | 9.1        | 12.0       | 12.9       |
|                  | 色：b* (製めん直後)                     | 20.6       | 20.8       | 21.9       | 22.3       |
|                  | 色：b* (24時間後)                     | 23.7       | 21.9       | 25.6       | 25.7       |
|                  | 硬さ                               | 2.0        | 2.0        | 2.3        | 2.1        |

(CBH Grain 2013/2014 Crop Quality Report)

[表6] オーストラリア・スタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦の品質

| 年 度          |                                  | 2010/11   | 2011/12   | 2012/13   | 2013/14   |
|--------------|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ANW1 : APW   |                                  | 60 : 40   | 55 : 45   | 55 : 45   | 60 : 40   |
| 積出港          |                                  | (Kwinana) | (Kwinana) | (Kwinana) | (Kwinana) |
| 小<br>麦       | 容積重(kg/hl)                       | 81.9      | 80.1      | 81.0      | 82.8      |
|              | 水分(%)                            | 9.5       | 9.9       | 10.3      | 9.4       |
|              | 蛋白(%) (11%水分ベース)                 | 11.4      | 10.3      | 11.3      | 10.2      |
|              | フォーリングナンバー(秒)                    | 355       | 330       | 317       | 427       |
| 60<br>%<br>粉 | 灰分(%) (14%水分ベース)                 | 0.40      | 0.36      | 0.39      | 0.35      |
|              | 蛋白(%) (11%水分ベース)                 | 9.4       | 8.8       | 9.8       | 8.9       |
|              | 色 : ミノルタ L *                     | 93.8      | 94.5      | 94.4      | 94.2      |
|              | 色 : ミノルタ b *                     | 10.5      | 9.1       | 9.0       | 9.0       |
|              | ファリノ吸水(%)                        | 56.9      | 55.3      | 55.5      | 56.3      |
|              | エキステンソ E (cm) 135分               | 17.5      | 16.4      | 17.3      | 14.3      |
|              | エキステンソ R (BU) 135分               | 643       | 533       | 610       | 495       |
|              | エキステンソ面積 (cm <sup>3</sup> ) 135分 | 152       | 117       | 141       | 95        |
| アミロ粘度 (BU)   | 695                              | 495       | 609       | 640       |           |
| う<br>ど<br>ん  | 色 : L * (製めん直後)                  | 85.9      | 86.4      | 86.0      | 86.0      |
|              | 色 : L * (24時間後)                  | 78.1      | 79.5      | 78.7      | 78.9      |
|              | 明度安定性                            | 7.8       | 6.9       | 7.3       | 7.1       |
|              | 色 : b * (製めん直後)                  | 23.9      | 20.2      | 20.8      | 21.4      |
|              | 色 : b * (24時間後)                  | 28.7      | 24.8      | 25.4      | 25.2      |
|              | 硬さ                               | 2.3       | 1.8       | 2.0       | 1.7       |

注) いずれの年もANW1 : APWを表に記した比率で配合した場合の想定値

(CBH Grain 2013/2014 Crop Quality Report)

[表7] フランス小麦の需給

(百万トン)

|      | 用途      | 2009/10      | 2010/11      | 2011/12      | 2012/13      |
|------|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 供給   | 初期在庫    | 3.4          | 3.4          | 2.9          | 2.3          |
|      | 生産      | 33.2         | 33.0         | 31.7         | 32.7         |
|      | 輸入      | 0.5          | 1.0          | 0.2          | 0.2          |
|      | 計       | 37.1         | 37.4         | 34.9         | 35.2         |
| 需要   | 製粉      | 5.8<br>(0.9) | 5.7<br>(0.8) | 5.9<br>(0.9) | 5.7<br>(0.7) |
|      | でんぷん    | 3.0          | 3.1          | 2.9          | 2.9          |
|      | 飼料      | 5.4          | 4.3          | 5.0          | 4.6          |
|      | バイオ燃料   | 1.5          | 1.6          | 1.7          | 1.6          |
|      | EU向け輸出  | 7.4          | 6.7          | 7.5          | 7.1          |
|      | EU外向け輸出 | 9.8          | 12.9         | 8.5          | 10.0         |
|      | 粉での輸出   | 0.9          | 0.8          | 0.9          | 0.7          |
|      | 計       | 33.8         | 35.1         | 32.6         | 32.9         |
| 期末在庫 |         | 3.4          | 2.9          | 2.3          | 2.3          |

