

ISSN0913-8838

製粉 振興

2014
No.565
1



一般財団法人

製粉振興会

★目次

年頭に当たって..... 3

一般財団法人製粉振興会 理事長 鈴木 五六

年頭所感..... 5

農林水産省生産局長 佐藤 一雄

新たな時代を迎えた国内産小麦に関する研究
—日本の小麦需給に関する研究の変遷—..... 7

農林水産省農林水産政策研究所
総括上席研究官(農業・農村領域) 吉田 行郷

乾めんの製造規格について..... 18

全国乾麺協同組合連合会 専務理事 安藤 剛久

製粉と小麦粉のお国ぶり —その26—
モロッコ..... 30

一般財団法人製粉振興会参与 農学博士 長尾 精一

小麦粉のある風景
『ワンタン大好き』..... 32

食文家 ひらの あさか

世界の粉界展望..... 35

業界ニュース..... 34

国内資料..... 53

編集後記..... 59

年頭に当たって



一般財団法人製粉振興会 理事長

鈴木 五六

平成26年の年頭に当たり謹んで新年のご挨拶を申し上げますとともに、日頃から当会の事業運営に当たり多大なご支援、ご協力を頂いていることにあらためて感謝申し上げます。次第であります。

さて、本年も製粉及び関連産業にとっては多くの課題が山積しておりますが、その第一は小麦粉・関連製品の消費の拡大と適正な価格の実現でしょう。一昨年末に誕生した安倍政権は、その後、いわゆるアベノ

ミクスと呼ばれる経済再生に向けた各種の対策を打ち出してきました。その成果もあって、為替相場はこの1年の間に2割以上円安に振れ輸出産業を中心に企業収益が改善し、平均株価も一昨年より倍近くに上昇するなど我が国経済に明るさが見られるようになってまいりました。また国内消費についても一部の商品、サービスで高級化志向が進むなどの動きも伝えられております。しかしながら、原材料の多くを輸入に依存している食品産業にとっては、円安が原材料やエネルギー価格を押し上げ、製品コストの上昇を招く一方、景気回復の恩恵に預かっていない大多数の消費者の低価格志向はなお根強く、いわゆる原料高の製品安という現象に苦慮しているところが多いと聞いております。製粉関連産業においても昨年4月、10月と2度にわたって輸入小麦の政府売渡価格が引き上げられ、エネルギーも含めたコストアップを末端価格に転嫁することに大変な労力を費やしたとのこと。小麦の国際価格は昨年末から軟調に推移し

ておりますが、為替相場は円安で推移しており、本年4月以降の政府売渡価格がどうなるのか現段階では不透明です。他方、我が国の人口は減少傾向が続いており、食料品の量的な消費拡大は困難である中で、本年4月には消費税の引き上げが予定されております。こうした状況の中で小麦粉・関連製品の消費の拡大を図っていくためには、製粉産業及び関連産業が連携し知恵を絞って消費者にとって魅力ある製品を生み出していく努力が必要でしょう。またそのためには、幅広い産業や国民の多くが景気回復を実感できるようになることが前提となりますので、国には出来る限りの景気対策を講じて欲しいと思います。

TPP(環太平洋パートナーシップ)協定交渉に関しては、2月に関係閣僚会合が予定されているとのことですが、交渉内容や最終決着の時期については現段階では予測が付きません。我が国としては小麦を含む重要5品目については関税撤廃の例外とすべく交渉を進めていると聞きますが、相手のある交渉ごとですから今後どのような形で決着するのか不透明です。いずれにしても農業も含めた小麦関連産業に大きな影響を及ぼさないよう慎重に対処していただきたいと考えます。

次に国内産小麦についてみると、近年、品質、製粉適性の向上が図られてきたこと

もあって、「国内産小麦」をセールスポイントにした製品も数多く見受けられます。TPPのみならず、EPA(経済連携協定)、FTA(自由貿易協定)、RCEP(東アジア地域包括的経済連携)なども控えており、今後否応なしに国際化が進展するとみられる中、引き続き品質向上への努力を継続していくことが重要です。そのためには、品質向上に向けた取組を研究者や生産者のみに任せるのではなく、製粉企業や2次加工メーカーも協力して価値の高い小麦粉製品を送り出していくことが必要でしょう。なお、国においては来年度から米政策の見直しを進めることとされていますが、これが国内産小麦の生産にどのような影響を及ぼすのかについても注視していく必要があるでしょう。

さて、当会は新しい法人制度の下、昨年7月をもって「一般財団法人 製粉振興会」として再出発いたしました。名称は変わりましたが当会は引き続き小麦粉の需要拡大、小麦粉に関する知識の普及、製品の安全の確保・品質管理など従来同様の公益的な事業を推進していくこととしております。

最後になりますが、本年も変わらず当会に対するご支援をお願いしますとともに、本年が皆様方にとってよりよき年となりますよう心より祈念致します。

年頭所感



農林水産省 生産局長
佐藤 一雄

新春を迎えるに当たり、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

製粉企業の皆様方におかれましては、日頃より、農林水産行政の推進に格段の御支援・御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、農業生産額の減少、担い手の高齢化の進展、耕作放棄地の増大等、我が国の農林水産業・農山漁村の現場を取り巻く状況は厳しさを増しています。

これらの課題の解決に向けて、農林水産省は、大臣を本部長とする「攻めの農林水産業推進本部」や、官邸に設置された「農林

水産業・地域の活力創造本部」等において施策の具体化を進め、昨年12月に、今後の農政のグランドデザインとなる「農林水産業・地域の活力創造プラン」を取りまとめました。本年は、このプランに基づく「攻めの農林水産業実行元年」であり、施策の総動員により、産業政策と地域政策を車の両輪として、農業・農村全体の所得を倍増させることを目指し、「強い農林水産業」と「美しく活力ある農山漁村」を創り上げていくこととしています。

このような中、国内産麦については、民間流通連絡協議会において、国内産麦の需要拡大、適正な価格形成及び安定供給等に関する議論が行われた結果、26年産麦から、新たに「需要拡大推進枠」が設定される等の一定の見直しが行われました。しかしながら、26年産の小麦の入札では、相当量の落札残が生じるなど、国内産麦の需給のマッチングをより円滑に行うことが喫緊の課題となっています。このような状況を踏まえ、27年産麦に向けた民間流通の仕組みの見直しの議論を早期に開始することが求められています。

農林水産省としましても、必要な助言を行うとともに、本年度予算において、地産地消や国産農林水産物消費の拡大等の取組

を推進する「日本食・食文化魅力発信プロジェクト」や、生産者及び実需者等が連携して新品種・新技術を活用し、「強み」のある新たな産地形成を行う取組等を支援する「新品種・新技術活用型産地育成支援事業」といった予算措置等を通じ、国内産麦の利用と需要の拡大を支援していきたいと考えております。

一方、世界に目を転じますと、2013/2014年度における小麦の世界全体の生産量は、米国、インドで減少したものの、ロシア、EU、カナダ等で増加したことにより、史上最高の水準となることが見込まれています。しかしながら、中長期的には、世界の穀物需給はひっ迫する可能性があると見込まれており、引き続き国内の農業生産を基本として、これに輸入と備蓄とを適切に組み合わせ対応を図る必要があります。主要穀物である小麦について、我が国は国内需要量の約9割を輸入に依存していますが、国家貿易の下、国際的な需給動向を十分注視しつつ、その安定供給に万全を期してまいります。

また、麦の輸入に際しては、安全なものを安定的に供給することにより、国民の食に対する安心の確保を図ることが決定的に重要です。昨年は、米国オレゴン州において未承認の遺伝子組み換え小麦が自生していたことを踏まえ、オレゴン州で生産されたWW(ウエスタン・ホワイト)等の販売と入札を暫定的に停止しました。その後、関係者の方々の御協力の下、輸入再開に必要な検査体制等が整備されたことから、約2ヶ月後には輸入を再開することができま

した。今後とも、輸入麦の安全・安心の確保に向けた取組を着実に実施してまいります。

他方、WTOドーハ・ラウンド交渉が思うように進展しない中、経済連携協定(EPA)や自由貿易協定(FTA)網が世界的に拡大しています。環太平洋パートナーシップ(TPP)協定については、我が国は昨年7月に交渉に参加して以降、各国との交渉を精力的に進めてきました。今後とも、米、麦、牛肉・豚肉、乳製品、甘味資源作物等の重要品目の聖域を確保すること等の衆参両院の農林水産委員会での決議も踏まえ、国益を守り抜くよう全力を尽くしてまいります。

最後になりますが、昨年12月に、「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録が決定されました。このことをきっかけに、日本食文化への関心が更に強いものとなるよう努めるとともに、登録による世界からの注目度の高まりを絶好の機会と捉え、食をテーマとして2015年に開催されるミラノ万博や2020年のオリンピック・パラリンピック東京大会も見据えて、日本食・食文化についての内外への発信を強化してまいります。製粉企業の皆様方におかれましても、うどん、蕎麦、和菓子をはじめ、麦製品を通じた日本食文化の普及等によりよく御協力をお願い申し上げます。

今後とも、農林水産省職員が一丸となり、農林水産業・食品産業の発展に向けた取組を鋭意進めてまいりますので、引き続き皆様方の御協力をお願い申し上げます。

新たな時代を迎えた国内産小麦に関する研究 —日本の小麦需給に関する研究の変遷—

吉 田 行 郷

1. はじめに

我が国において、小麦は米に次ぐ主要な穀物として位置付けられてきたが、米政策や米の需給に関しては膨大な研究蓄積がなされてきたのに対して、麦政策や小麦の需給についての研究蓄積は驚くほど少ない。

とはいえ、第二次世界大戦前には水野武夫が、そして戦後、1950年から1970年にかけては、細野重雄、中山誠記、持田恵三等が、戦前から戦後にかけての麦政策や麦類の需給に関する研究を精力的に行っていた。しかし、1942年の「食糧管理法」の制定を受けて、政府が国内産麦の買入・販売を行い、その価格も公定されて、需給事情ではなく物価や生産費を踏まえて算定されるようになり、その状態が長く続いたことから、麦政策や麦類の需給は、次第に研究対象としての魅力を失い、いつしか、そうした分野における研究はほとんど行われなくなってしまった。そして、小麦の国内生産自体も急速に減少し、一時は、安楽死寸前と言われる時代が長く続くこととなった。しかしながら、米の生産調整強化の必要性から、水田での小麦の本作化が取り組まれるようになり、その後、2000年度から国内産麦が民間流通制度へ移行したのを受けて、再び、麦政策や小麦の需給に関する研究が行われ始めた。まず、そうした制度変更を受けて、折原直(2000年)、横山英信(2002年)が、それまで行われてきた我が国の麦政策の体系的な整理・分析を行っている。そして、小麦の流通や需給についても、斉藤修・木島実が、複数の

研究者による民間流通への移行を踏まえた研究成果を2003年に取りまとめており、以後、麦政策や小麦の需給に関する研究成果が、少しずつ発表されるようになってきている。

本稿では、こうした研究成果のうち、我が国における小麦の需給に関する主要な研究を取り上げ、前述のような情勢の違いも踏まえて、①第二次世界大戦前、②戦後から1970年まで、③1970年から2000年まで、④2000年以降に分けて、各時代の我が国における小麦の需給事情も踏まえながら紹介することとしたい。

2. 第二次世界大戦前に行われた研究成果

戦前の我が国においては、小麦は、米に比べて生産量が小さく、商品化も遅かったことから、社会科学分野における経済的な研究は、米に比べて著しく遅れていた。このため、水野武夫が昭和19(1944)年に著した『日本小麦の経済的研究』の序文で、「小麦の持つ経済上の重要性も米に比較して、小であった関係上、日本小麦に関する経済的研究は殆ど皆無と云っても敢えて過言ではない程である」と記したように、水野の同著が、我が国における小麦の経済的な研究の草分け的な存在となっている。

昭和初期の小麦の生産については、昭和7(1932)年に樹立された「小麦3百万石増殖5ヶ年計画」に基づき、小麦の自給を目指して政府による小麦の増産が奨励された時期であり、実際に、大麦・はだか麦の生産量が減少する中で、小麦の生産量が増加していた。また、小麦の消

表1 国内産小麦の需給に関わる主要な出来事

年	出来事	国内産小麦の需給との関連
1899	関稅定率法の施行	小麦、小麦粉への輸入課稅の導入(結果的に国内の小麦作の保護)。
1932	「小麦300万石増産計画」の策定	国内の小麦消費、製粉業の原料確保のために国内産小麦を増産。
1937	輸出入品等臨時措置法	日中戦争の勃發を受け、輸出入を国が統制。同法を根拠に戦時体制下の經濟統制へ。
1940	麦類配給統制制度の実施	国内産の麦類が配給されるようになり、農家からの買取價格も公定に。
1942	食糧管理法公布	政府が麦の売買を行えることとし、麦及び小麦粉の輸出入を政府が統制。
1945	輸出入品等臨時措置法の廃止	終戦を受けて、麦も含めた食糧需給政策はGHQの間接統治へ。
1947	麦の政府買入價格の算定方法の変更	「生産費計算方式」から「パリティ方式」による米価に基づく「対米価比率方式」へ。
1952	食糧管理法の改正	麦の政府管理が直接統制から間接統制へ(米の直接統制は継続)。
1978	「水田利用再編対策」の開始	麦を転作作物の中軸に指定した振興が行われ、低位にあった小麦の生産量が増加。
1988	麦の政府買入價格の算定方法の変更	1947年以降長らく続いていた「パリティ方式」から「生産費補償方式」へ。
1995	食糧管理法の廃止、食糧法の施行	麦の輸入割当・輸(出)入許可制の廃止、麦輸入の關稅化。
1998	「新たな麦政策大綱」の制定	麦の民間流通への移行、麦作經營安定資金の創設を提言。
2000	国内産麦の民間流通への移行	生産者と実需者が品質評価を反映した直接取引を行い、入札取引により價格形成。
2007	食糧法の改正	2005年の民間流通への完全移行を受け、政府の無制限買入れ規定を廃止。

資料：横山英信「日本麦需給政策史論」等を参考に筆者が作成。

費面でも、小麦の商品化が進み食糧としての消費が増大することで、次第に小麦が米に次ぐ重要な食糧品としての地位を占めつつある時代であった。さらに、戦前の小麦價格は、昭和15(1940)年に麦類配給統制制度と併せて導入された麦類の價格公定制度が導入されるまでは、出回り期に價格が下落し、端境期に上昇するといった、現在の米のような價格変動をしていた。また、その價格水準についても、色々な要因によって規定され、各年で変動する時代であった。水野の小麦に関する研究は、こうした小麦の制度、需給事情を前提にして行われた。

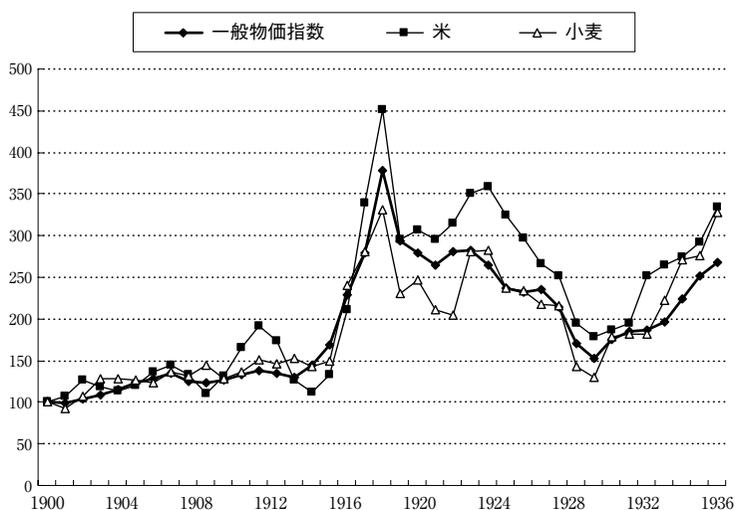
水野武夫『日本小麦の經濟的研究』(千倉書房、1944年)

水野は、同書において(出版は1944年となっているが、実際に研究が行われているのは戦前

である)、小麦と米や大麦・はだか麦について、作付面積、價格等の時系列変化を用いて相関係数を計測することで、小麦の生産、消費、價格を規定するものを明らかにしようと努めている。

例えば、①生産面では、商品化されている小麦の作付面積は米価の変動とは逆相関関係にあるものの、その関係は非常に薄いのが、農家の自家消費が多い大麦・はだか麦の作付面積と米価は大変深い相関関係があること、②消費については、小麦の一人当たり消費高と米価に対する小麦價格の割合とが、大正10(1921)年の前と後では、非常に密接な逆相関を示していたのが、希薄な関係になっていることから、小麦は農家の自家消費が盛んであったのが、小麦粉の消費が商工業の發展と共に都市において普遍化したと考えられること、③價格については、小麦価

図1 一般物価指数、米価、麦価の推移(1900年の価格、指数=100)



資料：一般物価指数は日本銀行調査、米と小麦の価格は商工省調査による東京相場。
注：各年の数値は、当該年6月から翌年5月の年平均。

格と種々の変動要因との相関係数を計測し、小麦の食糧における地位の向上を背景に、次第に米価と小麦価格の相関関係が強まっていること、小麦の商品化率が高まっているため小麦価格に対する景気の影響が直接的で大きいこと、外国産小麦との競合関係が強まっているため国内産小麦と外国産小麦の価格には強い順相関関係があること、などを明らかにしている。

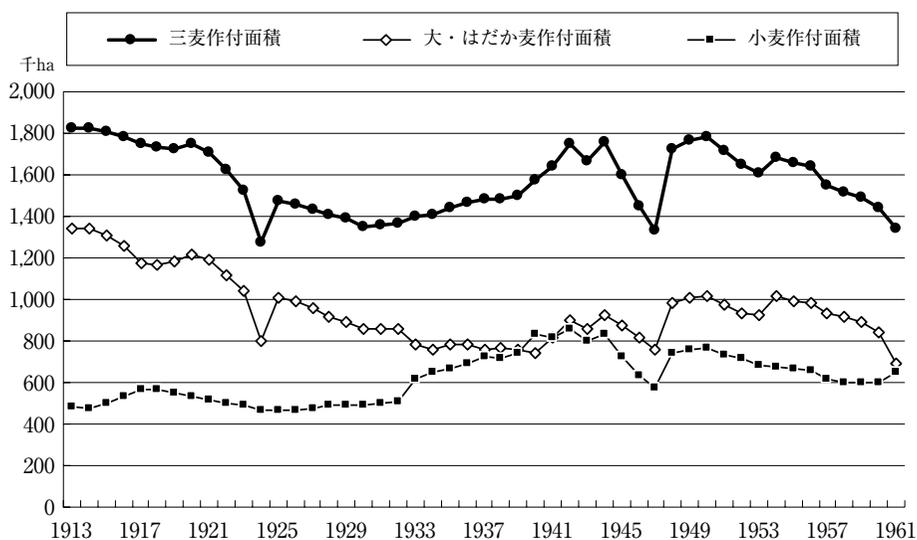
ただし、「我が国内地の小麦の需給は、内地産の小麦を以て充分であるばかりでなく多少の猶予さへも持って居るのである。このことは、需要の増加が極端でない限り充分であると云える。」として、増加が見込まれる小麦需要に対して国内産小麦が対応できるのかという点については分析が行われていない。

