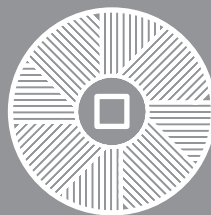
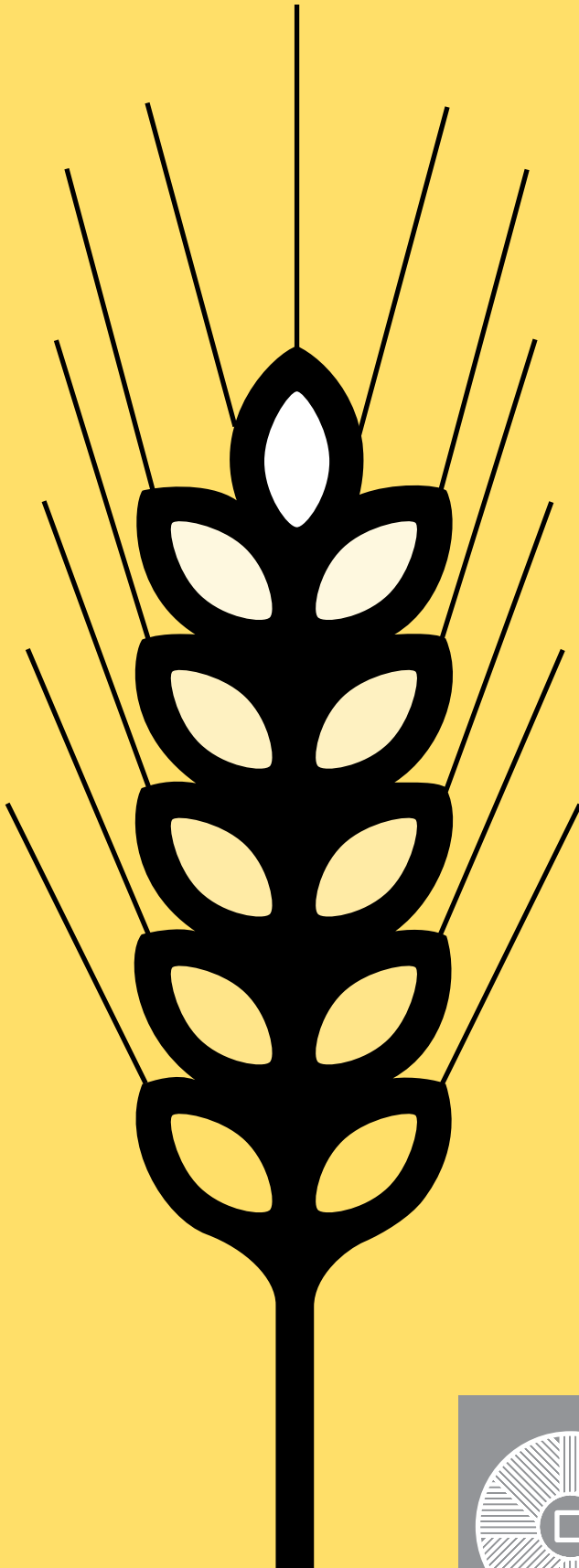


ISSN0913-8838

製粉 振興

2011
No.533
5



財団法人 製粉振興会

★目次

輸入小麦の安定供給について考える…………… 3

「農林水産業における温室効果ガスの削減対策等
について」…………… 5

農林水産省大臣官房 環境バイオマス政策課 地球環境対策室
環境経済係長 高橋建朗

乾めんには‘旬’がある
—だから7月7日七夕は「そうめんの日」—…………… 10

全国乾麺協同組合連合会 専務理事 安藤剛久

さらに、泡とおいしさ…………… 24

和洋女子大学教授 お茶の水女子大学名誉教授 畑江敬子

小麦粉のある風景
タルトフランベとケーキサレ…………… 26

食文家 ひらの あさか

世界の粉界展望…………… 29

業務日誌…………… 28

国内資料…………… 43

編集後記…………… 49

輸入小麦の安定供給について考える

3月11日に発生した「東日本大震災」においては、当初被災した東北地方だけではなく、首都圏においても小麦粉二次加工製品を含めた食料品が一時的に消えるほどの状況であったが、その後小麦関連産業、流通産業などに関わる企業の全国的な供給努力により、小麦関連製品の供給は回復してきている。また、昨年北米の春小麦地帯及び豪州において生育期に天候不順に見舞われたことや、北米において昨年秋以降続いている配船の遅れ等により日本向け高品質小麦の供給が従来以上にタイトになっている。小麦需要量の約9割を海外からの輸入に頼るわが国において小麦粉の安定供給の前提となる小麦の安定供給の重要性を改めて考えさせられることになった。今後も小麦及び小麦粉の安定供給を続けていくための課題について考えてみたいと思う。

まず、第一点目は港別の輸入小麦の安定供給についてである。「東日本大震災」においては、東北及び北関東の食品産業のうち小麦粉関連企業を中心とした被害では、一部操業が停止するなどの事態が生じた。また、これと合わせて計画停電の影響などにより、小麦粉二次加工製品の生産が停電の影響を受けない中部以西にシフトするなど各地の小麦粉需要は想定外の動きを見せた。輸入小麦の売渡しの仕組みについては、昨年10月から「即時販売方式」が導入されており、製粉企業は4か月先の買受分を、港のバース（荷捌き場所）別銘柄別に数量を確定させて申し込む必要がある。それ以前に実施していた仕組みでは製粉各社は三半期（4か月）ごとに申し込んだ数量を前提としつつ、申込み数量の±5%の範囲で港の需給に問題がなければ変更が認められた。また、直近の各港の需給状況、サイロスペース状況に応じて政府が配船港等を変更することも可能であった。さらに「即時販売方式」では政府が商社から買い付ける際の入札について原則として名古屋以西と東の東西に二分割して実施するため、東西にまたがる需要の急な変動に対応しにくい面がある。今年の夏に向かって東日本において15%の節電目標が示されるなか、小麦粉二次加工ユーザー等がどのような対応策を考えるのか、また、包装資材・副資材を含め被災地における復旧状況によっては地域別の小麦粉の需給量、ひいては港別の原料銘柄別需要量が大きく変わることになるだろう。小麦粉はパンや麺、その他様々な用途に使われており、製粉企業はユーザーの求めに応じて安全で安心な小麦粉を遅滞なく供給する責任を担っている。今後長期間続くであ

ろう想定できない変動に対して、製粉企業は小麦粉が安定的に流通することに最大限の努力をしなければならないが、今後の仕組みについても製粉企業、政府、商社等関係者の間で柔軟な運用を、速やかに協議する必要があると考える。

第二点目は、小麦輸出国からの安定供給である。日本は従来からアメリカ、カナダ、豪州から規格に合った高品質の小麦の供給を受け、それを製粉しユーザー等に届けている。昨年日本麺用小麦の産地である西豪州においては大干ばつに見舞われ生産数量が激減し、カナダ及びアメリカの春小麦地帯においては生育期に雨が多く冷涼な気候であったことから日本向け高品質小麦の生産量が減少し、さらに集荷の遅れや船混み等で日本への到着が遅れている。「即時販売方式」以降小麦の配船については商社がその役割を担うようになってきているが、生産国からの安定供給の確保という面においては引き続き政府の役割は非常に大きいと考えている。政府においては定期的に輸出国政府及び関係する機関と意思疎通を深めるなど、単年度のみならず中期的なスパンで安定的に供給確保されることを強く望むところである。

第三点目は小麦の備蓄についてである。昨年10月から「食糧麦備蓄対策事業」が実施され、製粉企業等実需者が不測の事態に対応できるように政府の計画に従って備蓄を行うこととなった。具体的には政府が従来備蓄していた需要量の1.8か月分と製粉企業等が保有している0.5か月分を一本化して製粉企業等実需者が2.3か月分備蓄することになり、そのうち政府分に該当する1.8か月分の備蓄経費は政府が助成することになった。現時点では輸入小麦の配船の遅れ等からなかなか備蓄水準が積みあがらない状況となっているが、既に触れたように節電の影響等で各地の需要がどのようになるのか読めない状況にある。このような場合、政府においても当面備蓄水準を柔軟に取り扱い、輸入小麦の安定供給を確保することも必要ではないだろうか。

小麦粉はパン、麺、ビスケット等様々な用途に使われ、水道、電気等のライフライン同様の大切な物資であると認識している。国内における小麦粉の安定供給には小麦が各港に安定的に輸入・備蓄されることが必要条件であると考えている。「即時販売方式」は、従来の仕組みよりも硬直的な部分が見受けられるのも事実である。現在当局において、現行の仕組みの中で弾力的な対応がなされているところであるが、非常事態においても輸入小麦が安定的に各港に配船できる仕組みの検討を商社及び製粉企業等実需者と進められると同時に、輸出国からの安定供給についても一層の努力を望むところである。

「農林水産業における 温室効果ガスの削減対策等について」

高橋 建朗

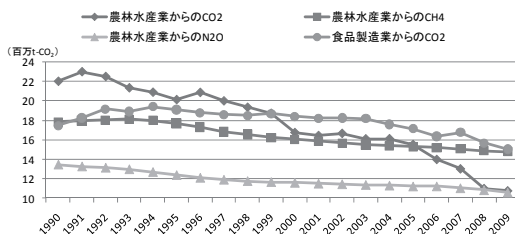
1. 日本の温室効果ガス排出量と中期目標

我が国の2009年度(平成21年度)の温室効果ガス総排出量は、約12億900万t-CO₂で、そのうち農林水産業(燃料の燃焼、家畜の消化器官内発酵、家畜排せつ物の管理、稲作、肥料の施用等)における排出量は約3,600万t-CO₂であり、全体の約3%を占めており、基準年(1990年、平成2年)以降、減少傾向が続いている。

また、食品製造業分野からの排出量は、約1,500万t-CO₂(全体の約1%)で食品産業+農林水産業では全排出量の約4%となっている。

「2020年までに温室効果ガス排出量を1990年比25%削減」という地球温暖化対策の中期目標の達成に向けて、農林水産省では、森林等吸収源対策やバイオマスの利活用をはじめとした温室効果ガス排出削減対策等、地球温暖化対策に寄与する農林水産施策を強力に推進することとしている。

農林水産業における温室効果ガス排出量の推移



取組に当たっては、農林漁業・農山漁村を再生し、国民の期待に応えるために、革新的な環境技術を軸に新たなフロンティアを開拓しつつ、農林漁業を通じた環境貢献と活力ある持続

的な社会の構築を実現することが必要である。さらに、「危機はチャンス」と捉えた新たな価値観に基づく成長を実現し、雇用の創出や農山漁村地域の再生・活性化を図ることを目標に施策、対策等に取り組む。

2. 農林水産分野からの排出抑制

農林水産分野の地球温暖化防止策(緩和策)などを通じて環境と経済(生産・流通)が両立する持続可能な農林水産業の構築を図るとともに、このまま地球温暖化が進行する場合には、深刻な影響が懸念されることから、今後の地球温暖化の状況、温室効果ガスの排出削減の状況を踏まえつつ、農林水産業が地球温暖化の影響を受けやすいことを十分考慮し、取組を進めて行くことが必要である。

水田メタン対策では、稲わらのすき込みに伴い発生するメタンの抑制については有機物管理の方法を「稲わらのすきこみ」から「堆肥施用」に転換すること、間断灌漑水田の水管理の方法を改善することによって排出量の削減を図る。

また、有機物管理については、畜産地帯周辺では飼料増産運動(国産稲わら利用拡大)とも連動し、耕種農家と畜産農家の連携により稲わらと家畜排せつ物の交換を促進する。

省エネルギー生産施設の導入では、施設園芸・農業機械の温室効果ガス排出削減対策として、①循環扇、内張の多重化等の施設園芸用省エネルギー設備の導入や先進的加温設備の導入

支援や②バイオディーゼル燃料利用の普及・啓発、省エネルギー効果の高い新技術の開発・実証、省エネルギー性能の情報提供体制の確立に向けた支援を実施する。

また、農業関係の試験研究機関による農業技術に関する近年の研究成果のうち、早急に生産現場へ普及推進する重要なものを「農業新技術20XX」として選定し、その普及を図っており、施設園芸作物の省エネルギー対策技術として、栽培方法、被覆資材及び加温技術等を組み合わせた、施設園芸の総合的省エネルギー対策技術の開発を進める。

温室効果ガスは日常生活で接している製品、商品やサービスからも排出されているが、農林水産省では農林水産物の温室効果ガス排出等の状況を明示する「CO₂の見える化」について取り組んでいるところである。

見える化は、平成20年7月に閣議決定された「低炭素社会づくり行動計画」において掲げられており、農林水産省としても平成21年3月に「農林水産分野における省CO₂効果の表示の指針」を策定し、「CO₂の見える化」についての基本的な考え方を取りまとめたところである。

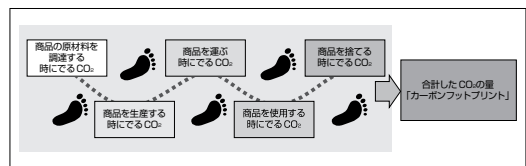
この見える化の代表例であるカーボンフットプリント(炭素の足跡)は、原材料の調達から生産、廃棄・リサイクルにいたるまで、多くの過程で排出された温室効果ガスをCO₂に換算し、数字で示して目に見える形にしたものであるが、農林水産省ではこのカーボンフットプリントの表示に向けて、算定基準の整備などの取り組みを平成21年度からスタートさせている。

農林水産物は、地域性や気候の影響、作業形態もさまざまであり、また、二酸化炭素だけでなく、メタンや一酸化二窒素も排出され、数値の算出も複雑だが、現在では「米」「花き」「野菜および果実」「きのこ類」などの算定基準が決め

られており、実際にカーボンフットプリントの算定結果の表示が行われた農産物等も市場に出ている。

CO₂排出量の表示は、消費者にとっては温室効果ガスの存在を改めて意識するとともに、よりエコな商品を購入するときの参考として役立つ、生産者にとってはCO₂の排出量の多い工程の見直しにより、非効率な部分を把握でき、CO₂の削減さらにはコストの削減にもつなげることができる。

今後も、農林水産省では、主要な農産物の生産工程におけるCO₂排出量を算定できる簡易ツールを作成するなど、CO₂の見える化の取組拡大に向けて取り組んでいく予定である。



3. 農林水産分野における地球温暖化対策のための緩和及び適応技術の開発

地球温暖化に伴う農業生産への影響とその対応は、今後の農業生産の振興を進める上で極めて重要な課題であり、農林水産省では、温暖化による農業生産への影響の把握と対応推進に努めている。

地球温暖化に伴う農業生産に関する影響については、都道府県に対する実態調査を実施しており、生産現場における現状や当面の適応策について報告書を取りまとめ公表している(地球温暖化適応策レポート)。

同調査の結果では、①水稲では登熟期の高温による白未熟粒、②果樹ではリンゴの着色不良・遅延、みかんの日焼け、浮き皮、など様々な作物において温暖化による影響が顕在化しており、こうした問題に対処するため、主要品目

別の適応策を取りまとめ、技術的指導の指針としている。

特に、水稲については当省所管の独立行政法人((独)農業・食品産業技術総合研究機構)が育成した高温耐性品種「にこまる」への作付転換を九州を中心に推進しており、専門家のサポートチームによる水稲や果樹産地での産地診断に基づく助言・指導民間企業による野菜の温暖化対応品種の開発への支援などを推進している。

