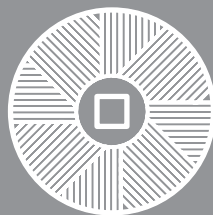
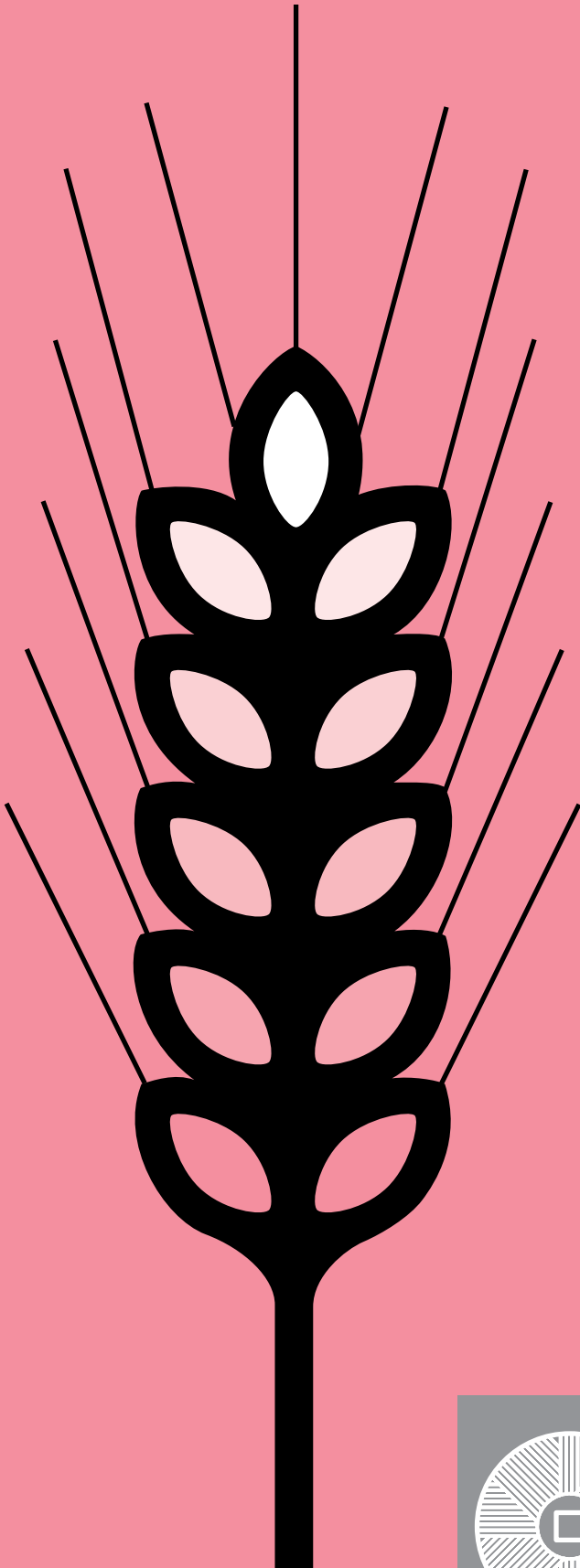


ISSN0913-8838

製粉 振興

2011
No.529
1



財団法人 製粉振興会

★目次

年頭に当たって…………… 3
財団法人製粉振興会 理事長 鈴木 五六

年頭所感…………… 5
農林水産省総合食料局長 高橋 博

我が国の食料品市場は今後どうなっていくのか
—穀類、特に小麦二次加工品に焦点をあてて—…………… 7
農林水産省農林水産政策研究所 上席主任研究官 薬師寺 哲郎

第95回AACC International年次大会…………… 16
日清製粉株式会社 つくば穀物科学研究所 専門研究員
本松 謙治

製粉と小麦粉のお国ぶり —その13—
ハンガリー…………… 23
財団法人製粉振興会参与、農学博士 長尾 精一

小麦粉のある風景
「おもてなしパン」…………… 25
食文家 ひらの あさか

世界の粉界展望…………… 29

業務日誌…………… 27
業界ニュース…………… 28
国内資料…………… 41
編集後記…………… 47

年頭に当たって



財団法人製粉振興会 理事長
鈴木 五六

平成23年を迎え謹んで新年のご挨拶を申し上げますとともに、日頃から当会の事業運営に当たり多大なご支援、ご協力を頂いていることにあらためて感謝申し上げる次第であります。

我が国の人口は減少傾向に入り、景気も際立った回復が見られず国内消費や雇用情勢が引き続き厳しい中で、消費者の低価格志向は依然として強く、食品産業にとっては厳しい状況の中での年明けとなりました。

振り返ってみますと製粉産業を巡っては昨年にも様々な出来事がありました。

まず、輸入小麦の政府売渡制度ですが、昨年10月から、これまでの国が一定期間備蓄した後に販売する方式を変更し、国は輸入した小麦を直ちに販売し、その後製粉企業等が一定期間備蓄する方式(即時販売方式)が導入されました。これまでのところ、新方式に関して大きな問題は起きておりませんが、導入後まだ3か月ですので今後とも引き続き、行政を含む関係者間の連絡を密にしながら新方式の注意深い運用が必要でしょう。

次に価格についてですが、輸入小麦の政府売渡価格は、平成19年に国際相場の動きに連動して年2回改定が行われるいわゆる相場連動制に移行しました。それ以前は価格改定は年1回で、国際相場が乱高下した場合は国がある程度の緩衝機能を果たしてきたことから、新制度への移行当初は製粉及び関連企業には大きな不安がありました。既に4年近くが過ぎ、ようやく制度としては定着して参りました。しかしながら、昨年後半以降、天候不順等の影響で、小麦を始めとうもろこし、大豆等の国際価格は上昇基調で推移しており、消費者の低価格志向が続く中で製粉及び関連業界は困難な対応を迫られるかも知れません。これまで以上に各方面に対して

価格決定の仕組みの周知を図っていく必要があるでしょう。一方国内産小麦については、本年産小麦からこれまでの入札・価格決定の仕組みが一部変更されました。既に行われた昨年の入札では、産地・銘柄ごとに動きは異なるものの、平均すれば前年産に比べ約12%の引下げとなりました。しかしながら国内産小麦についても、実際の取引時には輸入小麦の価格変動が反映される方式となりましたので今後とも国際価格の動向に注意が必要です。なお、新年度からは小麦についても戸別所得補償制度の導入が予定されており、これが小麦生産にどのような影響を及ぼすかについても見守っていく必要があります。

また本年は国際化の進展へ向けた準備もしておかなければなりません。韓国、オーストラリアとのEPA(経済連携協定)交渉は昨年は目立った進展が見られませんでした。引き続きその動きを注視していくことが必要です。更に、昨年秋に突然浮上した環太平洋パートナーシップ(TPP)協定については、政府内にも賛否両論があり現段階では先行き不透明ですが、2国(地域)間の話し合いで内容が決定されるEPAやFTA(自由貿易協定)に比べ市場開放度がより高い協定と言われており、仮に参加するとした場合には、農業・農村・食品関連産業などへの影響を十分検討した上で、国の将来をどういう方向に導くのか、またそのためには国、自治体、そして民間は何をすべきかについて国民的なコンセンサスを得ながら進めて頂きたいと思えます。特に、小麦は米と並ぶ主要食糧として長らく国が数量・品質・価格の安定に大きな役割を

果たしてきました。価格については先述したように現在は国際相場に従う方式となっておりますが、量的・質的には、たとえ将来、異常気象による豊凶変動や国際紛争が起こった場合であっても、国民に対して安定的な供給が可能な体制を維持できることを前提として、国・民間が協力して対処していくことが重要ではないでしょうか。