3. 戦後から1970年にかけて行われた研究成果

その後、第二次世界大戦の終戦を経て、戦後の混乱期が収まると、再び小麦に関する研究が

行われるようになった。この時代の研究の多くは、戦前から戦後にかけての小麦の需給の変化に関するものであり、戦前から戦後にかけて大きく変化した小麦の需要に焦点が当てられた研究が多く、供給面では、大麦・はだか麦から小麦への転換が起り、畑作麦が減少し相対的に水田裏作麦の比重が高まっていく過程に関する研究が幾つか行われている。また、この時期の後半の研究では、国内産小麦の増産が思うようにいかず、結果として、外国産小麦の輸入が大きく拡大してしまった諸要因についても分析が行われている。なお、戦中である1942年に制定された食糧管理法に基づき、国内産小麦は政府統制の下で政府が買い入れることとなったが、その価格は1947年以降、具体的な算定の仕方は変遷をしていくものの、長らく物価と連動したパリテイ方式で算定され続けたことから、小麦そのものの価格に関する研究成果は、戦前の価格を用いたものに限られている。

図2 麦作付面積の推移(1913年～1961年)



資料：農林省「統計表」

(1) 中山誠記「戦前における小麦需要構造の研究」(『農業総合研究』昭和25年9月季刊、臨時増刊号、農業総合研究所、1950年)

中山は、同報告の中で、まず、①大正元(1911)年以降昭和20(1945)年代に至るまで、小麦の消費量が顕著に増大していること、②小麦粉は一面においては、比較的安価な主食として米と強い代替関係にあるが、他方で、生活水準の上昇に応じて、動物性食料や砂糖の使用増加を伴う高級食料として用いられ、その際には米との代替関係が相対的に薄れることを踏まえ、杉本栄一が米で行った需要関数を参考にしつつ(注1)、対米価比率を変数とした小麦の需要関数を求め、それを用いて価格弾性値を計測している。その結果、戦前においては、小麦の需要関数が著しい変化を遂げており、それは、日本の食料の需要構造全体の変化が集中的に現れた結果であり、そうした構造的な変化は、都市における実質所得の上昇と深い関係をもっていることを明らかにしている。

なお、1950年代には、このほか、小麦の価格弾性値、所得弾性値を求める研究が岩田幸基(注2)、新井昭一(注3)、宍戸寿雄(注4)によって行われているが、これらは、小麦の政府売渡価格が、長らく内外麦コストプール方式等(政府買入価格同様、方式には変遷がある)により、国内産小麦の需要を踏まえない形で決定されていたこともあり、いずれも戦後の政策の影響の下での小麦粉、パン、麺類といった小麦製品の価格を用いた測定値となっている。

(2) 細野重雄『小麦経済—世界と日本—』(農業総合研究所、1959年)

細野は、同書において、世界全体の小麦の生産、貿易、価格動向を踏まえて、世界の小麦の需要構造から、小麦の需要関数に関する諸説を紹介し、その中で、中山誠記が計測した小麦の価格弾性値や所得弾性値も紹介している。その上で、小麦の需要弾性値の日米の違いから、当時、アメリカでは、小麦が下級財となりきって

いたのに対して、日本ではまだ上級財の段階にあったと主張している。また、麦類消費額の所得弾性値に所得増加率を乗じた「緊急度係数」を計測することで、戦前は、麦類(国内産の大麦、裸麦が中心)は米よりも低く評価された代替材であったのが、戦後は、麦類(大量に輸入された米国産小麦中心)が米に劣らぬ評価をされるようになったことを明らかにしている。

さらに、細野は、小麦の供給について、①(1932年から始められた輸入関税の引上げと技術改良からなる小麦増産計画の成果がまだ残っていた時期の分析であるため)国内産小麦の生産量が増加した要因は、人口増による需要増だけでなく、輸出市場をターゲットとした製粉工業の発展もあったこと(この点についての詳細は未稿となっている)、②(水田作の麦類がまだ増加もしくは微減している昭和29(1954)年までの統計データによる分析であるため)水田作麦が増えて畑作麦が減ったり、水田作麦より畑作麦の減り方が大きかったりするの、水田裏作が進展するとともに、冬の畑作が麦以外のものに転換したためであること、③昭和30(1955)年度に小麦の輸入が急増したのは、農家からの米の供出制度の強化よりも、食糧輸入割当資金の枠を広げることの方が容易であり、かつ、外国産米に比べて単位重量価格が半分に近い小麦の輸入を増やすことが財政当局だけでなく栄養学関係者からも支持されたためであること、なども明らかにしている。

(3) 持田恵三「麦作後退の基本的性格」(『農業総合研究』第17巻第2号、第3号、農業総合研究所、1963年)

持田は、同報告において、大正2(1913)年から昭和37(1962)年にかけての麦の生産構造の変化要因について分析を行っている。そして、こ

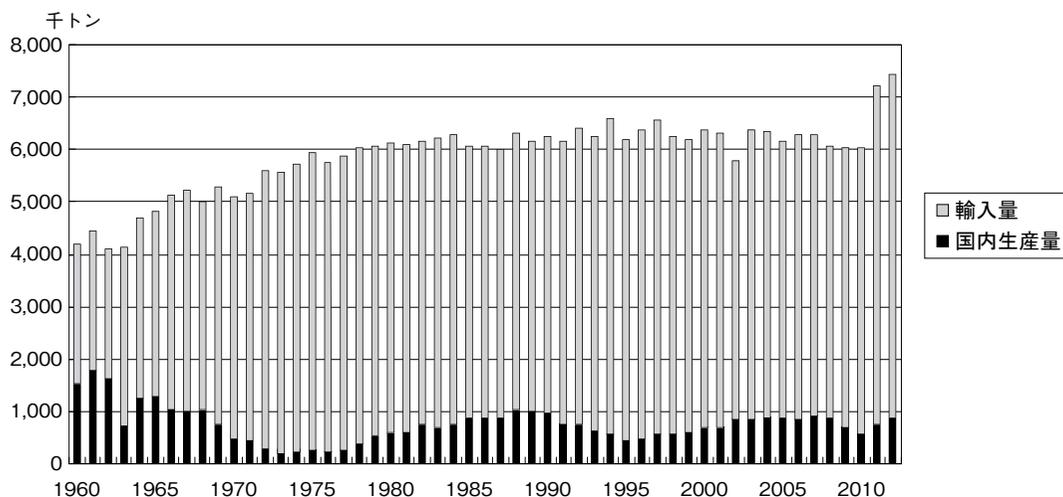
の分析により、我が国の麦作後退の動的メカニズムを明らかにし、「麦作の後退及び小麦化の進行が我が国の麦作の「宿命」であった」と主張している。

また、持田は、この研究報告の中で、①戦前から戦後にかけての国内産麦の大幅な生産の減少は、農家が自給的に消費する精麦の減少によるところが大きく、そうした中で、小麦も生産量を減少させつつ、その商品生産化が強まったこと、②昭和34(1959)～37(1962)年における水田の冬期不作付けの増加が麦作全体の減少の大きな要因であり、それが高度経済成長と大きく関係しているようにみえること、③戦前にあった安い外国産小麦の輸入が麦価を圧迫し、高麦価の国内産小麦の過剰によって大陸への輸出拡大がもたらされるという競合関係が、価格面では二重価格制によって立ち切れ、戦後の食糧需給構造の大きな変革(小麦の需要量の増大)によって、外地米に代わるものとして、外国産小麦が日本市場に氾濫し、商品としての量は国内産小麦をしのぐに至ったものの、食糧管理制度により、そのことが品質的にも価格的にも国内産小麦への直接の圧力とならなかったこと、などを主に統計データにより示している。

4. 1970～2000年期における研究成果

1942年の「食糧管理法」の制定を受けて、その後、実質的には、政府が国内産麦を買い入れ販売を行うようになり、外国産麦を一括管理をするようになってからは、麦類の需給は、大きな問題とはならず、その価格も需給事情ではなく物価や生産費を踏まえて政府が算定して決定するようになった(パリティ方式)。その後、麦政策には大きな変更がなく、むしろ、今村奈良臣の言葉を借りれば「農業基本法農政下麦類は選択的縮小作物として位置づけられたこと、その

図3 小麦の国内生産量、輸入量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

ため、米と比較して大幅に政策価格が抑制され、小麦作の有利性が低下し、技術革新の進展もみなかったこと」などを反映して、昭和48(1973)年には、小麦の作付面積、生産量ともに最低値を記録している。こうして、いつしか麦類の需給は、研究対象として忘れ去られ、そうした分野における研究はほとんど行われなくなってしまった。

ただし、昭和50(1975)年代に、米の生産調整強化の必要性から、小麦が転作作物の主軸として位置付けられ、また北海道で畑作小麦の生産が急拡大した時代に、加瀬良朗が製粉工場の立地の変化と絡めて国内産小麦の需給に関する研究を行っており、その成果を幾つか残している。

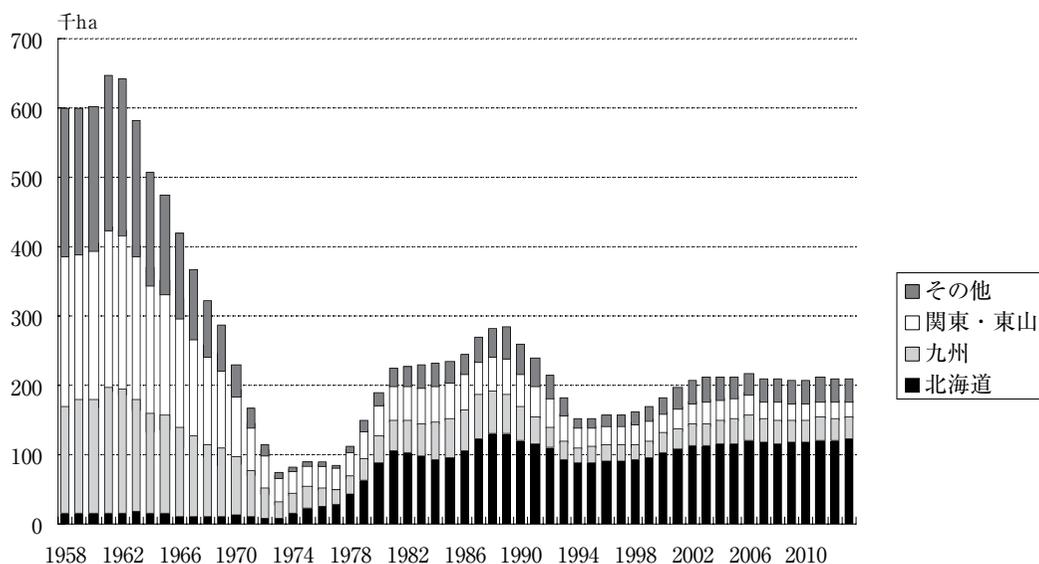
加瀬良朗「小麦の生産と流通の動向」(『国内産小麦の生産と流通Ⅱ』、農政調査委員会、1983年)

加瀬は、本報告において、まず、統計分析を用いて、昭和47(1972)年の世界食糧危機、翌年

の第一次石油危機を転機に食糧供給力の強化政策が打ち出されるとともに、小麦生産者価格の引き上げ、水田利用再編対策の強化などに対応して急速に国内産小麦の生産が回復したが、その回復過程で小麦の主産地も大きく変動し、とりわけ北海道における小麦生産が大幅に伸びたことを明らかにしている。

そして、①零細規模の製粉工場の急激な減少と大規模工場の急増、②小規模工場と大規模工場の機能分化の進展(前者における内麦使用割合の高さと製麺用粉の供給、後者における内麦使用割合の低下と製パン用粉の供給)、③山工場から海工場へという工場立地の変化といった動きが、前述のような国内産小麦の生産拡大、主産地形成との関連のもとで、小麦の輸送費問題が解決すべき政策課題として大きくなってきたことを明らかにしている(小麦自給率の低下により、「小麦の生産のあるところ製粉工場あり」という初発の姿が崩れ、昭和40(1965)年代

図4 小麦の産地別作付面積の推移



資料：農林水産省「作物統計」

に導入された「現地売却制」の下では、原材料を外国産小麦に主に依存する限り、山工場が不利に、海工場が有利になるが、そうした中で、再び国内産小麦の生産が拡大したことに起因)。

このほか、この加瀬の報告で興味深いのは、1980年代においては、北海道が全国の生産量の50%を占める最大の産地になり、単収も向上しているものの、作柄の安定度が低く、品質も、まだ他の産地に比べて劣ると評価されていたことである。これに対して都府県の2大産地の北関東、北九州は、当時、ともに転作小麦を一部に含みながらも、米麦二毛作として小麦の生産を拡大させており、北九州は単収も低く、作柄の安定度も低い状況であったが、北関東は高単収かつ作柄の安定度も高く、また品質も良好で小麦作においては最優等地の地位を占めていると評価されていたことが記録として残されている。

また、加瀬は、「北海道における小麦収穫と

共同乾燥の運営実態」(『国内産小麦の生産と流通〔Ⅲ〕』、農政調査委員会、1986年)において、十勝地方の事例を中心に昭和50(1975)年代の北海道産小麦の流通実態を明らかにしている。

なお、この時代、前述のように製粉業の構造が大きく変化したことから、製粉企業の動向に関する研究については、同じく加瀬良朗による「小麦粉製造業と海工場」(宮崎宏他『食糧・農業問題全集16 食糧・農業の関連産業』、農文協、1990年)のほか、中島常雄による『小麦生産と製粉工業』(時潮社、1973年)、山本博信による『製粉業の経済分析』((社)食品需給研究センター、1983年)がある。製粉業の構造変化は、国内産小麦の需給にも影響を与えるものであったが、ページ数に限りもあるので、これらの研究成果の内容については、いずれ機会を改めて紹介することとしたい。

5. 2000年以降における研究成果

その後、1995年に「食糧管理法」が廃止され「食糧法」が導入されたのを受けて、米の流通制度は大きく変貌したが、麦については、麦の輸入割当制、輸(出)入許可制、麦輸入の関税化と、外国産麦に関する制度見直しにとどまり、国内産麦の流通制度の見直しについては、1998年の「新たな麦政策大綱」を踏まえた2000年度からの民間流通制度への移行を待たねばならなかった。そして、この制度見直しにより、国内産麦が、生産者と実需者が品質評価を反映した直接取引を行い、入札取引により価格形成が行われるようになったのを受けて、ようやく、再び、麦政策や小麦の需給に関する研究が行われ始めることとなった。

まず、「新たな麦政策大綱」の策定を受けて、麦政策については、折原直が『日本の麦政策－その経緯と展開方向』(農林統計協会、2000年)を刊行し、横山英信が『日本麦需給政策史論』(八朔社、2002年)を刊行するなど、それまで行われてきた我が国の麦政策の体系的な整理・分析が行われた。そして、小麦の流通や需給についても、まずは、複数の研究者による研究成果からなる『小麦粉製品のフードシステム』(農林統計協会、2003年)が斉藤修・木島実によって取りまとめられている。また、小麦の品種開発や栽培技術に関する自然科学系の研究成果も盛んに発表されるようになり(注5)、主産地を中心に次々に新品種が導入され(注6)、生産される小麦の品質が向上するとともに、民間流通が定着したことにより、その品質を反映した価格形成が行われるようになってきている。こうした状況の変化を背景に、小麦の需給に関する社会科学系の研究も再び行われるようになり、その成果が少しずつ発表されるようになってきている。

(1) 斉藤修・西山未真「国内産麦をめぐるフードシステムの革新と中小製粉企業の役割」(『小麦粉製品のフードシステム』、農林統計協会、2003年)

斉藤、西山は、本報告で、まず、①零細な実需者への産地からの供給システムが多段階でロットが小さいこと、②近畿、九州の製粉企業が北海道産、岩手産の小麦を確保しようとする取引価格の30～40%に相当する輸送コストがかかること、③二次加工メーカーが国内産小麦を使用して過度な差別化戦略をとる際に高い小売価格を設定すること、などが国内産小麦の市場拡大の制約要因になっていることを明らかにしている。

その上で、パンや麺における中小製粉企業の統合化戦略に関する現状分析や、産地と加工企業のコーディネーター機能を果たしている中小製粉企業の事例分析から、民間流通移行直後に国内産小麦の供給過剰で需給のミスマッチが増幅していたものの、多様な主体間関係が垂直的に形成され、複数の流通チャンネルでのシステム間競争が促進されれば、ミスマッチの溝が埋まり、外国産麦との棲み分けを明確にできるとしている。

(2) 石原清史「国内産麦の民間流通への移行と政策課題」(『小麦粉製品のフードシステム』、農林統計協会、2003年)

石原は、本報告で、食料消費、農業生産面での国内産小麦の位置付けを整理し、これまでの麦政策の概要、民間流通への移行経緯を紹介した上で、民間流通の移行直後、生産される麦と実需者が希望する数量との間に大きなミスマッチが生じており、その要因として、品質の向上やコスト低減を伴わない形で生産が増大し、増加した分が実需者に引き取られにくい状況にな

図5 北海道、北九州、北関東で生産されている主な小麦品種の導入経緯

年		1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2013
北海道	きたほなみ						1995年		2006年		
	ホクシン										2011年
	キタノカオリ							2002年			
	春よ恋							2001年			
	ゆめちから									2011年	
北九州	シロガネコムギ	1974年									
	チクゴイズミ					1993年					
	ミナミノカオリ							1999年	2003年		
	ニシノカオリ									2008年	
	ラー麦										
北関東	農林61号	1943年									(2014年)
	さとのそら									2009年	
	きぬの波							2003年			
	タマイズミ							2002年			
	ゆめかおり								2009年		

資料：農林水産省「品種登録ホームページ」

注1：各品種の欄にある年数は、品種登録年である。

注2：網がけされた品種は強力小麦であり、それ以外は普通小麦である。

っていることを明らかにしている。

また、ミスマッチの解消に向けた対応として、
①実需者のニーズを生産者にきちんと伝える情報の伝達と評価の高い麦への生産誘導に効果的な制度の改善、②品種改良等による品質の向上、③地産地消による地元産麦の活用、国内産麦の品質特性を生かした製品の開発、加工技術の工夫による新規用途の開発等による需要拡大に取り組む必要があるとしている。

