

ISSN0913-8838

製粉 振興

2013
No.555
3



財団法人 製粉振興会

輸入小麦の政府売渡価格決定と 相場連動制について

2月22日(日本時間23日)に実施された日米首脳会談の後、安倍総理・オバマ大統領から「TPP(環太平洋パートナーシップ)協定」に関する日米共同声明が発表された。その中で重要品目について「日本には一定の農産品、米国には一定の工業製品というように、両国ともに二国間貿易上のセンシティブティが存在することを認識しつつ、両政府は、最終的な結果は交渉の中で決まっていくものであることから、TPP交渉参加に際し、一方的に全ての関税を撤廃することをあらかじめ約束することを求められるものではないことを確認する」という内容が盛り込まれた。その後、3月15日総理からTPP参加についての表明がなされた。

今後国内において、TPPについて様々な観点から議論が進められることとなろうが、国内農業の基盤が引続き維持されること、主要食糧である小麦及び小麦粉の安定供給が確実に保証されること、製粉産業を含めた小麦関連産業及び食品産業が海外からの小麦関連製品や食料品に対して十分対抗力を持ちうることを念頭に議論を進めて欲しいと考えている。また、製粉産業として今後のTPPの議論の状況、RCEP(東アジア地域包括的経済連携)、日加EPA(経済連携協定)、日豪EPAの進展等について注意深くウオッチしていかねばならない。

さて、平成25年4月期の輸入小麦の政府売渡価格について、9.7%、額にしてトン当たり4,860円(税込み)引上げられることが決定した。平成19年4月から始まった相場連動制において13回目の改定となるがそのうち、9回が引上げ、4回が引下げとなった。また、今回は平成24年10月期における3%の引上げに続き2期連続の引上げとなったわけである。引上げ額については、従来のルールに基づき、直近6ヶ月間(平成24年9月～平成25年2月)の平均買付け価格を基に算定されたが、内訳としてハード・セミハード系(主にパン・中華めん用)については、7.5%、トン当たり3,860円(税込み)の引上げ、ソフト系(主に日本めん・菓子用)については14.2%、トン当たり6,750円の引上げになっている。また、政府は今回の引上げの主な要因として、「算定期間前半(平成24年9月～平成24年11月)において、小麦の国際相場が米国の高温・乾燥気候による作柄悪化懸念を背景に上昇した大豆・とうもろこしの国際相場に連動して高水準で推移したこと及び算定期間後半(平成24年12月～平成25年2月)において、西豪州産小麦の生産量が乾燥等の影響により減少し輸入価格が高騰したこと等が主な要因」と説明している。特に西豪州にお

ける乾燥等の影響により日本めん用に開発された高品質小麦の需給が極めてタイトになったなかで日本への安定供給を第一義に考えて確保に努めたため、価格が大きく上昇することになったものの、年間を通じてほぼ希望通りの数量を調達できたと考えている。しかし、西豪州においては、日本向け高品質小麦について農家の作付け意欲が落ちてきているとの話もあり、安定的に確保していくためには、当局、製粉企業、輸入商社がさらに連携を深めて対応していかねばならない状況となっている。

ここで改めて相場連動制の仕組みについて考えてみると、最も重要なことは「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」ことであり、それによって初めて国内産小麦を含めた主要食糧である小麦及び小麦粉の流通の安定性が確保されると言える。製粉企業は政府等から小麦を買受けた後小麦粉に加工し、小麦二次加工メーカーにおいてパンやめん等に加工され、小売等流通を経て最終の消費者に届けられるというのが通常の流れである。政府から製粉企業への小麦の売却については、小麦の価格変動が確実に反映されることになるが、特に小麦価格の引上げの場合に、最近のデフレ状況等を背景に流通の各段階において価格変動が適切に反映されないケースが見受けられる。そしてこのような場合、小麦関連産業は自らの利益・蓄えを削って市場対応せざるを得ないケースも生じているが、例えば製粉企業における小麦粉の製造コストの内訳を見てみると、原料小麦価格の占める比率が圧倒的に高いものとなっている。製粉各社では従来から人員の削減等による生産性の向上、様々な経費削減を継続的に実施しているものの、その努力は小麦粉価格に占める比率の中では極めて限定的なものとならざるを得ない。従ってもし自らの蓄えを削って市場対応せざるを得ない状況が続けば、例えば製粉企業であれば継続的に高品質で安全な小麦粉をユーザーに供給するための設備投資にも事欠くような事態も懸念される。

農林水産省として消費者等に対して、輸入小麦の政府売渡価格の改定理由及び背景等についての情報提供に努めるとしているが、改めて流通の各段階に相場連動制の仕組みについて丁寧に説明すると同時に主要食糧である小麦及び小麦粉の安定供給の重要性、そのためにも相場連動制の安定的な運用が極めて重要であることについても関係者の理解を得るように努めていただきたい。

また、政府売渡価格の改定が算定上小幅であった場合に次回の価格改定と合算するなどの方法の検討、小麦の国際相場と政府売渡価格改定、さらに小麦粉価格改定の時期が大きくずれてきている問題等未解決の課題がある。平成25年10月期の政府売渡価格の決定前までにこれらの課題を解決すべく検討を是非当局にお願いしたい。

ヨーロッパのパン産業の最新技術動向 — その2 —

『ドイツに於けるビオパン(Bio brot)の普及』

井上好文

1. はじめに

21世紀を迎えてから世界的な規模で有機農業が見直されています。その目的は環境への負荷を低減し、自然の循環システムを守り、また生物の多様性を保全することにあるとされています。日本でも1992年に農林水産省によって「有機農産物及び特別栽培に係る表示ガイドライン」が制定され、JAS法の改正によって有機農産物やその加工食品に関する日本農林規格が制定され、2001年に有機食品の検査認証制度が創設されています。しかし、この目的は、農産物に対する安全性や健康指向等に対する消費者の関心の高まりの中、「有機」、「減農薬」等の表示が氾濫し、消費者の適正な商品選択に支障が生じている問題の適正化を図ることにあるとされています。このような目的が設定されたことから明らかなように、日本に於ける有機食品の市場は健康指向が極めて強い一部の消費者に限られており、その規模はまだまだ小さいと言えます。これに対して、ヨーロッパの先進国、特にドイツやオーストリアでは本来の意義での有機農業および有機食品に対する関心が顕著に高まっており、ベーカリービジネスにも大きな影響を及ぼしています。これらの国では有機農業はビオ農業、有機農業による原材料を使用したパンはビオパンと呼ばれ、その消費量が増加し続けています。そこで筆者は、このような内容を把握することは日本のパン産業の将来に役立つ

と考え、ドイツのバインハイム国立製パン学校でBioパンの概念、市場動向、製造方法についての3日間のセミナーを受講し、Bioパンの製造工場、Bioスーパーマーケット、あるいはBio農場を視察するなどの調査を実施しました。今回はこのような経験の一端を紹介します。

2. ドイツのビオ食品の認証制度

既に触れましたがドイツでは日本での有機、米国でのオーガニックをBiologischの略語であるビオ(Bio)と呼びます。また環境を意味するÖkologischの略語でエコ(Öko)と呼ばれることもあります。ドイツのビオ食品に対する国家認定は2001年に開始されました。これは1991年に制定された欧州共同体オーガニック法令に従っており、最低でも原材料の95%が環境を配慮した農地で有機農法によって作られたものであることが必須であるなど、我が国の有機JAS法に基づく認定制度と同様の内容です。この認証はÖko検査所によって原材料、生産方法、保管方法、書類(仕入、納入などの伝票)、製品の品質、表示方法などが検査され、認証を受けた後も毎年1回の検査が必要とされます。そして認証を受けた製品にはビオジーゲル(Bio-siegel)という図1の(A)に示したBioマークを使用することができます。この認定規格はオーガニックの国際認定規格に相当するものですが、ドイツではこれ以上に厳格なオーガニック規格を主張する

図1 ドイツにおけるバイオ食品の認証マーク



団体が活躍しており、それぞれ独自の認定制度と認定マークが使用されています。その中で、バイオパン製品によく見られるものとして図1の(B)に示したビオランド(Bioland)と(C)に示したデメター(demeter)があげられます。ビオランドは1971年に農業者によって創設されたドイツ最大の有機農業協会で、その規格は1ヘクタールあたりの家畜の数は、雄鶏280羽(EG法令では580羽)、飼料は100%バイオ、そのうち半分が自前か同じ地域の産物でなければならない(EG法令では豚や鶏に関しては制定なし)などの違いがあるそうです。またデメターは1928年から採用されている世界で最も古いバイオ認証で、その内容はビオランド以上に厳格になっているそうです。ドイツのベーカリーあるいはスーパーマーケットのパン売り場では過去10年間にこれらの認定マークをつけたパン製品の販売が急激に増加しています。

3. ドイツのバイオ食品の市場動向

2007年までのデータになりますが、図2に示したようにドイツではバイオ食品の消費量が急激に増加しています。これは自然の肥沃な土地と種の多様性、水、空気、土壌、そしてエネルギーの保護を進め、子孫に素晴らしい地球の環境を残そうというバイオの哲学に賛同する消費者が増加しているからです。例えば、消費者が1kgのパンを購入することにより耕地約2㎡が1年間

に必要とする水量の水質汚染を防止することができるというようなバイオの概念が普及しています。このために、例えばバイオのパンは原材料費が30~40%高くなるために価格が通常のパンよりも40%前後も高額になりますが、この高額負担によって環境の保護に貢献できると考える消費者が増加し、バイオ食品市場が拡大しています。また、バイオ食品には通常の食品と異なる独特の美味しさが楽しめると感じている消費者も多いようです。我が国のように有機は主に個人の健康のためであると考えられているマーケットと比較すると、ドイツのマーケットは有機の哲学が浸透したマーケットとも言えます。また、ドイツの消費者の各種バイオ食品の購入頻度に関する調査結果を図3に示しました。主食であるパンへのバイオの関心度は高く、50%近くの消費者がバイオのパン類を頻繁に、あるいは常に購入するとされています。

以上のように、バイオ食品はドイツの消費者の強い指示を受けつつあり、食品メーカーそして流通企業における重要性が高まっています。バイオ食品の流通は自然食品店から始まり、21世紀に入ってからバイオ食品専門のスーパーマーケットが普及し、そして今日では一般のスーパーマーケット、さらには低価格で高品質を掲げ躍進しているALDIやLIDLなどのディスカウントスーパーにとっても極めて重要な商品群になっています。その例として、2008年にLauda-

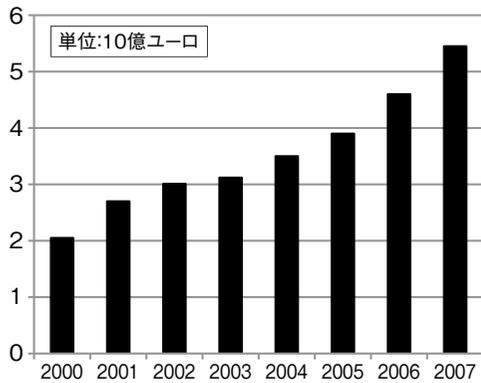
Koenigshofenというフランクフルト郊外の小さな街にあるディスカウントスーパーALDIを視察した時にそこで販売されていたバイオ食品の一例を図4に示します。低価格をモットーとするディスカウントスーパーにもかかわらず数多くの食品にバイオ製品があり、またその陳列量が多く、ドイツではバイオ食品が普及していること

を実感しました。因みにドイツでは小麦生産量(約2,500万トン)の約10%がバイオ小麦になっています。そして、約250万トンであるバイオ小麦は製パン用に特化していると推察されます。

4. バイオとベーカリービジネスの関係

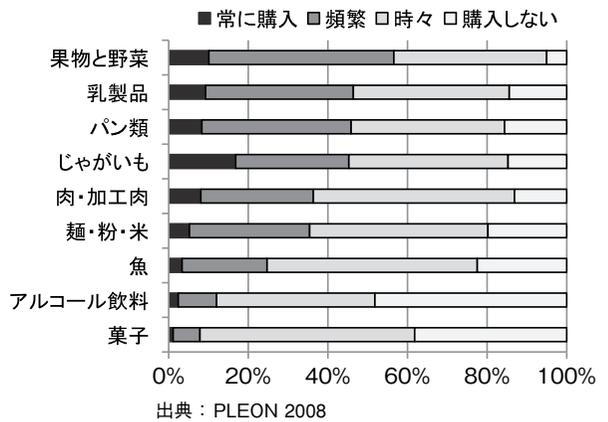
ディスカウントスーパーにおけるパンの価格

図2 ドイツにおけるバイオ食品売上高の推移



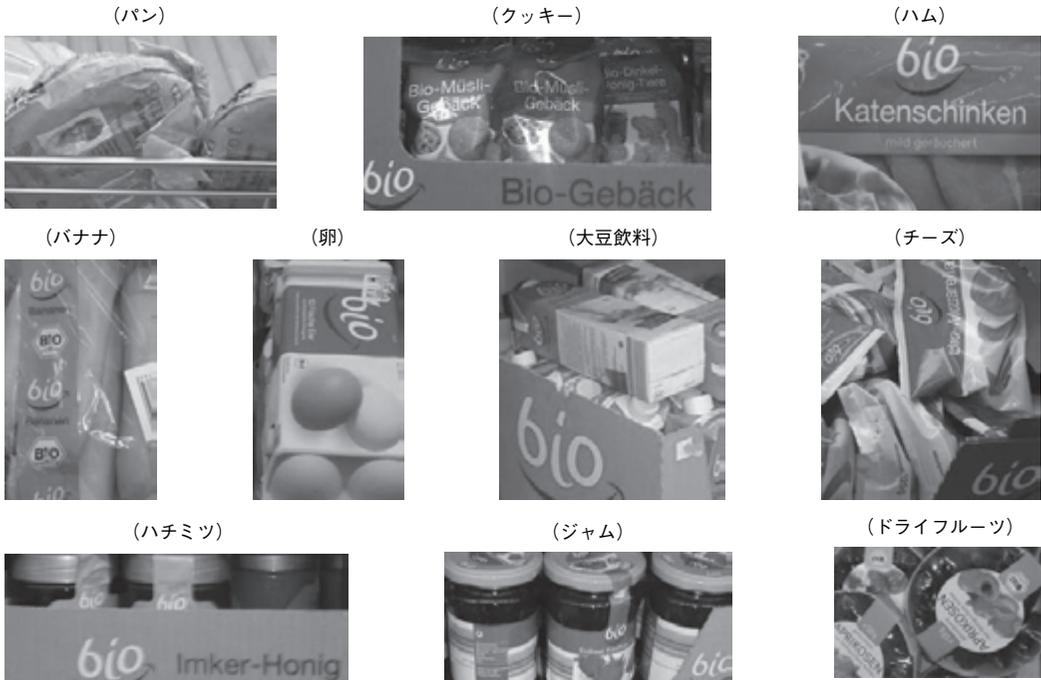
出典：DLG-Mitteilungen 4/2008

図3 ドイツにおけるバイオ食品の購入頻度



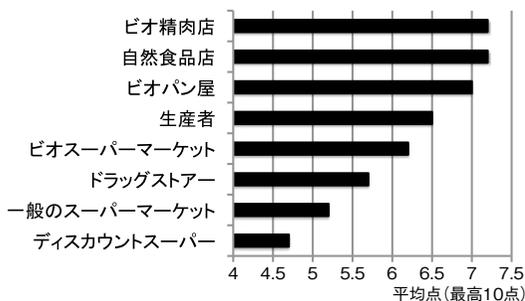
出典：PLEON 2008

図4 ディスカウントスーパーALDIのバイオ食品の一例



はリテールベーカリーと比較して極めて安価であり、ディスカウントスーパーの発展はドイツのパン産業の主体であるリテールベーカリーの経営に暗い影を落としてきました。また、ディスカウントスーパーに納品する大規模ベーカリーでは低価格でありながら高品質であることが要求され、この基準を達成するために生産性を顕著に高める合理化の推進が不可欠になっています。そしてこのような状況の中でバイオのパン類がディスカウントスーパーで取り扱われることはリテールベーカリーの経営環境をさらに悪化するであろうと、リテールベーカリーのサイドに立って考えるとそのように懸念されます。しかし、ドイツのリテールベーカリーの多くはバイオ食品の市場動向を自らのビジネスチャンスと捉え、バイオパン類の開発に力が込められています。このポイントはバイオ食品に対する消費者の心理にあるようです。図5に消費者が各種店舗で販売されているバイオ食品に対してバイオ農法の基準を満たしていることがどの程度信頼できるかを10点満点で調査した結果(n=1002)のそれぞれの平均点を示しました。ドイツの消費者はディスカウントスーパーやスーパーマーケットで販売されているバイオ食品と比較すると専門店で購入されている製品に極めて高いバイオへの取り組みに対する信頼を感じており、バイオパン

図5 消費者の各種バイオ食品販売店舗に対するバイオの信頼度(1~10点で評価：n=1002)



出典：PLEON 2008

類の充実化を進めることがリテールベーカリーのビジネスチャンスになるわけです。このような取り組みを行っているベーカリーをバイオベーカリーと呼びます。

5. バイオベーカリーが大切にすべきこと

消費者はバイオの専門性が高いバイオベーカリーにバイオに対する高い信頼を感じています。したがって、リテールベーカリーがバイオに取り組む場合は少なくとも10アイテム、できれば30アイテムのバイオパンの品揃えが必要になります。このこと自体は比較的容易に行えます。何故ならば図6に示した一例のように、製菓製パンに使用されるほとんどの原材料のバイオ認定製品を容易に購入することができ、また通常と同じ製造方法を用いることができるからです。このようなことから、リテールベーカリーがバイオパンで成功するためのポイントは、通常のパンあるいはディスカウントスーパーで販売されているバイオパンと比較すると高額になるバイオパンを継続的に購入してもらえるように工夫を凝らすことであり、そのためには、バイオの信頼度と同時にバイオを実感できる特殊な外観、そして美味しさが重要になります。特に、自然、素朴、昔風がキーワードになります。したがって、これらの特徴を際立たせる製パンが重要です。例えば、ドイツではスペルト小麦のパンへの使用が増加していることが日本でも報じられ、その理由は小麦粉アレルギーが軽減されるからであるとよく言われていますが、筆者がドイツで感じたスペルト小麦の使用増大の主因は、スペルト小麦が現存する最も古い小麦品種であり、昔を大切にしようとするバイオの概念にマッチしているからです。またドイツ国内で比較的容易に有機栽培できるので、これも地産地消を大切にすバイオの概念にマッチします。そして、スペルト小