また、農林水産省では、地球温暖化対策への研究開発の推進において考慮すべき課題等について整理した「地球温暖化対策研究戦略」を基に(1)地球温暖化防止技術、(2)地球温暖化適応技術、(3)国際共同研究、の3つの柱により研究を推進している。

ここでは、我が国の温室効果ガス排出削減目標に向けて、農林水産分野における温室効果ガス(二酸化炭素、メタン、一酸化二窒素)の排出削減、吸収源機能向上技術、地球温暖化の進行に適応した農林水産物の収量・品質等の安定技術の開発を目標に、①農林水産分野における温暖化緩和技術の開発(農林水産分野における温室効果ガスの発生・吸収メカニズムの解明を行うとともに、温室効果ガスの排出を削減させる技術、森林や農地土壌など吸収源機能を向上させる技術の開発)。(②農林水産分野における温暖化適応技術の開発(農林水産分野における温室効果ガスのモニタリングを行うと共に、最新の気候変動モデルを用いた精度の高い収量・品質予測モデル、水資源予測モデルを開発し、影響評価を行い、それに基づき、温暖化の進行に適応した生産安定技術の開発を推進する。)に取組むこととしている。

4. 吸収源対策

① 森林吸収源対策の着実な実施。

京都議定書上、吸収源として参入対象となる森林は、人為的な活動が行われている森林に限定されており、国土の2/3が森林で覆われている我が国では、「森林経営」により、1300万炭素トン(4700万t-co2)の吸収量を確保することが必要である。

対象となる新規植林・再植林、森林経営、育成林など人為的な管理がなされている森林(間伐等の適切な整備が行われている育成林は、森林経営がされた森林として、吸収量の算定が可能。)は、吸収量の確保に向けて、年間55万haの間伐の実施が必要である。

また、天然生林(主として自然の力を活用することにより管理されている森林)は、保安林の指定など保護・保全措置を講じることによって、森林経営された森林として吸収量の算定が可能となることから、国有林を中心として保安林指定を検討する。

京都議定書の算入対象となる森林

新規植林・再植林

1990年時点で森林でなかった土地に植林(3条3項)



対象地域はごくわずか

森林経営

持続可能な方法で森林の多様な機能を十分発揮するための一連の作業(3条4項)



既にある森林のうち、間伐等がされた森林が対象

② 農地土壌吸収源対策の実施

堆肥や稲わら等の有機物を土壌中に投入することによって、それに含まれている炭素は微生物

により分解され、一部は大気中に放出されるが、一部は分解されにくい状態の腐食物質(炭素化合物)の形で長期間土壌中に貯溜される。

このため、現行の京都議定書の規程においても農地管理は各国が選択可能な温室効果ガスの吸収源活動の一つとして位置付けられている。

「ポスト京都議定書」の枠組でも、吸収源対策は引き続き算入の対象となっており、我が国における農地管理の取組が適切に反映されるようなルールづくりも重要である。

③ 水分野の吸収源対策

水分野における吸収源としては、藻場や干潟の炭素吸収機能が着目されており、その可能性を調査・検討し、吸収機能評価やCO₂固定化基質の技術開発を実施する。

5. バイオマス産業の振興

バイオマス資源とは、太陽エネルギーを使って動植物が生み出す有機物である資源(化石系資源を除く)で、利用しても大気中の二酸化炭素(CO₂)を増加させないカーボンニュートラルな特性を持つ。

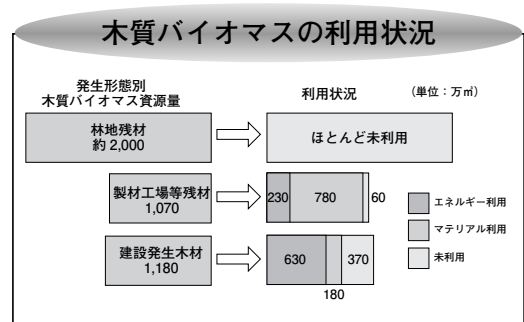
主なバイオマス資源としては、家畜排せつ物や食品残渣などの「廃棄系」、稲わら・もみ殻や間伐材など「未利用」、糖質やでんぷん質を豊富に含む農作物等の「資源作物」がある。

一方で、バイオマスの利活用としては、肥料、飼料バイオプラスチック、バイオ燃料などの製品利用とバイオマス発電や木質バイオマスを燃料とした熱利用などエネルギーとして利用する方法がある。

また、バイオマス利用の推進に係る法整備としては、農林漁業に由来するバイオマスのバイオ燃料向け利用を通じた、農林漁業の持続的かつ健全な発展及びエネルギー供給源の多様化を目的とした「農林漁業バイオ燃料法」及びバイ

オマス利活用に係る基本的な理念、関係者の責務を明らかにし、施策の総合的かつ計画的に推進することによって農山漁村の活性化、循環型社会を実現するため「バイオマス利活用推進基本法」を制定している。

さらに、自治体等地域の関係者が幅広く連携し、バイオマス資源を総合的に利活用している地域をバイオマスニッポン総合戦略に基づき、「バイオマスタウン構想」として公表する地区の拡大に向けて推進している。



6. 重要となる再生可能エネルギー

このたびの東日本大震災によって原子力発電の推進は、難しくなることが予想され、それを補完するエネルギーとして、農山漁村に豊富に存在する太陽光や水力、バイオマスといった再生可能エネルギーの重要性が増すと思われる。

これらの再生可能エネルギーを農林漁業に利用することで石油価格の変動に影響されることの少ない安定的な農林漁業経営が実現可能となる。

これまでコストなどの課題があるために未利用であった自然再生エネルギーを活用した「エネルギー自給体制」の確立と地域住民が参画する新たな公共による管理が行われるスマート・ビレッジによる再生可能エネルギーの供給基地化に向け検討している。

7. 国際貢献

我が国の技術と経験を活かして、東南アジアに多く存在する未利用バイオマスを原料としたエタノール生産技術の開発途上国との共同開発など世界の農林水産業からの排出削減対策等が促進されるよう国際協力を進めるとともに地球温暖化の進行による農作物や農地・農業用水への被害等の影響予測、暑さに強い品種の開発など地球温暖化適応策の研究開発・導入を総合的に推進する。

また、これまで推進してきた持続可能な農業・農村の開発等に向けた国際協力も含め、国際研究機関等と共同して地球温暖化の進行により懸念される世界の食糧問題、砂漠化などの土壌劣化や水資源の問題解決等に向け国際協力を推進する。

8. おわりに

このまま地球温暖化が進行する場合には、深刻な影響が懸念されることから、今後の地球温暖化や温室効果ガスの排出削減の状況を踏まえつつ、農林水産業が地球温暖化の影響を受けやすい産業であることを十分に考慮した地球温暖化対策の推進が必要となる。また、それらの対策の推進を通じて、環境と経済の両立が可能な持続可能な農林水産業の構築が必要である。

（農林水産省大臣官房 環境バイオマス政策課
地球環境対策室 環境経済係長）

乾めんには‘旬’がある —だから7月7日七夕は「そうめんの日」—

安藤 剛久

東日本大震災で被災された皆様へ
心からお悔やみとお見舞いを申し上げます。
乾めん業界では、被災地の一日も早い復旧・
復興を心からお祈り致しております。

○めんは中国から

日本人の主食は、米飯・めん及びパンである。因みに、最近での各主食の消費量は、およそ次のとおりである。米飯850万トン・めん128万トン・パン120万トンの順となる。更に、めん消費量の内訳を見ると、生めん57万トン・乾めん22万トン・即席めん34万トン・パスタ15万トン(輸入は除く)となる。小麦粉を主原料とするめんとパンではめん好きが多いようだ。乾めんについて品目別で消費量を見ると、太物(うどん・きしめん)4.6万トン、細物(ひやむぎ・そうめん)10.8万トン、そば5.2万トン及び干し中華0.9万トンとなっている。ところで、産業の発生や発展には、地域の地理的・人的諸条件が必要のようです。めん産業の歴史となると、古く遡ること1200年前「そうめん」の原型が奈良県・三輪に中国から遣唐使によって伝わったのが、日本のめんの始まりと言われている。現在のめん産地は、もともとめんの原料である小麦産地に多くあります。小麦は、気候風土に適應する力が、強いと言われていることから、小麦の産地イコールめんの産地といってもいいでしょう。めんについて記述している古書は、延喜式(927年)が最も古いとされている。延喜式には、当時

の宮廷の儀礼、法令などが記述され、めんに関連することとして、小麦の栽培や小麦を粉にして饅頭、饅飩、索麵などを作ることなど、小麦粉使用加工食品のルーツも記述されている。また、季節季節の食物についての記述もあり、五節句について、1月7日・七草粥、3月3日・草餅、5月5日・ちまき、7月7日・そうめん、9月9日・くり、もも、なしと行事と食をあわせ紹介している。ここから乾めん業界は、昭和57年から7月7日の七夕を「そうめんの日」と決め、乾めんを広く普及させるための普及活動を開始してきた。



—七夕・そうめん日イベント会場—

乾めんは、奈良時代に中国から伝来、平安、鎌倉、室町、安土桃山、江戸時代へと伝承され、それまで手作り(手延べ)製造であっためんが、明治時代中期頃に製めん機械が発明されたことによって、乾めんは、機械製乾めんと手延べ干しめん(手作業)とに分かれ、今日に至っている。21世紀も10余年経過、食生活は、相変わら

ず簡便性が、幅をきかせている。乾めんのような日本古来の食品が、後塵をはいしていることを憂慮しているのが、近年の乾めん業界の姿です。

○20世紀の乾めん

20世紀を振り返れば、日本だけでなく世界的に見ても、グローバルな激動の時代といっても過言ではなかった。20世紀前半は、世界恐慌の影響による農業恐慌が発生、農村不景気が深刻化、農作物価格に暗い影を落とす。日本経済は、輸出不振による国際収支の悪化、ニューヨーク株式市場の大暴落による世界恐慌の発生。企業は人員整理、賃金切り下げ、価格固定、生産制限協定を結ぶなど、その対応策に混乱した時代であった。この様子は21世紀に入ってからリーマンショック等、今の様子と似ている感じさえする。20世紀後半は、世界大戦も終結、日本は敗戦からの立ち直りに懸命となった時代であった。この激動する時代の乾めん業界となると、明治時代に発明された製めん機械が活躍、それまで主流となっていた手延べめんの減少は否めず、機械製めんを中心とした乾めんが、生産量、販売量共に世の中とは異なり業界は好況を博したようだ。昭和20年ポツダム宣言を受諾したことによって終戦を迎え、日本は敗戦国として国土復興の一つの目標として全国民が戦後の混乱の続く中、懸命に汗水を流した。終戦後間もなく中小企業等協同組合法が施行され、乾めん業界にも産地に協同組合の設立が見られ、日本国民の主食である乾めん業界として、政府委託による生産を行った。その後、食糧事情も好転し、食糧管理法の改正に伴って、昭和27年食糧統制が解除された。この食糧統制解除後から、乾めん業界における消費者に対する、普及啓蒙のためのPR活動がスタートを切った。海

図なき航海時代の始まりでもあった。しかし、小麦業界は恵まれた。乾めんの主原料である小麦が、アメリカの余剰農作物として、日本向け小麦の輸出拡大を目的に、小麦粉2次加工業者への消費拡大のバックアップが積極的に行われたからである。乾めん業界として、初めての普及活動として製めん技術講習会、料理講習会を全国規模で積極的に展開した。この時期は、今日と違ってめんの競合する相手も少なく、乾めんの良き時代であった。その後、昭和40年代からは小売店であるスーパーの台頭、売り場ではインスタント食品など簡便性な食品が売られ、流通、商品関係が大きく変化した。この変化と合わせるがごとく、乾めんがめんの主役から下りる時代へと突入していった。生活様式が和から洋へと変化するなど、時代は大きくうねりながら、紆余曲折して21世紀へ。

○そして21世紀へ

21世紀は、少子・高齢化、核家族、女性の社会進出等によって、社会構成している国民の質が変化し、企業、産業、経済に大きく影響を及ぼした。食品業界を見てみると、狂牛病から端を発した、産地の虚偽表示問題が確認され、表示違反の罰則が強化され、法令順守、企業の社会的責任(CSR)が強く求められるようになった。国内市場を見れば、成熟し、原油、原材料等の高騰が激しく、乾めんの主原料である小麦が変動相場制へ移行するなど、消費者ニーズの多様化も激しく、乾めん業界においても寡占化が進んだ。平成23年3月11日、東北地方太平洋沖地震マグニチュード9.0が起こった。広域にわたって地震、津波によって被災した。安全といわれていた想定外の原因事故が発生。被災の複雑さを生み、未曾有の被災状況となった。一日も早い復旧・復興が望まれるが、なかなか目途が

表－1 乾めんの品目別生産量推移

(単位：t)

年度	そば	うどん	きしめん	ひやむぎ	そうめん	手延べ	干し中華	合計
昭和52	27,946	65,041	14,562	67,306	56,460	30,931	5,978	268,224
53	28,239	63,912	15,179	71,892	66,558	36,524	4,833	287,137
54	29,583	65,057	13,314	72,573	68,261	42,905	4,928	296,621
55	27,646	61,155	13,025	59,554	57,948	42,418	4,173	265,919
56	27,320	63,512	15,497	57,700	51,781	43,806	4,005	263,621
57	28,889	64,825	13,705	58,383	53,254	49,306	3,789	272,151
58	30,521	67,088	11,906	55,734	54,712	53,126	3,953	277,040
59	31,726	67,775	12,754	61,360	59,959	59,682	3,625	296,881
60	33,163	65,652	12,703	60,390	57,679	64,721	3,674	297,982
61	34,556	65,623	10,708	51,092	50,843	64,307	4,176	281,305
62	34,195	63,994	10,759	53,434	50,519	58,405	5,547	276,853
63	32,163	65,005	9,634	47,618	45,649	64,379	6,849	271,297
平成元年	33,868	62,996	11,338	44,961	41,111	66,503	6,595	267,342
2	35,210	62,108	10,288	45,015	48,471	65,943	6,701	273,736
3	34,582	61,152	9,953	43,724	49,132	72,221	6,299	277,063
4	35,657	62,017	11,809	38,270	44,179	75,604	7,081	274,617
5	36,872	66,039	8,353	33,689	39,225	74,692	7,704	266,574
6	42,410	62,172	7,426	40,333	48,957	73,713	7,568	282,579
7	39,392	57,833	6,676	35,286	43,241	78,740	6,563	267,731
8	38,758	58,623	6,230	31,842	40,248	76,761	6,791	259,253
9	39,164	55,163	7,224	29,583	39,723	72,438	5,827	249,122
10	43,310	53,422	5,093	27,242	40,846	76,005	5,621	251,539
11	44,453	51,730	5,184	27,225	40,153	67,691	5,611	242,047
12	42,815	50,206	5,126	25,834	39,619	65,330	6,143	235,073
13	42,269	47,869	5,063	26,099	41,543	70,007	5,660	238,510
14	43,654	45,653	4,116	22,552	37,145	67,830	5,423	226,373
15	44,028	49,397	3,926	20,953	38,778	66,763	6,651	230,496
16	45,153	48,779	3,421	21,123	41,496	61,555	6,900	228,427
17	41,253	45,761	3,050	18,658	41,728	62,785	7,023	220,258
18	37,718	44,925	2,786	17,918	42,196	50,594	7,127	203,264
19	37,697	43,062	2,632	17,380	38,710	51,897	7,759	199,137
20	36,055	44,079	2,806	18,024	39,842	52,271	9,061	202,138
21	35,039	41,753	2,275	15,470	37,419	53,142	8,319	193,417
22	36,402	45,653	2,737	16,353	42,130	52,811	8,636	202,722

