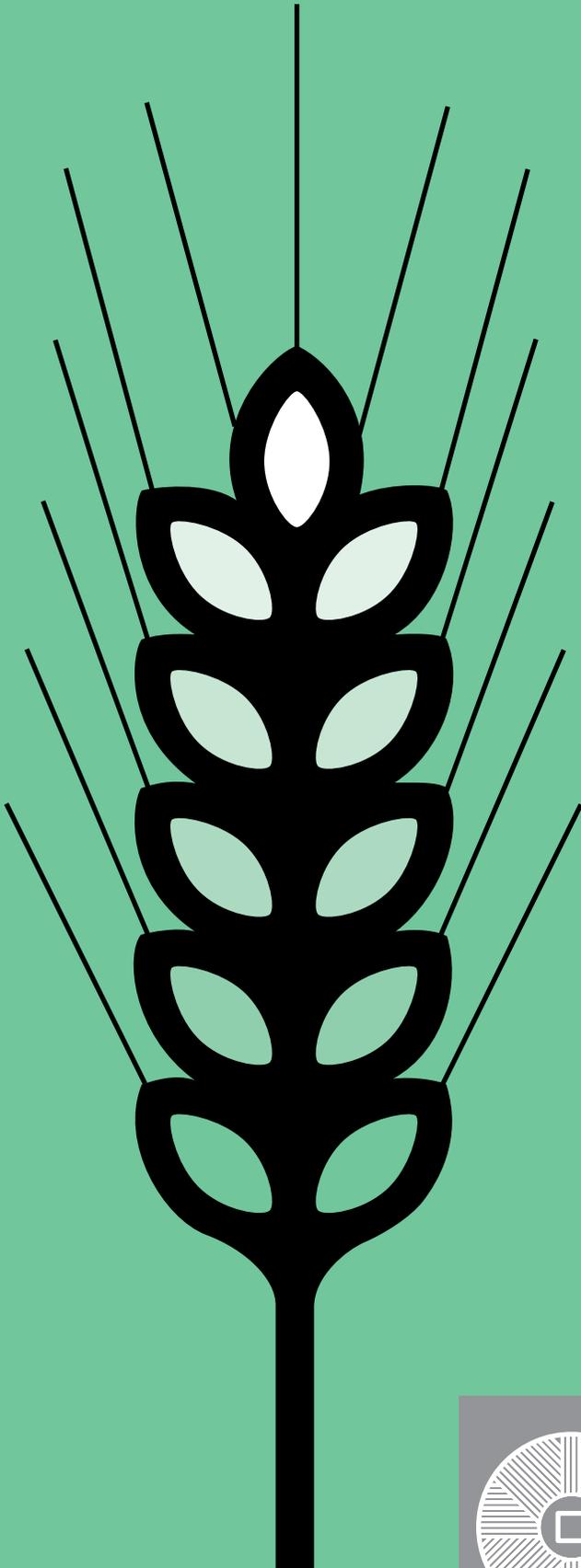


ISSN0913-8838

製粉 振興

2012
No.548
8



財団法人 製粉振興会

★目次

平成25年産以降の民間流通麦における課題について… 3

国際農産物価格は高騰するのか
—米国大干ばつによる不作の懸念と影響—…………… 5

農林水産省農林水産政策研究所 上席主任研究官(食料・環境領域)

上 林 篤 幸

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…………… 10

農林水産省農林水産政策研究所 政策研究調整官 吉 田 行 郷

栄養表示義務化の動向
～食品表示一元化とのリンクの中で～…………… 20

(財)日本食品分析センター副理事 栄養科学部 部長 五十嵐 友二

まだある、おいしさと泡…………… 29

昭和学院短期大学学長 お茶の水女子大学名誉教授 畑 江 敬 子

世界の粉界展望…………… 32

業界ニュース…………… 31

国内資料…………… 45

編集後記…………… 59

平成25年産以降の民間流通麦における 課題について

平成25年産の民間流通麦の仕組みについては、7月25日に開催された民間流通連絡協議会において決定した。本来のスケジュールからすると2ヶ月強遅れることとなったが、5月に開催された民間流通連絡協議会作業チームにおいて国内産麦の需要が減少していること及び23年産麦の引取りが例年に比べて遅れていること等が報告されたことを受け、25年産については需要の回復及び流通の安定を早急に図る必要があるという観点から、「値幅制限」、「申込限度数量」、「取引価格の事後調整」及び「国内産麦の引取りを遅らせないための時期別契約」について少人数会合を開催して議論することとし、また、26年産麦については、国内産麦の生産が安定し、国内産麦を活用している企業の創意工夫が活かされ、国内産麦の安定的な取引が行なわれるよう、国内産麦の取引の仕組みを再検討するため、「義務上場数量(地元優先枠)」、「上場数量」、「入札札数」、「国内産麦の安定供給に資する対策」について、1年かけて分析・検証の上、議論することになった。

その後開催された作業チーム及び少人数会合における議論の結果、25年産については

- ① 再入札について、売り手の申し出により値幅制限を設定できる
- ② 国内産麦の引取りについて、購入計画の様式を定め、買い手が国へ報告する(24年産、25年産)
- ③ 入札取引における禁止行為を規定する(売手・買手当事者の禁止事項)

こととされた。26年産の検討に向けては25年産の入札結果を踏まえながら、25年産麦の見直しで残された課題も含めて、包括的な見直しの議論を行なうこととされ、引き続き、民間流通連絡協議会作業チームにおいて、分析・検証の上、26年産麦の方針決定までに結論を得るよう議論するという事になった。

さて、25年産小麦については入札に向けて既に生産者からは販売予定数量が、実需者からは購入希望数量が提出されまとめられたところである。それぞれの状況について整理してみると、まず生産者からの販売予定数量については904千トンと24年産の948千トンよりも44千トン少なく、また、民間流通が始まって以来最高の販売予定数量となった23年産の951千トンよりも47千トン少ない数字となっている。北海道・都府県産別で見ると、北海道産の販売予定数量は606千トンと24年産の633千トンを27千トン下回っており、都府県産についても298千トンと24年産の315千トンを17千トン下回る数字となっている。一方実需者サイドからの購入希望数量を見ると、全国の合計が869千トンと24年産の904千トンよりも35千トン下回る数字となっており、これを北海道・都府県産別で見ると、北海道産の購入希望数量は536千トンと24年産の559千トンよりも23千トン減少しており、都府県産の購入希望数量も333千トンと24年産の345千トンよりも12千トン減少している。全国の販売予定数量と購入希望数量の差を見ると、25年産は販売予定数量が購入希望数量を35千トン上回っており、24年産の

差が44千トンであったことからすれば多少の改善はされたことになる。9月中旬まで開催されている民間流通地方連絡協議会において需給のミスマッチが一層改善するような議論が進められることを期待している。

ここで25年産以降の課題について整理してみたい。

まず、第一点目は、国内産小麦の安定的生産・供給についてである。最近の全国の国内産小麦の販売状況を振り返ってみると、平成21年産以降23年産まで3年連続して販売予定数量に対して実際の販売実績が大きく下回る状況となっている。特に22年産の落ち込みは激しく、販売予定数量909千トンに対し、実際の販売数量が532千トンとなったが、その際製粉企業等実需者は不足した国内産小麦を補うために外国産小麦に振り替えて対応せざるを得なかった。23年産においては不作とはいえ販売数量は700千トン弱にまで回復したものの国内産小麦への急激な振り替えは困難なため、一部の産地においては国内産小麦の引取りが遅れることとなった。

また、民間流通麦の仕組みでは、作柄変動の大きい麦の特性を踏まえて天候要因に対する許容値として播種前契約に一定の幅(アローワンス)を設定しており、収穫時の数量がアローワンスの範囲内であれば実需者が引き取るルールとなっている。現在のアローワンスは±15%を基本に各地方連絡協議会において協議、決定することになっている。ここ3年不作がクローズアップされてきているものの例えば北海道の主要銘柄である「きたほなみ」は、25年産において536千トンの販売予定数量であり、15%のアローワンスが上乘せされた場合約80千トンの増加となり、「きたほなみ」を契約した企業のみにも割当てられることになる。製粉企業等実需者にとって、当初契約の数字から上にも下にも大きく振れることに短期間で対応していくことは難しい。

供給の安定のためにまず当局においては耐病性等に優れた新品種の開発のさらなるスピードアップをし、また生産者においては適期播種、肥培管理の徹底等絶えず販売予定数量を意識して生産することを望むと同時に、現行の仕組みであるアローワンス±15%についても、実需者にとって引取り可能なレベルという観点から改めて検討する必要があると考える。

第二点目は、入札を中心とした民間流通の仕組みの見直しについてである。25年産で結論の出せなかった「値幅制限」「申し込み限度数量」、また26年産での課題とされている「義務上場数量(地元優先枠)」等も含め、包括的な見直しの議論をすることになっている。それぞれの項目が絡み合っており、また、どのような影響を与えるのか不透明な部分もあり一つ一つ丁寧に分析していく必要があるだろう。いずれにしても、民間流通の入札の見直しにおいて重要なことは、入札で決定した価格が生産者に対しても実需者に対しても従来以上に明確なシグナルとして伝わり、それによって産地・銘柄別の需給のミスマッチが解消していくことである。

12年産から始まった民間流通の仕組みは25年産で14年目となる。政府麦の時代と比較すると地方連絡協議会等により生産者と実需者との距離は接近したが、一方需給のミスマッチ及び供給面での不安定性など課題は多い。いずれにしる品質面での向上、流通面での改善等を含め実需者にとって国内産小麦をいかに使用しやすいものにしていくかという観点から包括的な検討を進めていく必要があると考える。

国際農産物価格は高騰するのか —米国大干ばつによる不作の懸念と影響—

上 林 篤 幸

1. はじめに

国際農産物市場に異変が起きている。この異変が察知されたのは、6月の終わり頃、震源地は米国であった。すなわち、トウモロコシなど穀物の主要産地の米国において、作柄悪化懸念が浮上した。その理由は、トウモロコシ、大豆などの主産地である中西部において、高温で乾燥した気候が続き、作物の生育に必要な水分が不足したためである。これに伴い、本年は豊作の予想を背景に安定していたトウモロコシの先物価格が急反発に転じた。

この原稿を書いているのは、7月30日(2012年)であるが、6月以降事態は刻一刻悪化し、7月16日、米国海洋大気局(NOAA)は、米国が6月に過去56年間で最も広範囲にわたって干ばつに見舞われたと発表した。NOAAの報告書「米国干ばつ概観」によれば、6月に米本土の約55%が中程度の干ばつ被害を受けた。これは1956年に記録した58%以降で最悪の数字となる。中西部のほとんどと北部平原地域、そしてコロラド州の平原と河川が構成するハイプレーンズが深刻な影響を受けている。

7月17日には、我が国気象庁が、米国で6月下旬から続いている高温・小雨の原因について発表した。北半球の周りを鉢巻きのように流れる偏西風が北寄りに大きく蛇行し、米国が暖かい高気圧に覆われたのがこの高温・小雨の原因としている。なお、同時期に、日本では米国とは反対に偏西風が南寄りに蛇行し、北からの寒気が入り込んで不安定な大気の状態となり、突風

や竜巻などが発生した。

また、USDA(米国農務省)が25日発表した干ばつ影響報告によると、全米の62%の農家が今回の干ばつの影響を受け、作物別では、トウモロコシが88%、大豆も87%が影響を受けた。USDAが事実上の非常事態宣言を出した18日時点では公的支援の対象となる「自然災害地域」は29州1,297郡だったが、25日には31州1,369郡にまで拡大している。

さらに、ユーラシア大陸でも異変が報告されている。すなわち、ロシア政府は7月16日、同国の今年の小麦生産量が前年比2割減の4,500万トンになるとの見通しを示した。これに先立ち、USDAは、7月11日発表の7月のWASDE(世界農産物需給見通し)で、世界有数の穀物輸出国であるロシアの小麦生産量の見通しを6月から7.5%引き下げ、4,900万トンとしている。以上の情報を総合すると、本年のロシア産小麦の不作は間違いなく、さらにトウモロコシなどにも波及する可能性もある。

2. 国際市場の高騰とその背景

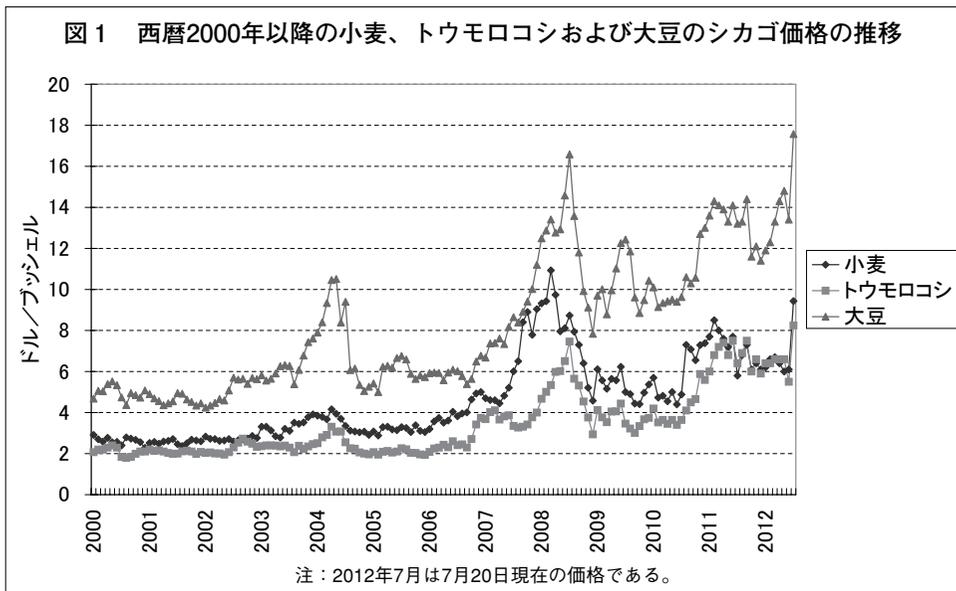
(1) シカゴ先物市場の高騰

トウモロコシおよび大豆価格の高騰の懸念は一段と高まりつつある。トウモロコシは指標となるシカゴ市場の先物価格が日本時間7月19日の時間外取引で期近の9月ものが、初めて1ブッシェル(注：1)当たり8ドル台に乗せ、昨年6月の最高値(7.9975ドル)を超えた。大豆も期近の8月物が7月18日に続き史上最高値を更新し、初

めて1ブッシェル当たり17ドル台に乗せた。

7月20日、トウモロコシと大豆のシカゴ期近価格はさらに前日の最高値を更新し、それぞれ8.245ドル／ブッシェル、17.575ドル／ブッシェルでこの週の取引を終えた。しかし、7月23日の週に降雨があったことから、トウモロコシと大豆の価格上昇傾向は一服し、7月30日現在、トウモロコシは8ドル／ブッシェル台で、また大豆は16ドル／ブッシェル台の後半で推移している。なお、小麦の価格も6月上旬から急伸し、

7月20日には9.433ドル／ブッシェルに達したが、トウモロコシや大豆の場合と異なり、2008年2月27日に付けた史上最高値(12.8ドル／ブッシェル)には届かず、7月30日現在、9ドル／ブッシェル前後の水準で推移している。小麦、トウモロコシおよび大豆のシカゴ価格は、6月上旬に比較して、約3-5割高い水準に高騰している(小麦、トウモロコシおよび大豆のシカゴ価格の推移については、図1をご覧ください)。



(2) 低下する期末在庫率

7月にこれらの作物の国際価格が急騰したのは、6月以降の米国における50年ぶりの干ばつによって、作付面積の水準から当初豊作が見込まれていた米国産トウモロコシおよび大豆の秋の収穫量が、一転、甚大な不作になる事が予測されるようになったからである。すなわち、USDAは、毎月発表するWASDE(世界農産物需給見通し)において、世界および米国の農産物の短期需給見通しを公表しているが、7月11日発表のWASDEにおいて、米国産トウモロコ

シおよび大豆の本年の見込み生産量を、前月の見込み生産量に比較して、それぞれ▲12%、▲10%と、大幅に下方修正した。この減産見込みと、既に低い期末在庫率(=(期末在庫量/(国内消費量+輸出量))*100)が相まって、史上最高国際価格の更新という重大な事態をもたらしたものである。

21世紀に入って、米国産トウモロコシおよび大豆の期末在庫率は大幅な低下傾向にある。すなわち、USDAのデータによれば、前世紀の1997-99の3カ年でのトウモロコシの期末在庫率

は17%、大豆の期末在庫率は11%であった。ところが、6月12日発表のWASDEによるこれらの品目の期末在庫率は、それぞれ、14%および4%である。そして、今回の高温干ばつによる減産をある程度織り込んだ7月11日のWASDEによれば、それぞれ9%および4%となっており、米国の期末在庫率水準は、既に網渡りの状態に陥っている。大豆の4%という数字は、僅か半月分の需要量の相当し、既に大豆の需要がコントラクション(注：2)を引き起こしている事を示している。

3. 需要サイドから見た需給ひっ迫と価格高騰の背景

それでは、なぜ世界屈指の穀物および大豆の輸出国である米国において、トウモロコシと大豆の期末在庫量水準が歴史的に見て記録的な低水準になっているのだろうか。それを分析するためには、供給(=生産)サイドのみならず、需要サイドを見なければならぬ。