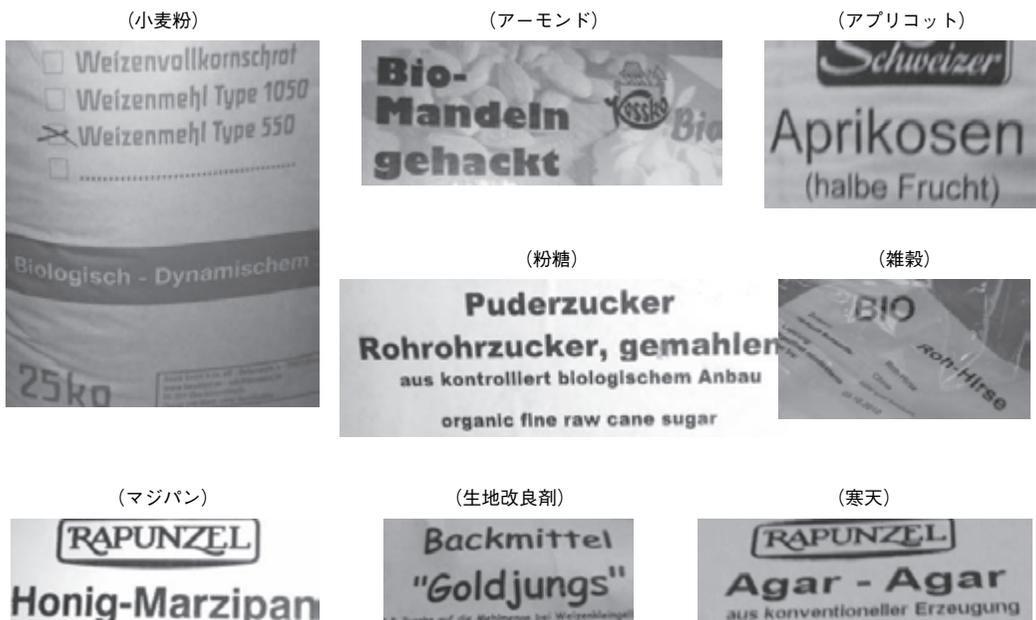
麦によるパンは通常的小麦によるパンと顕著に異なる特殊な風味、食感が楽しめ、正にこれがバイオパンであるという印象を消費者へ提供することができます。このようなことから、バイオパンの普及に伴ってスペルト小麦の製パンへの利用が増加しているのです。また、このスペルト小麦によるバイオパンを薪窯で焼き上げる、これが究極のバイオパンになります。何故ならば薪窯の使用は化石燃料を使用しないために環境の保護になり、また昔に近づき、そしてパンの風味および食感をさらに個性化するからです。薪窯で焼いたパンはホルツ・オフエン・ブロート、そこにスペルト小麦が使用されたパンはホルツ・オフエン・ディンケル・ブロートと呼ばれバイオ志向が高い消費者には極めて高い価値観が持たれます。しかし、このような製パンを商業ベースで行うことは容易ではありません。このような取り組みを行っているベーカリーはバイオ専門中の専門店になります。

そしてもう一つバイオベーカリーが大切にしなければならぬことがあります。それはバイオベーカリーで働く全従業員がバイオに対して高い関心を持つことです。特に、販売員には消費者のバイオ製品に対する信頼を損なわない知識が必要であり、バイオに関する従業員教育がバイオベーカリーを成功させるキーであるとも言われています。

6. イノベティブなバイオベーカリー

以上、ドイツに於けるバイオ食品、そしてバイオパンの動向について、筆者が把握している内容を紹介しました。また、このバイオパンに関する調査の過程でハイルブロン(Heilbronn)という街で大変に興味深い試みを行っているベーカリー(ヘルトナー：Härdtner)に巡り会いました。そこでの試みは日本のベーカリーにも役立つと考えられるので、その内容の一部を以下に紹介します。

図6 製菓製パン用バイオ原材料の一例



(1) 発芽スペルト小麦

このベーカリーはバイオパンに力を入れており、バイオパンを合理的に極めるための様々な試みが行われていました。最初に興味深く感じたのは大きなステンレス製ボックスに麦らしきものが浸漬されている光景でした。そこでその説明を求めたところ、このベーカリーではバイオのスペルト小麦を独自の方法で図7-(A)に示したように発芽し、この発芽スペルト小麦をバイオパンに使用していました。発芽させることによってスペルト小麦の栄養価が高まると共に、より美味しくなるからだそうです。発芽スペルト小麦はそのままで食べる、あるいは調理に使用

することができ、そのような用途に向けて(B)に示したように発芽スペルト小麦そのものの製品化と販売も行われていました。図8にこの発芽スペルト小麦を使用したバイオパン製品を示しました。膨らみが悪いために硬そうに見えますがその食感はしっとりとして歯切れがよく、また特殊な香り、風味が楽しめます。このパンは最も厳格なバイオであるデメターの認定を受けており、正にバイオパンの象徴としてこのベーカリーのヒット商品になっています。

(2) 合理的な薪窯の開発

バイオパンの象徴となる薪窯は原始的なパン窯であり、図9に示したように薪を炉床上で燃やし、炉床および炉内を加熱してから灰を掻き出し、その余熱によってパンを焼きます。この方法は今日でも極一部のバイオベーカリーで使用されていますが、その生産性は極めて低く、僅かな消費者のバイオニーズにしか対応することができません。そこで、このベーカリーでは生産性が通常のパン窯と同等である薪窯を独自のアイデアを持って機械メーカーと協同で開発してしました。その近代的な薪窯の外観を図10の

図7 バイオベーカリー独自の発芽スペルト小麦

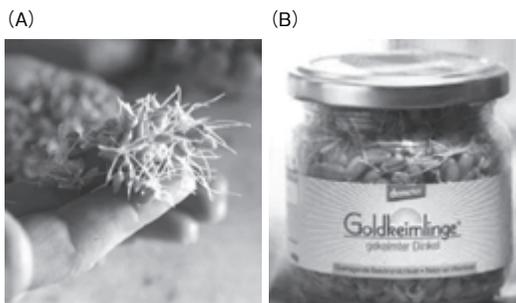


図8 発芽スペルト小麦を使用したバイオの象徴的なパン



図9 原始的な直接燃焼式薪窯(レンガ窯)
 (ドイツの小規模バイオベーカリーの一部では現在も使用されている)



(A)に示しました。詳しい構造は教えてもらえませんが、この窯の燃料には(B)に示した薪をパレット状に加工したものが使用されます。この加工もベーカリーが独自に考案したようで、燃焼による煙が少ない特徴があり、通常の薪窯以上に排煙が少なく、環境への配慮がなされています。この薪パレットを(C)に示した窯の背面にある複雑な構造の自動燃焼システム

で燃焼します。このような工夫を凝らすことによって、このベーカリーではバイオパンの象徴であるホルツ・オフエン・ブロート(薪窯焼きパン)を効率よく生産しています。また、もう一つ、このベーカリーで大変に感心したことがあります。それは、薪窯焼成した製品の一部を、冷却後レトルト対応包装し、図11の(A)に示したオートクレーブ(加圧殺菌装置)で殺菌処理を行っていたことです。殺菌工程後の製品例を(B)に示しました。この製品名はバイオ認証の薪窯焼きバゲットであり、常温で数ヶ月保存できるそうです。焼成時の焼き加減は70%程度で、家庭で再加熱して食べられるパーベイク製品です。このパンを日本に持ち帰り、1ヶ月後にオーブントースターで加熱して食べましたが、大変に美味でした。この特殊な方法によって、このベーカリー独自のバイオパンをドイツ中の消費者へ提供することができます。また、ニーズがあれば

図10 ベーカリーが独自に開発した近代的な薪窯と燃焼システム

(A)機械メーカーと共同開発した近代的な薪窯 (B)熱源となる薪パレット



(C)薪パレットの自動燃焼装置

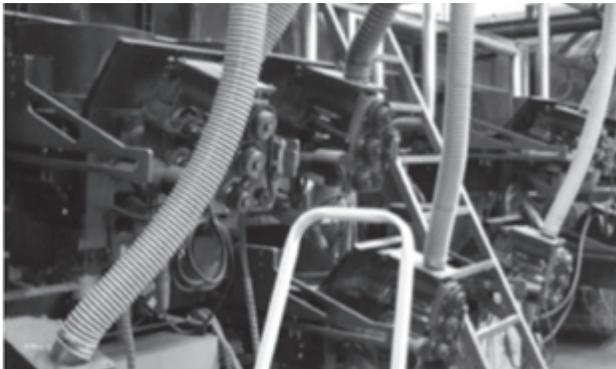


図11 レトルト薪窯焼バイオバゲット

(A)パンの加圧殺菌装置



(B)レトルト薪窯焼バイオバゲット



日本へ輸出することも可能です。

うなアプローチの必要性を物語っていると思います。

7. おわりに

以上、ドイツに於けるビオの動向がパン業界に及ぼしている影響について、筆者の経験の一端を紹介しました。有機農業、そして地産地消の推進によって地球の環境を守ろうというビオ哲学の消費者への普及は、我が国の場合、ドイツと比較すると大幅に遅れており、ドイツの事例がそのまま役に立つとは思われません。しかし、子供たちにより良い環境を残したいと考える消費者は潜在的に多く、ビオの概念を正しく伝えることができるのであれば、我が国でもビオ食品に対する興味が高まっていくのではないのでしょうか。

そして今回最も紹介したかった内容は、ビオという消費者ニーズに対応するために独自の工夫を凝らして活躍しているドイツの中規模ベーカリーの存在です。我が国では21世紀を迎えてからパンの消費量が全くの頭打ちの状態になり、パン産業、特に中規模のベーカリーでは閉塞感が漂っています。しかし、紹介したイノベティブなビオベーカリーのように、消費者ニーズにマッチした、あるいはニーズを喚起する明確な製品目標を持ち、それを達成するために独自の工夫を凝らすことができれば、中規模ベーカリーが活躍できる舞台が増え、そして、それらがパン産業の活性化につながります。また、独自の工夫を凝らすにあたっては、機械メーカー、原材料メーカー、あるいは包装資材メーカーとのコラボレーションが重要になります。日本の中規模ベーカリーは経験の継承に固執する傾向が強く、技術に柔軟性が不足しているように思われます。しかし、新たな目的を達成するためには、時には基本から逸脱した工夫が必要になります。紹介したビオベーカリーはそのよ

((社)日本パン技術研究所)
常務理事 所長

北海道産小麦と九州産小麦とで異なる 需要拡大に向けた対応方向

吉 田 行 郷

1. はじめに

国内産小麦の流通が平成12(2000)年に、政府管理から民間流通に移行して以降、国内産小麦の生産量の増加や品質の向上もあって、国内産小麦への積極的な評価も増え、小麦市場における国内産小麦の地位は次第に向上してきている⁽¹⁾。

しかしながら、小麦の国際価格の高騰とその後の急落や3年連続の不作の影響で、外国産小麦に対して国内産小麦に割高感がある状況が続く中、国内産小麦に対する需要は堅調に推移したものの、国内産小麦の生産量が減少しただけ外国産小麦の輸入が増加した。

こうした状況の変化の中で、「製粉振興」No.536(2011年8月刊行)では、第1の産地である北海道産の小麦について、「ホクシン」から「きたほなみ」への転換後の北海道産小麦の生産、流通、消費の現状を整理し、需要拡大に向けた課題を整理した。また、続いて「製粉振興」No.548(2012年8月刊行)では、同様の手法により、第2の産地である九州産の小麦についても同様の整理を行った。

本稿では、国内産小麦の置かれている状況を現時点で整理した上で、北海道産の小麦と九州産小麦との生産、流通、使用状況のそれぞれについて比較分析を行うことで、両産地で生産されている小麦の特性や使われ方の違いを浮き彫りにし、その違いによって、それぞれの需要拡大の方向や外国産との棲み分けの状況が異なっていることを明らかにする。

2. 小麦の国際価格の高騰、急落と3年連続の国内産の不作の影響

平成19(2007)年10月以降21(2009)年4月まで、国内産小麦の価格上昇が小幅にとどまる中で、小麦の国際価格高騰を受け、外国産小麦の売渡価格が段階的に引き上げられたことから、国内産小麦に割安感が発生した。

他方で、平成21(2009)年10月以降は、小麦の国際価格の急落を受けて、外国産小麦の売渡価格が引き下げられる一方で、前年に入札で価格が決まる国内産小麦の価格は以前の水準まで下がらず、国内産小麦に割高感がある状態が長く継続してしまっている(図1)。

これまでも本誌で紹介してきたように⁽²⁾、小麦の国際価格が高騰した局面では、国内産小麦に割安感が生まれ、①製品の原料となる小麦を、外国産から割安感のある国内産に切り替えて、製品価格を抑える動き、②「国内産小麦使用」表示のある製品の出回りの増加(外国産とブレンドせず、国内産小麦を単独で使用する割合の増加)、③中華麺で国内産小麦を使用する新たな製品開発・技術開発の動きがみられた。

これに対して、小麦の国際価格急落の局面では、国内産小麦に割高感が生まれ、国内産小麦に対する需要の減少が懸念されたものの、①コスト面から中小2次加工メーカーの一部で国内産小麦の使用を断念する動きが見られたが、大手2次加工メーカーでは国内産小麦の使用と表示が継続され、②結果として、2次加工メーカーの製品のうち、国内産小麦を使用し、それを

表示した製品に国内産小麦が優先的に使われたため、その出回り比率は大きく変わらず、③平成23年産について製粉企業による国内産小麦の引き取りの遅れがみられたものの、21、22年産の国内産小麦については、大きな販売残が出る等の混乱は見られなかった。

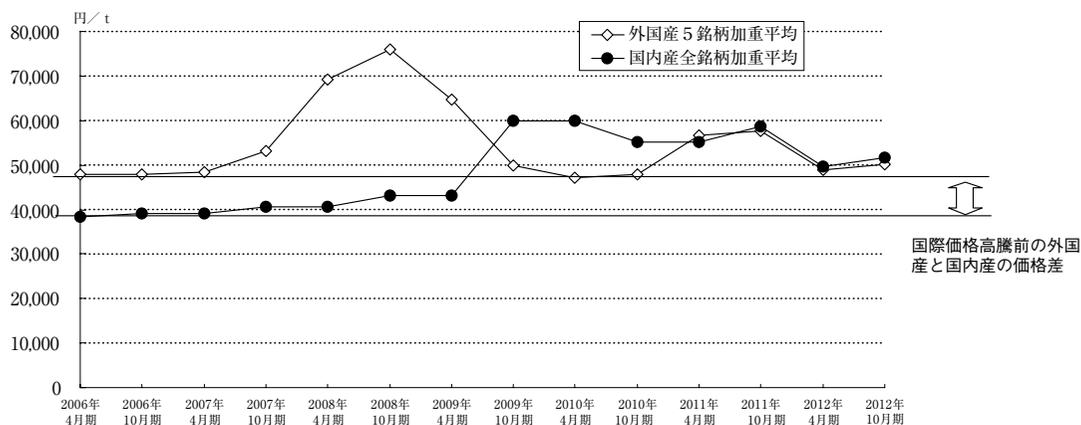
こうした国際価格の高騰と急落の影響が出る中で、国内産小麦については、平成21年産から23年産にかけて3年連続の不作となってしまった。21、22年産について大きな販売残が出る等の混乱は見られなかったのは、両年産が不作で、国内産小麦の供給量に制約があったこともその一因だったと考えられる。しかしながら、連続不作のため、国内産小麦の生産減に見合った量だけ外国産小麦の輸入が増加してしまい、23年に行われた24年産の入札取引では、国内産小麦に対する不足感から、割高感がある中で価格が下がらず、一部の銘柄では価格が値幅制限の上限に貼り付き、割高感の是正が遅れる結果となってしまった(後掲表4参照)。

このように国内産小麦の割高感の是正が遅

れ、国内産小麦の生産がなかなか回復しない中でも、大手2次加工メーカーが「国内産小麦使用」表示製品を作り続けたことと、そうした商品で国内産小麦が優先的に使用されたこと等から、首都圏における「国内産小麦使用」表示商品の出回り状況は、大きくは変わっていない。実際にPOSデータにより首都圏のうどん(生麺)市場における「国内産小麦使用」表示のある商品の出回り状況をみても、この3年間、夏場のうどんに対する需要が減る時期を除いて、「国内産小麦使用」表示のある商品の販売額シェアは6~7割の間で推移しており、国内産小麦に割高感があり不作であったにもかかわらず、その出回り比率が変わっていないことから、こうした製品に優先的に国内産小麦が使用されたことがうかがわれる(図2)。

また、大手2次加工メーカーA社が開発・販売した「北海道産小麦使用」表示のある生冷やし中華麺の販売額は、この3年間、堅調に推移しており、発表後、安定的な需要を確保し、この製品が定着していることが窺える(図3)。ただ

図1 外国産小麦の政府売渡価格、国内産小麦の入札価格の推移



資料：農林水産省「輸入麦の政府売渡価格の改定について」、(社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

