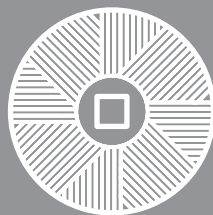


ISSN0913-8838

製粉 振興

2011
No.531
3



財団法人 製粉振興会

★目次

外国産小麦の政府売渡価格の引上げと今後の課題……	3
日本版CIA設立構想 ～「食文化」政策の展開方向と教育について～……	5
東京農業大学客員教授、農林水産省 林野庁林政部長 末松 広行	
バイオ燃料原料農産物の需要拡大が小麦需給に 与える影響……	14
農林水産省農林水産政策研究所 主任研究官（食料・環境領域） 小泉 達治	
即席めんを巡る情勢……	21
（社）日本即席食品工業協会 専務理事 任 田 耕 一	
辛子明太子とカニ風味かまぼこ……	29
日本食品保蔵科学会顧問 藤 木 正 一	
小麦粉のある風景 『お好み焼き』の仲間・その2……	31
食文家 ひらの あさか	
世界の粉界展望……	37
業務日誌……	33
業界ニュース……	34
国内資料……	52
編集後記……	58

東北地方太平洋沖地震災害のお見舞いを申し上げます

この度の東北地方太平洋沖地震により被災されました皆さまに
心からお見舞い申し上げます。

一日も早く復旧されることをお祈り申し上げます。

財団法人 製粉振興会

外国産小麦の政府売渡価格の引上げと今後の課題

始めに3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震、長野県北部を震源とする地震で被災された皆様にお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

さて、農林水産省は2月23日に平成23年4月期の外国産小麦の政府売渡価格について、5銘柄平均で18%引上げをすることを発表した。今回の決定については平成21年10月に「輸入小麦の政府売渡ルール検討会報告書」で示された算定ルールに基づき、直近6ヶ月間(平成22年9月～23年2月)の平均買付価格をもとに算定したものである。最近の穀物相場の高騰からすると、より大幅な引上げも懸念されたが過去6ヶ月の平均価格をもとに算定されたため、結果的に平準化されることになった。しかし算定期間の後半に相当する昨年12月から本年2月までの輸入小麦の政府買付価格の上昇は顕著であったが、2月後半以降穀物相場が急落するなど大きく振れており、今後、穀物相場の動向等にさらに注意を払っていく必要がある。

今回の政府売渡価格決定については、平成19年4月から導入された相場連動制において9回目の改定となるが、そのうち6回が引上げ、3回が引下げという結果になった。引上げとしては昨年10月期の1%引上げに続くものであり、また大幅な引上げとしては平成20年10月期に10%引上げて以来2年半ぶりとなる。

ここで小麦の国際相場の指標であるシカゴ相場の動きを追ってみると、昨年6月15日には1ブッシェル当たり4ドル52セントであったがロシアが禁輸を発表した8月5日には、1ブッシェル当たり7ドル86セントにまで上昇した。その後6ドル台の中盤から7ドル台中盤で推移したものの、年末から再び上昇を始め1月14日には7ドル73セント、2月9日には8ドル86セントにまで上昇した。今回の穀物相場の高騰はロシアが穀物輸出を禁輸したことをきっかけに、西豪州での早魃や東豪州での大洪水、中国での早魃など生産国側の理由に併せ、バイオエタノール需要の拡大、新興国での需要の増加、投機資金の流入等さまざまな原因によるものと言われている。

また、2010年度の小麦の国際需給については期末在庫として需要量の25%を超える水準を維持しているものの、日本が小麦を輸入している豪州及びカナダにおいて天候不順による小麦集荷の遅れ等が生じ一部の港でタイトな状況になってい

る。当局には日本が必要とする高品質の小麦が安定的に供給されるような方策の確立を是非お願いするとともに、小麦の安定供給に懸念がある場合には、本船の港別配船等柔軟かつスピーディに変更できる仕組みについて検討することをお願いしたい。

次に今年夏から使用が開始される平成23年産国内産小麦についてであるが、新たな仕組みとして外国産小麦の政府売渡価格の変動に応じて価格の事後調整を実施することになった。従来のように国内産小麦の価格が播種前に決められその後固定されたままだと外国産小麦の価格が年2回その時々国際相場によって変動する仕組みのため、国内産小麦と外国産小麦の間で品質等の差に応じた合理的な価格バランスが維持されなくなる。特に国内産小麦の価格が外国産小麦の価格より著しく高くなった場合には、国内産小麦の需要減少、ひいては自給率向上の足かせになる懸念等が生じることになる。平成23年産小麦については、昨年秋の入札において決定した産地銘柄ごとの価格が実際の取引時点における外国産小麦の政府売渡価格(5銘柄平均)の変動に応じて事後調整がされることになる。具体的には今年の収穫から9月までの間は昨年秋の入札により決められた価格が外国産小麦と同様18%引上げられることになる。さらに次回の10月期の政府売渡価格改定時においても来年3月期においても外国産小麦の価格変動に応じて上下し、同じ年産で都合3回価格が改定されるわけである。

最近砂糖、食用油、ガソリン等生活に密接に関連する物資が値上げされている。景気回復の糸口は見え、デフレ状況が続くなか、消費者は生活防衛色をますます強めており、価格に対する見方は非常に厳しくなっていると感じられる。製粉産業は安全かつ安心な小麦粉を様々な用途に合わせて消費者及び二次加工メーカーに安定的に供給するという重要な使命を担っている。引き続きその使命を担っていくためには、製粉企業それぞれの経営努力・コスト削減努力は当然のことであるが、原料価格の上昇分を小麦粉価格に適切に反映していかざるを得ない。製粉産業全体として、改めて相場連動制の仕組みや趣旨、国内産小麦の価格改定の仕組み、穀物相場の上昇等今回の引上げの背景等について、流通のそれぞれの段階で丁寧に説明し理解を得る努力を粘り強く続けていかねばならない。

日本版CIA設立構想 ～「食文化」政策の展開方向と教育について～

末松 広行

「CIA」

これから論じるCIAは、Central Intelligence Agency(アメリカ中央情報局)のことではない。Culinary Institute of America(カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ)と呼ばれる料理に関する学校のことである。

日本でも多くの料理・食品産業関係者が知っているこの学校は、アメリカのトップレストランの料理長の多くがこの学校の卒業生であること、その授業がとてつもないことでも知られている。これからのレストラン経営やホテル経営を考えた場合、専門的かつ高度な知識と技術をもつ人材が不可欠となっている。このような人材を育成するための学校があることはアメリカの食に関する産業がアメリカ経済に対して貢献をする力の一つの源泉となっている。わが国においても、外資系のホテル・レストランなどで即戦力として必要とされる人材が多く求められる状況となっている。このような人材を育てることが急務となっているが、教育する側での準備が追い付いていない面があり、我が国のホテル・レストランなどでの人材もアメリカなどからの供給を受けざるを得ない現実が発生しつつある。

日本においては和食を中心とした食文化が世界に誇れるものとして存在しているが、これを経営などに活かすことも困難になりつつあるのではないかと心配される。

「日本料理のこころ」

昨年(2010年)の11月4～6日、アメリカのカリフォルニア、ナパにあるCIAグリーンストーン校において、CIA Worlds Flavor 2010 が開催された。今回のテーマはずばり「日本料理のこころ」、毎年開かれるこのイベントは世界中の料理人が注目するものであるが、そこにおいて日本1カ国をフィーチャしたテーマが取り上げられるというのはスペインに次いで2番目ということであり、日本の料理が世界に注目されていることの一つの証拠であると言えよう。

今回、CIA日本の事務局長でもあるトーマス・アンド・チカライシ株式会社 代表取締役力石寛夫氏や中村隆晴氏(キッコーマン株式会社)、青木時男氏(マルコム株式会社)などのプロデューサーにより、日本から様々なジャンルのシェフ39名を含むチームジャパン(※1)が編成された。現地では600人を超えるアメリカをはじめとするシェフの人々に正しい日本料理の紹介をするとともに国際交流と親善が図られた。閉会式においては、舞台上に立った39人のシェフのメンバーに対しスタンディングオベーションで拍手が鳴りやまなかったという。その様子は、ウォールストリートジャーナルやジャパントイムズでも取り上げられている。

世界の料理、料理に関する教育を引っ張る立場のCIAにおいて日本料理が改めて高く評価されている現在、わが国において、「食」を文化的な観点から捉え、かつ、その国としての活用を考

えることは食料・農業政策の中心に据えられるべきものではないかと考えられる。

また、わが国の現在のレベルの高さをキチンと引き継ぎ、かつ、世界に展開していくための教育については、まだまだ検討をしていく余地があるのではないかと。

日本版CIAのような取組みを官民あげて進めるべき時期に来ているのではないかとというのが本稿の趣旨である。

(参考:チームジャパンのメンバー、地域、ABC順)

- 1 安倍 太郎 和食お多福 秋田郷土料理・和食全般
- 2 新井 均 天孝 てんぷら
- 3 堀井 良教 更科堀井 そば
- 4 今田 洋輔 久兵衛 寿司
- 5 熊谷 喜八 KIHACHI フュージョン(実行委員)
- 6 黒川 光晴 虎屋 和菓子
- 7 三國 清三 オテル・ドゥ・ミクニ フレンチ(実行委員)
- 8 水野 幾郎 六覺燈 串揚げ
- 9 森 峰也 久兵衛 寿司
- 10 森住 康二 CHABUYA JAPAN ラーメン
- 11 坂本孝 人形町今半 すき焼き・しゃぶしゃぶ
- 12 野村 大輔 精進料理醍醐 精進料理
- 13 小川 要 更科堀井 そば
- 14 太田 博文 やまと家 和菓子
- 15 アイバン オーキン アイバンラーメン ラーメン
- 16 ジェフラムジー タパスモラキュラーバー (マンダリンオリエンタル東京) モラキュラーキューイジーヌ(Teaching Kitchen Liaison)
- 17 坂 昭彦 さか昭 和菓子
- 18 高木 慎一郎 銭屋 加賀料理
- 19 遠山 茂 久兵衛 寿司

- 20 柳原 尚之 懐石近茶流柳原料理教室 日本料理(江戸・懐石)
- 21 荒木 稔雄 魚三楼 懐石料理
- 22 柏原 克己 やきやき三輪 お好み焼き・鉄板焼き
- 23 駒木 司郎 すし萬 寿司
- 24 栗栖 正博 たん熊北店 懐石料理・割烹料理
- 25 栗栖 基 熊彦 日本料理
- 26 本車田 武弘 すし萬リーガロイヤルホテル店 寿司
- 27 村田 吉弘 菊乃井 懐石料理(実行委員)
- 28 中東 久人 美山荘 摘草料理(日本料理)
- 29 中村 元計 相伝 京の味 なかむら 懐石料理
- 30 佐竹 洋治 美濃吉本店竹茂楼 懐石料理
- 31 下口 英樹 平等院表参道 竹林 懐石料理
- 32 高橋 拓児 木乃婦 懐石料理
- 33 高橋 義弘 瓢亭 懐石料理
- 34 徳岡 邦夫 京都吉兆 懐石料理(実行委員)
- 35 米村 昌泰 レストランよねむら フュージョン
- 36 前田 良博 はなまるうどん うどん
- 37 佐元 省一 はなまるうどん うどん
- 38 屋比久 保 ロワジールホテル & スパタワー 那覇 地産地消の洋食料理
- 39 八島 且典 焼とりの八兵衛 焼き鳥

「食文化」は成長・発展の大きなカギ

すし、てんぷら、お好み焼き、うどん、そば。日本の「食文化」は海外から高い評価を受けている。わが国の国民が豊かで幸福な生活を送るにあたって、豊かな食文化が貢献していることは間違いない。農林水産業、製粉企業をはじめとする加工産業、流通、外食産業など、高度な嗜好をもつ国民の要求に応じてきたからこそ、今日のわが国の「食文化」が育ってきていると言える。

この食文化を更に発展させることを単に私たちの食の豊かさにつなげるだけではなく、海外まで見据えた産業戦略として考えることが今後のわが国の成長・発展にとって重要となってきた。

しかしながら、海外における日本食がわが国の農林水産物や企業と無関係な形で展開され、かえって評価を落とすような例が多いのが現実である。

海外での日本食レストランの現状をみると、正確なことはわからないが、例えばニューヨーク州での日本食レストランは約1,400軒、カリフォルニア州では約4,000軒となっており、マンハッタンなどでは日本人がいるところが多いが他の地域においては日本人の経営は少ない。パリにおいては600軒程度の日本食レストランのうち日本人がいる店が50件ほど、モスクワでは400軒以上の日本食レストランのうち日本人がいるのは10軒程度と言われている。日本の食文化に対する海外の評価が高いことがこのような状況を引き起こしているとも言えるが、日本の食文化を正当に伝える仕組みと人材を早急に作らなると食文化を戦略として活用することもできなくなってしまうと危惧される。

食文化をわが国の成長・発展に結びつけるためには、どのようなことをしていくべきかを明らかにし、的確な政策をとっていくことが必要となっている。

「食」に関する将来ビジョン

政府は、「食」に関する将来ビジョン検討本部（※2）における検討を踏まえ、「『食』に関する将来ビジョン」を制定した。

このビジョンにおいては、「食」の可能性について、人々の生活を送るために必要なエネルギーの供給をするだけでなく、健康の維持、人格

形成、文化の創造、観光資源としての活用をはじめとしたたくさんものがあり、経済的な成長・発展にも大きく貢献することが整理されており、この可能性を実現させるための政策課題と実現政策についてもまとめられている。

※2 「食」に関する将来ビジョン検討本部

農林水産大臣を本部長として内閣総理大臣補佐官、関係府省の副大臣又は政務官をメンバーとしたもの。平成22年5月より5回にわたって開催し、平成22年12月に「食」に関する将来ビジョンを策定した。

政府一体で取り組む10の成長プロジェクトについて、そこから導き出される地域の将来ビジョン及び今後取り組むべき施策の方向がまとめられている。

- ①地域資源を活用した6次産業化
- ②「食文化」を軸とする観光・産業・文化政策の展開
- ③我が国農林水産物・食品の輸出促進による海外展開
- ④「交流」を軸とした農山漁村コミュニティの再生・地域活性化
- ⑤再生可能エネルギーの導入拡大
- ⑥農林水産分野の有する環境保全機能を支える仕組みの構築
- ⑦医療、介護、福祉と食、農の連携
- ⑧全ての世代、様々な立場の人々が参加する「生涯食育社会」の構築
- ⑨「食」に関する将来ビジョンの実現に向けた国民運動の展開
- ⑩総合的な食料安全保障の確立

この検討に参加した有識者は次の通り。

（有識者委員）

東英弥 株式会社社宣伝会議代表取締役会長
阿南久 全国消費者団体連絡会事務局長
浦郷究 武雄市教育委員会教育長

金子勝 慶應義塾大学経済学部教授
 木内博一 農事組合法人和郷園代表理事
 菊地良一 有機農業者
 黒岩祐治 ジャーナリスト、国際医療福祉大学
 大学院教授
 小泉武夫 東京農業大学名誉教授
 近藤龍夫 北海道経済連合会、北海道電力株式
 会社取締役会長
 榊原英資 青山学院大学教授、一般財団法人イ
 ンド経済研究所理事長
 篠崎宏 ツーリズム・マーケティング研究所主
 任研究員
 清水正孝 電気事業連合会会長、東京電力株式
 会社取締役社長
 寺島実郎 財団法人日本総合研究所理事長
 仲宗根真 有限会社東緑化開発主任研究員 北
 谷町漁業協同組合前事務局長
 信川益明 慶應義塾大学医学部教授、日本健康
 科学学会会長
 服部幸應 服部学園理事長
 美甘哲秀 丸紅経済研究所所長
 三村明夫 新日本製鐵株式会社代表取締役会長
 茂木友三郎 キッコーマン株式会社取締役会長
 安井久美子 宮商事株式会社代表取締役副社長
 渡邊昌 社団法人生命科学振興会理事長

この中で「食文化」については、「健康的な食事メニューを持つ」、「洗練されている」と海外にも高く評価されており、これを軸として、観光、産業、文化施策の一体的な展開を図るものとされている。具体的には、国内での食文化に根ざした「本物」の農産物作りとそれを活用した独自の商品・料理等の開発、その知的財産化・ブランド化、さらにはそれらの利用・普及に貢献している料理人の顕彰、海外に向けた日本の食文化発信、グリーン・ツーリズム等の観光との結び付けなどに取り組むべきとされている。

文化産業立国という考え方

上記の食に関する将来ビジョンの検討の考え方は、いわゆる成長戦略(新成長戦略~「元気な日本」復活のシナリオ~)にも取り入れられている。新成長戦略の中で、2020年にはファッションや食、観光など文化産業市場を約57兆円(2009年比7兆円増)に拡大させ、5万人の雇用を創出する目標を掲げている。

この文化産業立国という考え方は、農林水産省における食の将来ビジョンの検討過程だけでなく伝統工芸やファッション、アニメなどの検討を含んで戦略的に展開をしようというものである。既に海外にも評価の高いものの代表として、頻繁にアニメと食が取りあげられている。政府全体として「食」はわが国の総合力の強さを示すものであり、その活用は単に文化的な豊かさをもたらすだけでなく経済の活性化にも大きな役割を果たすものとして共通に認識されるようになったという点に意義があると考えられる。

しかし、展開すべき政策について具体的な成果を出すためには更に専門的な検討が必要であろう。特に注意しなければならないことは、「食」に関する評価は、先人達が苦労を重ね研鑽を積み重ねてきたことをもとに少しずつ築かれてきたものであり、その努力を続けなければ現在の評価を伸ばすどころか維持をすることも難しくなる可能性があるということである。単純に食は大きな武器であり、これで海外に打って出るというプロパガンダだけで、国内の食文化を伝承、教育することをしないままでいれば、せっかくの食文化を逆に破壊していくようなことにもなりかねないことを認識していかななくてはならないと考える。