製粉の( )内は輸出粉製造用で、内数

(FranceAgriMer)

[表8] フランス小麦の用途

(%)

| 用途   | 2009/10             | 2010/11             | 2011/12             | 2012/13             |
|------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 輸出   | 51.3                | 56.3                | 49.4                | 52.4                |
| 製粉   | 17.2<br>(580万トン)    | 16.2<br>(567万トン)    | 17.8<br>(582万トン)    | 17.2<br>(568万トン)    |
| 飼料   | 16.1                | 12.2                | 15.3                | 13.9                |
| でんぷん | 8.8                 | 8.8                 | 9.0                 | 8.6                 |
| その他  | 6.6                 | 6.6                 | 8.5                 | 7.9                 |
| 計    | 100.0<br>(3,370万トン) | 100.0<br>(3,500万トン) | 100.0<br>(3,270万トン) | 100.0<br>(3,300万トン) |

(ANMF/FranceAgriMer)

[表9] フランスの製粉産業の売上高

(10億ユーロ)

| 年    | 国内市場 | 輸出   | 合計   |
|------|------|------|------|
| 2006 | 1.37 | 0.16 | 1.53 |
| 2007 | 1.73 | 0.17 | 1.90 |
| 2008 | 1.91 | 0.27 | 2.18 |
| 2009 | 1.69 | 0.21 | 1.90 |
| 2010 | 1.68 | 0.20 | 1.88 |
| 2011 | 1.87 | 0.24 | 2.11 |
| 2012 | 1.92 | 0.23 | 2.15 |

(ANMF/Douanes/Insee)

[表10] フランスの製粉工場数と小麦粉生産量

| 年           | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|-------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 製粉工場数       | 511  | 488  | 476  | 471  | 451  | 454  | 456  | 450  | 441  |
| 小麦粉生産量(万トン) | 435  | 433  | 441  | 447  | 442  | 442  | 437  | 437  | 436  |

(ANMF/FranceAgriMer)

[表11] フランスの製粉企業の構造

| 営業範囲   | 企業数  |      | 工場数  |      | 挽砕量  |      |       |       |
|--------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
|        |      |      |      |      | 万トン  |      | %     |       |
|        | 2011 | 2012 | 2011 | 2012 | 2011 | 2012 | 2011  | 2012  |
| 全国     | 4    | 4    | 45   | 44   | 321  | 315  | 57.7  | 56.6  |
| 複数の地域圏 | 11   | 12   | 34   | 34   | 110  | 123  | 19.8  | 22.1  |
| 地域圏内   | 55   | 53   | 60   | 59   | 91   | 87   | 16.4  | 15.6  |
| 県内     | 311  | 304  | 311  | 304  | 34   | 32   | 6.1   | 5.7   |
| 計      | 381  | 373  | 450  | 441  | 556  | 557  | 100.0 | 100.0 |

(ANMF/FranceAgriMer)

[表12] フランスの製粉工場の規模別工場数と挽砕能力

| 規模(トン)        | 工場数  |      | 挽砕能力  |      |       |       |
|---------------|------|------|-------|------|-------|-------|
|               |      |      | (万トン) |      | (%)   |       |
|               | 2011 | 2012 | 2011  | 2012 | 2011  | 2012  |
| 1,000未満       | 203  | 201  | 6     | 6    | 1.1   | 1.1   |
| 1,000~5,000   | 117  | 112  | 29    | 29   | 5.2   | 5.2   |
| 5,000~10,000  | 30   | 33   | 23    | 25   | 4.1   | 4.5   |
| 10,000~50,000 | 68   | 62   | 162   | 153  | 29.1  | 27.5  |
| 50,000超       | 32   | 33   | 336   | 344  | 60.4  | 61.7  |
| 計             | 450  | 441  | 556   | 557  | 100.0 | 100.0 |

(ANMF/FranceAgriMer)