(1) 優先的に使用されるバイオ燃料原料

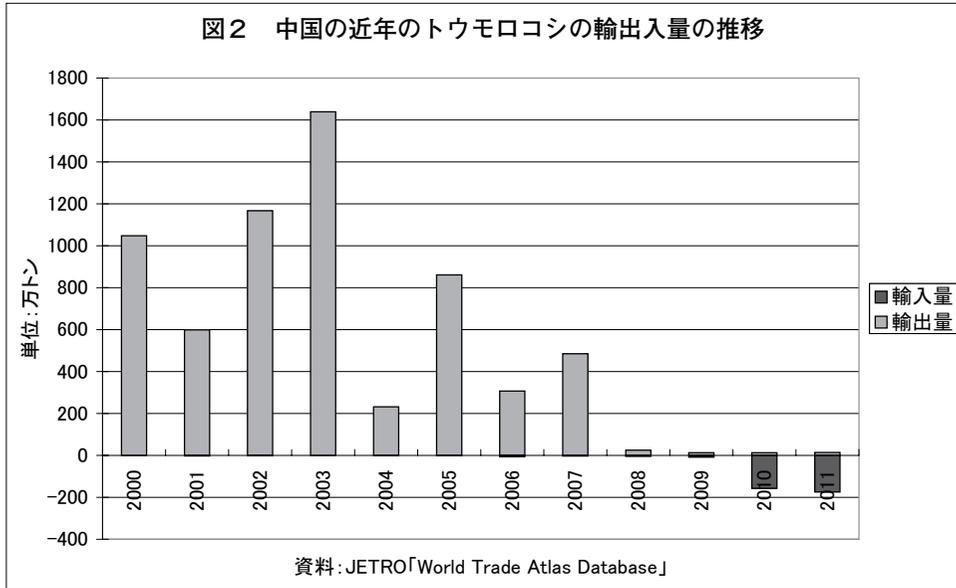
第一にあげられるのは、21世紀に入り、環境問題や地球温暖化ガスとされるCO₂(二酸化炭素)への関心などを背景に、農産物が飼料用や食用としての消費のみならず、燃料としても消費されるようになったからである。すなわち、バイオ燃料の原料として、トウモロコシがバイオエタノール生産用の、あるいは大豆油がバイオディーゼル生産用の原料として消費され、これらの製品(エタノール、オイル)が自動車の石油由来の燃料に混合されるようになった。なかでも、米国においては、トウモロコシを原料にして製造するバイオエタノール産業が急速に成長し、2011年に同国において収穫されたトウモロコシの約4割がバイオエタノール製造用原料

として消費されている。20世紀にはほとんど見られなかった巨大な需要が今世紀に創出されたのである。この背景には、現在、米国のバイオ燃料目標が、ガソリンへのバイオエタノールのブレンド混合率を実質的に10%に設定している事が指摘される。EPA(米国環境保護局)のRFS(再生可能燃料基準)は、今年のトウモロコシを原料とするバイオエタノールのガソリン混合燃料としての使用義務量を132億ガロン(約500億リットル)(注：3)に定めている。つまり、このトウモロコシ由来のバイオエタノールは、トウモロコシの豊作不作にかかわらず優先的にガソリンに混合しなければならない。今回トウモロコシの不作を受けて、全米19の畜産関連団体は、7月30日、RFSを緩和し、エネルギー向けトウモロコシ需要を減らすよう、EPAに要請した。

(2) 新興国における飼料用需要の拡大

第二に、21世紀に入って、トウモロコシおよび大豆の飼料用消費量が、中国を中心とする新興国において急速に増加した事が指摘できる。すなわち、世界の人口の約5分の1を有する中国では、1990年代以降、毎年10%を超える高度経済成長を達成した。これに伴い、都市化と食生活の高度化が進展した。食生活の高度化とは、小麦、コメ、トウモロコシなどの穀物の食用消費量が減少し、代わって食肉や乳製品などの畜産物の消費量が著しく増加する事を意味する。FAOのFBS(食料需給表)によれば、中国における食肉(牛肉+豚肉+鶏肉)の1人当たり年間消費量は、1990年の24.5キロから、2009年の54.1キロと、20年間で2倍以上に増加した。なお、日本の1人当たり食肉消費量は、2010年で43.8キロであり、既に中国は日本より肉食が進んだ国だと言える。このような畜産物消費の増加に伴い、家畜の飼料としてより多くのトウモロコ

図2 中国の近年のトウモロコシの輸出入量の推移



シヤ大豆ミールが消費されるようになった。これに伴い、かつてトウモロコシの恒常的な純輸出国であった中国は、徐々にその量を減らし、2010年にトウモロコシの純輸入国に転じた。2011年には170万トンの純輸入が行われている(図2参照)。また、大豆についても、既に中国は世界屈指の大輸入国であり、2011年度には世界貿易量合計の約半分の6,000万トンを輸入したとみられる(ちなみに、日本の大豆の年間輸入量は、近年350万トン程度で推移している)。

(3) 投機マネーの流入

第三に、これは純粋な需給要因ではないが、農産物の国際価格高騰を引き起こしている原因として投機マネーの流入があげられる。現在の世界の投機マネーは、株式、債券、通貨、コモディティ(石油、金属、農産物など)の間を、常に高収益を求めて、国境の壁を超えて駆け巡っている。コモディティの世界は、株式や債券と違い、規模が小さいので、投機マネーの流出入により価格が乱高下しやすい構造になっている

る。本稿では詳しくは触れないが、7月24日時点でCFTC(米国商品取引委員会)に報告された大口投機筋のトウモロコシの買い越し量(買い-売り)は、トン換算すると、約2,700万トン分あり、これは日本のトウモロコシの年間輸入量(約1,600万トン)のほぼ1.7倍に相当する。

4. 今後の国際農作物市場の展望

当面の国際農産物市場の展開については、7月末時点で考えられる事は、(1)トウモロコシ、(2)大豆、(3)小麦、の順で、今回の天候不順の衝撃が大きいと考えられる。すなわち、小麦は全世界の温帯地域で栽培されており、輸出国も世界各地に散らばっているのに対し、トウモロコシおよび大豆の輸出国は、米国を中心として、ブラジルおよびアルゼンチンなどのアメリカ大陸に集中していること、および、6-7月は世界第一位のトウモロコシ輸出国である米国においてトウモロコシの作付後の生育期にあたり、この間降雨がないと、作柄に最も重要な影響を与える夏の受粉(7月半ばから8月初旬の1週間程

度)に致命的な悪影響をもたらすこと、があげられる。したがって、今後の国際農産物市場の動向は予断を許さないが、当面、南半球の作柄が明らかになってくる本年の暮れまで、トウモロコシおよび大豆の国際価格は高止まりした水準が継続すると考えられる。

21世紀に入り、穀物や大豆の国際価格は、既に2006-7年におけるオーストラリアの2年続きの干ばつ、また2010年夏のロシアの干ばつなどに端を発する高騰局面を経験してきた。また、これらの高騰局面毎に価格水準が切り上がってきている。農産物の国際価格の上昇は、先進国より、エンゲル係数の高い新興国や開発途上国の家計の台所を直撃する恐れがある。現に、2010年のロシアの小麦輸出禁止措置により、同国の小麦に食料の多くを輸入していた北アフリカ諸国、すなわち、エジプトやチュニジアなどで食料の価格が高騰した結果、当時の各国の政権基盤が動揺し、「アラブの春」と呼ばれる大規模な民主化運動が起こった事は記憶に新しい。

さらに、最近の世界経済の減速感、とりわけ、欧州債務問題、中国のGDP増加率鈍化や景況感悪化、米国の高止まりする失業率と増加力の弱い非農業部門新規雇用者数などにみられるように、今後の世界マクロ経済の回復力には暗雲がただよっている。このようななかで、新興国や開発途上国の景気にも強い下押し圧力がかかっている。すなわち、これら諸国では経済全体に占める農業や農家の割合が高いことから、農産物価格が上昇しても、少なくとも来年の収穫まで農家家計を潤すことにはならない。一方、食品の家計に占める割合は先進国より比重が大きいため、最近の穀物価格上昇を発端とする食料品価格の全般的な上昇により強いインフレ圧力が加わる結果、これら諸国のマクロ経済は一層困難な状態に陥る可能性がある。すなわち、

新興国や開発途上国を中心として、農産物価格発による世界的なスタグフレーション(経済活動の停滞(不況)と物価の持続的な上昇が併存する状態)の危険性が増加している。

ちなみに、WFP(国連世界食糧計画)によれば、現在、世界の人口が70億人を超えるなかで、9億2,500万人の飢餓人口が存在することに留意する必要がある。

また、我が国に目を転じると、現在、我が国のカロリーベースでの食料自給率は39% (平成23年度速報)であり、我が国は米国を中心とする世界の農産物輸出国に食料の大半を依存している。マクロ経済的には円高局面というメリットがあるものの、当面、飼料価格の上昇による食肉や乳製品などの畜産物価格の高騰や、パン、麺、小麦粉、食用油、清涼飲料などに使用される甘味料である異性化糖(とうもろこしが原料)といった食品価格の広範囲における上昇は避けがたいだろう。7月11日に公表された「OECD-FAO農業アウトルック」においても、今後10年間、農産物の国際価格は過去10年間の平均を10-30%上回ると見込まれている。我が国は、長期的な対策として、農産物の輸入価格の乱高下による影響を軽減するために、我が国農業の体質強化を図るとともに、輸入先の多角化や備蓄の活用を着実に実施していく必要があるだろう。

資料：日本農業新聞、日本経済新聞、ロイター、英ファイナンシャル・タイムズ、FAO、OECD、USDA、JETRO等

注：1 米国において、トウモロコシ1ブッシェルは約25.4キログラム、大豆および小麦1ブッシェルは約27.2キログラムである。ブッシェルは米国における穀物や大豆の取引単位である。

注：2 「コントラクション」とは、価格の高騰によって需要が減少(収縮=contract)することを意味している。

注：3 「ガロン」は米国におけるガソリン等の液量計量単位であり、1米ガロン=約3.79リットルである。

(農林水産省農林水産政策研究所
 上席主任研究官(食料・環境領域))

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

吉田 行郷

1.はじめに

平成12(2000)年に国内産小麦の流通が政府管理から民間流通に移行して以来10年余が過ぎた。国内産小麦の需給に大きなミスマッチがあった民間流通への移行当初と比べれば⁽¹⁾、現在は、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確実に向上している⁽²⁾。

他方で、少子・高齢化の進展で、今後、人口減少と国民一人当たりの消費熱量が減少することが予想され、国内産小麦の主な用途である日本麺に対する需要も増大が見込めない状況となっている⁽³⁾。

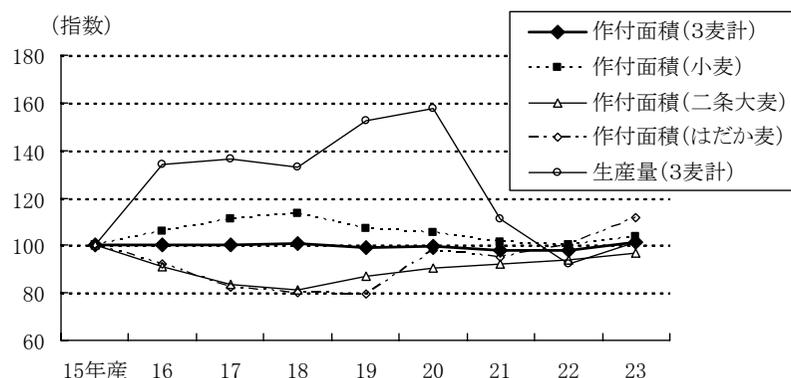
こうした状況の中で、2010年3月に策定された「食料・農業・農村基本計画」では、今後、食料自給率を向上させていくためには、「二毛作により小麦の作付けを飛躍的に拡大」することとされたところである。

したがって、北海道に次ぐ小麦の産地で、なおかつ、二毛作で小麦が生産されている九州への期待は大きい。

このため、本報告では、九州産小麦の生産、流通、消費の現状を踏まえて、九州産小麦の需要を確保しつつ生産を拡大していくために取り組むべき課題とそれらに対する対応方向を明らかにする。

具体的には、統計データ、業務データ、POSデータ、関連企業、JA等に対する調査結果等を用いて、①民間流通が定着した後の九州産小麦の生産動向の変化を整理し、②九州産小麦の流通・使用状況を整理した上で、③九州産小麦の使用に関する新たな動きとその影響を分析することで、今後、需要に合わせながら九州産小麦の生産拡大を行っていくために取り組むべき課題を当面と中長期とに分けて整理し、それらに対する具体的な対応方向を明らかにする。

図1 九州における3麦の生産動向(平成15年産=100)



出典：農林水産省「作物統計」

なお、製粉振興2011年8月号で、「ホクシン」から「きたほなみ」への転換期における北海道産小麦のサプライチェーンが抱える課題を、普通小麦と強力小麦とに分けて、なおかつ、生産サイドと実需者サイド毎に課題と対応方向について整理したが⁽⁴⁾、今回も、同様の手法により九州産小麦について分析を行った。

2.九州産小麦の生産動向

まず、民間流通導入10年を経た近年の九州産小麦の生産動向とその特徴を整理すれば以下のとおりである。

① 九州産の麦類の生産に関しては、小麦と大麦・はだか麦の作付面積の間に代替関係があり、近年、その合計面積はほぼ一定で推移してきていることに留意が必要である(図1)。ただし、平成23年産においては、小麦と大麦・はだか麦共に作付面積が増加し、麦類全体でも作付面積が4%増加している。

② 平野部ではほぼ全ての水田で裏作麦が生産され、水田利用率が200%近くの地域もあれば、早場米の生産のため裏作麦が植えられなかったり、基盤整備の遅れから高い排水性が求められる裏作麦はほとんど生産されていない地域もある。

また、機械の共同利用や協業、ブロック・ローテーション等の組織的な取り組みの普及の差によっても裏作麦の作付状況に違いが生じている。

このため、小麦の産地の北九州4県でも、水田面積に対する麦類の作付面積の割合に大きな差があり、佐賀県は4割を超え、福岡県も3割弱であるのに対して、大分県、熊本県は1割未満となっている(表1)。これらの要因としては、佐賀県や福岡県南部では、裏作麦に必要な田畑輪換が行える基盤整備が進み、麦作の組織的な取組も進展していること、福岡県の早場米地帯や熊本県、大分県では、麦作を行える基盤整備が進んでいない上に、麦作の担い手が不足していること等が挙げられる⁽⁵⁾。

表1 水田面積に対する麦類作付け面積の割合(県別、23年産)

	水田面積 (本地)①	麦類作付 面積 ②	②/①
福岡県	81,900	21,000	25.6
佐賀県	51,600	21,200	41.1
大分県	53,400	4,760	8.9
熊本県	108,600	6,670	6.1

出典：農林水産省「耕地面積統計」、「作物統計」

表2 九州地方で作付けされている小麦の主要品種登録年と作付実績のある県

(単位：ha)

	品種登録年	作付面積 (18年産)	福岡県	佐賀県	大分県	熊本県
農林61号	1943年	21,000	○		○	
シロガネコムギ	1974年	17,060	○	○		○
チクゴイズミ	1993年	13,400	○	○	○	○
ニシホナミ	1995年	1,700	○			
ニシノカオリ	1999年	941		○		○
ミナミノカオリ	2003年	284	○	○	○	○
ラー麦(ちくしW2号)	2008年	—	○			

出典：農林水産省「麦類の新品種」、「作物統計」、各県庁、各県経済連、製粉企業からの聞き取りで作成

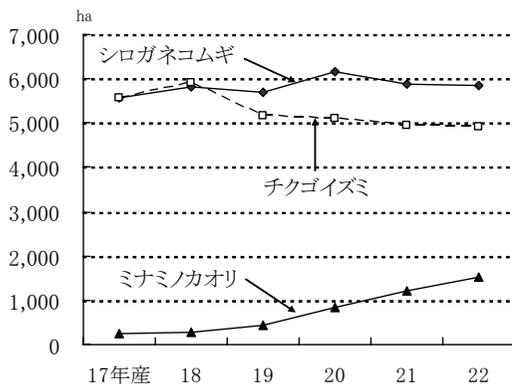
注：1)農林水産省が作物統計で品種別作付面積を調べたのは、平成18年産が最後。

2)県別の○は、関係者への調査で、21～23年産のいずれかに当該県で作付されていることが確認された品種である。

③ 普通小麦でも、新品種への全面的な作付転換が次々に行われる北海道(チホクコムギ→ホクシン→キタホナミ)とは異なり、九州では、農家が作付転換に慣れていないこともあって、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(表2)。

さらに、九州では、前述のように日本麺用としては評価が高くない「シロガネコムギ」から、日本麺にした時に個性がでるため、近年、需要が増加している「チクゴイズミ」への転換が進んでいない。福岡県では、強力小麦である「ミナミノカオリ」の作付面積が増加しているものの、「シロガネコムギ」からの転換ではなく、「チクゴイズミ」からの転換となっており、「シロガネコムギ」の作付面積に変化がみられない(図2)。これは、「シロガネコムギ」に対する需要が減っており、実需者の評価が高くないにもかかわらず、i) 収穫期が早くて作りやすい上に品質評価が高く出やすいこと、ii) 「シロガネコムギ」の産地で生産者の高齢化が進展しており、「シロガネコムギ」から栽培経験がない他の品種への作付転換が難しいこと等が主な要因として考えられる。特に、「ミナミノカオリ」、「ラー麦」等の強力小麦は、穂揃い期に追肥が必要