「食」に関する教育の重要性

以上みてきたとおり、「食文化」をわが国の更

なる発展のエンジンにすることは、大きな成果が見込まれるし、実現性の高いことであろう。このためには、海外に対して食文化を進出させるために必要な政策を講じることも重要である。また、「食文化」そのものを磨くことも重要である。

このような観点から「食」に関する教育はとて重要になってくる。わが国においても、衛生の観点や栄養学の観点、民俗学の観点などから食は研究され教育されてきたことは間違いない。調理に関しても質の高い調理専門学校が多数存在している。

しかし、これらに加えて高度なマネジメントや技術を海外に伝えることを含めて可能な人材を作る教育といったことについては、今後も克服すべき課題がたくさんあると言えよう。

「ボルドー大学」

海外には、様々な観点から地域の食を戦略的に活用するための学校や教育機関がある。わが国の食に関する新たな教育機関を検討するに当たっては、これらの教育機関が果たしている役割をよく見極めてわが国における構想実現の参考にすべきである。

フランスのボルドー大学では醸造学部が設置されており、世界的にも有名であるが、ここにおいて地元のワイン産業を支える研究や人材育成が行われている。

社会人向けのコースとしては、DUADコースとDUIOコースがある。DUADコースにおいてはワインのテイasting理論、実践を学ぶほか、ワインの醸造(栽培、発酵、熟成)、フランス国内外のワインに関する歴史、地質学など高度かつ専門的な学習を行うこととなっている。DUADを授与されると、フランスの公式なワインコンクールの審査員として呼ばれる。DUIO

コースは基礎知識を学ぶものとして設置されている。シャトーの子弟、ワイン専門誌のジャーナリスト、ワイン樽の会社の社長などが対象となっている。

高いレベルの教育カリキュラムが組み立てられていることから、世界中の学生が集まっており、外国からの学生向けにフランス語学校が併設されていることも特徴の一つである。

これに加えて、将来ワインの醸造家等を目指す学生に対してはワイン醸造しコースが設けられている。2年間の在学期間のうちワイナリーでの研修が1年間を占める。卒業後には国家資格であるワイン醸造士を取得し、醸造家やワイン研究所の研究者として活躍している。

関西における「食の大学院」の構想

関西において、「食の知の拠点」構築プランが報告されたことがある。この報告書は、食高度人材育成研究会を開催し、産業界、学術教育界などの委員の参画の下に検討が進められたものである。オブザーバーとして近畿農政局、近畿経済産業局、大阪商工会議所も加わっている。

この報告書においては、食を取り巻くさまざまな課題を解決し社会的な要請に応えるため、食に関わる高度人材育成とそれを支える知の高度化を担う研究教育拠点が必要としている。そして、単一組織で行うのではなく大学院等を中核組織とする産官学民のネットワーク組織を構築することを提言している。

具体的には大阪府立大学、大阪市立大学、関西大学、同志社大学の4大学と辻調理師専門学校などが共同で国の事業を活用して食学大学院と食学共同研究機構の2つの機関を新たに設置することをめざすとされていた。

経済産業省の委託事業であり、食・農業・教育担当部局が中心になっていなかったこと、連

携大学院的スキームを中心に検討したことなどもあり、現在この構想は実現に至っていないが、今後の検討を進めるにあたっての1つの考え方を示したものとえよう。

「CIA」の具体的な教育内容

アメリカCIAの本校は、ニューヨーク州にある。ここでは広大な敷地の中に40近くの実習教室、5つのレストランを有している。生徒数は2000人を超える数となっている。大学はニューヨーク州(ハイドパーク)だけでなく、カリフォルニア州(グレイストーン校)、テキサス州(サンアントニオ)にキャンパスを持っている。チームオブジャパンが日本料理のプレゼンテーションを行ったのはグレイストーン校である。

専攻は料理全般のコース(カリナリー・アート)と製菓製パンコースがあり、4年生大学と同じ学位の「バachelorディグリー」も選択することができる。グレイストーン校は、どちらかという料理長をレベルアップすることが目的となっており、短期間のコースがあるということだ。

世界的に有名な料理界の巨匠ポール・ボギューズの子どもが、各国の料理学校の中から施設とカリキュラムの素晴らしさでCIAに入学したというようなことも評判を上げる一因になっているという。三國さんの話によれば、入学試験に数学もあるという。古市尚氏などCIAで学びわが国で活躍する人々の同窓会組織もある。

「シンガポール版CIA」

シンガポールでは、このようなCIAの価値を認識し、政府の全面的な協力の下にアジア初のCIAを設立し、料理人の教育に力を入れることとしている。シンガポール版CIAは国立Singapore Institute of Technology 校の中に

CIAの分校として設置された。国際化が進み、外資系というか多国籍のホテルが数を増していく中、そこで必要な能力を持った人材が育つことが自国の利益になるということだと思うが、このようなシンガポールの取組みはまったく正しい方向であると考えられる。

このほかにもスイスには料理、ホテルに関する専門の教育機関もあり、各国とも戦略的に食に関する教育機関を充実させている。いずれも大学またはそれ以上の高度な教育機関として、食文化をマネジメントなどと融合させた地域や国の発展に資するような戦略的なものとしているところが特徴であり、参考にすべきところであろう。

「日本版CIA」の検討について

農林水産省においては、これまでの検討成果も踏まえつつ、「日本食文化の効果的な教育手法に関する調査事業 検討委員会」(※3)を立ち上げ、日本の食文化の教育はどのように進めたらいいのかの検討を進めている。

(※3)検討委員一覧

井上成 エコツツェリア協会 事務局長
井上友美 三菱地所株式会社商業施設業務部
梶浦秀樹 株式会社庵 代表取締役
楠本修二郎 カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役
小松俊昭 金沢工業大学産学連携室コーディネーター
竹下広宣 日本大学 生物資源学部食品ビジネス学科 専任講師
高野克己 東京農業大学 副学長
力石寛夫 トーマス アンド チカライシ株式会社代表取締役
平本真樹 エコツツェリア協会 事務局次長
古市尚 ファーストインターナショナル株式会

社 社主

榊田隆一郎 株式会社榊田酒造 社長

三國清三 株式会社ソシエテミクニ 代表取締役
役

また、更に日本食文化の概念についても別途の検討を行っており、日本食文化の概念を作るカテゴリーとして「風土」、「食料・素材」、「調味料」、「調理法」、「道具」、「様式・演出・作法」の6種類を挙げている。(図参照)

日本版CIAにおける教育内容について

食の高度人材育成に当たって想定する教育対象については、レストラン・ホテルの料理長・マネージャー、食産業関連の幹部職員、調理学校既卒者、大学既卒者、調理師・栄養士・保育士等が考えられる。

どのようなことを教育課程に盛り込むかについては、料理人、食産業従事者などの分類ごとに次世代のリーダーを育成するという観点から二段階の教育が想定されている。

まず、共通に身につける必要がある能力として「日本の食文化を伝承する能力」「語学力」「食に関する専門性」があげられ、これらに関する知識等を修得させることが必要である。「食に関する専門性」については、調理技術、加工技術、生産技術、食品科学、食材知識などがあげられている。

更に活躍していく実社会での分類ごとに深めていくべき、身につける必要のある能力に特化した高度な知識の教育が必要となる。料理人については、果たすべき役割として、日本の食生活の伝承と普及、地域の活性化、海外の展開などが考えられ、共通に身につけるべきものに加えて、食材を活かす能力、マネジメント能力を身につけることが必要であり、この分野について一歩進んだ教育が行われることが必要であ

る。食産業従事者については、果たすべき役割として業界の牽引、地域の活性化、海外の展開などが考えられ、共通に身につけるべきものに加えて、プロデュース能力を身につけることが必要であり、この分野について一歩進んだ教育が行われることが必要である。

日本版CIA素案

ここで日本版CIAを構築するにあたっての1つの素案を示してみたい。

まず、必要性についてであるが、これについてはこれまで記述してきたとおりであるが、要すれば、

- ・国際ビジネス展開やホスピタリティの向上等が外食産業の大きな課題となる中、国内にはこうした課題に対応できる人材を養成する大学・学部等がほとんど存在しない。(一方、欧米にはレストラン・マネジメント学部、ホスピタリティ学科等を有する大学が多数存在。)
 - ・料理業界において「料理人」を志す若者や後継者の確保が困難化していること等から「料理人」のステータスを高め、日本の「食」に関する専門的知識を体系的に教授できる「高等教育機関」の創設に対する強い要望がある。
 - ・日本の農産物・食品の輸出促進や日本食の海外普及、国内での食育推進のツールとして、「イベント」以外にも「人材」に焦点を当てて海外に進出できる外食経営者や料理人などの有能な人材を育て、彼らを通じてマーケットを拡大していることが効果的である。
- といったこととなろう。

それでは具体的なイメージについてはどう考えられるだろうか。以下は同僚と議論している筆者の個人的な見解であるが、今後議論を進めていく上でのたたき台となるように1つのもを示してみたい。

位置づけは、「専門職大学院」とするべきではないか。社会人、大学等卒業者を対象に2年程度の教育をするカリキュラムを基本とする。6か月コース等については基本的なスキームができてから検討する。

設立主体は、既存の大学(学校法人)又は株式会社が想定される。関係者による連携大学院のような共同教育組織になることも十分考えうる。

教育内容は、今後それぞれの専門の方々が進めていくべきであるが、前述した教育に必要なことを踏まえ、マネジメント、ホスピタリティ、食文化史、発酵・醸造学、だし・うまみの科学、栄養・衛生学、食品安全・品質、アグリビジネス、環境・廃棄物問題などを体系的に教えることが必要である。ここで、調理の技術・技能については既存の調理師学校への委託、提携等で対応することも十分考えられる。

設置場所は、このような構想を進める関係者を選ぶべきことであり、どこでなくてはならないということはないが、現在、農林水産省や文部科学省に寄せられている提案では都心又は首都圏近辺に設置したいというものがある。

今後更に検討していくべきこと

必要性やイメージは上述のとおりであるが、これを実際の学校経営として成立させていくためには、①趣旨に賛同する食品関連企業や料理業界からの幅広いスポンサーシップ(寄付等)と、②「学生」として職員・職人を派遣していただくこと、が不可欠である。

このためには、彼らがどのような課題に現在又は将来直面し、これを乗り越えるためにどのようなプロフェッショナル人材を求めているか、顕在化していないのであればこちら側からの提案も含め、「求められる人材像」に深く思いを致

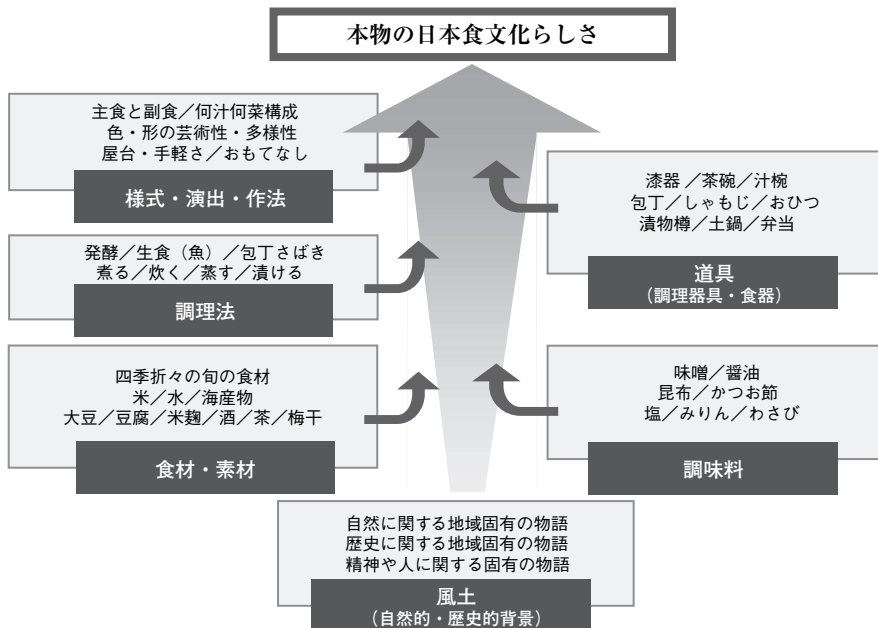
す必要がある。そうすれば、必要なカリキュラムや卒業後のキャリアパスも自ずと見えてくるのではなかろうか。

また、学校経営を安定化させる上で、③収益事業をどのように組み込んでいくのか、という視点も重要である。実際、アメリカのCIAでは教授陣が卒業生のコネクションも活用しながら個別食品企業のコンサルティングを手がけたり、実習を兼ねたレストラン経営をしたり、食関連の大きなイベントを開催したりしている。果たして我が国ではどのようなモデルが考えられるだろうか。

さらに、即戦力(=即収益)となる人材が渴望されるのは企業側の論理から見れば当然であるが、④学校経営を通じて我が国の経済社会にどのように貢献するのかという、より次元の高い経営理念やミッション、公益目標を打ち出していくことも重要である。先のCIAのチームジャパンの活動に対し、仕分けの影響もあり国の予算は残念ながら手当てできなかったものの、短期間のうちに沢山の食品企業等が協賛した。目先の利益でなくとも幅広い企業から協賛を得られる好例であろう。

いずれにしても、食に関する新たな教育機関の設立は具体的な検討の時期に入っている。政府としての検討というよりも民間の人々を中心になって検討を進めており、上述したような具体的な経営面、学生募集の面などからのフィージビリティ・スタディーも行われていると承知している。今後の日本経済を食文化の面から牽引するための組織は、「外食」「料理人」「食品メーカー」「流通」「農業」といった業種の壁を越え、まさに企業版「チームジャパン」として一丸となって取り組まれるべき課題であり、幅広い業界関係者を糾合する形で作られるのが望ましいと考えられるが、政府・農林水産省が支援すべき

「食文化」の概念について



ことがあれば積極的に支援していくべきであり、そのための努力をしていきたいと考えている。

（ 東京農業大学客員教授、
農林水産省 林野庁林政部長 ）

バイオ燃料原料農産物の需要拡大が 小麦需給に与える影響

小泉 達治

1. はじめに

バイオ燃料の自動車燃料としての使用は、エネルギー問題、環境問題、地域開発の目的から世界中で導入が進められている。特に、2005年以降の国際原油価格の高騰により、代替エネルギーとしてのバイオ燃料に世界的な関心が集まった。さらに、「京都議定書」の発効により、地球規模での温暖化対策として二酸化炭素抑制に効果のあるバイオ燃料に世界的関心が集まったことから、バイオ燃料の導入・普及が世界中で進められた。このため、これまでバイオ燃料の普及を進めてきたブラジル、米国、EUでもさらにバイオエタノールの普及拡大、増産及び輸出の拡大を図っているほか、これらの国・地域以外でも世界中でバイオ燃料の普及計画が進められている。

こうした状況下、現在のバイオ燃料の主原料が農産物であるため、バイオ燃料需要量増加に伴い、食料との競合を加速化させるという「エネルギーと食料」との競合という新たな問題を発生させている。特に、2005年以降の世界的なバイオ燃料需要の拡大は、世界の農産物需給の構造を大きく変える要因となっている。本稿では、こうしたバイオ燃料原料農産物の需要拡大が小麦需給に与える影響について紹介したい。

2. バイオ燃料の特性

バイオエネルギー(Bioenergy)とは、エネルギーとして見たバイオマスを化学反応させて得

られるエネルギーを意味する。また、バイオマス(Biomass)とは、重量またはエネルギー量で示す生物体の量、あるいはエネルギーや工業原料の資源として見た生物体としての資源を意味する(山地・山本・藤野 2000)。なお、バイオマスという言葉を最初に学術文献に使用したのはBogorov(1934)である(横山 2001)。

また、バイオマスはその発生源によって、廃棄物系バイオマス(家畜資源、食品資源、産業資源、林産資源、下水汚泥)、未利用系バイオマス(林産資源、農産資源)、資源作物(糖質資源、でん粉資源、油脂資源)に分類される(農林水産省 2002)。

バイオマスの利用は、エネルギー利用と製品利用に大別できる。製品利用は、肥料、飼料、工業用原料等に使用され、エネルギー利用は、直接燃焼、気体燃料、液体燃料に大別される。直接燃焼は、薪、農産物残渣、家畜の糞等を直接燃焼させるものが一般的であり、現在でも途上国を中心に利用されている。また、気体燃料及び液体燃料は、高度なエネルギー利用効率を有する商業的エネルギーであり、産業用として使用されている。このうち液体燃料に分類され、自動車用燃料として使用できるバイオエタノール及びバイオディーゼルは、バイオ燃料と呼ばれている。バイオエタノールとは、サトウキビのような糖質原料やとうもろこしのような澱粉質原料を発酵・蒸留して製造されるものである(図1)。澱粉質原料を使用したバイオエタ

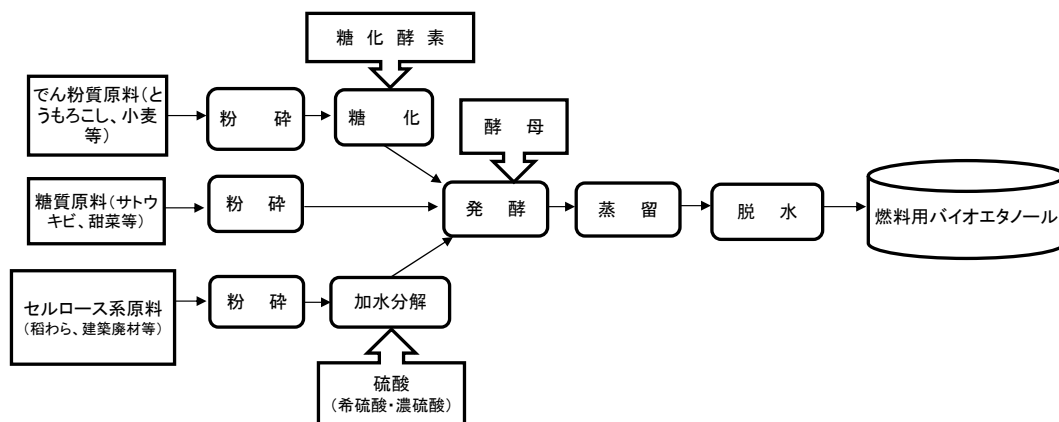
ノールの製造工程については、一般には原料の粉碎、糖化、発酵、蒸留により製造されるが、糖質原料を使用した場合は、糖化の工程は省かれる。この他に、稲わらや建築廃材等のセルロース系バイオマス原料（以下「セルロース系原料」という）からもバイオエタノールが製造されている。ただし、現在のところ、セルロース系原料からの糖化は硫酸を使用した加水分解による手法が主流であるが、商業的実用化に向けて技術的課題を有している。また、バイオディーゼルとは、ディーゼルエンジン用軽油の代替燃料として植物油等の原料をメチルエステル化すること等により製造されている。バイオディーゼルは、世界的には、なたね油、パーム油、大豆油といった植物油の他にも藻、獣油等からも生産されている。