さて、当会も今年は設立以来45年を迎えることとなります。当会の事業の柱である構造改善事業については、一昨年の事業見直しの結果、現在では転廃業助成と安全・品質管理関係の助成のみとなっております。本事業年度(昨年7月から本年6月)はこれまでのところ転廃業は発生しておらず、安全・品質管理関係で十数件の助成を行ったにとどまっています。幸いにして製粉及び関連業界では製品の安全性をめぐる問題は発生しておりませんが、消費者の安全・安心志向は引き続き強いものがあり、是非とも積極的に当会の事業の活用をお願いしたいと考えております。

正月の箱根駅伝は優勝争い、シード権争いともまれに見る熱戦で国民に大きな感動を与えました。人口減少等量的なパイが縮小する中で、製粉及び関連業界においても国内・海外問わず企業間の競争はますます厳しくなるやも知れません。製粉業界としても連携・協調できるところは協力しつつ、各企業がアイデアをこらしながらのさわやかな競争を見せて頂くことを願っております。

最後になりますが、皆様方のますますのご発展、ご活躍、ご健勝を心より祈念致します。

年頭所感



農林水産省総合食料局長
高橋 博

新春を迎えるに当たり、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

皆様には平素から農林水産行政の推進に格段の御支援・御協力を賜り厚く御礼を申し上げます。

政府では、デフレ脱却や経済の自律的回復を図るため、昨年6月に新経済成長戦略を閣議決定し、需要・供給両面から日本経済の成長力を高める政策を推進するとともに、厳しい経済情勢や先行き悪化懸念を踏まえ、予備費を活用した経済対策と補正予算をスピード感を持って打ち出してまいりました。これらの対策を新成長戦略の本格実施への橋渡しとした平成23年度予算により、デフレから脱却し雇用を起点とした経済成長を目指します。

また、法人実効税率を5%引き下げるなどの税

制改正により、国内企業の皆様方の国際競争力を強化し、経済の活性化を図ってまいります。

新成長戦略では、90年代初頭のバブル崩壊から20年近く続く閉塞状況を打破し、元気な日本を復活させることを標榜しており、我が国農林水産業・食品産業においても、本年を飛翔に向けての大きな転換点とする必要があると考えております。

このため、農林水産省といたしましても、攻撃型の農林水産行政とでも言うべき新たな行政の確立に向けて全身全霊を傾けて取り組んでまいります。

具体的には、鹿野農林水産大臣をはじめ、政務三役の御指示の下、昨年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づく、以下の3つの柱を中心に各般の施策を展開いたします。

まず、戸別所得補償制度の本格実施です。この制度の目的は、農業が食料の安定供給や多面的機能の維持という重要な役割を担っていることを評価し、意欲ある農業者が農業を継続できる環境を整え、食と地域の再生と食料自給率の向上を図るものです。

平成22年度は、米の生産数量目標に即して生産を行った販売農家を対象に「米戸別所得補償モデル事業」を実施いたしました。平成23年度においては、小麦や大豆などの畑作物についても所得補償の対象に加えることとしておりま

す。

また、水田の活用を進める観点から、米粉用米、飼料用米等についても継続して主食用米並みの所得を確保し得る水準の所得補償を実施することとしております。

次に、活力ある農山漁村を再生する6次産業化です。我が国の農業・農村では、農地の減少、農業者の高齢化、農村の疲弊など厳しい状況に直面しており、農山漁村における取組により付加価値を創造することや、農林水産業が地域の中核産業として発展することは、ますます重要となっております。このため、昨年臨時国会におきまして可決・成立した六次産業化法や6次産業化を本格実施するための予算事業である「未来を切り拓く6次産業創出総合対策」などにより、農山漁村における雇用の確保と所得の向上を図るとともに、国内市場の活性化や海外市場の開拓に取り組んでまいります。

3点目は、食の安全と消費者の信頼確保です。農林水産省におきましては、国民の皆様の信頼確保を図るため、一般的衛生管理の徹底やコンプライアンスの確立などに関する各種研修や低コストで導入できる品質管理手法の構築・普及に取り組んでまいります。

また、フードチェーン全体での食の信頼を確保するフード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）が、食品事業者の自主的な取組として実施されておりますが、こうした消費者の信頼確保のための取組が、更に広がりを持つよう取り組んでまいります。

さて、小麦の世界的な需給状況は、昨年、カナダの大雨や西豪州の干ばつによる生産量の減

少、さらには、ロシアが干ばつにより輸出禁止措置を実施したことにより、小麦の国際相場が上昇し、現在も高値で推移しておりますが、国家貿易により我が国が必要とする小麦の量は確保されております。今後とも、小麦の国際的な需給動向を十分注視しつつ、輸入麦の安定供給に努めてまいります。

一方、昨年10月以降、より効率的に業務を運営するため、外国産麦を輸入した後に、即時に実需者に販売し、実需者が一定期間備蓄する方式（即時販売方式）へ移行しました。今後とも、国内への小麦の供給に支障を来すことのないよう、即時販売方式の円滑な運用を図ってまいります。

近年、人口減・高齢化による国内市場の成熟化、EPAやTPP（環太平洋連携協定）の推進等、食品産業をめぐる情勢が大きく変化しております。

現在、食品産業全体の将来展望や課題への対応方向を明らかにする「食品産業の将来方向」の取り纏めを進めております。これを踏まえて、麦関連産業の課題への対応方向等を明確化するため、皆様方の御意見を賜りながら、麦産業全体の将来ビジョンについて検討を進めていく所存です。

以上のように課題は山積しておりますが、農林水産省職員が丸となり、大臣をはじめ政務三役の御指示の下、農林水産業・食品産業に方向性を示していくことができるよう、鋭意取り組んでまいりますので、よろしく御指導・御協力をお願い申し上げます。

我が国の食料品市場は今後どうなっていくのか

—穀類、特に小麦二次加工品に焦点をあてて—

薬師寺 哲郎

1. はじめに

社会保障・人口問題研究所の推計によると、我が国の人口構成は、2025年には65歳以上が30.5%占め(2005年20.2%)、14歳以下が10.0%に低下する(同13.8%)など、少子・高齢化の進行が予想されている。また、世帯構成も、2025年には単独世帯が2005年に比べて24.0%増加し、36.0%を占めるようになる(2005年29.5%)と予想されている。このような少子・高齢化の進行や世帯構成の変化は我が国の食料消費にどのような影響を及ぼすのであろうか。

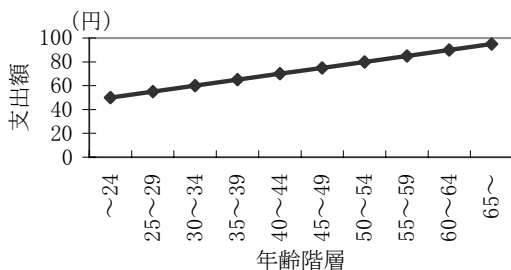
以下では、一定の仮定の下で、世帯単位の食料費支出のこれまでの変化の分析を基礎にし

て、今後一層進展する少子・高齢化の下での食料消費を展望してみたい。

2. 展望の基本的考え方

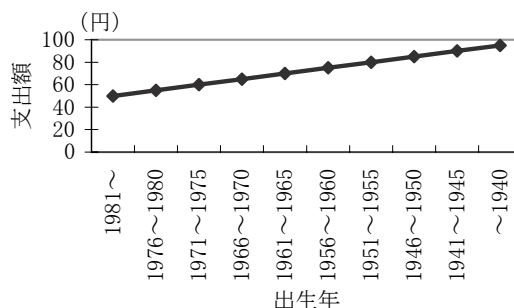
いま、第1図のように、2005年時点で高齢世帯ほど1人当たり消費が多い品目があったとするとこの品目の消費は今後どうなると考えるべきであろうか。もし、この品目が高齢世帯によって好まれるものであり、図の各点が年齢要因のみによって決まっているとすれば、今後の高齢者割合の増加に伴って全体の消費は増えるであろう。