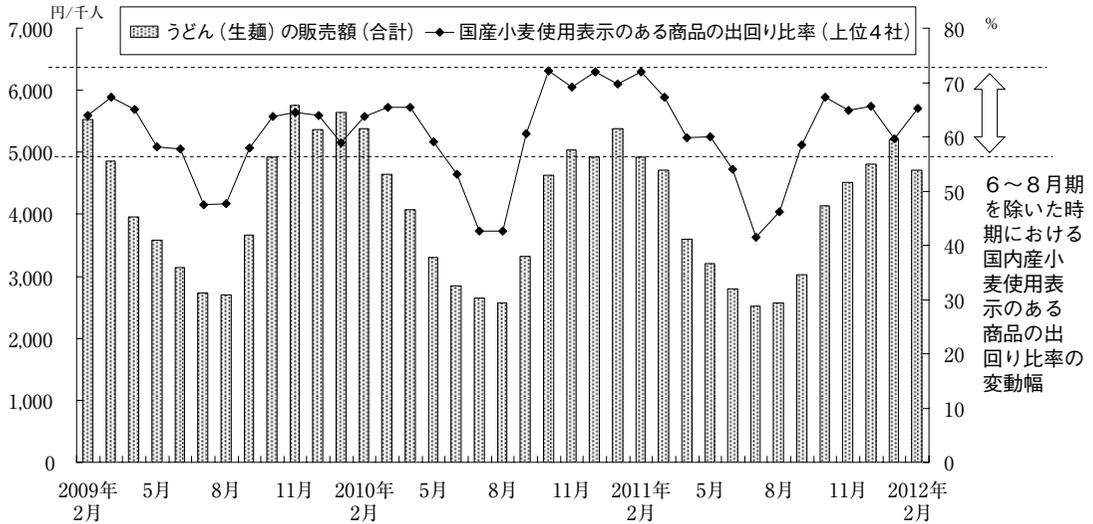
注1：価格は外国産小麦、国内産小麦共に消費税込みの価格である。

注2：国内産小麦の入札価格は、前年夏の播種前契約における指標価格である。ただし、2011年10月以降については、外国産の価格変動に対する事後調整ルールを指標価格に適用して算出した価格である。

し、同社では、国内産小麦使用表示のない低価格の生冷やし中華麺の販売額が年々増加しており、この製品が、低価格志向の消費者に訴えて需要を拡大させていることも読み取れる。

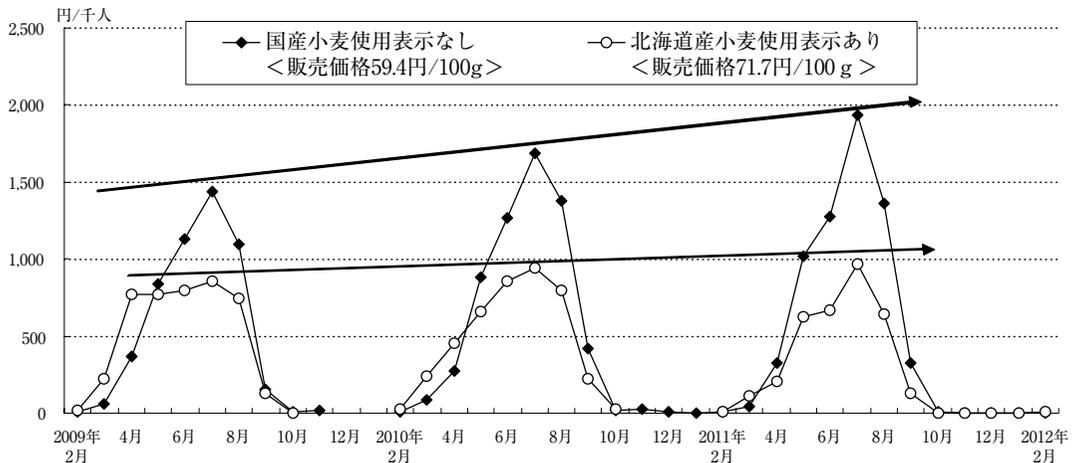
こうした状況の中、平成24年産の国内産小麦の生産量が回復したのを受けて、25年産の入札が行われたが、入札価格の平均下落率は16.2%と前年産を大きく下回り、国内産小麦の割高感

図2 首都圏市場におけるうどん(生麺)の販売額及び上位4社の商品に占める国内産小麦使用表示商品の割合の推移



資料：日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等92店舗におけるPOSデータに基づき筆者が集計。
 注：2012年10月現在、「国内産小麦使用」表示のある商品は、発売時より同表示があったものとして、また、同表示のない商品については、発売時より一貫して表示されていないものとして試算を行った。

図3 大手製麺業者A社が製造する生冷やし中華麺の販売動向(首都圏・スーパーマーケット等)



資料：日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等92店舗におけるPOSデータから筆者が集計。
 注：価格は、それぞれにおいて、この37ヶ月間で最も売れた商品の同期間における平均価格(販売額加重平均)である。

は、まだ解消されないものの、大きく減少することとなった(後掲表4参照)。

3. 北海道産小麦、九州産小麦の生産・流通・使用状況

以下では、以上のような状況も踏まえて、北海道、九州における小麦の生産・流通・使用状況を比較し、その共通点と違いを整理する。

(1) 生産動向

北海道産小麦と九州産小麦の生産面での最も大きな違いは、北海道では、畑作における輪作作物か水田作における生産調整作物として小麦が作られているのに対して、九州では、水田作における裏作作物として主に生産されていることである。このため、前者では、小麦は、テンサイ、馬鈴薯、大豆、小豆等の輪作作物や大豆、飼料米といった転作作物と代替関係にあるのに対して、後者では、同じ裏作作物である他の麦類と代替関係にある。

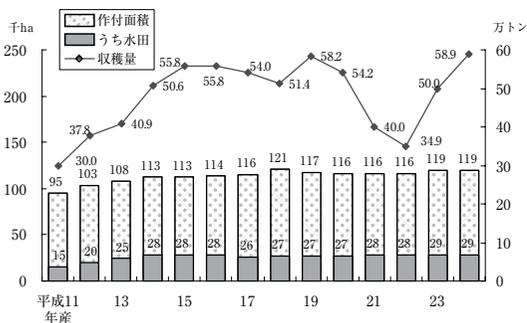
こうした違いもあって、北海道では、生産されている麦のほとんどが小麦であるのに対して、九州では、生産されている麦に占める小麦の割合は6割であり、残りの4割は二条大麦とはだか麦ということになる。

① 作付面積、生産量の推移

この10年間の小麦の作付面積の動向についても、北海道と九州とでは相違点がある。北海道では、平成17、18年産と畑地での作付面積が一時増加した後、反動で減少し、その後はほぼ一定で推移している(図4)。他方で、水田においては生産調整面積の増加から、小麦の作付面積も増加傾向にある。これに対して、九州でも、小麦の作付面積が平成17、18年産と増加した後、減少し、近年は3万3千haから3万5千haの間で推移しており、北海道の畑作地帯に似た動きをしている(図5)。ただし、麦類全体の作付面積は、平成15年産以降5万5千ha前後でほぼ一定で推移しており(23~24年産は若干増加傾向)、この間、小麦と二条大麦・はだか麦との間で作付けの代替があったことがわかる。なお、両地域とも平成17、18年産に小麦の作付面積が増加したのは、19年産から導入された経営所得安定対策の過去実績への対応による影響と思われる。

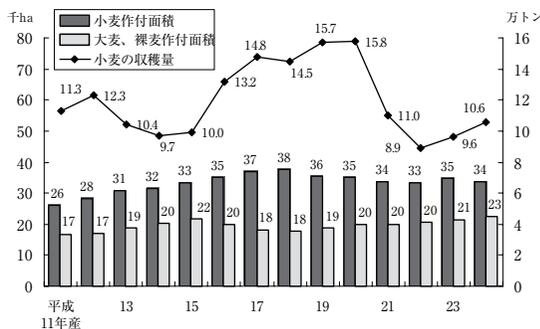
また、この10年間の小麦の生産量の推移を比較すると、北海道では、平成15年産から20年産まで、50万トン台で安定的に推移していたのが、その後3年連続の不作の後、24年産に回復し、過去最高の58万トンを記録している。これ

図4 北海道産小麦の作付面積と収穫量の推移



資料：農林水産省「作物統計」

図5 九州産小麦の作付面積と収穫量の推移



資料：農林水産省「作物統計」

に対して、九州では、平成15年産から20年産まで、生産量が順調に伸びていたが、その後、4年連続の不作となっており、生産量は依然として回復していない。

② 新品種の導入、品種転換の状況

生産されている小麦についての新品種の導入や品種転換の状況については、大きな違いがある(図6)。北海道では、平成21年から23年にかけて3年間で、普通小麦の主要品種であった「ホクシン」が「きたほなみ」(品種登録は平成18(2006)年)にほぼ全面的に転換された。主要な強力小麦でも新しい品種が多く、「春よ恋」は平成13(2001)年、「キタノカオリ」は平成14(2002)年、「ゆめちから」は平成23(2011)年にそれぞれ品種登録されている。これに対して、九州では、普

通小麦で生産されている品種が多いだけでなく、普及・定着してからの歴史が長い品種が未だに生産されている。例えば、作付面積の一番多い「シロガネコムギ」は昭和49(1974)年の登録品種であり、後述するように、近年、人気が出てきている「チクゴイズミ」でも平成5(1993)年の登録である。ただし、強力小麦では、比較的新しい品種の作付面積が増加しつつあり、「ミナミノカオリ」は平成15(2003)年、「ラー麦(ちくしW2号)」は平成20(2008)年に品種登録されている。

全般的に、北海道産小麦は九州産小麦より品質面で高い評価を受けているが、それはこうした新品種の導入や品種転換の違いによるところも大きいと考えられる。

図6 北海道、九州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								2006年		→
	キタノカオリ							2002年			→
	春よ恋							2001年			→
	ゆめちから									2011年	→
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							2003年			→
	ラー麦								2008年		→

資料：農林水産省「品種登録ホームページ」

注：各品種の欄にある年数は、品種登録年である。

表1 十勝地方における「ゆめちから」の増産に向けた動き

北海道十勝地方H農協	北海道十勝地方I農協
<p>23年産での「ゆめちから」の試験栽培結果と大型試験2.0haを踏まえて、生産者の同意を得て、25年産より「ゆめちから」を550ha作付けることを決定。 ①秋播きの強力小麦「キタノカオリ」と違い、成熟期が早くタンパク含有量が多く、品質も安定していて地域の気候・土壌に合うこと、②単収の高さや加算金も含めて収益性が高いこと、③病気にも強いこと、④中力小麦はいずれ需要が頭打ちになること等から農家の意見を集約できた。混麦を回避し、効率の良い乾燥調整を行う施設利用の観点から、ある程度まとまった規模が必要のため、今回の規模に落ち着いた。H農協では、今後は、25年産の550haの状況を踏まえて、拡大するか判断する予定。</p>	<p>24年産における「ゆめちから」の試験栽培4.4haを踏まえて、25年産より「ゆめちから」を162ha作付けることを決定。種籾の確保の関係でこの作付規模となったが、26年産は660haを作付ける予定。①収量が高く(試験栽培では、「ホクシン」と比べ遜色ない結果が出ている)、価格もよいこと、②病気にも強いこと等からこうした決定となった。今後は、サブントリー単位に希望を聞いて種籾を配分していく。I農協では、実需者の評価が定まる前に、マスコミの注目度が高く、話題先行となっていることを懸念しており、強力小麦がたくさん出回るようになった時に、順調に実需者に買われていくのかという点を課題として挙げている。</p>

資料：平成24年8月時点での各JAからの聞き取り結果。

③ 普通小麦から強力小麦への転換状況

普通小麦から強力小麦の作付転換については、北海道、九州共に取り組まれてきているが、実際の品種別の作付面積の変化をみると、北海道と九州では動きが異なる⁽³⁾。

北海道では、これまで「春よ恋」や「キタノカオリ」の作付拡大に取り組まれてきたが、近年、いずれも伸び悩んでおり、「春よ恋」については、平成18年産をピークに作付面積の増加が止まってしまい、「キタノカオリ」も19年産をピークに作付面積が減少しつつある。ただし、新たに導入された超強力小麦の「ゆめちから」は、十勝地方で行われている4作物による輪作でも作りやすい秋播き小麦で、単収が高く病気にも強いこと等から、高い収益が見込まれ、25年産以降は、十勝地方の畑作物や水田作地帯の転作作物として、「ゆめちから」の面積が大きく拡大することが見込まれる(表1)。

これに対して、九州では、強力小麦である「ミナミノカオリ」の面積が、各産地県で少しずつではあるが増加しているものの、需要が減少している「シロガネコムギ」からの転換ではなく、需要のある「チクゴイズミ」や同じ強力小麦である「ニシノカオリ」からの転換である点が課題となっている。また、ラーメン用の小麦として福岡県で開発された「ラー麦」も、これまで順調に作付面積が増加してきたが、平成25年産においては、作付面積拡大に慎重な動きがある⁽⁴⁾。

(2) 流通・使用状況

① 流通状況

北海道産小麦は、大手二次加工メーカーによって全国展開されている家庭用製品での使用が多いため、その8割強が道外へ移出され、地域別にみても、関東・東山が過半を占め、近畿、東海でのシェアも高い。北海道の人口は551万人(国勢調査、平成22年10月現在)と決して少な

くないが、生産量が50万トンを超える北海道産小麦の市場としては小さく、また、北海道民の地元産小麦に対する志向が決して強くないこともあって⁽⁵⁾、道内で中小製粉企業によって生産された北海道産小麦使用の小麦粉も4~6割が道外で販売・使用されている(表2)。

表2 北海道、九州に立地する製粉企業の使用国内産小麦の産地、国内産小麦を使用した小麦粉の販売先

		使用小麦に占める自道県産比率	国内産使用小麦粉の販売先
北海道	A社	100%	北海道内40%
	B社	100%	北海道内60%
	C社	100%	北海道内60%
九州	D社	38%	九州内60%
	E社	85%	九州内95%
	F社	96%	九州内90%
	G社	75%	九州内69%

資料：各社に対する平成22年12月から24年2月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

これに対して、九州産小麦は、大手二次加工メーカーとの差別化を図りたい地場の中小二次加工メーカーによる使用が多い。また、福岡県だけでも人口が507万人に達しており、九州7県には1,320万人(国勢調査、平成22年10月現在)が住んでいることもあり、生産量が10~15万トンの九州産小麦にとっては十分に大きな市場と言える。このため、九州産小麦の7割が九州内で製粉されており、九州内に立地する中小製粉企業によって生産された九州産小麦使用の小麦粉も、大部分が九州内で販売・使用されている。

こうした使われ方の違いもあって、北海道産小麦に比べて九州産小麦の方が、地元の中小製粉企業への依存度が高い。北海道産小麦では、連続不作の前の平成20年度に道内で製粉された小麦は全体の17%にすぎず、しかも、道内にある5製粉工場のうち2工場は大手製粉企業の工場

である。これに対して、九州産小麦の販売先をみると、最も大手製粉企業のシェアが高い福岡県産でも5割であり、他の3県ではいずれも九州内の中小製粉企業のシェアが高くなっている。

また、北海道の中小製粉企業は、全社、国内産小麦については全て北海道産小麦を使用しているのに対して、九州の中小製粉企業は、九州産、特に自県産の使用が多いものの、実需者のニーズに応えるため、品質の高い北海道産小麦等も一部使用している企業があるという違いがある。

② 使用状況

北海道産小麦と九州産小麦の用途を普通小麦、強力小麦毎に比較すると、基本的な用途は共通しているが、その品質に対する評価、用途の広がりについては違いが見られる。

まず、普通小麦については、北海道産小麦では「きたほなみ」、九州産小麦では「シロガネコムギ」、「チクゴイズミ」がそれぞれ主要品種となっており、共に豪州産「ASW」と競合する日本麺用としての使用が中心となっている点は共通している(消費者向けの製品での使用が多く、外食・中食での使用は少ない点も共通)。

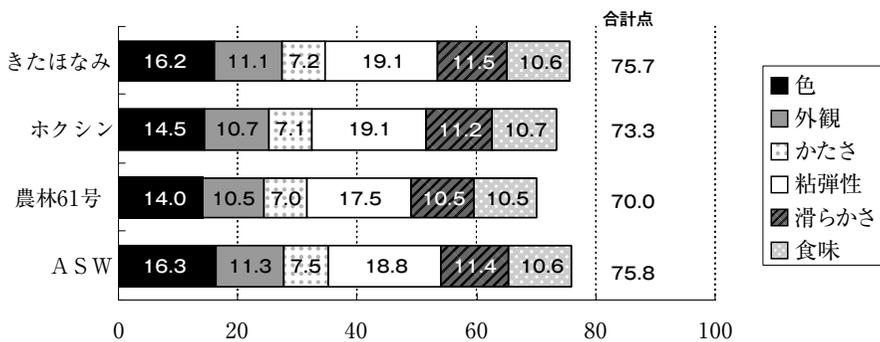
また、「きたほなみ」については、近年、実需者側の技術開発等もあって「ホクシン」の使い勝

手が向上し、評価が上がっていたところでの転換であったので、その使い勝手については一部で懸念も持たれていたが、導入後間もないにもかかわらず、比較的短期間で中華つけ麺用、菓子用等へと用途が広がっている。また、「きたほなみ」は、品質面でも、うどんに使用した際の評価で、食味、粘弾性、滑らかさにおいて「ASW」を超えており(色と外観を除けば、総合点でも「ASW」を上回る)、そうした優位性を活かした戦略的な使用が可能になってきている(図7)。