図2 福岡県における主要品種の作付動向



出典：JA全農ふくれん調べ

で、普通小麦に比べて更に作りづらいう上に収量の面でも劣るので、これまで「シロガネコムギ」から、これらへの転換がほとんど進んでこなかった⁽⁶⁾。

それでも、福岡県では、前述のように「ミナミノカオリ」の作付面積が着実に増加しており、同県がラーメン用として平成22年産から導入し、強力に生産振興と消費拡大を推進している「ラー麦」(ちくしW2号)の生産拡大も見込まれている⁽⁷⁾。

また、佐賀県でも、22年産から23年産にかけて、強力小麦ではあるものの単収の低い「ニシノカオリ」から相対的に単収の高い「ミナミノカオリ」へのほぼ全面的な作付転換を実現しており(表3)、熊本県でも、「ニシノカオリ」の作付を抑制し、「ミナミノカオリ」の作付を拡大する動きが見られる(図3)。なお、23年度から本格実施された戸別所得補償制度の一環として、畑作物の所得補償交付金で小麦のパン・中華麺用

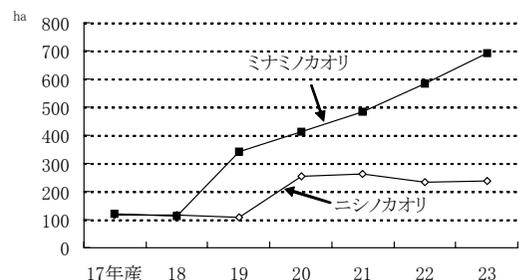
表3 佐賀県産「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」の作付面積の変化

(単位：ha)			
	22年産	23年産	増減面積
ニシノカオリ	850	26	▲824
ミナミノカオリ	73	630	557

出典：JAグループ佐賀調べ

注：各年産の実作付面積ではなく、契約面積の比較である。

図3 熊本県における「ミナミノカオリ」、「ニシノカオリ」の作付面積の推移



出典：JA熊本経済連調べ

品種に対する加算が行われていることから、その効果についても注視していく必要がある。

3.九州産小麦の流通・使用状況

(1) 製粉企業

九州には、24年3月現在、大手製粉企業2社の製粉工場が福岡県と佐賀県に合わせて3工場、中小製粉企業が福岡県に3社、佐賀県に1社、熊本県に1社が各1工場ずつ全部で7社8工場が立地している。

福岡県だけでも人口が500万人を超えており、10～15万トンの生産量の九州産小麦にとって、九州7県は十分に大きな市場と言える。このため、九州産小麦は、道外での消費が9割を占める北海道産小麦とは異なり、その7割が九州内のこれら8つの製粉工場で使用される状況となっている(残りの3割は、県外の大手製粉企業2社と複数の中小製粉企業に買われている)⁽⁸⁾。

また、九州産小麦を買い受けている製粉企業を県産別に見ると(契約ベース)、福岡県産小麦では、大手製粉企業のシェアが過半を超えているものの、他の県産では、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(県内に製粉企業のない大分県産でも、県外の中小製粉のシェア6割のうち、その半分以上を福岡県の企業

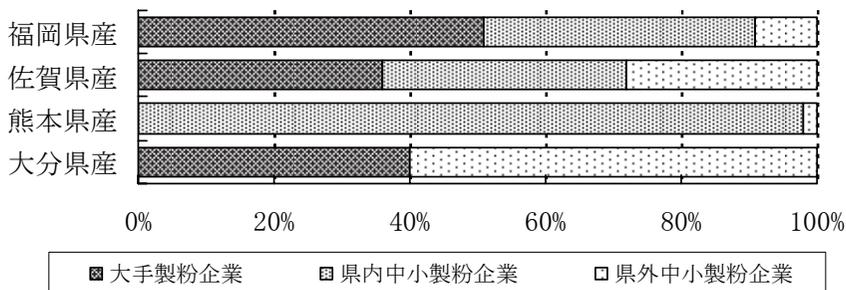
が占めている)(図4)。

21年産から23年産にかけての3年連の不作の影響で、各中小製粉企業とも、内麦使用割合はピーク時を下回っているものの、「今後とも大手製粉企業との差別化を図り、中小製粉企業が生き残っていくためには、できるだけ自県産小麦の使用割合を高めたい」としている⁽⁹⁾。

図5は、九州内に立地する中小製粉企業4社が使用している国内産小麦に占める自県産小麦の割合である。A社では、自県産比率が他の3社に比べると低いが、これは、①パン用の小麦粉の製造割合が高く、北海道産の強力小麦の使用割合が高いこと、②その結果として、同社の製造する小麦粉の販路が九州以外にも広がっていること等によるものである。このA社でも、九州産小麦に限ってみれば2/3を自県産が占めている。また、B社は保険的に九州の他県産小麦を使用するにとどまっておき、C社とD社は自県内産小麦をできるだけ使用し、自県産の不足分を他県産で補うことを基本方針としている。いずれの企業においても、地元産の小麦をできるだけ優先的に、かつ戦略的に使おうとしていることが読み取れる。

また、製造された国内産小麦を使用した小麦粉の販売先も、大部分が九州内となっている(図

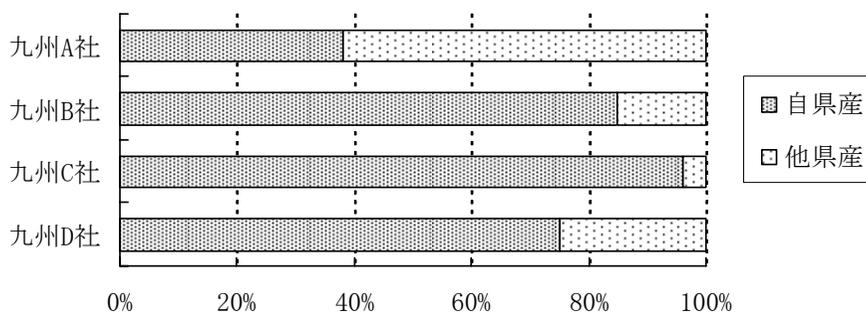
図4 九州各県産小麦の販売先別シェア



注1：各県で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。

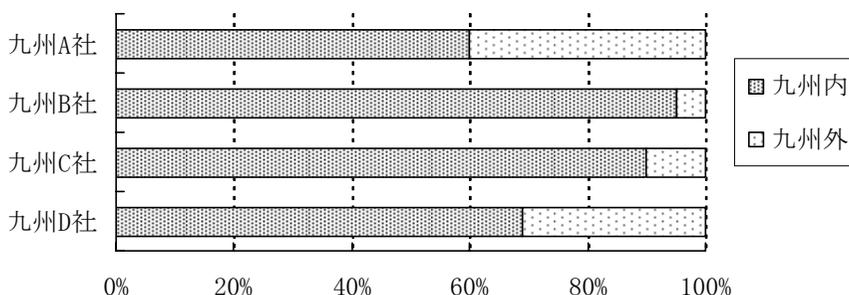
注2：佐賀県産、熊本県産はそれぞれ23年産の契約数量ベース、荷受けベースの値。福岡県産、大分県産は、それぞれ22年産、19年産の契約数量ベースの数値。

図5 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳(23年産)



注：各社に対する23年10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

図6 国内産小麦を使用した小麦粉の販売先(23年産)



注：各社に対する23年10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。

6).九州に立地する大手製麺業者のインスタントラーメン等の工場でも使われてはいるが、後述するように、九州産小麦を使うことで大手2次加工メーカーとの差別化を図りたい地場の中小2次加工メーカーによる使用が多いため、普通小麦でも、北海道産小麦ほど外国産との競合は厳しくない。また、九州産の強力小麦の価格は、後述するように、北海道産とは異なり、外国産の価格変動に連動する形で推移しているため、外国産との棲み分については、九州産の普通小麦と同程度であり、北海道産強力小麦ほどではないとみることができる。

なお、4県産小麦のうち、大分県産小麦については、小麦の産地であるが製粉企業がなく、大分県産小麦は、県内で産地地消的な使われ方

をする時でも、全て県外でまず製粉されてから、大分県に小麦粉として返ってくるため、流通コストが割高になる問題がある。また、国内産小麦が不足気味の時はいいが、豊作で過剰気味の時は、どうしても製粉企業からの距離が遠いため、引き取りのタイミングが遅れ気味となり、JAにとって、保管料負担が重くなる問題も起きている。

(2) 2次加工メーカー

九州産の小麦は、九州に立地する中小2次加工メーカーによる使用が多いが、前述の九州に立地する中小製粉企業4社の販売先に関する調査結果からは、普通小麦と強力小麦とで、以下のように使い方に違いがみられる。

(普通小麦)

福岡県、佐賀県は、北海道と違ってうどん文化圏であり、普通小麦の主な用途であるうどん食が盛んな地域であるので、北海道との人口比以上に普通小麦の需要があると考えられる。麺類では、島原素麺、長崎チャンポン等でも、強力小麦だけでなく普通小麦が使われている。また、小麦を使った伝統的な焼き菓子も多く⁽¹⁰⁾、日本麺用としては評価が劣る「シロガネコムギ」は焼き菓子用には適性があると評価され、積極的に使用されている。

また、大手製粉企業の製品でも、家庭用小麦粉で九州産小麦を使用し、それを表示した製品が販売されている。

こうした中で、近年は、中小二次加工メーカーが大手との差別化を図るため、戦略的に「九州産小麦使用」あるいは各「県産小麦使用」の表示を行う商品がよく見受けられるようになって

いる。

POSデータによる生うどんの年間販売額の上位10製品をみても、首都圏では大手製麺企業の国産もしくは北海道産小麦使用表示製品が多いが、九州では地元製麺企業による九州産小麦使用表示の製品が多くなっている(表4)。ただし、こうした生麺の状況とは違い、外食・中食では、国内産小麦、九州産小麦の使用を謳ったうどんはあまり見られない。

(強力小麦)

近年、着実に作付面積が増加している「ミナミノカオリ」は、リテール・ベーカリーのパン用中心に使用されているが、中華麺や手延べ素麺用、ホームベーカリー用の小麦粉等としても評価され、佐賀県や熊本県では、需要に生産が追い付かない状況が続いている⁽¹¹⁾。

また、九州産の「ミナミノカオリ」については、

表4 POSデータでみたうどん(生麺)の売上高ランキング(2011年)

ランキング	首都圏	販売金額 シェア(%)	九州	販売金額 シェア(%)
1	大手スーパーA社PB製品	8.1	地元製麺H社製品(九州産使用表示あり)	26.8
2	大手製麺B社製品	5.5	地元製麺H社製品(九州産使用表示あり)	10.8
3	大手製麺B社製品(国産使用表示あり)	5.5	地元製麺H社製品(九州産使用表示あり)	10.5
4	大手製麺C社製品	4.8	地元製麺I社製品	5.0
5	大手製麺B社製品(国産使用表示あり)	3.9	地元製麺J社製品	3.9
6	大手製麺B社製品(国産使用表示あり)	3.6	地元製麺H社製品(九州産使用表示あり)	3.3
7	大手製麺C社製品(北海道産使用表示あり)	3.5	地元製麺H社製品(九州産使用表示あり)	3.1
8	大手製麺B社製品(国産使用表示あり)	3.2	大手製麺C社製品	3.1
9	大手製麺D社製品	3.0	大手スーパーPB製品	2.7
10	大手製麺C社製品(北海道産使用表示あり)	2.9	大手製麺C社製品	2.7

出典：日経テレコン21POS Visionによるデータを筆者が集計

注：首都圏93店舗、九州24店舗のスーパーマーケットにおけるPOSデータから集計。

ほとんどが九州内で製粉されて小麦粉になっているものの、北海道産の強力小麦より価格が安く割安感があって独自の需要があり、九州以外からも使いたいという声が出ている⁽¹²⁾。

また、i) 北海道産の「春よ恋」等の強力小麦は、価格自体が九州産の「ミナミノカオリ」より高いたけでなく、九州にもってくるには、高い流通コストがかかること、ii) 九州の消費者には、北海道産小麦を使ったパンよりは、地元九州産の小麦を使ったパンの方がアピールできること等から、九州内では、北海道産の強力小麦に対して、九州産の強力小麦による差別化が可能となっている。

こうした九州産の強力小麦を使用した製品でも、外国産やその他の国内産との差別化を図り付加価値を付けるため、「九州産小麦使用」表示のある製品が多くなっている。

他方で、博多ラーメン専用の強力小麦として位置付けられた「ラー麦」は、前述のように、福岡県内、かつラーメン用に限定して使用されている。「ラー麦」を使用した製品には、同麦を使用したことを示すロゴマークが付けられたり、外食店では、店舗にロゴマークが掲示されている。

以上のような普通小麦、強力小麦の使用状況からは、共に固有の需要が形成されており、「九州産小麦使用」表示が、外国産や他の国内産と差別化するために用いられていると見ることができる。

このため、現在、外国産小麦に対して国内産に割高感があるにもかかわらず、3年連続不作もあって、九州産小麦に対する強い需要があり、以前であれば外国産とブレンドして使用されていた普通小麦まで国内産で単独使用されており、九州に立地する中小製粉企業4社では、国内産小麦の単独使用割合が、いずれも高まって

表5 3年連続不作の前後における国内産単独使用割合の変化

	19年産	23年産
九州A社	4割	5割
九州B社	3～4割程度	8割
九州C社	4割弱	85%
九州D社	普通小麦2割、 強力小麦10割	普通小麦7割、 強力小麦10割

出典：各社からの聞き取り結果

いる(表5)。

4.九州産小麦の使用に関する新たな動き

(1) 評価が見直されつつあり需要が拡大している「チクゴイズミ」

「チクゴイズミ」は、主に日本麺用に使われ、日本麺用だけでなく菓子用等にも使われる「シロガネコムギ」より用途が狭いことや他の九州産小麦に比べて製粉歩留まりが悪いことから、以前は「シロガネコムギ」以上に人気なかった。

しかしながら、近年、日本麺用、つけ麺用に使用した際にモチモチとした外国産(豪州産ASW)では出せない独自の食感が出せることから、評価が高まっており、九州内だけでなく遠く関東の製麺業者、外食事業者からの引き合いもある状況となっている。

こうした状況を反映して、表6で九州産小麦の入札結果をみても、福岡県、佐賀県、大分県の「チクゴイズミ」については、平成22～23年産と他の産地銘柄に比べて減少率が低く、24年産については8～10%価格が上昇しており、強力小麦である福岡県産「ミナミノカオリ」よりも価格水準も高くなっている。

(2) 福岡県で高まる強力小麦「ラー麦」に対する期待

また、22年産から福岡県が開発・導入したラ

表6 九州産小麦の入札価格(指標価格)の推移

(単位：円/t、%)

年産	平成21年産	22年産	23年産	24年産
全産地銘柄加重平均	59,885 (38.5)	55,241 (▲7.8)	48,732 (▲11.8)	58,340 (0.6)
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 (0.9)
福岡県産チクゴイズミ	52,515 (39.1)	50,907 (▲3.1)	51,363 (0.9)	65,699 (7.9)
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 (9.5)
佐賀県産シロガネコムギ	51,134 (39.1)	47,649 (▲6.8)	40,188 (▲15.7)	50,093 (5.2)
佐賀県産チクゴイズミ	51,765 (39.1)	49,652 (▲4.1)	45,278 (▲8.8)	59,021 (10.0)
佐賀県産ニシノカオリ	55,646 (39.1)	50,986 (▲8.4)	— (—)	— (—)
大分県産チクゴイズミ	50,928 (39.1)	48,582 (▲4.6)	43,622 (▲10.2)	56,862 (10.0)
大分県農林61号	49,862 (39.1)	— (—)	— (—)	— (—)

出典：(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。24年産のみ、外国産小麦の売渡価格の変動に対する事後調整が行われたので、当年産の基準価格からの変化率とした。

ラーメン用の強力小麦「ラー麦」は、前述のとおり、順調に作付面積が拡大してきており、同県では、最終的に、福岡県内でラーメン向けに使用されている小麦16,000トンの半数に相当する8,000トンの生産を目指している。

福岡県では、消費拡大の面でも、親しみやすい名称の公募⁽¹³⁾、「ラー麦」の登録商標化とロゴマークの作成、その使用登録業者の応募とPRという形で推進している。

22年産は、未だ生産量が少なかったもので、ラーメン・チェーン店の一部の店舗で提供されるラーメン、お土産用の乾麺等での使用に限定されたが、今後の生産拡大への期待もあって、23年12月時点で、登録商標「ラー麦」の使用登録業者は、ラーメン店で25社、製粉業者・製麺業者等で36社となっている。また、「ラー麦」を使ったラーメンの販売店をみても、23年12月時点で97店舗まで増加しており、各社が複数の店舗で販売し、なおかつ、その店舗数が増加していることが分かる⁽¹⁴⁾。