たたない。日本経済・社会を根底から揺るがした震災。今後の日本の危機を回復するため、意識変革が求められるのではと思う。乾めん業界

も、これからの21世紀は今一度、原点に戻り、消費者ニーズ等模索しなければならないだろう。

表-2 品目毎の季節

季節 \ 品目	うどん	きしめん	そば	ひやむぎ	そうめん
春			○		
夏			○	○	○
秋	○	○			
冬	○	○			

○乾めんの需要動向

乾めんには、機械製乾めんと手延べ干しめんとがある。乾めんは、嗜好品であり、特に品目毎に季節色が強く(表-2参照)、このことが長所でもあり短所でもある。

去年は、乾めん(夏物・ひやむぎ・そうめん)にとって、久し振りにそうめん日和の猛暑続き

で、消費の伸びが良かった。小売動向を見ると、7月、8月、9月(表-3参照)と活発に消費されたことが分かる。特に近年、量販店等を中心に冬物(うどん・きしめん)から夏物への棚替えが、早くなってきていることも影響していると思われるが、去年の前半は、気温が上がらず、業界はハラハラさせられた。(表-4参照)

表-3 めん類関係の食品卸売業の小売販売動向調査結果(7月)

(単位：円)

	乾めん	生麺・ゆで麺	インスタント袋麺	カップ麺	その他麺類	スパゲティ	マカロニ	冷凍麺
千人当たり金額	8,053	14,524	4,204	10,073	24	2,104	431	4,319
前年同月比(%)	19.0	6.6	▲6.9	▲1.9	▲68.6	▲9.4	▲3.6	3.0
小売価格	196	142	186	104	162	162	106	173

※千人当たり金額とは、POSレジを通過した客千人当たりの金額です。

めん類関係の食品卸売業・小売業販売動向調査結果(8月)

(単位：円)

	乾めん	生麺・ゆで麺	インスタント袋麺	カップ麺	その他麺類	スパゲティ	マカロニ	冷凍麺
千人当たり金額	6,783	13,990	4,158	10,417	32	2,153	414	4,162
前年同月比(%)	18.2	4.1	▲14.8	▲6.7	▲62.4	▲10.3	▲11.0	3.4
小売価格	195	146	190	106	173	162	106	173

※千人当たり金額とは、POSレジを通過した客千人当たりの金額です。

めん類関係の食品卸売業・小売業販売動向調査結果(9月)

(単位：円)

	乾めん	生麺・ゆで麺	インスタント袋麺	カップ麺	その他麺類	スパゲティ	マカロニ	冷凍麺
千人当たり金額	2,677	11,750	5,383	12,353	41	2,365	503	4,897
前年同月比(%)	34.6	1.9	▲7.8	3.4	▲26.4	▲9.8	▲4.9	6.4
小売価格	191	131	192	104	147	157	107	172

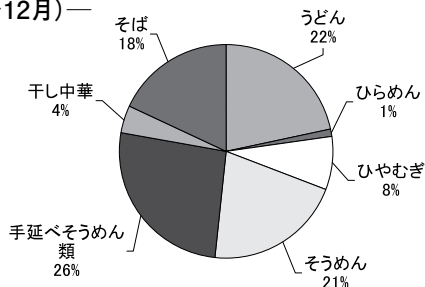
※千人当たり金額とは、POSレジを通過した客千人当たりの金額です。

表-4 平成22年生産数量(1月~12月)

単位：トン

品名	機械製乾めん					手延べ干しめん			合計	そば粉 使用量	
	うどん	きしめん	ひやむぎ	そうめん	そば	干し中華	うどん	ひやむぎ			そうめん
生産量	43.662	27.37	16.353	42.130	36.402	8.636	3.344	4.397	45.069	202.715	15.239

—品目別生産比(2010年1月~12月)—



前半の3月、4月のこの時期、夏のひやむぎ・そうめんの前哨戦ともいえる日本そばの荷動きで、夏物の動向を占うこともできる。(表-5参照)夏に向かって外気温が上昇するにつれて、日本そばからひやむぎ・そうめんへと需要動向が変化する。この外気温は自然を相手にするだけに予測は難しい。昨年に限って言えば、7月から平均気温が、観測史上初めてといわれた猛暑日続きで、残暑の9月に入っても猛暑日が続きひやむぎ、そうめんの荷動きが活発であった。



—スーパーの売場—

近年の外気温で見るとひやむぎ・そうめんを食べたくなる30℃以上の温度が続く残暑の9月まで需要期として、量販店等へ普及を考えなければならぬ。今後の課題でもある。

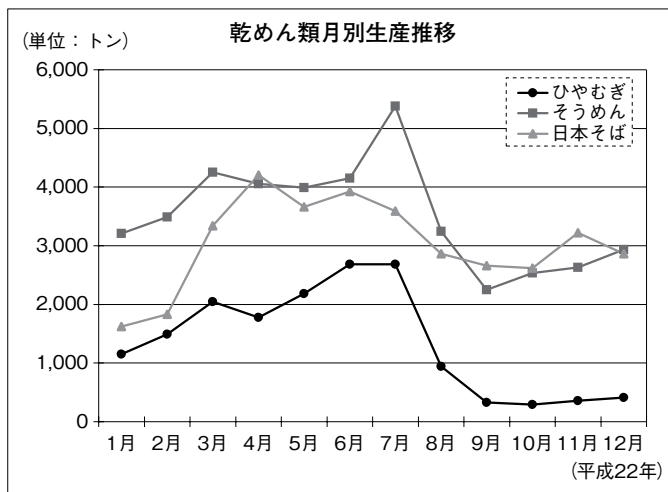
○贈答品の苦戦に七夕にそうめんを

そうめんの贈答関係は、年々早めに中元セールがスタートしているものの、綱紀肅正、不景気等の影響もあって伸び悩んでいる。贈答品の単価も景気を反映してか、昨年まで5,000円であったものが3,000円に、送り先が10件であったものが8件に減少するなど、単品に比べて贈答品は、不振を強いられている。夏、消費量が多いひやむぎ・そうめんにとっては、初夏の5月頃から、消費者に需要喚起する絶好のチャンスとなっていることは、過去と大きな変化はない。そこで、全国乾麺協同組合連合会では、先述のとおり古事来歴に則り、ひやむぎ・そうめんの需要のピークとして、7月7日七夕を「そうめんの日」と設定している。消費拡大策として、北海道・沖縄を除き、鬱としい梅雨の真っ只中であり、七夕の頃は、ひやむぎ・そうめんが美味しく食せる時期でもある。七夕とそうめんは切っても切れない縁のようなものがある。

七夕に、平安のロマンを求め、天の川を眺めながら清涼感溢れる、ひやむぎ・そうめんに舌鼓みするのもいかがでしょうか。日本の文化とひやむぎ・そうめんの美味しさを、改めて感じとって貰えるのではと、七夕を贈答のピークと

表一五 乾めん類月別生産推移

	ひやむぎ	そうめん	日本そば
1月	1,152	3,207	1,623
2月	1,493	3,491	1,830
3月	2,048	4,254	3,337
4月	1,775	4,057	4,205
5月	2,181	3,989	3,664
6月	2,681	4,152	3,925
7月	2,682	5,382	3,592
8月	945	3,247	2,863
9月	330	2,249	2,662
10月	294	2,535	2,621
11月	358	2,631	3,220
12月	411	2,935	2,861



考え、普及に努めているところです。

○乾めんの「安心」「安全」と「美味しさ」

乾めんの歴史の原点は、手延べ干しめんである。そこで、手延べ干しめんと機械製乾めんについて概要を記してみる。乾めんは、乾めん類品質表示基準において定義されている。その定義は「乾めん類は、小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、粉茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの。」手延べ干しめんは、「食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗布してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業によりおこなうものをいう。」となっている。機械製乾めん・手延べ干しめんには日本

農林規格(昭和43年制定)があって、全国乾麺協同組合連合会が100%出資している一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターが登録認定機関となっている。その他、全国乾麺協同組合連合会は、厚生労働省・農林水産省からHACCP支援法の指定認定機関として指定されている。21世紀の製造業者に強く求められていることとして、企業の社会的責任(CSR)である。社会的責任とは、利害関係者に対し、責任ある行動をとるとともに、説明責任を果たすこと。法令順守はもとより、品質管理、衛生管理等も強く求められている。このことを重視し、機械製乾めん・手延べ干しめんを製造する全国乾麺協同組合連合会会員・賛助会員・JAS認定工場及びHACCP支援法認証工場に対して、「安全」「安心」「美味しい」乾めんの製造を奨励している。

乾めん類(手延べを含む)品質表示基準

(趣旨)

第1条 乾めん類(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
乾めん類	次の掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、粉茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程(かけば工程(よりをかけ、交させつつめん線を平行程にかけることをいう。)を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。)又は門干し工程(乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。)においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。
そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。

(義務表示事項)

第3条 製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

2 干しそばにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、そば粉の配合割合とする。

ただし、そば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、そば粉の配合割合及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 手延べ干しそば以外の干しそばにあっては、「干しそば」又は「そば」と記載すること。

イ 手延べ干しめん以外の干しめんにあっては、「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm

未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm 未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm 以上とし、かつ厚さを2.0mm 未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と記載することができる。

ウ 手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と記載すること。

エ 手延べ干しめんにあっては、「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7mm以上で成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7mm 未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm 以上とし、かつ厚さを2.0mm 未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。

ア めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

エ 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) そば粉の配合割合

実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と記載すること。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と記載すること。

(4) 内容量

調味料、やくみ等を添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

- 2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、そば粉の配合割合、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して「そば粉の配合割合・〇割」等と第1項第3号に準じて記載することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。また、調理方法を一括して記載することが困難な場合には、調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。
- 3 前項ただし書の規定によりそば粉の配合割合を商品名に近接して記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上のものとしなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については手延べ干しそば又は手延べ干しめんに記載する場合、(2)に掲げる事項については製めんした地域(以下「製めん地」という。)で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「〇〇」に当該製めん地名を記載する場合(製めん地名を2以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。)は、この限りでない。

(1) 「手延べ」その他これに類似する用語

(2) 産地名を表す用語

(3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

- 2 前項ただし書きの規定により「製めん地・〇〇」の用語の表示は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で記載すること。

附則(平成21年4月9日農林水産省告示第488号)

平成23年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される乾めん類の品質に関する表示については、この告示による改正前の乾めん類品質表示基準の規定の例によることができる。

○機械製乾めんと手延べ干しめんの製めん法

①機械製乾めん

機械製乾めんとは、基本的には手打ちの製めん法を機械化、自動化したものである。製品になってからも手打ちとは違った食感がある。そこで、近年、手打ちめんへの回帰が強く、手打ち風製めん機も開発されている。

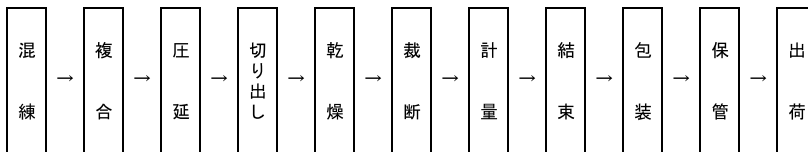
機械製乾めんは、まず、手打ち式を機械化したかたちで線切り方式で登場する。大量生産を可能にした。先でも記したが、時代は明治16年(1883年)。佐賀県の島崎照栄郷が発明したロール式(圧延機)による製めん機械が、その第1号。



—手打ちそば—

乾めんに限らず生めん、即席めんの製めん機械へも普及している。機械製乾めんの製麺工程は、図-1に示すように、①生地の混練(混捏) ②圧延 ③切り出し ④乾燥が基本である。

図-1 機械製乾めん製造工程図

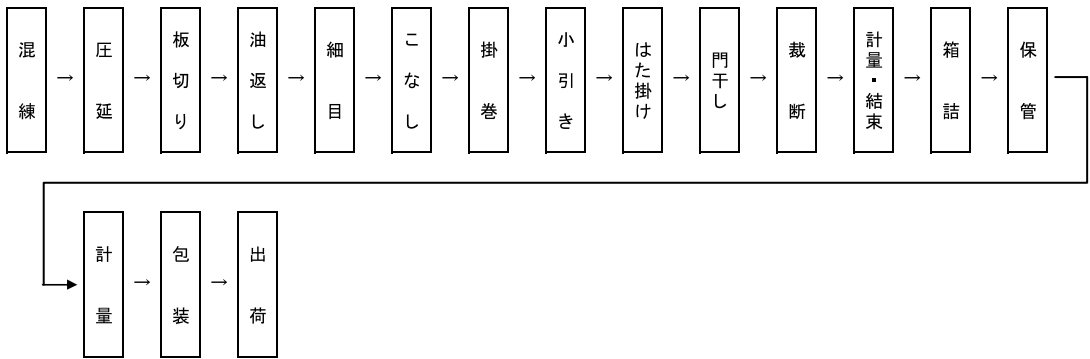


②手延べ干しめん

手延べ干しめんには、機械製乾めんと同じくうどん・ひらめん・ひやむぎ・そうめん・そば・干し中華めんがある。そのうち手延べそうめんが90%を占めている。手延べ干しめんの製法は、20世紀半ばまでは、全て手作業で行われていた。現在も昔ながらの製法に基づいて製造されている。手延べそうめんの産地をみると、西日本に集中している。その理由としては、お伊勢さん参りが関係したようだ。西日本方面の善男善女は、お伊勢さん参りに奈良・三輪のルート

を利用。そこで、手延べそうめんの産地・三輪でそうめんを食べ、現在の産地の西日本等へ持ち帰ったとされる説がある。手延べ干しめんの製めん工程は、図-2に示すように①こね・延ばし(捏前) ②板切り ③油返し ④延ばし ⑤かけば ⑥こびき ⑦はたかけ ⑧乾燥が基本である。それぞれの工程間では、熟成の長短はあるものの、繰り返し熟成(手延べ業界ではねかしという)が行われている。手延べそうめんの特長について「熟成の繰り返し」といった言い方もある。

図-2 手延べ干しめん製造工程図



—冬の風物詩・手延べそうめん門干し—

○めんの食味・食感

めんの食味は、風味や旨味など味覚のよしあしをいうこともあるが、一般的には歯ごたえ、舌ざわり、のどの通りなどによる。めんの太さ、形状、硬さ、粘弾性、表面の状態など、食感(テクスチャー)に関連した物理的な性質にもよる。ただし、これらは、めんの製法、小麦粉の種類、品質などによって大きく影響を受ける。めんの味覚には、めんの材料である小麦粉、そば粉、食塩などが関わっているが、小麦粉だけのめんは、食感さえよければいいかというと、そうではない。めんの食感に深くかかわっているグル