第1図 事例1



しかし、高齢世帯ほど1人当たり消費が多い理由が、年齢要因によるのではなく、出生年が早く、古い世代に属することによる可能性がある。これを明らかにするために第2図では、全く同じデータであるが、横軸に年齢の代わりに出生年をとっている。例えば2005年に65歳以上

第2図 事例2



ということは、1940年以前に生まれたということと同じである。食料消費には、出生年を同じくする一団(コーホート)ごとの嗜好が反映されているという考え方にたてば、高齢世帯ほど1人当たり消費が多いのは、この品目が古い世代の人々に好まれるものであり、新しい世代の

人々は好まないものであったということもできる。もしそうであるならば、今後、高齢化と同時に進行する世代交代により、新しい世代の人々の割合が増加することによって、全体の消費は減少するであろう。

このように、仮に高齢世帯の消費が多い品目があった場合に、それが、高齢者だから消費が多いのか、あるいは、古い世代の人々だから消費が多いのかによって、将来の消費全体の見通しは全く違ってくる。実際には、第1図、第2図の各点は、年齢要因(加齢効果)と出生年要因(コーホート効果)の両方によって決まっていると考えべきであり、将来を見通すためには、過去のデータを利用する等により、これらの要因を分離した上で展望を行う必要がある。

このため、ここでの展望に当たっては、ある年齢階級、ある年におけるある品目の食料消費は、出生年の違いによる「コーホート効果」、加齢に伴う「加齢効果」、時代の変化による「時代効果」及び消費支出、価格によって決まると考える。これらを分析することによって、これまでこれらの効果がどのように消費に影響を及ぼしてきたか、そして将来はどう影響を及ぼすのかを検討する。なお、本来、これらは消費する個人について把握し、検討すべきものであるが、ここでは、世帯主年齢階級別の世帯単位のデータを用いる。このため、以下におけるコーホート効果、加齢効果は個々の世帯員についての効果ではなく、それぞれ、世帯員の属する家計の世帯主の出生年の違いによる効果、世帯主の加齢に伴う効果となる。この結果、加齢効果には、加齢に伴う嗜好の変化のみならず、出産、子供の成長、独立などの家族構成の変化やライフステージの変化に伴う1人当たり消費量の変化も含まれることになる。その意味では、ここでの加齢効果は「ライフステージ効果」ともいう

べき性格を持っていると言える。

3. 利用したデータと試算の前提

試算に利用したデータは、『家計調査年報』(総務省)、『全国消費実態調査』(同)、『消費者物価指数年報』(同))、『日本の世帯数の将来推計(全国推計)』(国立社会保障・人口問題研究所)、『日本の将来推計人口』(同)である。

2人以上世帯については、家計調査による1987年から2007年までの21年分の世帯主の年齢階級別支出額のデータ(2006年までは農林漁家を含まないもの。)及び初期値として2005年の農林漁家世帯を含むものを用いた。単身世帯については、全国消費実態調査(5年ごと調査)による1984年から2004年までの5年分の男女別年齢階級別支出額のデータ、世帯数の将来推計は2008年3月推計、将来推計人口は2006年12月推計の出生中位(死亡中位)推計を用いた。

将来試算に当たっては、次のような前提をおいている。

- ① 今後新たに最低年齢階層に入ってくるコーホートのコーホート効果は、現在の最低年齢階層に等しいとおく。
- ② 過去の時代効果の影響について、明確な上昇、下降トレンドがある場合はそれに応じて将来の影響を変化させる。
- ③ 消費支出は、OECD-FAOの“Agricultural Outlook 2008-2017”で用いられている日本の1人当たりGDP成長率をもとに設定する。
1人当たりGDP(平均年率) 2005～2015 : 1.6%、2015～2025 : 1.5%
- ④ 価格水準は、2005年価格で固定する。
- ⑤ 学校給食については、児童数の変化に比例させる。
- ⑥ 食育の推進による食生活の改善等の政策

効果は考慮しない。

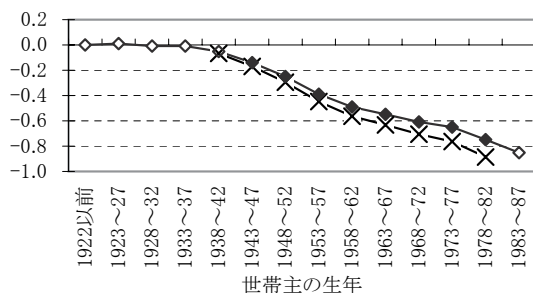
4. コーホート効果、加齢効果、時代効果の例

ここで、穀類の3品目、米、パン、めん類を例にとって、2人以上世帯の過去の支出額に及ぼしたコーホート効果、加齢効果、時代効果の影響をみてみよう。

米については、1940年代に生まれた世代以

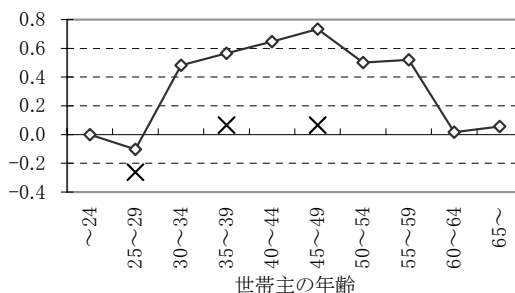
降、継続的にコーホート効果が低下している。つまり、より支出額が少なくなっている。加齢効果については、30代から50代にかけて高く60代以上は低下するが、有意ではないので断定はできない(有意でないとは、統計的に見て影響を与えた可能性が低いということである)。変数を減らして推定した有意な結果(×印)でもあまり明確に出ていない。時代効果は継続的に低下している(第3-1~3-3図)。

第3-1図 コーホート効果-001米

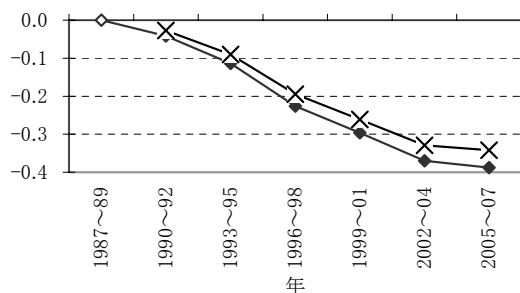


(注) 塗りつぶしたマーカーは有意なもの。×印は変数減少法による推計値で有意なもの。

第3-2図 加齢効果-001米



第3-3図 時代効果-001米



なお、これらの図で縦軸の単位は支出額の対数である。ここでは、それらの値よりも変化の傾向に着目していただきたい。

以上の結果からは、コーホート効果、時代効果(この傾向が続くならば)とも、将来1人当たり消費を減少させる方向に働くとみられる。

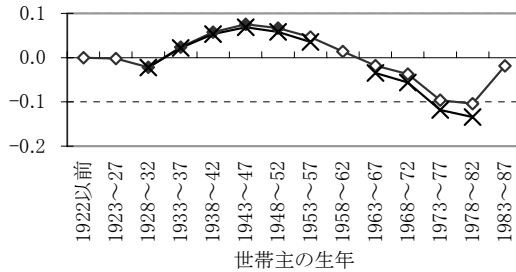
パンについては、コーホート効果が、1945年頃の生まれでピークになり、生年が下るにつれて減少する。変数減少法による推定結果では、1980年頃の生まれまで減少が有意となっている。加齢効果については、50歳台がピークとなっており、60歳代以上も支出額が多い。時代効