なお、現在の生産拡大局面では、需要量が供給量を上回っているが、将来的には、供給量が増加した際の需要開拓、ラーメン用以外や他県からの需要への対応が課題になると考え

られる。

5.おわりに

(1) 九州産小麦の需要拡大に向けた当面の課題

3年連続の不作で問題が顕在化していないが、現在、外国産に比べて国内産小麦に割高感があることから、平年作以上の生産量となった場合、これまで外国産に比べて割安であることを前提に、外国産とのブレンド用需要が大きかった「シロガネコムギ」が過剰になる可能性がある。したがって「シロガネコムギ」から、独自の需要があり、それが増加している(つまり外国産に比べて割高でも需要がある)「チクゴイズミ」、需要に生産が追い付いていない「ラー麦」、「ミナミノカオリ」といった品種への作付転換を行っていく必要がある。

(2) 九州産小麦の需要拡大に向けた中長期的な課題

日本麺の消費量が減少傾向にあり、人口減少・高齢化の更なる進展が見込まれるため、いずれは、九州においても、日本麺が主な用途の普通小麦全体の需要が減少すると考えられる。

このため、中長期的に九州産小麦の生産を需要に応じて拡大させていくには、裏作麦の作付拡大を行っていくとともに、その拡大面積以上に普通小麦からパン用、中華麺用に使える強力小麦への作付転換を行っていくことが必要である。

(3) 今後の対応方向

まず、生産サイドでは、小麦の作付を拡大し、「シロガネコムギ」から「チクゴイズミ」や「ラー麦」、「ミナミノカオリ」等の強力小麦等への転換を進めることが重要である。

したがって、気候的には裏作麦の生産が可能にもかかわらず、これまで麦類の生産自体が盛んでなかった地域(裏作麦の生産の少ない福岡県北部の早場米地帯や熊本県、大分県等)を中心に、裏作麦の生産を行える条件を整えるとともに、作りづらい強力小麦の生産も行える担い手を確保していく必要がある。そのためには、①水田の基盤整備が遅れている地域での裏作麦が生産可能な暗渠等の排水面の整備、②麦類の乾燥・調製施設の増設が少なくとも必要であり、担い手の確保のためには、③集落営農組織の立ち上げ等による麦作の組織的な取組の拡大も有効と考えられる。

また、実需者サイドでは、九州内で、地元製粉企業が、同じく地元の中小2次加工メーカーと連携して、「チクゴイズミ」や強力小麦を戦略的に活用し、九州産小麦にこだわった九州内の需要を外食・中食等で更に掘り起こし、将来の需要拡大にも結びつけていくことが重要である。

そして、日本全体で普通小麦の需要が減少することを踏まえれば、中長期的には、九州産小麦の増産に合わせて、国内産小麦の中では品質の割に価格が安いという九州産強力小麦の有利

性、外国産、他の国内産にない個性がある「チクゴイズミ」の特性等を活かして、九州以外の地域でも、九州産小麦に対する新たな需要を開発していくことが必要になってくるものと考えられる。

注

- (1) 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－川中からの接近』(農林統計協会)2003、pp.111～134。
- (2) 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、pp.6～7参照。
- (3) 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、2010、pp.14～17参照。
- (4) 吉田行郷「北海道産小麦のサプライチェーンにおける需要拡大に向けた課題」『製粉振興』No. 536(製粉振興会)2011、pp.5～16。
- (5) 福岡県庁、JA全農ふくれん、JA熊本経済連、佐賀県農業協同組合、JA全農おおいた、JA熊本経済連に対する調査結果。
- (6) JA全農ふくれん、JA熊本経済連に対する調査結果。
- (7) 福岡県庁に対する調査結果。平成22年産から24年産にかけて150haから1,500haへと順調に作付面積が拡大しており、更に、25年産には5,800ha、26年産には7,600haの見込み。
- (8) 福岡製粉倶楽部に対する調査結果。
- (9) 北海道の中小製粉企業ほど国内産小麦の使用割合は高くないが、3年連続の不作前には3割を超える企業も少なくなかった。
- (10) 例えば、佐賀県では「黒棒」、「丸棒路」といった伝統的な焼き菓子で国産小麦粉が積極的に使われている。
- (11) 佐賀県の中小製粉企業C社、JA熊本経済連、熊本県の中小製粉企業D社に対する調査結果。

- (12) 中小製粉企業A社、D社に対する調査結果。
- (13) 「ラー麦」の正式な品種銘柄は「ちくしW2号」であるが、名称を公募し、応募のあった約1,600の中から選ばれた。
- (14) 複数の店舗で販売するラーメン店が10社、うちチ

ェーン店全店舗で販売するラーメン店も5社(32店、19店、9店、8店、5店)となっている。

(農林水産省農林水産政策研究所)
政策研究調整官



栄養表示義務化の動向 ～食品表示一元化とのリンクの中で～

五十嵐 友二

1.はじめに

2012年8月初旬現在、消費者庁における食品表示一元化検討会の議論が大詰めを迎えている。

この中で本検討会の目玉とも言える栄養表示について第12回検討会(8月3日開催)の結果、義務化の方針が最終的に同意・決定された。

とはいえ、来年度国会に法案を提出後、さらに5年程度の猶予期間を設けることとなっているために、実質的には2018年頃からの本格始動となるはずである。

振り返れば、消費者庁発足直後(2009年11月)の福島大臣(当時)によるトランス脂肪酸の表示義務化検討アナウンスに端を発した食品表示再編への動きは昨年度の栄養成分表示検討会、さらに、食品表示の三法とも言える食品衛生法、JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)と健康増進法の一元化という本格的な再編へと繋がったところである。

背景には肥満、メタボリックシンドローム、ガンなど食の欧米化や個・孤食などに起因する生活習慣病の広がりに対して従来の取り組みだけでは立ち行かなくなっている日本の健康と栄養の現状があらう¹⁾。加えて欧米各国のみならずアジア諸国でも栄養表示の義務化が進んでいるという事情もある。

そういう中で、栄養表示は、健全な食生活の実現に向けて、個人の行動に変化を促すための環境作りの一環として、重要な役割を果たすことが期待されている。

本稿では栄養表示の目的や役割などを含めた

現状と義務化にいたるまでの国内外の動きを整理し、今後食品表示一元化の中で予想されるシナリオを検討・想定してみたい。

2.栄養表示の概要とトランス脂肪酸のその後

最初に栄養表示の概要について説明する。

図1に示したように、栄養表示を国際標準という観点から考えると世界保健機構(WHO)が示した健康を維持、増進するための世界戦略、すなわち、エビデンスを踏まえてどのような食事、運動をするべきかの枠組みの中に位置づけられている。

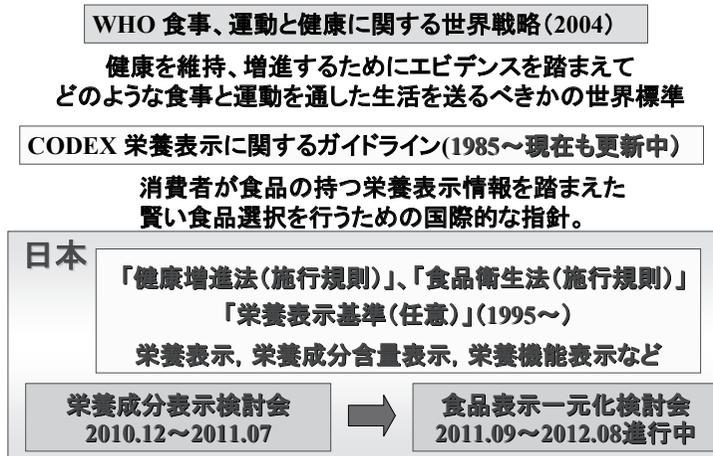
具体的な指針としてCODEX委員会の食品表示部会が策定した栄養表示のガイドライン²⁾に詳細が示されているが、健康と栄養に寄与し得る賢い食品選択を消費者にもたらす目的で設定されている。

一方、国内では、2002年に健康増進法が新たに制定され、同法の中で従前の栄養改善法に基づく栄養表示制度が引き継がれることとなった(一部については食品衛生法の体系下に入る)。

この中で、表示規則については「栄養表示基準」のもとにルール化されているが、一部に違いはあるものの前述のCODEXガイドラインの考え方を踏襲したものである。

CODEXガイドラインでは栄養表示として大きくは①栄養成分や補足情報を提供する記述(栄養表示)、②栄養素量を一定の様式で(強調する)記述(栄養素含有量表示)、③栄養素の相

図1 栄養表示に関する国内外の枠組み



対比較(際立った差)及びビタミン、ミネラルなどの栄養機能表示(栄養強調表示)の3種類が示されている。

たとえば、カルシウムを例として考えれば、①の栄養表示では単に「カルシウム〇g/100g」という記述であるのに対して、②では「カルシウムが豊富、カルシウム入り」など量的な強調記述が一定のルールの上に許容されることとなる。次に③の栄養強調表示(栄養機能表示)の場合、「強い骨や歯の形成に役立つ」というような栄養機能を強調する表現で示すことが可能となる。

日本の現行栄養表示では上記の①の場合には任意表示ながら②、③の場合には義務表示となっており、これもCODEXの現在の原則に準じている。

ただし、今年(2012年)のCODEX食品表示部会と総会で栄養表示の義務化の方針が種々の条件はあるものの、ステップ5へ採択されている(詳細は後述する)。このことも日本での表示義務化方針決定に影響した。

以上栄養表示の枠組みを概説したが、以下は日本における各論について簡単に整理する。

栄養表示基準における対象範囲は日本語で栄

養表示をしようとする場合であって、鶏卵を含めた加工食品が対象となる。この中で表示項目には表1に示したように一般成分とその他(任意)成分があり、個々に表示方法に関するルールが決められている。

表1 栄養表示基準における含有量表示成分

- <栄養成分表示をする際の必要表示事項>**
- 熱量(エネルギー)
 - たんぱく質
 - 脂質
 - 炭水化物(糖質及び食物繊維でも可)
 - ナトリウム
- <任意表示事項>**
- 13のビタミン・12のミネラル
 - 糖類(単糖類、二糖類)
 - 飽和脂肪酸
 - コレステロール

例えば、表示項目と順番は①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物(糖質+食物繊維)、⑤ナトリウム、⑥その他栄養成分となっており、その他として表示場所、単位、文字の大きさなどもルール化されている。

なお、表示値は一定の値、または幅での値の両方が認められていて、一定値の場合の誤差の

許容範囲は表2のとおりである。すなわち、一般表示項目は現行制度において含量の如何に拘わらず表示値の±20%に収まる必要がある。一方、幅表示の場合にはその幅の範囲に入らなければならないこととなっている。

エネルギー(熱量)の計算でも国際的ルールに従って、たんぱく質4kcal/g、脂質9kcal/g、炭水化物4kcal/gを基本として表示することとなっている。なお、炭水化物に占める食物繊維の割合が多い場合等には炭水化物を糖質(4kcal/g)と食物繊維(2kcal/g)に分けることで低カロリー商品としてアピールに繋げる場合も多い。

最近の消費者の健康志向を受けて熱量、糖質、

脂質などについては強調表示であるゼロ表示された加工食品が市場に見られている。この場合の限界値も表2のようにそれぞれ定められている。

なお、表示値の根拠は栄養表示基準に関わる分析法(平成11年厚生省生活衛生局食品保健課新開発食品保健対策室長通知衛新第13号)で得られた分析値に従うこととされている。一方で日本食品標準成分表などのデータを原料の仕込みを踏まえて計算した値を用いてもよいこととなっているものの、表示値との乖離について分析値で確認した結果は一定の許容範囲内に入っていることが必要とされている。

表2 表示誤差の許容範囲、ゼロ「0」表示の基準など(一例)

栄養成分	誤差許容範囲	ゼロ表示基準 (/100g)
たんぱく質	-20～ +20%	0.5g
脂質	-20～ + 20%	0.5g
飽和脂肪酸	-20～ + 20%	0.1g
コレステロール	-20～ + 20%	5mg
炭水化物	-20～ + 20%	0.5g
糖質	-20～ + 20%	0.5g
糖類	-20～ + 20%	0.5g
ミネラル, 脂溶性ビタミン	-20～ + 50%	—
水溶性ビタミン	-20～ + 80%	—
熱量	-20～ + 20%	5kcal
ナトリウム	-20～ + 20%	5mg

(一定値で表示する場合に限る)

ちなみにここで、今回の再編のきっかけとなったトランス脂肪酸の現状について説明する。

トランス脂肪酸は日本では栄養表示該当項目ではないものの、上記の義務表示化検討のアンサウンス以降、消費者庁を始めとして種々の取り組みがなされている。トランス脂肪酸は悪玉コレステロールを増やし、善玉コレステロールを減らすことから虚血性心疾患リスクを増大させるといわれている。このことからWHOでもエ

ネルギー摂取比率で1%未満を維持することが必要と勧告されており、そもそも、脂肪の過剰摂取を通じた肥満の比率が高い欧米各国では栄養表示の項目としてトランス脂肪酸の表示を義務化してきた事情がある。

2011年2月消費者庁では省庁間の関連情報共有を踏まえて、トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドラインを公表した。指針の目的は、「食品事業者に対しトランス脂肪酸を含む脂質

に関する情報を自主的に開示する取組を進めること」とされている。

この中で、非栄養表示項目ながら栄養表示枠内に示し、飽和脂肪酸とコレステロールを併記すること。含まない旨の強調表示の場合には0.3g/100g未満であること。トランス脂肪酸の含有量が0.3g未満/100gである場合には、0gと表示できることとされている。さらに、その他の強調表示(含まない、低減された)についても規定がなされている³⁾。

一方、直後の原発事故以降の放射能汚染の問題から食の安全性の優先順位が放射能に移行したことに加えて2012年3月に食品安全委員会より日本人の集団としての摂取量はエネルギー比率で1%未満であり、健康危害として緊急に対応するレベルにはないことが明らかとなった⁴⁾。

上記のとおり、今回の食品表示再編のきっかけとなったトランス脂肪酸が現在の一元化の議論の中心にないことは皮肉なことではある。

3.海外の状況

上記のとおり、日本における栄養表示の義務化方針の決定は国際的な動向が大きく影響したものであった。その中で参考とされたCODEX委員会ではすでに、2008年の第31回総会において栄養表示ガイドラインに関し、栄養表示の義務化の導入検討について決定されている。

その後の検討の結果、本年5月に行われた第40回食品表示部会では、国内事情が栄養表示を支持しない場合を除き、予め包装された食品の栄養表示を義務とすべきとの方針が採択されている。

ただし、栄養あるいは食生活上重要ではない食品または小包装の食品等の食品は表示義務の対象外としてもよいとされており⁵⁾、これらの内容は本年7月の第35回コーデックス委員会総会において採択された。

このようなCODEX委員会の動きに連動するように、既に栄養表示の義務化が導入されていた米国、カナダに続き、中国、インド、韓国、オセアニア、さらには南米各国で栄養表示の義

図2 栄養成分表示の規制に関する国際的動向※

	栄養成分表示が義務の国・地域の例							栄養成分表示が任意の国の例				
	米国 カナダ	韓国	アルゼンチン ウルグアイ パラグアイ ブラジル	香港	台湾	オーストラリア ニュージーランド	中国	日本	フィリピン	シンガポール	タイ	EU諸国 基本 注：(糖類、飽和脂肪酸、食塩)の表示義務の検討中
エネルギー 炭水化物 たんぱく質 脂質 ナトリウム	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	必須	必須 (ナトリウムは任意)	必須 (ナトリウムは任意)	必須	必須 (ナトリウムは任意)
飽和脂肪酸	義務	義務	義務	義務	義務	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	必須	任意 (基準あり)
トランス脂肪酸	義務	義務	義務	義務	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準なし)	任意 (基準なし)	任意 (基準なし)	任意 (基準なし)	任意 (基準なし)	任意 (基準なし、検討中)
コレステロール	義務	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	必須	任意 (基準あり)
糖類	義務	義務	任意 (基準あり)	義務	任意 (基準あり)	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	必須	任意 (基準あり)
食物繊維	義務	任意 (基準あり)	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	必須	任意 (基準あり)
ビタミンA ビタミンC カルシウム 鉄	義務	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	任意 (基準あり)	必須	任意 (基準あり)	必須 (ビタミンCは任意)	任意 (基準あり)

EU諸国は2011年7月に義務化を公表。2016年に義務化の予定。

※消費者庁栄養成分表示検討会報告書、参考資料5：栄養成分表示をめぐる国際的な動向より抜粋
<http://www.caa.go.jp/foods/index9.html>

務化が進められてきた。加えて、EUでも、2011年11月に、食品表示に関する新規則「消費者に対する食品情報の提供に関する規則(EU No1169/2011)」が公示され、同年12月に発効した。5年間の猶予期間があるので、実際には2016年からの開始とはなるが、欧米、アジアを含めて日本を取り囲む義務化の流れは図2を見れば明らかであろう。

4.食品表示一元化の中での栄養表示の方向性

最後に大詰めを迎えた食品表示一元化の枠組みの中で栄養表示の今後について整理してみたい。

消費者庁ではJAS法、食品衛生法、健康増進法など食品表示関連法令の移管以来、整理・再編を検討している中で以下を重点検討課題として昨年秋に「食品表示一元化検討会」を発足させた。