(3) 木島実「中小製粉・製麺企業の経営モデル」

（『小麦粉製品のフードシステム』、農林統計協会、2003年）

木島は、本報告において、製麺業界における国内産小麦の利用状況を整理し、国内産小麦の実需者である製麺メーカーが、ASWなどの外国産小麦に比べて、国内産小麦は、①小麦粉の粉色の明るさや粘弾性などにおいて2次加工適性が劣る、②同一の品種、銘柄、等級の小麦でも、その形状や品質にバラツキがあると評価していることも、国内産小麦の需給ミスマッチの

一因であるので、国内産小麦の品質を実需者が求める水準にまで高める必要があるとしている。

また、民間流通システムの導入により、地元産小麦を地元の手で加工販売していく努力が求められるようになり、また、中小製麺メーカーの販路が一層厳しくなることが見込まれる中で、中小の製粉企業、製麺企業には、国内産小麦の生産農家と量販店、生協、外食産業とを結ぶフードシステム形成の推進的機能が求められるとして、そうした機能を果たしている先進事例を紹介している。

(4) 金山紀久「北海道における小麦生産の展開とその課題」

（『小麦粉製品のフードシステム』、農林統計協会、2003年）

金山は、本報告において、畑作地帯における小麦生産への依存度の強さを確認し、民間流通へ移行してもなお品種の作付調整に問題が残されていること（入札価格に対して小麦の生産はほとんど反応していない等）を明らかにしてい

る。さらに、北海道産小麦の生産と需給のミスマッチを解消するためには、需要に応じた生産者団体による数量調整と差別化による北海道産小麦の需要拡大が必要としている。

なお、『小麦粉製品のフードシステム』には、上記(1)、(3)以外にも、斉藤修による「製粉産業をめぐるフードシステムと企業行動」、曾我隆一の「中小製粉企業の革新と生き残り戦略」といった製粉産業、製粉企業に対する分析結果が紹介されているが、これらも紙面の都合で、いずれの機会に詳しく紹介することとしたい。

以上、紹介した研究成果は、いずれも国内産小麦が政府管理から民間流通へ移行して間もなくの時期(2000年代初頭)における国内産小麦の需給のミスマッチが大きな問題となっていたことを受けての研究成果である。そして、前述のように、これらの研究成果が発表された後、平成17(2005)年産に完全に民間流通への移行が終了し、2007年の食糧法改正で政府の無制限買入れの規定が廃止されており、また、小麦の品種についても、図5のように、多くの新品種が導入されている。

こうした状況の変化を受けた研究成果としては、吉田行郷「小麦の需要変化や国際価格高騰の影響を踏まえた国内産小麦の需要拡大の可能性」(『農林水産政策研究No.17』、農林水産政策研究所、2010年)、吉田行郷「小麦の国際価格の高騰・急落を経た国内産小麦需要の変化」(『2011年度日本農業経済学会論文集』、日本農業経済学会、2011年)がある。両報告では、民間流通への完全移行後の国内産小麦の需給について分析し、国内産小麦に対する需要が、民間流通移行直後からは大きく変化していることを明らかにしている(注7)。

このほか、近年、北海道産小麦の需給に関する研究も幾つか行われており、その成果としては、以下のようなものがある。

- ① 北海道江別市での国内産小麦を軸にした農工商連携の取組について分析した井上淳生「地域商業の現状と活性化の課題－北海道江別市の地場産小麦を使った地域活性化の取組を事例に－」(『流通』No.18、日本流通学会、2005年)、今野聖士・飯澤理一郎「必要から生まれた江別市の産学官・農工商連携」(『農業と経済』第75巻第1号、昭和堂、2009年)、矢吹雄平・平松ゆかり「農工商連携におけるネットワークとしての自治体の限界と川中企業の可能性－江別市・江別小麦めんの事例を通して－」(『岡山大学経済学会雑誌』42(1)、岡山大学、2010年)
- ② 十勝のフードシステムにおける新品種「ゆめちから」の登場や十勝地方における製粉工場設立の意義等を分析した金山紀久「十勝型フードシステム「フードバレーとかち」を考える」(『日本フードシステム学会平成23年度秋季大会講演要旨集』、日本フードシステム学会、2011年)
- ③ 近年の北海道産小麦全体の需給を分析した吉田行郷・薬師寺哲郎「北海道産小麦の需要拡大に向けた今後の対応方向」(『2011年度日本農業経済学会論文集』、日本農業経済学会、2011年)(注8)

また、我が国全体での小麦の需給動向、将来展望についての分析としては、薬師寺哲郎「少子高齢化の進展と我が国の食料消費構造の展望」(『農林水産政策研究』No.18、農林水産政策研究所、2010年)、吉田行郷「少子・高齢化の進展下における小麦の需給動向」(『農林経済』9887号、時事通信社、2007年)等がある。

乾めんの製造規格について

安藤 剛 久

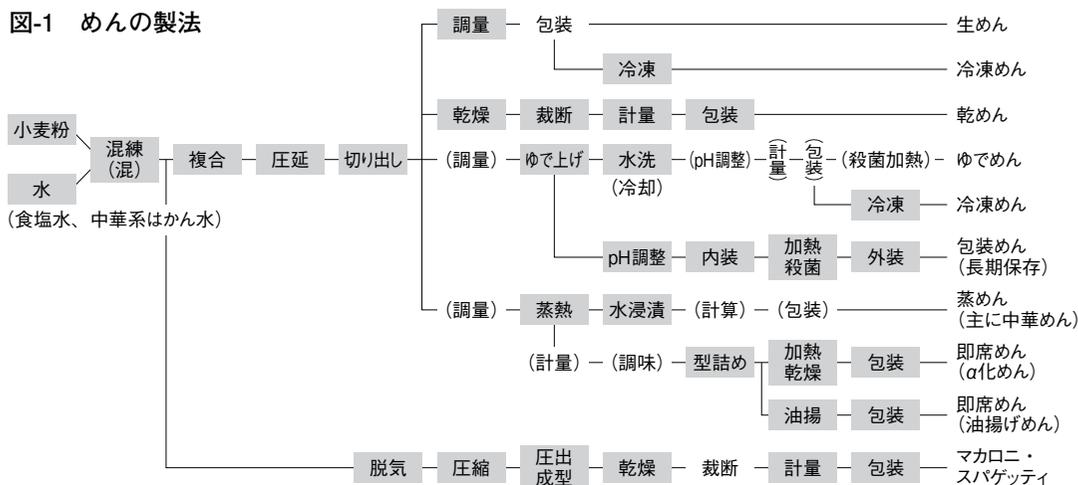
● 乾めんの分類

乾めんには、乾めん類と手延べ干しめんがある。乾めん類とは、小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加え練り合わせた後、製めんし乾燥したもの。手延べ干しめんは小麦粉又はそば粉に食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗布してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものと乾めん類品質表示基準で定義づけている。他に平たく言えば、乾めん類を機械製乾めんと言い、手延べ干しめんは、手作業によるめんと言う。乾めんの産地は、機械製乾めんは全国的にあるが、手延べ干しめんは西日本、九州が主産地となっている。

機械製乾めんには、そば、うどん、ひやむぎ、

そうめん、きしめん及び中華めんがある。手延べ干しめんは、その多くはそうめんであるが、うどん、ひやむぎ、中華めん、そばも生産されている。これらの名称は、そば、中華めん以外は太さによってうどん、きしめん、ひやむぎ、そうめんと分けられて呼ばれている。消費者等から多く寄せられる質問にそうめんとひやむぎの違いがある。正解は太さ。ただし、手延べそうめんと手延べひやむぎは、その製めん方法で均一な太さで製めんすることが、困難なことから太さの規格で1.7mm未満であれば、そうめんでもひやむぎでも名称の選択が出来るようになっている。因みに、機械製乾めんは、1.3mm未満がそうめん、1.3mm以上1.7mm未満をひやむぎと呼ぶ。同じ乾めんでも、機械製乾めんと手延べ干しめんとは、製めん方法ばかりではなく、太さでも違いがある。これらは、乾めん類(手延べを含む)品質表示基準で規定されている。

図-1 めんの製法



※ () 内の工程は行われなくてもある。

【めん線の太さの定義】

○機械製乾めん ・うどん：1.7mm以上に成形したもの。・ひやむぎ：長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したもの。・そうめん：長径を1.3mm未満に成形したもの。・きしめん：幅を4.5mm以上とし、かつ厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものである。

○手延べ干しめん

・手延べうどん：長径が1.7mm以上に成形したもの。・手延べひやむぎ・手延べそうめん：長径が1.7mm未満に成形したもの。・手延べきしめん：幅を4.5mm以上とし、かつ厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものである。ただし、機械製乾めんと手延べ干しめんのそばと中華めんについては、太さの定義はない。

ところで、尺貫法の時代は、1寸の幅にめん線が何本かによって名称が呼ばれていた。4～6本をきしめん、8本～16本をうどん、18本～22本をひやむぎ、24本以上はそうめんと呼ばれていた。

● めん類の歴史

歴史上で、日本にめんらしきものが登場したのは、そうめんの源流と考えられてきた索餅(さくへい)が中国から渡来した時である。その時代は、遣唐使が活躍し、中国の文化を積極的に取り入れた奈良時代の頃に、索餅がしょうゆ、納豆などの伝統食品とともに持ち込まれたようである。中国では後漢や唐の時代に、この索餅の名称が書物にあらわれているようだ。索餅とは、小麦粉と米の粉を練り、それを縄のような形にねじった食品であったと考えられている。索餅は、和名をむぎなわ(麦縄)ともいうが、索餅と麦縄の言葉が奈良時代から鎌倉時代の文献に出て来る。麦縄の「麦」は、植物の麦のほかに、切り麦、冷や麦などをみても分かるように、小麦粉

で作っためんを意味している。また、索餅の「索」は小麦粉を使った食品を意味し、索餅と麦縄は同一の食品を意味していたようだ。語源の上でも、索餅が索麺、素麺と変化したとするのが定説となり、索餅がそうめんの原型とされている。

めん類の系統年表

奈良時代	平安時代	鎌倉時代	室町時代	江戸時代	明治時代
索餅(さくへい)・餛飩(こんとん)					
			手打索餅・菓子麺・餛飩		
				索麺・素麺・切麦	
蕎麦					

● 乾めん製造は原料の小麦粉の選択が重要

乾めんの製造で使用する小麦粉は、昭和30年代頃までは、めん用粉として国内産小麦が適していると言われてきた。仕事柄、その頃は、中力2等粉をめん用粉と呼んでいたと聞いた。また多く使われていたとも聞いた。現在は、めん用粉として輸入小麦粉が多く、強力粉、中力粉、薄力粉も配合して使われている。小麦粉の種類と品質が、製めんの大きな要素であることは今も昔も変わっていないようだ。昔は、めん状成形の難易で選択され、現在はこれに加えてめんの微妙な食味・食感を作り出すために選択、配合されているようだ。めんの食味。食感は、種類によって大きな違いがあると言われ、同じ種類のめんでも製めん地によって差があり、嗜好の微妙な違いを持つめん類は、加工効果とともに主たる原料である小麦粉の選択が重要であるようだ。美味しい乾めんを食すには、ゆで(如何に上手にゆでるか)、好み(種類・太さ)、つゆといわれるが、これに製めん方法を加えると「乾めんは、なんと美味しいめんだ。」となります。

● 機械製乾めんの製造

機械製乾めんの定義は、乾めん類品質表示基準で機械製乾めんと手延べ干しめんを分けて規定している。機械製乾めんは前述のとおり「小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加え練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの」と規定している。その製法は、切つてめん線にする方法で、切る製法には手打ち式と機械製めんがある。手打ちめんは、生めんを食堂・家庭等でただちにゆでてその場で食べるか、生めんを商品として出荷します。乾めんになることは殆どないといっている。機械製乾めんは、実質的に全て機械製造である。歴史的に見ると、切る製法は、室町時代の切麦(手打ち)がうどんの起源といわれている。切麦は、小麦粉を練って、それをめん棒で押し延ばし、包丁で細く切ったもの、すなわち手打ちめんである。これをゆでて熱いうちに食べるのをあつむぎ(熱麦)、冷やして洗って食べたものをひやむぎ(冷や麦)といった。しかし、冷やしそうめん(手延べ干しめん)を冷水で洗って食べたものをひやむぎといった説もあり、品質表示基準、JAS規格で決められているような明確な区別があったわけではないようだ。機械製乾めんの製めん機は、明治16年に発明された。(参照：図-2機械製乾めん製造工程一覽図)

● 手延べ干しめんの製造

手延べ干しめんについても乾めん類品質表示基準で前述のとおり「食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗布してよりをかけながら順次引き延ばししてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。」と規定している。機械製乾めんとの大

きな違いは、延ばして製めんすることだ。生地を順次引き延してめん紐、めん線とし、各工程ごとに熟成を繰り返し行い延ばす。手延べ干しめんは、延ばして製めんされた総称である。手延べは、文字通り手作業によって製めん作業が行われていたが、最近では、一部機械化が進み、量産化を図かるものも散見される。(参照：図-3手延べめん製造工程一覽図)

手延べ干しめんには、作り方JAS(特定JAS)があって、その製めん方法は、小麦粉に対する食塩水の配合割合を45%以上であること。手作業の工程については、小引き工程(かけば工程(よりをかけ、交差させつつめん線を平行程にかけることをいう。))を経ためん線を引き延ばすことをいう。)から門干し工程(乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。)までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業により行っていること。熟成期間については、熟成が次の期間以上行われていること。「混合工程(小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。))とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間(長径を1.7mm以上に成形するもの)にあっては、3時間」「かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、1時間」「小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計12時間食塩45%以上である。」と規定している。全国乾麺協同組合連合会では、手延べ製造を伝統製法として、後世に残していきたいとしている。

● 多加水と熟成

店頭等で乾めんを見ると多加水、熟成の表示を見ることが多い。熟成とは、広辞苑によれば、「熟して十分にできる上がること。動植物のたんぱく質・脂肪・グリコーゲンなどが酵素や微

図-2 機械製乾めん製造工程一覧図

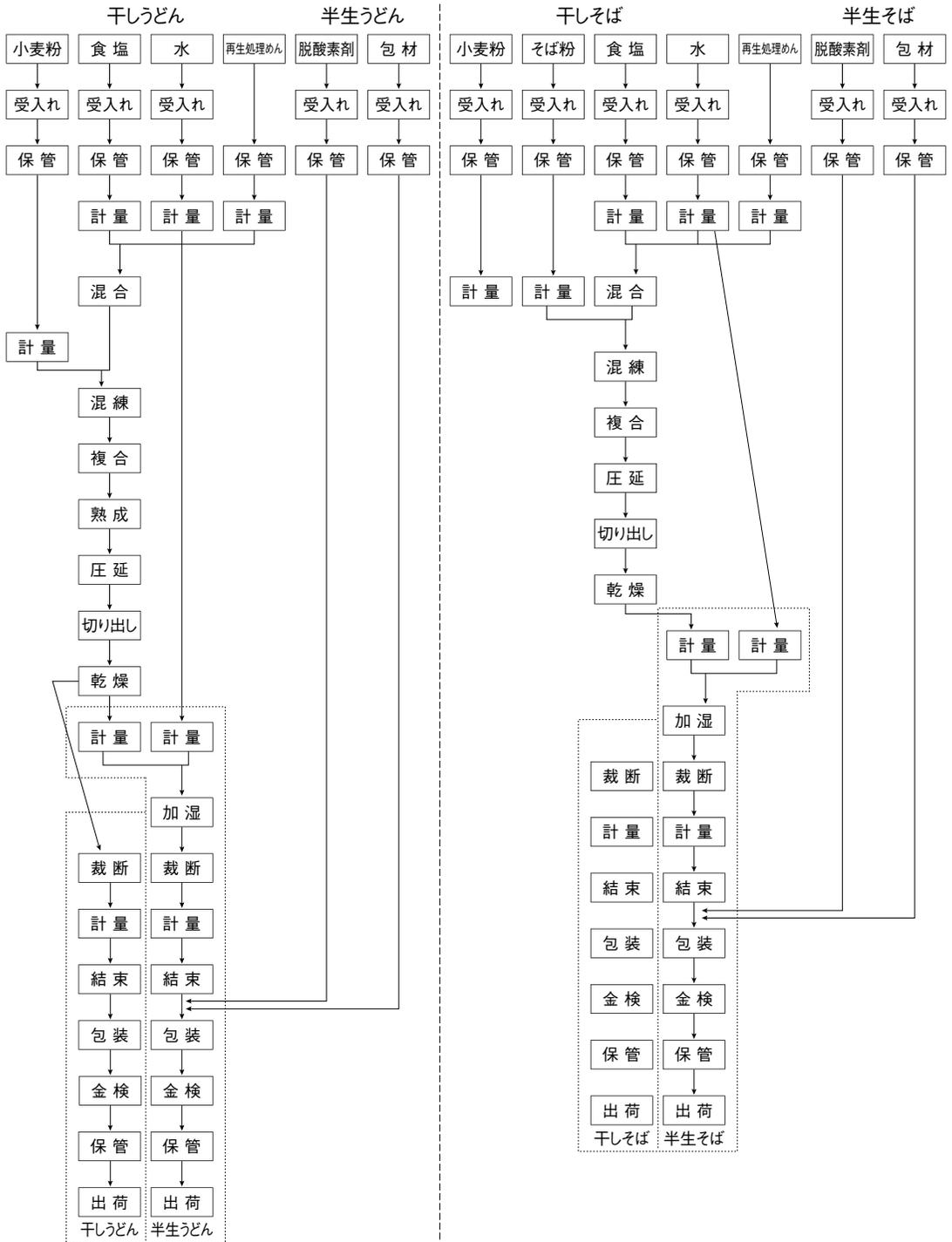
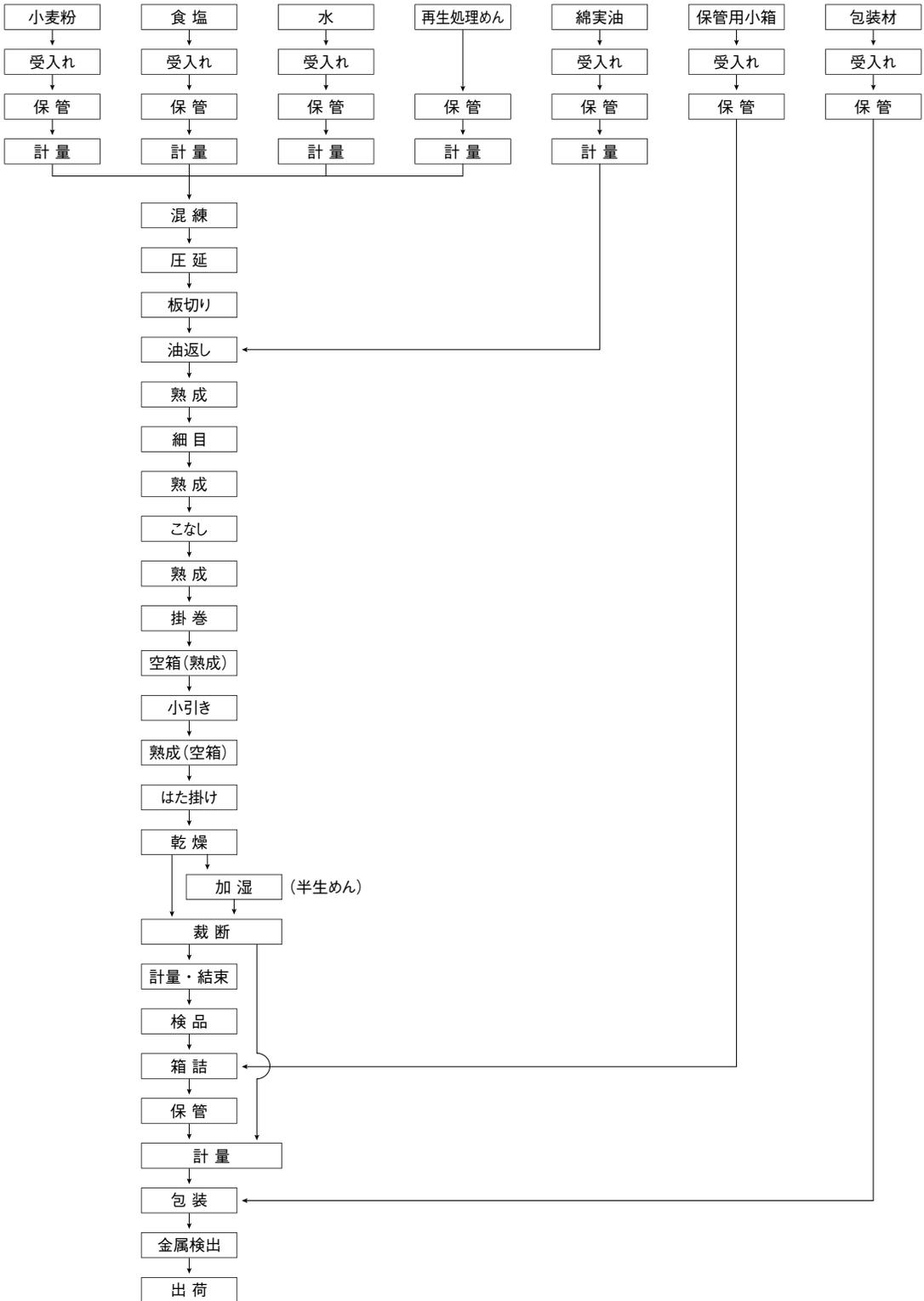