現在、世界の総エネルギー需要量に占めるエネルギー供給源としては、原油・石炭が6割を占めており、バイオマスは1割程度である。さらに、世界のエネルギー需要量に占めるエネルギー供給源(2006年)のうち、直接熱利用や調理用といった伝統的バイオマス利用は全体の61%を

占めており、うちバイオ燃料は全体の2%程度である(IEA2008)。このように、現状では全エネルギー需要量に占めるバイオマス及びバイオ燃料の割合はまだ、小さいことがわかる。

バイオ燃料は、化石燃料と異なる特徴がある。まず、第1に再生可能エネルギーであることである。再生可能エネルギーとは、地球上にある自然のエネルギーを電力や熱に変換することをさす。化石燃料は化石資源の埋蔵量の制約を受けているのに対して、バイオ燃料は植物を原料としているため、半永久的に枯渇することはない(横山 2001)。また、化石燃料のように地域的に偏在せず、地球規模に広く原料が分布していることも特徴である。第2に、バイオ燃料の利用により、温室効果ガスの削減を図ることが期待できる点である。第3に、バイオ燃料のうち、バイオエタノールをガソリンや軽油に加えると燃料中に酸素が加わり、エンジン内で燃料が完全燃焼することで一酸化炭素の排出を抑制する効果がある。第4に、バイオ燃料をガソリン・軽油の代替燃料として使用することにより、ガソリン・軽油の需要量を低減することが可能

図1 バイオエタノールの製造工程図



(資料) 大聖／三井物産(株)2008を基に作成。

(注) 本図は一般的な製造工程を示したものであり、国・地域により製造工程に相違がある。

表1 世界における燃料用バイオエタノール生産量の推移

(単位：1,000kl)

	1990年	1995	2000	2003	2005	2006	2007	2008	2009	2010 (見込)
米国	3,407	5,299	6,171	10,617	14,755	18,381	24,552	34,968	40,728	49,100
ブラジル	11,783	12,671	10,497	12,140	13,813	16,700	20,000	24,200	23,920	26,200
中国	0	0	0	800	1,200	1,400	1,700	1,900	2,050	2,050
インド	0	0	0	0	100	105	152	263	136	420
EU	0	96	174	468	896	1,577	1,796	2,794	3,594	4,455
その他			265	316	563	799	1,449	1,998	2,794	3,409
合計	15,212	18,074	17,107	24,341	31,327	38,962	49,649	66,123	73,222	85,634

(資料) F.O.Licht(2010)より作成。

となる。このことは、原油の需要量を削減することにより、原油の輸入依存度が高い国のエネルギー自給率向上にも寄与するとともに、貿易収支の改善にも寄与することが出来る。第5に、バイオ燃料の生産は、農産物に対して新規の市場を創出し、農業・農村経済の活性化の効果が期待できる。バイオエタノールの生産は、余剰農産物の処理機能の他に、廃棄物から生産される場合は廃棄物の量と処理費用を削減し、資源の有効利用を実現することが期待できる。

3. バイオ燃料の国際的展開

表1の世界の燃料用バイオエタノール生産量の推移をみてみると、1990年の1,521万klから2010年には8,563万klへと増大していることがわかる。世界最大の生産国は米国の4,910万kl、次いでブラジルの2,620万klであり、ブラジルと米国で世界の生産量の87.9%を占めている (F.O.Licht 2010)。

バイオ燃料が輸送用燃料全体に占めるシェアは、ブラジルの12.0%のように非常に高い国もあるが、米国で1.7%、EUで1.6%とOECD諸国全体でも1.3%となっており、世界全体でも1.1%であるのが現状である (IEA 2008)。このように、輸送用燃料全体に占めるバイオ燃料のシェ

アはブラジルのように高い国もあるものの、世界全体としては1%程度に過ぎない。

現在のところ、バイオエタノールの原料は澱粉質原料と糖質原料が主である。ブラジルではサトウキビからバイオエタノールを生産、米国ではとうもろこしから、中国ではとうもろこし及び小麦からバイオエタノールを生産している。バイオエタノールの原料としては澱粉質原料が約6割を占め、糖質原料が約4割を占めている。原料別のバイオエタノール収量については、サトウキビは4,550 l/ha、甜菜は5,060 l/ha、キャッサバは2,070 l/ha、トウモロコシは1,960 l/haであり、農産物からのバイオエタノール生産では甜菜が最も生産収量が高い(表2)。しかし、各国別では、ブラジルのサトウキビ由来のバイオエタノールは5,476 l/haと最も生産収量が高い。一方、バイオディーゼルについては、マレーシアにおけるパーム油からの生産は4,736 l/ha、インドネシアにおけるパーム油からの生産は4,092 l/ha、米国の大豆からのバイオディーゼル生産は552 l/haとなっており、バイオディーゼルについてはパーム油からのバイオディーゼル収量が最も高い。

表2 原料別バイオ燃料収量

作物名	対象地域	バイオ燃料	作物単収 (トン/ha)	変換効率 (ℓ/トン)	バイオ燃料収量 (ℓ/ha)
サトウキビ	全世界	バイオエタノール	65.0	70	4,550
甜菜	全世界	バイオエタノール	46.0	110	5,060
キャッサバ	全世界	バイオエタノール	12.0	180	2,070
とうもろこし	全世界	バイオエタノール	4.9	400	1,960
米	全世界	バイオエタノール	4.2	430	1,806
小麦	全世界	バイオエタノール	2.8	340	952
ソルガム	全世界	バイオエタノール	1.3	380	494
サトウキビ	ブラジル	バイオエタノール	73.5	74.5	5,476
サトウキビ	インド	バイオエタノール	60.7	74.5	4,552
とうもろこし	米国	バイオエタノール	9.4	399	3,751
とうもろこし	中国	バイオエタノール	5.0	399	1,995
キャッサバ	ブラジル	バイオエタノール	13.6	137	1,863
キャッサバ	ナイジジェリア	バイオエタノール	10.8	137	1,480
大豆	米国	バイオディーゼル	2.7	205	552
大豆	ブラジル	バイオディーゼル	2.4	205	491
パーム油	マレーシア	バイオディーゼル	20.6	230	4,736
パーム油	インドネシア	バイオディーゼル	17.8	230	4,092

(資料) FAO (2008) から作成。

4. バイオ燃料使用比率の推移と国際食料需給への影響

(1) バイオ燃料使用比率の推移

各国・地域におけるバイオ燃料需要拡大により、それぞれの農産物需要量に占める割合も増加傾向にある。最大のバイオエタノール生産国である米国では2010/11年度における国内とうもろこし需要量に占めるバイオエタノール需要量は42.7%に達することが見込まれており(USDA 2011)、今後、更にその比率が上昇することが米国農務省等により予測されている。また、ブラジルではサトウキビの生産量のうち半分以上が砂糖ではなく、バイオエタノールに仕向けられている。つぎに、世界の総需要量に占めるバイオ燃料向け農産物需要量の推移についてみていきたい。表3のように、各農産物需要量

に占めるバイオ燃料の割合は、全体的に増加傾向で推移している。2007/08年度における世界サトウキビ生産量に占めるバイオエタノール仕向け割合は17.4%であり、2009/10年度における世界の各農産物生産量に占めるバイオ燃料仕向け割合は、菜種油は27.2%、とうもろこしは14.2%に対して、パーム油は3.2%、小麦は0.96%と割合が低い。こうした状況から、品目毎に差はあるものの、バイオ燃料需要の拡大は食料需給にも影響を与えていると考えられる。

(2) バイオ燃料需要が国際食料需給に与える影響

まず、本稿では、米国におけるバイオエタノール政策の拡大が原料作物であるとうもろこし需給へ与える影響を計量的に試算した結果を本

表3 世界の各農産物需要量等に占めるバイオ燃料の割合

	2004/05年度	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
とうもろこし	5.0%	5.6%	7.9%	10.6%	12.8%	14.2%
サトウキビ	13.6%	14.7%	14.6%	17.4%	—	—
小麦	0.02%	0.04%	0.65%	0.73%	0.85%	0.96%
菜種油	—	—	19.5%	23.7%	21.4%	27.2%
パーム油	—	—	0.5%	1.3%	2.0%	3.2%

(資料) 小泉(2009)より作成。

稿で紹介したい。この影響試算では、「世界とうもろこし需給予測モデル」を構築し、2007/08年度(2006/07～2008/09年度平均)を基準年として、2018/19年度までを試算した。まず、現行の農業・バイオエタノール政策の継続等一定の前提条件に基づいたベースライン予測では、予測期間中の世界のとうもろこし生産量及び需要量は年率2.2%増加、貿易量も1.6%増加、国際とうもろこし価格は2007/08年度(3年平均)の4.2ドル/ブッシェル(1ブッシェル=25.4kg)から2018/19年度の7.8ドル/ブッシェルに上昇することが予測された。また、米国におけるバイオエタノール向けとうもろこし需要量は年平均5.4%増加し、国内とうもろこし需要量に占めるバイオエタノール需要量の割合は2008/09年度の36.0%から2018/19年度には43.0%まで拡大することが予測された。

このベースライン予測に対する代替シナリオとして、2008/09年度から米国においてバイオエタノールの生産が行われないケースをシナリオとして設定した結果、国際とうもろこし価格は、ベースライン予測結果に比較して2008/09～2018/19年度にかけて33.2～37.4%下落することが予測された。この影響試算結果から、2008/09年度におけるバイオ燃料需要が国際食料需給に与えた影響は33.2%と考えられる。また、2018/19年度におけるバイオ燃料需要が国

際食料需給に与える影響は37.4%と影響度が増加することが予測された。なお、本影響試算の詳細については、小泉(2010)を参照されたい。

つぎに、ブラジルのバイオエタノール需要がブラジル及び世界の砂糖需給へ与える影響について、部分均衡動学モデルを活用して影響試算を行い、ブラジルのバイオエタノール政策が国際砂糖需給に与える影響についての評価を行った結果についても紹介したい。

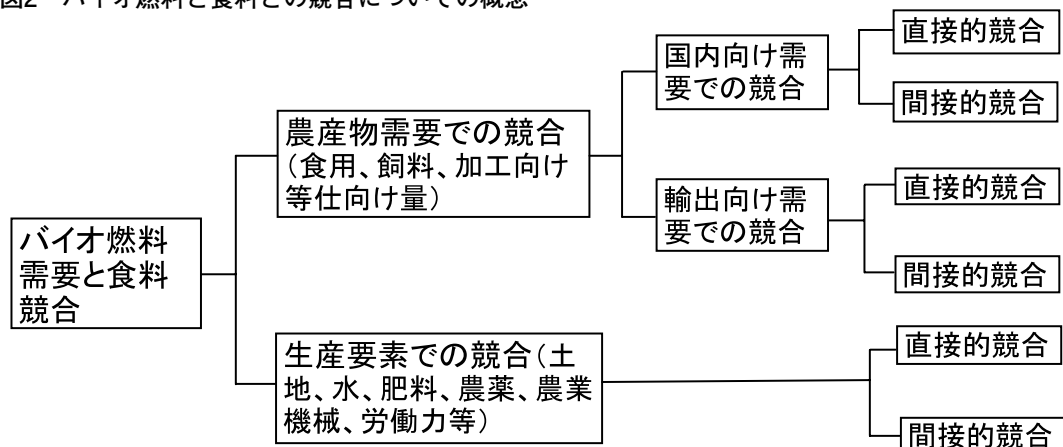
この影響試算では、部分均衡需給動学モデルである「世界砂糖需給予測モデル」を用いて、ブラジルのバイオエタノール政策のうち唯一残された規制であるガソリンに対する無水エタノール混合率義務が2013/14年度から、廃止されることによるブラジル及び世界砂糖需給に与える影響について試算を行った。このシナリオによる予測の結果、国際砂糖価格はベースライン予測に比べて、2017/18年度には12.4%下落することが影響試算結果から得られた。このように、ブラジルのバイオエタノール政策において唯一残された規制であるガソリンに対する無水エタノール混合率義務を廃止することにより、国際砂糖価格は下落することが予測された。このため、ブラジルのバイオエタノール政策は国際砂糖需給にも影響を与えていると言える。なお、この影響試算の詳細については、小泉(2009)を参照されたい。

表4 世界小麦需要量に占めるバイオエタノール使用比率の推移

	単位	2004/05 年度	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
世界需要量に占めるバイオエタノール需要割合	%	0.02%	0.04%	0.65%	0.73%	0.85%	0.96%
世界小麦需要量	1,000MT	607,355	622,549	615,389	616,480	637,677	648,150
バイオエタノール使用量世界計	1,000MT	150	220	3,991	4,482	5,418	6,251
うちEU	1,000MT	—	—	2,500	2,500	3,200	3,900
うち豪州	1,000MT	—	70	70	250	250	—
うちカナダ	1,000MT	150	150	215	526	762	1,145
うち中国	1,000MT	—	—	1,206	1,206	1,206	1,206

(資料)小泉(2009)より作成。

図2 バイオ燃料と食料との競合についての概念



(資料) 小泉(2009)。

(3) バイオ燃料需給が小麦需給に与える影響

小麦からバイオエタノールを生産している国は、EU、豪州、カナダ、中国がある。この他にも、実証実験段階の国はいくつかあるものの、商業的生産が行われているこれらの4カ国地域の合計は2004/05年度は15万トンから2009/10年度は625万トンに増加しているものの、世界の小麦生産量に占めるバイオエタノール使用割合も2008/09年度は0.96%と僅かな比率である(表4)。

このため、前述のように、2007/08年度における世界サトウキビ生産量に占めるバイオエタノール

仕向け割合は17.4%、2009/10年度における世界の各農産物生産量に占めるバイオ燃料仕向け割合は、菜種油は27.2%、とうもろこしは14.2%に対して、パーム油は3.2%、小麦は0.96%と割合が低い。このように、小麦に関しては、農産物需要量に占めるバイオ燃料使用割合がとうもろこしやサトウキビ等と比べても著しく低いため、バイオ燃料需要が小麦需給に与える直接的影響度は極めて低いものと考えられる。

そもそも、バイオ燃料と食料の競合とは、図2のように、バイオ燃料需要の増加に伴い、①農

産物のバイオ燃料仕向け量が増加することによる食用、飼料、加工向け仕向け量が減少するという農産物需要での競合、②バイオ燃料向け農作物増産に伴う資源をめぐる競合、つまり、生産要素(土地、水、肥料、農薬、農業機械、労働力等)の競合が考えられる(小泉 2009)。

さらに、農産物需要面での競合及び生産要素の競合については、それぞれ直接的・間接的競合に別けて考えていく必要がある。つまり、直接的な競合がなくても、農産物需要での間接的競合、生産要素の直接的・間接的競合も多少なりとも考えられるのである。

5. おわりに

バイオ燃料の自動車燃料としての使用は、エネルギー問題、環境問題、地域開発の目的から世界中で導入が進められている。こうした状況下、現在のバイオ燃料の主原料が農産物であるため、バイオ燃料需要量増加に伴い、食料との競合を加速化させるという「エネルギーと食料」との競合という新たな問題を発生させている。特に、2005年以降の世界的なバイオ燃料需要の拡大は、世界の穀物需給の構造を大きく変える要因となっている。

世界の各農産物需要量等に占めるバイオ燃料の割合は、増加傾向にあり、こうした状況から、品目毎に差はあるものの、バイオ燃料需要の拡大は食料需給にも影響を与えていると考えられる。サトウキビ、とうもろこし、菜種油では比較的この割合が高いものの、パーム油および小麦の割合は比較的低い状況にある。特に、小麦については、世界の需要量に占めるバイオ燃料需要の割合は、0.96%と低いため、バイオ燃料需要が国際小麦需給に与える直接的影響度は、とうもろこしやサトウキビに比べて、極めて低いものと考えられる。ただし、直接的な需要面

での競合が極めて低くても、農産物需要での間接的競合、生産要素の直接的・間接的競合からの影響も多少なりとも考えられるため、今後の小麦を原料としたバイオ燃料の動向には注視が必要であると考ええる。

【引用文献】

Bogorov, B. G. (1934): "Seasonal Changes in Biomass of *Calanus finmarchicus* in the Plymouth Area in 1930", *J. Marine Biological Association*, vol. XIX (No.1), pp.585.

大聖泰弘・三井物産(株)編(2008):「バイオエタノール最前線」, 工業調査会, pp.20.

FAO (Food and Agricultural Organization of the United Nations) (2008): *The State of Food and Agriculture*, Food and Agricultural Organization of the United Nations.

F.O.Licht(2010): *F.O.Licht World Ethanol & Biofuels Report, Vol 7, No15*, F.O.Licht.

International Energy Agency (IEA) (2008): *World Energy Outlook 2008*, International Energy Agency.

小泉達治(2009):「バイオ燃料と国際食料需給～エネルギーと食料との競合を超えて～」農林統計協会.

小泉達治(2010):「バイオ燃料原料用農産物の需要拡大が食料需給に及ぼす影響分析」, 農林水産政策研究レビューNo.36, pp.8-9.