- ①食品表示制度の一元化に向けた法体系のあり方
- ②消費者にとってわかりやすい表示方法
- ③一元化された法体系下での表示事項

検討会参加者には消費者団体の代表者、食品関連事業者(団体)代表者などの利害関係者に学識経験者、消費者庁長官と食品表示課の担当官が入って、事業者、消費者双方からの視点、または法の視点から種々検討を重ねてきた。

ただし、上記の利害関係者の相容れにくい課題・立場の違いから当初予定よりも検討会の取りまとめは遅れている。

ここではまず、食品表示一元化検討会の中で栄養表示関連議論の予備検討材料として2011年8月に取りまとめられた「栄養成分表示検討会報告書」の実質的なポイントを以下に示した。

＜栄養成分表示検討会報告書の実質的なポイント＞

- ①日本人の栄養摂取状況を踏まえてナトリウムの表示順位を5番目から2番目への変更
- ②表示誤差の許容範囲の見直し(上限、下限のみの設定など柔軟かつ合理的な許容範囲の設定)
- ③実行可能性の高い表示値の設定方法の検討(データベースの作成やその活用方法)
- ④わかりやすい表示方法の検討と国民への普及啓発

- ⑤栄養表示の適用範囲や効果的な執行のため、監視体制に関する課題の掘り下げ

食品表示一元化検討会ではこれらのポイントをも踏まえつつ栄養表示について討議し、中間論点整理を経て本年4月の第7回検討会で「論点についての検討方向(たたき台案)」が、6月末の第10回検討会で「新たな食品表示制度における栄養表示についての方向感(案)」がそれぞれ公表された。

これらについてさらに議論は続けられ、第11、12回の会議で示された「食品表示一元化検討会報告書(案)、4 新たな食品表示制度における栄養表示の考え方」の概要は以下のとおりである。

＜基本的な考え方の要点＞

- ①栄養表示の義務化による栄養成分情報の提供により、消費者が栄養・食生活の管理に活用できる。
- ②栄養表示に関する消費者への普及啓発が重要であり、栄養表示の読み方や1日当たりの摂取目安量とともに、表示値と実際の含有量との間の差は当然であるとの認識を醸成する環境も重要である。

大きくはこの2点となっているが、特に2番目

の表示値と実際の含有量との差を許容する理由として個々の食品ごとに差があったとしても、日々の栄養・食生活を管理していれば、中長期的な食生活全体の中では、摂取する栄養成分の量が平均化されていく点が挙げられている。加えて、「消費者を含めた関係者の中で、栄養表示には、表示値と実際の含有量との間にある程度の差が生じ得るのは当然であるとの共通認識を醸成する環境を作っていくことが重要である」と強調されていて、義務化に当たっては中小事業者が活用できるデータベースによる計算値の活用が不可欠なこと(すなわち、含量との差が出ること)が反映されている。

以下、枠内は報告書案原文のままとして、解説を加えた。

(5) 新しい栄養表示制度の枠組み

ア 義務化の対象

(ア)対象食品

原則として、予め包装された全ての加工食品を対象に義務化する一方、消費者全体にとって栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられるもの、例えば、年間の販売個数が一定数以下の食品、また、ミネラルウォーターや香辛料類などは対象外とすることが適当である。

読んだとおりであるが、栄養と健康への寄与度の低い低販売個数の食品とミネラルウォーター、香辛料が除外対象となった点はポイントである。

(イ)対象事業者

原則として、事業規模等による事業者単位の適用除外は行わず、全ての事業者を対象とする一方、例外として、(ア)の枠組みの下でも、家族経営のような零細な事業者に過度の負担がかかるようであれば、適用除外とすることが適当である。

基本的には全事業者を対象とするという原則

ながら、家族経営などの零細事業者を免除することが示されている。(ア)における販売個数とともに、規模の定義と実態把握・執行には課題は大きいものと思われる。

(ウ)対象とする栄養成分

栄養表示の対象成分を予め決めてしまうと、その後変更することは容易ではないため、(6)の措置後の状況を踏まえつつ、実際の義務化施行までに対象成分を決めることが適当である。なお、コーデックス委員会の栄養表示ガイドラインにおいて、栄養表示を行う際に必ず表示すべき栄養成分として定められているものには、現行の一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)のほかにも飽和脂肪酸や糖類がある。対象成分の検討に当たっては、これらを含め、各国の義務表示の実態を踏まえつつ、幅広く検討する必要がある

検討会では種々反対意見はあったものの、義務化する栄養成分は現時点では決定せず、今後実際の義務化開始までの状況を踏まえて決定するという方針が維持されている。

なお、上記の栄養成分表示検討会での議論を踏まえて、「ナトリウムは、食塩相当量表示がより適当であるとの結論を得た」との引用があり、最終的に食塩相当量がナトリウムに変わって表示(或いは併記)される可能性が考えられる。

イ 表示方法

(ア)表示値の設定方法

現行制度の表示値と実際の含有量との間の差の許容範囲について、例えば、一般表示事項の5成分であれば $\pm 20\%$ 以内とされているところ、バラツキが大きくなると考えられる食品を含め、幅広い食品に栄養表示を付することができるようにするため、現行の許容範囲に縛られない計算値方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大、幅表示の活用等を図ること(一部は現行制度においても導入済み)が適当である。

基本的考え方からの流れをより具体的に示しており、現状の±20%以内という表示値との差の許容範囲についてより实际的でフレキシブルな運用が不可欠との考え方が示された。これらの点は栄養表示検討会並びにその後の分析技術者によるワーキングチーム⁶⁾でも議論されており、例えば、低濃度領域での許容差の緩和やナトリウムなどの上限のみの規制なども今後の導入が検討されるはずである⁷⁾。

(イ)表示媒体

容器包装に表示することが望ましいが、中長期的な食生活全体の中では、摂取する栄養成分の量が平均化されていくことを考慮すれば、消費者に対して栄養に関するきめ細かな情報提供を行うことがむしろ重要である。このことから、エネルギーのほか、食品一般に広く含有されている栄養成分のうち、我が国の栄養摂取状況や疾病状況を踏まえ、特に消費者の健康に影響を与える重要な栄養成分について、十分に検討した上で容器包装に表示することが必要な栄養成分を容器包装に表示し、その他の成分については、虚偽表示防止の観点や監視執行の実効性の観点も考慮した上で、他の媒体を用いた情報提供を行えば、容器包装への表示の省略が可能とする方法など幅広く検討を行うことも考えられる。

この点はわかりやすい表示のためのスペースの確保と文字の大きさ等に直接に関わる箇所であり、特に現行の栄養表示の数値やその意味がわかりにくいとのアンケート結果を踏まえて、重要な栄養成分は容器包装に表示するものの、その他はインターネットなどの媒体を活用できるとのフレキシブルな内容となっている。

(6)栄養表示の義務化に向けての環境整備

一定程度の猶予期間を設けた上で(5)の枠組みによる義務化を図ることとするが、それまでの間は、栄養表示の義務化を円滑に進めるた

めに必要な環境整備として、現行制度において、まずは、次のア及びイに関する表示基準の改正等を行い、栄養表示の拡大充実を図っていくことが適当である。

現在、消費者庁では2012年度事業として「栄養成分の表示値設定方法調査事業」を公募⁸⁾しており、この中では①栄養表示の現状すなわち、表示値と分析値の差は実態としてどの程度あるのか、また、表示の質的・量的な状況はどのようなものか、といったエビデンスを整理すること。また、②得られたデータを踏まえて栄養表示を分析値で行う場合と計算値で行う場合の課題をそれぞれ抽出すること。特に計算値の場合に必要と想定されるデータベースにはどのような要件が必要であって、どのような課題があるか、さらに③これらを含めた食品業者が栄養表示を行う際のガイドライン案の策定を行うこと等が要求事項とされている。

なお、本事業は検討会方式にて行われ、海外と国内情報の整理・比較も同時に落とし込むこととされている。従って、今後の栄養表示の義務化の過程においては以下のア、イを含めて本調査事業の結果は重要な役割りを担うものと考えられる。

ア 現行制度の下での栄養表示の拡大

(ア)新たな表示方法の導入と事業者への働きかけ
消費者庁は、幅広い食品に栄養表示を付することができるようにするため、(5)イ(ア)で示した表示方法(現行の誤差の許容範囲に縛られない計算値方式等を導入)も可能とすることとし、そのための表示基準の改正を速やかに行うべきである。その上で、消費者庁は、事業者に対しては計算値による方法も活用することにより栄養表示する食品を拡大するよう協力を求めるとともに、消費者がよりきめ細かい健康管理を行うことができるよう、表示する栄養成分の拡大を推奨するなどの取組を進

めるべきである。

上記のとおり、栄養表示の義務化にあたっては誤差の許容範囲に対する考え方を国民レベルで変えて行く必要性が強く示されている。

(イ) 消費者等への普及啓発の推進と認識醸成の環境作り

より多くの消費者が栄養表示を活用し栄養バランスのとれた食生活を送れるようにするためには、個々の消費者の栄養に関する知識や理解を高めるとともに、栄養表示を中長期的な食生活全体の中で捉えたとの認識が広まることが重要である。このため、消費者庁は、内閣府、厚生労働省その他の関係省庁と連携しつつ、消費者等への栄養に関する情報について更なる普及啓発や認識醸成のための環境作りを進めるべきである。

環境整備としては重要な点であり、消費者の理解度の向上は食育や健康日本21、或いは食事摂取基準並びに日本食品標準成分表の充実などとも関連するところである。

イ 円滑に栄養表示が行えるようにするための支援

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会が調査・公表している「日本食品標準成分表」は、昭和25年の公表以降、食品の栄養成分の標準的な含有量に関する公的な基礎データとして広く利用されている。また、民間においても、栄養成分の含有量に関する各種データベースや計算ソフトなど現在でも支援ツールが存在する。アの取組と併せ、栄養表示に関する自主的な取組が円滑に進むよう公的なデータベースの整備を図るとともに、上記の支援ツールを充実させることを通じて、必要な環境整備を行うべきである。

これらの点も、上記の消費者庁事業の課題に含まれており、本事業によるデータベースと計算ソフトなどの支援ツールについてその要件が

明確にされていくものと考えられる。いずれにしても、計算値を用いる場合には表示値と含有量の間の差が現行規制制度の幅(±20%)を越えることが一部予想されることから、今後の消費者側への普及啓発、認識醸成のための環境づくりと現行規制制度の見直し(許容範囲の合理的変更など)は不可欠な課題となろう。

5.おわりに

以上述べて来たとおり、日本において栄養表示の義務化が政府方針として決定され、種々の課題はあるものの、国際的な流れに遅れを取らないという観点を含めて食品表示制度に新たなステージが生まれることとなる。

一方、栄養表示についてはアジアを含めてすでに義務化されている諸国において、食品事業者の対応と執行の実効性については未だ不明な点が多いように思われる。

一元化検討会において、消費者側委員から出た「表示値との許容差は現行の±20%よりも厳しくすべき」との意見は特定の消費者における購買時の心理を適切に反映したものではあるものの、多様な食品原料と複雑な加工製造過程並びに流通形態を考えた場合に食品事業者にとって現実的には対応が困難な課題であろう。

栄養表示は食品表示の中で唯一数値が示される点に特長があり、この点は過去の消費者調査においても表示の難解さを示す事例として示されてきた。

よく言われるように日本人の緻密・正確さを求める考え方が極端に偏らず、マスコミを含めた冷静・適切な対応が望まれるところである。

これらを含めて2018年頃の開始までに種々の課題を抱えながらも、義務化の本来目的である健康と栄養への包括的な寄与に向けて、消費者庁など国には上記の環境整備が、食品事業者には

はコスト上昇を伴わない実行が、消費者には栄養表示の真の理解が、それぞれ求められることとなる。

((財)日本食品分析センター副理事)
 栄養科学部 部長

引用資料等

1) 本年7月に策定された「健康日本21(第2次)」においては、非感染性疾患の予防の観点から、「栄養・食生活における生活習慣の改善のため適正体重維持者の増加や食塩摂取量の減少」と「新たに社会環境の改善への取り組みを促すため食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業数等の増加」が提言されている。

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkounippon21.html>

なお、直近3年の国民健康・栄養調査結果から栄養成分摂取の現状は以下に要約される。

- エネルギー摂取量は低め。○脂質は目標値と同程度ながら飽和脂肪酸は高め。○ナトリウムは相当高め。
- カルシウム、食物繊維は不足傾向。○たんぱく質は充足されている。

一方、同様に国民健康・栄養調査の再解析の結果、栄養表示は女性と比べて男性の活用度は低く、特に若年男性の多くは活用していない。一方、糖尿病、肥満、高血圧の予備群が表示を参考にすることが考察されている。

http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyouchousa.html

2) CODEX 委員会 栄養表示ガイドライン (Guidelines on Nutrition Labelling, CAC/GL 2-1985)

3) 消費者庁食品表示課 トランス脂肪酸の情報開示に関する指針

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

4) 内閣府食品安全委員会食品に含まれるトランス脂

肪酸の食品健康影響評価の状況について

http://www.fsc.go.jp/sonota/trans_fat/trans_fat.html

5) 最終的に「栄養表示ガイドライン (CAC/GL 2-1985)」の第3.1.1項および3.1.2項(国の事情等の除外規定を盛り込んだ)を以下の通り修正し、ステップ5/8採択を合意した。

3.1.1 Nutrient declaration should be mandatory for all prepackaged foods for which nutrition or health claims, as defined in the Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims, are made.

3.1.2 Nutrient declaration should be mandatory for all other prepackaged foods except where national circumstances would not support such declarations. Certain foods may be exempted for example, on the basis of nutritional or dietary insignificance or small packaging.

6) 栄養成分表示検討会での取りまとめとして消費者庁食品表示課が召集した分析などの専門家による検討ワーキング (<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin684.pdf>参照)

7) 現行制度では例えばナトリウムで、10g/100gの表示の場合、許容範囲は8~12g/100gとなるが、10mg/100gの表示の場合にも8~12m/100gとなっている。一方で、上記のとおり、ゼロ表示の基準は5mg/100gであるので少なくとも5mg/100g未満の差について検討することの意味は薄いこととなる。一日摂取量の観点からも数mgレベルのナトリウムが健康に与える影響は小さいことは容易に想像されることから、このような矛盾について今後検討が必要となるはずである。

8) 消費者庁入札公告「栄養表示の表示値設定方法調査事業」

<http://www.caa.go.jp/info/choutatsu/index.html>

まだある、おいしさと泡

畑 江 敬 子

泡立てるお茶

前回、バタバタ茶、ボテ茶などの泡立てるお茶について書いたが、番茶を泡立てるのはそれなりの理由のあることが、中村洋一郎氏によって、実態調査に基づき考察されている。

氏は四国山間地のボテ茶、出雲地方のボテボテ茶、那覇市内のブクブク茶などの現地調査を行なっている。これらの泡立てるお茶を飲んでいる地域では、泡の上に、穀類を煎って粉にした香煎や豆類を臼で挽いた粉末あるいはピーナツを細かく砕いたものなどをのせて食べていた。

穀類や豆類は柔らかくするのに時間がかかり生のまま利用しにくい。それを硬く泡立てたお茶にのせて泡でくるむようにして食べる。穀類や豆類の粉末はどこへでも持ち運びが出来るうえ、泡だてたお茶とともに簡便に食べることが出来る。水分補給をかねて満腹感を出すために、このような食べ方をしていたとみられる。つまり泡自体に役割があったということである。泡立ちを良くするためにお茶の花を乾燥させて混ぜる地域もあり、泡を充分たてることが必要だったのである。

なお、泡は直径が小さく、数が多くなるほど全体が硬くなるので、上に穀類や豆類の粉末をのせることが容易になる。

最近でこそ、観光客相手や主婦達の社交の場で、泡立てたお茶と数種のつまみのようなものを添えているが、元来は空腹を紛らわすものであったようである。

エメンタールチーズ

本来スイス、エメン川流域でつくられるエメンタールチーズには“目”と呼ばれるガス穴がある。チーズの分類を見ると、軟質チーズ、半硬質チーズ、硬質チーズ、特別硬質チーズとある。硬質チーズのなかに、目を有するものと目を有しないものがあり、目を有するものがエメンタールチーズ、グリュイエールチーズとなっている。ちなみに目を有しないチーズはチェダー、エダム、ゴータ等である。

この“目”は主として炭酸ガスと、窒素ガスで出来る。この原因菌はプロピオン酸菌で、長期間の発酵過程で、乳酸を発酵させてプロピオン酸、酢酸、炭酸等を作る。炭酸は外部にでられないので内部の炭酸が過飽和となって一部がガス体になり目が出来ると説明されている。

エメンタールチーズは重量60～100kg、直径90～100cmという重く大きいチーズである。このチーズのおいしさと目(ガス孔)とはどんな関係にあるのかよくわからないので、このテーマにはちょっとそぐわないが、歴史的にエメンタールチーズを作っていく過程で、多分味が良かったからかもしれないが、プロピオン酸菌を持つものを選別した結果、ガス孔のあるエメンタールチーズができたのであろう。ということは、ガス孔はおいしいチーズを作る過程でたまたまできた副産物ということになる。