テンとデンプンがあるようだが、技術者ではないが、小麦粉に少量あるいは、微量含まれている糖や酸、アミノ酸など水溶性成分の存在がなければ、微妙な美味しさは得られないと聞く。一方、日本そばについては、3たてといって①挽きたて②打ちたて③ゆでたてが、美味しく食べるコツと言われている。そして、そば粉の持つ独特の風味が美味しさを引き立てる。実際にめんを食べるときの美味しさということでは、昔から「めん半分、つゆ半分」といわれるくらい、めんに対するつゆの役割は大きい。めんを食べるのに自分流だが①好み(太さ)②ゆで③つゆの三拍子が決め手と思っている。食べ物美味しさは、食べる人の嗜好によって大きく変わってくるが、口ばかりではなく、目・耳による情報も大きい。一般的に美味しい乾めんとしての条件は、次のようなものが挙げられる。

①ゆで時間が短く、よく引き締まっていること

ゆで上がり時間が長いめんは、食べる前から敬遠されがちである。一般にうどんなど太めんについては、ゆで時間が長いと言われている。機械製めんと手打ちを比べてみると、ゆで時間が機械製乾めんが長くかかるだけに、ゆで時間の長短は機械製乾めん(特に太めん)の生命線ともいえる大きな要素となっている。ゆで後は、

ゆで上がっためんをすばやく冷水で洗う。食べる時によく引き締まった方が美味しい。更に、ゆで立てが一番美味しく、時間の経過とともに、ゆでのびの現象が進む。乾めんのうち、機械製乾めんは、手延べ干しめんに比べて、ゆでのびがあって食味が著しく低下するといわれている。機械製乾めんは、ゆで後、時間を経過させずに食べることが、美味しく食べる秘訣でもある。ゆで時間を考える時、めんだけのゆで時間を考えるのではなく、理解して貰うのにむずかしいと思うが、沸騰させる時間もトータルでゆで時間として考え、消費者にアピールしたい。

乾めんを敬遠する理由として、「吹きこぼれ」がある。吹きこぼれは、デンプンが関係していることから古く、枯れるにつれて、乾めんは吹きこぼれが少なくなるようだ。そうめんは古ければ、古いほど美味しい等と言われている所以でもある。

②滑らかな舌ざわりとコシ、粘りが美味

めんは舌ざわりが滑らかで、適度のコシ(硬さ)と粘りがなければならぬ。表面が煮崩れしているのに芯が残っているものや、ゆで太りのように、ゆで上がりかふやけた状態では美味しくない。機械製乾めんは、生地がロールで強く圧延され、表面がなめらかになっているが、強いロールの圧力を受けたものほど、ゆであがりかだれたように、コシのないものになってしまうので、機械製乾めん製造者は、圧延に細心の注意をはらって製麺している。範疇外だが生めんについては、むしろ表面がざらついているものの方が、ロールの強い圧力を受けていないので、めん質が多孔性で水分の吸収がよく、ゆで時間も短いようだ。

③香味と適度の塩味

乾めんには、そば粉を配合する日本そばと、小麦粉だけのうどん等がある。日本そばには、独特の香味が必要だが、香味はうどんなど小麦粉だけのめんでも、小麦粉本来の微妙な風味が大切である。次に塩味ですが、乾めんの製造に欠かせないのが食塩。食塩は、製造面で大きな役割(グルテンの弾力性を高める等)を果たしている。しかし、食塩は成人病の元凶とも言われているが、食べる段階でも適度の塩味が感じられる方が、めんの美味しさを増すとされている。乾めんは、ゆでた時、使用した食塩の多く(80%~90%)が溶出してしまうことを普及拡大策としてアピールしたい。

④めんの太さと食感

ひやむぎ・そうめんなど細いめんは、噛んで食べるというよりは、飲み込む(流し込む)ように食すので、歯ごたえのある硬さが必要である。うどんのように太いめんは、噛んで食べるので、逆にやわらかさが求められる。よくある質問として「ひやむぎとそうめんの違いは？」がある。正解は太さです。太さは、乾めんの賞味期間にも影響することから、全国乾麺協同組合連合会としての目安では、太物(うどん・きしめん)は1年以内、細物のうちひやむぎは1年6ヶ月、そうめんは2年、そばは1年以内、干し中華めんは1年6ヶ月としている。そこで、太さと食感の関連を検証するため、乾めんをゆで上がりの状態で、めんの引っ張り強度(単位面積当たりの力)を測定してみる。そうめんは、うどんの約2倍の硬さがあることが判かった。このめんの硬さは、原料小麦のたんぱく質(グルテン)含有量に関連し、多いほど硬い。うどんでは、やわらかくするために中力粉に準強力粉、強力粉、を配合し、手延べそうめんでは、準強力粉、強力粉だけの

使用もあるようだ。この硬さに関連した要素として、弾力性と粘りがあり、特にうどんでは、モチのようなやわらかさと粘りが美味しさには欠かせない。このことについて、科学的な解明はなされていないが、弾力性だけが高くなり過ぎると、ボソボソした硬い食感になり、従って、弾力性と粘りのバランスが必要となる。細い手延べそうめんの太さと食感はどうか。手延べそうめんには、特有の製品熟成「厄」がある。「厄」とは、冬作られたそうめんを木箱に詰めて保存し、梅雨期を過ぎてから出荷する。この保存中にめんの質が変化し、ゆでた時の硬さや弾力性が増し食感を良くする。この変化を「厄」という。手延べ独特の言葉でもある。

⑤めんつゆ

昔から言われている「めん半分、つゆ半分」の所以は、めんとつゆの味が良く調和することによってめんが美味しく味わえることである。めんつゆには、関東と関西によって、ダシと醤油に大きな違いがある。関東はかつお節のダシと濃口醤油が使われ、関西ではかつお節のほかに昆布ダシを使い、薄口醤油を使用する。関東のめんがもりそばを中心にしてきたことから、濃厚な辛つゆが好まれ、関西ではかけが多く、かけうどんが主に食べられ、そのための甘つゆが



—アウトドアでも「そうめん」は人気—

中心となってきたと考えられている。昭和50年代に入って、醤油メーカーがこぞって麺つゆを販売した。その影響を受けて乾めんの消費量が増えた。つゆを作る手間が省けたことがその理由のようだ。その後、ますますめんつゆの質が向上、めんつゆは既製品が主流となった。めんつゆは、異業種との交流の成功事例と思っている。

○これからも乾めんの普及拡大を

21世紀の社会的環境は、少子高齢化社会に一直線に向かっている。これは人口の減少を意味する。下衆な言い方をすれば、「胃袋が確実に減少している」と言うことです。人口の減少は、歯止めがかかりません。このような少子高齢化社会を意識して、乾めんの一人当りの食す量を問題視したい。乾めんは、一人前100gとしてきたが、今日までの社会環境等を考えると、一人前80gと考えてはと、乾めん業界に提案している。乾めんの普及を考えた場合、いかに消費者ニーズの多様化を察知しながら商品開発をすることが、鍵となるのではと思っている。消費者ひとり一人が、自らの価値観に合わせ、自らが気に入った商品を購入する。市場は、細分化されている。そこで、国内だけに目を転じるのではなく、乾めんには、未開地の市場として、海外があることを忘れてはいけません。従って、乾めんの市場はまだまだあるということです。そこで、自重して、欲張らず「腹八分」の考え方をもち乾めんの普及啓蒙を図りたいと思っている。そろそろ今年もそうめんのシーズンに入ります。日本の夏の特徴である湿度が高く、湿気の多い蒸し暑い夏が、そうめんには似合う。梅雨の中、7月7日七夕があります。七夕にそうめんを食べる習慣。中国の古事に則れば、この日にそうめんを食べれば「疫病にかからない」とさ

れている。七夕にそうめんを食す習慣づけをさらにPRしたい。夏は食中毒が怖い。誰しものあらゆる食品に気を使う。そこで、夏と言えば、アウトドア。そうめんの普及のため食中毒を気遣いながら、アウトドアとそうめんを提案しております。アウトドアと良くマッチしたイベントがそうめん流しではないでしょうか。子供から大人まで楽しく、賑やかに食べることができる。全国乾麺協同組合連合会では、毎年、ゴールデンウィークにそうめん流しを告知的に行ってきた。当初、いかにそうめん流しを楽しんで貰えるかと思案。食べるだけでなく、自分が使う器と箸を作って貰うよう、竹と鋸等工具を準備。親子連れのお父さんには大いに喜ばれた。しかし、残念ながら終了後、子供に鋸等工具は危険であるから「中止を」と言われた。それ以来、工作は中止しましたが、そうめん流しは続けております。楽しさとは別に、そうめん流しの長さを競い、ギネスに挑戦等といった新聞記事を目にするようになってきている。更に、そうめん流しの普及に努めたい。

時期的にそうめんのお話を中心となりましたが、そうめんはやっぱり日本の夏の代表的食べ物です。今年は、3.11東日本大震災で東京電力の原発が被災にあい、夏期の電力不足が心配されております。東日本は、節電を余儀なくされそうだ。暑い日本の夏、そうめんと言う言葉を聞く、言うだけでも涼しさを提供できればと考えております。節電、そして、蒸せるような暑さ。暑さ凌ぎにそうめんをすすって欲しいものです。節電をしながら「夏はやっぱりそうめんですネー」と言わせたい。合わせて、贈答品として厳しい環境に晒されているそうめんを、なんとか贈答品の人気商品として復活させたいと思っております。江戸時代中期頃から民衆の間で広まり、七夕にそうめんを贈ったのが始まりだと

いわれている。「細く長〜いお付き合いの印に」夏、そうめんを贈るという習慣づけも普及させたいものです。今年も、全国乾麺協同組合連合会では、7月7日「そうめんの日」に多くの消費者にアピールするため、全国各地から取り寄せたそうめんなどを東京銀座数寄屋橋公園でサンプリングし、一部を被災地に義援品として送ることを計画している。乾めんの保存は常温です。節電にはもってこいの商品で、保存性も高い。このような乾めんのエコを全面的に打ち出し、時代を読み普及に努めたいと思っております。日本の伝統食品である乾めん。生き残っていくための革新的な取り組みもしなければなりません。それには人・もの・金・情報といった経営の資源が必要です。乾めん業界が発展するには、この充分とは言えない、不足している資源を確保するよう努力し、乾めんの商品価値が十分に消費者に伝わるよう、あらゆる機会を捉え、訴え続けることだと考えております。全国乾麺協同組合連合会の組織が果たす役割は、以前にも増して大きくなってきております。

（ 全国乾麺協同組合連合会 ）
専務理事

さらに、泡とおいしさ

畑 江 敬 子

泡を利用して食べ物をおいしくしている例はまだまだある。

小麦粉のドウを何層もの層状に膨化させて、さくさくとした脆い口触りを味わうパイもそうである。

パイの膨化

パイ生地を加熱すると、生地の中に水蒸気が発生して生地を浮き上がらせ、膨化する。この水蒸気はバターと小麦粉ドウに由来する。

パイを作るときには基本の折り畳み式パイで考えると、小麦粉と水でドウを作り、このドウでバターを包む。このままでは下側のドウの層、真ん中のバターの層、上側のドウの層となる正方形の生地となる。さらに、これを細長くのばしては3つか4つに折り畳んで元の正方形にする。また、90度方向を変えて細長く伸ばして元の正方形に折り畳む。これを繰り返すと、ドウとバターの層が交互に何層にも重なった、パイ生地ができる。

これをオーブンに入れて加熱すると、バターの中で乳脂肪に溶けずに分散していた約16%の水分が蒸発して体積が膨張し、上下のドウをおしひろげる。また、薄くのばされたドウの部分は上下の高温のバターによって揚げられたようになる。すると、通常の揚げ物に見られるように、ドウに油が吸収されて代わりにドウから水が蒸発するという、水と油の交代が起こる。この水蒸気がドウを浮き上がらせる。同時に、油を吸収したドウの部分は、さくさくした口触りになる。

加熱時に水が蒸発して水蒸気となり、体積を増すためには、シュークリームシュー生地のとくと同様に、バターの中に分散していた水滴の温度が急激に100℃になって、体積が一気に膨張する必要がある。そこで、パイを焼くときにはオーブンの温度を200～220℃にして、一気にパイ生地の温度を上げるのである。

家庭でドウを麺棒でのばしてパイ生地を作ろうとすると、生地をのばすときに、室温が高いとバターが溶ける。それを防ぐために、ときどき生地を冷蔵庫で冷やしながらのばす。ただし、冷やしすぎてもバターがうまくのびない。この低温の生地を高温のオーブンに入れて一気に温度を上げる。

もし、オーブンの温度が低くて生地の温度の上昇がおそいと、水蒸気が発生が徐々に起こって気泡は成長しない。バターが溶けてもパイ生地の浮きはおこらず、ドウにバターが吸収されるだけで、あぶらっぽいだけで膨化しないパイとなる。

折り畳み式パイの折り方(三つ折りか、四つ折り)、および、それをのばして再び折り畳むことを繰り返す回数によって、バターの層が何層になるか調べた研究がある(四宮陽子他、1990)。それによると、三つ折りを2回(1回縦方向に細長く伸ばして三つ折りにし、それを横方向に細長く伸ばして、もう一度三つ折にする)の場合、バターの層は $3 \times 3 = 9$ 層になる。このときパイ生地を3mm厚さに伸ばしてドウの層の厚さをはかると167 μm である。

3つ折を3回の場合は $3 \times 3 \times 3 = 27$ 層になり、ドウの層の厚さは $55 \mu\text{m}$ である。このバターの間層が多いほどよいかというと、そうでもない。最もよかったのは3つ折の後、4つ折、さらに3つ折にした場合でバターの間層は $3 \times 4 \times 3 = 36$ 層、ドウの厚さは $42 \mu\text{m}$ であった。

パイを作る方法として、練り込み式パイの方法がある。こちらは小麦粉にあずき粒ぐらいの大きさに刻んだバターを混ぜ込み、その後水を加えて伸ばす方法である。バターの間層は連続していないので、折りたたみパイとは少し口触りが異なる。しかし、膨化の機構は同じである。

アップルパイ

パイといえば、アップルパイが最もポピュラーだろう。

朝日新聞社の世界の食べ物、週刊朝日百科52、北アメリカ(6-34)をみると、「アップルパイはアメリカ料理の代表といえるもので、デザートとしても、料理の一品としても食べられている。アップルパイはそのまま食べるだけでなく、アイスクリームやチーズをのせて供する事が多い。」である。また、「フランス人はリンゴにシナモンを加えることはめったにしないが、アメリカではシナモンは欠かせない。フランスでは角形のものが多いのに対して、アメリカでは丸形が普通で、それを八つ切りにして出す。」とある。アップルパイはアメリカのおふくろの味である、ともいわれる。ということは、家庭によって少しずつ味が異なるということだろうか。

そういえば、かつて飛行機の中でとなりに座ったアメリカの女子高校生に、「あなたの好きな食べ物は？」と聞いたところ、即座に「ママのアップルパイ！」という答えが返ってきたのもむべなるかな。

ブーシェ・ア・ラ・レーヌ

パイ生地ができれば、中につめるものはいろいろである。アップルパイの他にも、パンプキンパイ、レモンパイなどいろいろあるが、甘い菓子ばかりではない。ひき肉をいれたミートパイや、ホワイトソースであえた魚の身をいれたりもする。