果は、最近年を除き継続的に上昇している(第4-1~4-3図)。

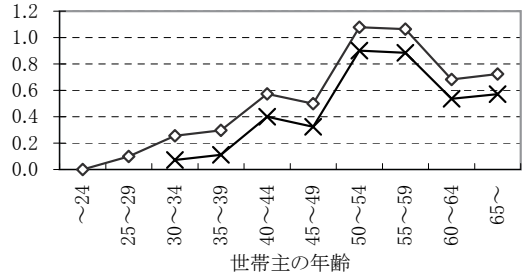
以上の結果からは、コーホート効果は将来1

人当たり消費を減少させる方向に働くが、時代効果は、この傾向が続けば増加させる方向に働くとみられる。

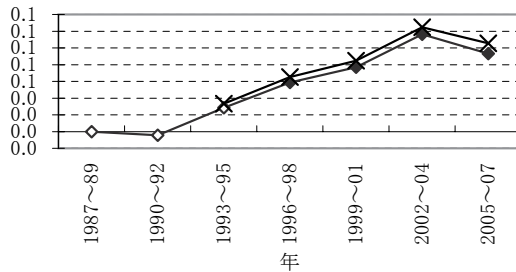
第4-1図 コーホート効果-002パン



第4-2図 加齢効果-002パン



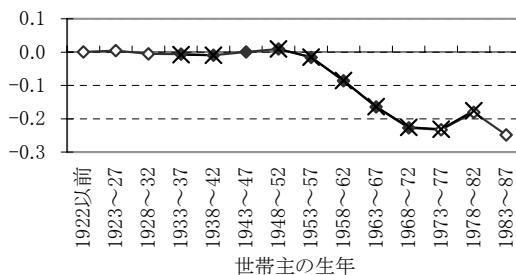
第4-3図 時代効果-002パン



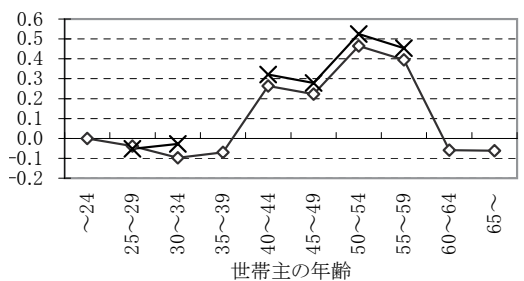
めん類については、コーホート効果が1955年頃生まれ以降減少している。加齢効果は、50歳代でピークとなっているが、パンと異なり60歳代以上では低くなる。時代効果は、ここ10年くらい変動が大きく一定の傾向が見られない(第5-1~5-3図)。

以上の結果からは、コーホート効果が今後1人当たり消費を減少させる方向に働くとみられる。

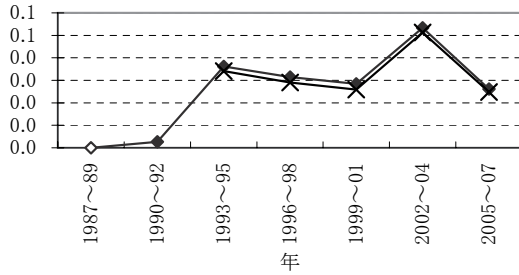
第5-1図 コーホート効果-003めん類



第5-2図 加齢効果-003めん類

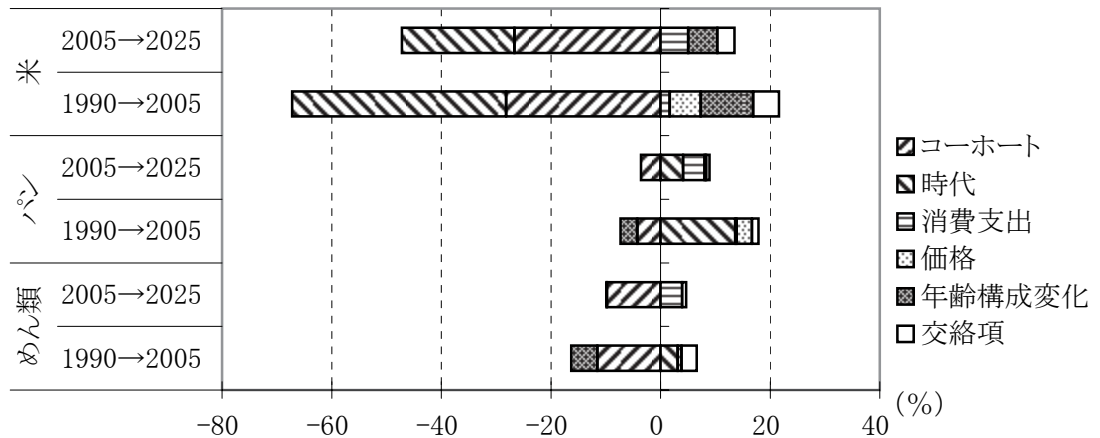


第5-3図 時代効果-003めん類



全体の見通しに入る前に、2人以上世帯のこれら3品目に対する過去と将来の試算された消費支出変化の要因を見ておこう。(第6図)

第6図 1人当たり支出額変化率の要因分解(2人以上世帯)



注 1990年から2005年までの変化は20年間の変化に換算したもの

米の1人当たり支出額は、過去には、コーホート要因と時代要因によって減少してきたが、今後とも、コーホート要因は大きな減少要因となる。一方高齢者割合が増えることは、将来の若干の増加要因となる。

パン、めん類についても、コーホート要因は、過去、将来とも減少要因になるが、パンについては、コーホート要因による減少の影響は少なく、今後は、時代要因、消費支出要因により増加が見込まれる。めん類については、コーホート要因を主要因として今後の減少が見込まれる。

5. 将来展望結果

食料支出を構成する30品目全体の結果について、簡単に、2人以上世帯、単身世帯別の特徴を述べると次の通りである。

2人以上世帯の全体支出額は、将来、世帯数、世帯当たり世帯員数の減少により、食料支出合計で11.8%減少し、品目別にみても増加する品目6品目、減少する品目24品目となり、ほとんどの品目で減少する。そのなかで、主食的調理食品は大きな増加となる。

単身世帯の全体支出額は、世帯数の増加により、食料支出合計で33.7%増加し品目別にみて

も、増加する品目25品目、減少する品目5品目となり、ほとんどの品目で増加する。また、単身世帯では外食から中食へのシフトが見通される。

第1表は、これらの変化を総合した全世帯(2

人以上世帯+単身世帯)の品目別支出額の変化率を30分類について、全体と1人当たりを示したものである。

全世帯(2人以上世帯+単身世帯)の全体支出額は、食料支出合計で1.9%減少と、ほとんど変

第1表 全世帯の品目別支出額の変化率

(%)

	全体年間支出額		1人当たり支出額	
	2005/1990	2025/2005	2005/1990	2025/2005
食料支出	100.7	98.1	97.2	106.6
001 米	69.7	67.9	67.2	73.8
002 パン	115.2	107.3	111.2	116.6
003 めん類	100.7	97.1	97.2	105.5
004 他の穀類	114.3	116.7	110.3	126.8
005 生鮮魚介	89.2	76.1	86.1	82.7
006 塩干魚介	69.7	62.2	67.3	67.6
007 魚肉練製品	71.1	73.7	68.6	80.1
008 他の魚介加工品	72.9	87.1	70.3	94.6
009 生鮮肉	75.8	78.3	73.2	85.1
010 加工肉	96.0	91.9	92.7	99.8
011 牛乳	90.7	70.3	87.6	76.4
012 乳製品	170.4	110.9	164.4	120.5
013 卵	89.1	79.5	86.0	86.3
014 生鮮野菜	97.5	86.2	94.1	93.7
015 乾物・海藻	88.3	110.2	85.2	119.7
016 大豆加工品	106.4	101.8	102.7	110.7
017 他の野菜・海藻加工品	81.6	79.3	78.8	86.2
018 生鮮果物	85.0	75.4	82.1	81.9
019 果物加工品	113.7	102.8	109.8	111.8
020 油脂	128.6	110.3	124.1	119.8
021 調味料	128.6	109.9	124.2	119.4
022 菓子類	100.1	108.8	96.6	118.3
023 主食的調理食品	193.3	152.3	186.6	165.5
024 他の調理食品	120.4	122.9	116.2	133.6
025 茶類	186.3	154.6	179.8	168.0
026 コーヒー・ココア	151.3	123.8	146.1	134.6
027 他の飲料	121.0	126.4	116.8	137.4
028 酒類	100.8	97.4	97.3	105.8
029 一般外食	104.0	93.8	100.4	101.9
030 学校給食	65.2	67.4	62.9	73.3