図-3 手延べ製造工程一覽図



生物の作用により腐敗することなく、適度に分解され特殊な香味を発生すること・物質を適當の温度に長時間放置して化学反応を行わせること。」と記述されているが、多加水については、広辞苑には記述はない。乾めん業界では、食品をある操作をすることによってより美味しく、美しくなること、その食品の品質を決定づける色や香りが十分に発現することと言われ、これを乾めん製造に取り入れている。

• めんにおける熟成は、製めん工程中、めん生地やめん帯をある時間放置することで、これを熟成といいこの熟成工程をすることによってめんの加工適性とめんの品質が良くなるといわれている。この熟成の条件は、めんの製法、種類、製めん工程のどこでの熟成か、温度湿度、食塩濃度等により異なる。機械製乾めんでは常温で30分から60分、手延べにおいては各工程ごとに30分から2時間程度熟成する。手延べの製めん方法の特長を、熟成の繰り返しと言いきることを耳にする。熟成しためんは、生地やめん帯の水和が進み、圧延等によりグルテンの生成が良く、めんの肌が滑らかになり、粘弾性に富んだ食感になり、風味も向上する。従って、熟成をすることによって、次のような効果がある。1) 水和による生地の均一化とグルテンの生地の助成。2) 圧延工程でのグルテン構造緩和によるめん帯の機械適性への順応化。3) めん生地、めん帯及びめん線中の脱気の促進。4) 酵素や微生物の作用による風味の付与などがある。主たる効果は、水和とグルテン構造の緩和である。

• 乾めんの主たる原料は小麦粉である。多加水は、小麦粉の加工製品にとって加水率は加工適性、品質に与える大きな要因となる。乾めんも小麦粉のグルテンを利用する食品で、グルテンの網状構造の生成をするには加水率が多いほど、グルテンの形成は早くなる。しかし、加水

率が多くなるほど作業性、機械適性が悪くなり、製品にならない場合もある。加水率が多いほど、熟成時間は短くなる。加工適性、機械適性が許される限り加水率は高いほど良い。そこで、熟成と多加水に影響する原材料がある。それは食塩である。食塩の作用には、めんに及ぼす影響がいくつかある。グルテンの収斂作用、浸透圧作用による異常乾燥防止及びゆで時間の短縮、制菌作用、風味の向上などがあげられる。食塩の熟成におよぼす影響でグルテンの収斂作用がある。食塩を使用することによってグルテンが引き締まり弾力性が強まる。食塩を使用するほどグルテンが締り構造緩和が遅れる。この作用を利用した製法が多加水熟成法と言われている。多加水による生地の軟らかさ、時間とともに生じる生地の緩みを食塩濃度を上げることによって、グルテンを引き締めて機械の加工適性を良くする。多加水で製めんすると、手打ちめんのような食感を出し、機械による手打式製麺法が可能となった。

そこで、全国乾麺協同組合連合会表示等のガイドライン(資料参照)では、多加水・熟成と機械製乾めん商品に多加水と表示できる基準として食塩水38%以上使用、熟成と表示できる基準として生地又はめん帯で30分以上と規定している。

● 機械製乾めん・手延べめんの特長と特産品

機械製乾めんも手延べ干しめんも各地の特産品となっているものが多い。

• うどん 機械製乾めんのうどん生産量の多い上位3県は、香川、群馬、茨城である。香川県は、県民一人当たりのめん生産量が全国一の産地で「讃岐うどん」が全国的に知られている。歴史的に、めんに適した品質の良い小麦と塩の生産地であることが大きく関係しているようだ。群馬

県は、古くから比較的良好質の小麦が採れ、太打ちの「上州うどん(お切り込みうどん)」の産地である。榛名山麓の水沢観音の門前に「水沢うどん」がある。太い「上州うどん(お切り込みうどん)」を正統派とすると、「水沢うどん」は細ぶりである。次に茨城県はうどんの生産は多いが、残念ながら特に名産品と言われているものはない。手延べめん、名のあるうどんをあげると秋田の「稲庭うどん」がある。茹で上がりが早く、煮崩れせず、見た目が乳白色のつるつるした光沢もっていることなどが特長とされている。価格は高い。それは、製めんした時に一定の寸法のものだけを商品にし、規格外のものは全て除外する等、歩留まりは30%程度と低いことも要因のようだ。しかし、どこの手延べの産地でも、従業員等の高齢化、大量生産などもあって、以前のように全てを手作りで製めんした時代からすると、ミキシング等機械化の波が押し寄せつつあるようだ。

• **きしめん** 乾めんの中では生産量が少ない。その主要産地となると愛知、茨城、群馬等である。生産量は少ないが、乾めんの特長の一つである地産地消を代表するような呼び名が面白い。東北等では「鍋焼き」北関東では「ひもかわ」、山梨では「ほうとう」、名古屋では「きしめん」等とよばれている。山梨のほうとうは、味噌仕立てや薄いしょうゆ仕立ての汁にカボチャなどの野菜を入れて、煮込んだところにめんを入れる。名古屋きしめんは、煮込んで食べることもあるが、ゆでためんをドンブリに盛り、汁をかけ、具を添えて食べる簡単な食べ方もある。

• **ひやむぎ** ひやむぎの生産が多い産地は、香川県、愛知県、茨城県などがあるが、香川県を除き、岐阜県以東である東日本に多い。ひやむぎは他の乾めんと比べて、これといった特別な産地がないのが特長と言える。あえて特長を挙

げると赤や、緑色等の色のついた飾りめんが3~4本入っていることである。しかし、近年では、この飾りめんをそうめんにも入れるようになってきている。他の特徴として、めんの断面が手延べひやむぎを除き、ひやむぎは四角で、そうめんは丸い等の形状で見分ける方法もある。食べ方は、冷しめんで食べるのが一般的であるが、東北では冬にひやむぎを細うどんとして温かくして食べる習慣もある。

• **そうめん** 機械製そうめんも手延べそうめんも、西日本で多く生産され、消費されてきた。手延べそうめんは、冬季に農家の副業として作られていた。生産量で見ると手延べそうめんは、兵庫県、長崎県、香川県と続き、機械製そうめんは、香川県、兵庫県、宮城県の順となっている。兵庫県は、「揖保乃糸」の商標で知られている播州手延べそうめんの産地である。兵庫県一帯はそうめん作りに適した気候風土に恵まれ、播州平野の小麦、赤穂の塩、揖保川の水などがある。長崎県は「島原そうめん」、香川県は「小豆島そうめん」、奈良県は「三輪そうめん」等名産品が数多くある。東日本の宮城県は、機械製乾めんの白石温麺(うーめん)が400年の歴史を誇る名産品である。

• **日本そば** 日本そばにも名産地が多くある。機械製乾めんの生産量から見ると、長野県、山形県、兵庫県、新潟県、岩手県が多い。長野県には信州そば、戸隠そばがある。長野県は、今では玄そばの生産量は少ないが、昔は、良質のものが多かったようだ。長野では、手打ちそばを作るとき北信は水、南信は湯ごねが慣習となっていたようだ。日本そばのそば粉の配合割合についてであるが、機械製乾めん、手延べそばともにそば粉の配合割合が30%未満の場合はそば粉の配合割合を、例えば20%等と表示することになっている。乾めんの場合は、乾燥工程

において、そば粉の配合割合が多いほど切れやすく、製めんが難しいと言われている。そば粉を少量入れた茶そばもあることから前述のとおりそば粉の配合割合が30%未満の場合、名称は「そば又は干しそば」で、そば粉の配合割合を表示することを義務付けている。手延べそばは、高度な製めん技術が必要で生産量は少ない。

● **干し中華めん** 乾めん業界では、九州地区を中心に棒状ラーメン、北海道では寒干し(棒状ではない)等と呼ばれ親しまれてきている。近年までは、乾めんにかんすいを使用しているというだけで、即席めんの範疇とされていた。もともと乾めんであることからようやくかんすいを使用した乾めんが、干し中華めん又は中華めんと名称を表示することができるようになった。棒状ではないが、乾めんの表示ではなく即席ラーメンとして販売されている商品も見られる。

● 何故に製造規格か

乾めん業界は、機械製乾めんを乾めん類、手延べを手延べ干しめんと呼び方で区分していると前述した。昭和43年に乾めんに日本農林規格(JAS)が制定。まず乾めん類が定義された。続いて、昭和45年に手延べそうめん類JASが制定された。それまでは、乾めんの機械製乾めんと手延べとの区別が、法律等で明確に区別されていなかった。そこで、任意法ではあるが、乾めん類・手延べそうめん類のJAS制定によって機械製乾めんと手延べが区別できるようになった。しかし、前述のとおりJASはあくまでも任意法であるから、JAS以外の商品で、機械製乾

めんにも拘らず手延べ、手延べ式、準手延べ等といった紛らわしい表示が散見されていた。そこで、強制力のある製造方法の基準等を作る必要性が生じてきた。昭和55年手延べそうめん類品質表示基準、昭和60年乾めん類品質表示基準の強制法を制定した。紛らわしい表示はその後を絶たず、乾めん業界独自の表示等ガイドラインも作成、不適正表示の「0」を目指すため努力をしている。製造現場では、若年層労働者不足、高齢化等が進み、小規模事業者である手延べ業界においては深刻で、作業等の合理化を図るため機械化が進んでいることも事実である。このような環境を勘案しつつ強制法である乾めん類品質表示基準の手延べ干しめんの定義に手作業の文言を入れ、また、任意法ではあるが、手延べ干しめんJASでは、作り方JASを導入し、手延べの機械化への波を押しとどめるとともに、手延べの伝統的手作り製めん法を残す一助としている。乾めん類であれ、手延べであれ日本の伝統食品として、食卓にあがるよう、紛らわしい表示等を無くし、機械製か手延べかを明確にするため製造規格・基準は必要不可欠であると考えています。昨年、「和食」がユネスコの無形文化遺産登録となった。乾めんも日本の和食としての自負をもって、乾めん業界で定めた製造規格・基準に基づいて、安全で、安心で、美味しい乾めんを提供し、後世に残せるよう努力し続けたいと思っております。

(全国乾麺協同組合連合会)
専務理事

表示等のガイドライン

(目的)

第1条 乾めん類及び手延べ干しめんにおける自主基準(以下「ガイドライン」という)は、遵守すべき乾めん類品質表示基準(平成12年12月19日農林水産省告示第1639号)第5条、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)第6条、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)第4条第1項及び食品衛生法(昭和22年法律第233号)第20条等の規程に基づき、乾めん類及び手延べ干しめんの取引において行う表示について、虚偽表示等を防止し、適正な表示の励行を促し、一般消費者の適正な商品選択を保護し、不当な顧客の誘引を防止すること。

(定義)

第2条 このガイドラインで「乾めん類」及び「手延べ干しめん」とは、乾めん類品質表示基準第2条に規定する「干しそば」及び「干しめん(うどん・きしめん・ひやむぎ・そうめん)」並びに「手延べ干しそば」及び「手延べ干しめん(手延べうどん・手延べきしめん・手延べひやむぎ・手延べそうめん)」とする。

(必要な表示事項)

第3条 乾めん類及び手延べ干しめんの事業者は、乾めん類品質表示基準第3条(義務表示事項)及び加工食品品質表示基準第3条(義務表示事項)の規定する方法により行われていること。

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
調理方法
販売者又は製造者

(1) 名称は、乾めん類品質表示基準第4条第1項第1号によって表示するものとする。

(2) 原材料名は、原材料に占める重量の割合の多いものから先に食品添加物以外の原材料、次に食品添加物を記載するものとする。

1) 食品添加物以外の原材料で使用する原材料が2種類以上の原材料からなるもの(複合原材料)は、その複合原材料名に括弧を付け、原材料に占める割合の多いものから順に記載するものとする。

2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に食品衛生法施行規則(平成23年厚生省第23号)第21号第1項第1号ホ及び第2号、第11条並びに第12条の規定に従い記載するものとする。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同府令第1条第2項第5号括弧書きの規定にかかわらず、省略せず記載するものとする。

3) 打ち粉で使用するデンプン及び加工デンプンは記載するものとする。

4) 原材料のうち、「粉茶」、「卵」、「ベニバナ」、「やまいも」「そば粉」を使用した場合は、表示できる使用量基準を下記のとおりとするものとする。

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| ①「粉茶」にあっては、使用原料粉の重量に対し | 1% |
| ②「卵」にあっては、使用原料粉の重量に対し | 全卵粉1%生卵5% |
| ③「ベニバナ」にあっては、使用原料粉の重量に対し | 花卉0.35%
(乾燥したもの) |
| ④「やまいも(100%)」にあっては、使用原料粉の重量に対し | 粉末2%
生10% |

ただし、やまいも(100%)以外でデンプン、増粘多糖類(グアガム)等を使用したやまいも入り加工品(通称：やまいも製剤)は、「やまいも入り」の記載はできないものとする。この場合、原材料名をめん質改良剤(〇〇と複合原材料名)と表示し、義務表示の原材料名には、1)を遵守して表示するものとする。①、②、③、④の%は「概ね」とする。

⑤「干しそば」にあっては、そば粉の含有量(茶そばにそば粉が配合されているものは除く)を 30%以上

そば粉の配合割合(%)は、そば粉÷(小麦粉+そば粉+食塩水以外のその他原材料(デンプン、グルテン等))で算出するものとする。

⑥「そば粉の配合割合」が30%未満の干しそばについては、義務(一括)表示枠内又は商品名に近接して、実配合割合を上回らない数値により「そば粉2割」又は「そば粉20%」等と原材料名の次に「そば粉の配合割合」と設け記載するものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して、JIS28305に規定する14ポイントの活字以上のもので記載した場合には当該表示を省略することができるものとする。

(3) 内容量は、計量法(平成4年法律第51号)を遵守して、内容重量をグラム又はキログラム単位で記載するものとする。

なお、内容重量を表に表示する場合は、その内容重量は、括弧等で何人分(1人前は、概ね80gから100g)等と記載することが好ましい。

(4) 賞味期限表示は、全国乾麺協同組合連合会で実施した「経日変化」のデータを賞味期間の目安とするが、原則は、自社における賞味期間とするものとする。

なお、義務(一括)表示枠内に記載できない場合は、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示内に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置(例えば：上部等)を記載するものとする。

(5) 保存方法は、「直射日光及び高温多湿を避け保存」等と記載するものとする。

1) 移り香についての注意喚起表示は、「(例)香り、におい等強い物と一緒に保存しないでください。」等と枠外に目立つように記載する。

なお、賞味期限を枠外表示した場合には、賞味期限の記載箇所近接して、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示の保存方法に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置(例えば：上部等)を記載するものとする。

(6) 調理方法は、ゆで時間を必ず記載すること。曖昧なゆで時間(〇分～〇分等)はさけるものとする。なお、義務(一括)表示枠内に記載できない場合は、枠外記載ができる。ただし、枠外記載の場合は、義務表示の調理方法に「枠外〇〇記載」と表示できるものとする。〇〇には、表示位置(例えば：上部等)を記載するものとする。

注意：乾めん類及び手延べ干しめんは独自の品質表示基準を制定していることから、必ず「調理方法」を記載すること。

(7) 製造業者又は販売業者は、食品衛生法を遵守し、販売業者名を記載し、製造業者名を略号で使用する場合は、必ず、消費者庁あてに届けなければならない。なお、乾めん製造業者に多い、製造業者が個人の場合は、代表者の氏名を記載するものとする。

(表示の禁止基準)

第4条 不当表示の禁止基準は、景品表示法及び品質表示基準を遵守し、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