農林水産省(2002):「2002年度食料・農業・農村白書」農林水産省.

山地憲治, 山本博己, 藤野純一(2000):「バイオエネルギー」, ミオシン出版, pp.18-20.

横山伸也(2001):「バイオエネルギー最前線」, 森北出版, pp.1-2, pp.6-8.

U.S. Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (USDA-FAS) (2011): *PS&D*, USDA - FAS.

(農林水産省農林水産政策研究所)
(主任研究官 (食料・環境領域))

即席めんを巡る情勢

任田 耕一

概要

平成22年の即席めん業界にあつては、4月(5%引き下げ)及び10月(1%引き上げ)の政府小麦売渡価格改定をはじめとした原材料のコスト変化、その他諸資材の高止まりや食品の安全確保のための目に見えにくいコストの増嵩等がある中、小売業態の戦略もあつて、小麦粉価格の変動を製品価格に反映しにくい状況にある。平成20年1月から多くの即席めんについて、概ね10%の価格引き上げが行われたが、流通サイドからの値下げ要請が強まる中で、その価格水準を維持することに多大な努力が必要となっている。特に、現下の小麦、パームオイルといった主要原料の国際相場急騰や石油等資源の高騰をどう乗り切るかが大きな課題となっている。

平成22年の即席めん類の生産量は、52億8千7百50万食となり、前年の53億4千4百10万食に対して1.1%の減少となった。このうちJAS格付け数量は41億1千8百万食であり、前年(40億1千9百万食)から2.5%増となった。但し、これらは大きく落ち込んだ平成20年に比べて幾分回復したということであつて、平成19年の水準にまでは達していない。なお、ここへ来てPB商品の伸びも鈍化傾向が見られる。

1. 需給と価格を巡る状況

即席めんの主原料たる小麦については、この誌面において需給、国際相場、麦輸入制度の変更、政府売渡価格改定等の状況を改めて既述する必要はないものと思う。

即席めん業界にあつては、小麦以外にパーム油相場の乱高下も深刻である。マレーシアでのFOB価格は平成18年(2006)前半までは約400ドル/トンで安定していたが、以後急騰し平成20年(2008)3月には1,470ドル/トンに達した。その後価格は急落したが、同年12月に500ドル/トン水準で底を打った後反転して、平成23年(2011)2月中旬で再度1,300ドル/トン前後の水準となっている。

2. 市場動向

小麦の政府売渡価格改定を契機に平成20年(2008)1月から17年ぶりに即席めん価格が引き上げられたが、これに対する消費者の反応は予想以上に大きく、直後の1月から3月までの累計生産数量は前年同期比91%まで落ち込んだ。

こうした値上げの反動による消費の落ち込みを背景に、平成20年(2008)4月の30%、10月の10%と続いた政府の小麦売渡価格引き上げについては適正な価格転嫁を控えざるを得なかった。このため、その後の小麦価格改定についても、これを製品の小麦価格の引き下げに直ちに反映させる状況にない。

このようなメーカーサイドの価格維持姿勢に対し、一段と悪化するデフレを背景に、流通サイドは引き続き価格引き下げ圧力を加えている。また、平成20年の価格引き上げを奇禍として低価格PB商品のシェア拡大を図る大手流通業者の戦略がNB商品の回復を阻んでいたが、平成21年後半辺りから、各メーカーがNB商品

の梘子入れを図っており、NB相互の競争が新たな段階を迎えたのではないかと見られる。こうした動きを反映し、平成19年末の価格引き上げアナウンス以降70%台前半にまで急落したJAS格付け比率は、月ごとに乱高下を伴いながらも傾向としては70%台後半にまで回復しつつある。

3. 規格・表示

① JAS規格

JAS法に基づく5年ごとの見直しの結果、平成21年5月9日、新たに「即席めん日本農林規格」が施行された。これにより従来の4規格5基準を生タイプ即席めんを包含した1規格1基準となった。主な品質基準としてフライめんは酸価、ノンフライめんは水分、生タイプ即席めんは水素イオン濃度とした。また、格付検査方法を改めることにより、即席めん類については検査荷口を定める製造の期間が10日から15日間となり、さらにフライめんについては、フライヤーの酸価の値をフライめんの酸価の値とみなす旨の規定が新たに設けられたことにより格付検査に要する時間の大幅な短縮となった。即席めんのJAS認定工場では平成21年6月1日から、この新しい規格・基準で品質管理及び格付検査が行われている。

② 品質表示基準

JAS規格の見直しに合わせ、品質表示基準についても即席めん類と生タイプ即席めんを一本化して「即席めん品質表示基準」とした。主な改正内容としては一括表示欄に表示すべき事項として定められていた「調理方法」、「使用上の注意」を枠外にも表示可能とし、「名称」については一般的な名称を記載することとした。また特定のかやくを特に強調する場合は強調されるかや

くの量が2%以上必要である旨の基準を設けることとした。経過措置は平成23年3月31日までである。

③ 公正競争規約

加工食品品質表示基準の分かりやすい表示方法の改正及び即席めん品質表示基準の制定を受け、公正競争規約についても所要の改正が行われた。主な変更としては、特定の地域名を表示した場合にその根拠は必要であるものの、それを併せて表示することは任意とした。ゆでこぼしをする場合の栄養成分表示を新たに設けることとし、また、写真等の絵表示をする場合の調理材料に関する表示は任意とするなどの改正を行った。経過措置期間については、品質表示基準と同一の期間とした。

これら基準・規約の改正につき周知を図るとともに、即席めん表示のマニュアルを作成し会員各社・工場に配布した。

4. 世界ラーメンサミット/世界ラーメン協会(IRMA/WINA)

世界ラーメン協会は、平成9年、各国のラーメンメーカーの賛同を得て発足し、現在、正会員は22ヶ国・地域の60社である。ほぼ隔年の頻度で世界ラーメンサミットを開催している。

平成22年4月に開催された第7回会合の概要は次のとおり。

日程：4月20日(火) 理事会及び会員会合

4月21日(水) 講演会等

4月22日(木) 懇親イベント

場所：マレーシア・クアラルンプール マンダリン・オリエンタル

同コンベンション・センター他

テーマ：EARTH FOOD : Making It Happen



また、世界ラーメン協会は顕著な自然災害被災者に即席めんを提供しており、平成22年1月のハイチ大地震の被災者についてもボランティア団体を通じて10万食を配布した。

なお、当協会は特別会員としての資格でWINAに加盟している。

5. 食育への貢献

日本で誕生して既に半世紀を経た即席めん。多くの人に愛され、世界全体の消費量は年間約915億食(2009年)。簡単・便利、安価で衛生的、保存が利いてますます美味しいとなれば当然である。しかし即席めんについてイメージ調査を行うと、簡単・便利をはじめ、上で述べた感想が多く寄せられる一方、誤解や偏見に基づく謂われない批判も意外と多い。例えば、「即席めんばかり食べると栄養が偏る」というものがあります。どんな食品でもそればかり食べ続けるということであれば栄養は偏ります。だからこそ日本の伝統食「朝ご飯」も「みそ汁」や「焼き魚」、「漬け物」など主菜、副菜でバランスをとり、「パン食」も「バター」、「ジャム」、「サラダ」、「ハムエッグ」等多くの食品を添えてバランスをとっているわけです。即席めんにだけ一品で完全な栄養バランスを求めるのは、それこそ「バランス」を欠いた偏見と言わざるを得ない。

もう少し専門的になると「リンの比率が多くカルシウムの吸収が阻害される、だから発育期

の子供にはよくない」と医療の専門家が思い込んでいたりする。これは25年以上も前の知見をそのまま引用しているからであり、是非、最近の即席めんを手にとって栄養成分を確認して頂きたい。ほとんどの即席めんは成人男性が一日に必要なとするカルシウムの約3分の1、つまり1食当たりとして200mgは含まれるようになっている。従ってリン1に対してカルシウムは1以上、多いものでは1:4もある。健康食品の代表と見られる木綿豆腐でこの比率は同等の1:1、絹ごし豆腐では1:0.5、挽き割り納豆で1:0.2となっており、リン対カルシウムの比率では明らかに即席めんに軍配があがる。

こうした誤解や偏見をできるだけ払拭し、即席めんの実態をお伝えしたいとの思いから、当協会では様々な食育活動を展開しているので、この機会にその一端を紹介させて頂く。

(1)インスタントラーメン「健康と栄養セミナー」

(社)日本栄養士会及び各都道府県栄養士会の主催によるこのセミナーは、即席めんを他の食材と共により健康的に栄養バランスよく利用して頂くことを目的として開催され、当協会が後援させて頂いている。毎年各地の栄養士の方のご希望に添って開催され、栄養士の方の研修や一般生活者対象のセミナーとして活用されている。セミナーは著名人による食に関する講演と、開催地区の管理栄養士・栄養士の方が考案



したメニューの調理指導により構成され、毎回多数のご参加を頂いている。地元のメディアでも取り上げられるので、栄養士会活動の広報にもお役に立っている。

平成22年度においては次の4ヶ所で実施されたが、ご希望があれば開催地を増やすことは可能であり、平成20年度は8ヶ所、平成21年度は6ヶ所の開催となった。

①香川短期大学(フードスペシャリスト養成機関校)香川県綾歌郡宇多津町

日程 平成22年9月1日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

②旭川調理師専門学校 北海道旭川市

日程 平成22年9月18日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

③新宿調理師専門学校 東京都新宿区

日程 平成22年10月31日

講師 世界のソムリエ 田崎 真也氏 「食を楽しむ」

④北里大学保健衛生専門学院 新潟県南魚沼市

日程 平成23年1月22日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

今年度は開催地区栄養士会のご希望に沿った結果、たまたま講師が偏ったが、これまでお引き受け頂いた講師には、食ジャーナリスト 岸朝子氏、声優 大山のぶ代氏、前食品衛生学会長・実践女子大学教授 西島基弘氏、医学博士・登山家 今井通子氏、エッセイスト 滝悦子氏等々が



おられますので、開催希望の栄養士の皆様はご相談下さい。

(2)インスタントラーメン小学生レシピコンクール

このコンクールは全国の小学校高学年の生徒を対象に、即席めんを使ったアイデア溢れる料理のレシピを考えてもらうもので、今年度で9回目を迎えた。①おいしさ②栄養バランス③盛り付け④手軽さ⑤独創性を審査基準として、札幌から福岡まで7地区の大会で優秀な成績を収めた小学生が、東京での全国大会に出場し料理の腕前を競ってもらうものである。栄養バランスや地元の食材を勉強する絶好の機会になっており、学校単位の応募も増えている。対象は小学生であるが、結局は家族ぐるみのイベントとなっており、毎年心暖まる情景が見られ、テレビをはじめ各メディアにとりあげられる頻度が高い。

平成22年12月19日に開催された全国大会の審査には審査委員長永野博信(社団法人 日本即席食品工業協会理事長・明星食品(株)前社長)のほか、迫 和子氏(社団法人 日本栄養士会 専務理事)、藤原 孝子先生(全国小学校家庭科教育研究会 前会長)、森野熊八氏(料理人)に当たって頂いた。

8,378通あった応募総数の中から全国大会を制覇した3名は次のとおり。

最優秀賞：村田 美穂子(むらた・みほこ)さん
鳥取県6年

「因幡のいろどりラーメン」

優 秀 賞：城戸 麗花(きど・れいか)さん
北海道6年

「とっても簡単冬のあつあつイタリ
アンミルクラーメン」

同 賞：須谷 星斗(すや・せいと)くん
神奈川県5年

「ラーメンパエリア」

(3)インスタントラーメン オリジナル料理コンテスト

これは栄養士・調理師を志す学生を対象に、インスタントラーメンをよりおいしく、より健康的に食べられる栄養たっぷりのアイデアメニューを考えてもらうコンテスト。全国の応募から書類審査で12名に絞り、東京での決勝大会に出場して頂きます。なかなかの力作揃いで、過去には本人了解のもと、ホテルレストランのメニューに採用された作品もあった。

今年度の応募総数は1,333通。決勝大会は2月11日、東京の女子栄養大学で行われた。審査員は ソムリエ 田崎真也氏、(社)日本栄養士会専務理事 迫和子氏、月刊「栄養と料理」副編集長 浜岡さおり氏、それに筆者が加わった。審査発表の前に田崎真也さんから、創造力豊かな、人を幸せにする料理のプロを目指して欲しいとの趣旨のミニトークがあった。

どの作品もレベルが高く、審査もひと苦勞であった。接戦を制したのは次の作品。

受賞者・作品

優勝 野田 詩織さん 青森県千葉学園高等学校2年

「ラーメンコンカンタルト」



準優勝 吉田 愛梨さん 栃木県 宇都宮短期大学付属高校3年

「中華なメン(麵)バーガー」

日本栄養士会特別賞：中川 寛大さん 三重県立相可高校2年

「燕蒸しラーメン～トマト餡かけ～」

日本即席食品工業協会賞：小川 裕子さん 埼玉県 西武文理大学調理師専門学校1年

「おから de ラー麺まん」

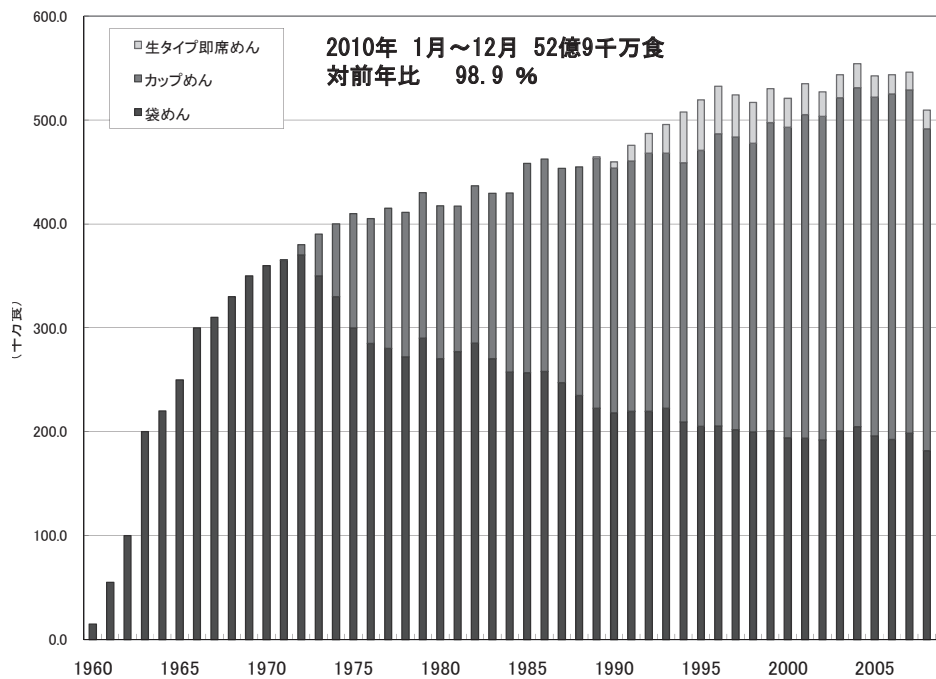
「栄養と料理」賞：加生 陽子さん 大妻女子大学短期大学部1年

「あんかけ麺もどき」

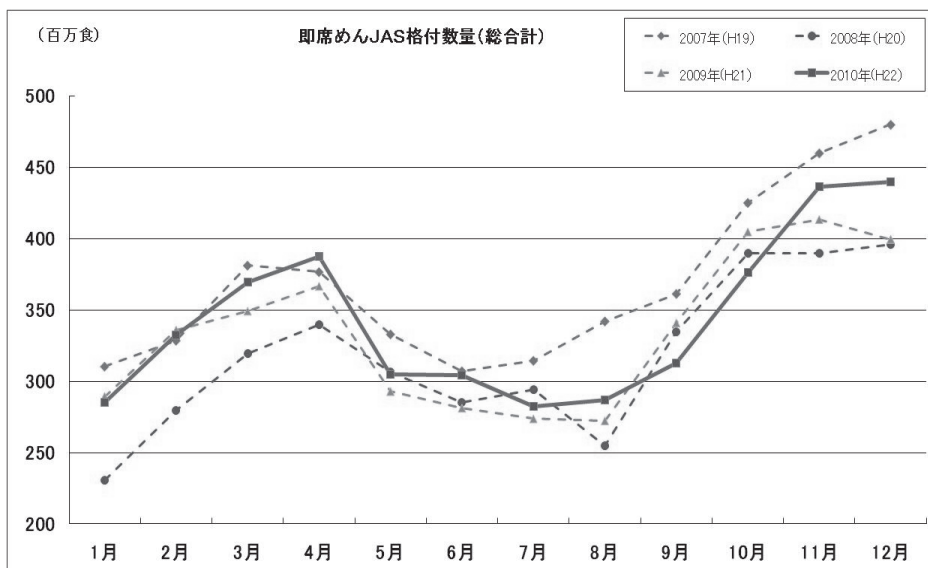
((社)日本即席食品工業協会 専務理事)

(参考)

1 即席めん生産量の推移(1960～2010)