これに対して、九州産小麦の「シロガネコムギ」、「チクゴイズミ」については、長らく、品質面では「ASW」に劣るとの評価から、日本麺でも「ASW」とのブレンド用需要が多かった。また、日本麺用以外では長崎チャンポン、つけ麺、焼きそば、島原素麺等の麺用のほか焼き菓子等にも使われてきたが、その汎用性については、縮萎縮病で作付面積が近年激減している「農林61号」に比べて劣っていると評価されてきた。

しかしながら、「チクゴイズミ」については、うどんやつけ麺で使用すると、外国産小麦には出せない食感を出せるため、近年、製麺業者からの評価が上がり、製粉振興2012年8月号でも

図7 実需者によるうどんの評価(平成14~16年平均)



資料：北海道立北見農業試験場作成資料
注：農林61号を70.0点として評価したもの。

紹介したように九州以外での需要も拡大している。他方で、「シロガネコムギ」については、日本麺用としての評価が依然として「ASW」に比べて劣るので、日本麺用としても単品での使用はほとんど見られず、低価格を前提とした「ASW」等とのブレンド用需要が多い。ただし、サクッと軽い焼き上がりとなるため、焼き菓子用での評価は高くなっている。

一方、強力小麦の用途を見ると、北海道産の「春よ恋」、「キタノカオリ」等については、その品質の高さから、九州も含めた全国のリテール・ベーカリーでの使用が多いが、パン焼き機用小麦粉、中華麺、パスタ等への使用も見られ、近年は、首都圏等の製麺業者だけでなく、道内の製麺業者が、普通小麦とブレンドして「北海

道産小麦使用」表示のある中華麺で使用する例が徐々に増加しており、地元での需要が拡大している。

これに対して、九州産の強力小麦「ミナミノカオリ」等については、パン用、中華麺用で使用されているが、「九州産小麦使用」の表示ができることから、リテール・ベーカリーのパン用での需要が増加しているほか、中華麺用でも評価されており、需要に生産が追いついていない状況が続いている。また、品質面では、北海道産の強力小麦に劣るものの、その価格が北海道産の強力小麦に対してかなり割安感があるため（24年産で、福岡県産「ミナミノカオリ」の価格は北海道産「春よ恋」の43%）、近年、九州外でも、「ミナミノカオリを使ってみよう」という声が出

表3 POSデータでみたうどん(生麺)の売上高ランキング(2011年)

(単位：%)

ラン キング	首都圏	販売 金額 シェア	北海道	販売 金額 シェア	九州	販売 金額 シェア
1	大手・国産使用 表示なし	8.1	大手・国産使用 表示なし	16.5	中小・九州産使用 表示あり	26.8
2	大手・国産使用 表示なし	5.5	大手・国産使用 表示なし	15.8	中小・九州産使用 表示あり	10.8
3	大手・国内産使用 表示あり	5.5	大手・国産使用 表示なし	14.5	中小・九州産使用 表示あり	10.5
4	大手・国産使用 表示なし	4.8	地元中小・国内産 表示なし	6.8	地元中小・国内産 表示なし	5.0
5	大手・国内産使用 表示あり	3.9	大手・国産使用 表示なし	6.7	地元中小・国内産 表示なし	3.9
6	大手・国内産使用 表示あり	3.6	中小・北海道産使用 表示あり	5.1	中小・九州産使用 表示あり	3.3
7	大手・北海道産使用 表示あり	3.5	中小・北海道産使用 表示あり	3.9	中小・九州産使用 表示あり	3.1
8	大手・国内産使用 表示あり	3.2	大手・国産使用 表示なし	3.1	大手・国産使用 表示なし	3.1
9	大手・国産使用 表示なし	3.0	大手・国産使用 表示なし	2.7	大手・国産使用 表示なし	2.7
10	大手・北海道産使用 表示あり	2.9	中小・北海道産使用 表示あり	2.4	大手・国産使用 表示なし	2.7

資料：日本経済新聞社デジタルメディア社によるPOSデータを筆者が集計。

注1：首都圏93店舗、北海道64店舗、九州24店舗のスーパーマーケットにおける千人当たり販売金額を基に集計した。

注2：「大手」とは、大手メーカーもしくは食品スーパーのPB商品、「中小」とは、地元の中小製麺業者の商品のことである。

ている。

③ 国内産小麦使用表示のある製品の出回り状況

以上のような流通・使用状況の違いから、POSデータによって、うどん(生麺)における国内産小麦使用表示のある製品の売れ行きをみると、北海道産小麦の多くが流入してきている首都圏、地元産小麦の出回り割合が低い北海道、地元産小麦の出回り割合が高いのが九州で、以下のような違いが見られる(表3)。

- ・ 首都圏では、大手メーカーの「国内産小麦使用」表示のある商品だけでなく、「北海道産小麦使用」のある商品も多くなっている。
- ・ 北海道では、大手メーカーの「国内産小麦」使用表示のない商品が多い(「国内産小麦

麦使用」表示のある商品はベスト10に入っていない)。

- ・ 九州では、地元メーカーによる「九州産小麦使用」表示のある商品が多い(北海道と同様に、「国内産小麦使用」表示のある商品はベスト10に入っていない)。

④ 入札価格の動向

また、以上見てきたような生産状況、流通・使用状況の違い、外国産小麦との競合関係から、北海道産小麦と九州産小麦では、入札価格の動向にも違いが見られる(表4)。

普通小麦については、北海道では、「きたほなみ」の入札価格が、競合関係にあるASW等外国産小麦の売渡価格の変動の影響を受け、上昇・下落を繰り返していたのが、平成25年産は、

表4 北海道産、九州産小麦の入札価格(指標価格)、申込数量倍率等の推移

(単位: 円/t, %, t, 倍)

種類	年産	平成21年産	22年産	23年産	24年産	25年産
全産地銘柄加重平均	全産地銘柄加重平均	59,885 (38.5)	55,241 (▲7.8)	48,732 (▲11.8)	58,340 (19.7)	48,451 (▲15.7)
	上場数量(申込数量倍率)	243,020 (1.4)	242,310 (1.0)	251,370 (1.4)	250,980 (1.4)	244,880 (1.1)
普通小麦	北海道きたほなみ	61,142 (—)	55,812 (▲8.7)	48,382 (▲13.3)	56,548 (16.9)	45,016 (▲20.4)
	上場数量(申込数量倍率)	12,390 (1.5)	53,110 (0.9)	176,830 (1.3)	177,360 (1.2)	161,110 (0.9)
	福岡県産シロガネコムギ	52,515 (39.0)	49,279 (▲6.2)	45,411 (▲7.8)	54,314 (19.6)	46,437 (▲14.5)
	上場数量(申込数量倍率)	8,490 (1.8)	8,010 (1.5)	8,050 (1.1)	7,880 (1.3)	7,650 (1.3)
福岡県産チグゴイズミ	福岡県産チグゴイズミ	52,515 (39.1)	50,907 (▲3.1)	51,363 (0.9)	65,699 (27.9)	59,714 (▲9.1)
	上場数量(申込数量倍率)	6,630 (2.2)	6,660 (2.2)	6,640 (2.7)	6,430 (1.8)	6,580 (2.8)
強力小麦	北海道春よ恋	93,009 (39.1)	91,130 (▲2.0)	98,284 (7.9)	128,114 (30.4)	104,877 (▲18.1)
	上場数量(申込数量倍率)	6,800 (1.1)	7,270 (2.2)	7,260 (2.6)	7,260 (2.4)	8,390 (0.5)
	北海道ゆめちから	— (—)	— (—)	— (—)	93,074 (—)	83,959 (▲9.8)
	上場数量(申込数量倍率)	— (—)	— (—)	— (—)	1,070 (6.9)	9,160 (1.2)
福岡県産ミナミノカオリ	福岡県産ミナミノカオリ	61,131 (39.1)	55,342 (▲9.5)	42,603 (▲23.0)	55,293 (29.8)	53,766 (▲2.8)
	上場数量(申込数量倍率)	1,450 (1.3)	1,870 (0.5)	1,970 (1.1)	1,990 (2.1)	1,870 (2.3)

資料: (社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

注1: 価格は消費税込みの価格である。

注2: ()内は前年産の指標価格に対する増減率である。ただし、25年産の全産地銘柄加重平均の()内は、前年の指標価格を25年産の落札数量で加重平均した価格に対する増減率である。

注3: 申込数量倍率は、上場数量に対する申込数量の比率である。

注4: 入札価格の網掛けは、全銘柄平均と比べて上昇率が大きい時か下落率が低い時。申込数量倍率の網掛けは、全銘柄平均より大きい時。

注5: スペースの都合上、九州産については福岡県産の品種のみ紹介しているが、佐賀県産も同様の傾向である。

24年産の生産回復、外国産に対する割高感から外国産とのブレンド需要が見込めないこと等もあって、値幅制限に貼り付く下落となっている。九州産でも外国産とのブレンド需要がほとんどの「シロガネコムギ」は、「きたほなみ」より価格水準自体は低いものの、同様の動きを見せている。ただし、「きたほなみ」に比べると、価格下落時には下落幅が小さく、価格上昇時には上昇幅が大きい傾向がみられる(国内産の中では割安であるものの、依然として外国産に対して割高な状態は続いている)。しかしながら、同じ九州産の普通小麦でも、「チクゴイズミ」の入札価格については、全銘柄平均の25年産の入札価格が21年産に比べて19%下落しているのに対して、例えば、福岡県産では、14%上昇しており、独自の需要があるため供給が不足していることが窺える。

他方、強力小麦については、北海道産と九州産で、全く違う動きを示している。北海道産の「春よ恋」等については、本来、豪州産プライムハード、米国産ハード・レッド・ウインター等と競合する関係にあるが、国産志向の強い消費者向けに棲み分けている。しかしながら、需要に見合った生産ができていないため、平成24年産までは入札価格が普通小麦より著しく高く、かつ、一貫して上昇傾向にあった。ただし、25年産では、超強力小麦の「ゆめちから」の大幅な増産が見込まれたことから、申込数量倍率が大きく下がり、価格も下落に転じている(下落率も全銘柄平均を上回っている)。これに対して、九州産の「ミナミノカオリ」の入札価格は、24年産まで全平均を下回り相対的に割安感があったが、この2年間の需要拡大を受け、25年産では下落率が3%にとどまり、価格水準が全平均を上回る結果となった。このような動きの違いからは、北海道産強力小麦と九州産強力小麦がお

互いに棲み分けていることが窺える。

4. おわりに

国内産小麦全体の動向をみると、小麦の国際価格の高騰・急落の前に比べて、国内産小麦の地位が向上し、その後も割高感がある状態が続く中でなお、国内産小麦を志向する大きな動きがあるという意味では、国内産小麦全体でみた場合、需要を拡大させる方向で質的な変化があったと見る事が可能であり、小麦の国際価格の高騰が、こうした変化を促進した面があったことが窺えた。

しかしながら、国内産小麦に対する需要の変化は全国一様ではなく、共に主産地である北海道産小麦と九州産小麦とでも、

- ① 生産されている小麦の特性(新品種への全面転換と昔からの品種)
 - ② 生産体系(畑地輪作+水田転作と水田裏作中心)
 - ③ 流通・使用状況(全国流通する大手の製品中心と域内流通する中小の製品中心)
- 等が異なるため、それぞれの需要の拡大方向にも違いがあり、外国産小麦との競合関係にも違いが見られた。

北海道産の普通小麦では、全国流通する大手2次加工メーカー製の「国内産小麦使用」、「北海道産小麦使用」表示のある商品で独自の需要が確立されてきており、特に後者の表示商品への需要が拡大してきている⁽⁶⁾。他方で、九州産の普通小麦では、九州域内流通する「九州産小麦使用」表示のある商品で独自の需要が確立されてきており、「モチモチした食感」を出せる特性が有効な一部の用途では、首都圏等でも需要が拡大しており、今後、需要拡大が期待できる方向性に違いがあることが明らかになった。

また、北海道産と九州産の普通小麦では、需

要が拡大している市場が異なることから、外国産との関係も異なり、前者が、全国流通する大手の2次加工メーカーの商品の原材料として、外国産とは厳しい競合関係にあるのに対して、後者のうち「チクゴイズミ」については、特性の違いから外国産とは棲み分けができており、「きたほなみ」とも用途で棲み分けができています。ただし、九州産でも「シロガネコムギ」は外国産と競合するし、「きたほなみ」とも外国産のブレンド用需要でバッティングする。

続いて、北海道の強力小麦は、国産志向の強い消費者向け需要が北海道外を中心にあって、それが拡大している。他方で、九州産の強力小麦は、国産志向の強い消費者向け需要が九州内を中心にあって、こちらも拡大している。このように、強力小麦については、北海道産も九州産も外国産と棲み分けができており、お互いにも棲み分けができています。

今後、需給のミスマッチが発生しないように、国内産小麦の生産を拡大していくためには、以上のように、それぞれの産地で異なる需要の拡大方向や外国産小麦との競合関係も踏まえて、各小麦産地が、互いに棲み分けつつ着実に小麦市場におけるそれぞれの居場所を確保していく必要がある。

当然のことながら、北海道や九州以外の産地の小麦についても、その特性や使われ方が北海道産小麦や九州産小麦とは異なることから、需要拡大に向けた対応の仕方も違ってくると思われる。今後、他の産地の小麦についても、今回と同様の視点から分析を行っていくこととしたい。

注

(1) 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、2010、p.60参照。

(2) 小麦の国際価格の高騰局面での国産小麦に対する需要の変化については、吉田行郷「小麦の国際価格高騰が国内産小麦需要に与える影響」『製粉振興』No.511(製粉振興会)2009、pp.11~16を参照。小麦の国際価格の急落局面での国内産小麦に対する需要の変化については、吉田行郷「小麦の国際価格下落後における国内産小麦需要の変化に関する分析」『製粉振興』No.524(製粉振興会)2010、pp.5~13を参照。

(3) 北海道産小麦の品種別作付面積の推移については、吉田行郷「北海道産小麦のサプライチェーンにおける需要拡大に向けた課題」『製粉振興』No.511(製粉振興会)2011、p8の表2を参照。北海道産小麦の品種別作付面積の推移については、吉田行郷「九州産小麦の需要に応じた生産拡大に向けた今後の対応方向」『製粉振興』No.548(製粉振興会)2012、p12の図2、3、表3を参照。

(4) 福岡県では、「ラー麦」の生産量が入札取引への義務上場数量(3千トン)を目前に、生産拡大にブレーキがかかり、当初は平成25年産で上場予定であったのが、未上場となっている。

(5) 北海道では、米について道産食率(道内で消費された米のうち道産米の占める割合)が低く1990年代に30%台であったため、北海道庁を中心に「米チェン運動」が展開され、品質の高い品種の導入も追い風となって、2012年度には道産食率が90%まで上昇した(北海道庁調べ)。小麦についても道産食率が低いため、これも北海道庁が中心となって、同様のキャンペーンとして、「道民の小麦需要に対する道内で製粉した道産小麦利活用率」を、2007年の31%から、2017年に50%にする「麦チェン運動」が展開されている。

(6) 吉田行郷「北海道産小麦のサプライチェーンにおける需要拡大に向けた課題」『製粉振興』No.511(製粉振興会)2011、pp.9~10を参照。

(農林水産省農林水産政策研究所)
政策研究調整官

くだものの王様は

藤 木 正 一

日本で消費されるくだもので、一番多いものは何だろうか。

一昔前にはくだものといえば温州ミカンの右にでるものはなかったのだが、ふと疑問に思って調べてみた。

温州ミカンの年間消費は、1970年代の350万トンを超えて現在はなんと70万トンにまで落ち込み、同じく冬のくだものであるリンゴと並んでいる。今や消費量が最も多いくだものは、意外にもバナナで、110万トンに近い。この殆ど全てが熱帯地域からの輸入品なのである。にもかかわらずおどろくほど安価に入手できる不思議なくだものといえる。

バナナはバショウ(芭蕉)科の多年生草本の果実である。有名な松尾芭蕉の名にあるように、芭蕉は古代から日本に伝来し、沖縄の芭蕉布のように繊維の素材に利用されているが、温度の低い日本では果実はできない。

バナナは芭蕉の仲間であるが、果実のなるバナナは、熱帯・亜熱帯地域のいわゆるバナナベルトでしか生育できない。熱帯アジア、マレー半島あたりの原産と考えられ、この地域から世界中に伝播し、300近い原品種があるといわれる。果実がそのまま食べられるので人類の発生以来手軽に利用されてきたと思われる。現在、バナナといえば種子がないので食べやすいが、太古のバナナはアズキ粒大の硬い種子があっ

て食べにくかったようだ。現在でも野生種にはこの性質が残っている。太古の人類は、これら野生種の中から、たまたま突然変異によって種子なしとなった個体を大事に育て、営々と子孫に伝えてきた結果、栽培種としての現在の種子なしバナナが当たり前になってきたという。現在のバナナ果実の中心部あたりには黒い小さな点状の部分があるが、種子の名残りである。

バナナには、熟すると外皮が黄色くなり、甘く軟らかくなる生食用バナナと、熟しても硬く、甘くならない系統の料理用バナナ(プランティン)がある。世界中の熱帯アジア、アフリカ、中南米などで8,000万トン以上のバナナが生産され、その半分以上は調理用バナナであり生産地で自家消費されている。

先進国に輸出されるバナナ(約10%)は全て生食用バナナで、多国籍大企業のシステムにより大規模プランテーションでの生産から、輸送、保存、追熟(黄熟)、販売まで一貫して管理されている。

日本には、明治時代台湾から運ばれた台湾バナナが高価な貴重品として一世を風靡してきた。1970年代に南米エクアドルのプランテーションバナナが導入され、引き続いて日本向けに特化されたフィリピンのミンダナオ島のプランテーションバナナが導入され、以後80%以上がフィリピン産となっている。プランテーションバナナは、以