フランスのパリやロレーヌ地方で、ちょっとした正式な食事や、家族の改まった食事に供される、ブーシェ・ア・ラ・レーヌ(bouchée à la reine)という1品がある。王妃様風一口パイとでも訳すのだろうか。もともと大きなパイ生地に詰め物をいれた1テーブル6~8人用の料理であったものを、後にルイ15世の王妃となるマリ・レクチンスカ(Marie Leczinska)が一人用つまり一口大のものにすることを考えたといわれている。ちなみにマリ・レクチンスカはポーランド王スタニスラス・レクチンスキの娘で料理や菓子が大好きで、腕の良い菓子職人を雇っており、考案された料理の一つがこのブーシェ・ア・ラ・レーヌである。マドレーヌもそのうちの一つということである。

これはパイ生地を直径10cmぐらいの円形に2枚型抜きする。1枚は底の部分、もう1枚はさらに中央部分をくりぬいて(ドーナツ状になる)卵を塗って底にあたる部分と重ねる。これを焼くと中央部にくぼみのある、パイのケースができる。細かく刻んだシャンピニオンや鶏ささみ、子牛の胸腺肉などのクリーム煮を別に作っておき、パイのケースにつめて暖かいうちに食卓に出す。ドーナツ状にくりぬいた中央部分は、できあがりに帽子のように上にのせる。パイのパリッとした脆い食感と、中身のなめらかな風味を味わう料理である。これもなかなかおいしい。(和洋女子大学教授 お茶の水女子大学名誉教授)

タルトフランベとケーキサレ

ひらの あさか

タルトフランベとは

タルトフランベ(Tarte flambee)は、フランスアルザス地方の郷土料理で、カフェやレストランなどで食べられる人気の軽食です。

平たくいうと「アルザス風ピザ」。使われる生地は、ピザ生地とほとんど変わりませんが、小麦粉とイースト、それに塩と水を加えてつくるフランスパンの生地に近い配合でつくられています。

タルトフランベとイタリアのピザとの違いはトマトソースは使わずに、生地に塗るのは、生乳を乳酸発酵させて水分を除去した非熟成チーズ「フロマージュ・ブラン(Fromage blanc)」。その名の通り、フロマージュはチーズ、ブランは白。見た目はヨーグルトのようにクリーミーで、酸味はしっかりしていますが、新鮮なミルクを使っているのでコクがあります。

アルザス地方はドイツにも近いので、お料理やお菓子やパンなどにもドイツの影響があります。ドイツでは同様の生地を、フラメンクーヘン(Flammen kuchen)、フラムクーヘン(Flamm kuchen)と呼び、タルトフランベと同じように、チーズを塗って具材をのせて食べています。

タルトフランベいろいろ

タルトフランベの基本的な生地は、小麦粉とイースト、塩と水、サラダ油またはオリーブオイルを合わせたパン生地をまとめてラップをして発酵させ、2倍くらいに膨らんだところで打ち粉をして薄く四角くのばしたものです。オーソドックスな「ベーコンと玉ねぎのせ」生地にフロマージュ・ブランを塗り、玉ねぎの薄切り、ベーコンをのせ、オーブンで10分くらいカリッと焼き上げます。

サラダ感覚で「サーモンと野菜のせ」生地にフロマージュ・ブランを塗り、オーブンで生地を焼き、玉ねぎの薄切り、ベビーリーフ、スモークサーモン、ケイパーをのせてオリーブオイル、レモンを絞り、あつあつのうちにいただきます。

ドイツ風に「ソーセージとザワークラウトのせ」お好みのソーセージは斜め切りに、生地にフロマージュ・ブランを塗り、ザワークラウト、ソーセージをのせ、オーブンで焼き上げ、好みで粒マスタードをソーセージにつけていただきます。

チーズを使って「ミニトマトとクリームチーズ、ベーコンのせ」生地にフロマージュ・ブランを塗り、ベーコン薄切り、ミニトマトは半分に切り、クリームチーズ(にんにくや

ハーブが入ったものなど)をのせてオーブンで焼き、仕上げに好みでレモンを絞る。

ちょっとしたおやつに「りんごとチーズのせ」りんごは薄切りにして、レモン汁をかけておく。クリームチーズは電子レンジで軽く溶かしてから、はちみつを加えて練り、牛乳を加えて柔らかくする。生地フロマー・ジュ・ブランを塗り、りんごの薄切りをきれいに並べて上にはちみつ入りのクリームチーズをのせてオーブンで焼く。好みでシナモンパウダーをふってからいただく。

ケーキサレとは

フランス生まれのケーキサレ(cake salés)は、直訳すれば「塩ケーキ」。通常ケーキ(cake)といえ、フルーツケーキ(パウンドケーキ)を指しますが、甘口のケーキとの違いは、生地チーズ、手元にある材料を加えればできる家庭料理ということです。近年その手軽さと、ヘルシーさが日本にも受け入れられ、ブームになっています。

基本的な生地づくり方は、薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。卵を溶いてオリーブオイル、塩を加える。ここへ薄力粉、ベーキングパウダーを合わせたものを加える。

ケーキサレいろいろ

「夏野菜のケーキサレ」玉ねぎは薄切り、パプリカ赤、黄、ロースハムは好みの角切り、ズッキーニは小口切り、プチトマトは半分切る。プチトマトとズッキーニ以外はオリーブオイルで軽く炒めて塩で味を調え

る。ケーキサレの生地にグリユイエールチーズをすりおろしたもの、炒めた野菜を加えてさくっと合わせる。パウンド型にクッキングシートを敷いて生地を流し込み、上にプチトマトにズッキーニを飾って、オーブンで焼く。竹串で刺して生地がつかなければ焼き上がり。

「そら豆と生ハムのケーキサレ」そら豆は沸騰したお湯に塩を加えて素早くゆでる。玉ねぎは薄切り、生ハムは食べやすい大きさにちぎる。オリーブオイルで玉ねぎを炒め、塩で味を調える。ケーキサレの生地にパルミジャーノチーズのすりおろし、具材を合わせてパウンド型にクッキングシートを敷いて生地を流し込み、上にそら豆を飾って、オーブンで焼く。

「きのことごぼうとベーコンのケーキサレ」にんにくと玉ねぎはみじん切り、しめじ、エリンギなど好みのきのこは薄切り、ごぼうはさがきにする。ブロックベーコンは棒状に切る。オリーブオイルでにんにく、玉ねぎ、ごぼう、ベーコン、きのこの順に具材を炒めて、あればアンチョビペースト、しょうゆで味を調える。ケーキサレの生地にお好みのチーズのすりおろし、炒めた具材を合わせてからパウンド型にクッキングシートを敷いて生地を流し込み、オーブンで焼く。

このほかに、ホットケーキミックスに卵とチーズを加えた生地を使い、お好きな野菜を加えて、炊飯器の内釜にオリーブオイルを塗り生地と具材を合わせて流し込み、加熱する簡単ケーキサレも手軽でおいしい。

(食文家)

業務日誌

業務

平成23年5月の構造改善事業審査結果

前回から5月までに事業を完了したもの、およびこの間に提出された事業計画の審査を完了したものは次のとおりである。

- ① 完了報告関係(助成金交付額決定)
..... 0件
- ② 計画書関係(助成対象とする内示)
..... 5件

構造改善事業等助成実施状況調 (45事業年度) (平成23年5月現在)

項 目	区 分	助 成 金 交 付 額	
		件 数	金 額
構造改善事業			千円
転 廃 業 助 成		—	—
製品の物流合理化施設助成		—	—
安全・品質管理施設助成		18	3,760
安全・品質管理の認証取得等助成		2	700
計		20	4,460

調査広報

★平成23年5月25日 = 「製粉振興」5月号の編集委員会を開催した。



世界 (1) 2011/12年度の小麦は生産量と消費量が同量の6億7,200万トンなので、期末在庫は前年度と同量の1億8,600万トン。

国際穀物理事会(IGC)の2011/12年度小麦需給予測を[表1]に示した。生産量は前年度比2,200万トン増の6億7,200万トン、消費量は1,000万トン増の6億7,200万トンの同量なので、期末在庫は前年度と同量の1億8,600万トンの見込み。

(IGC-GMR・410/11)

(2) 2010/11年度小麦貿易量は前年度比550万トン減の1億2,240万トン。

[表2]はIGC予測による国別小麦貿易量である。2010/11年度総貿易量は前年度比550万トン減の1億2,240万トンである。近東アジアとサハラ以南アフリカでは輸入を減らす国が多く、特にイランがほとんど輸入しない。ロシアの輸入量は30万トンなので、ほとんど影響がない。アメリカは前年度比1,080万トン増の3,470万トン輸出する。ウクライナは期末まで輸出制限を続けるので、輸出は360万トンに留まる。カナダは高品質小麦が少なく、前年度比160万トン減の1,680万トンの輸出だが、オーストラリアは意欲的に販売を行い、前年度比320万トン増の1,700万トン輸出する。EUも70万トン増の2,150万トン輸出する。中国は前年度と同じ140万トン

輸入し、40万トン多い80万トン輸出する。

(IGC-GMR・410/11)

(3) 2010/11年度小麦貿易量は前年度比117万トン減の1,170万トン。

IGCによる国別小麦貿易量を[表3]に示した。2010/11年度総貿易量は1,170万トンで、前年度より117万トン(9%)少ない。価格高騰がアフガニスタン、イラク、リビアなどの輸入需要を低下した。アフガニスタンは年度前半にカザフスタンからの輸入を45%減らし、パキスタンから多めに輸入したが、年度では前年度比50万トン減の130万トンと予測される。主としてトルコから輸入するイラクは20万トン減の100万トン、アルゼンチンから輸入するボリビアも10万トン減の25万トンである。インドネシアは10万トン減の90万トン輸入する。カザフスタンが最大の輸出国で、前年度より52万トン減の300万トン、トルコは40万トン減の220万トン輸出する。EUは130万トン、アルゼンチンは120万トンで、前年度とほぼ同量である。

(IGC-GMR・409/11)

(4) エンドウの粉がアクリルアミド低減に有効。

International Journal of Food Science and Technology誌によると、小麦のふすま及び全粒粉のパンにエンドウの粉を5%添加するとアクリルアミド量を57%及び68%低減でき、外観、食感及びフレーバーにマイナスの影響がない。それ以上の添加量はアクリルアミド低減には有効だが、レオロジー及び官能特性を低下する。白パンに添加しても効果がない。

(EB・114/11)



アメリカ (1) 2010-11年度の小麦は国内消費と輸出が増えるので、期末在庫は減少。

合衆国農務省4月8日発表の小麦需給は[表4]のようで、生産量は前年度より微減だが繰越が多いので、供給量は多い。国内消費が回復し、輸出が大幅に増えるので、2011年6月1日の期末在庫は減少して2,283万トンの見込み。[表5]は銘柄別期末在庫量で、主要3銘柄の在庫は減少する。

(World-Grain.com・April 8/11)

(2) 全粒穀物スタンプ貼付製品が5,000を超えた。

Whole Grains Council(WGC)(ボストン)の3月29日発表によると、黒と金色の全粒穀物スタンプ貼付製品数は、2010年7月の4,000から僅か9か月で25%増えて5,000を超えた。WGC会員275社の約10%はアメリカ以外の会社で、約15%の製品はアメリカ以外で販売されている。カナダ、中南米諸国、イギリス、アイルランド、ニュージーランド、中国など22か国に及ぶ。

(World-Grain.com・March 30/11)

(3) 2011年3月の小麦生産者手取り価格はブッシュェル当たり7.63ドルに。特に、春小麦が大きく上昇。

合衆国農務省発表の全小麦平均生産者手取り価格を[表6]に示した。2011年3月は7.63ドル/ブッシュェルで、2月に比べて20セント上昇し、前年同月比は2.93ドルの大幅高である。冬小麦は6.82ドル(前月比21セント安、前年同月比2.37ドル高)、デュラム小麦は8.58ドル(前月比15セント高、前年同月比4.01ドル高)、デュラム小麦を除く春小麦は8.61ドル(前月比91セント高、前年同月比3.57ドル高)である。

(World-Grain.com・April 1/11)

(4) 小麦粉価格が大幅上昇。

5市場の4月8日の小麦粉価格を[表7]に示した。公表価格はcwt(45.36キログラム)当たりのばらの貨車渡し価格(ドル)だが、トン当たりのドルに換算した。2008年2月22日前後のピークから小幅な変動を繰り返して下がり、ピーク時の半値以下になった期間があったが、2010年7月以降の原料価格の値上がりを反映し再び上昇を続けている。

(FBN・April 12/11)



イタリア 古代小麦が酸化ストレスへの抗酸化特性を持つ。

Frontiers of Bioscience誌のBologna大学研究者たちの報告によると、小麦種子業者Kamut International社のKhorasanブランドの古代小麦で飼育したラットは、現代のデュラム小麦の場合より酸化ストレスに対する反応が良かった。古代小麦の全粒粉からイーストパンとサワードウパンを、現代のデュラム小麦全粒粉からはイーストパンを焼いた。全ポリフェノールとセレン含量は2タイプの古代小麦のパンがデュラム小麦のパンより著しく多かった。ビタミンEとβ-カロテン含量はデュラム小麦パンに比べて古代小麦のイーストパンで少なかったが、サワードウ発酵で増加した。これらのパンでラットを7週間飼育し、酸化ストレスを与えると、デュラム小麦より古代小麦で飼育したラットの方がストレスへの耐性があり、古代小麦全粒粉で焼いたサワードウパンが最も良かった。

(EB・114/11)



ウクライナ 穀物輸出制限を終息の方向。

4月6日の農務長官発言では、7

月1日から穀物輸出制限を解除するという。2010年10月から3か月間の予定で始まった穀物輸出割当はその後2回にわたって3か月ずつ延長されており、総割当量は穀物全体で420万トンだった。

(World-Grain.com・April 7/11)



エジプト Middle East製粉が土地の売却資金で2工場をリフレッシュ。

Middle East製粉はエジプト南部に持つ土地を1,300万エジプトポンド(220万米ドル)で売却し、その資金を2つの製粉工場の設備リフレッシュに使う。

(World-Grain.com・March 28/11)



オーストラリア (1) AWB社が2010-11年度のヌードル小麦の推定プール収益を引下げ。

AWB社の4月1日発表によると、ANW1(ヌードル)小麦の2010-11年度推定プール収益をトン当たり12オーストラリアドル(A\$) 引下げ、A\$468にした。他の小麦は変更がなく、基準銘柄のAPW小麦で西プールがA\$380、東プールがA\$362である。

(World-Grain.com・April 1/11)

(2) ウェスタン・オーストラリア州では当面、遺伝子組換え小麦を認めない方向だが。

同州では、一部に遺伝子組換え小麦作付の動きがある中で、州知事は最大の得意先である日本の輸入業者に対して、消費者が支持しない遺伝子組換え小麦の生産は行わないと述べた。しかし、州政府はその研究に900万オーストラリアドルを支出しており、その間の矛盾が論議を招いている。

(World-Grain.com・March 25,31/11)



カザフスタン 小麦の輸入関税を6月末まで撤廃。

3月1日のInterfaxによると、小麦にかけていた5%の輸入関税を、6月30日まで撤廃する。

(IGC-GMR・409/11)



カナダ (1) 2010/11年度産小麦の生産者初期支払額をさらに上積み。

カナダ小麦局は2011年3月28日付で、2010/11年度産小麦の生産者初期支払額の第3回増加額を発表した。主な銘柄、等級の蛋白量別の支払額と前年度産最終支払額を[表8]にまとめた。これらはバンクーバーまたはセントローレンス渡しのトン当たりカナダドルである。価格高騰を反映して増加額が大きく、前年度最終支払額を大きく上回った。また、前年度同様、パン用春小麦はデュラム小麦より支払額が多い。