グリュイエールチーズもガス孔があるが、ガス孔はエメンタールよりもすくなく小さい。ノルウエーのヤールスベルグもガ

ス孔があるが、こちらは大きい。

ヨークシャープディング

イギリスでローストビーフのつけ合わせにはヨークシャープディングがしばしば登場する。料理本には「イギリス人が一番良くローストビーフを食べるのは日曜日のディナーのときで、(ディナーといっても実際は昼頃とる食事) 普通は父親がローストビーフを切り分ける。ローストビーフを切り分けている間、この料理に昔から必ずつけ合わせるヨークシャープディングが、熱いオーブンの中でむくむくとふくれあがる。ヨークシャープディングはスフレの料理に似ているから、それが焼き上がるとすぐに食事に取りかかる。」とある。

プディングと言っても、カスタードプディングやライスプディングのような卵の凝固性を利用した甘いものではない。

ヨークシャープディングのレシピを見ると、薄力粉、塩、卵、牛乳、ドリッピング(肉をローストするときに出来た肉汁又はラード、或いはその他の油脂)である。このレシピはまるで卵が少ないやや硬めのクレープ生地に見える。クレープ生地は水分が多く平らな板状にのばして焼くので膨らむことはないのであるが、ヨークシャープディングは膨らむと書いてあるので、レシピ通りに作ってみた。

結果はまあ、中小の空洞が沢山ある失敗作のシューのようであった。肉から落ちた脂肪をしみ込ませるとあるので、中小の空洞があると脂肪や肉汁をしみ込ませるのに都合がよいと思われる。(なお、私は大原照子：私の英国料理、1985に従って作ったが、E.Hoffmann：The Best of International Cooking、1989では卵の割合がもう少し多かった。)

ちなみに、これらの材料はほとんど同じで、シューの材料配合は、粉1、水1.8、卵2、バター0.8である。クレープは、粉1、水(牛乳)3、卵1、バター0.15であり、ヨークシャープディングは粉1、水(牛乳)2.4、卵0.5、油0.4である。材料を混ぜたときに液体として生地へのどのぐらい流動性をあたえるかを換水値で表すことがある。それで示すと、粉1に対してシュー生地は4、クレープ生地は3.6、ヨークシャープディング生地は2.8である。

シュー生地が大きい値であるが、いったん、(水+バター)とあわせて加熱し、粉を糊化させて流動性をなくしてから卵を加えるので、実際に扱うときには絞り出しが可能なほど流動性は小さい。

シューを作るときには、焼きあがったときに気泡となる気泡核は、小麦粉と水(水+脂肪)、卵を混ぜるときにとりこまれる、わずかの空気だけである。加熱中に、最初に100℃になった気泡核に周囲の水が蒸発して、気泡核を一気におしひろげ大きな空洞を形成する。ヨークシャープディングも同様に、最後に全体を激しく攪拌する以外、ほとんど気泡核はないので、少量の気泡核のなかに水が蒸発して空洞が出来るのであろう。ただし、シューのように1次加熱(77℃)ででんぷんを充分糊化させた後に卵を混ぜるということをしないので、シューのようにはうまくふくらまない。ヨークシャープディングの断面はシューの一次加熱終了時の温度を77℃になる以前の60、あるいは70℃でやめて、そのまま卵を混ぜ、二次加熱した場合と似ている。つまり、シューの一次加熱が充分でない場合にあたるといえる。

(昭和学院短期大学学長)
(お茶の水女子大学名誉教授)

業界ニュース

プレスリリース

平成24年8月22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24年10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3月～8月)の平均買付価格を基に算定すると、平成24年10月期(平成24年10月～平成25年3月)の政府売渡価格は、5銘柄平均で50,130円/トン、3%の引上げになります。

(単位：円/トン(税込み))

	24年4月期の売渡価格	24年10月期の売渡価格	対前期比
5銘柄加重平均価格	48,780	50,130	3%
うちハード・セミハード系 (主にパン・中華めん用)	51,380	51,600	0%
ソフト系 (主に日本めん・菓子用)	43,910	47,380	8%

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、小数点以下四捨五入による。

★製粉協会第66回定時会員総会を開催

製粉協会の第66回定時会員総会は8月21日(火)午前11時00分から製粉会館会議室において開催された。下嶋会長が議長に選出されて議事が進められた。

第1号議案・第64期会務報告、第2号議案・第64期収支決算、第3号議案・第65期収支予算並びに賦課金について、門田専務理事より説明し、いずれも異議なく原案通り承認された。第4号議案・理事の選任では、宮本佳明氏、鯉淵健二理事・事務局長が常務理事に就任することで承認された。

下嶋正雄会長に代わって新会長には岡田茂理

事(昭和産業(株)社長)が選任された。

この後、新旧会長の退任・就任の挨拶があり、理事・監事を代表して沼山勝己常任理事から新旧会長にご慰労とご激励の挨拶が述べられた。

最後に、今城健晴生産局農産部長から来賓のご挨拶を頂いた。

総会后、懇親会が12時00分から東京証券会館で開催された。岡田茂新会長の挨拶に始まり、来賓を代表して今井敏生産局長のご挨拶、(財)日本穀物検定協会の山本徹会長の乾杯の発声により和やかに行なわれた。

(東京・鯉淵)



世界 (1) 2012/13年度の小麦は生産が前年度より3,130万トン少ない6.646億トンだが、消費は

それを上回る6.79億トン。

国際穀物理事会(IGC) 予測の2012/13年度の世界と主要輸出国の小麦需給を[表1]に、国別小麦生産量を[表2]に示した。世界では、生産が前年度比3,130万トン減の6.646億トン、消費が1,220万トン減の6.79億トン(食用は420万トン増の4.654億万トン)で、期末在庫が1,450万トン減の1.832億トン、貿易が1,200万トン減の1.326億トンである。期末在庫は、主要8輸出国が1,320万トン減の5,520万トン、中国も100万トン減の5,290万トンだが、インドは240万トン増の2,310万トンである。生産量は、インドがさらに増えて9,390万トンになり、アメリカとカナダは回復してそれぞれ6,050万トンと2,650万トンだが、ロシア(1,120万トン減の4,500万トン)、カザフスタン、ウクライナ、オーストラリア、アルゼンチン、EUは減産である。パキстанは2,300万トン、トルコは1,850万トン、イランは1,400万トンの高レベルを維持する。

(IGC-GMR・424/12)

(2) デュラム小麦の2012/13年度は、生産が前年度比150万トン減の3,520万トン、貿易が30

万トン減の710万トンで、3大輸出国の期末在庫は190万トンに減少。

IGCによるデュラム小麦の生産量、貿易量、及び主要輸出国の需給を[表3]、[表4]、及び[表5]に示した。2012/13年度生産量は前年度比150万トン減の3,520万トンである。カナダは収穫面積が増えたので40万トン増の460万トン、アルジェリアは豊作で50万トン増の300万トン、前年度少なかったアメリカが少し回復して230万トンになるが、その他の国は、ほぼ前年度並みか減少する。貿易量は前年度比30万トン減の710万トンである。アルジェリアの輸入は60万トン減の120万トンだが、モロッコは20万トン増の90万トンを輸入する。EUは20万トン増の200万トンを輸入し、65万トン減の70万トンを輸出する。アメリカは100万トン輸出し、65万トン輸入する。3大輸出国合計では、生産と消費が増え、輸入は微増だが輸出は微減し、期末在庫はさらに減って190万トンになる。世界の食用消費は30万トン減の2,910万トン、期末在庫は50万トン減の690万トンである。

(IGC-GMR・424/12)

(3) 小麦は産地によって品質に特徴がある。

GrainCorp Australiaの製粉技術アドバイザーIrfan Hashimi博士は、過去15年間に多くの国の小麦の品質を調べ、[表6]のようにまとめた。赤小麦が多いが、オーストラリアの全小麦、パキスタン、インド及びトルコの小麦は白小麦である。アメリカのハード・ホワイト・ウィンターとソフト・ホワイト小麦、カナダのウエスタン・ソフト・ホワイトとウエスタン・ハード・ホワイト小麦も白小麦で、フランス小麦の胚乳は黄色みがかっている。白小麦はアジアと中東部及び東部アフリカで好まれる。

(WG・30-2/12)



アメリカ (1) フラワーフーズ社がLepage製パンを買収して北東部へ販売圏を拡大。

Flowers Foods社はLepage Bakeries社(メイン州Auburn)を3.7億ドルで買収する。Lepage Bakeries社は1903年創業で、メイン州に2つ、バーモント州に1つの製パン工場と、北東部に販売網を持つ。この買収でフラワーフーズ社はニューイングランド州やニューヨーク州などの北東部市場での販売拡大を期待している。

(MBN・91-8/12)

(2) コナグラ製粉は5種類の古代穀物を販売。

ConAgra製粉は5種類の古代穀物を販売している。アマランスはアステカ文明の主食で、グルテンを含まないが、蛋白質が多い。キビはインドとアフリカでの主食で、4千年以上も前から栽培されてきた。他の穀物の粉と混ぜて食べることが多い。キノアはインカ族が「全ての穀物の母」と賛美した。グルテンを含まないが、蛋白質が多く、カルシウム、マグネシウム、カリウム、鉄などのミネラル源である。モロコシはアフリカが起源で、グルテンを含まず、押し出し加工、ポップ処理、ベーカリー製品への配合、ビール醸造用などに使う。テフはエチオピア人の食べもので、グルテンを含まず、カルシウムやマグネシウム源である。

(MBN・91-2/12)

(3) グルテンフリー、手づくり風、ヒスパニック、及び健康志向がパン業界の注目すべきトレンドか。

グルテンフリー製品は徐々に広がっている。表示基準が検討されており、グルテン20p.p.m.以下を「グルテンフリー」と表示することになりそうである。製造設備の改良又は使い方の

工夫が必要で、繊維や蛋白質含量を増やして栄養的に優れた製品にする必要もある。米、玄米、タピオカ、もち米、モロコシなどの粉をベースにし、アマランス、ソバ、チーア、キビ、キノアなどの全粒粉を加えてもよい。ジャガイモの難消化性でんぷんを添加したロールも考えられる。アメリカ人の133人に1人がセリアック病患者で、2010年のアメリカと西欧でのグルテンフリー市場は35億ドルである。消費者はウィーン生まれのクロワッサン、カリフォルニアのゴールドラッシュ時代のサワードウパン、インカ族の金と言われたキノアなど、パン製品の歴史に興味があり、そこにビジネスチャンスがある。「Artisan bread」と呼ぶが、定義ははっきりしない。手づくりが基本で、手間がかかり、コスト高問題の解決が必要である。挽割り小麦、圧延エンバク、ゴマ種子、アーモンドフレークなどを表面に付けるか、オリーブ、チーズ、果物、ナッツなどを中に入れてそれらしく見せてもよい。ヒスパニック人口が5,050万人、全人口の16%になり、この人たち向けの商品も重要になった。健康志向への対応は待ったなしの課題である。

(MBN・91-2/12)

(4) 2012年6月の小麦生産者手取り価格は前月比30セント安。

[表7]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。6月は前月比30セント安の6.37ドル/ブッシェルで、前年同月比1.04ドル安。冬小麦は6.17ドル(前月比25セント安、前年同月比96セント安)、デュラム小麦は9.04ドル(同9セント高、及び14セント安)、デュラム小麦を除く春小麦は7.74ドル(同19セント安、及び1.52ドル安)である。

(World-Grain.com・July 3/12)

(5) コナグラフーズ社の2012年度は年金会計の変更で43%の減益。

ConAgra Foods社の5月27日締め2012年度は、売上高が前年度比8%増の132.626億ドルで、営業利益は10.533億ドル(7%減)、純収益は4.679億(43%減)である。純収益減のうち2.5億ドルは年金会計の変更によるものである。

(MBN・91-9/12)

(6) 2011年の有機食品売上高は9.4%増加。

Organic Trade Associationの4月23日発表によると、有機食品の全食品中に占めるシェアは2001年には1.4%、2010年には4%だったが、2011年には4.2%に上昇した。2011年の有機食品の売上高は292億ドルで、前年比9.4%の増加である。消費者は有機製品を「天然」、「遺伝子組換えでない」、又は「地場産」として宣伝されている製品と混同するケースが多く、有機食品には不利に働いている。価格が高いことも問題だが、製品の多様化と販売店の増加がプラスになりつつある。有機食品全体に占める食品分野別比率は、野菜と果物が40.5%、乳製品が14.6%、包装調理食品が13.6%、飲料が12.1%、パンと穀物が10.7%、スナック食品が4.5%、香辛料が2.1%、肉、鶏、魚が1.8%である。

(FBN・May 8/12)

(7) 2012年産小麦生産量は前年比11%増の6,053万トンと予想。

合衆国農務省の7月11日現在での小麦生産量の予想が[表8]のように発表された。総生産量は6,053万トン、前年比11%増で、冬小麦、春小麦共に増加率はほぼ同じである。収穫面積が7%多く、単収も1.9%高い。銘柄別では、HRW小麦が29%増え、デュラム小麦は62%増だが、SWW小麦が11%減少する。

(World-Grain.com・July 11/12)

(8) 小麦粉価格は上昇傾向。

2011年以降の小麦粉価格を[表9]に示した。公表価格はcwt当たりのバラ貨車渡したが、トン当たりに換算した。2011年前半のピークからは下がって安定化の兆しが見られていたが、再び上昇傾向にある。

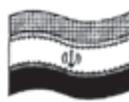
(MBN, FBN複数号/11, 12)



イギリス Associated British Foods社がElephant Attaブランドを取得。

Associated British Foods(ABF)社は7月6日にPremier Foods社からElephant Attaとその他のエスニック粉ブランドを持つWestmill Foods社を買収した。Westmill Foods社はイギリスの大手エスニック食品メーカーで、Elephant Attaは1962年に作られたイギリスを代表するエスニック粉ブランドである。セルフライジング、白、褐色及び全粒粉で販売され、チャパティや発酵しない平焼きパンに使われている。Premier Foods社は引続き製粉を行い、今回売却した以外のブランドで販売する。

(World-Grain.com・July 6/12)



イラン 戦略的小麦備蓄を増加。

最近、数か国から小麦を200万トン輸入し、戦略的備蓄を増やした。インドからの輸入や、カザフスタンからの輸入量を増やすことも検討している。

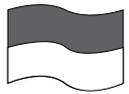
(World-Grain.com・July 2/12)



インド 北部の製粉業者が均一小麦価格を非難。

政府が小麦の過剰在庫分約300万トンを全国の自由市場で運賃政府持ちの一定価格(1,170ルピー/100キログラム)にて販売しようとしていることに、北部のロール製粉協会は主要生産州の製粉業者に損害を与えると非難している。ロール製粉工場の約75%は北部の小麦生産州にあり、小麦輸送に運賃がかかる南部の製粉業者と同じ価格で購入するというのはおかしいと主張。さらに、北部の製粉業者はパキスタン、バングラデシュ、スリランカなどの近隣諸国への製粉製品輸出を認めるよう要求。

(World-Grain.com・June 19/12)



インドネシア ロシアに即席めん工場を建設。

インドネシアがロシアに即席めん工場を建設することで、両国が合意した。ロシアは即席めん市場として可能性があり、現在もスーパーマーケットでは2つのブランドが約30ルーブル(約1米ドル)で売られている。これに加え、ロシアが小麦をインドネシアに輸出し、インドネシアは粗ヤシ油のロシアへの輸出量を増やす。

(World-Grain.com・July 9/12)



オーストラリア グッドマンフィールド社が3つのパン工場を閉鎖。

Goodman Fielder社は実施中の再生プロジェクトの一環として7月にRockhampton工場を、2013年度第2四半期にWhiteside工場を、2013年度第3四半期にCairns工場は閉鎖する。一方で、Townsville工場を改良し、クインズランド州北部への供給体制を維持する。製品数も450から350に減らす。

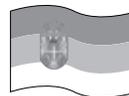
(World-Grain.com・June 26/12)



カザフスタン 穀物輸出補助金を廃止。

政府は8月1日から穀物の輸出補助金を廃止する予定。世界の小麦生産量は高水準を維持しているが、主要輸出国の一部で旱魃などの被害があるため価格は高値で推移しており、穀物輸送に補助金を出すのは不適切と判断した。

(World-Grain.com・July 10/12)



セルビア Delta Agrar社がDanubius社(製粉会社)を100%子会社化へ。

Delta Agrar社はDanubius社の株の90%を持つが、残りの10%を7月6日から27日の間に公開買い付けする。

(World-Grain.com・July 9/12)



中国 年に約2,500万トンの穀物が失われている。

農務省の高官が北京で開催された農業フォーラムで明らかにしたところによると、貯蔵設備が不適切なことによる穀物の損失は年に2,500万トンもあるという。地方の農協や農家の処理施設がお粗末で、技術も未熟なことによるもので、時間はかかるが改善の可能性はあるという。

(World-Grain.com・July 5/12)



ドイツ ミューレンケミー社がパン老化防止用の酵素製剤を開発。

Mülenchemie社(本社はAhrensburg)は、工業生産のパンの鮮度を15日まで保てる新しい酵

素製剤「Alphamalt Fresh」を開発した。

(MM・149-12/12)