前はグロス・ミッチェル種だったが、耐病性に問題があり、現在はジャイアント・キャベンディッシュ種に置きかわっている。台湾産は北蕉種または仙人蕉種で、伝統的に品質評価が高く、3月～7月に入荷がかたよることもあり、価格はプランテーションバナナの1.5～2倍である。

日本の年間消費量は一人当たり8.5kg(約60本)と随分食べているように見えるが、欧米では15～16kgと日本の2倍も食べているとは驚くばかりだ。

東アフリカやニューギニアの一部などでは、摂取カロリーの半分をバナナに依存する地域もある。生食用もあるが、殆どは調理用バナナで、主食としてイモと同じように焼く、煮る、揚げるなど加熱して食べている。

現在のバナナは種子がない、とするとどうやって子孫を残せるのだろうか。バナナ樹は木ではなく多年草で、毎年茎の基部に筍状の吸芽が発生し、成長して葉の付け根が重なり合って幹となり、そこに一本の花序を出し、雌花(果実)と先端に雄花を咲かせる。果実(バナナ)は1年で収穫でき、幹は枯れる。翌年根元に出来る複数の吸芽を育てることで増殖、栽培していきける。基本的に、イモ類などと同様に栄養生殖(クローン)で同じ遺伝子が引き継がれていく。

バナナはくだものとしては、最も糖質エネルギーが多く、水分以外23%程度のデンプンを含んでいる。調理用バナナは熟しても、デンプンのままなので、硬く、甘味もなく、消化も出来ないので、サツマイモのように加熱することで初めて食べられるようになり主食とされている。

一方、生食用バナナは、樹で黄色に熟した状態で収穫するのではなく、成熟具合を

みて緑色状態で収穫し、専用輸送船で消費地まで運び、販売のタイミングに合わせて、追熟処理(黄化)を行ってから店頭並べられる。追熟は緑色のバナナを一定の温度・湿度の室(むろ)に入れ、エチレングス(植物成熟ホルモン)を注入して3日間ほど保持する。その間に、果皮の緑色は熟した状態の黄色に変色し、果肉に含まれている酵素(アミラーゼなど)によりデンプンが急速に分解され、部分分解したオリゴ糖類、麦芽糖、最小単位のブドウ糖まで順に変化して甘味が増し、細胞壁のペクチンなども溶解軟化して、軟らかく甘い、香りの良いバナナに変身する。従って店頭には未熟程度で出荷され、適熟(完熟)、過熟、腐敗へと変化していく。適熟とは、果皮は張りのある黄色、時にスイートスポットと呼ばれる茶色の斑点が出始めたころまでで、それ以上過熟になると、果皮は茶や黒に変色し、張りがなくなり、果肉は軟化しすぎて腐敗に近づく。

熱帯のくだものなので、夏は常温でよいが、冬は暖かい部屋に置くのがおすすめ。冷所や冷蔵庫保存は禁物、風邪をひき、果皮が変色したり、果肉は硬くなったりする。果皮が過熟で変色してきた場合には、皮をむいて果肉だけをラップなどで包んで冷凍しておく、そのままシャーベットのように入られる。

食べやすく、簡単にエネルギー補給が出来る、しかも何種類かの糖が共存しているので、馬拉ソンなどの際の速効性と持続性に優れているとの評価もある。何よりも安く、効用の大きいバナナはくだもの王様といって良いのでは。

(日本食品保蔵科学会顧問)

小麦粉生地をスープに浮かべて

ひらの あさか

「ダンプリング」とは

ダンプリング(dumpling)は、小麦粉をこねた生地をだんご状に丸めてゆで、スープやシチューに浮かべて食べるものです。欧州やアメリカにみられますが、形態も地域によって、だんご状のものと、小麦粉生地をのばして切ったり、手でちぎったりするものなどさまざまです。

dumpとは「ぐちゃぐちゃに(混ぜる)」「どさっと(投げる)」などの意味があります。

ここから発想できるのは、飛躍しすぎの感はありますが、日本の郷土料理「とっちゃんげ」「ひつつみ」「はっと」また「すいとん」や「そばがき」がその親戚筋にあたるのではないかと考えられませんか。

アメリカの「ダンプリング」

アメリカ南部の家庭料理「ダンプリング」は、日本の「はっと」に近い形態のものです。

「チキンのダンプリング」鶏もも肉は、ひと口大に切って、セロリや玉ねぎ、にんじんの輪切りと合わせて、たっぷりの分量の水を加えて強火で煮込んで、塩とコショウで味を調える。ダンプリング生地は、小麦粉に塩、牛乳を合わせてこね、しっとりしたら丸めて約1時間ほどラップをして常

温でねかせる。ねかせた小麦粉生地は、打ち粉をしてからめん棒のばし、食べやすい大きさに切り揃えて、少しずつスープに入れて火が通ったところで、器に移す。ダンプリングは、食べる分だけをさっと煮込むのがポイントです。

中国の「面片」と「片兒湯」

面片(メンピェン)は、例えるならばワンタンの皮のような薄さの「ひつつみ」に近い食べ物です。ボウルに小麦粉、水を加えて箸でよく混ぜる。水が粉になじみ、ポロポロと小さくかたまりができたなら、手でこねていき、しっとりしてきたら丸めてぬれぶきを上にのせて30分程生地をねかせる。打ち粉をしてからめん棒で生地を薄くのばす。鍋にサラダ油をひいて細切りにした長ねぎを加えて炒めてから、水、市販の液状鶏ガラスープを煮立たせ、しょうゆで味を調える。小麦粉生地をのばしながらちぎって入れる。最後に溶き卵を加え、さっと火を通して器に移し、好みでラー油をかける。

片兒湯(ピャルトン)は、ほぼ面片に近い生地ですが、ベンチタイムを省いてさっとつくる。鍋に水、市販の液状鶏ガラスープを煮立たせ、塩で味を調える。フライパン

にごま油をひいて、豚肉肩ロースの細切り、高菜漬けを炒め、紹興酒、しょうゆで味をつける。ボウルに小麦粉、水を加えて箸でよく混ぜる。打ち粉をふった台にのせて手でよくのばす。耳たぶくらいの柔らかさになったら、めん棒で円形にのばして包丁で長方形に切ってからさらに手でのばし、沸騰したお湯で3分程ゆでる。事前につくっておいたスープに、ゆで上がったばかりの片見湯をうかべ、炒めた具をのせる。

日本のひつつみ、みみ

岩手、青森にみられる「ひつつみ」は、その呼び名の通り、水でこねた小麦粉生地を食べやすい大きさに引っ摘んで、汁の中に生地を直接投げ入れて、具材と一緒に煮込んだものです。汁のベースは地域によって、しょうゆ、味噌などの味つけがあり、具材はおもにごぼう、大根、にんじんにねぎなどを用い、汁物が九分くらいでき上がったところにひつつみを食べる分だけ投入して、火を通してすぐにいただくのがおいしさの秘訣です。生地を直煮にすることで、汁にほどよいとろみがついて味わい深い仕上がりになります。

そのおいしさゆえに、食べ過ぎてしまうところから、殿様から「御法度(ごはっと)」つまり禁令が出てしまうほどだった「はっと汁」は、だし汁に大ぶりに切った里芋、大根、にんじん、青菜を入れ、味噌で味を調える。ここへ小麦粉を水でこねてからのばして切り揃えた生地を直に入れて煮込む。

栃木、山梨を中心にみられる「みみ」は、その形が農具の箕(み)の形に似ているか

ら、また鬼の耳のような形状をしているところからその名があるなど諸説がありますが、鬼の耳説には、正月三が日にみみを食べれば、その1年間を無病息災で過ごせるとか、耳を食べることでよその悪口が聞こえなくなり、まわりと円満にいくという説もあります。だし汁に大根、にんじん、ごぼう、かぼちゃなどたっぷり野菜を入れて煮込み、しょうゆか、味噌を加えて味を調えて、水でこねた小麦粉生地をめん棒でのばして四角に切って、指で生地をひねって耳のような形にしてから、汁にみみを入れて煮込む。

岩手の「まめぶ」は、その名の通り、水でこねた小麦粉生地を豆のように丸めたものです。形以外にも「まめまめしく、健康に」という願いも込められていて、お祝いなどのハレのごちそうには欠かせないものです。昆布や煮干しのだし汁にごぼう、にんじん、干ししめじなどの野菜と、焼き豆腐、油揚げ、かんぴょうなどを煮込み、しょうゆで味を調べ、小麦粉生地にはとや、ひつつみなどとは違い、中にくるみや黒砂糖を入れて小さく丸めて包んでから煮てゆきます。生地が浮かび上がったらできあがりです。食べてみれば、くるみの香ばしさと、黒砂糖の甘みが口に広がります。「まめぶを食べないと年が越せない」といわれるほど、地元で愛されている食べ物なのです。

(食文家)

参考文献

日清製粉グループホームページ

「全国粉料理MAP」

業界ニュース

プレスリリース

平成25年2月27日
農 林 水 産 省

輸入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麦の平成25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24年9月～平成25年2月)の平均買付価格を基に算定すると、平成25年4月期(平成25年4月～平成25年9月)の政府売渡価

格は、5銘柄平均で54,990円／トン、9.7%の引上げになります。

なお、今回の政府売渡価格の引上げは、算定期間前半(平成24年9月～平成24年11月)において、小麦の国際相場が米国の高温・乾燥気候による作柄悪化懸念を背景に上昇した大豆・とうもろこしの国際相場に連動して高水準で推移したこと及び算定期間後半(平成24年12月～平成25年2月)において、西豪州産小麦の生産量が乾燥等の影響により減少し輸入価格が高騰したこと等が主な要因です。

(単位：円／トン(税込み))

	24年10月期の売渡価格	25年4月期の売渡価格	対前期比
5銘柄加重平均価格	50,130	54,990	9.7%
うちハード・セミハード系 (主にパン・中華めん用)	51,600	55,460	7.5%
ソフト系(主に日本めん・菓子用)	47,380	54,130	14.2%

注1：上記のハード・セミハード系の数値は、アメリカ産(ダーク)ノーザン・スプリング(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(主にパン用)、アメリカ産ハード・レッド・ウィンター(主にパン・中華めん用)の平均値です。また、ソフト系の数値は、オーストラリア産スタンダード・ホワイト(主に日本めん用)、アメリカ産ウェスタン・ホワイト(主に菓子用)の平均値です。

注2：対前期比は、小数点以下第2位を四捨五入によります。

業界ニュース

お知らせ

第49回製粉教室の開催について

(財)製粉振興会主催の第49回製粉教室を6月3日(月)から6月11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49回製粉教室講義科目等

日	時 間	演 題	講 師
6/3 (月)	～10:10	受 付	
	10:15～10:25 10:30～10:40 10:50～12:00 13:00～14:10 14:20～15:30 15:40～16:50	受講に当たっての留意事項説明(10分) 開 講 式(10分) 麦の生産をめぐる状況(70分) 世界の穀物(小麦)需給の動向と 麦等加工食品産業をめぐる事情(70分) 製粉産業の現状と社会的役割(70分) ITをビジネスにどう活用するか(70分)	(財)製粉振興会 理事長 鈴木 五六 氏 生産局農産部 穀物課 課長 鈴木 良典 氏 生産局農産部 貿易業務課 課長 岩濱 洋海 氏 製粉協会 専務理事 門田 正昭 氏 NTTコミュニケーションズ(株) 第四営業本部 営業推進部 部門長 倉田 正芳 氏
6/4 (火)	17:00～19:00	懇 親 会 (鉄鋼会館000号室)	
	9:10～10:30	パン産業の概要(80分)	一般社団法人 日本パン工業会専務理事 専務理事 中峯 准一 氏 (社)日本パン技術研究所
	10:40～12:00	製パンの基礎理論とパン産業の 最新技術動向(80分)	所長 井上 好文 氏 ビューラー(株) グレインミリング部
	13:00～14:10	製粉製造技術の原理と最近の動向(70分)	製粉技師 石川 英直 氏 (社)日本食品科学工学会
	14:20～15:30	めん類製造業の概況について(70分)	専務理事 今井 徹 氏 千葉製粉(株) 管理本部
6/5 (水)	15:40～16:50	製粉企業の原価計算(70分)	経理部長 能勢 信幸 氏
	9:30～16:00	小麦と小麦粉の特性と試験法(5時間30分) (講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所) No.1～No.35	製粉協会 製粉研究所 所長 廣橋 知幸 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) No.36～No.70 記念撮影	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 安楽 智生 氏
6/6 (木)	16:10～		
	9:30～16:00	小麦と小麦粉の特性と試験法(5時間30分) (講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所) No.36～No.70	製粉協会 製粉研究所 所長 廣橋 知幸 氏
6/7 (金)	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) No.1～No.35	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 安楽 智生 氏
	9:00～12:00	海外の製粉会社の動向及び 品質保証と研究開発(180分) No.1～No.35	(財)製粉振興会 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) No.36～No.70	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 大森 彬史 氏
	13:00～16:00	海外の製粉会社の動向及び 品質保証と研究開発(180分) No.36～No.70	(財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏
6/10 (月)	13:00～16:00	☆製めん実習(2階こっけん料理研究所)(180分) No.1～No.35	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 大森 彬史 氏
	9:10～10:30	即席めん製造業の概況(80分)	一般社団法人 日本即席食品工業協会 専務理事 任田 耕一 氏
	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 専務理事 門間 裕 氏
	13:00～14:10	ビスケット製造業の概況(70分)	一般社団法人 全国ビスケット協会 技術委員長 高山 強 氏
	14:20～15:30	パスタ産業について(70分)	マ・マーマカロニ(株) 取締役生産管理部長 飯塚 茂雄 氏
6/11 (火)	15:40～16:50	プレミックス製造業の概況(70分)	日本製粉(株) 食品カンパニー 食品業務部 生産管理チーム 主幹 井上 茂則 氏
	9:00～10:10	食品の安全性について(70分)	(財)食品産業センター技術部長
	10:20～11:10 11:15～11:30	テスト(50分) 閉講式(15分)	

業界ニュース

★(財)製粉振興会は平成24年度製粉講習会を開催

平成24年度の製粉講習会を東京会場・3月1日、大阪会場・3月7日、福岡会場・3月8日に開催し、3会場で約250名の参加者がありました。

講師は、東京会場は 農林水産省生産局 貿易業務課長 岩濱洋海氏、大阪・福岡会場は 同課長補佐 大橋 聡氏から「輸入麦の政府売渡価格の改定について」と「製粉業界をめぐる状況と今後の対応」について講演いただきました。

麦制度始め需給・価格等をめぐる状況、またTPP議論を見据えた今後について等幅広い視点での講演をしていただきました。

2人目の講師は、(財)製粉振興会 参与 長尾精一氏から「世界の小麦情勢と製粉産業の動向を見る」と題して、世界の麦主要生産国の動向をはじめ、地域別に各国の製粉企業及び消費の動向等、今まさに必要とされる国際情報を資料データに基づき詳細に講演いただきました。

(東京・落合)





世界 (1) 2013/14年度の小麦は生産が6.82億トン、消費が6.81億トンで、期末在庫と貿易は前年度並み。

度並み。

国際穀物理事会(IGC)が2013/14年度小麦需給を[表1]のように予想した。生産は前年度比2,600万トン増の6.82億トン、消費は400万トン増の6.81億トン(うち、食用は400万トン増の4.69億トン)である。期末在庫はほぼ前年度並みの1.78億トン、貿易も前年度と同じ1.37億トンである。

(IGC-GMR・430/13)

(2) 2012/13年度の小麦貿易量は前年度比720万トン減の1.37億トン。

[表2]はIGC予測の小麦貿易量で、2012/13年度は過去最高の前年度より720万トン少ない1.37億トンである。ブラジルは非メルコスール国からの輸入を一時的に非関税にするので、輸入量が750万トンに増える。イランはオーストラリア、EU、ロシアなどから積極的に輸入して在庫積み増しを図っており、前年度より100万トン多い340万トンを入力すると予想される。ロシアは輸出可能性が少なめだが、積極的に輸出しているので1,050万トンになると予想した。ウクライナの輸出も当初予想を上回る630万トンになる見込み。黒海沿岸地域の供給がタイトなので、EUからは1,860万トンの輸出が予想される。競争によってアメリカの輸出は2,880万

トンに留まり、オーストラリアも生産量減が予想されるので輸出は多かった前年度より250万トン少ない2,060万トンに留まる。インドの輸出は750万トンに急増する。

(IGC-GMR・430/13)

(3) 2013/14年度の小麦収穫面積は前年度比1.7%増の2.22億ヘクタール。

IGCが予測した2013/14年度の小麦収穫面積を[表3]に示した。平年並みの気象条件と仮定すると、前年度比1.7%増の2.22億ヘクタールになり、過去4年で最高である。前年度に比べ、EU、ロシア、ウクライナ、カナダ、南アメリカ、オーストラリアで増えるが、アメリカは冬小麦が早魓気味なので減少すると予測される。

(IGC-GMR・430/13)

(4) 2011年の穀物輸出はアメリカ・ルイジアナ州南部の港が、輸入はオランダ・ロッテルダム港がトップ。

2011年の主要港の穀物(小麦、トウモロコシ、大豆、米、エン麦、大麦、油糧種子・カノーラ、飼料など)輸出量を[表4]に、輸入量を[表5]に示した。輸出では、アメリカのルイジアナ州南部の港が前年比4.9%増の3,753万トン、San Martin/San Lorenzo港(アルゼンチン)が6.2%減の3,430万トン、Paranagua港(ブラジル)が3.2%増の1,880万トン、Santos港(ブラジル)が8.8%増の1,664万トン、Vancouver港(カナダ)が4.7%減の1,551万トンである。輸入では、Rotterdam港(オランダ)が24.5%増の852万トン、仁川港(韓国)が22%減の833万トンのほか、Alexandria/Dakheila港(エジプト、658万トン)、鹿島港(651万トン)、Amsterdam港(オランダ、552万トン)が多い。