[表13] フランスの小麦粉用途別消費量

| 用 途         |             | 2012年(暫定)   |             |           | 2011年<br>消費量(トン) | 2012/11<br>% |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|------------------|--------------|
|             |             | 消費量<br>(トン) | 国内消費中の<br>% | パン中の<br>% |                  |              |
| パ<br>ン      | 手作りベーカリー    | 1,514,201   | 37.1        | 58.3      | 1,526,164        | -0.8         |
|             | 工場規模ベーカリー   | 847,812     | 20.8        | 32.6      | 831,594          | 2.0          |
|             | 大規模製パン工場    | 234,721     | 5.8         | 9.0       | 231,311          | 1.5          |
|             | 公共企業        | 1,493       | 0.04        | 0.1       | 1,349            | 10.7         |
|             | 計           | 2,598,227   | 63.7        | 100.0     | 2,590,418        | 0.3          |
| そ<br>の<br>他 | 小 袋         | 250,467     | 6.1         |           | 240,740          | 4.0          |
|             | 各種食品用       | 1,166,019   | 28.6        |           | 1,134,993        | 2.7          |
|             | 飼料・でん粉・グルテン | 62,664      | 1.6         |           | 56,182           | 11.5         |
|             | 計           | 1,479,150   | 36.3        |           | 1,431,915        | 3.3          |
| 国内消費計       |             | 4,077,376   | 100.0       |           | 4,022,333        | 1.4          |
| 輸 出         |             | 607,824     |             |           | 647,839          | -6.2         |

(ANMF/FranceAgriMer)

[表14] フランスのパンの国内販売量の割合(2012年)

| 種 類         | 割合(%) |
|-------------|-------|
| 手作りベーカリー製品  | 60.9  |
| 工業規模ベーカリー製品 | 26.6  |
| 大規模製パン工場製品  | 9.5   |
| 輸入品         | 2.9   |
| 公共企業        | 0.1   |

(販売総量：296万トン)

(ANMF/Inra/Douanes)

[表15] フランスの小麦粉タイプ別販売量の割合 (%)

| タイプ | 通常的小麦粉<br>(2011年) | 有機小麦粉<br>(2010年) |
|-----|-------------------|------------------|
| 55  | 32                | 11               |
| 65  | 66                | 13               |
| 80  | 1                 | 33               |
| 110 | <1                | 34               |
| 150 | <1                | 8                |

(FranceAgriMer)



小麦加工食品の輸入の推移

(単位：トン、金額：千円)

| 区<br>分      | レ<br>ー<br>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<br>量            | 前<br>年<br>増<br>減<br>率 | 金<br>額  | 数<br>量 | 前<br>年<br>増<br>減<br>率 | 金<br>額    | 数<br>量  | 前<br>年<br>増<br>減<br>率 | 金<br>額     | 数<br>量  | 前<br>年<br>増<br>減<br>率 | 金<br>額  | 数<br>量      | 前<br>年<br>増<br>減<br>率 | 金<br>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           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 3           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 4           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 5           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 6           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 7           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 8           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 9           |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 10          |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 11          |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 12          |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| 26年1月～12月累計 |             | 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  |
| 米 国         |             |                   |                       |         | 54     | -66.7                 | 17,483    | 471     | 22.2                  | 110,498    | 437     | 24.8                  | 74,260  | 1,941       | 27.0                  | 283,850    |
| 英 国         |             |                   |                       |         |        |                       |           | 57      | 0.0                   | 9,712      |         |                       |         |             |                       |            |
| 中 国         |             |                   |                       |         |        |                       |           | 1,216   | -28.3                 | 37,441.4   |         |                       |         |             |                       |            |
| 仏 国         |             | 40                | -60.0                 | 5,407   | 130    | 3.6                   | 22,518    | 318     | 36.5                  | 173,624    |         |                       |         | 0           | -90.3                 | 341        |
| 香 港         |             |                   |                       |         |        |                       |           | 144     | 166.7                 | 11,268     |         |                       |         |             |                       |            |
| イ タリヤ       |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| ネ ーデルラント    |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| ス イス        |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| コ ーリア       |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| カ ン         |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| タ ン         |             |                   |                       |         | 295    | 42.3                  | 49,847    | 3,544   | 13.9                  | 321,884    | 84      | -50.0                 | 10,285  |             |                       | 236,691    |
| 独 国         |             |                   |                       |         | 48     | -81.5                 | 8,160     | 41      | 530.8                 | 24,389     |         |                       |         |             |                       |            |
| カ ナダ        |             |                   |                       |         | 381    | 106.3                 | 110,053   | 107     | -63.5                 | 8,816      |         |                       |         |             |                       |            |
| チ ン         |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| フ ランス       |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| ス イス        |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| オ ーストラリア    |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| シ ンガポール     |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| オ ーストラリア    |             | 9                 | -10.0                 | 1,122   | 877    | 51.5                  | 192,281   | 606     | 50.6                  | 339,794    | 7       |                       | 2,622   | 2           |                       | 509        |
| 台 湾         |             |                   |                       |         |        |                       |           | 103     | 311.8                 | 50,082     |         |                       |         |             |                       |            |
| 日 本         |             |                   |                       |         |        |                       |           | 13      | 3.245                 | 3,245      |         |                       |         |             |                       |            |
| ニュージーランド    |             |                   |                       |         |        |                       |           | 283     | 12.5                  | 118,013    |         |                       |         |             |                       |            |
| マレーシア       |             |                   |                       |         |        |                       |           | 60      | 18.6                  | 26,492     |         |                       |         |             |                       |            |
| フィリピン       |             |                   |                       |         |        |                       |           | 10      | 78.3                  | 4,925      |         |                       |         |             |                       |            |
| アメリカ        |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| アルゼンチン      |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         |             |                       |            |
| ス ペイン       |             | 113               | -4.2                  | 12,363  |        |                       |           | 1       | -19.3                 | 1,081      |         |                       |         | 23          |                       | 2,094      |
| 伊 国         |             | 37                | 27.6                  | 2,435   |        |                       |           | 16      | -39.1                 | 5,341      |         |                       |         | 7,151       | 14.4                  | 1,066,497  |
| そ の 他       |             |                   |                       |         |        |                       |           |         |                       |            |         |                       |         | 2,207       | 433.3                 | 234,408    |