禁止事項	表示が可能
茶そば、たまごめん、ベニバナめん、やまいも入りそば以上	粉茶、卵等マニュアル第3条(2)の3)に定める基準以上に使用していること
等級(高級、特級等)その他これに類似する用語	「上級」と表示できるのは、そば粉50%以上(ただし、乾めん類JAS合格品に限る)使用したもの。
健康、美容、栄養、天然等その他これに類似する用語	
栄養強化	健康増進法(平成14年法律第103号)による許可を受けたもの。
国内産小麦粉及び国内産そば粉	全量使用してできているもの。全量に満たない場合は、使用重量に対して割合を%で表示すること。
地粉	全量が国内産小麦粉及び国内産そば粉であって、かつ、当該地で採れた小麦及びそばを当該地で製粉されたもの。
国内産地表示	別表「全国乾麺協同組合連合会指定産地名」に指定されたもの。
本場、名産、特産	当該都道府県内で製めんしたもの。
多加水、熟成	乾めん類：多加水(食塩水38%以上)、熟成(生地又はめん帯で30分以上)されたもの。
寒製	製めん時期が、10月から翌年3月までのもの。
極寒製	製めん時期が、冬至から2月までのもの。

(特定事項の表示)

第5条 乾めん類及び手延べそうめん類に、次に掲げる文言を使用する場合は、当該各号に掲げる意味により使用するものとする。

- (1) 手のつく用語を表示できる基準は次のとおりとする。
 - 1)「手打」「手打ち」とは、製めん全工程を手作業で行うもの及び、混練・熟成・延棒での圧延及び包丁でめん線状に裁断した後、乾燥したものであって、混練及び乾燥以外の工程を手作業で行ったものをいう。
 - 2)「手打式」「手打ち式」「手打風」「手打ち風」等とは、製めんの際し、混練・熟成・めん帯の方向が交錯するような方法での圧延及び包丁又は手切りに近いす刃の切刃でめん線状に裁断した後、乾燥したものであって、その工程の全部又は一部を機械作業により行うことをいう。
 - 3)「手延べ」と表示できるものは、乾めん類品質表示基準第2条の手延べ干しめんに該当するものとする。
 - 4)「手延べ式」「手延べ風」等手延べの文言は、乾めん類品質表示基準第5条(表示禁止事項)により使用できないものとする。絵・文言は、加工食品品質表示基準で禁止。
- (2) 「古(ひね)」等の用語の表示が出来る基準は、次のとおりとする。
 - 1)手延べそうめんにおける1年物「新」、2年物「古」、3年物「大古(おおひね)」の表示についての基準は次のとおりとする。

年を表す用語	基準
1年物「新」	9月から翌年3月までに製麺した後、販売するもの
2年物「古」	9月から12月までに製麺し、製品熟成した後、翌々年3月以降販売するもの及び翌年1月から3月までに製麺し、製品熟成した後、翌年3月以降販売するもの
3年物「大古」	9月から12月までに製麺し、製品熟成した後、翌々々年3月以降販売するもの及び翌年1月から3月までに製麺し、製品熟成した後、翌々年3月以降販売するもの

- 2)乾めん類及び1)以外で「○年物」又は、「古(ひね)」等と表示する場合の「○年」は、製めん年月日から満で数えるものとする。
- 3)古(ひね)の用語で固として商標登録されているので注意されたい。
- (3) 「厄(やく)」の用語の表示が出来る基準は次のとおりとする。
 - 1)製品を一定期間貯蔵することによって、貯蔵中の変化(かたくなる)したものであって、データ等で消費者等へ明確に説明できるものとする。
- (4) アレルギー表示対象品のうち製麺する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、意図せずごく微量、最終製品に混入してしまう恐れのある場合は、「注意喚起表示」を義務(一括)表示枠外に表示すること。例)：本製品の製造ラインでは、そばを使用した製品も製造しています。
- (5) その他専門用語及び乾めん固有の用語の表示が出来る基準として次のとおりとする。
 - 1)表示が出来る表示は、表示の部位に解説を付することとする。
 - 2)ただし、用語によっては、常務理事会において協議の結果、特定事項にポジとして特定することができるものとする。

(表示禁止事項)

第6条 乾めん類及び手延べそうめん類の表示は、乾めん類品質表示基準第5条(表示禁止事項)及び加工食品品質表示基準第6条(表示禁止事項)の規定と次に掲げる文言について表示をしてはならない。

- (1) 成分又は原材料について、事実と相違するか実際のものより著しく優良であると一般消費者に誤認される恐れがあるもの。(例：特選等)
- (2) 産地名を表す用語を使用する場合は、産地以外の都道府県又は市郡内で製めんしたものについては表示してはならない。また、産地名を表す用語については、原則として全国乾麺協同組合連合会へ指定産地表示として届出し承認を得、登録しなければならない。全国乾麺協同組合連合会指定産地(別表)に指定されたものにあつては、この限りではない。
- (3) 元祖等を表す用語を使用するもの。ただし、一般消費者からみて客観的な根拠が認められるもの及び全国乾麺協同組合連合会常務理事会で承認されたものにあつてはこの限りではない。
- (4) 受賞等の表示は、賞でないものが賞であるかのように誤認される恐れがあるもの。また、賞の受賞後2年を超えたもの。

- (5) 絵、写真及び説明文等の表示については、一般消費者に誤認される恐れがあるもの。
- (6) 原料原産地の表示については、原則表示はしないものとする。ただし、消費者の安心・安全に基づく知る権利を尊重し、問合せ等があった場合には、適切に対応できるよう、原料小麦・玄そば等の産地の把握に努めるものとする。
- (7) 病気の予防等の表示については、効能又は効果があるかのように誤認される恐れがあるもの。
- (8) 前各号に掲げるほか、商品の内容又は取引条件について一般消費者に誤認される恐れがあるもの。
- (9) 表示基準の内容の変更等については、乾めん・手延べセンターの査定に基づき、常務理事会の承認を得て施行するものとする。

《別表》全国乾麺協同組合連合会指定産地名

産地表示商品名	製めん地範囲	商標登録	所有者
白石温麺	宮城県内	1670231	奥州白石温麺協同組合
上州うどん	群馬県内	—	
信州そば	長野県内	—	—
甲州ほうとう	山梨県内	—	—
名古屋きしめん	愛知県内	—	—
三輪素麺	奈良県内	2219632・3	奈良県三輪素麺工業協同組合
播州そうめん	兵庫県内	575534	兵庫県乾麺協同組合
揖保乃糸	兵庫県たつの・姫路・揖保・宍粟・佐用	4465893	兵庫県手延素麺協同組合
淡路島そうめん	兵庫県南あわじ市内		
半田そうめん	徳島県半田地区		
讃岐うどん	香川県内	—	—
小豆島そうめん	香川県小豆島内		
浮羽そうめん	福岡県うきは市内 久留米市田主丸町内	—	—
神埼そうめん	佐賀県神埼市内 神埼郡吉野ヶ里町内	—	神埼そうめん協同組合
島原そうめん	長崎県島原半島内	—	—

※各産地表示には、各産地毎に品質基準を設けているものもある。

—その26—

モ ロ ッ コ

★国内産小麦の不足分を輸入

スペインの対岸でアフリカ西北端に位置し、面積は日本の約1.2倍、人口は約3,300万人の農業が基盤の国である。2013/14年度の小麦生産量は700万トン(うちデュラム小麦が190万トン)と予測されるが、早魃に見舞われる頻度が高く年度による生産量の変動が大きく、前年度は390万トン(うちデュラム小麦が100万トン)だった。農業が国内総生産の約20%を占め、労働人口の約半分を抱えているため、早魃の年には政府は救済策を次々と打ち出して対応する。

1980年代までは小麦をほぼ自給自足していたが、その後、人口の急増と度重なる早魃に対応するために年に200~400万トン輸入するようになった。1996年に穀物の輸入を自由化したが、国内生産者保護のため、政府は国内産及び輸入小麦の価格を管理している。毎年、約100万トンの国内産小麦をトン当たり2,500ディルハム(280米ドル)の固定価格で買い上げる。輸入小麦にはこの固定価格に陸揚げコストに相当する変動関税を課し、国際価格が安い時には関税を高くする。この関税収入は100万トンの低価格小麦粉製造のための補助金に充てられ、表向きは最貧困層に配分することになっている。最高で135%までの輸入関税を課すが、需給状況を見て期間限定で関税を撤廃して輸入を促進することも行う。通常年の輸入先は、普通小麦の半分以上がフランス、残りがロシア、ウクライナなどからで、デュラム小麦は主にカナダから

で、アメリカからも少量輸入する。

★小麦粉消費量が多い

人口増もあり、小麦粉の総消費量は増加傾向で、年に約500万トンと推定される。1人当たり平均では150キログラムを超え、小麦粉を食べる量が多い国民である。

小麦粉の種類はパン用、ビスケット用、パストリー用、及びパスタ配合用である。平均粉歩留りは77%でストレート粉だが、68%歩留りの「デラックス粉」もある。デュラム小麦からのセモリナはクスクスとパスタ用である。ほとんど全部の製粉工場が補助金付きの普通小麦の割当てを受けて、約100万トンの「国民の粉」という名称の80%歩留りの粉を製造しており、政府はこれを低価格で低所得者層に供給する。

★小規模の製粉所の挽砕量が多い

製粉産業は比較的安定している。完全に民営化されているが、小麦生産から、貯蔵・販売、小麦粉の価格まで政府が管理している。全国製粉協会によると、製粉工場は180あり、うち120工場が普通小麦からパン、ビスケット、及びパストリー用の粉を製造し、60工場がデュラム小麦からクスクスとパスタ用のセモリナを製造する。製粉工場の多くは小麦生産地に近いカサブランカからフェスまでの地区にある。2009年末の製粉能力は789万トンで、稼働率は58.3%と推定される。

モロッコの市場アナリスト、BCEによると、普通小麦製粉工場は130あり、うち80の工業規模の工場はカサブランカ、ラバット、フェスなどの都市部にある。これら以外に約6,000の小規模な製粉所が農村に点在しているという。製粉工場のほとんどが家族経営で、年に10万トン以上小麦を挽砕する工場は12しかなく、最大手の会社でも小麦粉市場でのシェアは5%程度に過ぎない。そういう状況だが、Gromic、Millex、Fandy、Somacerealの4大グループが関与して製粉工場の統廃合が徐々に進んでいる。

工業規模の製粉会社は、政府の管理を受ける他に、無税で規制がない零細規模の製粉所群との競争に対応しなければならない。これら数千の小規模な製粉所(石臼や水車もある)が小麦粉の1/3から1/2を製造しており、田舎に住む人たち(人口の約40%)が自分で作った小麦をこれらの製粉所に持ち込んで粉に挽いてもらう。大都会では商業地の店の前で操業している小さな製粉所もあり、消費者は店で買った小麦をそこへ持って行って挽いてもらうか、店で粉を買う。自給自足農家が減少し、都会での生活も変化しているので、これら零細工場の数は減っている。

大型工場は輸入小麦と国内産小麦の両方を使う。異なる地域の数社で買付けグループを作り、本船単位(2.5万トン)で購入しているが、港を拡張して大きな船が入れるようにする計画がある。

ほとんど全部の操業中の製粉工場に補助金付きの普通小麦の割当てがある。このシステムがあるために多くの効率が悪い製粉所が生き残っており、世銀などの国際機関は毎年政府にとって2億米ドルもの負担になっているこの制度を止めるか、改善するよう求めている。2006年に小麦買付制度の一部変更を行い、国内産小麦を買い上げる認可穀物商からの買付保証を止め

た。認可穀物商は150社もあり、小麦ベルトの中心にあるMeknes社が最大である。

★自分のパン生地を公共の窯で焼く

パン市場は独特である。消費者150~200人ごとに共同使用の公共の窯があり、人々は自宅で作った生地をこれらの公共の窯に持って行って焼く。そのため、パン製造業者はパン市場の約30%に供給するだけで、主な得意先はホテルやレストランである。しかし、工業規模のパン工場で作る製品の販売が少しずつ伸びている。

パンはアフリカの中でも独特で、小麦粉と小麦全粒粉を主原料にして丸い形に焼く。2段階で作る。小麦粉(70%)、水(約45%)、イースト(1%)を混ぜ、90分間置く。塩(2%)、小麦全粒粉(30%)、水(約15%)を加えて混ぜ、最適生地状態にする。生地をさらに30分間ねかせ、丸めて、伸ばして直径18cm、厚さ5cmの円盤状にし、45分間発酵する。発酵した生地を220℃の窯で20分間焼成する。

デュラム小麦のセモリナは伝統的な料理のクスクスの重要な材料である。スパゲティを含むいろいろなタイプのパスタがあるが、原料は普通小麦の粉だけか、普通小麦の粉にデュラム小麦のセモリナを配合したものが使われ、デュラム小麦のセモリナからだけのものは少ない。

ビスケットとケーキの消費は安定している。6つのビスケット(クッキー)工場と主にケーキとパストリーを作る10の小さい手作りの店があり、年に約2万トンの小麦粉を使う。しかし、消費者はお祝い事の際においしいホームメイドのクッキーを好む傾向があり、パンを含めて家庭での小麦粉消費量が多い。

(一般財団法人製粉振興会参与、農学博士 長尾精一)

『ワンタン大好き』

ひらの あさか

まるで雲を呑むような

中国の華北で生まれたワンタンは、北京語では「餛飩(ホントゥン)」。その字は食扁ですが、さんずいにかえると「混沌」になります。読み方は同じですが、文字が示すように何だかわからないものというような意味になります。

また、日本に伝わった「雲呑(ワンタン)」は、広東から伝わったものだといわれています。その昔、広東から北京に留学したり、難しい官吏(かんり)いわゆる公務員の試験である中国でいえば、科挙(かきょ)を受けるために北京へやってきた人たちが、雲を呑むような気合いでワンタンを食べて縁起をかついだとか。定かではありませんが、そういう人たちによって広東へとワンタンが伝わり、そこから日本に伝わり、おなじみの「ワンタン麺」へと発展していきます。

ワンタンは冬至の食べ物？

日本で冬至の食べ物といえば、かぼちゃやあずきを煮物などでいただく日ですが、中国ではワンタンを食べる習慣があるようです。

清代の『燕京歳時記(北京年中行事記)』という書物の冬至の項目に「冬至には餛飩、夏至には麺」といった記述があり、北京では、冬至にワンタンを食べる習慣があったとい

うことが分かります。

ワンタンは基本的には、小麦粉に水を加え、薄くのばした皮に、少量のひき肉、香味野菜などを挟んでゆでてスープで煮たものです。

さまざまな点心があるなかで、形が最も小さく、皮がひらひらとして薄く、口に含むとするとホロホロとすべり落ちていくようなので「雲を呑む」という名がついたのも無理がありません。

思い出のワンタン

池袋の広東料理店にあった「揚げワンタン」は想像を絶する量でした。小麦粉生地のワンタンの皮に豚ひき肉と香味野菜が少量入っていて、それを揚げて大皿に移し、甘酢あんがかかっていた。一人前なのに見た目は完璧に三人前はありました。どかんと置かれた一升びんの白ワインは量り売りで、飲んだ分だけ自己申告するというものでした。少なくとも一皿でコップ三杯は飲めました。

皮がいのちの「ワンタンメン」は、かつて本駒込にあった中国料理店にありました。その皮は、まるで雲のようにつかみどころがないほどホロリとやわらかく、少量のひき肉を感じられないほどでした。形としては、まるで金魚のように愛らしく、正調東

京ラーメンのようなしょうゆベースの澄んだスープに細いめんとワンタンがふわふわと浮いていました。まさに「雲を呑む」感触の忘れられない味でした。

インスタントのワンタン

日本初のワンタンメンが発売されたのは、1963年8月。つるつとしたラーメンと、もちもちとしたワンタンの両方が楽しめる「即席ワンタンメン」が発売したのは、エースコックでした。次いで1965年8月には、日清食品が「ワンタンメン」を、1972年5月にはマルちゃんの東洋水産が、乾燥ワンタンをトレイに並べ、別添の薬味入スープが入った「トレーワンタン」を売り出しました。東洋水産は翌1973年11月にはカップ入りの「ホットワンタン」を発売しています。今は、お昼の定番になっているカップ入りの「ワンタンしょうゆ味」は1993年2月生まれで、コンビニでも必ず見かける愛らしい小さいサイズのカップワンタンです。

ワンタンつれづれ

何といってもワンタンを手づくりする時に必要なのは、ふわつとした口当たりのワンタンの皮。製麺所で買ったそれは、薄く軽くお湯に浮かべるとまるで羽衣のような皮でした。

製麺所の皮は、なかなか入手は難しいですが、そんな方々には1950年からワンタンの皮をつくっている「東京ワンタン本舗」の皮がおすすめです。

「レタスタっぷり汁ワンタン」豚ひき肉と長ねぎの青い部分、しょうがのみじん切りを合わせて、オイスターソース、しょうゆを加えて練り、ワンタンの皮に包む。水と市販の鶏ガラスープを使い、酒を加えたスープをつくる。レタスは食べやすい大き

さにちぎって、さっとスープにくぐらせる程度に火を通す。ワンタンはゆでて水気をきり、器に移してスープ、レタス、好みで白髪ねぎをのせて、粗びき黒こしょうをふる。レタスはシャリッとした感触が残るくらいがおいしい。

「サクサクワンタンサラダ」長ねぎは白髪ねぎにしておく。四角いワンタンの皮は半分に三角に切る。ベーコンは細かく切って、カリッと炒めておく。ワンタンは、サラダ油で揚げて、白髪ねぎ、ベーコンと合わせて、酢としょうゆを合わせた調味料をかけて好みで七味唐辛子をふって、全体をよくかき混ぜて温かいうちに食べる。

「ごまだれワンタン」豚ひき肉にしょうが、長ねぎのみじん切りを合わせ、ごま油、しょうゆを加えてたねをつくる。ワンタンの皮にたねを挟んで包む。芝麻醬または練りごま白にしょうゆ、酢、砂糖、ラー油、だし汁少々を合わせたごまだれをつくり、ゆで上げたワンタンは汁気をきり、器に移してごまだれをかけて針しょうがをのせる。

「えびワンタン」むきえびは背わたを取って粗く刻む。しょうが、香葉はみじん切りにしてえびと合わせて、うすくちしょうゆ、あれば紹興酒を加えて粘りが出るまでこねて、片栗粉を加えてさらにこね、ワンタンの皮で包む。市販の鶏ガラスープと水としょうゆを合わせて煮立て、ゆで上げたワンタンは汁気をきってから器に移し、スープに浮かべて好みで黒酢をかけ、香葉をたっぷりのせる。