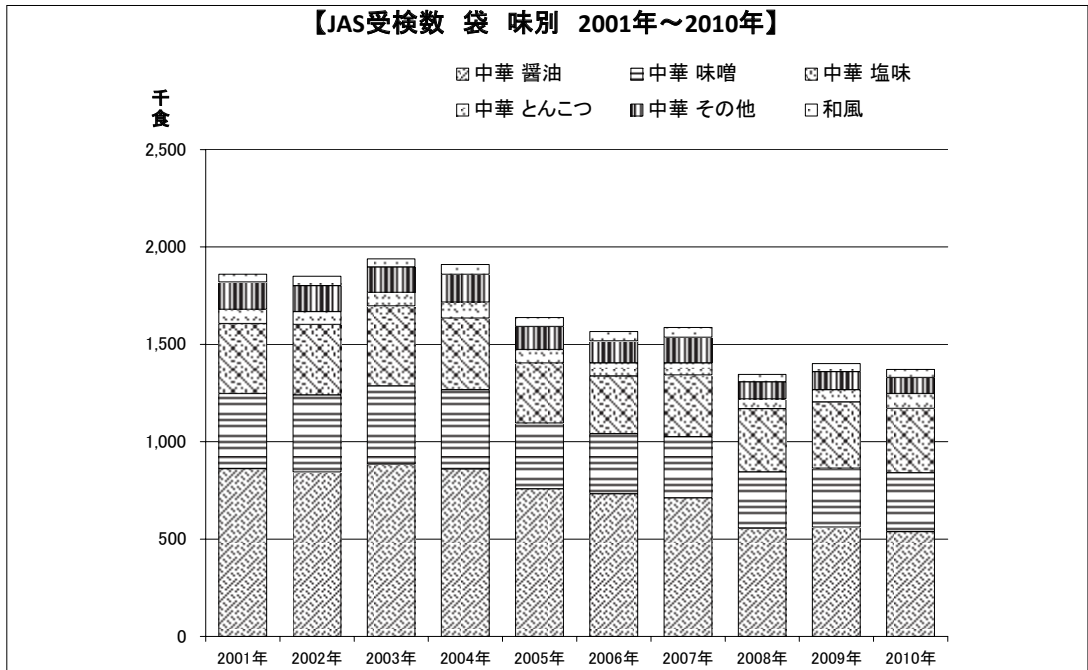


2 即席めん月別JAS格付け数量(総合計) 2007～2010

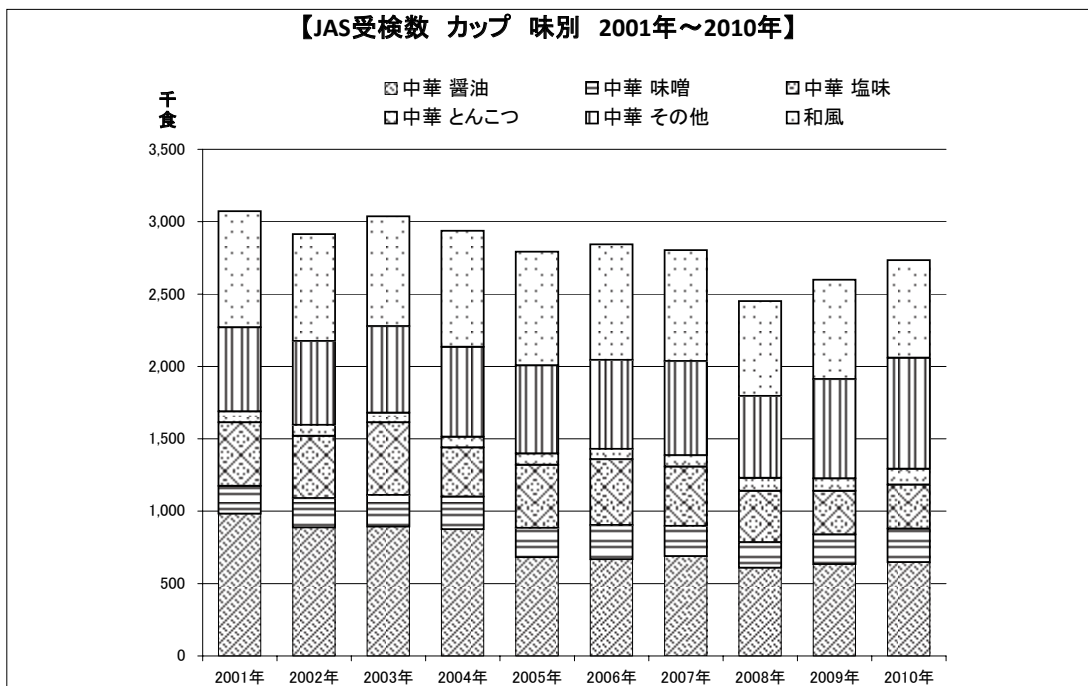


3 即席めん生産量味別の推移(JAS受検数) 2001～2010年

① 袋めん



② カップめん



4. 世界の即席めん需要量

National Trends in instant Noodles Demands (2007-2009)

Area	Country	Population (Million)	GDP (Billion-Dollar)	Per Capita GDP (US\$)	Demands (100Mil)			Per Capita Consumption	
					2007	2008	2009		
Asia	Japan	127.6	4,900	38,371	54.6	51.0	53.4	41.8	
	China		1,345.8	4,327	3,292	458.1	425.3	408.8	30.2
		Hong Kong	6.9	216	30,872				
	Indonesia	230.0	511	2,247	149.9	137.0	139.3	60.6	
	Republic of Korea	48.3	929	19,296	32.2	33.4	34.8	72.0	
	The Philippines	92.0	169	1,866	24.8	25.0	25.5	27.7	
	Vietnam	88.1	91	1,041	39.1	40.7	43.0	48.8	
	Thailand	67.8	282	4,187	22.2	21.7	23.5	34.7	
	Taiwan	22.2	391	17,054	8.8	8.4	8.2	36.9	
	Malaysia	27.5	221	8,197	11.8	12.1	12.6	43.6	
	India	1,198.0	1,254	1,061	12.0	15.6	20.2	1.7	
	Cambodia	13.4	—	—	2.1	2.4	2.4	17.9	
	Singapore	4.0	182	39,423	1.2	1.3	1.3	32.4	
	Myanmar	35.3	—	—	2.2	2.1	2.1	5.9	
	Nepal	23.2	13	465	4.3	5.1	5.9	25.5	
	Bangladesh	162.2	79	494	—	1.5	0.6	0.4	
Asia Total		—	—	—	823.3	782.6	780.8	—	
North America	USA	314.7	14,097	45,230	39.0	39.5	40.8	13.0	
	Canada	33.6	1,502	45,166	2.0	2.0	2.0	6.0	
	North America Total	—	—	—	41.0	41.5	42.8	—	
Central and South America	Mexico	109.6	1,082	9,964	9.0	8.6	8.6	7.8	
	Brazil	193.7	1,595	8,311	15.0	16.9	18.7	9.7	
	Peru	27.4	129	4,471	0.2	0.2	0.2	0.7	
	Costa Rica	3.8	—	—	0.2	0.2	0.2	4.7	
	Central and South America Total	—	—	—	24.4	25.9	27.7	—	
Europe	UK	61.6	2,688	43,544	2.6	2.6	2.6	4.2	
	Germany	82.2	3,649	44,363	1.8	1.8	1.8	2.2	
	France	62.3	2,857	44,675	0.4	0.4	0.4	0.6	
	Belgium	10.3	504	47,609	0.1	0.1	0.1	1.0	
	Netherlands	16.6	871	52,699	0.2	0.2	0.2	1.2	
	Russia	140.9	1,677	11,858	27.1	24.0	21.4	15.2	
	Ukraine	45.7	180	3,921	—	5.0	5.2	11.4	
	East Europe	Poland	38.2	528	13,855	2.7	3.0	3.1	5.3
		Hungary	10.2	155	15,448				
		Czech	10.2	217	21,036				
	North Europe	Denmark	5.3	341	62,520	0.3	0.3	0.3	1.2
Sweden		9.2	479	52,035					
Norway		4.5	452	94,791					
Finland		5.2	273	51,409					
Europe Total	—	—	—	35.2	37.4	35.1	—		
Others	Australia	21.3	1,017	48,253	1.5	1.5	1.6	7.5	
	New Zealand	4.1	126	29,879	0.4	0.4	0.4	9.7	
	Fuji and outskirt islands	0.8	—	—	0.8	0.8	0.9	—	
	South Africa	50.1	276	5,566	0.8	0.9	0.9	1.8	
	GCC	—	—	—	6.7	6.9	7.3	—	
	Nigeria	154.7	219	1,450	10.8	14.0	16.0	10.3	
	Others	—	—	—	2.0	2.0	2.0	—	
	Others Total	—	—	—	23.0	26.5	29.1	—	
Grand Total	—	—	—	946.9	913.9	915.4	—		

【Reference】

※Population/GDP/Per Capita GDP : World Statistic for 2010

※Per Capita Consumption: Calculated based on population and demand for 2009

辛子明太子とカニ風味かまぼこ

藤 木 正 一

“たらこはなに魚の卵巣でしょうか”
‘タラに決まってるでしょう’
“では辛子明太子からしめんたいこはなにの卵巣でしょう”
‘メンタイというタイの子かな’
“残念でした、いずれもブーです”。

たらこはスケトウダラ(スケソウともいう)の卵巣を塩漬けにしたものの呼称である。スケトウダラは主に北海道から北洋にかけて漁獲される。以前は、たらこは主に北海道で塩漬けにされ、食紅で着色されたものは紅葉子もみじことも呼ばれた。塩濃度も高く、焼いて食べることが多かった。近年、たらこといえば辛子明太子を指すことが多くなった。辛子明太子はたらこを唐辛子とともに漬け込んだもので、九州北部の特産品となっている。日本語では「明太」をメンタイとは読めない。「明太」は漢語でミンタイ、朝鮮語でミョンデと発音し、スケトウダラのことをいう。この漢字「明太」が日本に伝わり、なまってメンタイと発音されるようになったらしい。辛子明太子は、元もと朝鮮半島でたらこのキムチ漬けに相当するものであった。第2次大戦後、朝鮮半島から引揚げて来た人が懐かしんで博多などで作り出したものが、特産品として全国に普及したといわれている。

本来北海道で漁獲されたスケトウダラの卵巣の塩漬け‘たらこ’が、なぜか九州の特産品‘辛子明太子’になったのはこのようなわけがあったのである。それにしても、いまやたくあんを抜いて白菜キムチが日本の漬物のトップになってきたように、たらこも唐辛子調味が日本人の味覚に合っているようである。現在では、いわゆるたらこは3割程度で、辛子明太子が7割以上を占めている。

たらこを採るのが目的で、利用されていなかったスケトウダラの魚体(ガラ)からすり身が開発され、世界のSURIMIになったことは前回紹介した。世界へのSURIMI普及の原動力となった、カニ風味かまぼこについてももう少し詳しくふれてみたい。

1973年に石川県のスギヨが「カニのようでカニでない」のキャッチコピーで新発売し「カニ風味かまぼこ」(略称・カニかま)時代の幕を開けた。

この開発秘話は大変興味深い。実は、初めからカニ肉に代わるものを作ろうと狙ったわけではなかったというのだ。当時、中国産クラゲの輸入がストップし代替品の開発要望が強かったので、スギヨでは研究所を作り試行錯誤の結果、アルギン酸に卵白を加え、塩化カリ溶液に押し出す方式で、

食感が本物そっくりの人工クラゲを作り上げることができた(アルギン酸は寒天など海藻の主成分)。ところがこれに調味料(醤油)を加えると元の寒天様の食感に戻ってしまい、商品にはならない。そこでアルギン酸ではなく、本業のかまぼこ素材を使って更に開発するうち、クラゲよりカニ肉に似ていることに気がつき、方向転換してカニ肉片に近いカニもどきが出来上がった、という。

かまぼこをカニ肉繊維状に刻んでフレーク状にしたスギヨの「かにあし」(フレーク(きざみ)タイプ)は爆発的なヒット商品となった。続いて1975年に広島県の大崎水産は、カニ足状にまとまったスティックタイプの「フィッシュスチック」を発売、この両社によって「カニかま」がスタートしたというのが業界の定説になっている。大崎水産はシート状にし蒸したかまぼこに切れ目を入れてから東ねるという今のスティックタイプを創案し、自ら製造機械も開発した。手続きの問題もあり、特許をとらなかったため、結果として他の機械メーカーやかまぼこメーカーに技術公開され、国内市場からさらに世界の食品に広がる相乗効果をもたらした功績は大きい。1970年代後半になると、製造機械メーカーは相次いでスティックタイプのカニかま製造ラインを発売し、水産練り製品メーカーも次々とカニかま事業に参入していった。

出始めた当初は消費者から「本物のカニと勘違いさせる」との抗議もあり、1975年公正取引委員会により「本物と紛らわしい商品名を付けない」などの基準が設定され

た。また、まちまちな通称(カニ足・カニ足風・カニ風味)は1987年「カニ風味かまぼこ」と統一することが決定された。一定の普及状態に達し、メーカー間の競合が高まるにつれ、究極のカニ肉に肉薄する技術開発が活発に行われている。筋肉繊維が斜めに並んで詰まったようにしたもの、糸状にすり身を押し出し球状にからめたもの、肉が葉脈状に広がったもの、タラバガニの脚の外観に似せたもの、など枚挙に暇がないほどである。これらのアイデアを生産に結びつけるには、製造機械メーカーの活躍によるところが大きい。すり身原料の他に天然系のカニフレーバーやカニエキスの製造技術進歩も大きな寄与をしている。カニらしい色も天然系のアナトー、トマト、パプリカ色素などが活用されている。

以上のように、日本人特有のきめ細かい創意工夫の集積回路として作り出されたカニ風味かまぼこは、国内はもちろん、中国、東南アジア各国をはじめ、アメリカ、ヨーロッパ各国と世界中で圧倒的な支持を得ている。模造の域を越えて、新しい食品としての位置を確立したといえるだろう。

またメーカー毎に独自のネーミングで、いわく「オホーツク」「北海ふぶき」は類推の範囲だが、「ロイヤルカリブ」「マリーン」ではどうか、ずばり「かにちゃいまっせ」はごあいきょうだ。

皆様ご愛用のカニかまがどんなつくり方をされているか、どんな工夫を凝らしているのか、食べる前によく観察されるとまた楽しみが増すのではないだろうか。

(日本食品保蔵科学会顧問)

『お好み焼き』の仲間・その2

ひらの あさか

関西の「いか焼き」「ちょぼ焼き」

昭和30年代から大阪の庶民の味として親しまれているのが「いか焼き」。梅田にある百貨店の地下にスナックパークと呼ばれるフードコーナーがあり、行列ができるほど人気の食べ物です。

人気の「いか焼き」のつくり方は、小麦粉の生地、調味料を加え、いかのげそを混ぜ合わせてから鉄板で挟んで薄く焼き上げ、ソースをぬって二つ折りにして出てくるもので、お好み焼きを限りなくシンプルにつくったようなものです。これに卵とねぎを加え、しょうゆ味にした和風味タイプのももあります。大阪のソウルフードと呼ばれている「いか焼き」ですが、小腹が空いた時に無性に食べたくなる一品です。

古くは大正時代に駄菓子屋などで食べられていたという「ちょぼ焼き」は、駄菓子屋の味らしく、小麦粉を水で溶いてこんにゃく、ねぎ、揚げ玉、紅しょうがを加えて四角い焼き型に流して焼く。愛嬌のある丸く出っ張った焼き上がりがかわいい。これをお好みでソースやマヨネーズ、ぽんずをかけていただく。

「ちょぼ焼き」のちょぼは、関西ではその昔のラジオのつまみの形をちょぼと呼んで

いて、流し型の模様がラジオのつまみに似ているところから「ちょぼ焼き」の名があるといわれています。

静岡の「遠州焼き」

浜松のお好み焼きは別名「遠州焼き」ともいわれ、小麦粉に卵を加えたお好み焼きの生地、特産のたくあんをみじん切りにし、紅しょうが、ねぎを混ぜ、薄く焼き上げたものです。これに通常のお好み焼きのように、キャベツ、豚肉、いかなどを入れることもあります。たくあんの黄色、紅しょうがの赤、ねぎの緑がカラフルで食欲をそそります。焼き上げたあとにウスターソースをまんべんなくかけてぬり、粉状にしたさば節、かつお節、青のりをかけていただく。

兵庫の「だしお好み焼き」

「明石焼き」は兵庫のたこ焼きの代名詞にもなっていますが、玉子焼きのようなふわふわ生地は、小麦粉に浮き粉、卵、だし汁を用い、たこを入れて焼く。これをだし汁にうすくちしょうゆを加えて煮立てたつけ汁につけつついただくのが、定番となっています。

このつけ汁をつけながら食べるお好み焼きが、神戸の「だしお好み焼き」です。代表的

なものは「牛すじこんにゃく焼き」小麦粉生地
に牛すじとこんにゃく、ねぎをたっぷり
加えて薄焼きのお好み焼きに仕上げ、昆
布とかつおベースのだしにしょうゆを合わ
せたつけ汁につけて食べる。お好み焼きの
表面はパリッとしていて、中心部分はふん
わり柔らかく焼き上がっていて、あっさり
とした和風だしととても相性がいい。

徳島の「豆玉」

徳島の「豆玉」は個性的です。水で溶いた
小麦粉に刻みキャベツ、揚げ玉という基本
の材料は変わりませんが、ここに金時豆と
卵とを混ぜ込んで焼くところから「豆玉」と
呼ばれています。柔らかく、もちっとした生
地の中に、ふっくら甘いお豆の食感と、ソー
スの辛さが不思議とマッチしておいしい。

この「豆玉」に徳島特産の鳴門金時(さつま
いも)の薄切り、豚バラ肉を加えたものなど
も人気が高い。

京都の「まんぼ焼き」「ねぎ焼き」

京都の「まんぼ焼き」は、スタイルは限り
なく広島風お好み焼きに近い。

小麦粉生地にねぎ、紅しょうが、たくあん
漬けのみじん切りをのせて焼いたお好み焼
き生地に、焼きそばまたは、うどんを濃厚な
甘口ソースで炒めて、ねぎたっぷりと、卵を
のせてお好み焼き生地で挟み、最後にお好
みでスパシーな辛口のソースをつけても
らいたく。くずした卵と辛口ソースが
何ともいえなくおいしい。

もっとも京都らしい九条ねぎがたっぷり

入った「ねぎ焼き」。

小麦粉に山芋とだし汁でのばした生地に
たっぷりと刻み九条ねぎ、キャベツ、揚げ
玉、紅しょうが、ちくわ輪切り、卵を入れ焼
いたもので仕上げにドロツとした甘いソー
スを生地にたっぷりとぬり、かつお節粉を
かけていただく。山芋が入っているにもか
かわらず、外はカリツとかたく、中はほわほ
わ柔らかいはんわりとしたお好み焼きです。