(World-Grain.com・March 29/11)

(2) カナダ・ブレッド社が2工場を閉鎖へ。

Canada Bread社は3月31日にケベック州Lavalの冷凍生地工場を閉鎖した。さらに、11月30日にブリティッシュ・コロンビア州Deltaのフレッシュベーカリー工場を閉鎖する。いずれも合理化の一環である。

(MBN・89-23、90-2/11)



スペイン 発展を続ける最大手製粉会社ハリネラ・ヴィラフランキナ社。

Harinera Vilafranca社は1969年創業の最大手製粉会社で、ヴィラフランキナグループの

中核会社である。グループ本社はバルセロナに近いピラフランカ・デル・ベネデスにあり、製粉以外にも3社の買収で誕生したOromas社がパスタを製造している。製粉工場はキャデイス工場(レリダ)(1日の挽砕能力2,200トン)、アレヴァロ工場(アヴィラ)(1,830トン)、サンタマルガリダ・エルスモンホ工場(バルセロナ)(1,000トン)の主力3工場の他に、ベルプイグ(レリダ)、バイウレン・キャンパナス(ナヴァラ)、ノグレスデピスエルガ(バレンシア)の3工場がある。1日の総挽砕能力は6,000トンで、小麦粉、セモリナ、ふすまなどの合計年間生産量は約150万トン、小麦粉のシェアは30%である。年に約20万トンの小麦と約12万トンの製粉製品を欧州、アフリカ、及び中東に輸出する。オロマス社のサラゴザのパスタ工場では年に約1万トンのパスタを製造する。サンタマルガリダ・エルスモンホ工場にビューラー社が建設中だった1日の挽砕能力750トンの最新鋭製粉設備が2010年に完成した。光学式色彩選別機「ソーテックス Z+4」、11基の8本ローラーミル、13基の4本ローラーミルなどがある。

(Diagram 157/10)



スリランカ パン価格上昇か。

全セイロン製パン業者協会によると、大手製粉会社の一つのSerendib社が4月15日から小麦粉1キログラム当たり3スリランカルピーの値上げを発表した。最大手Prima Ceylon社も値上げに踏み切るとみられ、パン価格も近く値上げせざるを得なくなりそうだという。

(World-Grain.com・April 18/11)



チェコ 2010年産小麦の生産量は少なめで、容積重が低め。

2010年産穀物の作付・収穫面積、収穫量、及び単収を[表9]に示した。単収が高い冬小麦が最も多く、単収は低い夏大麦がこれに次ぐ。小麦と大麦の生産比率はほぼ2.5:1である。2010年産小麦の生産量は417万トンで、平年より少なめである。小麦の平均品質は[表10]のようで、目標値を掲げ、サンプルの平均値と共に、目標への到達率を示している。容積重で目標の76.0キログラム/ヘクトリットルに達しないものが23%あったが、蛋白質、沈降価、及びフォーリングナンバーは目標到達率が高い。

(MM・147-19/10)



ドイツ (1) 製パン用のふすま新製品を開発。

大手製パン材料メーカーのKampffmeyer社は「Softbran Don Minus」ブランドの製パン用ふすま新製品を発売した。ふすまが軟らかい特別な品種の小麦を注意深く精選し、特殊な製粉工程で作っており、風味がマイルドで、口当たりが良く、菌数も少ないという。そのため、ケーキ、クッキー、シリアルスナック、パスタ、パイなど幅広い製品に使えると宣伝している。5%添加でも食物繊維を増やす効果がある。

(EB・114/11)

(2) 2010年産有機栽培スペルト小麦はほぼ平年並みの品質。

[表11]は2010年産有機栽培スペルト小麦の品質で、ほぼ平年並みである。有機栽培普通小麦に比べて高灰分で、高蛋白だがグルテン指数や製パン性は劣る。

(MM・148-3/11)



パキスタン 州政府の小麦と小麦粉の地区間移動禁止令に抗議して製粉会社が3日間のストライキ。

アラビア海沿岸の都市カラチに隣接するシンド州の政府は、州内の小麦粉の供給量と価格を安定させるため、地区間の小麦と小麦粉の移動を禁止した。パキスタン製粉協会シンド部会は小麦粉価格が下がっているため、禁止令を解除するよう要望したが受け入れられないため、4月15日から3日間ストライキを行った。製粉協会によると、この禁止令によってカラチでは需給バランスが崩れ、小麦粉不足が生ずるといふ。卸売り食料雑貨商協会は、在庫が2日分しかないため小麦粉不足が生ずるといふが、小売り雑貨商協会は、少なくとも4日分の在庫があるので、3日で終われば大きな問題はないといふ。カラチの1か月の小麦粉必要量は15万トンで、約77の製粉会社が供給している。

(World-Grain.com. April 14,16/11)



フィリピン 12社の製粉会社が小麦粉需要増に対応。トルコの安い小麦粉が難題。

米が主食で、1,000万トン強の生産量に約200万トンの輸入米を加えた量を消費する。小麦粉消費が年々増えて主食の一角を担うようになった。小麦はすべて輸入で、主としてアメリカ、カナダ、及びオーストラリアから年間約300万トンを入力する。政府は小麦粉価格安定のため、小麦輸入関税(3%)を6月まで一時中止している。1958年に最初の製粉会社としてRepublic製粉(RFM)が創業した。現在、12の製粉会社があり、RFM Foods社、Liberty製粉、Wellington製粉、Pilmico Foods社、General Milling社、Universal Robina社、及びPhilippine製粉の7社がフィリピン製粉協会(PAFMIL)の会員であ

る。また、San Miguel製粉、Philippine Foremost製粉、Morning Star製粉、及びDelta製粉はフィリピン製粉会議所(CHAMFLOUR)に属している。他に、自社の食品用の小麦粉を製造するMonde Nissin社がある。全製粉能力は1日に13,360トンで、300日稼働とした年間挽砕能力は400.8万トンで、小麦粉消費量増と共に稼働率が上がってきた。小麦粉供給先は小規模のところが多く、約20%が機械を使っているが、大部分のベーカリーはまだ手捏ねである。PAFMILは教育プログラムで小麦粉加工業界の効率改善を始めている。2010-11年度には15万トンの小麦粉輸入が予測される。その大部分はトルコからで、安価なので業界はそれとの競争を強いられる。PAFMILは輸入から業界を守るために、政府に輸入関税を課すように要望している。

(WG・29-3/11)



ベラルーシ 小麦の輸入関税を6月末まで撤廃。

3月1日のInterfaxによると、小麦の輸入関税(5%)を、6月30日まで撤廃する。

(IGC-GMR・409/11)



ロシア (1) 主要穀物輸出業者がロビーグループを結成。

3月26日発表によると、国有のUnited Grain社を含む主要9穀物輸出業者が、全国農産物輸出業者協会(NAESP)というロビーグループを結成した。輸出を増し、インフラ整備を促進することが主目的である。会員9社の過去3年の穀物輸出量は国全体の60%に相当する。

(IGC-GMR・409/11)

(2) PAVA社が中央アジアに1等粉を輸出開始。

PAVA社は2月24日、国境に近い中央アジアの

国から初めて1等粉1,000トンを受注し、Achinsk製粉工場から輸出した。輸出先はPAVA社をシベリア及び極東最大の製粉企業

で、安定品質の小麦粉を多量に輸出できる能力があると見ているという。

(World-Grain.com・March 26/11)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

	07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)	11/12(予測)
生産	609	686	679	650	672
貿易	110	137	128	122	126
消費	613	639	648	662	672
期末在庫	122	168	199	186	186
前年度比	-3	+46	+31	-13	0
主要輸出国*	41	65	74	59	61

(2011年4月20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		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)
ヨーロッパ	アルバニア	0.3	0.2	0.3	0.3
	EU-27	6.4	7.9	5.1	4.9
	ノルウェー	0.4	0.3	0.4	0.4
	スイス	0.4	0.4	0.4	0.4
	その他	0.4	0.4	0.3	0.3
	計	7.9	9.2	6.5	6.2
CIS	アゼルバイジャン	1.3	1.6	1.0	1.4
	ベラルーシ	0.1	0.1	T	T
	グルジア	0.7	0.5	0.8	0.8
	ロシア	0.3	0.1	0.1	0.3
	ウクライナ	0.3	0.1	T	T
	ウズベキスタン	1.0	1.5	1.7	1.5
	その他	2.2	2.5	1.9	2.1
	計	5.9	6.4	5.5	6.1
北・中 アメリカ	キューバ	0.9	0.8	0.7	0.7
	メキシコ	3.1	3.3	3.1	3.4
	アメリカ	2.5	3.0	2.3	2.0
	その他	2.8	2.8	2.9	3.1
	計	9.4	10.0	9.1	9.2

輸 入 国		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)	
南アメリカ	ボリビア	0.3	0.4	0.4	0.3	
	ブラジル	7.1	6.3	6.7	6.6	
	チリー	0.7	0.9	0.7	0.7	
	コロンビア	1.3	1.5	1.4	1.4	
	エクワドル	0.5	0.5	0.5	0.5	
	ペルー	1.4	1.4	1.6	1.6	
	ベネズエラ	1.4	1.4	1.6	1.5	
	その他	0.1	0.2	0.1	0.1	
	計	12.9	12.6	13.1	12.8	
近東アジア	イラン	0.1	8.9	3.0	0.3	
	イラク	3.5	3.9	3.9	3.5	
	イスラエル	1.2	2.0	1.8	1.5	
	ヨルダン	0.6	0.9	0.9	0.9	
	レバノン	0.3	0.5	0.5	0.5	
	サウジアラビア	0.1	1.3	1.8	1.7	
	シリア	0.1	1.5	1.8	1.3	
	トルコ	2.2	3.6	3.3	3.1	
	UAE	0.9	1.4	1.4	1.1	
	イエメン	2.0	2.8	2.7	2.4	
	その他	1.0	0.7	0.7	0.8	
		計	11.8	27.5	21.8	17.1
極東アジア	太平洋アジア	中国	0.2	0.5	1.4	1.4
		インドネシア	5.2	5.5	5.4	5.6
		日本	5.7	4.9	5.5	5.2
		北朝鮮	0.2	0.1	0.1	0.2
		韓国	3.0	3.3	4.4	4.3
		マレーシア	1.3	1.1	1.2	1.2
		フィリピン	2.3	3.2	3.0	3.2
		シンガポール	0.3	0.3	0.3	0.3
		台湾	1.3	1.1	1.2	1.3
		タイ	1.1	1.1	1.6	1.4
		ベトナム	1.1	1.0	1.9	1.8
		その他	0.8	0.8	0.9	0.8
			計	22.3	22.9	26.9
	南アジア	バングラデシュ	1.4	2.7	3.5	3.0
		インド	2.0	T	0.3	0.3
		パキスタン	1.5	3.0	0.2	0.2
		スリランカ	1.1	1.0	1.2	1.1
その他		1.2	2.3	2.2	2.2	
	計	7.2	9.0	7.3	6.8	
	計	29.5	31.8	34.2	33.4	

輸 入 国			07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)
ア フ リ カ	北 ア フ リ カ	アルジェリア	5.8	6.3	5.1	5.4
		エジプト	7.6	9.8	10.2	10.0
		リビア	1.9	2.1	2.1	1.8
		モロッコ	4.1	3.7	2.3	3.9
		チュニジア	2.3	1.8	1.5	1.9
		計	21.8	23.8	21.2	22.9
	サ ハ ラ 以 南	コートジボワール	0.3	0.4	0.6	0.5
		エチオピア	0.4	1.0	1.0	0.6
		ケニア	0.5	0.7	1.3	0.8
		ナイジェリア	2.6	3.5	4.0	4.0
		南アフリカ	1.4	1.5	1.6	1.6
		スーダン	1.1	1.7	1.8	1.5
		その他	4.6	5.9	6.3	5.7
	計	10.9	14.7	16.5	14.6	
計		32.7	38.5	37.7	37.5	
オセアニア	ニュージーランド	0.3	0.3	0.3	0.3	
	その他	0.4	0.3	0.4	0.5	
	計	0.7	0.6	0.7	0.8	
世 界 計			110.3	136.7	127.9	122.4

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下
(2011年4月20日現在)

(百万トン)

輸 出 国		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)
アルゼンチン		10.0	8.5	5.1	7.5
オーストラリア		7.5	13.5	13.8	17.0
カナダ		16.4	18.3	18.4	16.8
EU-27		11.2	24.5	20.8	21.5
カザフスタン		8.2	5.8	8.0	5.8
ロシア		12.1	18.3	18.8	3.7
ウクライナ		1.2	12.9	9.3	3.6
アメリカ		34.3	27.3	23.9	34.7
中国		2.4	0.2	0.4	0.8
インド		0.1	T	T	0.2
パキスタン		1.0	1.4	0.3	1.4
メキシコ		1.2	1.2	0.9	1.0
シリア		0.2	T	T	T
トルコ		1.5	2.2	4.0	2.8
その他		3.0	2.6	4.2	5.6
世 界 計		110.3	136.7	127.9	122.4

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下
(2011年4月20日現在)

(IGC)

[表3] 世界の小麦粉貿易量(デュラム・セモリナを除く)

(小麦換算、千トン)

地域・国名		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)	
輸 入 国	ヨーロッパ	EU-27	17	35	43	40
		その他	49	67	28	40
		計	66	102	70	80
	CIS	ロシア	31	14	9	100
		タジキスタン	748	667	490	600
		ウズベキスタン	919	1,222	1,500	1,200
		その他	651	544	252	410
		計	2,349	2,447	2,250	2,310
	北・中 アメリカ	カナダ	194	165	120	150
		キューバ	261	191	75	150
		メキシコ	53	46	68	80
		アメリカ	259	235	230	200
		その他	56	81	127	100
		計	823	718	620	680
	南アメリカ	ボリビア	332	369	350	250
		ブラジル	1,076	871	890	900
		その他	94	118	60	80
		計	1,502	1,358	1,300	1,230
	近東 アジア	イラク	602	1,031	1,200	1,000
		イエメン	100	154	85	120
その他		218	467	365	300	
計		920	1,652	1,650	1,420	
極東 アジア	アフガニスタン	922	1,425	1,800	1,300	
	香港	386	348	360	380	
	インドネシア	726	782	1,000	900	
	北朝鮮	135	58	130	120	
	韓国	98	77	120	80	
	モンゴル	171	158	142	100	
	フィリピン	143	159	195	12	
	タイ	260	138	155	180	
	ベトナム	113	23	38	40	
	その他	487	285	430	398	
	計	3,443	3,453	4,370	3,510	
アフリカ	北 ア フリ カ	リビア	1,060	758	390	350
	その他	22	21	10	20	
	計	1,082	780	400	370	