(食作家)

参考文献

「点心の知恵・点心のこころ」

中山時子・木村春子

NHK出版

「燕京歳時記」敦崇 著 小野勝年 訳 平凡社

業界ニュース

お知らせ

★製粉講習会の開催について

(一財)製粉振興会主催の製粉講習会を、下記により開催することとしたので各製粉企業(工場)及び関係先に通知しました。

1. 開催地及び日程

開催地	開催日時	会 場	講 師 ・ 演 題	
			午 前	午 後
			10:30~12:00	13:00~14:30
東 京	平成26年 3月3日(月) 10時20分~ 14時30分	ホテル・ルポール麹町 (麹町会館) 3階「マーブルの間」 東京都千代田区平河町 2-4-3 TEL(03)3265-5365	「製粉業をめぐるグローバルな動き」 (一財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏	「最近の麦をめぐる状況について」 農林水産省 生産局 農産部貿易業務課 課長 折原 直氏
大 阪	平成26年 3月6日(木) 10時20分~ 14時30分	KKRホテル大阪 2階「星華の間」 大阪市中央区馬場町 2-24 TEL(06)6941-1122	「製粉業をめぐるグローバルな動き」 (一財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏	「最近の麦をめぐる状況について」 農林水産省 生産局 農産部貿易業務課 課長補佐 大橋 聡氏
福 岡	平成26年 3月7日(金) 10時20分~ 14時30分	アークホテル博多 (ロイヤル) 3階「孔雀の間」 福岡市中央区天神 3-13-20 TEL(092)724-2222	「最近の麦をめぐる状況について」 農林水産省 生産局 農産部貿易業務課 課長補佐 大橋 聡氏	「製粉業をめぐるグローバルな動き」 (一財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏

2. 受講対象者

製粉企業及び製粉団体等の役職員等



世界 (1) 2013/14年度の小麦貿易量は前年度比150万トン増の1.423億トン。

【表1】は国際穀物理事会(IGC)予測の小麦貿易量で、2013/14年度は前年度比150万トン増、前々年度(過去最高)比250万トン減の1.423億トンである。中国、エジプト、パキスタン、サウジアラビアの需要が増したが、トウモロコシ価格が魅力的だったので日本、フィリピン、韓国などの飼料用小麦の買付けが減った。中国は2013年産小麦の品質があまり良くなく、価格が魅力的なので輸入量が780万トンに増える。輸出国の動向は、アルゼンチンが供給量不足から最近では最も少ない400万トンに減る。カザフスタンとウクライナは良品質小麦の供給量に制限があり、価格も上昇しているため、前年度より少し多い程度に留まる。EUは供給量が増しているため、前年度比180万トン増の2,350万トン輸出する。インドは飼料用小麦の輸出が減るので、前年度の半分の430万トンの輸出に留まる。カナダは1994/95年度以降最高の2,100万トンの輸出が予測され、アメリカも3,000万トンに回復する。

(IGC-GMR・439/13)

(2) 2013/14年度の小麦粉貿易量は前年度比50万トン増の1,288万トン。

IGC予測の2013/14年度小麦粉貿易量を【表2】

に示した。前年度はカザフスタンの供給量不足とインドネシアの輸入関税賦課などでかなり少なかったが、主にカザフスタンの供給量増によって1,288万トンに増える。アフガニスタンの輸入は13万トン増の130万トンと予測され、製粉用小麦の供給量が少ない隣国のパキスタンからの輸入を減らして、カザフスタンからの輸入が中心になる。ウズベキスタンも近隣諸国から14万トン増の150万トン輸入する。インドネシアの輸入はさらに減って30万トンと予測される。2012年12月から輸入関税を20%に引上げているが、インドネシア製粉協会によると、政府が2013年末までに今後の方針を決めるという。国内産小麦の品質が悪いブラジルはアルゼンチンからの輸入量を増やし、95万トン輸入する。イラクは前年度に近い125万トン輸入する。輸出国側では、カザフスタンの輸出が300万トンに回復する。パキスタンは製粉用小麦の供給量不足とアフガニスタン市場での激しい販売競争によって、50万トン減の30万トンと予測される。トルコはインドネシアへの輸出が減るがシリアへの輸出が増えるので、前年度とほぼ同じ260万トン輸出する。小麦生産減が予想されるアルゼンチンからの輸出は前年度より少し多い100万トンに留まる。

(IGC-GMR・439/13)

(3) 2013/14年度のバイオ燃料用穀物消費量は1.49億トン、小麦は570万トン。

【表3】は工業用穀物消費量、【表4】はバイオ燃料用穀物消費量である。2013/14年度の工業用消費量は前年度比1,450万トン(4.8%)増の3.144億トンで、最大用途のバイオ燃料用が前年度比5.8%、前々年度比0.9%増の1.491億トンと予測される。アメリカのバイオ燃料用穀物使用量は前年度比5.8%増の1.274億トンだが、前々

年度までのレベルには回復しない。EUのバイオ燃料用穀物消費量は7.5%増の1,000万トンで、年々増加傾向であり、中国のバイオ燃料用穀物消費量は微増傾向である。でんぷん用は500万トン増の1.13億トン、醸造用は微増である。小麦のバイオ燃料用消費は微増の570万トンである。

(IGC-GMR・439/13)

(4) 2013/14年度の小麦収穫面積は前年度比1.4%増の2.23億ヘクタール。

IGCが予測した2013/14年度の小麦収穫面積を[表5]に示した。平年並みの気象条件と仮定すると、前年度比1.4%増の2.23億ヘクタールになり、過去4年で最高である。前年度に比べ、EU、カザフスタン、アメリカ、アルゼンチンで増えると予測される。

(IGC-GMR・439/13)



アメリカ (1) 2012年の小麦粉生産量は前年比2.1%増、1人当たり消費量も0.9キログラム増。粉歩留りは0.7%減。

[表6] は合衆国農務省発表の小麦粉需給である。2012年の小麦粉生産量は前年比2.1%増、前々年比0.7%増の1,907万トン、国内消費量は前年比2.2%増、前々年比1.2%増の1,916万トンである。小麦粉・加工品の輸入は54万トンで微増だが、小麦粉輸出は微減の27万トン、加工品輸出は微増の18万トンである。1人当たり小麦粉消費量は2007年まで回復傾向だったが、その後減少して、前年比は0.9キログラム増だが前々年より微減の60.0キログラムである。[表7]は製粉実績で、粉歩留りが前年比0.7%減の76.0%、小麦挽砕量は3.0%増の2,509万トン、ふすま生産量は3.7%増の664万トンである。

(Grain & Milling Annual 2014)

(2) 2014年初の製粉工場数は3増で、製粉能力は797トン増。ホライズン製粉のトップは変わらず。

[表8]は2014年初の州別普通小麦製粉工場数と製粉能力、[表9]はデュラム小麦製粉工場のそれらである。普通小麦製粉工場はカンザス州で1増、ペンシルベニア州で2増の168である。デュラム小麦製粉工場はカンザス州で1増し、19になった。小麦粉日産能力は普通小麦製粉工場が797トン増の67,633トンだが、デュラム小麦製粉工場は2トン減の5,584トンである。普通小麦製粉工場で日産能力が100トン以上増えたのはカリフォルニア、バージニア、ウィスコンシンの各州、100トン以上の減はジョージア州である。主要製粉会社の能力と工場数を[表10]に示した。1位のHorizon製粉は能力を227トン増やしたが、2位のADM製粉と3位のConAgra製粉は能力と工場数に変化がない。4位のCereal Food Processors社も23トン増やしたが、5位のBay State製粉と6位のGeneral Mills社は変化がない。前年12位だったMiller製粉が635トン増の1,882トンで7位に上昇した。10位のMilner製粉は3工場のままだが、能力は190トン減である。大手3社合計能力の全米での比率は0.3%減の51.3%、上位24社は0.1%減の95.0%。上位24社の製品別シェアは、小麦粉が95.2%、デュラム製品が93.1%、ライ麦製品が73.1%である。[表11]は工場規模別順位で、Miller製粉のヴァージニア州Winchester工場が1,202トンで5位に、Horizon製粉のウィスコンシン州Kenosha工場が1,179トンで6位になった。Dakota Mill & Elevator(1,497トン)が1位、Kraft Foods社オハイオ州Toledo工場(1,406トン)が2位、General Mills社ミズーリ州Kansas City工場とHorizon製粉カンザス州Wichita工場(1,225トン)が共に3位である。[表12]は普通小

麦製粉工場の規模別分布で、日産能力454トン以上が1工場増の69だが、能力シェアは前年と同じ73.2%である。227～453トンの工場は1減の44で、227トン以上の総能力は0.6%減の93.7%である。

(Grain & Milling Annual 2014)

(3) パンを食べる量が減る傾向。

家庭での夕食の料理数が減る傾向にあり、4番目の料理と考えられているパンにその影響が最も出て、食べる量が減っている。一方で、夕食のメインディッシュがサンドイッチ(スライスパン、ロール、またはパンズの)という家庭が増えているが、それでも量的には夕食中の11～12%に過ぎない。朝食でのトーストは長期的に減少傾向で、外で朝食を摂るケースが増え、その48～49%がサンドイッチだが、家庭の朝食では2～3%だけがサンドイッチである。

(EB・130/13)

(4) ADM社の目標は3C。グローバル本社をシカゴに移転する。

Archer Daniels Midland(ADM)社はCost、Cash、Capitalの頭文字をとった「3C」を目標に掲げている。2012年には1.5億ドルの経費削減目標を達成した。2013年と2014年にはそれぞれ2億ドルの経費削減を目標にしている。エネルギーコスト削減、仕入れ価格削減などを工場、営業、業務部門の全てで実施しているという。キャッシュについては、バランスシートで潜在的に隠れているか、最善の方法で使われていないキャッシュの錠をあける方法を探すことを従業員に求めている。資本の出費を減らし、資本配分の方法の改善にも努めている。また、2013年12月18日に、グローバル本社と顧客センターをシカゴに移転すると発表した。北米本社は移

転しないらしい。

(World-Grain.com・Nov.19, Dec.18/13)



イタリア パン用粉はタイプ00が最多。

穀物ベースの食品が高い位置を占めており、食品支出の18%はパン、パスタ、菓子、及び米である。工業生産パンの割合が増え、有機製品の消費も引き続き伸びている。パン用粉で最も消費量が多いのはタイプ00で、乾物量ベースの灰分が0.5～0.55%である。製パン業者が期待するのは中ないし強いグルテンの粉で、パネトーネなどには高品質の小麦粉が求められる。

(MM・150-23/13)



エジプト (1) 小麦の自給自足へ向けての計画を発表。

2013年11月18日の政府発表によると、2019年までに補助金付きパンの製造に必要な900万トンの小麦を国内産で賄うという。それには貯蔵能力の増強が必要である。しかし、人口増を考慮し、数年間は500～550万トンの輸入を続ける。

(IGC-GMR・439/13)

(2) 製粉業界は二重構造。小麦輸入量の多さと貧困層対策が国の課題。

食品産業持株会社(FIHC)傘下の7社が運営する126の製粉工場がある。それらの工場はカイロに本部がある商品供給公社(GASC)を通して小麦を買う。これら公的な製粉工場は私企業の工場に比べて古くて、効率も悪いのが多いが、資金調達の心配がなく、税金もないので有利である。私企業の工場は36あり、その年間の総挽砕能力は280万トンで、近代的な製粉技術を駆

使している。主な粉タイプは82%歩留り粉で、補助金付きbaladiパンにもこの粉が使われる。この粉の販売は全てGASCが管理しており、低所得者層に供給するため、1日に2.7億個の補助金付きbaladiパンを製造する必要があるという。小麦は国民の食事で重要な役割を果たしており、1人当たりの小麦粉消費量が最も多い国の1つである。2013-14年度の小麦生産量は940万トンと予測されるが、輸入も960万トンであり、世界一の小麦輸入国である。そのため、どこから買うかが小麦市場に影響する。政治的混乱が経済の回復に深刻な影響を及ぼしており、買付けにも影響がある。人口8,400万人の1/4が1日1.65米ドルの貧困ライン以下で暮らしており、パン1個1米ドル以下の補助金付きパンに多くの人々が依存している。政府は自給自足を目標にしているが、それは無理だと考える人が多い。

(WG・31-11/13)



オーストラリア AWB社は2013/14年度小麦推定プール収益を引上げ。

AWB社は2013/14年度の基準銘柄小麦の推定プール収益(トン当たりFOB、除くGST)を引上げると発表した。西部プールのAPW2小麦はA\$ (オーストラリアドル)314、ANW1小麦はA\$ 347、東プールのAPW1小麦はA\$ 318、南オーストラリアプールのAPW1小麦はA\$ 304である。

(World-Grain.com・Dec.10/13)



スペイン パン業者は標準粉の他に、製品を配合した粉を使って製品の差別化を図る。

消費者は適正価格で品質が良い高価値製品を求める。製パン業者は標準的な小麦粉の他に、特徴がある品質のパンを作るために既製の粉を

配合した粉を製粉会社に要求する場合も多い。標準的な粉のT-55の他に、ビスケット用粉(W-80/110)、パン用粉(W-100/160)、中蛋白質パン用粉(W-155/260)、高蛋白質パン用粉(W-290/≤375)がある。

(MM・150-23/13)



ドイツ (1) Kampffmeyer製粉が近代化し、能力を倍増。

Kampffmeyer製粉は2011年に約1年間かけてフランクフルト工場の設備を近代化し、能力を200トンから400トンに倍増した。特殊製品とライ麦粉の製粉ラインはそのままである。

(MM・150-23/13)

(2) 2013年11月の小麦価格は9月より少し上昇したが前年同月より安い。小麦粉価格は下落傾向。

[表13]は国内主要市場平均の2013年11月の小麦、ライ麦、及びふすまの価格である。いずれも2か月前より上昇したが、前年同月より低い。[表14]は2013年10月の小麦粉とライ麦粉の製粉工場出荷価格指数で、両方とも下落傾向である。

(MM・150-19, 23/13)



ナイジェリア 小麦粉の需要と輸出は伸びているが、小麦輸入関税増とキャッサバ粉配合要請で製粉・製パン業界は困惑。

小麦粉需要増を反映して、製粉能力は2011-12年度の660万トンから、2012-13年度には約800万トンに拡大した。しかし、平均稼働率は約50%である。ナイジェリア製粉がトップメーカーだが、Dangote、Honeywell、BUA社などもシェアを伸ばしている。小麦粉の価格と品質

をめぐる企業間の競争は激しい。パン用粉と菓子用粉の他に、伝統的なペストリーや民族料理に使う粉も製造する。最近、semonitaと呼ぶ挽割り小麦がレストランで人気がある。パン産業（大小の独立ベーカリーとインスタベーカリー）は拡張を続け、製造設備の改善を行っている。競争が激しいため、消費者は多種類の品質が良い新鮮なパンから好きなものを選べるようになった。中流階級の増加で消費パターンが変化し、パンの朝食が増え、スナックとして随時食べられるようになった。ペストリーを提供するファストフード店の増加も消費増を支えている。パスタの消費も伸び、多くの製粉会社がヌードル製造設備を持つようになった。2012-13年度にはヌードル製造に約56万トンのアメリカ産ハード・レッド・ウインター小麦が使われたと推定される。クッキー(ビスケット)用にソフト・レッド・ウインター小麦、パンやヌードル用にハード・ホワイト小麦も輸入し、パスタ用にデュラム小麦も輸入する。40万トン以上の小麦粉が非公式に西及び中央アフリカ諸国に輸出されている。小麦生産は16世紀に始まったが、気候変動が激しく、技術が未熟で、低収量の種子しかなかったので、伸び悩んだ。増産への努力がされたが、障害を克服できず、10万トン以下に留まっている。政府は2013年6月に再び小麦増産計画を発表し、北部を中心に作付面積を増やし、ヘクタール当たり6トンの高収量品種を導入して、2015年までに120万トンの生産を目標に掲げたが、実現は困難と見られている。年に約400万トンの小麦を輸入しており、小麦粉や小麦粉加工品の価格が上昇しているため、今後も輸入は増え続けると予想される。政府は外貨流出抑制のため、小麦輸入量を減らす目的で2012年7月に輸入関税を5%から20%に引き上げ、製品価格上昇を招いた。また、キャッサバ

粉を小麦粉に配合するよう製粉会社に要請しており、配合率を10%から始めて徐々に増やし、2015年には40%にするよう求めている。製粉・製パン業界は困惑しており、キャッサバの供給量も十分ではないので、どうなるか不透明である。人口は1.7億人だが、年率3%の増加率なので、小麦粉の需要は増加の方向だが、小麦価格の上昇を消費者に転嫁できず、アメリカからではなく第3国から価格が安い小麦を求める動きもある。

(WG・31-10/13)



モロッコ 普通小麦の輸入関税を一時中止。

政府の2013年11月15日発表によると、現在45%の普通小麦輸入関税を2014年1月1日から4月30日まで一時的に中止する。

(IGC-GMR・439/13)



ヨーロッパ連合 アルゼンチンとインドネシアからのバイオディーゼルに重課税。

ヨーロッパ委員会は11月21日にアルゼンチンから輸入するバイオディーゼルに24.6%、インドネシアからの輸入分に18.9%の輸入関税を課すことを決定した。11月27日からの輸入分に適用される。

(IGC-GMR・439/13)



リビア 小麦の国内での生産増を計画。

2013年11月13日の政府外郭機関、Al Sahl持株グループの発表によると、小麦生産を増やして、2015年までに小麦輸入量を20%減らすという。

(IGC-GMR・439/13)

[表1] 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	4.1
	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	6.7	5.5
CIS	アゼルバイジャン	1.3	1.4	1.3	1.4
	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	0.3
	ウクライナ	T	T	T	T
	ウズベキスタン	1.6	2.7	1.9	1.9
	その他	1.8	2.5	2.1	2.1
	計	5.4	7.9	7.4	6.5
北・中 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	3.9
	アメリカ	2.1	2.5	3.0	2.8
	その他	2.9	3.2	3.0	2.9
	計	9.2	11.6	10.6	10.4
南アメリカ	ボリビア	0.3	0.3	0.3	0.3
	ブラジル	6.6	6.8	7.8	7.6
	チリー	0.6	1.0	0.9	1.0
	コロンビア	1.3	1.5	1.5	1.5
	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	14.4	14.3
近東アジア	イラン	0.1	2.5	5.5	4.2
	イラク	3.5	3.9	4.0	3.8
	イスラエル	1.3	1.9	1.4	1.8
	ヨルダン	0.9	0.7	0.9	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	1.0
	トルコ	3.5	4.3	3.3	3.6
	UAE	0.8	2.1	1.6	1.8
	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	24.4	24.3