注1) 実質支出額(2005年価格)の基準年対比(対象年/基準年×100)である。

2) 2人以上世帯と単身世帯の合計についてのものである。

化はないが、品目別にみると、増加する品目14品目、減少する品目16品目とほぼ半々である。大きく増加が予想されるのは、主食的調理食品、他の調理食品、飲料などである。ほとんどの品目が過去と将来の変化の方向が一致しているが、一般外食については増加から減少に転じている。これは、単身世帯において、世帯数が増加するにもかかわらず、減少が予想されていることによる。世帯数、世帯当たり世帯員数の減少により、生鮮食品を中心に多くの品目で減少するが、単身世帯の増加の影響で、多くの加工品の増加が予想される。1人当たり支出額で見ると、生鮮品から加工品へのシフトや内食から中食へのシフト、食の外部化の一層の進展が予想される。

穀類について2人以上世帯、単身世帯別の今後の動向をみると(第2表)、米は、1人当たり支出額、全体年間支出額とも全世帯では減少となるが、いずれも2人以上世帯で減少、単身世帯で増加となる。

パンは、全世帯では1人当たり支出額、全体支出額とも増加する。しかし、2人以上世帯、単身世帯ともに1人当たり支出額では増加するが、全体支出額は、2人以上世帯では世帯数、世帯員数の減少により減少し、単身世帯では大幅に増加する。

めん類は、全世帯では1人当たりでは増加、全体では減少となるが、2人以上世帯では、1人当たり、全体とも減少、単身世帯ではいずれも増加となる。

第2表 穀類の支出額の変化率

(%)

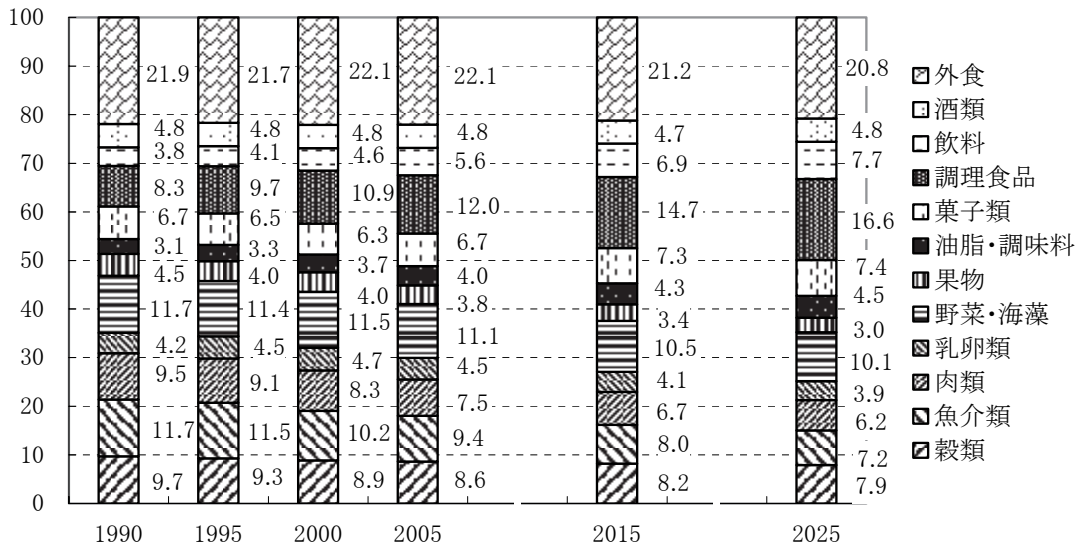
	全体年間支出額		1人当たり支出額	
	2005/1990	2025/2005	2005/1990	2025/2005
2人以上世帯				
001 米	65.3	58.5	65.9	66.4
002 パン	107.0	93.0	107.9	105.4
003 めん類	92.0	83.7	92.8	94.9
単身世帯				
001 米	131.3	133.9	85.3	108.0
002 パン	186.2	178.7	120.9	144.1
003 めん類	192.9	164.5	125.3	132.7

注1) 実質支出額(2005年価格)の基準年対比(対象年/基準年×100)である。

第7図は、食料支出合計に占める各品目の割合の推移である。煩雑さを避けるため、30分類を12分類に集計してある。ただし、穀類については、内訳を第3表に掲げた。凡例の下から6つ(穀類～果物)は、割合が継続的に低下する一

方、その上の4つ(油脂・調味料～飲料)は、割合が増加する。酒類の割合はほとんど変わらず、外食の割合は低下する。調理食品と外食が飲食費に占める割合は2005年の34.1%から2025年には37.4%に上昇する。

第7図 品目別支出割合(全世帯)(%)



注 2005年価格。12分類に集計したもの。

穀類の内訳をみると、2025年までの間に、米の割合は大きく低下するものの、パンの割合は

増加、めん類の割合はほとんど変わらないという結果となっている(第3表)。

第3表 穀類の内訳(食料支出に占める割合)

	1990	1995	2000	2005	2015	2025
穀類	9.7	9.3	8.9	8.6	8.2	7.9
001 米	5.0	4.4	3.9	3.5	2.8	2.4
002 パン	2.6	2.7	2.8	2.9	3.1	3.2
003 めん類	1.7	1.8	1.8	1.7	1.7	1.7
004 他の穀類	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.6

6. おわりに

以上、家計調査の食料支出30分類について、家計の1人当たり消費に影響を及ぼす要因として、「コーホート効果」、「加齢効果」、「時代効果」の3つを取りあげ、さらに、価格と消費支出を加えて、過去におけるこれらの要因の分析を行い、これを基礎として、一定の仮定のもとに将来の消費を展望した。その結果、今後とも生鮮品から加工品へ、また、内食から中食へのシフトが進み、食の外部化が一層進むという結果

となった。

穀類、特に小麦二次加工品について言えば、全体の支出額で見ると、パンは、2人以上世帯の支出額が、世帯数、世帯員数の減少により減少するものの、単身世帯で大きな増加が予想されるため、全世帯では増加となる。一方、めん類は、単身世帯では大きく増加するものの、2人以上世帯で1人当たり支出額が減少するため、全世帯ではわずかに減少するという結果になっている。

ただし、ここでは一定のGDPの伸びと価格一定を前提としている。概して加工品は生鮮品よりも消費支出弾力性が高いため、GDPの変化の影響を受けやすく、これらの条件が変われば、結果もまた変わることを付言しておきたい。

〔注記〕

この稿ではこの雑誌の性格から、小麦二次加工品をピックアップして記述しました。食料品全体については、『食料と安全』2010年12月号に掲載しましたのでご覧下さい。

また、この稿では、わかりやすさを第一に考

え、厳密な説明の多くを省略しています。詳細をお知りになりたい方は、薬師寺哲郎「少子・高齢化の進展と我が国の食料消費構造の展望」(『農林水産政策研究』第18号、2010年10月、農林水産政策研究所)をご覧下さい。以下のアドレスで全文が公開されています。

<http://www.maff.go.jp/primaff/koho/seika/seisaku/pdf/seisakukenkyu2010-18-1.pdf>