(WG・30-11/12)

(5) 2012年の穀物関連食品会社の株価は力強い動き。

経済ニュースサービス大手のBloomberg社が2012年の世界136か国の主要食品加工及び食品販売会社の資本金加重平均の株価指数(BBG世界食品指数)を発表した。2012年末の終値指数は198.44で、前年末比20.12(11.3%)の上昇である。2012年末の大手穀物関連食品会社(北米以外)の株価は[表6]のようで、39社中31社が上昇し、7社が下落した。イギリスのAssociated British Foods社は売上高が11%、営業利益が17%増え、株価は41%上昇した。Carr's製粉は製粉ビジネスが好調なのでKirkcaldy港に最新鋭の製粉工場を建設中で、2013年9月までに完成し、旧工場を閉鎖する。新工場の貢献度を先取りする形で、株価は34%上昇した。イギリス最大の食品会社のPremier Foods社は92%上昇した。パンと食品雑貨部門を分離する。ケーキ、パン及びグルテンフリーベーカリー製品メーカーのFinsbury Food Groupは38%上昇した。オーストラリアのGrainCorp社はArcher Daniels Midland社が持株比率を4.9%から14.9%に引き上げ、買収の意向を示したために57%上昇したが、GrainCorp社は2回目の申し出を断った。Goodman Fielder社は製パン3工場を閉鎖し、1工場を改修してコスト削減に努め、株価は低いが41%上昇した。世界最大の食品会社Nestle社は10%上昇し、インドネシアのIndofood社は前年の4%下落から一転、27%上昇した。

(MBN・91-23/13)

(6) 「スーパー穀物」という概念が生まれ、それを使った食品が注目されつつある。

アメリカの市場調査会社、Datamonitor社によると、5年前の「スーパーフルーツ」と同じような感じで、「スーパー穀物」が注目され始めたという。科学的定義はなくファジーな言葉だが、

蛋白質と繊維含量が多く、有機、グルテンフリー、高オメガ3脂肪酸含量で、非遺伝子組換えというのが大まかな概念である。グルテンフリーは必須条件ではないようで、farroと総称するスペルト小麦、ヒトツブコムギ、エンマー小麦を使った製品が最も多い。キノア、キビ、アマランス、チーア、ホラーサーン小麦(イラン原産、Kamutという商品名で売られている)、テフなども含まれる。朝食用シリアル、パンやロール、クッキー、クラッカー、パスタに使われ、これらを用いた新製品数は年々増加している。

(MBN・91-21/13)



アメリカ (1) 10年後に向けて小麦の生産量は減少傾向。

2月11日発表の合衆国農務省予測によると、2013年の作付面積(エーカー)は5,750万(前年比3%増)で、2009年(5,920万)以降で最大だが、2022年には5,000万に減少する。需要の伸びが弱く、生産者の収益が他の作物より低いと予想される。収穫面積(エーカー)は、2013年に4,850万(放棄率が上がり、前年より50万少ない)、2014年に4,620万、2015~2017年に4,370万、2018~2021年に4,320万、2022年に4,280万に減少する。生産量は2013年が5,960万トン(前年比3%減)、2014年が5,729万トン、2015年が5,457万トンで、2022年には5,661万トンに減少する。エーカー当たりの平均収量(ブッシェル)は2013が45.2(前年は過去最高の46.3)だが、徐々に増えて2022年には48.6になる。食用消費量は2013-14年度の2,607万トン(前年度比0.8%増)から漸増傾向で、2022-23年度には2,779万トンになる。輸出は黒海地区やEUとの競争によって減少し、10年間を通して2,585万トンを下回る。需要に対する期末在庫率は、2013-14年度が32.1%(前年度は28.9%)、2014-

15年度は37.2%だが、その後低下して2022-23年度は33.6%になる。

(World-Grain.com・Feb.11/13)

(2) 2012年末の穀物が主原料の食品会社の株価指数は前年末比17.3%上昇。

[表7]のように穀物が主原料の大手食品会社の2012年末の株価指数(資本金加重平均)は14,117.69で、前年末比17.3%高、4年連続の上昇である。2012年末のダウ・ジョーンズ平均の年初比7.3%上昇、ナスダックの16%上昇に比べると上昇幅が大きい。[表8]は会社別株価動向で、20社中16社が前年を上回り、3社が下回った。Krispy Kreme Doughnuts, Inc.は収益高が評価されて47%上昇した。2位はHain Celestial Group, Inc.で、利益率向上が評価されて前2年の大幅上昇に続く46%の上昇である。3位のDunkin' Brands社も収益率が向上し、35.1%上昇した。積極的に買収を進めるFlower foods社は23%の上昇である。製粉が中核の食品会社のConAgra社は前年の17%に続く12%の上昇だが、Archer Daniels Midland社は3.5%の下落だった。

(MBN・91-23/13)

(3) 臭化メチルの使用期限は2014年。

北米製粉協会(NAMA)は1月25日に合衆国環境保護庁(EPA)から、暫定的に認められていた臭化メチルの最終的な使用期限を2014年にするという連絡を受けた。

(World-Grain.com・Jan.28/13)

(4) ADM社がグルマ社の株式を売却。

Archer Daniels Midland社はメキシコのGruma社の株式を売却し、16年続いた提携関係に終止符を打った。ADM社のポートフォリオ改善の一環だという。

(MBN・91-22/12)

(5) 2013年1月の小麦生産者手取り価格は前月比19セント安、前年同月比1.06ドル高。

[表9]は合衆国農務省発表の全小麦平均生産者手取り価格である。1月は8.10ドル/ブッシュェルで、前月比は19セント安だが、前年同月比は1.06ドル高である。冬小麦は8.08ドル、デュラム小麦は8.09ドル、デュラム小麦を除く春小麦は8.14ドル。

(USDA)

(6) 破産したHostess Brands社(製パン業)の資産を3つの隠れ馬が落札。

2月号でFlower Foods社が3.55億ドルで購入の意向と報じたが、その後、同社は買値を3.90億ドルまで引上げた。しかし、3つの隠れ馬による事業分割が提案され、合計金額がFlower Foods社の買値を大きく上回ったため、売却が合意に達した。HB Holdings L.L.C.(Metropoulos社とApollo Global Management社の子会社で、異業種)がスナックビジネス(5工場、3配送センター、2つの事務所)を4.1億ドルで、United States Bakeryが太平洋岸北西部でのパンビジネス(4工場と14配送センター)を2,885万ドルで、McKee Foods Corp.がスナックケーキビジネスを2,750万ドルで購入する。7工場は3社の買収の対象外になった。アメリカの製パン産業の歴史で最も劇的な事柄の一つと注目されている。

(MBN・91-25/13)

(7) ベーグルは冷凍から冷蔵にシフト、フレッシュの一部も冷蔵へ。

[表10]は2012年12月30日までの52週におけるベーグルの売上高と販売個数である。フレッシュ品が圧倒的に多いが、売上高、販売個数共

に2%台の減少なのに対して、冷蔵品が売上高で1.1%、販売個数で0.8%伸びた。冷凍品の減少は大きく、冷蔵品へのシフトが顕著である。

(MBN・91-25/13)

(8) デュポン栄養・健康社が高繊維パン用酵素製剤を発売。

DuPont Nutrition & Health社が発売したFIBERline酵素製剤を使うと消費者に受け入れられやすい高繊維パンを作れるという。高繊維だと硬くて食感が悪く、体積も小さくなりがちだが、それらの欠点を克服して、食感が良く、軟らかくて大きい体積のパンを製造できる。全粒粉パンや繊維添加パンで威力を発揮し、グルテン構造を強め、パンの老化を遅らせる力もあるという。

(EB・125/13)



オーストラリア 2012/13年産小麦は西部が天候不順で生産量が激減、低アミロも要注意。

東部は早魃気味でプライム・ハード小麦が少ない。

西オーストラリア州CBH Grain社が2012/13年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、播種期は平年並みだったが、生育期に降雨が少なく、プライム・ハード小麦に格付けされたのが9%程度で、非常に少なかった。収穫期は乾燥していたので、品質は平年並みのようである。西部は播種期と生育期を通して降雨量が少なく、生産量は大幅に減少し、ハードに格付けされたものが多く、ASW小麦は少ない。収穫期の後半に南部で雨が多く、雨害を受けたものも多い。[表11]はプライム・ハード小麦の品質で、容積重は高いが、ストレート粉歩留りが低い。蛋白量は平年並みだが、グルテンの力が強い。平均アミロ粘度は正常で

ある。[表12]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。水分が高い。蛋白も高く、生地の力は強めである。めんの色は平年並みのようである。南部では収穫期に雨が降ったので、アミロ粘度は低めのものがあり、要注意である。州全体の生産量が少ないので、ヌードル小麦も貴重品になっており、次年度以降への影響が懸念される。

(CBH Grain 2012/2013 Crop Quality Report)



カナダ・ブレッド社が2工場を閉鎖。

Canada Bread社はニューブ

ランズウィック州Grand Falls工場とアルバータ州Edmonton工場を今年中に閉鎖する。人員削減と低マージン製品の整理が主目的である。

(MBN・91-25/13)



サウジアラビア 投資会社がロシアの穀物生産会社と合弁会社。

中東と北アフリカへロシア産小麦と大麦を輸出。

サウジアラビアの投資会社、Najd Trading and General Contracting社はシベリアの穀物生産会社、SAHO社と合弁会社を設立し、ロシアの小麦と大麦を中東と北アフリカへ輸出する。SAHO社はロシアの南部と中央、及び本拠地のNovosibirskに合わせて40万ヘクタールの土地を所有し、同社が生産する穀物だけでなく他の生産者の穀物も輸出して、2020年までにロシアの穀物市場の3大取扱業者になることを目標にしている。

(World-Grain.com・Dec.14/12)



スイス ビューラー社がフランスの製粉機械メーカーを買収。

Bühler Technology GroupはフランスのMaes社を買収する。1974年設立の家族経営の会社で、製粉機械と製粉試験設備の製造、販売を行い、年商約3,500万ユーロである。ビューラー社はこれまでもフランスとフランス語圏への販売でMaes社を通すことが多かったが、今後は一体で行える。

(MBN・91-25/13)



ドイツ 2011/12年度のパン用穀物挽砕量は768万トンで前年度比4.1%減。1人当たり穀粉消費量

も2.0%減。

[表13]のように2011/12年度のパン用穀物挽砕量は768万トンで、前年度比4.1%減(普通小麦は715万トンで4.3%減、ライ麦は84万トンで2.7%減)である。普通小麦のうち国内向けは624万トンで4.4%減、輸出向けは61万トンで3.1%減である。ライ麦は国内向けが2.4%減、輸出向けは16.5%減である。[表14]のようにパン用穀粉生産量は634.2万トン(前年度は644.2万トンで1.6%減)で、普通小麦の粉が5,59.6万トン(1.4%減)、ライ麦の粉が74.6万トン(2.4%減)だった。製粉製品と二次加工製品の輸出入量を粉換算で加減して国内の実質消費量(普通小麦粉4,952,621トン、ライ麦粉710,651トン)を求め、2011年12月の人口(81,843,743人)で割って、1人当たりの穀粉消費量を計算した。小麦粉は57.7キログラム、ライ麦粉は7.6キログラムで、パン用穀粉合計では65.3キログラム(前年度は66.6キログラム)である。

(MM・150-1, 150-2/13)



ブラジル 非メルコスール国からの小麦輸入を一時的に非関税に。

アルゼンチンからの供給量減が予想されるため、政府は2013年4~6月の間、非メルコスール国からの200万トンの小麦輸入を非関税(関税は10%)にする。ロシアとの衛生協定が2月19日に締結されるので、ロシアも輸入源に加える。

(IGC-GMR・430/13)



モザンビーク カーギル社が農業教育に投資。

2012年11月5日、Cargill社は135万米ドルでAga Khan財団と3年の提携を結んだと発表した。資金はBilibiza農業研究所がモザンビーク北部の農民の教育を行うのに当てられる。

(World-Grain.com・Nov.6/12)



EU ポリデキストロースで満腹感を。

食事60分前にポリデキストロースを摂ると満腹感が出て、エネルギー摂取量が10%減る。DuPont Nutrition & Health社の子会社のDanisco社(オランダ)の研究費でイギリスのOxfoed Brookes大学機能性食品センターが行った研究がEuropean Journal of Nutritionの2012, June 21号に掲載された。同社製品Litesseは砂糖に比べてカロリーが75%少なく、満腹感を増し、食欲を低減するので、体重管理用食品の材料として理想的だという。

(EB・124/12)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

	09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)	13/14(予想)
期初在庫	173	200	194	197	176
生産	679	653	696	656	682
供給計	852	853	890	853	859
消費計	652	659	693	677	681
うち飼料用	117	119	147	131	129
工業用	19	19	19	19	20
食用	452	457	461	465	469
期末在庫	200	194	197	176	178
前年度比	+27	-6	+3	-21	+2
主要輸出国*	79	74	70	50	
貿易	128	126	145	137	137

(2013年2月21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		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.3	0.3	0.3
	EU-27	5.1	4.7	7.2	6.1
	ノルウェー	0.4	0.3	0.4	0.3
	スイス	0.4	0.4	0.3	0.4
	その他	0.4	0.4	0.5	0.4
	計	6.6	6.1	8.7	7.4
CIS	アゼルバイジャン	1.0	1.3	1.4	1.4
	ベラルーシ	T	T	T	T
	グルジア	0.7	0.6	0.8	0.8
	ロシア	0.1	T	T	1.3
	ウクライナ	T	T	0.1	T
	ウズベキスタン	1.7	1.6	2.7	1.7
	その他	1.8	1.8	2.4	2.0
計	5.5	5.4	7.4	7.2	
北・中 アメリカ	キューバ	0.7	0.8	0.8	0.8
	メキシコ	3.1	3.4	5.1	4.0
	アメリカ	2.3	2.1	2.5	3.0
	その他	2.9	2.9	3.4	3.0
	計	8.9	9.2	11.7	10.8

輸 入 国		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)	
南アメリカ	ボリビア	0.4	0.3	0.3	0.4	
	ブラジル	6.7	6.6	7.0	7.5	
	チリー	0.7	0.6	1.0	0.9	
	コロンビア	1.4	1.3	1.5	1.5	
	エクワドル	0.5	0.6	0.5	0.5	
	ペルー	1.6	1.8	1.7	1.7	
	ベネズエラ	1.5	1.4	1.7	1.7	
	その他	0.1	0.1	0.1	0.1	
	計	13.1	12.7	13.9	14.2	
近東アジア	イラン	3.0	0.1	2.4	3.4	
	イラク	3.9	3.5	3.9	3.7	
	イスラエル	1.8	1.3	1.9	1.7	
	ヨルダン	0.9	0.9	0.7	0.9	
	レバノン	0.5	0.4	0.5	0.5	
	サウジアラビア	1.8	1.7	2.9	2.3	
	シリア	1.8	0.4	0.8	0.5	
	トルコ	3.3	3.5	4.4	4.0	
	UAE	1.4	0.8	2.1	1.5	
	イエメン	2.7	2.6	2.6	2.6	
	その他	0.7	0.9	0.9	0.8	
	計	21.8	16.1	23.2	21.8	
極東アジア	太平洋アジア	中国	1.4	1.0	3.0	3.2
		インドネシア	5.4	6.6	6.5	6.5
		日本	5.5	6.0	5.9	5.9
		北朝鮮	0.1	0.2	0.3	0.3
		韓国	4.4	4.9	5.1	4.8
		マレーシア	1.1	1.4	1.4	1.3
		フィリピン	3.0	3.2	4.0	3.2
		シンガポール	0.3	0.3	0.4	0.3
		台湾	1.2	1.3	1.4	1.3
		タイ	1.5	1.9	2.5	1.9
		ベトナム	1.9	2.5	2.7	2.5
	その他	0.9	0.7	0.7	0.8	
		計	26.9	30.1	33.8	32.0
	南アジア	バングラデシュ	3.5	3.4	1.7	3.1
		インド	0.3	0.1	T	T
		パキスタン	0.2	0.1	0.1	0.1
		スリランカ	1.2	1.1	1.0	1.1
その他		2.2	2.1	1.5	1.8	
	計	7.3	6.7	4.2	6.0	
	計	34.2	36.8	38.1	38.0	

輸 入 国		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)	
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	5.1	6.4	6.3	5.4
		エジプト	10.2	10.4	11.7	10.0
		リビア	2.2	1.4	1.6	1.6
		モロッコ	2.3	3.9	3.1	4.8
		チュニジア	1.5	1.8	1.4	1.5
		計	21.3	23.8	24.1	23.3
	サ ハ ラ 以 南	コートジボワール	0.6	0.5	0.5	0.5
		エチオピア	1.2	0.3	1.4	0.7
		ケニア	1.3	0.7	1.3	1.0
		ナイジェリア	4.0	4.0	3.9	3.8
		南アフリカ	1.6	1.7	1.6	1.6
		スーダン	1.8	1.6	2.4	1.8
		その他	6.2	5.4	7.0	5.9
		計	16.6	14.2	18.2	15.2
計		37.9	38.0	42.3	38.5	
オセアニア	ニュージーランド	0.3	0.4	0.6	0.3	
	その他	0.4	0.4	0.5	0.4	
	計	0.7	0.8	1.0	0.7	
世 界 計		128.1	125.7	144.6	137.4	

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下
(2013年2月21日現在)

(百万トン)