広島風「お好み焼き」

季節ものでおいしいのが、何といてもか
きの入った広島風「お好み焼き」。

鉄板に小麦粉生地をクレープのように薄
く丸くのばす。細かく刻んだキャベツ、もや
し、青ねぎ、青じそ、いか天、豚バラ肉とぷ
りぷりの広島名物のかきを生地の上にのせ、
つなぎの生地を上にかけて、ひっくり返し
て焼き、形を整えてからじっくりと蒸らす。
鉄板で焼きそばを炒め、ソースで味をつけ、
先ほどひっくり返した生地をめんの上のに
のせ、別立てで卵を焼き、生地の上にさら
にのせる。仕上げにソースをぬって、好み
で青ねぎをたっぷりのせて、かつお節、青
のり、刻んだ紅しょうが、好みでマヨネ
ーズをかけ、熱いうちにいただく。

5月7日は「コナモンの日」。日本コナ
モン協会の定めたこの日にお好み焼き、た
こやきをはじめ、うどんやめん類、小麦粉
を使った料理を楽しみましょう。

(食文家)

参考文献

関西焼き完全読本 若竹学園編著 柴田書店

業務日誌

業務

平成23年3月の構造改善事業審査結果

前回から3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)
..... 5件
- ② 計画書関係(助成対象とする内示)
..... 0件

構造改善事業等助成実施状況調 (45事業年度) (平成23年3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3月18日 = 「製粉振興」3月号の編集委員会を開催した。

業界ニュース

お知らせ

第47回製粉教室の開催について

(財)製粉振興会主催の第47回製粉教室を6月1日(水)から6月9日(木)までの7日間、製粉会館5階会議室等において開催する旨、各製粉企業(工場)及び関係先に通知しました。

なお、講義日程等については、次のとおりです。

第47回製粉教室講義科目等

日	時間	演題	講師
6/1 (水)	～10:00	受付	
	10:00～10:15	受講に当たっての留意事項説明(15分)	
	10:20～10:40	開講式(20分)	(財)製粉振興会 理事長 鈴木 五六 氏
	10:50～12:00	製粉産業の現状と社会的役割(70分)	製粉協会 専務理事 門田 正昭 氏
	13:00～14:10	麦生産の現状について(70分)	生産局生産流通振興課 課長 青山 豊久 氏
6/1 (水)	14:20～15:30	世界の穀物(小麦)需給の動向と 麦等加工食品産業をめぐる事情(70分)	総合食料局食糧貿易課 課長 塩川 白良 氏
	15:40～16:50	ITをビジネスにどう活用するか(70分)	NTTコミュニケーションズ(株) 法人事業本部 第一法人営業本部 事業推進部 部長 倉田 正芳 氏
6/2 (木)	17:00～19:00	懇親会(鉄鋼会館 号室)	
	9:10～10:30	加工食品の表示制度(80分)	(財)食品産業センター 企画調査部 次長 山本 創一 氏
	10:40～12:00	製パンの基礎理論とパン産業の 最新技術動向(80分)	(社)日本パン技術研究所 所長 井上 好文 氏
	13:00～14:10	めん類製造業の概況について(70分)	(社)日本食品科学工学会専務理事 今井 徹 氏
	14:20～15:30	即席めん製造業の概況(70分)	(社)日本即席食品工業協会 専務理事 任田 耕一 氏
6/3 (金)	15:40～16:50	ビスケット製造業の概況(70分)	(社)全国ビスケット協会 技術委員長 高山 強 氏
	9:00～12:00	海外の製粉会社の動向及び品質保証と研究開発(180分) No.1～No.35	(財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏
	9:00～12:00	☆製めん実習(2階こっけん料理研究所) (180分) No.36～No.70	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 豊田 肇 氏
	13:00～16:00	海外の製粉会社の動向及び品質保証と研究開発(180分) No.36～No.70	(財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏
	13:00～16:00	☆製めん実習(2階こっけん料理研究所) (180分) No.1～No.35	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 豊田 肇 氏
6/6 (月)	16:10～	記念撮影	
	9:30～16:00	小麦と小麦粉の特性(5時間30分) (講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所) No.1～No.35	製粉協会 製粉研究所 所長 廣橋 知幸 氏
6/7 (火)	9:30～16:00	☆製パン実習(2階こっけん料理研究所) (5時間30分) No.36～No.70	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 安楽 智生 氏
	9:30～16:00	小麦と小麦粉の特性(5時間30分) (講義:製粉会館5階・実習:製粉研究所) No.36～No.70	製粉協会 製粉研究所 所長 廣橋 知幸 氏
6/8 (水)	9:30～16:00	☆製パン実習(2階こっけん料理研究所) (5時間30分) No.1～No.35	日清製粉(株) 商品開発センター 小麦粉チーム 安楽 智生 氏
	9:10～10:30	パン産業の概要(80分)	(社)日本パン工業会専務理事 中峯 准一 氏
6/8 (水)	10:40～12:00	製粉製造技術の原理と最近の動向(80分)	ビューラー(株) 製粉機械部 部長 ヴォルフガング・グルーパー 氏
	13:00～14:10	製粉企業の原価計算(70分)	千葉製粉(株)管理本部 経理部長 能勢 信幸 氏
	14:20～15:30	パスタ産業について(70分)	マ・マーマカロニ(株) 取締役生産管理部長 飯塚 茂雄 氏
	15:40～16:50	プレミックス製造業の概況(70分)	日本製粉(株) 食品カンパニー 食品業務部 生産管理グループ 主幹 井上 茂則 氏
6/9 (木)	9:00～10:20	食品の安全性について(80分)	(財)食品産業センター技術部長 塩谷 茂 氏
	10:30～11:30	テスト(60分)	
	11:40～12:00	閉講式(20分)	

業界ニュース

プレスリリース

平成23年2月23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23年4月期の政府売渡価格を決定しました。

政府売渡価格の考え方

価格改定ルールに基づき、直近6か月間(平成22年9月～平成23年2月)の平均買付価格をもとに算定すると、平成23年4月期(4～9月)の政府売渡価格は、5銘柄平均で+18%になります。

(単位：円／トン(税込み))

	22年10月期の 売渡価格	23年4月期 の売渡価格	対前期比
5銘柄加重平均価格	47,860	56,710	+18%

注：上記の数値は、アメリカ産(ダーク)ノーザン・スプリング(主にパン・中華麺用)、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・中華麺用)、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。

★「輸入麦の政府売渡価格」の決定を受けて製粉協会長談話

平成23年2月23日

製粉協会長談話

輸入小麦の政府売渡価格は、4月1日から平均18%の引上げが決定されました。今回の決定内容は、国際小麦相場が高騰する中、価格算定ルールに沿って決定されたものです。

最近是新興国の需要増加や世界各地で異常気

象による小麦生産の不作により、小麦相場が高騰していますが、国家貿易のもとに、原料小麦の安定調達・備蓄を行い、国民の主要食糧である小麦粉の安定供給を果たすべく努力してまいります。

業界ニュース

★(財)製粉振興会は、平成22年度製粉講習会を開催

(財)製粉振興会は、平成22年度製粉講習会を3月に開催しました。東京会場3月7日、大阪会場3月10日、福岡会場3月11日に実施し、3会場で294名、前年を上回る多数の参加者となりました。講師は、昨年に引き続き農林水産省総合食料局食糧部 食糧貿易課長 塩川白良氏 から、「TPPと製粉企業のあした」と題して、現在、国

をあげて検討を進めているTPPに関して幅広い見地から講演されました。各会場において多数の質疑応答がされました。もう一方は、製粉振興会 参与 長尾精一氏から、「グローバルな動きから考えたい今後の製粉企業戦略」と題して、世界各国の小麦生産、二次メーカー等の動き、製粉会社などについて最新情報を詳細に講演されました。

【東京・落合】



世界 (1) 小麦価格が高騰。

2011年1月のFAO平均穀物価格指数は245で、2010年12月比3%高、2008年7月以降の最高。ピークだった2008年4月よりは11%低い。1月の小麦価格も12月比4%高である。需要が旺盛で、高品質小麦の供給タイト、石油価格高、弱い米ドルなどが背景にある。基準のアメリカ小麦価格は1月に340ドル／トンで、前年同月比59%高だが、ピークだった2008年3月よりまだ29%低い。

(World-Grain.com・Feb.4/11)

(2) 2011/12年度の小麦生産量は6億7,200万トン、消費量は6億7,000万トンで、在庫は前年度並み。

国際穀物理事会(IGC)による2011/12年度の小麦需給予測を[表1]に、2011年の地域・主要国別小麦収穫面積と生産量の予測値を[表2]に示した。生産量は前年度比2,400万トン増の6億7,200万トン、消費量は900万トン増の6億7,000万トンで、期末在庫量は100万トン増の1億8,600万トンである。2011年の収穫面積予測値は前年比3.4%増の2億2,440万ヘクタールである。国別生産量は、アメリカ、アルゼンチン、ブラジル、イラン、中国、パキスタン、オーストラリアなどで減るが、ヨーロッパ、C.I.S.諸国、カナダ、インドなどで増える。

(IGC-GMR・408/11)

(3) 2010/11年度小麦貿易量は前年度比420万トン減の1億2,360万トン。

IGCによる国別小麦貿易量予測値を[表3]に示した。2010/11年度の総貿易量は前年度比420万トン減の1億2,360万トンである。近東アジア諸国、特にイランの製粉用小麦輸入減が大きい。カナダとオーストラリアで下位等級の小麦の在庫が多く、他穀物の価格次第では、飼料用の輸入が増える。下位等級小麦は正常な小麦に混ぜて製粉用小麦として輸出されることも考えられる。中国は飼料用小麦をオーストラリアから輸入する。韓国とフィリピンも飼料用小麦を輸入する。輸出国側では、オーストラリアとカナダが下位等級小麦を含めて輸出量を増やし、パキスタンも輸出を増やすが、中国とインドの輸出は少ない。ウクライナは450万トン輸出すると予想される。

(IGC-GMR・408/11)

(4) 2009年の穀物輸出はアメリカ・ルイジアナ州南部の港が、輸入は仁川港(韓国)がトップ。

2009年の主要港の穀物(小麦、トウモロコシ、大豆、米、エン麦、大麦、油糧種子・カノーラ、飼料など)輸出量を[表4]に、輸入量を[表5]に示した。輸出では、アメリカのルイジアナ州南部の港が前年比10.6%増の9,135万トンでトップ、アルゼンチンのSan Martin/San Lorenzo港が23%減の2,666万トン、カナダのVancouver港が32.8%増の1,806万トンだった。Santos港(ブラジル)は5.2%増の1,064万トン、Rosario港(アルゼンチン)は941万トン、ロシアのNovorossiysk港は43%増の907万トンである。輸入では、仁川港(韓国、724万トン)、Rotterdam港(オランダ、687万トン)、Amsterdam港(オランダ、663万トン)、及び鹿島港(601万トン)が多い。ヨーロッパと日本の港は全て前年割れであ

る。

(WG・28-11/10)



アメリカ (1) 製粉業界がアミラーゼコーンの規制撤廃に反対。

Syngenta Seeds社は遺伝子組換えで開発した α -アミラーゼ活性が高いAlpha Amylase Corn Event 3272の販売自由化を政府に申請した。このトウモロコシはエタノール産業から期待されており、でんぷんをエタノールに変換するコストが下がるという。北米製粉協会は規制撤廃に反対で、このトウモロコシが少量でも混入すると二次加工性にマイナスの影響が大だと主張している。しばらく、論議が続くそうである。

(World-Grain.com・Jan.31/11)

(2) ウォールマートが穀物製品の脂肪酸、ナトリウム、砂糖の量を減らす。

スーパーマーケット大手のWal-Mart社は、2015年までに販売するプライベートラベルの穀物製品のトランス脂肪をゼロ、ナトリウムを25%減、添加する糖を10%減にすると発表した。対象は、甘いパンとロール、マフィン、朝食用ペストリー、グラノーラ、ゴープバー、スナックバー、朝食用バー、パンケーキ、ワッフル、およびフレンチトーストである。同社は摂取するトランス脂肪の40%、ナトリウムの39%、添加する糖の6%が穀物製品由来だと見ているため、これらが標的になった。

(MBN・89-24/11)

(3) 2011年1月の小麦生産者手取り価格はブッシュェル当たり7.40に上昇。

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1月は7.40ドル/

ブッシュェルで、12月の6.45ドルに比べて95セント上昇し、前年同月比は2.50ドルの大幅高である。冬小麦は7.23ドル(前月比83セント高、前年同月比2.56ドル高)、デュラム小麦は7.17ドル(前月比1.10ドル高、前年同月比2.23ドル高)、デュラム小麦を除く春小麦は7.69ドル(前月比1.12ドル高、前年同月比2.39ドル高)である。

(World-Grain.com・Feb.4/11)

(4) アメリカ人のための食事ガイドライン2010年版が公表され、精製穀物の摂取減を強調。

「Dietary Guidelines for Americans 2010」が1月31日に公表された。合衆国農務省と合衆国保健福祉省が共同で1980年以降5年ごとに改訂し、国民一般と栄養関係者に啓蒙・指導すると共に、国の栄養プログラムへの科学的及び政策的ベースを提供している。カロリーバランス維持と栄養に富む食品・飲料摂取が今回の改訂版の主旨である。2005年版では摂り過ぎのものとして、飽和脂肪、トランス脂肪酸、コレステロール、添加した糖、塩およびアルコールを挙げたが、2010年版では、これらに加えて、飽和脂肪とトランス脂肪酸を含む「固形脂肪」、塩ではなくナトリウム、および精製穀物を摂取減するべき食品と明記した。アメリカ人の精製穀物摂取源として、イースト発酵パン(全精製穀物摂取の26%)、ピザ(11%)、穀物ベースのデザート(10%)、およびトルティーヤ、ブリトス及びタコス(8%)を挙げた。これらの精製穀物の少なくとも半分を全粒穀物で置き換えるよう勧告している。詳細は本誌4月号参照。

(World-Grain.com・Feb.1/11)

(5) 消費者の全粒穀物摂取に意識のずれ。

General Mills社の全粒穀物摂取に関する消費者意識調査によると、61%の人が全粒穀物を十

分に食べていると思っているが、現実には少量に留まっている。全粒穀物とエンリッチ穀物の表示を混同するケース、少量なのに全量だと信じているケースも多い。パンが唯一の全粒穀物源と考える消費者も多い。食味が良くない、買いにくい、価格が高いことなどが、消費が伸びない原因。

(MBN・89-24/11)

(6) 1月のパン価格は上昇。

合衆国労働省によると、2011年1月の型焼き白パン平均小売価格は1ポンド(約454グラム)当たり140.1セントで、前月比1.5セント、前年同月比も4.1セント高である。小麦全粒粉パンは188.4セントで、前月比0.4セント、前年同月比12.5セント高である。1月の家庭用小麦粉の平均価格は1ポンド当たり47.7セントで、前月比3.6セント高だが、前年同月比は1.4セント安である。4か月連続の下落にストップがかかった。パスタは1ポンド当たり120.9セントで、前月比1.8セント高、前年同月比6.2セント高である。

(World-grain.com・Feb.18/11)

(7) 2010年の小麦粉生産量は前年比0.4%の増加。増加分は主にセモリナ。

合衆国商務省予報によると、2010年の小麦粉生産量は1,887.9万トンで前年の1,880.9万トンに比べて0.4%の増加である。2008年に近いが、過去最高の2000年の1,910.9万トンに比べると1.2%少ない。セモリナ生産量は148.5万トンで前年の143.2万トンに比べて3.7%の増加、セモリナを除く小麦粉は1,739.4万トンで前年の1,737.7万トンに比べて0.1%の増加である。2010年末の小麦粉日産能力は70,081トンで、前年末より499トン増えた。週に6日運転とした場合の平均稼働率は88.0%で、前年の88.1%とほぼ同じである。粉歩

留りは77.1%で前年の77.2%に近い。

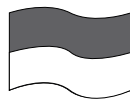
(World-Grain.com・Feb.14/11)



イラク 輸入小麦の入荷遅れで小麦粉価格が3倍に。

2010年12月から2011年1月半ばまで、輸入小麦の到着遅れが原因で、小麦粉価格が50キログラム当たり10,000イラクディナール(8.50米ドル)から30,000イラクディナール(26米ドル)に上昇した。そのため、バクダッドのベーカーリーの中には価格鎮静化まで休業するところも出た。政府は一時的なことだとしているが、パンを買えない層が抗議行動を起こしかねない状況。

(World-Grain.com・Feb.6/11)



インドネシア 2011年も6%の小麦粉消費量の伸びが予測され、製粉業界は大幅な能力増を計画。

小麦粉消費量の過去10年の平均伸び率は年に5~6%だったが、2010年には10.53%伸びて438.9万トンになった。価格が上昇しているが、人口が増加しており、2011年も6%増えて465万トンになる見込。2010年には国内で362.6万トンしか小麦粉を生産できず、76.3万トンをつルコなどから輸入した。2011年は7社が合計で152万トンの能力増を計画している。

(World-Grain.com・Jan.25/11)



オーストラリア (1) 西オーストラリア州に新銘柄「オーストラリア・プレミアム・ホワイト・ヌードル小麦」が誕生。

日本と韓国向けのASW小麦は、オーストラリア・プレミアム・ホワイト小麦とオーストラリア・ヌードル小麦を配合して作られており、プ

レミアム・ホワイト小麦がヌードル小麦の優れた製めん適性の足を引っ張っているのではと危惧されていた。CBH Grain社の努力があったのか、2011年から「オーストラリア・プレミアム・ホワイト・ヌードル小麦」という銘柄が新設され、ヌードル小麦の配合相手になった。これまでのプレミアム・ホワイト小麦の中ででん粉粘度が高く、めんの色安定性が優れた数品種を選び、蛋白質量を10~11.5%に規制してカントリーサイトで仕分けする。今年はヌードル小麦の配合率が下がるので実感できないと思われるが、日本で使うASW小麦の製めん適性が向上すると期待される。