ナイジェリア タイガーブランズ社がDangote製粉の株の63.4%を購入することで合意。

7月4日、南アフリカ最大の食品会社Tiger Brands社がDangote Industries社からDangote製粉の株の63.4%を購入することで合意した。Dangote製粉はナイジェリアの小麦粉とパスタ市場の大手で、1日の製粉能力は4,800トンである。タイガーブランズ社は今後5~10年で南アフリカ以外のアフリカ諸国での売上げを全売上高の30%に拡大したいとしている。

(World-Grain.com・July 5/12)



ポルトガル 経済的不振で安い包装パンへの移行が進むが、リッチな配合のペストリーは根強い人気。

2010年後半から2012年初めにかけて、ベーカリー製品の売上げは量、金額共に低迷した。今でも、売上高の3/4は小規模なベーカリーの製品だが、1970年代以来の経済的不振によって、消費者は大量生産のディスカウント製品を買う傾向があり、手作り製品の一部が包装製品に置き換わりつつある。経済の縮小、失業者増、低賃金、高い付加価値税、貧困層の増加など、ベーカリーを取り巻く環境は悪い。それでもポルトガル人は卵黄を多く使ったpastel de nata又はpastel de Belemと呼ぶカスタードタルトなどのリッチなペストリーが好きで、売れている。包装ペストリーは2011年に売上高を6%伸ばした。朝食にはクロワッサンと他のペストリーを食べ、子供の弁当にもペストリーを持たせる。単身者用の1個包装のペストリーが売上の半分

を占める。経済的に苦しいのに、近くのカフェに出かけてミルクコーヒーを飲み、pastel de Belemを食べるのが習慣のようにになっている。工業生産のパンは売上げを伸ばし、その70%以上が白のローフパンだが、食感向上のためにコーンミールを加えたものも多い。全粒粉パンや健康志向のパンも注目されている。メキシコのGrupo Bimbo社が2011年12月に1.15億ユーロでSara Lee社のリベリアでのビジネスを買収し、業界に変革を起こしつつある。包装パンやペストリーの伸びがGrupo Bimbo社の参入の要因の一つだと考えられる。Sara Lee社の2011年の売上高は4.08億米ドルで、市場シェアは3%だが、これをベースに伸ばす計画である。超高齢者社会への突入を目前に控え、健康志向もGrupo Bimbo社の目指す方向で、アジアやアメリカで販売している製品の導入も視野に入れている。製パン業界No.1はスペインのPanrico社で、健康志向製品に力を入れている。2位は国内最大のDan Cake社で、リスボンとコインブラに合計で45,000トンの能力の工場がある。最近、砂糖と油脂を減らした配合に切り替えた。包装製品は年率10%のペースで伸びている。

(EB・121/12)



マケドニア 国内産小麦保護のため小麦と小麦粉の輸入制限。

政府は昨年が続いて小麦と小麦粉に輸入制限を導入した。輸入業者が国内産小麦を購入した場合にだけ輸入が認められる制度で、小麦については国内産を3キログラム購入すると1キログラム輸入でき、小麦粉の場合は国内産小麦を4キログラム購入すると1キログラムの輸入が認められる。

(World-Grain.com・June 29/12)

[表1] 世界及び主要小麦輸出国の小麦需給

(百万トン)

	期初 在庫	生産	輸入 b)	供給計	消費				輸出 b)	期末 在庫
					食用	工業用	飼料用	計a)		
アルゼンチン(12月/11月)										
2010/11	0.8	15.8	0.0	16.5	3.8	0.1	0.3	4.6	9.5	2.5
2011/12 推定	2.5	14.5	0.0	17.0	3.8	0.1	0.4	4.6	11.0	1.4
2012/13 予測	1.4	11.5	0.0	12.9	3.8	0.1	0.4	4.6	7.0	1.3
オーストラリア(10月/9月)										
2010/11	5.8	27.9	0.0	33.7	2.1	0.4	2.7	5.9	18.6	9.2
2011/12 推定	9.2	29.5	0.0	38.7	2.0	0.5	4.0	7.2	23.5	9.0
2012/13 予測	8.0	24.0	0.0	32.0	2.1	0.5	3.0	6.3	20.5	5.2
カナダ(8月/7月)										
2010/11	7.8	23.2	0.1	31.1	2.7	0.8	3.2	7.7	16.2	7.2
2011/12 推定	7.2	25.3	0.0	32.4	3.0	0.7	3.6	8.2	18.2	6.0
2012/13 予測	6.0	26.5	0.0	32.5	3.0	0.8	3.7	8.6	18.6	5.3
EU-27(7月/6月)										
2010/11	16.1	136.8	4.7	157.6	54.2	10.4	51.5	123.0	23.9	10.6
2011/12 推定	10.6	137.7	7.3	155.6	54.5	9.8	55.0	126.4	18.1	11.1
2012/13 予測	11.1	132.0	5.8	148.9	54.5	10.8	47.3	119.5	19.4	10.0
カザフスタン7(7月/6月)										
2010/11	3.4	9.6	0.0	13.1	2.0	0.0	1.5	6.0	5.6	1.5
2011/12 推定	1.5	22.7	0.0	24.3	2.3	0.1	3.0	8.5	10.2	5.6
2012/13 予測	5.6	12.0	0.0	17.6	2.3	0.1	2.5	8.0	7.0	2.7
ロシア(7月/6月)										
2010/11	14.7	41.5	0.0	56.2	16.6	0.3	15.9	38.6	4.0	13.6
2011/12 推定	13.6	56.2	0.0	69.9	16.6	0.2	15.8	38.5	22.0	9.4
2012/13 予測	9.4	45.0	0.0	54.4	16.5	0.2	14.0	36.4	9.0	9.0
ウクライナ(7月/6月)										
2010/11	2.3	16.8	0.0	19.2	5.8	0.2	3.1	11.4	4.3	3.5
2011/12 推定	3.5	22.3	0.1	25.9	5.8	0.2	5.2	13.9	5.3	6.7
2012/13 予測	6.7	13.0	0.0	19.8	5.8	0.2	4.0	12.7	3.5	3.5
アメリカ(6月/5月)										
2010/11	26.6	60.1	2.6	89.3	24.6	0.6	3.6	30.7	35.1	23.5
2011/12 推定	23.5	54.4	3.1	81.0	24.9	0.6	4.6	32.3	28.5	20.2
2012/13 予測	20.2	60.5	3.3	84.1	25.1	0.6	5.1	33.0	33.0	18.1
主要輸出国計										
2010/11	77.5	331.7	7.4	416.6	111.8	12.6	81.8	227.9	117.1	71.5
2011/12 推定	71.5	362.6	10.6	444.7	112.9	12.1	91.5	239.5	136.8	68.4
2012/13 予測	68.4	324.5	9.3	402.2	113.2	13.2	80.0	229.0	118.0	55.2
中国(7月/6月)										
2010/11	53.2	115.2	1.0	169.4	88.0	3.1	15.0	114.1	0.4	54.9
2011/12 推定	54.9	117.9	3.1	175.9	87.5	3.1	22.5	121.5	0.5	53.9
2012/13 予測	53.9	120.0	2.0	175.9	87.0	3.1	24.0	122.0	1.0	52.9
インド(4月/3月)										
2010/11	16.9	80.8	0.1	97.9	73.1	0.2	2.1	82.1	0.0	15.8
2011/12 推定	15.8	86.9	0.0	102.7	73.1	0.2	1.3	81.2	0.8	20.7
2012/13 予測	20.7	93.9	0.1	114.7	77.0	0.2	2.5	88.0	3.5	23.1

	期初 在庫	生産	輸入 b)	供給計	消費				輸出 b)	期末 在庫
					食用	工業用	飼料用	計a)		
世界計			c)					a)	c)	
2010/11	198.9	653.1	125.6	852.0	456.5	19.3	118.6	659.1	125.6	192.9
2011/12 推定	192.9	695.9	144.6	888.8	461.2	18.8	144.3	691.2	144.6	197.7
2012/13 予測	197.7	664.6	132.6	862.2	465.4	20.0	129.6	679.0	132.6	183.2

a) 種子用および廃棄分を含む、b) 製粉製品の推定輸出入量を含む、c) IGC 7月/6月データ：製粉製品の貿易を含まない。
(2012年7月26日現在)

(IGC)

[表2] 世界の小麦生産量

(百万トン)

地区・国名		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
ヨーロッパ	ブルガリア	4.0	4.0	4.3	4.0
	チェコ	4.4	4.2	5.0	3.7
	デンマーク	5.9	5.3	4.8	4.2
	フランス	38.3	38.1	36.1	38.0
	ドイツ	25.2	24.0	23.0	22.7
	ハンガリー	4.4	3.8	4.1	4.0
	ギリシャ	1.8	1.6	1.3	1.0
	イタリア	6.3	6.9	6.8	7.3
	ポーランド	9.8	9.5	9.3	7.4
	ルーマニア	5.2	6.0	7.0	5.3
	スロバキア	1.5	1.2	1.5	1.2
	スペイン	4.8	5.7	6.8	4.7
	スウェーデン	2.3	2.2	2.3	2.2
	イギリス	14.1	14.9	15.3	15.4
	その他	10.3	9.5	10.1	11.0
	計	138.3	136.8	137.7	132.0
	セルビア	2.1	1.7	2.0	1.9
その他	2.5	2.2	2.5	2.6	
計	143	140.6	142.1	136.5	
CIS	カザフスタン	16.5	9.6	22.7	12.0
	ロシア	61.7	41.5	56.2	45.0
	ウクライナ	20.9	16.8	22.3	13.0
	その他	14.5	13.1	13.7	14.4
	計	113.6	81.1	115.0	84.4
北・中アメリカ	カナダ	26.8	23.2	25.3	26.5
	メキシコ	4.3	3.7	3.7	3.5
	アメリカ	60.4	60.1	54.4	60.5
	その他	T	T	T	T
	計	91.5	87.0	83.4	90.5

地区・国名		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)	
南アメリカ	アルゼンチン	9.0	15.8	14.5	11.5	
	ブラジル	5.0	5.9	5.8	5.1	
	チリー	1.1	1.6	1.3	1.5	
	ウルグアイ	1.7	1.3	1.6	1.3	
	その他	1.3	1.8	1.6	1.6	
	計	18.2	26.4	24.8	20.9	
近東アジア	イラン	12.0	15.0	13.5	14.0	
	サウジアラビア	1.2	1.3	1.2	0.8	
	シリア	4.0	3.6	3.9	3.7	
	トルコ	18.5	17.5	18.8	18.5	
	その他	1.9	3.4	3.0	2.6	
	計	37.5	40.9	40.3	39.6	
極東アジア	太平洋アジア	中国	115.1	115.2	117.9	120.0
		その他	1.2	1.4	1.6	1.5
		計	116.3	116.5	119.5	121.5
	南アジア	アフガニスタン	4.1	3.7	3.0	3.7
		インド	80.7	80.8	86.9	93.9
		パキスタン	24.0	23.9	24.2	23.0
		その他	2.2	2.4	2.5	2.4
		計	111.1	110.8	116.6	123.0
	計	227.3	227.3	236.1	244.5	
	アフリカ	北アフリカ	アルジェリア	3.6	3.1	2.8
エジプト			8.5	7.5	8.4	8.5
リビア			0.2	0.2	0.1	0.2
モロッコ			6.4	4.9	5.8	3.5
チュニジア			1.6	0.8	1.3	1.6
計			20.2	16.5	18.4	17.8
サハラ以南		エチオピア	2.2	2.9	2.9	3.0
		南アフリカ	2.0	1.4	2.0	1.9
		その他	1.3	1.0	1.0	1.2
		計	5.4	5.3	5.9	6.1
計		25.7	21.8	24.4	23.9	
オセアニア	オーストラリア	21.8	27.9	29.5	24.0	
	計	22.2	28.2	29.7	24.3	
世界計		679.0	653.1	695.9	664.6	

(2012年7月26日現在) Tは5万トン以下

(IGC)

[表3] 世界のデュラム小麦生産量

(百万トン)

国	09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
EU-27	8.7	9.1	8.2	7.6
フランス	2.1	2.5	2.1	2.2
ギリシャ	1.3	1.3	0.9	0.7
イタリア	3.6	4.1	3.9	4.0
スペイン	1.4	0.9	0.9	0.4
カザフスタン	2.6	1.7	3.0	1.8
カナダ	5.4	3.0	4.2	4.6
メキシコ	2.2	2.2	2.2	2.1
アメリカ	3.0	2.9	1.4	2.3
アルゼンチン	0.2	0.3	0.2	0.2
シリア	1.8	1.6	1.7	1.5
トルコ	3.1	2.9	3.0	3.0
インド	1.0	1.0	1.1	1.2
アルジェリア	2.9	2.2	2.5	3.0
リビア	0.1	0.1	0.1	0.1
モロッコ	1.9	1.6	1.7	1.0
チュニジア	1.4	0.6	1.2	1.3
オーストラリア	0.5	0.5	0.6	0.5
その他	6.2	5.3	5.6	5.1
世界計	40.9	34.9	36.7	35.2

(2012年7月26日現在)

(IGC)

[表4] 世界のデュラム小麦(セモリナを含む)貿易量

(千トン)

国		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
輸入	EU-27	2,159	1,928	1,800	2,000
	アメリカ	534	474	580	650
	チリ	55	16	6	10
	ペルー	136	119	100	120
	ベネズエラ	349	403	390	400
	日本	234	230	260	240
	アルジェリア	1,534	1,335	1,800	1,200
	リビア	25	10	25	10
	モロッコ	548	773	680	900
	チュニジア	476	687	500	500
	ナイジェリア	115	165	115	120
	その他/不詳	1,387	1,190	1,080	930

国		09/10	10/11	11/12(推定)	12/13(予測)
世界計 (その内のセモリナ)		7,553 263	7,338 360	7,400 360	7,100 350
輸出	オーストラリア	246	233	400	350
	カナダ	3,675	3,117	3,800	3,800
	EU-27	1,054	2,060	1,350	700
	(その内のセモリナ)	200	200	200	200
	メキシコ	892	770	900	700
	シリア	T	T	T	T
	トルコ	428	20	25	25
	アメリカ	1,045	1,051	550	1,000

(2012年7月26日現在)

(IGC)

[表5] デュラム小麦主要輸出国での需給

(百万トン)

国	年度	期初 在庫	生産	輸入	供給 計	消費			輸出 ^{a)}	期末 在庫
						食用	飼料用	計		
カナダ (8月/7月)	2010/11	2.7	3.0	T	5.7	0.3 ^{b)}	0.5 ^{c)}	0.9	3.3	1.6
	2011/12推定	1.6	4.2	T	5.8	0.3 ^{b)}	0.5 ^{c)}	1.0	3.7	1.1
	2012/13予測	1.1	4.6	T	5.7	0.3 ^{b)}	0.5 ^{c)}	0.9	3.8	1.0
EU-27 (7月/6月)	2010/11	1.2	9.1	1.9	12.2	7.0	0.3	7.9	3.7	0.5
	2011/12推定	0.5	8.2	1.8	10.5	6.8	0.2	7.3	3.0	0.3
	2012/13予測	0.3	7.6	2.0	9.9	6.8	0.2	7.4	2.3	0.2
アメリカ (6月/5月)	2010/11	1.0	2.9	0.9	4.8	2.4	T	2.5	1.2	1.0
	2011/12推定	1.0	1.4	1.0	3.3	1.9	T	2.0	0.7	0.7
	2012/13予測	0.7	2.3	1.1	4.1	2.3	T	2.4	1.1	0.7
3大輸出国 計	2010/11	4.9	15.0	2.8	22.7	9.7	0.9	11.4	8.2	3.1
	2011/12推定	3.1	13.7	2.8	19.7	8.9	0.7	10.2	7.3	2.1
	2012/13予測	2.1	14.5	3.1	19.7	9.3	0.6	10.6	7.2	1.9
世界計	2010/11	10.1	34.9	7.3	45.0	29.7	2.7	37.6	7.3	7.4
	2011/12推定	7.4	36.7	7.4	44.1	29.4	2.2	36.6	7.4	7.4
	2012/13予測	7.4	35.2	7.1	42.6	29.1	2.1	35.7	7.1	6.9

注a) セモリナを含む、b) 工業用を含む、c) 廃棄分ときょう雑物を含む

(2012年7月26日現在)

(IGC)

[表6] 世界各国の小麦品質比較

地域・国・銘柄		水分 %	灰分 乾物量%	蛋白 乾物量%	容積重 kg/hl	千粒重 g	FN 秒	PSI %
オーストラリア	APH	10.7	1.56	15.5	81.0	35	500	10.5
	AH	10.8	1.56	14.0	80.5	37	460	8.5
	APW	10.0	1.44	13.0	81.0	38	490	9.5
	ASW	10.0	1.61	11.0	82.0	39	435	10.5
アジア	バキスタン	9.5	1.70	13.0	78.0	38	575	9.3
	イラン	8.5	1.60	12.5	76.0	37	425	8.0
	インド	10.5	1.70	12.5	78.0	38	600	9.5
	カザフスタン	13.0	1.65	14.0	78.0	37	300	13.1
南米	アルゼンチン	12.0	1.75	12.5	79.0	36	425	12.0
	ブラジル	13.0	1.75	13.5	79.0	34	390	13.0
	パラグアイ	12.5	1.75	14.5	78.0	32	380	13.0
	ウルグアイ	12.0	1.60	13.0	80.0	34	300	13.0
ヨーロッパ	ロシア	12.0	1.60	12.0	78.0	39	375	13.5
	ドイツ	13.0	1.50	12.5	78.0	45	325	13.5
	フランス	13.5	1.50	11.5	78.0	36	325	12.0
	スウェーデン	13.0	1.50	12.0	79.0	40	300	11.0
	トルコ	10.0	1.40	12.5	79.0	39	425	12.0