(次頁につづく)



小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

| 区分<br>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     | 116                  | 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        | 118                  | -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        | 104                  | -18.6 | 8,338,085 | 3,377              | 7.1   | 1,242,742  | 743           | -35.4 | 150,112   | 12,517     | -0.3  | 3,227,623 |
| 21        | 93.5                 | -0.9  | 5,414,482 | 3,113              | -7.8  | 1,150,484  | 822           | 10.6  | 150,825   | 11,947     | -4.6  | 3,124,772 |
| 22        | 88                   | 5.9   | 5,860,022 | 3,574              | 14.8  | 1,256,700  | 770           | -6.3  | 139,835   | 12,492     | 4.6   | 3,214,545 |
| 23        | 80                   | -2.4  | 5,791,147 | 2,497              | -30.1 | 917,040    | 607           | -21.1 | 103,142   | 11,728     | -6.1  | 3,005,454 |
| 24        | 80                   | 0.6   | 5,874,121 | 1,998              | -20.1 | 784,555    | 598           | -1.5  | 105,860   | 10,810     | -7.8  | 2,830,555 |
| 25        | 97                   | -12.7 | 7,024,555 | 2,116              | 5.9   | 933,402    | 573           | -4.2  | 123,557   | 10,424     | -3.6  | 2,903,697 |
| 26年1月     | 105                  | 5.3   | 557,689   | 266                | 65.9  | 105,018    | 61            | 14.0  | 11,153    | 818        | -2.4  | 226,408   |
| 2         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 3         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 4         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 5         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 6         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 7         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 8         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 9         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 10        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 11        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 12        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 26年1~12月計 | 12,899               | 5.3   | 557,689   | 266                | 65.9  | 105,018    | 61            | 14.0  | 11,153    | 818        | -2.4  | 226,408   |
| 区分<br>年月  | ビスケット(スイート)          |       |           | その他のベーカリー製品等       |       |            | インスタントラーメン    |       |           |            |       |           |
|           | 数量                   | 前年増減率 | 金額        | 数量                 | 前年増減率 | 金額         | 数量            | 前年増減率 | 金額        |            |       |           |
| 平成18年     | 116                  | 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        | 93.5                 | -26.1 | 993,506   | 11,972             | -18.4 | 10,258,866 | 6,181         | -23.9 | 2,919,649 |            |       |           |
| 22        | 88                   | 10.0  | 1,067,436 | 13,343             | 11.5  | 11,770,935 | 5,981         | -3.2  | 2,825,812 |            |       |           |
| 23        | 80                   | -28.4 | 801,032   | 11,967             | -10.3 | 10,091,546 | 5,012         | -16.2 | 2,146,062 |            |       |           |
| 24        | 80                   | 11.8  | 797,369   | 14,228             | 18.9  | 12,962,025 | 5,862         | 16.9  | 2,530,121 |            |       |           |
| 25        | 97                   | -1.4  | 910,868   | 17,385             | 22.2  | 16,906,535 | 7,576         | 29.3  | 3,237,832 |            |       |           |
| 26年1月     | 105                  | -8.0  | 44,962    | 1,081              | -10.9 | 1,103,603  | 393           | -10.9 | 187,080   |            |       |           |
| 2         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 3         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 4         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 5         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 6         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 7         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 8         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 9         |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 10        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 11        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 12        |                      |       |           |                    |       |            |               |       |           |            |       |           |
| 26年1~12月計 | 45                   | -8.0  | 44,962    | 1,081              | -10.9 | 1,103,603  | 393           | -10.9 | 187,080   |            |       |           |