輸 入 国			10/11	11/12	12/13(推定)	13/14(予測)
極 東 ア ジ ア	太 平 洋 ア ジ ア	中国	1.0	3.0	3.3	7.8
		インドネシア	6.6	6.5	7.2	7.3
		日本	6.0	5.8	6.3	5.8
		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	1.4	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	1.7	1.8	
	その他	0.7	0.7	0.8	0.7	
	計	30.1	33.7	33.3	36.6	
	南 ア ジ ア	バングラデシュ	3.4	1.7	2.7	2.7
		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	0.8	1.1	
その他		2.1	1.6	1.7	1.9	
計		6.7	4.3	5.3	6.7	
計	36.8	37.9	38.5	43.3		
ア フ リ カ	北 ア フ リ 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	9.7
		リビア	1.4	1.6	1.8	1.7
		モロッコ	3.9	2.9	3.9	2.0
		チュニジア	1.8	1.4	1.5	1.8
	計	23.8	23.8	21.9	21.7	
	サ ハ ラ 以 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	1.3	1.6
		ケニア	0.7	1.3	1.1	1.0
		ナイジェリア	4.0	3.9	4.2	4.0
		南アフリカ	1.7	1.6	1.4	1.8
		スーダン	1.6	2.4	1.8	1.8
		その他	5.4	6.9	7.4	6.8
		計	14.2	18.0	17.8	17.4
計	38.0	41.8	39.7	39.1		
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	140.8	142.3

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下 *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28
(2013年11月28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	4.0
オーストラリア	18.5	23.1	21.3	20.0
カナダ	16.3	18.2	18.7	21.0
EU*	22.1	15.6	21.7	23.5
カザフスタン	5.6	11.1	7.2	7.5
ロシア	4.0	21.6	11.2	14.5
ウクライナ	4.3	5.4	7.1	8.9
アメリカ	35.7	27.9	27.5	30.0
中国	0.4	0.4	0.4	0.4
インド	—	1.3	8.6	4.3
パキスタン	1.3	0.5	1.1	0.4
メキシコ	0.8	1.0	0.9	1.0
シリア	T	T	—	T
トルコ	2.4	3.1	2.8	3.2
その他	6.7	4.4	5.1	3.4
世 界 計	125.7	144.8	140.8	142.3

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下 *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28
(2013年11月28日現在)

(IGC)

[表2] 世界の小麦粉貿易量(デュラム・セモリナを除く)

(小麦換算、千トン)

地区・国名		10/11	11/12	12/13(推定)	13/14(予測)		
輸 入 国	ヨーロッパ	計	90	70	90	90	
	CIS	タジキスタン	520	539	374	500	
		ウズベキスタン	1,415	1,939	1,363	1,500	
		その他	515	482	493	470	
		計	2,450	2,960	2,230	2,470	
	北・中 アメリカ	カナダ	114	143	144	120	
		メキシコ	103	78	100	110	
		アメリカ	228	222	224	230	
		その他	166	157	132	140	
		計	610	600	600	600	
	南アメリカ	ボリビア	293	269	233	300	
		ブラジル	944	903	669	950	
		その他	53	48	48	50	
		計	1,290	1,220	950	1,300	
	近東 アジア	イラク	989	1,359	1,287	1,250	
イエメン		79	50	75	75		
その他		302	231	428	405		
計		1,370	1,640	1,790	1,730		
輸 入 国	極東 アジア	アフガニスタン	1,327	1,264	1,169	1,300	
		香港	357	356	344	360	
		インドネシア	1,062	829	352	300	
		北朝鮮	177	213	253	200	
		韓国	53	54	34	60	
		モンゴル	69	91	29	80	
		フィリピン	125	228	282	250	
		タイ	250	222	166	200	
		その他	420	353	391	420	
	計	3,840	3,610	3,020	3,170		
	アフリカ	北 ア フリ カ	リビア	95	366	350	250
			その他	115	104	110	110
		計	210	470	460	360	
	アフリカ	サ ハ ラ 以 南	アンゴラ	530	735	653	700
			チャド	55	70	53	60
ガンビア			89	83	84	90	
ギニア			149	163	215	150	
ソマリア			102	113	100	100	
その他			565	766	735	710	
計	1,490	1,930	1,840	1,810			
オセアニア		70	80	60	80		
不詳		1,210	1,980	1,340	1,270		
世界計		12,630	14,560	12,380	12,880		

地区・国名		10/11	11/12	12/13(推定)	13/14(予測)
輸 出 国	アルゼンチン	1,286	1,240	890	1,000
	オーストラリア	100	74	55	100
	カナダ	225	199	170	245
	EU	1,157	1,278	967	1,100
	カザフスタン	2,526	3,653	2,356	3,000
	ロシア	570	436	133	400
	ウクライナ	122	161	278	250
	アメリカ	406	332	401	400
	中国	417	391	418	400
	インド	0	165	319	135
	日本	267	273	249	270
	モロッコ	120	166	237	150
	パキスタン	900	300	800	300
	スリランカ	408	335	161	120
	トルコ	2,356	3,013	2,567	2,600
	アラブ首長国連邦	500	1,200	1,000	1,000
	その他	1,272	1,344	1,379	1,410

(2013年11月28日現在) *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28

(IGC)

[表3] 世界の穀物の工業用用途別消費量

(百万トン)

	2010/11	2011/12	2012/13 (推定)	2013/14 (予測)
エタノール	162.5	162.8	156.0	164.2
(うち、バイオ燃料)	(147.5)	(147.8)	(140.9)	(149.1)
でんぷん	99.7	106.5	107.7	112.7
ビール醸造	33.6	35.4	35.4	36.4
計*	297.0	305.7	299.9	314.4

(2013年11月28日現在) * 不詳を含む

(IGC)

[表4] 世界のバイオ燃料用穀物消費量

(百万トン)

国名	穀物の種類	2010/11	2011/12	2012/13 (推定)	2013/14 (予測)
アメリカ	トウモロコシ	127.5	127.0	118.1	124.5
	モロコシ	1.8	1.8	2.1	2.7
	計	129.4	128.9	120.4	127.4
EU	トウモロコシ	3.2	4.2	5.1	5.5
	小麦	4.3	3.8	3.4	3.5
	大麦	0.4	0.3	0.2	0.2
	ライ麦	0.4	0.4	0.6	0.8
	計	8.3	8.7	9.3	10.0
カナダ	トウモロコシ	2.2	2.6	2.7	2.7
	小麦	0.6	0.6	0.6	0.6
	計	2.8	3.2	3.3	3.3
中国	トウモロコシ	4.0	4.1	4.1	4.1
	小麦	1.0	1.0	1.0	1.0
	モロコシ	0.3	0.3	0.3	0.3
	計	5.3	5.4	5.4	5.5
アルゼンチン	トウモロコシ	0.0	0.0	0.7	1.0
	計	0.0	0.0	0.7	1.0
その他		1.6	1.5	1.6	1.5
世界	トウモロコシ	137.9	138.9	131.7	138.8
	小麦	6.3	5.7	5.5	5.7
	モロコシ	2.4	2.2	2.5	3.1
	大麦	0.5	0.4	0.3	0.3
	その他／不詳	0.4	0.4	0.6	0.8
	計	147.5	147.6	140.6	148.7

(2013年11月28日現在)

(IGC)

[表5] 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	2013 (推定)	2014 (予測)	
ヨーロッパ	EU(27)	25.3	25.8	26.3	
	計	26.4	26.8	27.3	
C.I.S.	カザフスタン	12.4	13.0	13.5	
	ロシア	21.3	24.5	24.5	
	ウクライナ	5.6	6.6	6.4	
	計	43.9	48.2	48.7	
北・中米	カナダ	9.5	10.3	9.9	
	アメリカ	19.8	18.3	19.8	
	計	29.9	29.2	30.4	
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	7.3	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	7.8
		計	18.0	17.9	18.1
	極 東	中国	24.2	24.1	24.3
		インド	29.7	29.8	29.8
		パキスタン	8.7	8.7	8.7
		計	67.0	66.7	66.9
	計		85.0	84.5	85.0
	アフリカ	北アフリカ	エジプト	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	13.2	13.7	13.8	
	計	13.3	13.7	13.8	
世 界 計		215.0	219.8	222.9	

(2013年11月28日現在) *2012/13年度までEU-27、2013/14年度からEU-28

(IGC)

[表6] アメリカの小麦粉需給

暦年	供給			需要			総人口 (百万人)	1人当り 消費量 (kg)
	小麦粉 生産* (千トン)	小麦粉・ 製品輸入** (千トン)	供給計 (千トン)	小麦粉 輸出 (千トン)	製品 輸出** (千トン)	小麦粉 国内消費 (千トン)		
2012	19,068	544	19,612	272	177	19,163	314.3	61.0
2011	18,677	531	19,207	286	164	18,758	312.0	60.1
2010	18,933	508	19,441	318	178	18,945	310.1	61.1
2009	18,809	468	19,277	268	242	18,766	307.5	61.1
2008	18,883	491	19,373	223	280	18,870	304.8	61.9
2007	18,998	522	19,521	304	294	18,922	302.0	62.6
2006	18,298	533	18,830	155	266	18,409	299.0	61.6
2005	17,916	511	18,427	170	215	18,042	296.2	60.9
2004	17,868	487	18,355	234	211	17,910	293.5	61.0
2003	17,972	506	18,478	262	179	18,037	290.7	62.1
2002	17,904	512	18,416	418	122	17,876	288.1	62.1
2001	18,349	459	18,809	477	77	18,255	285.3	64.0
2000	19,109	438	19,547	726	77	18,744	282.4	66.4
1999	18,687	422	19,109	966	73	18,068	279.3	65.3
1998	18,095	446	18,541	570	61	17,909	276.1	64.9
1997	18,332	394	18,726	501	53	18,172	272.9	66.6
1996	18,043	389	18,432	483	40	17,909	269.7	66.4
1995	17,631	405	18,038	1,071	39	16,925	266.6	63.5
1994	17,805	394	18,199	1,080	37	17,082	263.4	64.9
1993	17,573	271	17,845	1,031	31	16,782	260.3	64.5

注 * 小麦粉、全粒粉、工業用粉、デュラムの粉とファリナの工業生産量

(USDA)

** マカロニ製品の輸出入量を小麦粉換算で示した

[表7] アメリカの製粉実績

暦年	小麦粉生産量 (千トン)	小麦挽砕量 (千トン)	ふすま生産量 (千トン)	粉歩留り (%)
2012	19,068	25,089	6,637	76.0
2011	18,677	24,365	6,402	76.7
2010	18,933	24,544	6,480	77.1
2009	18,809	24,387	6,460	77.1
2008	18,883	24,711	6,753	76.4
2007	18,998	25,140	7,103	75.6
2006	18,298	24,345	6,916	75.2
2005	17,916	24,061	6,826	74.5
2004	17,868	23,842	6,764	74.9
2003	17,972	24,200	7,029	74.3
2002	17,904	24,206	6,892	74.0
2001	18,349	24,876	7,275	73.8
2000	19,109	25,715	7,375	74.3
1999	18,687	24,978	7,040	74.8
1998	18,095	24,368	6,955	74.3
1997	18,332	24,109	6,886	76.0
1996	18,043	23,897	7,042	75.5
1995	17,631	23,658	7,144	74.5
1994	17,805	24,078	7,186	73.9
1993	17,573	23,716	6,963	74.1

(USDA)

[表8] アメリカの州別普通小麦製粉工場数と製粉能力

州名	工場数		小麦粉日産能力 (トン)		州名	工場数		小麦粉日産能力 (トン)	
	2014	2013	2014	2013		2014	2013	2014	2013
アラバマ	2	2	1,406	1,406	ミズーリ	4	4	2,406	2,406
アリゾナ	1	1	499	499	モンタナ	4	4	1,083	1,083
カリフォルニア	11	11	5,747	5,366	ネブラスカ	5	5	1,484	1,484
コロラド	4	4	1,293	1,293	ニュージャージー	1	1	635	635
デラウェア	0	0	0	0	ニューメキシコ	0	0	0	0
フロリダ	2	2	1,247	1,247	ニューヨーク	8	8	4,023	4,023
ジョージア	3	3	1,216	1,406	ノースカロライナ	8	8	2,754	2,754
ハワイ	1	1	104	104	ノースダコタ	6	6	2,632	2,632
アイダホ	1	1	748	748	オハイオ	11	11	4,150	4,146
イリノイ	5	5	2,527	2,527	オクラホマ	3	3	1,383	1,338
インディアナ	5	5	1,987	1,982	オレゴン	2	2	656	656
アイオワ	2	2	785	785	ペンシルベニア	15	13	4,136	4,130
カンザス	12	11	5,121	5,098	プエルトリコ	1	1	454	454
ケンタッキー	2	2	734	734	サウスカロライナ	1	1	75	75
ルイジアナ	1	1	272	272	テネシー	3	3	1,678	1,678
メイン	1	1	3	3	テキサス	9	9	3,641	3,641
メリーランド	1	1	204	204	ユタ	7	7	2,015	2,015
マサチューセッツ	1	1	680	680	バージニア	6	6	1,636	1,296
ミシガン	7	7	1,600	1,596	ワシントン	3	3	853	853
ミネソタ	8	8	5,039	5,039	ウィスコンシン	1	1	726	499
					計	168	165	67,633	66,836

(Grain & Milling Annual 2014)

[表9] アメリカの州別デュラム製粉工場数と製粉能力

州名	工場数			製品日産能力(トン)		
	2014	2013	変化	2014	2013	変化
アリゾナ	1	1	0	195	195	0
カリフォルニア	2	2	0	250	250	0
アイオワ	1	1	0	308	308	0
ミネソタ	1	0	1	入手できず	0	入手できず
ミズーリ	1	1	0	454	454	0
モンタナ	2	2	0	1,361	1,361	0
ニューヨーク	2	2	0	158	158	0
ノースダコタ	1	1	0	13	13	0
サウスカロライナ	4	4	0	1,308	1,310	-2
ユタ	1	1	0	454	454	0
バージニア	1	1	0	41	41	0
ウィスコンシン	1	1	0	590	590	0
計	1	1	0	454	454	0
	19	18	1	5,584	5,586	-2

(Grain & Milling Annual 2014)

[表10] アメリカの主要製粉会社の能力と工場数 (2014年初)

No.	会社名	日産能力(トン)				工場数		
		小麦粉	デュラム	ライ麦	計	小麦粉	デュラム	ライ麦
1	Horizon Milling, LLC	12,497	907		13,404	18	2	0
2	ADM Milling Co.	12,751			12,751	23	0	0
3	ConAgra Flour Milling Co.	11,571			11,571	23	0	2
4	Cereal Food Processors, Inc.	4,693			4,693	10	0	0
5	Bay State Milling Co.	3,407	195	113	3,715	6	1	1
6	General Mills, Inc.	3,515	136		3,651	5	1	0
7	Miller Milling	1,043	839		1,882	2	2	0
8	The Mennel Milling Co.	1,855			1,855	5	0	0
9	Bartlett Milling Co.	1,837			1,837	3	0	0
10	Milner Milling Inc.	1,579			1,579	3	0	0
11	North Dakota Mill & Elevator Assoc.	1,361	136		1,497	1	1	0
12	Kraft Foods	1,406			1,406	1	0	0
13	Siemer Milling Co.	1,202			1,202	2	0	0
14	Star of the West Milling Co.	1,139			1,139	5	0	0
14	Pendleton Flour Mills	1,125			1,125	3	0	0
16	American Italian Pasta Co.	953		953	0	2	0	
17	Minot Milling	544	399		943	1	1	0
18	U.S. Durum Milling, Inc.	862		862	0	1	0	
19	Snavely's Mill, Inc.	739		91	830	3	0	1
20	Dakota Growers Pasta Co.	771		771	0	1	0	
21	Wilkins-Rogers, Inc.	658			658	3	0	0
22	King Milling Co.	544			544	1	0	0
23	Shawnee Milling Co.	499			499	2	0	0
24	C.H. Guenther & Son, Inc.	454			454	2	0	0
上位24社計		64,418	5,198	204	69,821	122	12	4
全米製粉能力計		67,633	5,584	279	73,496	168	19	12
上位24社の能力シェア		95.2%	93.1%	73.1%	95.0%	73.9%	63.2%	33.3%

(Grain & Milling Annual 2014)

[表11] アメリカの製粉工場規模別上位20工場(2014年初)

No.	会社名	所在地		小麦粉日産能力(トン)
		州	市または町	
1	North Dakota Mill & Elevator Assn.*	ノースダコタ	Grand Forks	1,497
2	Kraft Foods	オハイオ	Toledo	1,406
3	General Mills, Inc.	ミズーリ	Kansas City	1,225
3	Horizon Milling, LLC	カンザス	Wichita	1,225
5	Miller Milling Co.*	ヴァージニア	Winchester	1,202
6	Horizon Milling, LLC*	ウィスコンシン	Kenosha	1,179
7	Bay State Milling Co.	ミネソタ	Winona	1,093
8	ConAgra Flour Milling Co.	ミネソタ	Hastings	1,089
9	ADM Milling Co.	ニューヨーク	Buffalo	1,075
10	Horizon Milling, LLC	ニューヨーク	Albany	1,066
11	Horizon Milling, LLC	テキサス	Saginaw	1,021
12	Minot Milling*	ノースダコタ	Minot	943
13	ADM Milling Co.	オクラホマ	Enid	885
14	ADM Milling Co.	インディアナ	Beech Grove	880
15	ConAgra Foods	イリノイ	Alton	866
15	Cereal Foods Processors, Inc.	カンザス	Wichita	862
17	U.S. Durum Milling, Inc.	ミズーリ	St. Louis	862
17	ConAgra Flour Milling Co.	ミネソタ	New Prague	839
17	Horizon Milling, LLC	カリフォルニア	San Bernardino	839
20	ADM Milling Co.	ニューヨーク	Hudson	816
20	ConAgra Flour Milling Co.	コロラド	Commerce City	816
20	Horizon Milling, LLC*	ペンシルベニア	Mount Pocono	816
20	The Mennel Milling Co.	オハイオ	Fostoria	816

注 * デュラムミルを含む

(Grain & Milling Annual 2014)

[表12] アメリカの普通小麦製粉工場の規模別分布

小麦粉日産能力 (トン)	2014		2013	
	工場数	規模別総小麦粉 日産能力(トン)	工場数	規模別総小麦粉 日産能力(トン)
9未満	12	44	9	41
9~17	4	58	4	58
18~44	10	251	11	279
45~226	29	3,920	28	3,464
227~453	44	13,856	45	14,101
454以上	69	49,504	68	48,894
合計	168	67,633	165	66,836