(FN：フォーリングナンバー、PSI：粒度指数)

(Irfan Hashimi)

[表7] 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	2012	2011	2010	2009	2008	2007
1月	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	6.37	7.41	4.16	5.72	7.62	5.03
7月		7.10	4.49	5.17	7.16	5.17
8月		7.61	5.44	4.85	7.64	5.64
9月		7.55	5.79	4.48	7.43	6.76
10月		7.29	5.88	4.47	6.67	7.65
11月		7.26	6.10	4.79	6.28	7.39
12月		7.19	6.44	4.87	5.91	7.71

(USDA)

[表8] アメリカ小麦の生産量

		生産量			収穫面積		単収			
		(千トン)		(%)	(百万エーカー)	(%)	(ブッシェル/エーカー)		(%)	
		2011年	2012年	前年対比	2012年	前年対比	2011年	2012年	前年対比	
冬小麦	HRW	21,231	27,478	+29						
	SRW	12,452	11,676	-6						
	WW	SWW	6,632	5,923	-11					
		HWW	337	382	+13					
		計	6,969	6,305	-10					
計	40,651	45,459	+12	35.0	+8	46.2	47.7	+1.5		
春小麦	Durum を除く	HRS	10,823	11,852						
			12,388	12,839	+4	11.7	-3	37.7	40.4	+2.7
	Durum	1,374	2,231	+62	2.1	+62	38.5	38.6	+0.1	
	計	13,762	15,070	+11						
全小麦		54,413	60,529	+11	48.8	+7	43.7	45.6	+1.9	

(2012年7月11日現在) (WW: ホワイト・ウインター小麦)

(USDA)

[表9] アメリカの小麦粉価格

(ばら、f.o.b.car、ドル/トン)

市場	種類	2011						2012			
		1/14	3/18	5/13	7/15	9/9	11/11	1/13	3/16	5/18	7/13
カンサスシティ	ベーカーズ・ショート・パテント	440.9	460.8	486.1	437.6	426.6	420.0	401.2	428.8	410.1	459.7
	ベーカーズ・スタンダード・パテント	438.7	458.6	483.9	435.4	424.4	417.8	399.0	426.6	407.8	457.5
	セカンド・クリアー	275.6	275.6	275.6	275.6	275.6	275.6	308.6	308.6	308.6	308.6
ミネアポリス	スプリング・ショート・パテント	511.5	560.0	577.6	558.9	467.4	499.3	444.2	456.3	446.4	467.4
	スプリング・スタンダード・パテント	509.3	557.8	575.4	556.7	465.2	497.1	442.0	454.1	444.2	465.2
	ハイ・グルテン	575.4	623.9	641.5	622.8	531.3	563.3	508.2	520.3	510.4	531.3
	ホール・ホイト	509.3	557.8	575.4	556.7	465.2	497.1	442.0	454.1	444.2	465.2
	スペシャルティ・ホール・ホイト	519.2	565.5	583.1	564.4	471.8	504.9	449.7	461.9	451.9	472.9
	ファンシィ・スプリング・クリアー	506.0	554.5	572.1	553.4	461.9	493.8	438.7	450.8	440.9	428.8
	ファースト・スプリング・クリアー	503.7	552.2	569.9	551.1	459.7	491.6	436.5	448.6	438.7	461.9
ライ (ホワイト)	457.5	453.0	468.5	470.7	461.9	480.6	474.0	438.7	446.4	442.0	

市場	種類	2011						2012			
		1/14	3/18	5/13	7/15	9/9	11/11	1/13	3/16	5/18	7/13
シカゴ	クラッカー	401.2	372.6	369.3	359.3	351.6	328.5	334.0	345.0	361.6	421.1
	ファンシー・ケーキ	434.3	405.6	402.3	392.4	384.7	361.6	367.1	378.1	394.6	454.1
ニューヨーク	ウインター/スプリング・ブレンド	493.8	513.7	539.0	490.5	479.5	472.9	454.1	481.7	463.0	512.6
	スプリング・スタンダード・パテント	562.2	608.5	636.0	615.1	530.2	566.6	492.7	507.1	488.3	537.9
	ハイ・グルテン	628.3	674.6	702.2	681.2	596.3	632.7	558.9	573.2	554.5	604.1
	ファンシー・ケーキ	478.4	449.7	446.4	436.5	428.8	405.6	411.2	422.2	438.7	498.2
	ライ (ホワイト)	512.6	508.2	523.6	525.8	517.0	535.7	529.1	493.8	501.5	497.1
ロサンゼルス	ベーカーズ・スタンダード・パテント	479.5	496.0	551.1	509.3	552.2	510.4	465.2	496.0	481.7	531.3
	ベストリー	474.0	485.0	543.4	503.7	528.0	476.2	461.9	482.8	492.7	542.3

(MBN、FBN)

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	97.8	282	96.3	4,564	97.8	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	4,612	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	102.4	4,690	101.5	308	112.6
平成23年度	6,362	97.0	6,040	100.0	1,246	134.9	4,708	99.6	4,700	100.2	316	102.6	4,708	100.2	4,700	100.2	316	102.6
23.4	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	107.1	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	1,590	101.3			1,597	101.0	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	100.6	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	101.5	401	98.6	306	103.4
期計	2,406	94.9	1,974	99.5			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	98.1	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			1,580	99.0	1,570	99.1			1,580	99.0	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																		
期計																		
8																		
9																		
10																		
11																		
期計																		
12																		
25.1																		
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・麦茶工場需給実績報告」(総合食料局食糧貿易課)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. 24年6月分は速報のため、選って訂正がある場合があります。

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16年	108	-4.5	8,332,834	1,791	16.0	558,959	328	-20.0	45,188	7,719	17.3	2,008,637
17	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	116	0.0	7,895,261	2,442	5.4	797,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	118	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	104	-26.8	8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-35.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	93.5	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	88	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23	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年1月	77	33.1	409,943	230	48.6	70,742	27	-44.6	4,911	693	-28.6	168,187
2	77	-13.5	458,367	174	-7.3	69,773	57	9.112	9,112	832	-10.3	218,111
3	81	1.1	512,385	243	15.7	82,578	49	-20.8	8,920	1,139	14.5	293,223
4	82	42.5	516,139	227	29.6	88,309	35	-3.8	8,240	979	10.4	251,276
5	80	13.4	494,231	136	7.9	60,991	46	-5.8	8,233	875	-3.8	225,974
6	79	-20.6	497,354	150	-29.2	53,654	61	122.4	9,665	969	13.3	256,348
7												
8												
9												
10												
11												
12												
24年1~12月計		3.7	2,888,419	1,161	8.9	426,047	276	-2.8	49,081	5,487	-1.0	1,413,119
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16年	108	-26.9	720,628	9,328	13.5	7,104,285	8,288	-5.2	2,847,158			
17	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	88	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812			
23	80	-28.4	801,032	11,967	-10.3	10,091,546	5,012	-16.2	2,146,062			
24年1月	66	-11.5	57,338	826	-3.9	714,876	324	-21.2	135,296			
2	46	-18.7	47,733	1,051	2.1	940,748	437	1.4	183,405			
3	119	69.4	100,397	1,080	5.4	990,731	476	9.5	221,982			
4	54	-5.7	61,210	1,162	39.6	1,026,360	443	55.3	200,095			
5	80	101.5	65,620	1,155	80.8	1,016,057	478	27.3	199,919			
6	45	2.1	48,571	1,194	19.1	1,031,938	557	28.0	247,793			
7												
8												
9												
10												
11												
12												
24年1~12月計		17.3	380,869	6,469	20.0	5,720,713	2,715	14.4	1,188,490			

(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)	2004	(3.86) 142	(3.75) 138	(3.73) 137	(3.83) 141	(3.54) 130	(3.51) 129	(3.33) 122	(3.03) 111	(3.37) 124	(3.19) 117	(3.06) 112	(3.03) 111	
	2005	(2.98) 109	(3.00) 110	(3.68) 135	(3.09) 113	(3.06) 113	(3.23) 119	(3.49) 128	(3.49) 128	(3.16) 116	(3.23) 119	(3.39) 125	(3.07) 113	(3.19) 117
	2006	(3.29) 121	(3.52) 129	(3.62) 133	(3.50) 129	(4.00) 147	(3.62) 133	(3.66) 134	(3.66) 134	(3.77) 138	(3.93) 144	(5.43) 199	(4.82) 177	(4.94) 182
	2007	(4.64) 170	(4.55) 167	(4.61) 169	(4.88) 179	(4.97) 183	(6.07) 223	(6.02) 221	(6.02) 221	(6.97) 256	(8.46) 311	(9.53) 350	(7.78) 282	(8.55) 314
	2008	(9.32) 342	(9.43) 378	(10.93) 426	(8.96) 329	(7.76) 284	(8.77) 322	(8.11) 298	(8.11) 298	(8.25) 303	(7.27) 267	(5.56) 204	(5.34) 196	(5.20) 191
	2009	(5.69) 209	(5.36) 197	(5.44) 200	(5.22) 192	(5.78) 212	(5.75) 211	(5.35) 196	(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) 219	(7.03) 258	(7.27) 267	(7.05) 259	(6.73) 247	(7.65) 281
	2011	(7.73) 284	(8.40) 309	(6.68) 245	(7.44) 273	(7.36) 271	(6.73) 247	(6.95) 255	(6.95) 255	(7.13) 262	(6.96) 256	(6.23) 229	(6.33) 232	(5.79) 213
	2012	(6.02) 221	(6.26) 230	(6.65) 244	(6.24) 229	(6.09) 224	(6.10) 224	(8.85) 325	(8.85) 325	(8.47) 311				
	2004	(2.67) 105	(2.83) 112	(3.02) 119	(3.16) 125	(3.00) 118	(2.86) 113	(2.36) 93	(2.36) 93	(2.25) 89	(2.14) 84	(2.06) 81	(1.99) 78	(2.00) 79
	2005	(2.00) 79	(2.00) 79	(2.14) 84	(2.08) 82	(2.08) 82	(2.22) 87	(2.37) 93	(2.37) 93	(2.15) 85	(2.04) 80	(2.02) 80	(1.93) 76	(2.02) 80
	2006	(2.13) 84	(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
2007	(3.91) 154	(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	
2008	(5.08) 200	(5.01) 203	(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	
2009	(3.65) 144	(3.63) 143	(3.92) 154	(3.94) 155	(4.17) 164	(4.06) 160	(3.30) 130	(3.30) 130	(3.19) 126	(3.47) 136	(3.73) 147	(3.91) 154	(4.08) 160	
2010	(3.72) 146	(3.62) 142	(3.63) 143	(3.64) 143	(3.64) 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	
2011	(6.49) 255	(6.91) 272	(6.36) 250	(7.42) 292	(6.97) 275	(7.02) 276	(7.01) 276	(7.01) 276	(7.07) 278	(7.01) 276	(6.40) 252	(6.46) 254	(5.79) 228	
2012	(6.00) 236	(6.27) 247	(6.69) 263	(6.29) 248	(5.97) 235	(5.80) 228	(7.77) 306	(7.77) 306	(7.94) 313					

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2012年8月分は8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23年10月入札分 (積月：12月積み)			平成23年11月入札分 (積月：1月積み)			平成23年12月入札分 (積月：2月積み)			平成24年1月入札分 (積月：3月積み)			平成24年2月入札分 (積月：4月積み)		
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	53,232	22,570	23,699	62,525	22,403	23,523	63,476	21,408	22,478	73,185	22,405	23,525	56,035	24,273	25,487
	SH	59,928	26,474	27,798	56,485	26,895	28,240	67,495	24,936	26,183	96,900	25,043	26,295	56,492	26,626	27,957
	DNS	42,672	34,658	36,391	41,719	34,899	36,644	75,468	32,494	34,119	105,675	31,174	32,733	72,887	31,903	33,498
	小計	155,832	27,381	28,750	160,729	27,225	28,586	206,439	26,614	27,945	275,760	26,692	28,027	185,414	27,989	29,388
カナダ	1CW	97,284	35,064	36,817	94,119	34,107	35,812	74,256	32,202	33,812	105,580	31,257	32,820	92,262	32,349	33,966
	小計	97,284	35,064	36,817	94,119	34,107	35,812	74,256	32,202	33,812	105,580	31,257	32,820	92,262	32,349	33,966
オーストラリア	ASW	58,400	24,171	25,380	58,510	23,770	24,959	60,720	23,387	24,556	93,365	23,618	24,799	54,224	26,784	28,123
	小計	58,400	24,171	25,380	58,510	23,770	24,959	60,720	23,387	24,556	93,365	23,618	24,799	54,224	26,784	28,123
計		311,516	29,179	30,638	313,358	28,647	30,079	341,415	27,255	28,618	474,705	27,103	28,458	331,900	29,004	30,454

入札月および積月		平成24年3月入札分 (積月：5月積み、6月到着)			平成24年4月入札分 (積月：6月積み、7月到着)			平成24年5月入札分 (積月：7月積み、8月到着)			平成24年6月入札分 (積月：8月積み、9月到着)			平成24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									
アメリカ	WW	68,262	26,340	27,657	50,850	25,953	27,251	65,868	24,607	25,837	80,290	24,435	25,657	59,378	29,682	31,166
	SH	71,301	28,887	30,331	73,629	26,998	28,348	78,823	26,039	27,341	77,140	25,829	27,120	71,585	31,583	33,162
	DNS	79,729	34,879	36,623	131,459	33,119	34,775	115,914	31,105	32,660	123,828	29,914	31,410	124,714	34,727	36,463
	小計	219,292	30,273	31,787	255,938	29,934	31,431	260,605	27,930	29,327	281,284	27,230	28,592	255,677	32,675	34,309
カナダ	1CW	73,996	34,318	36,034	74,298	33,620	35,301	84,704	30,721	32,257	48,786	31,173	32,732	80,431	28,398	29,818
	小計	73,996	34,318	36,034	74,298	33,620	35,301	84,704	30,721	32,257	48,786	31,173	32,732	80,431	28,398	29,818
オーストラリア	ASW	72,289	27,285	28,649	60,324	26,081	27,385	68,950	25,684	26,968	74,465	25,223	26,484	60,175	30,910	32,456
	小計	72,289	27,285	28,649	60,324	26,081	27,385	68,950	25,684	26,968	74,465	25,223	26,484	60,175	30,910	32,456
計		365,577	30,501	32,026	390,560	30,040	31,542	414,259	28,127	29,533	404,515	27,336	28,703	396,283	31,539	33,116

(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」の「調達・入札」の「調達情報」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/i/supply/kouhyou/keiyaku/kyokyu.html」)、「米管理動定・麦管理動定」を参照し、「米管理動定」の「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を検索して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。
(資料：農林水産省総合食料局(食糧貿易課))



—「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

「無用の用」……夏、お盆と言えば甲子園。全国高等学校野球大会が7校目の連続優勝で終わった。初めての春夏同チームの決勝となり、連続優勝かそれとも東北初の優勝か試合は盛り上がった。他にも、もう一試合あれば、奪三振新記録になれたかもしれない選手や、もう一度試合をさせてやりたいチームなど惹きつけられるものが多かった。しかし、高校野球は厳しい、負けたら終り。次は無い。ところで、一試合で実際に野球(ボールが動いている)をしている時間は、どれくらいか。……

ピッチャーが球を投げ、打って、捕球しファースト等に投げ、次のプレーに移る。一投球時間(ピッチャーからキャッチャー)は1秒。ホームランは4秒。ヒットは4秒。エラーなどその他5秒。だそうだ。

……(答 一試合のうち集中している時間は約15分位だそうです。)……残りの時間は何もしていない? 実は、残りの時間で選手は相手チーム選手との駆け引きをしているのだそうだ。観戦をしていて、その部分を読み取るのが、野球の醍醐味なのだ。それが解ると、相手チームが次に何を仕掛けてくるか見えてくる。野球の監督とはその読みあいです、と甲子園出場経験の現役監督から聞いた。

- 輸入麦の政府売渡麦価の改定がされた。5銘柄加重平均3%のアップ。世界の穀類在庫が心配のない状況であり、米国の早魃等が価格に与える影響は少なかったようです。だからと言って今後の楽観視は出来ない。価格は思いもかけない原因から連鎖反応で変化することがある。
- 米は、早魃に不作なしと言われるが、今年の異常な猛暑と豪雨等の天候異変は、大気だけでなく地温を上げ、今後の農産物に影響を与えることも考えられる。製粉業界は、今夏の猛暑が去り秋の風が吹いても、夏以上に熱い、TPPの行方、麦ビジョンの検討等の課題と対応が待っています。

今後は“冷却対策”を念頭におくことも必要かも。

製粉振興 8月号 (No.548)

発行/平成24年8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