(農林水産省農林水産政策研究所)
上席主任研究官



第95回 AACC International 年次大会

本 松 謙 治

1. はじめに

2010年10月24日より27日にかけて、AACC Internationalの年次大会が開催されました。昨年に引き続き、会場はアメリカ東海岸の都市です。会場となったジョージア州サバナ(写真1)はサバナ川に接した古くからの貿易港であり、かつては綿花の積み出し等で賑わっていたそうです。反面、奴隷貿易の中心地という歴史もあり、それに関連したモニュメントや記念碑も多く建てられています。現在は歴史地区として保存された町並みや、町のいたるところにある公園が有名な観光地となっており、大会開催期間中も多くの観光客で賑わっていました。

会場のコンベンションセンター(写真2)はサバナ川の中州にあり、ダウンタウンの対岸に位置します。多くのホテルはダウンタウンにあり、小さな公営のフェリーが無料で会場とダウンタウンを結んでいました。

大会開催時期は例年涼しくなっているはずなのですが、今年は暑く、気温は30℃近くま

で上がりました。町ではTシャツ・ショートパンツの観光客の中に混ざって、スーツやジャケットを着た参加者が汗をかきながら歩いている姿を良く見ました。

2. 開会式

大会は24日夕方より始まりました。今回私は初参加でしたのであまり気になりませんでした。が、「過去は豪華といわれた」開会式はとにかく簡素でした。まずは、会長の挨拶の前に時間が設けられ、ビールを片手に懇親会です。式場の後方には立席のテーブルがあり、そこに置かれたつまみの菓子を挟んで、挨拶や情報交換を行います。あまり広くない会場に参加者が集まり、まるでラッシュアワーの駅の様です。各自名札を着用していましたが、日頃からメール等で情報交換をしてお互い顔を知らないという人もおり、狭い会場ながら相手を探すのにも苦労しました。

開会式はKhalil Khan会長の挨拶から始まり、



写真1 サバナ川



写真2 会場のサバナコンベンションセンター

開会式の目玉である各賞の授賞式(Awards Ceremony、写真3)へと移ります。昨年とは変わってアメリカの研究者が各賞を独占していたことが印象的でした。受賞者は以下の通りでした。

○AACC International Fellows(穀物科学への顕著な貢献)

・Perry K. W. Ng(Michigan State University教授)

1992年、MSUのDevelopment of Food Science & Human NutritionにてCereal Science Programを立ち上げる。小麦関連蛋白と2次加工性の関連について物理化学、遺伝学の分野からアプローチされている。日本の穀物科学の研究者とは馴染みの深い方です。

・David Wetzel(Kansas State University教授)
分子分光学が専門でNIRの開発にも関わり、シンクロトロンを用いた顕微分光分析や顕微FT-IRなどの手法を用いた研究をされている。

○Applied Research Award(穀物分野における顕著な貢献)

・Larry Johnson(Iowa State University)

Center for Crops Utilization Researchでトウモロコシ、大豆について新規利用法の開発などをされた。Corn: Chemistry and Technology、Soybeans: Chemistry, Production, Processing

and Utilization共著者。

○Edith Christensen Award for Outstanding Contributions in Analytical Methods(新規分析法の開発による穀物科学分野への貢献)

・John MacDonald(NP Analytical Laboratories)

GC、LC、MSによる食品・飼料・原料等の分析法を確立された。1995~200年、Approved Methods Technical Leadership Committee議長。

○Excellence in Teaching Award(対象実績:教育分野における貢献)

・Curtis Weller(University of Nebraska-Lincoln教授)

食品や素材の問題について、安全、衛生設備を含めた食品加工についてなど、幅広い分野で指導された。

○Young Scientist Research Award(40才以下で穀物科学分野の基礎及び応用研究で顕著な貢献)

・Sajid Alavi(Kansas State University准教授)

エクストルーダーを用いた食品・飼料加工、レオロジー、食品微細構造の解明等をテーマとした研究をされている。

○William F. Geddes Memorial Award(熱心な個人会員、AACCの仕事への顕著な貢献)



写真3 AACC International Fellows 受賞者の Perry K. W. Ng 先生(右)



写真4 展示会場

・ Barbara B. Heidolph (ICL Performance Products LP)

2001-02年AACC協会長。AACC会員としても20年以上貢献された。

3. 今大会の特徴

昨年に引き続き、アメリカ東海岸地域での開催と言うこともあり、日本からの発表者はあまり多くありませんでした。しかし、東アジア、東南アジア地域からの発表者が多く、米や麺といったテーマが取り上げられていました。また、大会の目玉になる特別講演(Hot Topic)のテーマが「Oriental World」であり、注目度の高さを強く感じました。

4. 展示

展示ブースは計130社で、昨年(133社)とほぼ同じでした。展示スペースがやや狭いということもあってか、実機を置いてあるブースが少なかったのが残念でした(写真4)。

他の製粉関連の展示会もそうですが、NIR関連の分析機器は様々なメーカーが扱っており、タイプもラボ設置用から製造ライン設置型まで幅広く紹介されていました。各社、水分や粗蛋白の測定に留まらず、灰分測定や損傷澱粉量測定といった用途を模索しており、分析精度の向

上を大きなテーマとしていました。

食品安全関連のキット・装置も多く紹介され、特にカビ毒の簡便な検出キット、アレルギー検出キットなどを扱うメーカーが多く出展していました。生産者団体のブースでは雑穀などの紹介と展示、オーガニックの紹介など、積極的にユーザーへアピールしていました。

5. 口頭およびポスター発表

今年も昨年と同様に、トピックスは7つ(健康と栄養、食品安全と規制、バイオテクノロジーと持続可能性、穀物化学と高分子化学、品質と分析法、原料と商品コスト、エンジニアリングとプロセッシング)のカテゴリーに分けられていました。テーマは発表形式ごとにシンポジウム、口頭発表、ポスターの3種に分かれています。テーマによっては2~3のカテゴリーにまたがっていました。それぞれについて簡単にまとめてみます。テーマと発表数は表1のとおりです。カテゴリーが複数指定されたテーマについては内容を見て、主観的にいずれか1つのカテゴリーとして判断し、カウントしました。

①健康と栄養

昨年はシンポジウムが19題と多かったのですが、今年は6題と少なくなりました。ただし、口頭発表が35題、ポスターが46題と大幅に増加し



写真5 口頭発表される藤田先生(秋田県立大学)

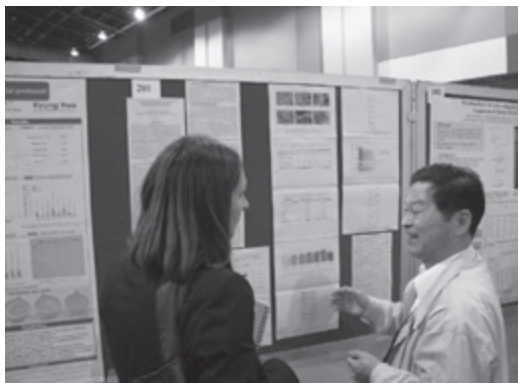


写真6 ポスターの説明をされる瀬口先生(神戸女子大学)

ました。

シンポジウムは、セリアック病についてであり、口頭発表も5題がセリアック病(とグルテン代替技術)をテーマにしていました。グルテン代替品としてはソルガム、乳清蛋白質を使うケースが紹介されていました。

口頭発表では昨年無かった遺伝子組み換えのテーマと食塩のテーマが新登場しました。遺伝子組み換えテーマでは食物繊維やビタミン類等の強化と植物を利用したワクチン製造について話がありました。後述しますが、健康テーマとは別にバイオテクノロジーの分野においては乾燥耐性の遺伝子組み換え作物についての話もありました。食塩のテーマは日本でも「減塩」商品が販売されていますが、世界的に見ても深刻な問題となっている地域が多いためホットな話題となっていました。発表では食味に関するものよりも化学的な食塩の機能(生地への影響など)についてが話題となっていました。

ポスター発表は、特に澱粉・糖関連が話題となっており、澱粉の消化、難消化性澱粉などのテーマを扱っていました。また、機能性成分についての発表も多く、その中でも抗酸化成分を話題とした発表が目立ちました。