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



輸入食糧小麦の入札結果(港湾諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

| 入札月および積月 | 平成25年8月入札分<br>(積月：9月積み、10月積み及び10月積み、11月積み) |         |        | 平成25年9月入札分<br>(積月：11月積み、12月積み) |              |        | 平成25年10月入札分<br>(積月：12月積み、1月積み) |              |        | 平成25年11月入札分<br>(積月：1月積み、2月積み) |              |        | 平成25年12月入札分<br>(積月：2月積み、3月積み) |              |        |                       |
|----------|--|---------|--------|--------------------------------|--------------|--------|--------------------------------|--------------|--------|-------------------------------|--------------|--------|-------------------------------|--------------|--------|-----------------------|
|          | 産地国  | 銘柄      | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別          | ※左の税込み<br>価格 | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別          | ※左の税込み<br>価格 | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別         | ※左の税込み<br>価格 | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別         | ※左の税込み<br>価格 | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別 |
| アメリカ     | WW   | 153,136 | 32,429 | 34,050                         | 41,297       | 33,047 | 34,699                         | 57,982       | 32,742 | 34,379                        | 74,636       | 33,423 | 35,094                        | 52,832       | 34,775 | 36,514                |
|          | SH   | 92,177  | 36,454 | 38,277                         | 62,328       | 36,909 | 38,754                         | 48,254       | 36,822 | 38,663                        | 61,836       | 35,341 | 37,108                        | 72,615       | 36,538 | 38,365                |
|          | DNS  | 88,104  | 35,670 | 37,454                         | 67,948       | 37,280 | 39,144                         | 51,258       | 37,632 | 39,514                        | 51,660       | 37,551 | 39,429                        | 84,721       | 39,010 | 40,961                |
|          | 小計   | 333,417 | 34,398 | 36,118                         | 171,573      | 36,127 | 37,933                         | 157,494      | 35,584 | 37,363                        | 188,132      | 35,187 | 36,946                        | 210,168      | 37,091 | 38,946                |
| カナダ      | 1CW  | 108,176 | 34,572 | 36,301                         | 122,340      | 34,584 | 36,313                         | 110,857      | 35,950 | 37,748                        | 124,147      | 36,003 | 37,803                        | 136,318      | 37,387 | 39,256                |
|          | 小計   | 108,176 | 34,572 | 36,301                         | 122,340      | 34,584 | 36,313                         | 110,857      | 35,950 | 37,748                        | 124,147      | 36,003 | 37,803                        | 136,318      | 37,387 | 39,256                |
| オーストラリア  | ASW  | 64,986  | 39,537 | 41,514                         | 44,910       | 38,844 | 40,786                         | 64,028       | 36,922 | 38,768                        | 83,194       | 35,517 | 37,293                        | 63,088       | 36,568 | 38,396                |
|          | 小計   | 64,986  | 39,537 | 41,514                         | 44,910       | 38,844 | 40,786                         | 64,028       | 36,922 | 38,768                        | 83,194       | 35,517 | 37,293                        | 63,088       | 36,568 | 38,396                |
| 計        |  | 506,579 | 35,094 | 36,849                         | 338,823      | 35,930 | 37,727                         | 332,379      | 35,962 | 37,762                        | 395,473      | 35,512 | 37,288                        | 409,574      | 37,109 | 38,965                |