輸 入 国	アフリカ	サ ハ ラ 以 南	アンゴラ	493	524	460	500
			チャド	50	73	105	60
			ガンビア	53	58	80	60
			ギニア	111	117	140	100
			ソマリア	127	115	150	110
スーダン			58	108	110	75	
その他			491	411	515	515	
計		1,383	1,406	1,560	1,420		
	計	2,465	2,186	1,960	1,790		
	オセアニア	67	61	70	70		
	不詳	214	354	580	610		
世界計			11,849	12,331	12,870	11,700	
輸 出 国	アルゼンチン		1,535	1,368	1,280	1,200	
	オーストラリア		273	185	150	130	
	カナダ		284	223	260	230	
	EU		1,227	1,482	1,250	1,300	
	カザフスタン		2,054	2,733	3,515	3,000	
	ロシア		548	665	385	450	
	ウクライナ		310	309	165	100	
	アメリカ		479	388	545	400	
	中国		842	214	390	400	
	日本		315	245	270	270	
	パキスタン		500	500	350	500	
	トルコ		1,520	2,161	2,600	2,200	
	アラブ首長国連邦		500	650	550	500	
その他		1,463	1,207	1,160	1,020		

(2011年3月24日現在)

(IGC)

[表4] アメリカの小麦需給

(千トン)

項 目		2010-11	2009-10	2008-09	2007-08	
供給	前年度からの繰越	26,562	17,881	8,328	12,410	
	生産	60,092	60,364	68,012	55,819	
	輸入	2,994	3,239	3,456	3,075	
	計	89,648	81,456	79,796	71,305	
需要	国内消費	食用	25,310	24,957	25,229	25,800
		種子用	2,177	1,878	2,123	2,395
		飼料用	4,627	4,082	6,940	435
	計	32,114	30,944	34,292	28,603	
	輸出	34,700	23,977	27,624	34,373	
	計	66,814	54,921	61,915	62,977	
期末在庫		22,834	26,562	17,881	8,328	

(2011年4月8日現在)

(USDA)

[表5] アメリカの小麦銘柄別期末繰越在庫量

(千トン)

銘 柄	2011	2010	2009	2008
ハード・ウインター	8,845	10,478	6,913	3,756
ソフト・レッド	4,599	6,586	4,654	1,497
ハード・スプリング	5,851	6,368	3,865	1,851
ホホワイト	2,259	2,177	1,742	1,007
デュラム	1,279	953	680	218
計	22,834	26,562	17,881	8,328

(2011年4月8日現在)

(USDA)

[表6] 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	2010-11	2009-10	2008-09	2007-08	2006-07	2005-06
6月	4.71	5.72	7.62	5.03	3.98	3.23
7月	4.74	5.17	7.15	5.17	3.88	3.20
8月	4.83	7.61	5.64	3.91	3.24	3.24
9月	4.48	7.43	6.76	4.06	3.36	3.36
10月	4.47	6.65	7.65	4.59	3.43	3.43
11月	6.13	4.79	6.29	7.39	3.45	3.45
12月	6.45	4.85	5.95	7.71	3.53	3.53
1月	7.40	4.90	6.20	7.96	3.52	3.52
2月	7.43	4.73	5.79	10.10	3.66	3.66
3月	7.63	4.70	5.71	10.50	3.79	3.79
4月	4.42	5.75	10.10	4.89	3.81	3.81
5月	4.33	5.84	8.87	4.88	4.09	4.09

(USDA)

[表7] アメリカの小麦粉価格の推移

(ばら. f.o.b. car, ドル/トン)

市場	種 類	2007	2008			2009		2010		2011
		12/28	2/22	6/6	12/26	6/5	12/24	6/25	12/31	4/8
カンサスシテイ	ベーカーズ・ショート・パテント	499.3	727.5	535.7	356.0	395.7	295.4	295.4	434.3	509.3
	ベーカーズ・スタンダード・パテント	497.1	725.3	533.5	353.8	393.5	293.2	293.2	432.1	507.1
	セカンド・クリアー	264.6	264.6	286.6	286.6	286.6	275.6	275.6	275.6	275.6
	サード・クリアー	127.9	127.9	127.9	127.9	127.9	127.9	127.9	127.9	127.9
ミネアポリス	スプリング・ショート・パテント	545.6	998.7	529.1	385.8	407.8	334.0	343.9	502.6	611.8
	スプリング・スタンダード・パテント	543.4	996.5	526.9	383.6	405.6	331.8	341.7	500.4	609.6
	ハイ・グルテン	565.5	1,084.7	615.1	449.7	471.8	397.9	407.8	566.6	675.7
	ホール・ホイト	543.4	996.5	526.9	383.6	405.6	331.8	341.7	500.4	609.6
	スペシャルティ・ホール・ホイト	551.1	1,004.2	534.6	391.3	413.4	339.5	349.4	508.2	617.3
	ファンシー・スプリング・クリアー	540.1	993.2	523.6	380.3	402.3	328.5	338.4	497.1	606.3
	ファースト・スプリング・クリアー	537.9	991.0	521.4	378.1	389.1	326.3	336.2	497.1	604.1
	ライ(ホホワイト)	390.2	—	960.1	386.9	389.1	338.4	347.2	413.4	467.4
シカゴ	クラッカー	457.5	537.9	427.7	287.7	329.6	309.7	304.2	409.0	412.3
	ファンシー・ケーキ	490.5	571.0	460.8	320.8	362.7	342.8	337.3	442.0	445.3
ニューヨーク	ウインター／スプリング・ブレンド	552.2	780.4	588.6	409.0	448.6	348.3	348.3	487.2	562.2
	スプリング・スタンダード・パテント	588.6	1043.9	591.9	446.4	458.6	368.2	392.4	551.1	652.6
	ハイ・グルテン	610.7	1132.1	680.1	512.6	524.7	434.3	458.6	617.3	718.7
	ファンシー・ケーキ	534.6	615.1	504.9	364.9	406.7	386.9	381.4	486.1	489.4
	ライ(ホホワイト)	445.3	—	1015.2	442.0	444.2	393.5	402.3	468.5	522.5
ロサンゼルス	ベーカーズ・スタンダード・パテント	577.6	668.0	551.1	422.2	444.2	338.4	326.3	493.8	546.7
	ペストリー	731.9	868.6	628.3	389.1	373.7	367.1	350.5	455.2	552.2

(MBN)

[表8] 2010/11年度産カナダ小麦の生産者への修正初期支払額

(カナダドル/トン)

銘柄・等級 (蛋白量)	第1回支払額 (10年8月1日)	増加額 (10年12月14日)	増加額 (11年2月8日)	増加額 (11年4月12日)	11年4月までの 支払額合計	2009/10年産 最終支払額
1CWRS(15.5)	152.40	91.30	37.20	49.75	330.65	286.11
1CWRS(14.5)	142.40	80.30	37.20	44.75	304.65	260.13
1CWRS(13.5)	134.20	68.40	37.20	34.80	274.60	236.80
1CWRS(12.5)	128.00	60.00	37.20	33.30	258.50	217.87
3CWRS(14.0)	119.00	57.10	35.45	33.30	244.85	228.92
3CWRS(13.0)	113.00	52.10	35.95	33.30	234.35	208.92
CW Feed	78.00	50.00	36.20	23.30	187.50	136.83
1CWAD(15.5)	130.75	70.00	35.75	29.00	265.50	223.16
1CWAD(13.5)	122.75	70.00	34.75	29.00	256.50	209.16

(CWB)

[表9] 2010年チェコ産穀物の作付・収穫面積、収穫量、及び単収

	作付面積 (千ヘクタール)	収穫面積 (千ヘクタール)	収穫面積/作付面積 (%)	収穫量 (千トン)	単収 (トン/ヘクタール)
冬小麦	785	767	98	3,988	5.2
夏小麦	48	44	91	179	4.1
冬大麦	111	111	100	510	4.6
夏大麦	279	267	96	1,097	4.1
ライ麦	30	29	95	124	4.3
エンバク	52	47	90	146	3.1
ライ小麦	46	43	93	184	4.3
穀物計	1,351	1,308	97	6,278	4.8

(MM)

[表10] 2010年チェコ産小麦の平均品質

	平均値	目標値	目標到達率(%)
容積重(kg/hl)	77.7	76.0以上	77
たん白量(乾物量%)	13.0	11.5以上	87
沈降値(ml)	42	30以上	92
フォーリングナンバー(秒)	307	220以上	86

(MM)

[表11] 2010年ドイツ産有機栽培スペルト小麦の品質

	2010年平均値	2009年平均値	過去5年の平均値
灰分 (乾物量%)	2.06	2.09	2.09
硬度 (NIR)	49	46	48
蛋白 (乾物量%)	13.7	13.4	13.9
沈降価 (ml)	42	39	42
ウェットグルテン (%)	31.7	30.8	32.7
グルテン指数	53	38	45
フォーリングナンバー (秒)	299	323	302
黄色色素含量 (mg/100g)	0.33	0.36	0.41
タイプ630粉歩留 (%)	76.9	77.4	76.7
パン吸水 (%)	49.1	50.1	49.9
パン体積 (ml/100g)	525	534	554

(MM)

製粉工場における玄麦および小麦粉の月別需給動向(22年度)

(単位：千トン、前年比%)

年月	玄				麦				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
平成16年度	6,141	100.0	6,099	99.4	451	110.5	4,667	100.1	4,664	99.9	274	101.1
平成17年度	6,039	98.3	6,030	98.9	461	102.2	4,623	99.1	4,615	99.0	282	102.9
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
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
平成20年度	5,748	97.4	5,848	96.9	517	83.9	4,564	97.4	4,575	97.8	282	96.3
平成21年度	5,802	101.1	5,916	101.4	405	78.2	4,612	101.1	4,620	101.0	274	97.1
21.4	432	92.3	532	96.0	419	78.9	411	94.8	409	94.7	283	96.4
5	507	100.3	486	100.3	440	79.8	380	101.0	373	102.3	290	95.0
6	440	86.7	482	107.7	397	65.0	371	106.4	380	104.8	280	96.5
7	536	95.3	488	101.5	446	64.3	379	102.1	384	100.6	275	98.3
期計	1,915	93.7	1,989	101.0			1,540	100.8	1,547	100.4		
8	451	91.1	465	99.5	431	59.8	365	100.8	362	101.0	279	98.1
9	462	101.1	486	105.6	407	90.6	378	107.0	387	102.3	270	95.3
10	525	178.1	520	95.6	413	56.9	406	94.3	397	90.9	279	100.8
11	510	118.3	494	100.7	429	64.4	389	100.7	388	109.4	280	90.8
期計	1,948	98.5	1,965	98.0			1,538	98.3	1,533	99.8		
12	539	133.1	536	112.2	432	72.8	417	102.7	423	105.6	274	87.3
22.1	445	111.6	461	101.0	417	77.7	362	107.0	339	96.6	297	98.6
2	444	101.7	450	101.7	411	70.2	351	101.7	357	102.8	292	97.3
3	510	121.5	516	105.8	405	78.2	404	106.1	422	105.8	274	97.1
期計	1,939	113.0	1,963	105.3			1,534	104.3	1,540	102.9		
22.4	505	116.8	543	102.0	368	87.7	428	104.1	425	103.8	277	97.6
5	534	105.4	489	100.6	413	93.9	385	101.2	372	99.5	290	99.9
6	466	105.9	493	102.2	386	97.1	388	104.5	388	102.0	289	103.1
7	524	97.7	490	100.5	419	94.1	382	100.8	385	100.3	286	103.8
期計	2,029	105.9	2,016	101.3			1,582	102.7	1,570	101.5		
8	514	114.1	473	101.8	460	106.7	366	100.4	362	100.0	290	104.3
9	1,278	276.8	492	101.2	1,247	306.3	382	100.9	386	99.7	286	106.1
10	235	44.7	501	96.5	980	237.4	394	97.2	382	96.4	298	106.9
11	509	99.9	517	104.7	973	226.8	404	104.0	407	104.9	296	105.7
期計	2,536	130.2	1,983	101.0			1,547	100.6	1,537	100.2		
12	479	88.9	549	102.6	902	208.7	428	102.7	435	102.8	289	105.6
23.1	426	95.6	461	100.0	867	208.0	361	99.7	346	102.3	304	102.2
2	564	127.0	479	106.4	952	231.8	373	103.1	368	103.1	309	105.9
3	524	102.7	552	107.0	924	228.0	450	111.4	450	106.8	308	112.5
期計	1,993	102.8	2,042	104.0			1,612	105.1	1,599	103.8		
年度計	6,559	113.0	6,041	102.1	924	228.0	4,740	102.8	4,706	101.8	308	112.5

(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. 23年3月分は速報のため、選って訂正がある場合があります。

小麦加工食品の輸入の推移

(単位：トン、金額：千円)

区 分	レ ー ト	小麦粉小麦(ひき割、ミール、パレット)			小麦グルテン			小麦粉調製品			ケーキミックス			マカロニ、スパゲッティ		
		数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額	数 量	前 増 減 率	金 額
平成15年	116	1,138	-5.1	90,424	13,362	7.6	2,232,328	132,603	1.3	13,701,771	8,916	-19.4	727,690	107,755	6.3	12,120,144
16	108	1,425	25.2	122,263	14,325	7.2	2,361,648	136,256	2.8	14,061,030	8,354	-6.3	677,825	111,527	3.5	12,657,910
17	110	1,919	34.7	166,340	16,066	12.2	2,709,751	139,802	2.6	15,475,698	9,520	14.0	824,083	109,603	-1.7	12,566,331
18	116	1,883	-1.9	169,522	14,729	-8.3	2,543,181	138,510	-0.9	16,460,930	5,888	-38.1	563,066	109,791	0.2	13,121,724
19	118	2,053	9.0	207,113	16,511	12.1	3,275,372	117,021	-15.5	16,465,390	6,398	8.6	721,609	104,411	-4.9	13,935,605
20	104	1,879	-8.5	243,243	16,876	2.2	3,789,469	100,161	-14.4	16,001,423	4,911	-23.2	702,387	127,254	21.9	22,355,365
21	93.5	1,991	6.0	214,244	15,443	7.9	2,993,555	102,464	2.3	13,812,363	5,075	3.2	596,248	116,416	-8.5	16,000,437
22	88	1,889	-5.1	188,391	16,407	5.6	3,094,539	106,547	4.0	14,282,473	5,239	3.3	565,129	120,654	3.6	13,661,974
23年1月	83	179	-2.3	17,570	1,634	36.6	295,100	9,510	9.8	1,233,717	408	-23.1	39,311	10,331	5.2	1,087,392
2	82	178	439.3	17,796	1,331	36.5	25,442	6,916	17.9	983,394	421	-19.5	41,710	8,092	-3.2	832,217
3	82	186	35.8	21,027	1,696	28.9	315,293	8,732	-0.1	1,150,674	390	16.7	41,103	9,504	12.4	925,573
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
23年1月～12月累計		543	57.4	56,393	4,660	33.7	864,835	25,158	-2.6	3,357,785	1,219	19.9	122,124	28,672	7.6	3,036,025
米	国	12	-14.3	1,351	319	140.2	75,574	1,765	-14.4	333,481	825	-26.7	92,256	5,189	-1.8	558,684
英	国															
中	国															
仏	国	188	67.9	21,678	36	100.0	3,725	2,676	-2.1	484,318	1		358	0	-78.4	511
香	港													10	442.8	2,477
イ	ン															
ト	ン															
ス	ウェ															
タ	ン															
独	国															
独	国	4		594	567	159.0	82,155	212	-23.1	78,065	2		319	9	34.6	2,569
カ	ナ															
チ	ン	2	-66.7	251	532	15.9	116,420	1,345	109.8	131,839						
ン	マ															
ラ	シ															
ス	ー															
オ	ク															
ス	ル															
オ	ン															
シ	ン															
ン	ガ															
ガ	ボ															
ス	ー															
オ	ス	2		594	532	15.9	116,420	1,345	109.8	131,839						
ス	ト															
ラ	ン															
オ	ー															
ス	ト															
ニ	ュ															
ュ	ー															
ア	レ															
ア	リ															
ベ	ル															
ア	ル															
ス	エ															
伊	タ	289	63.3	26,115	58	-39.5	11,107	9		1,555						
ス	ベ	48	62.5	6,404	40		5,952	15	-18.0	4,827						
ス	の															
そ	の															