注：デュラム製粉工場を除く

(Grain & Milling Annual 2014)

[表13] ドイツの小麦・ライ麦・ふすまの価格

品 目	2013年						2012年	
	11/18 ～11/24		11/11 ～11/17		9/23 ～9/29		11/19 ～11/25	9/24 ～9/30
	Euro/トン	市場数	Euro/トン	市場数	Euro/トン	市場数	Euro/トン	Euro/トン
Aグループ 高品質小麦	195.00	6	195.13	8	176.20	5	273.93	256.00
パン用小麦	191.81	8	193.50	9	172.10	5	271.00	253.36
パン用ライ麦	164.20	5	162.17	6	147.38	4	233.21	222.40
飼料用小麦	189.42	6	190.57	7	173.00	7	262.93	245.33
小麦ふすま(バラ)	142.29	7	140.94	8	133.33	6	180.25	170.36

(MM)

[表14] ドイツの業務用製粉製品の製粉工場出荷価格指数

品 目	2013年				2012年	
	10月	9月	8月	7月	10月	8月
小麦粉	125.9	129.8	132.6	133.9	134.2	129.7
ライ麦粉	106.3	109.8	118.6	119.1	125.7	124.3

基準年(2000)の平均=100として

(ドイツ連邦統計局)

(単位：千トン、前年比%)

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(25年度)

年月	玄				麦				小				粉					
	買入数量	対前年比	加工量	対前年比	月末在庫	対前年比	生産量	対前年比	販売量	対前年比	月末在庫	対前年比	生産量	対前年比	販売量	対前年比	月末在庫	対前年比
平成19年度	5,901	94.1	6,037	100.9	616	82.0	4,684	101.8	4,677	101.8	293	102.1	4,684	101.8	4,677	101.8	293	102.1
平成20年度	5,748	97.4	5,848	96.9	517	83.9	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3
平成21年度	5,802	101.1	5,916	101.4	405	78.2	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1
平成22年度	6,559	113.0	6,041	102.1	924	228.1	4,725	102.4	4,700	101.5	308	112.6	4,725	102.4	4,700	101.5	308	112.6
平成23年度	6,362	97.0	6,040	100.0	1,246	134.9	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6
平成24年度	6,231	97.9	5,911	97.9	1,566	125.7	4,654	98.9	4,664	99.2	307	96.9	4,654	98.9	4,664	99.2	307	96.9
24.4	336	63.1	512	90.8	1,071	119.9	405	91.8	400	92.2	321	101.8	405	91.8	400	92.2	321	101.8
5	393	83.6	484	95.2	980	114.6	379	96.2	383	98.4	317	99.1	379	96.2	383	98.4	317	99.1
6	540	103.2	492	93.5	1,028	120.6	384	94.3	373	89.7	327	105.3	384	94.3	373	89.7	327	105.3
7	465	81.0	458	99.3	1,034	107.3	358	101.0	382	109.1	304	96.3	358	101.0	382	109.1	304	96.3
期計	1,734	82.6	1,946	94.5	1,526	95.6	1,539	96.8	1,539	96.8			1,526	95.6	1,539	96.8		
8	407	56.5	472	103.6	969	78.9	365	104.2	370	101.4	299	99.3	365	104.2	370	101.4	299	99.3
9	670	115.5	492	98.6	1,147	87.6	384	100.0	381	98.4	303	101.4	384	100.0	381	98.4	303	101.4
10	610	101.7	506	101.8	1,251	88.6	395	102.5	393	101.5	305	102.7	395	102.5	393	101.5	305	102.7
11	529	104.5	522	99.9	1,258	90.1	417	101.7	408	101.7	314	102.8	417	101.7	408	101.7	314	102.8
期計	2,215	92.1	1,992	100.9	1,562	90.8	1,562	102.1	1,552	100.8			1,562	102.1	1,552	100.8		
12	248	54.6	540	99.6	965	73.9	428	100.1	438	100.7	304	101.7	428	100.1	438	100.7	304	101.7
25.1	421	118.2	448	99.1	939	77.5	355	100.1	344	102.5	314	99.0	355	100.1	344	102.5	314	99.0
2	591	120.8	460	95.1	1,070	87.9	365	96.0	365	97.6	314	97.1	365	96.0	365	97.6	314	97.1
3	1,022	183.2	526	99.4	1,566	125.7	419	100.1	426	100.1	307	96.9	419	100.1	426	100.1	307	96.9
期計	2,282	122.9	1,973	98.4	1,566	99.1	1,566	99.1	1,573	100.2			1,566	99.1	1,573	100.2		
25.4	313	93.2	514	100.4	1,367	127.6	406	100.2	409	102.2	303	94.4	406	100.2	409	102.2	303	94.4
5	351	89.4	504	104.2	1,214	123.8	398	105.0	393	102.5	308	97.3	398	105.0	393	102.5	308	97.3
6	405	74.9	495	100.6	1,124	109.4	390	101.7	393	105.3	305	93.3	390	101.7	393	105.3	305	93.3
7	397	85.5	463	101.0	1,060	102.4	363	101.4	369	96.7	299	98.5	363	101.4	369	96.7	299	98.5
期計	1,467	84.6	1,976	101.5	1,060	102.4	1,557	102.0	1,565	101.7			1,557	102.0	1,565	101.7		
8	537	132.2	466	98.7	1,131	116.7	363	99.4	363	98.1	300	100.1	363	99.4	363	98.1	300	100.1
9	603	90.1	491	99.8	1,243	108.4	386	100.3	381	99.9	304	100.6	386	100.3	381	99.9	304	100.6
10	531	87.1	508	100.4	1,266	101.2	400	101.4	399	101.6	305	100.3	400	101.4	399	101.6	305	100.3
11	618	116.8	535	102.5	1,349	107.2	423	101.4	408	99.9	321	102.4	423	101.4	408	99.9	321	102.4
期計	2,290	103.4	2,000	100.4	1,573	100.7	1,573	100.7	1,551	99.9			1,573	100.7	1,551	99.9		
12																		
26.1																		
2																		
3																		
期計																		
年度計																		

(注) 1. 玄麦の買入・加工数量にはSBSでの買受分(19年度から)、大臣証明制度による輸出見返り分、納付金輸入分、民間流通麦及びその他国内産麦を含み、小麦粉の生産・販売量は、輸出分を除いた数量である。
 2. 「製粉・精麦工場需給実態報告」(生産局貿易業務課)による。
 3. 四捨五入の関係で内訳と計が一致しないことがある。

小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	小麦粉、小麦(ひき割、ミール、ペレット)			小麦粉調製品(ケーキ、ミックスを含む)			マカロニおよびスパゲッティ			うどんおよびそうめん		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成17年	289,911	-4.8	8,048,049	2,317	29.4	7,444,439	1,054	221.3	110,260	7,863	1.9	2,062,502
18	290,033	0.0	7,895,261	2,442	5.4	7,979,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	255,377	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	186,882	-26.8	8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-36.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	185,229	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	196,183	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23	191,480	-2.4	5,791,147	2,497	-30.1	917,040	607	-21.1	103,142	11,728	-6.1	3,005,454
24	192,598	0.6	5,874,121	1,998	-20.1	784,555	598	-1.5	105,860	10,810	-7.8	2,930,555
25年1月	12,251	-15.4	461,413	136	-40.7	62,581	54	100.6	7,614	837	20.8	202,368
2	91	-21.5	518,849	101	-42.2	38,268	31	-46.5	6,840	796	-4.3	224,163
3	94	13,706	544,630	185	-23.8	80,091	43	-13.5	8,579	967	-15.1	275,128
4	96	13,628	557,331	160	-29.5	72,432	39	10.7	7,676	837	-14.5	216,352
5	99	15,153	635,333	190	39.6	86,473	53	15.6	11,940	879	0.5	264,620
6	100	14,365	613,497	188	25.8	85,831	54	-12.0	12,926	882	-9.0	248,432
7	99	13,401	559,619	151	6.2	60,477	29	-56.1	7,920	782	-3.7	238,733
8	98	14,131	616,774	194	46.2	83,792	60	62.8	15,484	837	-9.2	232,426
9	99	13,525	585,095	222	50.6	100,289	59	-19.5	12,159	898	-6.2	250,562
10	98	14,116	597,653	198	34.1	82,984	48	-19.3	10,240	891	8.7	242,656
11	98	14,647	626,505	193	80.4	88,812	39	-15.5	8,322	993	5.9	276,247
12												
25年1~12月計	152,538	-14.1	6,316,699	1,919	4.4	842,030	509	-8.9	109,700	9,599	-3.4	2,671,687

区分 年月	ビスケット(スイート)			その他のペーカリー製品等			インスタントラーメン		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成17年	719	-6.6	762,779	12,274	31.6	8,722,215	8,445	1.9	3,214,048
18	762	6.1	804,131	13,120	6.9	9,755,783	9,091	7.7	3,586,187
19	1,098	44.2	1,133,758	14,688	12.0	11,536,637	9,200	1.2	3,645,447
20	1,198	9.1	1,270,762	14,672	-0.1	12,115,107	8,120	-11.7	3,507,616
21	886	-26.1	993,506	11,972	-18.4	10,258,866	6,181	-23.9	2,919,649
22	974	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812
23	80	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062
24	698	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121
25年1月	49	-25.7	53,287	1,213	46.9	1,163,874	441	36.2	182,877
2	91	21.9	53,523	1,101	4.7	1,022,793	475	8.7	215,518
3	94	-56.0	58,392	1,181	9.3	1,113,969	681	43.2	291,628
4	96	-4.5	55,064	1,081	-7.0	1,024,922	712	60.8	273,855
5	99	39.4	98,940	1,461	26.5	1,349,365	820	71.5	318,437
6	100	48.1	80,920	1,491	24.9	1,367,893	729	31.0	302,327
7	99	46	58,382	1,457	22.4	1,315,575	519	10.0	224,079
8	98	-29.1	70,149	1,483	24.5	1,314,002	560	10.9	253,287
9	99	16.9	98,026	1,558	4.5	1,546,729	567	-10.6	289,548
10	98	75	91,343	1,780	35.6	1,825,587	620	22.1	296,079
11	98	10.7	100,040	1,718	43.5	1,818,999	649	42.1	294,922
12									
25年1~12月計	697	-3.7	818,066	15,524	20.8	14,863,708	6,774	28.0	2,942,557

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

国際価格の推移

(単位：トン当たりドル、()内はブッシェル当たりドル)

品名	年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	2006	(3.29) 121	(3.52) 129	(3.62) 133	(3.50) 129	(4.00) 147	(3.62) 133	(3.66) 134	(3.77) 138	(3.93) 144	(5.43) 199	(4.82) 177	(4.94) 182	
	2007	(4.64) 170	(4.53) 167	(4.61) 169	(4.88) 179	(4.97) 183	(6.07) 223	(6.02) 221	(6.97) 256	(6.97) 311	(8.46) 350	(9.53) 350	(7.78) 282	(8.55) 314
	2008	(9.32) 342	(9.43) 378	(10.93) 426	(8.96) 329	(7.76) 284	(8.77) 322	(8.11) 298	(8.11) 303	(8.25) 303	(7.27) 267	(5.56) 204	(5.34) 196	(5.20) 191
	2009	(5.69) 209	(5.36) 197	(5.44) 200	(5.22) 192	(5.78) 212	(5.75) 211	(5.35) 196	(5.35) 196	(4.82) 177	(4.71) 173	(5.05) 186	(5.39) 198	(5.37) 197
	2010	(5.10) 187	(4.87) 179	(4.79) 176	(4.91) 180	(4.72) 173	(4.52) 166	(5.96) 219	(5.96) 258	(7.03) 267	(7.27) 259	(7.05) 247	(6.73) 247	(7.65) 281
	2011	(7.73) 284	(8.40) 309	(6.68) 245	(7.44) 273	(7.36) 271	(6.73) 247	(6.95) 255	(6.95) 262	(7.13) 262	(6.96) 256	(6.23) 229	(6.33) 232	(5.79) 213
	2012	(6.02) 221	(6.26) 230	(6.65) 244	(6.24) 229	(6.09) 224	(6.10) 224	(8.85) 325	(8.85) 311	(8.47) 311	(8.78) 323	(8.48) 312	(8.46) 311	(8.01) 294
	2013	(7.83) 288	(7.42) 273	(7.23) 266	(6.94) 255	(6.88) 253	(6.81) 250	(6.70) 246	(6.70) 246	(6.38) 234	(6.41) 236	(6.86) 252	(6.45) 237	(6.18) 227
	2014	(5.68) 209	(2.23) 88	(2.24) 88	(2.37) 93	(2.45) 97	(2.38) 94	(2.44) 96	(2.44) 96	(2.30) 91	(2.42) 95	(3.03) 119	(3.56) 140	(3.70) 146
	2006	84	(4.11) 162	(4.02) 158	(3.62) 142	(3.70) 146	(3.81) 150	(3.26) 128	(3.26) 128	(3.31) 130	(3.51) 138	(3.69) 145	(3.69) 145	(3.86) 152
	2007	154	(5.01) 200	(5.56) 215	(6.06) 239	(5.91) 236	(7.33) 288	(6.47) 255	(6.47) 255	(5.30) 209	(5.62) 221	(3.88) 153	(3.86) 152	(3.75) 148
	2008	200	(3.63) 144	(3.63) 143	(3.92) 154	(3.94) 155	(4.17) 164	(3.30) 130	(3.30) 130	(3.19) 126	(3.47) 136	(3.73) 147	(3.91) 154	(4.08) 160
	2009	144	(3.62) 146	(3.62) 142	(3.63) 143	(3.64) 143	(3.54) 139	(3.92) 154	(3.92) 154	(4.12) 162	(4.95) 195	(5.63) 222	(5.56) 219	(5.84) 230
	2010	146	(6.91) 255	(6.91) 272	(6.36) 250	(7.42) 292	(6.97) 276	(7.01) 276	(7.01) 276	(7.07) 278	(7.01) 276	(6.40) 252	(6.46) 254	(5.79) 228
2011	255	(6.00) 236	(6.27) 247	(6.69) 263	(6.29) 248	(5.97) 235	(5.80) 228	(7.77) 306	(7.94) 313	(7.48) 294	(7.37) 290	(7.21) 284	(7.19) 283	
2012	236	(7.31) 288	(6.99) 275	(7.17) 282	(6.47) 255	(6.42) 253	(6.55) 258	(5.36) 211	(4.82) 190	(4.57) 180	(4.44) 175	(4.22) 166	(4.21) 166	
2013	288	(4.26) 168												
2014	168													

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

輸入食糧小麦の入札結果(港灣諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/トン)

入札月および積月		平成25年3月入札分 (積月：4月積み、5月到着及び5月積み、6月到着)			平成25年4月入札分 (積月：6月積み、7月到着)			平成25年5月入札分 (積月：7月積み、8月到着)			平成25年6月入札分 (積月：8月積み、9月到着)			平成25年7月入札分 (積月：9月積み、10月到着)		
産地	銘柄	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格
アメリカ	WW	52,099	35,806	37,596	47,534	34,704	36,439	49,817	33,849	35,541	—	—	—	—	—	—
	SH	59,444	36,717	38,553	75,122	37,085	38,939	71,621	37,536	39,413	94,266	34,820	36,561	51,927	35,488	37,262
	DNS	77,976	38,982	40,931	66,645	39,166	41,124	84,261	39,217	41,178	125,929	36,514	38,340	58,339	35,779	37,568
	小計	189,519	37,399	39,269	189,301	37,220	39,081	205,699	37,332	39,198	220,195	35,789	37,578	110,266	35,642	37,424
カナダ	1CW	109,514	36,086	37,890	79,821	37,471	39,345	120,957	37,571	39,450	151,759	34,789	36,528	81,753	35,112	36,868
	小計	109,514	36,086	37,890	79,821	37,471	39,345	120,957	37,571	39,450	151,759	34,789	36,528	81,753	35,112	36,868
オーストラリア	ASW	97,334	39,586	41,565	52,032	39,867	41,860	60,221	39,914	41,910	101,411	38,827	40,768	50,312	41,678	43,762
	小計	97,334	39,586	41,565	52,032	39,867	41,860	60,221	39,914	41,910	101,411	38,827	40,768	50,312	41,678	43,762
	計	396,367	37,573	39,452	321,154	37,711	39,597	386,877	37,808	39,689	473,365	36,119	37,925	242,331	36,716	38,552



入札月および積月		平成25年8月入札分 (積月：9月積み、10月到着及び10月積み、11月到着)			平成25年9月入札分 (積月：11月積み、12月到着)			平成25年10月入札分 (積月：12月積み、1月到着)			平成25年11月入札分 (積月：1月積み、2月到着)			平成25年12月入札分 (積月：2月積み、3月到着)		
産地	銘柄	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格	数量	落札価格 (加重平均) ※税別	※左の税込み 価格
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	37,993	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

(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」を参照して、「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、「アドレス」を参照し、「http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokyu.html」を参照し、「米管理勘定・業務勘定」を参照し、「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と考えていますので、ご意見等がございましたらお寄せ下さい。

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



「コナちゃん」

(マスコットの小麦粉の精)

★ 編集後記

- 今年は、十干十二支の甲午になる。賀詞交換会では過去の例から激しい変化、激動の一年となる可能性もあるとする発言が多かった。連想ゲームではないが、馬と言えば疾走する競走馬がイメージされる。もともとは野生の動物、気性は荒く従わせ難いが、馬に任せて勝ってしまう「馬なり」という言葉もある。一方、任せたままで能力を発揮できない場合、目標に向かって叱咤し鞭を入れなければならない。しかし気性が激しく支持に従わない馬は、しっかり手綱を引き制御しなければならない。馬なり、鞭を入れる、手綱を締める三つの方法、今年の経済を馬に例えればどのような制し方になるのか、いろいろな局面が訪れそうだ。昨年のアベノミクスは三本の矢で一年間に鞭を入れた。結果、デフレからインフレに向かう流れができて景気上昇となった。今年の製粉業界における課題には消費税増税、価格改定とタイムラグ、国家貿易の維持、国境措置の整合性、国内産麦の振興、更にTPPの行方等、幅が広く対応も単純にはいかない。
- 馬なりで経済が上向くのか又はインフレ等の進展から手綱を締めるようなことも必要となるのか。更に外国との経済対応の状況も新たな展開が覗われ、見通しもはっきりしない。場合によっては新しい局面では鞭が必要となり、それが将来展望のスタートになるかもしれない。

甲午は新しい物事の始まりを意味するようですが、馬の野生に負けることのない一年を期待したい。本年もよろしく申し上げます。

製粉振興 1月号 (No.565)

発行/平成26年1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