輸 出 国	09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
アルゼンチン	5.1	7.6	11.3	7.3
オーストラリア	13.7	18.5	23.1	20.6
カナダ	18.3	16.3	18.2	19.4
EU-27	20.8	22.1	15.6	18.6
カザフスタン	8.0	5.6	10.7	6.8
ロシア	18.8	4.0	21.6	10.5
ウクライナ	9.3	4.3	5.4	6.3
アメリカ	24.2	35.7	27.9	28.8
中国	0.4	0.4	0.5	0.5
インド	—	—	1.3	7.5
パキスタン	0.3	1.3	0.5	1.0
メキシコ	0.9	0.8	1.0	1.1
シリア	T	T	T	T
トルコ	4.0	2.4	3.2	3.8
その他	4.2	6.7	4.4	5.2
世 界 計	128.1	125.7	144.6	137.4

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下
(2013年2月21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)			
		2011/12	2012/13 (推定)	2013/14 (予測)	
ヨーロッパ	EU(27)	26.0	25.5	26.2	
	計	27.1	26.4	27.3	
C.I.S.	カザフスタン	13.8	13.5	13.5	
	ロシア	24.9	23.5	24.5	
	ウクライナ	6.7	5.6	6.5	
	計	49.4	46.8	48.7	
北・中米	カナダ	8.6	9.5	10.0	
	アメリカ	18.5	19.8	19.0	
	計	27.7	30.0	29.8	
南 米	アルゼンチン	4.6	3.6	4.5	
	ブラジル	2.2	1.9	2.1	
	計	8.3	7.0	8.1	
アジア	近 東	イラン	6.8	6.8	6.6
		シリア	1.6	1.6	1.6
		トルコ	7.7	8.2	8.0
		計	18.1	18.6	18.2
	極 東	中国	24.2	24.3	24.3
		インド	29.4	29.6	29.8
		パキスタン	8.9	8.7	8.8
計	66.4	66.6	66.8		
計	84.6	85.1	85.0		
アフリカ	北アフリカ	エジプト	1.3	1.3	1.3
		モロッコ	3.0	3.0	3.0
		計	6.8	7.2	7.1
	計	9.5	9.8	9.8	
オセアニア	オーストラリア	14.0	13.3	13.5	
	計	14.0	13.4	13.5	
世 界 計		220.6	218.4	222.1	

(2013年2月21日現在)

(IGC)

[表4] 世界の主要港の穀物輸出货量(2011年)

国	州(または国)	港	輸出货量	
			(トン)	前年比(%)
アメリカ ¹⁾	ジョージア	Brunswick	230,326	-66
	ミネソタ	Duluth	796,650	-43
	オレゴン	Portland	4,299,755	-0.2
	テキサス	Corpus Christi	4,214,821	+2.4
	ワシントン	Tacoma	5,352,389	+4.9
	ルイジアナ	州南部の港	37,528,372	+4.9
カナダ ¹⁾	ブリティッシュコロンビア	Prince Rupert	5,042,165	+17.6
	ブリティッシュコロンビア	Vancouver	15,512,268	-4.7
	オンタリオ	Thunder Bay	6,267,457	+19.6
オーストラリア ¹⁾	クイーンズランド	Mackay	351,000	+56.6
	クイーンズランド	Gladstone	231,000	+44.3
	クイーンズランド	Fischerman Islands	947,000	+67.6
	ニューサウスウェールズ	Carrington	1,408,000	+26.9
	ニューサウスウェールズ	Port of Kembla	2,673,000	+308
	ビクトリア	Geelong	2,477,000	+214
	ビクトリア	Portland	715,000	+660
	ウエスタンオーストラリア	Geraldton	1,828,777	-14.2
	ウエスタンオーストラリア	Fremantle	2,972,206	-36.9
	サウスオーストラリア	Port Lincoln	2,714,971	+40
	サウスオーストラリア	Adelaide	2,900,449	+55.5
	サウスオーストラリア	Giles	1,002,006	+92.3
	サウスオーストラリア	Thevenard	420,710	+1.8
	サウスオーストラリア	Wallaroo	812,365	+23.5
	ウエスタンオーストラリア	Albany	1,319,902	-28.2
	ニューサウスウェールズ	Newcastle	1,862,691	+40
ビクトリア	Melbourne	2,615,002	+45	
ヨーロッパ ¹⁾	オランダ	Amsterdam	1,148,914	-11.3
	ベルギー	Ghent	557,953	-4.7
	フランス	Rouen	7,524,074	-16.8
	ベルギー	Antwerp	399,129	+39.5
	ドイツ	Hamburg	1,500,000	-36.7
	ドイツ	Rostock	2,700,000	+42
	ロシア	Novorossiysk	5,776,100	+0.3
アルゼンチン ¹⁾		San Martin/San Lorenzo	34,302,278	-6.4
		Rosario	15,153,841	+1
		Quequen	5,506,432	+10.1
		Bahia Blanca	7,651,255	+4.8
		Ramallo	1,235,976	-18.2
ブラジル ¹⁾		Paranagua	18,800,000	+3.2
		Santos	16,635,138	+8.8

1)小麦、トウモロコシ、大豆、米、エン麦、大麦、油糧種子・カノーラ、飼料を含む

(WG)

[表5] 世界の主要港の穀物輸出力 (2011年)

国	港	輸出力	
		(トン)	前年比(%)
オランダ ¹⁾	Amsterdam	5,523,146	-11.3
	Rotterdam	8,516,000	+24.5
ベルギー ¹⁾	Ghent	3,292,997	+18.2
	Antwerp	732,490	-5.3
ドイツ ¹⁾	Hamburg	448,000	-29.1
エジプト ⁵⁾	Damietta	4,576,928	不明
	Alexandria/Dakheila	6,578,639	不明
ブラジル ¹⁾	Santos	1,288,892	-15.6
中国 ⁴⁾	Dalian(大連)	153,248	不明
	Huangpu(黄浦江)	1,806,043	不明
	Qingdao(青島)	462,302	不明
	Shijiazhuang(石家荘)	253,019	不明
	Shanghai(上海)	328,695	不明
	Ningpo(寧波)	268,963	不明
	Shenzhen(深圳)	519,454	不明
台湾 ⁴⁾	Taichung(台中)	2,800,399	不明
	Kaohsiung(高雄)	2,336,926	不明
韓国 ¹⁾	Incheon(仁川)	8,334,482	-22
	Ulsan(蔚山)	1,440,497	-1
	Pusan(釜山)	2,556,422	+1
	Kunsan(郡山)	3,187,412	-14
日本 ¹⁾	鹿島	6,512,325	-29
	千葉	2,328,655	+2
	名古屋	4,830,605	+20
	衣浦	2,850,012	不明
	神戸	3,541,882	+8
	水島	2,734,177	不明
	志布志	3,599,173	不明

1)小麦、トウモロコシ、大豆、米、エン麦、大麦、油糧種子・カノーラ、飼料を含む

(WG)

3)トウモロコシ、大豆、大豆ミール、モロコシ、大麦を含む

4)トウモロコシ、大麦、モロコシを含む

[表6] 北米以外の穀物が主原料の食品会社の株価動向(2012年末)

会社名	本社所在国	株価終値	通貨単位	前年末比%
Marks & Spencer	イギリス	382	ポンド	23
Premier Foods	イギリス	113	ポンド	92
Gregg's P.L.C.	イギリス	454	ポンド	-10
Tesco	イギリス	336	ポンド	-17
Associated British Foods	イギリス	1564	ポンド	41
Tate & Lyle P.L.C.	イギリス	762	ポンド	8
Carr's Milling	イギリス	1055	ポンド	34
Sainsbury P.L.C.	イギリス	345.1	ポンド	14
Finsbury Food Group P.L.C.	イギリス	38	ポンド	38
Kerry Group	アイルランド	40.5	ユーロ	43
Greencore Group	アイルランド	1.26	ユーロ	100
Origin Enterprises	アイルランド	4.15	ユーロ	36
Agrium Inc.	オーストラリア	99.87	オーストラリアドル	49
GrainCorp Ltd.	オーストラリア	12.35	オーストラリアドル	57
Goodman Fielder Ltd.	オーストラリア	0.62	オーストラリアドル	41
第一屋製パン	日本	83	円	0
日清製粉グループ本社	日本	1078	円	15
日清食品ホールディング	日本	3270	円	8
日本製粉	日本	351	円	3
山崎製パン	日本	963	円	-5
Indofood	インドネシア	5850	ルピア	27
Flour Mills of Nigeria	ナイジェリア			-1
Danone	フランス	49.91	ユーロ	1
Ahold n.v.	オランダ	10.14	ユーロ	-1
CSM	オランダ	16.25	ユーロ	32
DSM	オランダ	45.79	ユーロ	28
Unilever	オランダ	28.84	ユーロ	9
Nestle S.A.	スイス	59.60	スイスフラン	10
Aryzta AG	スイス	46.85	スイスフラン	3
Alexandria Flour	エジプト			1
Middle and West Delta Flour Co.	エジプト			-10
North Cairo Flour	エジプト			8
South Cairo & Giza Flour Mills	エジプト			7
Egyptian Starch	エジプト			52
Upper Egypt Flour	エジプト			4
Ebro Foods	スペイン	15.00	ユーロ	2
Tiger Brands Ltd.	南アフリカ	32525	兰特	30
Quinenco	チリ			132
Molinos Rio Plata	アルゼンチン			-14

(MBN)

[表7] アメリカの穀物が主原料の食品会社の株価指数

年	株価終値指数	前年末比	
		指数差	%
2012	14,117.69	2,083	17.3
2011	12,034.78	727	6.4
2010	11,307.96	958	9.3
2009	10,350.06	1,203	13.2
2008	9,146.77	-2,511	-21.5
2007	11,657.58	115	1.0
2006	11,542.79	1,856	19.2
2005	9,687.18	-1,165	-10.7
2004	10,852.64	1,390	14.7
2003	9,462.92	-487	-4.9
2002	9,918.02	287	3.0
2001	9,662.41	336	3.6

(MBN)

[表8] アメリカの穀物が主原料の食品会社の株価動向(2012年)

(ドル)

会社名	高値	安値	終値	年初比	
				ドル	%
KrispyKreme	9.72	5.86	9.38	3.00	47.0
HainCelestial	73.72	33.72	54.22	17.08	46.0
Dunkin'Brands	37.02	24.35	33.18	8.62	35.1
Bunge	74.00	56.20	72.69	16.36	29.0
Seaboard	2,698	1,805	2,529.88	517.88	25.7
Ingredion	66.66	45.30	64.43	12.75	24.7
FlowersFoods	24.20	18.39	23.27	4.35	23.0
J&JSnackFood	65.60	46.73	63.88	11.44	21.8
PaneraBreadCo.	175.26	135.15	158.83	19.66	14.1
ConAgra	31.12	23.64	29.50	3.14	11.9
Kellogg	57.21	46.33	55.85	5.17	10.2
J.M.Smucker	89.39	70.50	86.24	7.88	10.1
Snyder'-Lance	27.09	21.64	24.12	1.75	7.8
RalcorpHoldings	89.86	59.28	89.65	4.89	5.8
CampbellSoup	37.16	31.22	34.89	1.72	5.2
PepsiCo	73.66	62.15	68.43	2.52	3.8
GeneralMills	41.88	36.75	40.42	-0.02	0.0
PostHoldings	36.12	25.34	34.25	データなし	データなし
ADM	33.98	24.38	27.39	-0.98	-3.5
Bridgford	11.31	6.04	6.81	-2.79	-29.1
MGPIngredients	6.76	2.98	3.42	-1.63	-32.3
MondelezInternational	42.54	24.50	25.45	-11.81	-31.7

(MBN)

[表9] アメリカ小麦の生産者平均手取り価格

(ドル/ブッシェル)

月別	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007
1月	8.10	7.04	6.69	4.90	6.20	7.96	4.53
2月		7.10	7.42	4.73	5.79	10.10	4.71
3月		7.19	7.55	4.70	5.71	10.50	4.75
4月		7.11	8.01	4.41	5.75	10.10	4.89
5月		6.67	8.16	4.34	5.85	8.87	4.88
6月		6.70	7.41	4.16	5.72	7.62	5.03
7月		7.93	7.10	4.49	5.17	7.16	5.17
8月		8.04	7.59	5.44	4.85	7.64	5.64
9月		8.27	7.54	5.79	4.48	7.43	6.76
10月		8.38	7.29	5.88	4.47	6.67	7.65
11月		8.46	7.26	6.10	4.79	6.28	7.39
12月		8.29	7.19	6.44	4.87	5.91	7.71

(USDA)

[表10] アメリカのベーグル売上高と販売個数

	売上高		販売個数	
	ドル	前年比(%)	個数	前年比(%)
フレッシュベーグル	814,369,900	-2.7	273,111,100	-2.5
冷蔵ベーグル	124,540,900	1.1	78,143,950	0.8
冷凍ベーグル	29,269,120	-7.2	15,810,150	-10.0

(スーパーマーケット、ドラッグストア、および大量販売店などで調査した2012年12月30日までの52週間のデータ)

(SymphonyIRI Group)

[表11] オーストラリア・プライム・ハード小麦の品質

年 度 積出港		2009/10 (全地区)	2010/11 (Brisbane)	2011/12 (Brisbane)	2012/13 (Brisbane)
小 麦	容積重(kg/hl)	82.0	80.3	83.3	83.2
	水分(%)	10.6	12.7	10.9	10.4
	蛋白(%) (11%水分ベース)	13.7	13.3	13.4	13.5
	フォーリングナンバー(秒)	449	403	395	421
ストレート粉歩留り(%)		76.1	75.7	75.2	72.3
60 % 粉	灰分(%) (14%水分ベース)	0.39	0.39	0.37	0.37
	蛋白(%) (14%水分ベース)	12.6	11.7	12.2	12.5
	色：ミノルタL*	93.3	93.4	93.6	93.6
	色：ミノルタb*	9.0	8.6	7.9	9.7
	ファリノ吸水(%)	63.6	60.9	64.7	63.7
	エキステンソE (cm) 135分	22.5	20.9	23.1	23.1
	エキステンソR (BU) 135分	473	450	465	575
	エキステンソ面積(cm ³) 135分	148	133	148	181
アミロ粘度(BU)		610	360	610	610
ラ イ メ ン	色：L* (製めん直後)	84.1	82.9	81.9	83.5
	色：L* (24時間後)	71.9	70.5	72.8	71.5
	明度安定性	12.2	12.4	9.1	12.0
	色：b* (製めん直後)	20.6	20.6	20.8	21.9
	色：b* (24時間後)	23.8	23.7	21.9	25.6
	硬さ	2.3	2.0	2.0	2.3

(CBH Grain 2012/2013 Crop Quality Report)

[表12] 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 ANW1：APW 積出港		2009/10	2010/11	2010/11	2011/12	2012/13
		60：40 (Kwinana)	60：40 (Kwinana)	30：70 (Kwinana)	30：70 (Kwinana)	60：40 (Kwinana)
小 麦	容積重(kg/hl)	79.3	81.9	81.2	80.1	81.0
	水分(%)	9.1	9.5	9.6	9.9	10.3
	蛋白(%) (11%水分ベース)	10.3	11.4	11.3	10.3	11.3
	フォーリングナンバー(秒)	365	355	390	330	317
60 % 粉	灰分(%) (14%水分ベース)	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
	蛋白(%) (11%水分ベース)	9.0	9.4	9.9	8.8	9.8
	色：ミノルタ L *	94.3	93.8	94.0	94.5	94.4
	色：ミノルタ b *	9.6	10.5	10.6	9.1	9.0
	ファリノ吸水(%)	54.2	56.9	57.4	55.3	55.5
	エクステンソE(cm) 135分	14.2	17.5	17.9	16.4	17.3
	エクステンソR(BU) 135分	560	643	573	533	610
	エクステンソ面積(cm ³) 135分	108	152	140	117	141
う ど ん	アミロ粘度(BU)	750	695	745	495	609
	色：L * (製めん直後)	85.5	85.9	85.8	86.4	86.0
	色：L * (24時間後)	77.9	78.1	78.0	79.5	78.7
	明度安定性	7.6	7.8	7.8	6.9	7.3
	色：b * (製めん直後)	23.0	23.9	23.2	20.2	20.8
	色：b * (24時間後)	25.3	28.7	27.3	24.8	25.4
	硬さ	1.9	2.3	1.9	1.8	2.0

注) ANW1：APWの2012/13年度はこの比率で配合した場合の想定値

(CBH Grain 2012/2013 Crop Quality Report)

[表13] ドイツのパン用穀物挽砕量

(千トン)

		国内向け	輸出向け	計
普通小麦	2010/11	6,522.8	624.4	7,147.2
	2011/12	6,236.6	605.0	6,841.6
	前年度対比%	-4.4	-3.1	-4.3
ライ麦	2010/11	838.0	20.6	858.6
	2011/12	817.9	17.2	835.1
	前年度対比%	-2.4	-16.5	-2.7
パン用穀物計	2010/11	7,360.8	645.0	8,005.8
	2011/12	7,054.5	622.2	7,676.7
	前年度対比%	-4.2	-3.5	-4.1

(MM)

[表14] ドイツのパン用穀粉生産量と歩留り

	小麦粉		ライ麦粉		パン用穀粉計 生産量(千トン)
	生産量(千トン)	歩留り(%)	生産量(千トン)	歩留り(%)	
2005/06	5,418.10	79.3	787.0	87.2	6,205.10
2006/07	5,299.40	79.5	787.4	88.1	6,086.80
2007/08	5,433.50	79.6	807.0	87.6	6,240.50
2008/09	5,398.30	79.9	796.9	88.6	6,195.20
2009/10	5,619.00	79.6	772.3	89.6	6,391.30
2010/11	5,676.90	79.4	764.6	89.1	6,441.50
2011/12	5,595.55	81.8	746.1	89.4	6,341.65

(MM)