その他、グルテンフリーのテーマは単体テーマとして6題とやや少なめでしたが、実際にはシンポジウムや口頭発表のテーマであった「セリアック病」のカテゴリーに分類されたものも多く、総計としてはかなりの数になりそうでした。

②食品安全と規制

シンポジウムでは、カビ毒、アレルゲン、植物アルカロイド、化学物質の混入といったテーマについて紹介がありました。

口頭発表は約半分がカビの危害を対象としており、分析法、検出法といったものが中心になっていました。またもう半分がアメリカの今後

の法規制の変化(と見込み)についての解説でした。子供を対象としたテーマも昨年と同様に挙げられていました。

ポスターのテーマではカビ毒(もしくはカビ本体)やアレルゲンについての発表が多く、検出法が色々と紹介されていました。その中に混ざって、トレーサビリティ確保のテーマを扱っていた発表が1件あり、印象に残りました。

③バイオテクノロジーと持続可能性

シンポジウムは、気候変動(と米、小麦の品質)を主題とするテーマ、および大麦(生育から利用法まで)を主題とするものでした。特に、温暖化と小麦の収量・品質、米の収量・品質を調査したデータが多数紹介されました。また、オーストラリアからは乾燥耐性の遺伝子組み換え小麦の例が紹介されていました。ナトリウムの吸収を阻害することで乾燥耐性を得るというもので、シロイヌナズナやイネで確認されている遺伝子を小麦に導入するというアイデアでした。

口頭発表では分子育種とその応用を紹介するテーマが中心で、麺の変色に関わるポリフェノールオキシターゼ(PPO)や澱粉関連の話題のほか、環境ストレスと小麦品質の関連についても発表がありました。PPOは新規PPOのmRNAのスクリーニングと発現解析の結果が紹介されていました。環境ストレスの話題としては、「虫やカビのストレスと抗酸化物質の生成について」、「品種別、生育環境別の澱粉特性について」などの発表がありました。

ポスターでは澱粉関連(澱粉合成遺伝子、澱粉の構造解析など)の発表が多く見られましたが、シンポジウムとテーマの重なる環境変化と穀物の品質について調査したポスターも多く貼られていました。ヒートストレスと粗蛋白、生地吸水の関係といったものや地域別、品種別小麦の

2次加工性の評価などをテーマとしたものが目立ちました。

④穀物化学と高分子化学

シンポジウムは開催されず、口頭発表ではグルテンネットワークの構造解析を中心に、生地の内部構造について5題、製パンと酵素について5題発表がありました。酵素のテーマでは、トランスグルタミナーゼやチロシナーゼ、ラッカーゼといった、製パン性改良剤としての新たな酵素の探索も行われていました。また、口頭発表においても新製品の宣伝のようなものでしたが、パンで1週間以上保管すると品質差が現れるといった酵素製品が紹介されていました。アメリカでは賞味期限が2週間にもなるパンが普通に売られているため、このような酵素も必要なのでしょう。日本ではなかなか考えられないことです。

ポスター発表では澱粉関連の発表が多く、約半数を占めていました。澱粉の構造解析は電子顕微鏡やシンクロトン共焦点顕微鏡といった機器による観察、HPLCを用いた側鎖長測定などのテーマが目立ちました。

⑤品質と分析法

シンポジウムは、澱粉合成酵素ごとの機能の詳細、酵素複合体の形成についてなどがテーマでした。生産面では、コーンの澱粉合成関連遺伝子の過剰発現により反収が26~42%増えるというデータが紹介されていました。

口頭発表はレオロジー、統計解析、化学的分析法について紹介がありました。レオロジーの分野では生地物性だけでなく、直接原料を押しつぶして分析する方法や、パンを横から押したときの内相のゆがみ度合いを測定、評価する方法など、様々なアイデアが紹介されていました。

今回はChopin社のミキソラボによる分析法が

AACC公定法になったこともあってか、ポスター発表ではミキソラボを用いたデータが多く見られました。生地分析にカテゴリズされたポスターは8題でしたが、ミキソラボのデータはこれら以外の分野における発表でも多く示されており、いよいよ一般的になってきた印象を受けました。

その他ポスター発表テーマとしては多い順に、最終製品についてのものが一番多く、次いで、原料と小麦粉、蛋白質、繊維・微量成分、毒性の順番でした。最終製品のテーマでは生地に着目した発表が多くありました。また、日本ではパンや麺で小麦粉を評価することが多いですが、AACCではトルティーヤで評価しているものが多く、印象に残りました。原料、小麦粉分析ではNIRとそれを使用したオンライン測定技術、SKCSのデータなどを扱っていました。

毒性については食品安全のカテゴリーでも扱われたカビ毒がテーマになっており、デオキシニバレノール(DON)やニバレノール(NIV)のより簡易的・高精度な分析法の探索が行われていました。

⑥原料と商品コスト

シンポジウムはなく、口頭発表では、原料(添加物)の機能とコストに関連した6題の発表でした。主に添加物の機能についてメーカーからの発表が中心であり、新製品紹介といった印象でした。

ポスター発表は、雑穀の利用について、一粒小麦のパン、ソルガムの菓子(カップケーキ、クッキー等)、Chiaという植物種子を添加したトルティーヤの紹介がありました。食品素材の代替品の探索テーマも多く、ケーキにおける卵の代替、パンの酵母の代替菌(イーストグルコマンナンへのアレルギー対策)などが話題になっていました。フスマと繊維のテーマとしては、小

麦、裸麦、アマニ、トウモロコシ、豆類、米と様々な素材が挙げられ、たとえば裸麦のβグルカンの効果、米の籾殻に含まれる食物繊維の分析結果などが紹介されていました。

⑦機械技術と加工技術

シンポジウムは、製粉技術が話題となり、ピーラーの効果について、加水時に酵素を加えたときの効果、フスマ・胚芽の加工法などが紹介されました。

口頭発表では、バイオエタノール関連の発表

が多く、次いで最終製品関連、パスタ等押し出し加工技術についてでした。

ポスター発表は、最終製品関連が15題と最も多く、こちらの発表でも雑穀関連のテーマが扱われていました。ヒエ、ソルガム、キノア、豆類、ソバといったものが対象で、変わったところではバナナスターチなどを使用した製品について紹介がありました。ポスターでもバイオエタノール関連の発表がありましたが、原料にソルガムを使用するテーマが目立ちました。穀物

表1 発表内容の分類

カテゴリー	テーマ	シンポ	口頭	ポスター	カテゴリー	テーマ	シンポ	口頭	ポスター	
健康と栄養	セリアック病	6	5		品質と分析法	澱粉	5		3	
	食塩、代替原料と技術		6			レオロジー		5		
	難消化性澱粉とGI		5			統計解析		4		
	全粒製品		5			分析法		4		
	フスマと繊維		5			最終製品			11	
	微量栄養素		5			生地			8	
	遺伝子組み換え		4			原料・粉の分析			7	
	澱粉と糖			14		蛋白質			6	
	機能性成分			11		繊維・微量栄養素			5	
	最終製品			7		毒性			3	
	グルテンフリー			6		原料と商品コスト	機能性原料		6	
	蛋白質			5			製品と原料			10
フスマ・繊維			3	フスマ・高繊維原料				7		
食品安全と規則	危害分析	5			機械技術と加工技術	製粉	5			
	食品安全		5			バイオエタノール		8	6	
	法規則		4	7		加工法・最終製品		5		
バイオと持続可能性	大麦	6				押し出し加工		4		
	気候変動	5				最終製品			15	
	遺伝子関連技術		5			穀物粒の加工・特性			5	
	遺伝要因・環境要因			7		蛋白質			4	
	澱粉			5		フスマ・繊維・機能性要素			4	
	酵素技術			2		生地加工			4	
穀物化学と高分子化学	澱粉（構造と機能）		5			加工ステップ			4	
	酵素		5			食品以外			2	
	澱粉			23		特別講演	Oriental World		8	
	繊維化学			7	学生発表	コンペティション			6	
	構造化学・最終製品			7						
	蛋白質化学			4						
	米の化学			4						
生地特性			3							