(CBH Grain Wheat Crop Quality Update
2010/2011)

(2) 2010/11年産小麦は西部が早魃で、ヌードル小麦の生産量が減少。東部は生産量が多いが、収穫期に雨害。

西オーストラリア州CBH Grain社が2010/11年産小麦情報を提供した。東部のプライム・ハード小麦生産地区では、生育期間を通して雨が多かったので収量が高く、生産量は非常に多かったが、収穫期にも雨が降り続き、洪水が発生する地区も出るほどだった。そのため品質が低下し、飼料用グレードのものが非常に多い。輸出可能な正常品はBrisbane地区だけである。西部は早魃で収量が低く、生産量も大幅減である。プライム・ハード小麦の品質は[表7]のようで、粒は大きいですが、水分が多く、容積重が低めである。蛋白質が低めで、吸水が低く、生地は弱い。アミロ粘度も低めである。西オーストラリア州の日本向けのスタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦の品質は[表8]のようである。ヌードル小麦は早魃と前年度産の安値で作付けが少なかったため、生産量が大幅に減り、日本向

けの混入率は30%になる見込。一方、配合相手が新銘柄の「オーストラリア・スタンダード・ホワイト・ヌードル小麦」になるので、その分の品質アップが少し期待される。容積重はますますだが、やや小粒傾向である。水分は低いが、蛋白は平均で11.3%と高い。吸水は多めで、生地は強めである。60%粉の灰分は高めで、粉の明度は平年並みだが、粉とめん共に黄色みが強めである。アミロ粘度の心配はない。

(CBH Grain Wheat Crop Quality Update
2010/2011)



韓国 インフレ圧力が低所得層を直撃。

2010年の消費者物価の上昇は2.9%だったのに対して、生鮮食料品価格は21.3%も上昇し、低所得層を圧迫した。2011年に入っても穀物などの原料価格の高騰で食品価格が上がり続けており、政府は対応を迫られている。

(World-Grain.com・Jan.25/11)



中国 早魃による2011年産小麦への影響が懸念される。

北部の小麦生産地帯は記録がある1951年以来の早魃で、1970/71年度に匹敵すると見られる。冬小麦はすでに被害を受け、春小麦播種にも影響しそうである。政府は高官を現地に派遣し、あらゆる手段で被害を最小限に留めるとしているが、楽観を許さない。備蓄を取り崩した後は、豊富な外貨で世界から買いまくる恐れもある。

(World-Grain.com・Feb.4/11)



パキスタン 小麦輸出禁止令を解除し、輸出再開。

在庫不足と高価格のために2007

年から小麦の輸出を禁止していたが、2010年12月に解除した。輸出業者に余剰在庫を輸出させるのが目的である。すでに業者は輸出用に約200万トンの小麦を買付けており、輸出を開始した。主産地のPunjab州には200万トン以上の余剰在庫がある。

(World-Grain.com・Feb.3/11)



フランス (1) 2009年に小規模製粉工場は12増。大規模工場は2減だが、挽砕能力は増。

小麦粉生産量は前年並みの442万トン。小麦粉消費量は前年比0.4%増加。

[表9]は2009年の製粉工場数と小麦粉総生産量である。前年に比べ3工場増えて454工場になり、小麦粉生産量は前年とほぼ同じ442万トンである。[表10]には製粉企業の規模と挽砕能力を示した。企業総数は376社で変化がないが、5万~30万トンが3社、5,000トン未満の小規模の会社が8社増え、5,000~5万トンの会社が7社減った。376社中5,000トン未満の会社が302社ある。大手4社の総挽砕能力比率は2.3%増えて57.5%になった。[表11]は規模別工場数と挽砕能力である。5万トン超の大型工場が2つ減ったが、挽砕能力は0.5%増えた。1万~5万トンの工場も1つ減ったが、1,000トン未満の小規模工場が12も増えた。[表12]はフランス小麦の用途別比率である。2009/10年度は生産が多かったが、輸出比率は50.0%を維持した。製粉用は25万トン減の569万トンで、比率も17.2%に下がった。でんぶん用は8.8%に増えた。小麦粉の国内用途別消費量を[表13]に示した。2009年の国内消費量は前年比0.4%増である。パン用は0.2%増の65.2%、小袋は0.2%減の6.3%、各種食品用は1.2%増の27.0%になった。飼料・でん粉・グルテン用は34.8%に減った。パンでは、手作りベーカリー

の消費量が0.3%減って58.8%になり、工場規模ベーカリー(大規模を除く)が1.1%増加して31.9%を占め、大規模製パン工場も0.7%増えた。小麦粉輸出は3.8%減の66.2万トンである。

(IC・170/10)



モーリシャス ファンドが西オーストラリアの小麦農家に投資。

JPT Capital Agrifundは西オーストラリアの小麦農家に5,000万モーリシャスルビー(8,000万オーストラリアドル)を投資する。Corporate Agriculture Australiaの協力を得て、農家を選び、管理する。世界的な食料不足に備えての投資である。

(World-Grain.com・Jan.31/11)



ロシア 2011年のインフレ率は8%と予測され、対応を急ぐ。

2011年のインフレ率は目標の6~7%を上回り、8%になりそうである。穀物の輸入関税はゼロになっているが、果物と野菜の輸入を促進するため関税率を変更すると見られ、インフレ抑制に躍起である。

(World-Grain.com・Feb.2/11)



ヨーロッパ連合 製粉工場の減少が続く。

ヨーロッパ製粉協会加盟国の製粉工場数と小麦粉生産量を[表14]に示した。各国共に工場数の減少が続き、小麦粉生産量も増えない。

(IC・170/10)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

	06/07	07/08	08/09	09/10 (推定)	10/11 (予測)	11/12 (予測)
生産	598	609	686	678	648	672
貿易	111	110	136	128	124	127
消費	609	612	640	649	661	670
期末在庫	125	122	168	198	185	186
前年度比	-12	-3	+46	+30	-13	+1
主要輸出国*	47	41	65	73	57	58

(2011年2月24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] 世界の小麦収穫面積と生産量

地域・国名		収穫面積(百万ha)			生産量(百万トン)			
		2009	2010 (推定)	2011 (予測)	2009	2010 (推定)	2011 (予測)	
ヨーロッパ	EU(27)	25.8	25.9	26.2	138.7	135.8	143.4	
	計	27.0	26.9	27.4	143.4	139.9	148.0	
C. I. S.	カザフスタン	14.0	14.0	13.8	16.5	10.0	13.8	
	ロシア	27.7	22.5	26.0	61.7	41.5	57.0	
	ウクライナ	6.8	6.3	6.7	20.9	16.8	21.0	
	計	52.7	46.9	50.6	113.6	83.3	106.3	
北・中米	カナダ	9.6	8.3	9.1	26.8	23.2	24.5	
	アメリカ	20.2	19.3	20.3	60.4	60.1	58.0	
	計	30.7	28.3	30.2	91.5	87.3	86.4	
南米	アルゼンチン	3.0	4.5	4.7	8.0	15.5	13.0	
	ブラジル	2.4	2.2	2.2	4.9	5.6	5.0	
	計	7.1	8.3	8.4	17.1	24.3	21.8	
アジア	近東	イラン	6.3	6.4	6.3	12.0	14.4	13.5
		シリア	1.6	1.4	1.6	4.0	3.6	3.8
		トルコ	7.8	8.0	8.4	18.5	17.5	18.0
		計	17.5	17.8	18.1	37.3	38.5	38.0
	極東	中国	23.6	24.3	24.2	115.1	115.0	113.5
		インド	27.9	28.7	29.3	80.7	80.7	81.5
		パキスタン	9.0	9.0	8.7	24.0	23.9	23.2
		計	64.3	66.0	66.1	227.3	226.8	225.9
	計		81.8	83.8	84.1	264.6	265.3	263.8
	アフリカ	北アフリカ	エジプト	1.3	1.3	1.3	8.5	8.5
モロッコ			2.9	2.8	2.9	6.4	4.9	4.3
計			7.3	6.6	6.8	20.2	17.5	17.0
計		10.1	9.3	9.6	25.7	22.6	22.2	

オセアニア	オーストラリア	14.0	13.4	14.0	21.9	24.5	23.0
	計	14.1	13.4	14.1	22.3	24.8	23.3
世界計		223.4	217.0	224.4	678.1	647.5	672.0

(2011年2月24日現在)

(IGC)

[表3] 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	7.6	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	8.9	6.5	6.2
CIS	アゼルバイジャン	1.3	1.6	1.0	1.3
	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	2.0
	ウクライナ	0.3	0.1	T	T
	ウズベキスタン	1.0	1.5	1.7	1.4
	その他	2.2	2.5	1.9	2.0
	計	5.9	6.4	5.5	7.5
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	3.2
	アメリカ	2.5	3.0	2.3	1.9
	その他	2.8	2.8	2.9	3.1
	計	9.4	9.9	9.1	8.9
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	6.2
	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	12.4

輸入国		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)	
近東アジア	イラン	0.1	8.9	3.0	0.5	
	イラク	3.5	3.9	3.9	3.6	
	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	2.2	
	シリア	0.1	1.5	1.8	1.3	
	トルコ	2.2	3.6	3.3	3.0	
	UAE	0.9	1.4	1.4	1.1	
	イエメン	2.0	2.8	2.7	2.3	
	その他	1.0	0.7	0.7	0.8	
	計	11.8	27.5	21.8	17.6	
極東アジア	太平洋アジア	中国	0.2	0.5	1.4	1.5
		インドネシア	5.2	5.5	5.4	5.5
		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	4.1
		マレーシア	1.3	1.1	1.2	1.2
		フィリピン	2.3	3.2	3.0	3.0
		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	0.9
		計	22.3	22.9	26.9	26.2
		南アジア	バングラデシュ	1.4	2.7	3.5
	インド		2.0	T	0.3	0.3
	パキスタン		1.5	3.0	0.2	0.3
	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	6.9	
	計	29.5	31.8	37.6	37.7	
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	23.7	21.2	22.9	

輸入国		07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)	
ア フ リ カ	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	0.7
		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	6.2	5.8
	計	10.9	14.6	16.4	14.8	
計		32.7	38.3	37.6	37.7	
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	0.4	
	計	0.7	0.6	0.7	0.7	
世界計		110.3	136.2	127.8	123.6	

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下(2011年2月24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	8.0
オーストラリア	7.5	13.5	13.8	15.2
カナダ	16.4	18.3	18.4	18.0
EU-27	11.2	24.5	20.8	21.2
カザフスタン	8.2	5.8	8.0	5.5
ロシア	12.1	18.3	18.8	4.0
ウクライナ	1.2	12.9	9.3	4.5
アメリカ	34.3	26.8	23.9	36.0
中国	2.4	0.2	0.4	0.8
インド	0.1	T	T	0.5
パキスタン	1.0	1.4	0.3	1.6
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	3.0
その他	3.0	2.6	4.1	4.3
世界計	110.3	136.2	127.8	123.6

注：年度は7月～6月、Tは5万トン以下
(2011年2月24日現在)

(IGC)

[表4] 世界の主要港の穀物輸出货量(2009年)

国	州(または国)	港	輸出货量	
			(トン)	前年比 (%)
アメリカ ¹⁾	ジョージア	Brunswick	788,637	+5.6
	ミネソタ	Duluth	1,625,726	+31.7
	オレゴン	Portland	4,282,011	-2.9
	テキサス	Corpus Christi	3,951,347	-27.1
	テキサス	Houston	5,998,429	-23
	ワシントン	Tacoma	6,517,367	-3.9
	ルイジアナ	州南部の港	91,345,701	+10.6
カナダ ¹⁾	ブリティッシュコロンビア	Prince Rupert	5,080,834	+35.1
	ブリティッシュコロンビア	Vancouver	18,056,000	+32.8
	オンタリオ	Thunder Bay	5,837,252	+2.5
	ケベック	Quebec City	3,599,685	+19.5
オーストラリア ¹⁾	ウエスタンオーストラリア	Geraldton	1,932,638	不明
	ウエスタンオーストラリア	Fremantle	5,208,279	-4
	サウスオーストラリア	Port Lincoln	1,072,357	+13
	サウスオーストラリア	Adelaide	1,135,056	+84
	ビクトリア	Geelong	530,000	不明
	クイーンズランド	Brisbane	1,197,026	-35
ヨーロッパ ¹⁾	オランダ	Amsterdam	1,321,000	-1
	オランダ	Rotterdam	1,467,000	-40
	ベルギー	Ghent	729,364	+8
	フランス	Rouen	6,866,000	+9
	ベルギー	Antwerp	660,005	+30
	ドイツ	Hamburg	3,916,000	+28
	ドイツ	Rostock	2,300,000	+9.5
	ロシア	Novorossiysk	9,074,700	+43
アルゼンチン ¹⁾		SanMartin/San Lorenzo	26,664,625	-23
		Rosario	9,406,855	-36.6
		Quequen	2,226,366	-30.4
		Bahia Blanca	4,660,037	-36.5
		Lima	347,515	-57.3
		Ramallo	605,423	-48.3
ブラジル ¹⁾		Parana	6,582,970	+8.7
		Santos	10,635,010	+5.2
ウルグアイ ¹⁾		Montevideo	145,399	-13.8
中国 ²⁾		Dalian(大連)	116,234	不明

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

2)小麦、トウモロコシ、大豆を含む

(WG)

[表5] 世界の主要港の穀物輸入量(2009年)

国	港	輸入量	
		(トン)	前年比(%)
オランダ ¹⁾	Amsterdam	6,632	-10
	Rotterdam	6,867,000	-19
ベルギー ¹⁾	Ghent	3,871,095	-12
	Antwerp	517,590	-2
ドイツ ¹⁾	Hamburg	3,337,000	-3
エジプト ⁵⁾	Damietta	2,263,448	+14
	Alexandria/Dekheila	2,877,547	-17
イエメン ¹⁾	Aden	942,846	+60
ウルグアイ ¹⁾	Montevideo	75,997	-35.9
ブラジル ¹⁾	Santos	1,241,691	-7.3
中国 ⁴⁾	Salvador	448,845	+6.5
	Dalian(大連)	369,164	不明
	Huangpu(黄浦江)	293,110	不明
	Qingdao(青島)	276,722	不明
	Shijiazhuang(石家荘)	186,000	不明
	Ningpo(寧波)	248,570	不明
	Nanjing(南京)	288,460	不明
台湾 ²⁾	Taichung(台中)	2,993,103	+107
	Kaohsiung(高雄)	4,065,881	+9.6
韓国 ¹⁾	Inchon(仁川)	7,238,000	-19
	Ulsan(蔚山)	1,256,000	+3.6
	Pusan(釜山)	1,626,000	-33
	Kunsan(郡山)	2,276,000	-6.7
日本 ¹⁾	鹿島	6,012,911	-5
	千葉	2,063,602	-16
	名古屋	4,077,330	-7
	横浜	1,268,439	-14
	清水	918,766	-4
	神戸	3,050,666	-13
	博多	1,662,480	-13

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

2)小麦、トウモロコシ、大豆を含む

3)トウモロコシ、大豆、大豆ミール、モロコシ、大麦を含む

4)トウモロコシ、大麦、モロコシを含む

(WG)

[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
9月		4.48	7.43	6.76	4.06	3.36
10月		4.47	6.65	7.65	4.59	3.43
11月	6.13	4.79	6.29	7.39	4.59	3.45
12月	6.45	4.85	5.95	7.71	4.52	3.53
1月	7.40	4.90	6.20	7.96	4.53	3.52
2月		4.73	5.79	10.10	4.71	3.66
3月		4.70	5.71	10.50	4.75	3.79
4月		4.42	5.75	10.10	4.89	3.81
5月		4.33	5.84	8.87	4.88	4.09

(USDA)

[表7] オーストラリア・プライム・ハード小麦の品質

品質項目		2008/09 (全地区)	2009/10 (全地区)	2010/11 (Brisbane)
小麦	容積重(kg/hl)	81.8	82.0	80.3
	水分(%)	10.6	10.6	12.7
	蛋白(%) (11%水分ベース)	13.7	13.7	13.3
	フォーリングナンバー(秒)	442	449	403
ストレート粉歩留り(%)		75.4	76.1	75.7
60% 粉	灰分(%) (14%水分ベース)	0.40	0.39	0.39
	蛋白(%) (11%水分ベース)	11.8	12.6	11.7
	色: ミノルタL*	93.1	93.3	93.4
	色: ミノルタb*	8.8	9.0	8.6
	ファリノ吸水(%)	61.0	63.6	60.9
	エキステンソE(cm)	24.7	23.7	21.1
	エキステンソR(BU)	483	395	445
	エキステンソ面積(cm ³)	165	132	130
ラ イ メ ン	アミロ粘度(BU)	715	610	360
	色: L* (製めん直後)	83.1	84.1	82.9
	色: L* (24時間後)	71.3	71.9	70.5
	明度安定性	11.8	12.2	12.4
	色: b* (製めん直後)	21.2	20.6	20.6
	色: b* (24時間後)	22.9	23.8	23.7
	硬さ	2.0	2.3	2.0

(CBH Grain Wheat Crop Quality Update 2010/2011)

[表8] オーストラリア・スタンダード・ホワイト(ヌードルブレンド)小麦の品質

品質項目		2008/09 (Fremantle)	2009/10 (Fremantle)	2010/11 (Fremantle)
小麦	容積重(kg/hl)	82.5	79.3	81.2
	水分(%)	10.3	9.1	9.6
	蛋白(%) (11%水分ベース)	11.0	10.3	11.3
	フォーリングナンバー(秒)	368	365	390
60% 粉	灰分(%) (14%水分ベース)	0.37	0.36	0.40
	蛋白(%) (11%水分ベース)	9.6	9.0	9.9
	色：ミノルタL*	94.0	94.3	94.0
	色：ミノルタb*	8.6	9.6	10.6
	ファリノ吸水(%)	57.6	54.2	57.4
	エクステンションE(cm)	18.1	16.6	18.9
	エクステンションR(BU)	335	447	475
	エクステンション面積(cm ³)	84	104	125
うどん	アミロ粘度(BU)	680	750	745
	色：L* (製めん直後)	85.9	85.5	85.3
	色：L* (24時間後)	78.6	77.9	77.8
	明度の安定性	7.3	7.6	7.5
	色：b* (製めん直後)	19.6	23.0	24.8
	色：b* (24時間後)	23.9	25.3	28.6
	硬さ	1.7	1.9	1.9