(次頁につづく)

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	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額	数量	前増減率	金額
平成15年	116		2,222	-16.2	546,577	15,876	4.9	4,675,028	7,944	14.7	2,154,400	20,657	39.9	7,170,065	70,219	-34.4	1,028,191
16	108		1,521	-31.6	394,302	20,173	27.1	6,134,470	9,052	14.0	2,374,572	25,182	21.9	8,127,776	82,538	17.5	1,190,250
17	110		1,824	19.9	438,190	21,913	8.6	7,000,182	9,500	5.0	2,552,981	23,937	-4.9	7,996,474	100,493	21.8	1,544,012
18	116		1,681	-7.8	433,966	22,984	4.9	7,355,196	10,058	5.9	3,046,143	24,480	2.3	8,445,272	89,037	-11.4	1,462,153
19	118		1,775	5.6	425,814	22,960	-0.1	7,582,286	8,065	-19.8	2,715,392	23,105	-5.6	9,038,272	95,269	7.0	2,033,963
20	104		883	-50.3	281,946	23,119	0.7	7,594,585	5,562	-31.0	1,977,817	17,998	-22.1	8,023,832	117,781	23.6	3,100,764
21	93.5		688	-22.0	155,524	24,340	5.3	6,815,396	5,619	1.0	1,741,201	16,506	-8.3	6,706,094	110,350	-6.3	1,986,586
22	88		484	-29.6	131,503	23,950	-1.6	5,802,780	8,314	48.0	2,717,998	19,360	17.3	7,141,796	94,562	-14.3	1,764,462
23年1月	83		2	-94.6	575	2,134	3.5	500,935	590	27.0	170,262	1,617	23.7	592,825	1,674	77.4	34,383
2	82		17	40.7	5,448	1,758	14.1	425,254	515	11.6	136,758	1,285	1.8	428,116	11,765	84.8	217,775
3	82		35	1118.9	10,359	2,074	16.0	524,934	599	-4.0	170,967	1,864	23.5	681,916	7,597	220.5	150,917
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
23年1月～12月累計			53	-8.1	16,382	5,967	10.7	1,451,123	1,707	10.1	482,021	4,766	16.9	1,702,854	21,036	30.4	403,075
米	国								209	-16.4	30,935	388	-39.9	172,153	38	100.0	2,575
英	国		2	-89.0	436	4,099	18.1	1,039,893	297	89.9	80,278	717	58.1	150,284	58	100.0	6,355
中	国								254	-2.2	125,426	244	135.6	174,346			
仏	国											2					
香	港											23	108.8	8,211	10,780	-23.9	207,359
台	湾																
日	本																
韓	国																
独	国																
米	国																
独	国																
日	本																
中	国																
印	度																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																
日	本																
中	国																
英	国																
独	国																
米	国																

小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

区 分	レ ー ト	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15年	116	318,706	-0.4	9,272,192	1,545	5.9	441,651	410	62.0	64,642	6,582	-9.9	1,748,517
16	108	304,465	-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	289,911	-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	290,033	0.0	7,895,261	2,442	5.4	797,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	118	255,377	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	104	186,882	-26.8	8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-35.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	93.5	185,229	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22	88	196,183	5.9	5,860,022	3,574	14.8	1,256,700	770	-6.3	139,835	12,492	4.6	3,214,545
23年1月	83	10,877	-25.9	344,882	155	46.5	58,706	48	-29.4	5,594	970	-3.8	229,675
2	82	20,051	23.2	587,770	188	-37.1	63,141	60	37.1	9,860	927	6.3	247,586
3	82	17,537	-11.2	501,683	210	-9.7	92,496	62	38.4	9,859	995	-5.7	265,137
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
23年1~12月計		48,465	-4.4	1,434,335	553	-32.6	214,343	171	8.5	25,313	2,892	-1.5	742,398
区 分	レ ー ト	バスケット(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15年	116	1,052	10.3	868,674	8,220	0.9	6,435,115	8,743	-3.4	2,967,360			
16	108	769	-26.9	720,628	9,328	13.5	7,104,285	8,288	-5.2	2,847,158			
17	110	719	-6.6	762,779	12,274	31.6	8,722,215	8,445	1.9	3,214,048			
18	116	762	6.1	804,131	13,120	6.9	9,755,783	9,091	7.7	3,586,187			
19	118	1,098	44.2	1,133,758	14,688	12.0	11,536,637	9,200	1.2	3,645,447			
20	104	1,198	9.1	1,270,762	14,672	-0.1	12,115,107	8,120	-11.7	3,507,616			
21	93.5	886	-26.1	993,506	11,972	-18.4	10,258,866	6,181	-23.9	2,919,649			
22	88	974	10.0	1,067,436	13,343	11.5	11,770,935	5,981	-3.2	2,825,812			
23年1月	83	74	-29.7	71,186	860	-28.7	100,076	411	-8.8	185,743			
2	82	57	-15.9	63,905	1,030	10.6	840,462	431	-9.3	183,226			
3	82	70	-6.7	68,876	1,025	9.7	892,087	434	-14.8	185,924			
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
23年1~12月計		201	-19.0	203,967	2,915	-5.1	1,832,625	1,277	-11.1	554,893			

(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、スイートバ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)	2003	(3.13)	(3.34)	(3.00)	(2.86)	(3.22)	(3.16)	(3.15)	(3.79)	(3.56)	(3.35)	(4.06)	(3.87)
		115	123	110	105	118	116	116	116	139	131	123	149
	2004	(3.86)	(3.75)	(3.73)	(3.83)	(3.54)	(3.33)	(3.03)	(3.37)	(3.03)	(3.19)	(3.06)	(3.03)
		142	138	137	141	130	129	129	122	111	124	117	112
	2005	(2.98)	(3.00)	(3.68)	(3.09)	(3.06)	(3.23)	(3.16)	(3.49)	(3.16)	(3.23)	(3.39)	(3.07)
		109	110	135	114	113	119	116	128	116	119	125	113
	2006	(3.29)	(3.52)	(3.62)	(3.50)	(4.00)	(3.62)	(3.77)	(3.66)	(3.77)	(3.93)	(5.43)	(4.82)
		121	129	133	129	147	133	134	134	138	144	199	177
	2007	(4.64)	(4.53)	(4.61)	(4.88)	(4.97)	(6.07)	(6.97)	(6.02)	(6.97)	(8.46)	(9.53)	(7.78)
		170	167	169	179	183	223	223	221	256	311	350	282
	2008	(9.32)	(9.43)	(10.93)	(8.96)	(7.76)	(8.77)	(8.11)	(8.11)	(8.25)	(7.27)	(5.56)	(5.34)
		342	378	426	329	284	322	298	298	303	267	204	196
2009	(5.69)	(5.36)	(5.44)	(5.22)	(5.78)	(5.75)	(5.35)	(5.35)	(4.82)	(4.71)	(5.05)	(5.39)	
	209	197	200	192	212	211	196	177	177	173	186	198	
2010	(5.10)	(4.87)	(4.79)	(4.91)	(4.72)	(4.52)	(4.52)	(5.96)	(7.03)	(7.27)	(7.05)	(6.73)	
	187	179	176	180	173	166	166	219	258	267	259	247	
2011	(7.73)	(8.40)	(6.68)	(7.44)	(7.36)								
	284	309	245	273	271								
2003	(2.36)	(2.36)	(2.33)	(2.39)	(2.46)	(2.39)	(2.39)	(2.15)	(2.20)	(2.29)	(2.26)	(2.37)	
	93	93	92	94	97	94	94	85	87	90	89	93	
2004	(2.67)	(2.83)	(3.02)	(3.16)	(3.00)	(2.86)	(2.86)	(2.36)	(2.25)	(2.14)	(2.06)	(1.99)	
	105	112	119	125	118	113	113	93	89	84	81	78	
2005	(2.00)	(2.00)	(2.14)	(2.08)	(2.08)	(2.22)	(2.22)	(2.37)	(2.15)	(2.04)	(2.02)	(1.93)	
	79	79	84	82	82	87	87	93	85	80	80	76	
2006	(2.13)	(2.23)	(2.24)	(2.37)	(2.45)	(2.38)	(2.38)	(2.44)	(2.30)	(2.42)	(3.03)	(3.56)	
	84	88	88	93	97	94	94	96	91	95	119	140	
2007	(3.91)	(4.11)	(4.02)	(3.62)	(3.70)	(3.81)	(3.81)	(3.26)	(3.31)	(3.51)	(3.69)	(3.69)	
	154	162	158	142	146	150	150	128	130	138	145	145	
2008	(5.08)	(5.01)	(5.56)	(6.06)	(5.91)	(7.33)	(6.47)	(6.47)	(5.30)	(5.62)	(3.88)	(3.86)	
	200	203	215	239	236	288	288	255	209	221	153	152	
2009	(3.65)	(3.63)	(3.92)	(3.94)	(4.17)	(4.17)	(4.06)	(3.30)	(3.19)	(3.47)	(3.73)	(3.91)	
	144	143	154	155	164	160	160	130	126	136	147	154	
2010	(3.72)	(3.62)	(3.63)	(3.64)	(3.63)	(3.54)	(3.54)	(3.92)	(4.12)	(4.95)	(5.63)	(5.56)	
	146	142	143	143	143	139	139	154	162	195	222	219	
2011	(6.49)	(6.91)	(6.36)	(7.42)	(6.97)								
	255	272	250	292	275								

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2011年5月分は5月16日)。
2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果(港灣諸経費を除く)の概要

(単位：トン、円/ドル当たり)

入札月および積月		平成22年7月入札分 (積月：9月積み)			平成22年8月入札分 (積月：10月積み)			平成22年9月入札分 (積月：11月積み)			平成22年10月入札分 (積月：12月積み)			平成22年11月入札分 (積月：1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	78,697	22,569	23,697	55,120	28,802	30,242	54,601	28,240	29,652	50,708	25,586	26,865	46,362	29,042	30,494
	SH	74,049	23,627	24,808	70,444	30,366	31,884	72,494	30,864	32,407	59,887	27,895	29,290	71,494	32,941	34,588
	DNS	129,522	27,677	29,061	138,381	32,150	33,758	134,541	36,520	38,346	112,650	33,979	35,678	136,094	36,145	37,952
	小計	282,269	25,190	26,450	263,945	30,975	32,524	261,636	33,225	34,886	223,245	30,440	31,962	253,950	33,946	35,643
カナダ	1CW	74,401	28,539	29,966	60,562	32,100	33,705	68,773	38,584	40,513	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683
	Durum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
オーストラリア	小計	74,401	28,539	29,966	60,562	32,100	33,705	68,773	38,584	40,513	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683
	ASW	80,943	26,502	27,827	73,831	29,675	31,159	84,716	32,730	34,367	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	80,943	26,502	27,827	73,831	29,675	31,159	84,716	32,730	34,367	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248	
計		437,612	26,002	27,302	398,338	30,905	32,450	415,125	34,012	35,713	364,550	32,466	34,089	429,567	34,820	36,561

入札月および積月		平成22年12月入札分 (積月：2月積み)			平成23年1月及び2月入札分 (積月：3月積み)			平成23年2月入札分 (積月：4月積み)			平成23年3月入札分 (積月：5月積み)			平成23年4月入札分 (積月：6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	77,443	29,266	30,729	57,394	29,875	31,369	75,550	30,370	31,889	71,587	29,833	31,325	79,365	30,545	32,072
	SH	100,893	34,516	36,242	53,793	33,782	35,471	74,987	36,385	38,204	47,837	34,185	35,894	88,101	35,066	36,819
	DNS	171,845	41,567	43,645	123,231	40,717	42,753	160,422	46,188	48,497	139,439	43,671	45,855	137,963	44,141	46,348
	小計	350,181	36,815	38,656	234,418	36,471	38,295	310,959	39,981	41,980	258,863	38,091	39,996	305,429	37,990	39,890
カナダ	1CW	103,743	43,124	45,280	71,286	41,875	43,969	83,023	43,415	45,586	63,695	39,742	41,729	86,348	43,400	45,570
	Durum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	103,743	43,124	45,280	71,286	41,875	43,969	83,023	43,415	45,586	63,695	39,742	41,729	86,348	43,400	45,570	
オーストラリア	ASW	136,106	35,656	37,439	61,603	35,826	37,617	70,980	38,005	39,905	77,865	36,348	38,165	92,453	39,805	41,795
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	136,106	35,656	37,439	61,603	35,826	37,617	70,980	38,005	39,905	77,865	36,348	38,165	92,453	39,805	41,795
計		590,030	37,657	39,540	367,307	37,412	39,283	464,962	40,293	42,308	400,423	38,015	39,916	484,230	39,301	41,266

(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」[http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokyu.html]、「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を拝索し、次に「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を拝索して、「契約情報公表」の「契約に係る情報の公表」を拝索し、「食料安定供給特別会計」を拝索し(アドレス[http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokyu.html])、「米管理勘定・業務勘定」、「米管理勘定・業務勘定」の「一般競争入札・指名競争入札(物品役務等)」を拝索して輸入小麦に該当する箇所をご確認ください。
(資料：農林水産省総合食料高(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

- 大震災から約80日が過ぎ被災地の復旧が進んでいるが、津波による膨大な量の瓦礫は市町村単位や県内での処理が困難を極めており、隣接県との協力体制が不可欠となっている。大きな災害の後処理では個々の状況を把握し、全体を俯瞰した情報によるコントロールは重要である。企業の復旧等では共通する情報入手により連携した対応ができるが、一般の家庭においては全体の状況は知ることができない。必要な物資等の入手については個別業者と対応するしかない。
- 災害の無かったある県で、家庭用のプロパンガス湯沸かし器が故障し、風呂を含む全ての給湯ができなくなり、機器を取り替える発注をしたところ、「県内には在庫が無いため、工事ができる時期は不明」との事。業者によると、生活関連機器類は企業が東日本大震災地に優先的に送っているからストックは無いとの返事。一般生活のための重要度は参酌されないようだ。
- 一方、被災地では仮設住宅の建設も進み、避難者が次々と入居している。入居地で、高齢者が馴染みの友人と再会し、涙を流して喜んでいる姿を見ると目頭が熱くなる。愛知県の国立長寿医療研究センターによると、脳が老化しない、脳の活性化のためには脳の認知・記憶部分の血流を増加させることがよいとの事。昭和30年代の懐かしいレトロの町並みを見たり、同窓会、クラス会、趣味の会で話し合っって口を動かし、思い出に繋がる懐かしい歌を唄ったする事は、血流を増加させてよいようだ。
- 育った故郷の町並みの復興と、同年代の友人、地域の幼馴染が顔を合わせ話ができる生活は、被災された多数の高齢者の生きがいとなり、高齢化社会を活性化する大切なことではないだろうか。

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

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、おいしいコロッケ・とんかつ

てんぷら・ギョウザ
ムニエルはわが家の味

現代に生かそう伝統食品 焼き麦に生麦

(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 5月号 (No.533)

発行／平成23年5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