| 入札月および積月 | 平成26年1月入札分<br>(積月：3月積み、4月積み) |         |        | 平成26年2月入札分<br>(積月：3月積み、4月積み、5月積み) |                        |         | 平成26年2月入札分<br>(積月：5月積み、6月積み) |                        |        |                       |                        |         |                       |                        |
|----------|------------------------------|---------|--------|-----------------------------------|------------------------|---------|------------------------------|------------------------|--------|-----------------------|------------------------|---------|-----------------------|------------------------|
|          | 産地国                          | 銘柄      | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別             | ※左の税<br>込み価格<br>(税率8%) | 数量      | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別        | ※左の税<br>込み価格<br>(税率8%) | 数量     | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別 | ※左の税<br>込み価格<br>(税率8%) | 数量      | 落札価格<br>(加重平均)<br>※税別 | ※左の税<br>込み価格<br>(税率8%) |
| アメリカ     | WW                           | 63,642  | 33,132 | 35,783                            | 46,545                 | 33,710  | 36,407                       | 90,643                 | 37,658 | 40,671                | 128,177                | 39,544  | 42,708                | 41,864                 |
|          | SH                           | 65,475  | 36,497 | 39,417                            | 81,410                 | 36,818  | 39,763                       | 1CW                    | 39,544 | 42,708                | 218,820                | 38,763  | 41,864                |                        |
|          | DNS                          | 110,938 | 39,025 | 42,773                            | 121,154                | 38,674  | 41,768                       | 計                      |        |                       |                        |         |                       |                        |
|          | 小計                           | 240,055 | 37,025 | 39,988                            | 小計                     | 249,109 | 37,140                       | 40,111                 |        |                       |                        |         |                       |                        |
| オーストラリア  | ASW                          | 88,096  | 33,240 | 35,899                            | ASW                    | 63,840  | 35,735                       | 38,594                 |        |                       |                        |         |                       |                        |
|          | 小計                           | 88,096  | 33,240 | 35,899                            | 小計                     | 63,840  | 35,735                       | 38,594                 | 1CW    | 37,710                | 40,727                 | 110,046 | 37,710                | 40,727                 |
| 計        |                              | 328,151 | 36,009 | 38,890                            | 計                      | 312,949 | 36,854                       | 39,802                 | 計      |                       |                        | 110,046 | 37,710                | 40,727                 |
| カナダ      | 1CW                          | 105,098 | 42,234 | 45,613                            |                        |         |                              |                        |        |                       |                        |         |                       |                        |

(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」を参照し、次に「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を参照し、「契約情報公表」の「契約に係る情報の公表」を参照し、「食料安定供給特別会計」を参照し「アドレレス」を参照し「http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokuyu.html」、「米管理協定・表管理協定・業務協定」の「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を参照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)

## —「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

- 今年の桜は開花が遅いため、お花見の予定が混乱しただろう。気分的にも2月に記録的な大雪を経験したため、一ヶ月ほどで桜が咲くシーズンになった実感が湧かない。春一番が吹いたのも例年より十日ほど遅かった。
- 2011年3月11日発生した東日本大震災がまる三年を経過したが、未だ仮設住宅や避難生活をしている者が多数いる。その人達は一人一人が消すことのできない記憶を持っている。「ヒンシュクの達人」という本の中に“この大震災を「2万人が死んだ一つの事件」と考えると被害者の事を全く理解できないんだよ。そうではなく「一人死んだ事件が2万件あった」ということなんだよ。そう考えれば、被害者の本当の「重み」がわかる。その悲しみに今も耐えている。”という文がある。まだまだ復興まで時を要するが、大震災とその被災者の事は風化させてはならない事である。
- 4月が目前である。いよいよ消費税率の引き上げが実施される。家電量販店等の耐久商品や季節商品売り場では、“4月から消費税が上がるから早めにおく”などの言葉が聞こえる。食品等日用品についてもデパートのセールで保存可能商品をまとめ買いする消費者の姿がニュースで流れた。小麦粉商品がどのようであったか動向も経過とともにはっきりとするだろうが、その反動の買い控えが与える影響が気になるところです。
- 主要食糧のうちでも小麦粉ほど裾野が広く多様性を持った食品は無い。4月から実施される輸入麦の政府売渡価格の改定と消費税率の引き上げに関して政府等の情報提供は重要と考えている。

製粉振興 3月号 (No.567)

発行／平成26年3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