(CBH Grain Wheat Crop Quality Update 2010/2011)

[表9] フランスの製粉工場数と小麦粉生産量

年	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
製粉工場数	554	523	511	488	476	471	451	454
小麦粉生産量(万トン)	442	438	435	433	441	447	441	442

(ANMF//FranceAgriMer)

[表10] フランスの製粉企業の規模と挽砕能力(2009年)

規模(トン/年)	企業数	工場数	挽砕能力/年	
			万トン	%
5,000未満	302	303	35	6.1
5,000以上、50,000未満	62	67	92	16.2
50,000以上、300,000未満	12	35	115	20.2
300,000以上	4	49	327	57.5
計	376	454	569	100.0

(ANMF//FranceAgriMer)

[表11] フランスの製粉工場の規模別工場数と挽砕能力(2009年)

規模(トン)	工場数	挽砕能力	
		万トン	%
1,000未満	191	6	1.1
1,000~5,000	123	31	5.4
5,000~10,000	41	31	5.4
10,000~50,000	67	157	27.6
50,000超	32	344	60.4
計	454	569	100.0

(ANMF/FranceAgriMer)

[表12] フランス小麦の用途

用途	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
	輸出	46.6	44.2	51.3
製粉	19.1 (573万トン)	21.5 (585万トン)	18.5 (594万トン)	17.2 (569万トン)
飼料	22.2	19.5	17.4	17.6
でんぷん	9.5	10.3	8.2	8.8
その他	2.6	4.5	4.7	6.4
計	100.0 (3,000万トン)	100.0 (2,720万トン)	100.0 (3,210万トン)	100.0 (3,300万トン)

(ANMF/FranceAgriMer)

[表13] フランスの小麦粉用途別消費量

用途	2009年(暫定)			2008年 消費量(トン)	2009/08 %	
	消費量(トン)	国内消費中の %	パン中の %			
パン	手作りベーカリー	1,547,185	38.4	58.8	1,552,361	-0.3
	工場規模ベーカリー	839,847	20.8	31.9	830,892	1.1
	大規模製パン工場	242,068	6.0	9.2	240,311	0.7
	公共企業	1,392	0.0	0.1	1,624	-14.3
	計	2,630,492	65.2	100.0	2,625,189	0.2
その他	小袋	255,196	6.3		255,722	-0.2
	各種食品用	1,988,623	27.0		1,075,319	1.2
	飼料・でん粉・グルテン	61,064	1.5		61,830	-1.2
	計	1,404,883	34.8		1,392,871	0.9
国内消費計	4,035,375	100.0		4,018,060	0.4	
輸出	661,605			687,525	-3.8	

(Douanes FranceAgriMer)

[表14] ヨーロッパの製粉工場(2009年)

国名	製粉工場数	小麦粉生産量 (トン)
	計	
ドイツ	302	5,380,881
イタリア	270	3,850,000
フランス	454	4,416,311
イギリス・アイルランド	57	4,861,139
ポーランド	490	3,100,000
スペイン	148	2,700,000
ルーマニア	1600	1,600,000
ベルギー	38	1,184,951
オランダ	14	1,000,000
ハンガリー	62	980,000
チェコ	48	842,400
ポルトガル	21	680,000
オーストリア	138	573,000
デンマーク	5	400,000
スイス	66	372,734
キプロス	4	65,000
フィンランド	7	315,000
リトアニア	300	85,000
エストニア	1	74
ルクセンブルグ	2	35,000
計	4,025	32,406,490

(ヨーロッパ製粉協会加盟国)

(ANMF/European Flour Millers)

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			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
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	370	101.0	373	102.3	290	95.0
6	440	107.7	482	107.7	397	65.0	381	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	61.1	486	96.6	407	41.8	378	107.0	387	99.9	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	90.4	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	102.2	304	102.3
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. 23年1月分は速報のため、選って訂正がある場合があります。

小麦加工食品の輸入の推移

(単位：トン、金額：千円)

区分 年月	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	3.3	596,248	116,416	-3.5	16,000,437
22	88	1,889	-5.1	188,391	16,407	5.6	3,094,539	106,547	4.0	14,282,473	5,239	3.2	565,129	120,654	8.6	13,661,974
23年1月	83	179	2.3	17,570	1,634	36.6	295,100	9,510	9.8	1,223,717	408	-23.1	39,311	10,331	5.2	1,087,392
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
23年1月～12月累計		179	2.3	17,570	1,634	36.6	295,100	9,510	9.8	1,223,717	408	-23.1	39,311	10,331	5.2	1,087,392
米	国				113	109.9	26,211	640	-17.2	113,834	268	-36.4	29,121	1,762	2.0	189,018
英	国															
中	国				36		3,725	884	19.2	154,771						
仏	国	87	70.6	8,612	71	25.9	11,497	243	6.4	89,305	1			0	25.0	283
香	港															
日	本															
米	ネ							90	-0.5	6,472						
コ	シ															
ス	ア															
英	国				190	38.3	29,705	4,424	19.5	309,803	136	42.2	9,291	633	-7.2	42,608
独	国				438	445.5	62,636	5	93.3	4,584	2		319			
独	国	4		594	120	38.7	27,255	390	82.2	36,939						
独	国				648	15.4	130,154	600	-2.4	92,891						
独	国							243	127.5	57,982						
独	国							249	-1.9	71,642						
独	国															
独	国							42	228.5	11,978						
独	国				20	65.2	3,917									
独	国	88	-15.4	8,364				3	-5.0	1,897				7,504	13.6	824,602
独	国							3	-35.6	978				424	46.1	29,401

(次頁につづく)



年月	区分	レート	うどんおよびそばめん			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	1,996,586	
22	88	48,483	-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																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
23年1月～12月累計																	
米	国	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	
英	国							77	64.5	11,770	83	-59.3	35,879	19	0	1,317	
中	国							100	72.6	26,521	276	-35.9	28,012	29	93.3	3,155	
日	本				1,577	11.8	384,937	100	72.6	26,521	276	-35.9	28,012	29	93.3	3,155	
香	港				7		3,603	83	85.7	44,184	85	160.2	60,361				
印	度										6		2,012			20,916	
ネ	パ																
シ	ン																
ア	ム																
ラ	シ																
ン	ア																
コ	ス				81	5.0	16,225	93	32.2	19,141	124	104.7	64,800				
カ	ラ				121	-20.5	36,342	42	-7.7	9,805	10	6.6	4,900				
チ	ン							31	527.1	5,619	30	-43.3	11,664				
ノ	ル							78	43.3	18,640	47	4.4	21,035				
ル	マ				4		706	5	-28.4	1,413	13	-37.7	7,149				
ス	ネ																
イ	ズ																
タ	ラ																
ク	ジ																
ク	ル																
ス	ス				13		2,713										
オ	タ																
ン	ラ																
ガ	ラ																
ボ	ス				36	7.7	8,653	7	240.2	2,157	4	339.7	1,414				
ール	ト	2	-79.6	575	81	36.2	14,719				194	80.9	40,415				
ラ	ム																
ハ	ン																
ン	ド																
マ	ラ							15		6,348	222	66.7	64,979				
レ	ア										75	-5.0	13,126				
イ	ビ										75	-20.2	40,882				
リ	ン																
ン	ゲ																
ベ	ル																
ル	キ																
ア	ン																
アル	ン																
ゼン	ン																
ン	チ				207	-36.6	31,255	1	-69.9	358	8	-65.0	3,877				
ン	ン																
イ	ン				5		1,782	44	173.0	18,756	136	185.4	47,173				
ス	ベ																
ベ	イ																
イ	ン																
の	他																

(注) 財務省貿易統計 (全国分) 品別国別表(輸入) 月次) による。

小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

区 分	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	10,874	-25.9	343,887	155	-46.5	58,706	48	-29.4	5,594	970	-3.8	229,675
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
23年1~12月計		10,874	-25.9	343,887	155	-46.5	58,706	48	-29.4	5,594	970	-3.8	229,675
区 分	レ ー ト	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													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
23年1~12月計		74	-29.7	71,186	860	-28.7	100,076	411	-8.8	185,743			

(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月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
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)	(3.51)	(3.33)	(3.03)	(3.37)	(3.19)	(3.06)	(3.03)
		142	138	137	141	130	129	129	122	111	124	117	112	111
	2005	(2.98)	(3.00)	(3.68)	(3.09)	(3.06)	(3.23)	(3.23)	(3.49)	(3.16)	(3.23)	(3.39)	(3.07)	(3.19)
		109	110	135	114	113	119	119	128	116	119	125	113	117
	2006	(3.29)	(3.52)	(3.62)	(3.50)	(4.00)	(3.62)	(3.62)	(3.66)	(3.77)	(3.93)	(5.43)	(4.82)	(4.94)
		121	129	133	129	147	133	133	134	138	144	199	177	182
	2007	(4.64)	(4.53)	(4.61)	(4.88)	(4.97)	(6.07)	(6.07)	(6.02)	(6.97)	(8.46)	(9.53)	(7.78)	(8.55)
		170	167	169	179	183	223	223	221	256	311	350	282	314
	2008	(9.32)	(9.43)	(10.93)	(8.96)	(7.76)	(8.77)	(8.77)	(8.11)	(8.25)	(7.27)	(5.56)	(5.34)	(5.20)
	342	378	426	329	284	322	322	298	303	267	204	196	191	
2009	(5.69)	(5.36)	(5.44)	(5.22)	(5.78)	(5.75)	(5.75)	(5.35)	(4.82)	(4.71)	(5.05)	(5.39)	(5.37)	
	209	197	200	192	212	211	211	196	177	173	186	198	197	
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)	(7.65)	
	187	179	176	180	173	166	166	219	258	267	259	247	281	
2011	(7.73)	(8.40)	(6.68)											
	284	309	245											
2003	(2.36)	(2.36)	(2.33)	(2.39)	(2.46)	(2.46)	(2.39)	(2.15)	(2.20)	(2.29)	(2.26)	(2.37)	(2.47)	
	93	93	92	94	97	97	94	85	87	90	89	93	97	
2004	(2.67)	(2.83)	(3.02)	(3.16)	(3.00)	(3.00)	(2.86)	(2.36)	(2.25)	(2.14)	(2.06)	(1.99)	(2.00)	
	105	112	119	125	118	118	113	93	89	84	81	78	79	
2005	(2.00)	(2.00)	(2.14)	(2.08)	(2.08)	(2.08)	(2.22)	(2.37)	(2.15)	(2.04)	(2.02)	(1.93)	(2.02)	
	79	79	84	82	82	82	87	93	85	80	80	76	80	
2006	(2.13)	(2.23)	(2.24)	(2.37)	(2.45)	(2.45)	(2.38)	(2.44)	(2.30)	(2.42)	(3.03)	(3.56)	(3.70)	
	84	88	88	93	97	97	94	96	91	95	119	140	146	
2007	(3.91)	(4.11)	(4.02)	(3.62)	(3.70)	(3.70)	(3.81)	(3.26)	(3.31)	(3.51)	(3.69)	(3.69)	(3.86)	
	154	162	158	142	146	146	150	128	130	138	145	145	152	
2008	(5.08)	(5.01)	(5.56)	(6.06)	(5.91)	(7.33)	(7.33)	(6.47)	(5.30)	(5.62)	(3.88)	(3.86)	(3.75)	
	200	203	215	239	236	288	288	255	209	221	153	152	148	
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)	(4.08)	
	144	143	154	155	164	164	160	130	126	136	147	154	160	
2010	(3.72)	(3.62)	(3.63)	(3.64)	(3.63)	(3.63)	(3.54)	(3.92)	(4.12)	(4.95)	(5.63)	(5.56)	(5.84)	
	146	142	143	143	143	143	139	154	162	195	222	219	230	
2011	(6.49)	(6.91)	(6.36)											
	255	272	250											

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である(2011年3月分は3月15日)。
2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果(港湾諸経費を除く)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5月入札分 (積月：7月積み)			平成22年6月入札分 (積月：8月積み)			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)		
	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	
アメリカ	WW	70,000	25,227	26,488	81,000	22,434	23,556	78,697	22,569	23,697	55,120	28,802	30,242	28,240	29,652
	SH	49,000	24,327	25,543	51,000	22,685	23,819	74,049	23,627	24,808	70,444	30,366	31,884	30,864	32,407
	DNS	136,000	28,467	29,890	150,000	28,686	30,120	129,522	27,677	29,061	138,381	32,150	33,758	33,520	38,346
	小計	255,000	26,728	28,121	282,000	25,805	27,095	282,269	25,190	26,450	263,945	30,975	32,524	33,225	34,886
カナダ	1CW	81,000	29,703	31,181	65,000	28,848	30,290	74,401	28,539	29,966	60,562	32,100	33,705	33,584	40,513
	Durum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	81,000	29,703	31,181	65,000	28,848	30,290	74,401	28,539	29,966	60,562	32,100	33,705	33,584	40,513
オーストラリア	ASW	84,000	23,855	25,048	56,000	23,596	24,776	80,943	26,502	27,827	73,831	29,675	31,159	32,730	34,367
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	84,000	23,855	25,048	56,000	23,596	24,776	80,943	26,502	27,827	73,831	29,675	31,159	32,730	34,367
	小計	420,000	26,760	28,098	403,000	25,989	27,288	437,612	26,002	27,302	398,338	30,905	32,450	34,012	35,713

入札月および積月	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)			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)		
	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	
アメリカ	WW	50,708	25,586	26,865	46,362	29,042	30,494	77,443	29,266	30,729	57,394	29,875	31,369	30,370	31,889
	SH	59,887	27,895	29,290	71,494	32,941	34,588	100,893	34,516	36,242	53,793	33,782	35,471	36,385	38,204
	DNS	112,650	33,979	35,678	136,094	36,145	37,952	171,845	41,567	43,645	123,231	40,717	42,753	46,188	48,497
	小計	223,245	30,440	31,962	253,950	33,946	35,643	350,181	36,815	38,656	234,418	36,471	38,295	39,981	41,980
カナダ	1CW	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683	103,743	43,124	45,280	71,286	41,875	43,969	43,415	45,586
	Durum	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683	103,743	43,124	45,280	71,286	41,875	43,969	43,415	45,586
オーストラリア	ASW	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248	136,106	35,656	37,439	61,603	35,826	37,617	38,005	39,905
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248	136,106	35,656	37,439	61,603	35,826	37,617	38,005	39,905
	小計	364,550	32,466	34,089	429,567	34,820	36,561	590,030	37,657	39,540	367,307	37,412	39,283	40,293	42,308

(注) 上表の詳細は、農林水産省ホームページ「申請・お問い合わせ」を参照し、次に「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を参照し、「契約に係る情報の公表」を参照し、「食料安定供給特別会計」を参照し、「アドレシ」を参照し、<http://www.maff.go.jp/j/supply/kouhyou/keiyaku/kyokuyu.html>、「米管理助定・業務助定」、「米管理助定・業務助定」の「一般競争入札・指名競争入札」を参照して輸入小表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

平成23年3月11日発生した東北地方太平洋沖地震で被災された皆様に、心からお見舞い申し上げます。地震の被害状況は時間とともに実態が明らかになり甚大な被害は耳目を疑う悲惨なものとなりました。春が目前とは言いながら極寒の東北地方、被災された方々のご健康と行方不明の方々のご無事を心からお祈りいたします。

◇ — ◇ — ◇ — ◇ — ◇

他人には厳しく接することがあるが、自分に厳しくするのは難しいものだ。アンビリーバブルな事故で、足の指を骨折してしまった。杖を持つ身になり電車やバスの一角にある譲り合い(優先席)の席は本当に有り難い。人の親切が身に沁みた。同時に感謝の心を相手に伝えることの大切さも改めて学んだ。優先席を利用することになって感じるのは、親身になって相手の状況を考えて優しくしてくれる心と、一方で本来の趣旨が生かされていないことである。通勤電車(時間をずらしても)において、優先席が空いている事は少ない。まあ、これはやむを得ないと思うが、席の前に立ったとき、「どうぞ!」と譲ってくださるのは同年輩ぐらいの者か、それ以上と思われる者である。一般的には無視されることが多い。不愉快なのは、堂々と携帯でメールを打ったり、ゲームを黙々と続ける若者達である。更には、目をパチクリ、口をもぐもぐ、化粧に没頭する女性の厚顔無視は、論外である。……全ての者がそうではないのだが考えてしまう。……ゲームやメールは自分だけの世界である。ゲームやメールに没頭しながら、片方では将来の年金等のあり方の批判をする。そんな世代に周りのことや、日本全体の事は見えているだろうか。高齢者が働いている現状は若者達の将来の姿でもある。優先席では誰もが声を掛けてあげたい。年齢に関係なく人の優しさ・人情は嬉しいものだ。本格的に高齢者社会の仲間にもなく入る世代として、思いやりの気持ちが薄れた将来は不安である。

江戸時代に書かれた語録の中に「春風接人・秋霜自粛」という言葉があるが、自分もこのように生きたいものだと思っている。

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

パン粉なら父さんも、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 焼麩に生麩

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

製粉振興 3月号 (No.531)

発行／平成23年3月20日

編集発行人／落合通人

発行所／財団法人 製粉振興会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番6号
製粉会館2階

Tel.(03) 3666-2712(代表)

<http://www.seifun.or.jp>

Fax.(03) 3667-1883

E-mail:seifunshin@mri.biglobe.ne.jp

禁無断転載