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(24年度)

(単位：千トン、前年比%)

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18年度	6,271	103.8	5,982	99.2	751	162.9	4,599	99.5	4,594	99.5	287	101.8	4,599	99.5	4,594	99.5	287	101.8
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	97.4	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	101.1	274	97.1	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1
平成22年度	6,559	113.0	6,041	102.1	924	228.1	4,725	102.4	4,690	101.5	308	112.6	4,725	101.5	4,690	101.5	308	112.6
平成23年度	6,362	97.0	6,040	100.0	1,246	134.9	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6	4,708	100.2	4,700	100.2	316	102.6
234	533	105.5	564	103.9	893	242.8	441	103.1	434	102.2	315	114.0	441	102.2	434	102.2	315	114.0
5	470	88.0	512	104.7	855	207.3	394	102.5	390	104.9	320	110.4	394	104.9	390	104.9	320	110.4
6	523	112.3	526	106.8	852	220.9	407	105.1	416	107.1	311	107.6	407	105.1	416	107.1	311	107.6
7	573	109.4	461	94.1	964	229.9	354	92.8	350	90.8	316	110.5	354	90.8	350	90.8	316	110.5
期計	2,100	103.5	2,060	102.2	1,597	101.0	1,597	101.0	1,590	101.3			1,597	101.3	1,590	101.3		
8	720	140.0	455	96.2	1,229	267.0	351	95.8	365	101.0	302	103.8	351	101.0	365	101.0	302	103.8
9	580	45.4	499	101.5	1,309	105.1	384	100.6	387	100.4	298	104.2	384	100.4	387	100.4	298	104.2
10	600	255.4	497	99.1	1,412	144.1	385	97.7	387	101.2	297	99.5	385	101.2	387	101.2	297	99.5
11	507	99.5	523	101.2	1,396	143.6	410	101.5	401	98.6	306	103.4	410	98.6	401	98.6	306	103.4
期計	2,406	94.9	1,974	99.5	1,531	143.6	1,531	98.9	1,541	100.2			1,531	100.2	1,541	100.2		
12	453	94.6	542	98.7	1,307	144.9	428	99.8	435	100.0	298	103.2	428	100.0	435	100.0	298	103.2
24.1	356	83.6	452	98.0	1,211	139.7	354	98.1	336	97.0	317	104.3	354	97.0	336	97.0	317	104.3
2	489	86.7	483	100.8	1,217	127.9	380	102.0	373	101.5	324	104.8	380	102.0	373	101.5	324	104.8
3	558	106.4	529	95.8	1,246	134.9	418	96.3	426	97.9	316	102.6	418	96.3	426	97.9	316	102.6
期計	1,856	93.1	2,006	98.3	1,034	107.3	1,580	99.0	1,570	99.1			1,580	99.1	1,570	99.1		
24.4	336	63.1	512	90.8	1,071	119.9	405	91.8	400	92.2	321	101.8	405	92.2	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	98.4	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	89.7	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	109.1	382	109.1	304	96.3
期計	1,734	82.6	1,946	94.5	1,034	107.3	1,526	95.6	1,539	96.8			1,526	96.8	1,539	96.8		
8	407	56.5	472	103.6	969	78.9	365	104.2	370	101.4	299	99.3	365	101.4	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	98.4	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	101.5	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	102.1	1,562	102.1	1,552	100.8			1,562	100.8	1,552	100.8		
12	248	54.6	540	99.6	965	73.9	428	100.1	438	100.7	304	101.7	428	100.7	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	102.5	344	102.5	314	99.0
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。
 4. 25年1月分は速報のため、選って訂正がある場合があります。

年月	区分	レート	うどんおよびそうめん			その他のめん類			食パン、乾パン類			ビスケット			ふすま		
			数量	金額	前増減率	数量	金額	前増減率	数量	金額	前増減率	数量	金額	前増減率	数量	金額	前増減率
平成17年	110		1,824	438,190	8.6	21,913	7,000,182	5.0	2,552,981	23,937	7,996,474	100,493	1,544,012	21.8			
18	116		1,681	433,966	4.9	22,984	7,355,196	5.9	3,046,143	24,480	8,445,272	89,037	1,462,153	-11.4			
19	118		1,775	425,814	-0.1	22,960	7,582,286	-19.8	2,715,392	23,105	9,038,272	95,269	2,033,963	7.0			
20	104		883	281,946	0.7	23,119	7,594,585	-31.0	1,977,817	17,998	8,023,832	117,781	3,100,764	23.6			
21	93.5		688	155,524	5.3	24,340	6,815,396	1.0	1,741,201	16,506	6,706,094	110,350	1,986,586	-6.3			
22	88		484	131,503	-1.6	23,950	5,802,780	48.0	2,717,998	19,360	7,141,796	94,562	1,764,462	-14.3			
22	80		340	101,075	7.4	25,717	6,360,916	-6.8	2,141,934	22,128	8,016,545	99,433	1,928,846	5.2			
24	80		219	57,394	-35.4	24,186	6,161,467	26.3	2,765,461	21,977	8,597,913	88,194	1,790,710	-11.3			
25年1月	88		1	488	-80.7	1,975	556,202	16.9	239,853	1,734	717,392	645	17,397	2.9			
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
24年1月～12月累計			1	488	-80.7	1,975	556,202	-9.1	239,853	1,734	717,392	645	17,397	2.9			
米	国																
英	国																
中	国																
仏	国		1,703		-2.8		483,547	-7.2	33,703	221	64,383	15	2,019	7.1			
香	港																
イ	ン																
ン	ド																
ト	ス																
タ	ラ																
ス	キ																
韓	国					68	21,056	-46.2									
独	国		14		-37.4		9,306	-37.4									
カ	ナ																
テ	ン																
ス	ラ																
ア	ス																
オ	ン																
シ	ン																
ン	ガ																
オ	ス		1	488	-63.6												
ス	ト																
台	ベ					28	6,904	68.3									
ベ	ト					84	20,379	-5.3									
ニ	ュ																
マ	レ																
ア	フ																
レ	イ																
ベ	ル																
ア	ル																
ス	エ					78	15,010	-50.2									
イ	ス																
そ	の																

(注) 財務省貿易統計(全国分)品別国別表(輸入)月次)による。

小麦加工食品の輸出の推移

(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	110	-4.8	8,048,049	2,317	29.4	744,439	1,054	221.3	110,260	7,863	1.9	2,062,502
18	289,911	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	290,033	-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	255,377	-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	186,882	-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	93.5	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	88	-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	2,930,555
25年1月	88	-15.4	461,413	136	-40.7	62,581	54	100.6	7,614	837	20.8	202,368
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
25年1~12月計	12,251	-15.4	461,413	136	-40.7	62,581	54	100.6	7,614	837	20.8	202,368
区分 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17年	110	-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	80	11.8	797,369	14,228	18.9	12,962,025	5,862	16.9	2,530,121			
25年1月	88	-25.7	53,287	1,213	46.9	1,163,874	441	36.2	182,877			
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
25年1~12月計	49	-25.7	53,287	1,213	46.9	1,163,874	441	36.2	182,877			

(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バーバー等をいう。

国際価格の推移

(単位：トン当たりドル、()内はブッシェル当たりドル)

品名	年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	2005	(2.98)	(3.00)	(3.68)	(3.09)	(3.06)	(3.23)	(3.49)	(3.16)	(3.23)	(3.39)	(3.07)	(3.19)	
	2006	109	110	135	114	113	119	128	116	119	125	113	117	
	2007	(3.29)	(3.52)	(3.62)	(3.50)	(4.00)	(3.62)	(3.66)	(3.66)	(3.77)	(3.93)	(5.43)	(4.82)	(4.94)
	2008	121	129	133	129	147	133	134	134	138	144	199	177	182
	2009	(4.64)	(4.53)	(4.61)	(4.88)	(4.97)	(6.07)	(6.02)	(6.02)	(6.97)	(8.46)	(9.53)	(7.78)	(8.55)
	2010	170	167	169	179	183	223	221	221	256	311	350	282	314
	2011	(9.32)	(9.43)	(10.93)	(8.96)	(7.76)	(8.77)	(8.11)	(8.11)	(8.25)	(7.27)	(5.56)	(5.34)	(5.20)
	2012	342	378	426	329	284	322	298	298	303	267	204	196	191
	2013	(5.69)	(5.36)	(5.44)	(5.22)	(5.78)	(5.75)	(5.82)	(5.35)	(4.82)	(4.71)	(5.05)	(5.39)	(5.37)
	2005	209	197	200	192	212	211	196	196	177	173	186	198	197
	2006	(5.10)	(4.87)	(4.79)	(4.91)	(4.72)	(4.52)	(5.96)	(5.96)	(7.03)	(7.27)	(7.05)	(6.73)	(7.65)
	2007	187	179	176	180	173	166	219	219	258	267	259	247	281
	2008	(7.73)	(8.40)	(6.68)	(7.44)	(7.36)	(6.73)	(6.95)	(6.95)	(7.13)	(6.96)	(6.23)	(6.33)	(5.79)
2009	284	309	245	273	271	247	255	255	262	256	229	232	213	
2010	(6.02)	(6.26)	(6.65)	(6.24)	(6.09)	(6.10)	(8.85)	(8.85)	(8.47)	(8.78)	(8.48)	(8.46)	(8.01)	
2011	221	230	244	229	224	224	325	325	311	323	312	311	294	
2012	(7.83)	(7.42)	(7.23)											
2013	288	273	266											
とうもろこし (シカゴ、イエロー・ コーンNo.2, 期近もの)	2005	(2.00)	(2.00)	(2.14)	(2.08)	(2.08)	(2.22)	(2.37)	(2.15)	(2.04)	(2.02)	(1.93)	(2.02)	
	2006	79	79	84	82	82	87	93	85	80	80	76	80	
	2007	(2.13)	(2.23)	(2.24)	(2.37)	(2.45)	(2.38)	(2.44)	(2.44)	(2.30)	(2.42)	(3.03)	(3.56)	(3.70)
	2008	84	88	88	93	97	94	96	91	91	95	119	140	146
	2009	(3.91)	(4.11)	(4.02)	(3.62)	(3.70)	(3.81)	(3.26)	(3.26)	(3.31)	(3.51)	(3.69)	(3.69)	(3.86)
	2010	154	162	158	142	146	150	128	128	130	138	145	145	152
	2011	(5.08)	(5.01)	(5.56)	(6.06)	(5.91)	(7.33)	(6.47)	(6.47)	(5.30)	(5.62)	(3.88)	(3.86)	(3.75)
	2012	200	203	215	239	236	288	255	255	209	221	153	152	148
	2013	(3.65)	(3.63)	(3.92)	(3.94)	(4.17)	(4.06)	(3.30)	(3.30)	(3.19)	(3.47)	(3.73)	(3.91)	(4.08)
	2005	144	143	154	155	164	160	130	130	126	136	147	154	160
	2006	(3.72)	(3.62)	(3.63)	(3.64)	(3.63)	(3.54)	(3.92)	(3.92)	(4.12)	(4.95)	(5.63)	(5.56)	(5.84)
	2007	146	142	143	143	143	139	154	154	162	195	222	219	230
	2008	(6.49)	(6.91)	(6.36)	(7.42)	(6.97)	(7.02)	(7.01)	(7.01)	(7.07)	(7.01)	(6.40)	(6.46)	(5.79)
2009	255	272	250	292	275	276	276	276	278	276	252	254	228	
2010	(6.00)	(6.27)	(6.69)	(6.29)	(5.97)	(5.80)	(7.77)	(7.77)	(7.94)	(7.48)	(7.37)	(7.21)	(7.19)	
2011	236	247	263	248	235	228	306	306	313	294	290	284	283	
2012	(7.31)	(6.99)	(7.17)											
2013	288	275	282											

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2013年3月分は3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(港費諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/ドル当たり)

入札月および積月		平成24年5月入札分 (積月：7月積み、8月到着)			平成24年5月及び6月入札分 (積月：8月積み、9月到着)			平成24年6月及び7月入札分 (積月：9月積み、10月到着)			平成24年7月及び8月入札分 (積月：10月積み、11月到着)			平成24年9月入札分 (積月：11月積み、12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	65,868	24,607	25,837	80,290	24,435	25,657	59,378	29,682	31,166	61,840	31,080	32,634	48,320	30,689	32,223
	SH	78,823	26,039	27,341	77,140	25,829	27,120	71,585	31,583	33,162	75,710	32,923	34,569	70,474	33,056	34,709
	DNS	115,914	31,105	32,660	123,828	29,914	31,410	124,714	34,727	36,463	122,338	34,675	36,409	82,734	34,474	36,198
	小計	260,605	27,930	29,327	281,264	27,230	28,592	255,677	32,675	34,309	259,888	33,309	34,974	201,528	33,071	34,725
カナダ	1CW	84,704	30,721	32,257	48,786	31,173	32,732	80,431	28,398	29,818	85,312	35,937	37,734	77,577	33,869	35,562
	小計	84,704	30,721	32,257	48,786	31,173	32,732	80,431	28,398	29,818	85,312	35,937	37,734	77,577	33,869	35,562
オーストラリア	ASW	68,950	25,684	26,968	74,465	25,223	26,484	60,175	30,910	32,456	58,950	32,569	34,197	59,445	31,698	33,283
	小計	68,950	25,684	26,968	74,465	25,223	26,484	60,175	30,910	32,456	58,950	32,569	34,197	59,445	31,698	33,283
	計	414,259	28,127	29,533	404,515	27,336	28,703	396,283	31,539	33,116	404,150	33,756	35,444	338,550	33,013	34,664

入札月および積月		平成24年10月入札分 (積月：12月積み、1月到着)			平成24年11月入札分 (積月：1月積み、2月到着)			平成24年12月、平成25年1月入札分 (積月：2月積み、3月到着)			平成25年1月入札分 (積月：3月積み、4月到着)			平成25年2月入札分 (積月：4月積み、5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	62,953	30,390	31,910	87,417	31,071	32,625	104,456	31,691	33,276	28,609	33,733	35,420	36,734	35,451	37,224
	SH	78,687	32,883	34,527	110,845	34,692	36,427	129,345	34,164	35,872	29,705	35,779	37,568	46,154	36,811	38,652
	DNS	98,154	34,420	36,141	94,125	35,993	37,793	108,003	35,495	37,270	57,341	36,634	38,466	64,926	37,797	39,687
	小計	239,794	32,858	34,501	292,387	34,029	35,730	341,804	33,829	35,520	115,655	35,697	37,482	147,814	36,906	38,751
カナダ	1CW	101,398	33,326	34,992	95,713	34,425	36,146	109,762	34,526	36,252	95,793	35,582	37,361	112,734	37,163	39,021
	小計	101,398	33,326	34,992	95,713	34,425	36,146	109,762	34,526	36,252	95,793	35,582	37,361	112,734	37,163	39,021
オーストラリア	ASW	60,377	32,276	33,890	91,082	34,120	35,826	121,188	38,581	40,510	26,085	39,297	41,262	28,165	42,458	44,581
	小計	60,377	32,276	33,890	91,082	34,120	35,826	121,188	38,581	40,510	26,085	39,297	41,262	28,165	42,458	44,581
	計	401,569	32,889	34,533	479,182	34,125	35,831	572,754	34,968	36,716	237,533	36,046	37,848	288,713	37,548	39,425

(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、「契約情報公表」を参照し、「食料安定供給特別会計」を検索し(アドレス[http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokuyu.html])、「米管理動定・麦管理動定」を参照し、「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を検索して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。
(資料：農林水産省総合食料局(食糧買付課))

—「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

- TPP(環太平洋パートナーシップ)協定への交渉参加の表明が政府からされた。いよいよ新しい第一歩を踏み出した感がある。手際の良い表明が印象的だ。これからTPPに対する具体的な議論がされるわけである。幅広い情報の開示を期待したい。
- 自然界は一足飛びの春だ。例年より10日早い“サクラ”開花宣言である。桜満開と言えば、卒業式よりも入学式をイメージするが、今年の4月は葉桜となるかもしれない。自然界も政府もスピーディーである。製粉業界が抱える麦制度のタイムラグ、さて、こちらのスピードは？
- 経済界は復調の兆しのようなのだが、消費者はいまだに儉約、節約、低価格が生活のキーワードである。ブログで見かけた賢い節約するにはどうするか？節約の思想。
 - ・食事にあたって「パスタ店を即決する」「コンビニで食品を探す」、◎はパスタ店(誘惑に負け余分な買い物をしない。)・Yシャツを買うとき「同じ価格のシャツが2枚目は半額」「1枚買う」、◎は1枚(取りあえず必要なだけ)。
 - ・ファスト店で食事するとき「品数多く割安セット」「割高でも単品」、◎は単品(食べたくない物まで口にしない。)誘惑に負けない、無駄をしないことです。
- 身近で獲れる良い品、いつも食べる馴染みの味、伝統の一品、共有できる地域文化の消費者と生産者の情報ネットワーク。身近な食文化を守ることを視点としたTPP対策はあるのだろうか。

小麦粉は 豊かな食事の コンダクター

あなたの豊かな食生活のために

週末も **パン** を囲んで楽しい団欒 たんらん

さそいあい、いつでも、どこでも、**うどん・そば**

インスタントラーメン
は 世 界 の 食 文 化

希望の一日は **ホットケーキ** から

麺 には旬の味、春・夏・秋・冬

家族で楽しい、みんなでおいしい
ピスケット

パスタ なら父さんも、私も、僕も三ツ星級

パン粉 がきめて、おいしいコロケ・とんかつ

**てんぷら・キョウザ
ムニエル** はわが家の味

現代に生かそう伝統食品 **焼麩** に **生麩**
やきふ なまふ

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

製粉振興 3月号 (No.555)

発行／平成25年3月20日

編集発行人／落合通人

発行所／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