写真7 左から瀬口先生（神戸女子大学）、新畑さん（日本製粉）、大楠さん（日本製粉）



写真8 Milling and Baking Divisionの分科会

粒の加工と特性については、穀粒をSKCSで分析するケースが多く、製粉後の生地物性の評価についてはファリノグラフ、アルベオグラフのほか、ミキソラボを使用しているところもありました。

⑧特別講演(Challenges in the Oriental World)

7つに分けられたカテゴリーとは別に、Hot Topicとして特別講演が開かれました。アジア（特に中国）を中心とした食品をテーマとしており、麺や蒸し物を中心とした食品や、求められる小麦粉の品質などが話題となっていました。

6. さいごに

AACCのカンファレンスには初参加でしたが、昨年聞いたようなヨーロッパ勢の躍進はあまり感じられず、各賞受賞者がアメリカで独占されるなど、アメリカ勢の盛り返しを強く感じました。しかし、アジアからの発表も多く、テーマとしては特別講演のHot Topicsが開かれるなど、AACC内での重要度が増している印象も受けました。素材としてはイネ(モデル植物としてではなく、生産対象として)が多く取り上げられており、こちらも同じように強い印象を受けました。



写真9 左から2番目が筆者、Milling and Baking Divisionのメンバーと

発表や展示会はもちろんですが、Milling and Baking Divisionの分科会に参加し、各国の同業社との情報交換ができるなど、非常に有意義なイベントになりました。

次回の年次大会は、2011年は10月16日～19日に、カリフォルニア州のパームスプリングスにて行われる予定です。久々のアメリカ西海岸での開催でもあり、アジア勢の更なる躍進が期待できるのではないのでしょうか。私も情報発信できるように頑張らなければ、と再確認させられる大会でした。

（日清製粉株式会社 つくば穀物科学研究所
専門研究員）

—その13—

ハンガリー

★小麦は自給自足で、輸出もする

1980年代には600～700万トンの小麦が生産されていたが、ソ連崩壊以降、生産量が減り、350～600万トンで推移している。春に雨が不足することが多いので、ほとんどが冬小麦である。1950年代までは製パン性が良い硬質赤色冬小麦が主体で、そのほとんどが食用品質のものだったが、1960年代の初めから、旧ソ連、イタリア、およびユーゴスラビアから高収量型品種が導入され、生産量が増えて輸出にも回せるようになった一方で、品種によって製パン性のばらつきが大きくなって、飼料用品質のものが増えた。

小麦規格は、品種によって普通小麦(全生産量の98%)とデュラム小麦(2%)に分けられ、普通小麦はさらに食用およびパン用小麦と飼料用小麦の2つに分類されている。食用およびパン用小麦は全体の60～70%で、その約半分が比較的品质が良い硬質冬小麦、残り半分が単独でパン用として使うには力が足りない準硬質冬小麦である。

デュラム小麦の生産量は少ないが、需要があるので、外国から新品種を導入して生産量を増やす努力がされている。ケーキやビスケット用の軟質小麦はほとんどない。

小麦の取引は基本的には自由だが、生産者からの要請があれば最低保証価格で買うなど、政府の関与もある。

★小麦粉は3タイプ、その消費は減少傾向

つくるパンの種類によって550、800、および

1120の3タイプの小麦粉があり、数値は乾物量ベースの灰分量を示している。550は乾物量ベースの灰分が0.55である。

1人当たりの年間小麦粉消費量は以前に比べて減少しているが、それでも100キログラム程度であり、他のヨーロッパ諸国よりかなり多い。ライ麦粉も1キログラム台だが消費されている。製粉業界が使用する小麦の量は年に150万トン程度で、小麦粉生産量は100万トン程度である。

★製粉工場は古いが多いが、設備投資は盛ん

製粉の歴史は古く、ドイツと共に、18世紀に白い小麦粉を製造した世界で最初の国である。かつての国営の製粉工場は売られ、製粉業は完全に民営化された。外国資本も導入されている。1991年には製粉会社、飼料会社、穀物商、および菓子メーカーが参加して、ハンガリー穀物・飼料協会が設立された。現在、製粉、穀物輸出、大豆ミール輸入、および配合飼料に関する会社の80～90%に相当する約150社が会員になっており、小麦の買付け、貯蔵、取引に関与しているが、製粉会社を含む数社の大企業が重要な役割を果たしている。

2004年に3社が合併して出来たPannonmill社が大手で、オーストリアのVonwillerグループに属している。国内に10の製粉工場と2つのプレミックス工場がある。Kamaronの本社工場は2005年に既存ラインの自動化改修工事が終わり、1日の小麦挽砕能力が300トンの最新鋭の工場に

なった。Gyor-Moson-Sopronコンビナートにも新工場を建設するなど、積極的に設備投資を行っている。Gyermely社は、穀物栽培からパスタ製造などの二次加工までの垂直経営をしているGyermelyグループの中核会社で、2001年に工場建物の強度を補強し、製粉ラインを最新鋭のものに改修した。小麦粉とセモリナの兼用ミルで、パラと袋詰め出荷している。

★白パンが消費の中心だが、パンの種類は多い

年間1人当たりのパン消費量は約72キログラムと多いが、減少気味である。2009年には、価格上昇によってベーカリー製品の売上高は前年比で2%伸びたが、販売量は4%減少した。手づくりベーカリーの売上高が産業全体の80%を占めているが、販売量の減少は手づくりベーカリー製品の落ち込みによるもので、工業規模でつくられる包装製品の販売量は少しずつ増えている。その理由は、それらがブランド力、配送の改善、日持ち、および良い包装を求める消費者の要望に沿っているからである。

パンの大部分は小麦粉でつくられ、特殊なライ麦パンが少量あるだけである。ハンガリー人はミルクパンが好きで、白パンが販売の2/3を占めている。心臓血管病による死亡率と罹病率が世界で最高なので、政府は「心臓健康栄養プロジェクト」を発足させて、全粒粉と高繊維パンの消費促進、およびパンへの葉酸の添加を奨励しているが、手作りベーカリーは製造コストがかさむため全粒粉パンをつくりたがらないので、政府の意図通りには進まず、安い白パンが売れている。

白パンにはタイプ800の小麦粉が使われ、重さ0.5~2.0キログラムの円形または楕円形の直焼きパンが多い。イーストを減らし、アスコルビン酸と乳化剤を添加して、発酵時間が短めの中

種法で製造する。ライ麦パンは少ないが、小麦粉70とライ麦粉30、および小麦粉50とライ麦粉50の2タイプがあり、イーストを少なくし、長時間発酵の中種法でつくる。タイプ1120の小麦粉100にマッシュポテトまたはポテトフレーク20を加えたパンもよく食べられている。タイプ800の小麦粉100にライ麦粉11とポテトフレーク3を配合したVazsonyiパンは、ある村で農民がつくっていたパンだが、今では、小さいベーカリーが多く製造している。最近では、近隣諸国から導入されたパンもつくられている。

ロールやバンズは種類が非常に多く、zsemlye、kifli、およびfonott kalacsなどが代表的なものである。zsemlyeはタイプ550の小麦粉、イースト、塩、および水だけでつくる50グラムの丸いパンで、50%中種法でつくられてきたが、最近ではイーストを多く(3~5%)し、乳化剤を加えて、ストレート法で製造するものが増えている。

製パントップメーカーはCeres Sutöipari社で、大手では唯一の国内資本の製パン会社である。2004年以降の5年間でシェアを2倍に伸ばしたが、それでもシェアは2%に過ぎない。3工場でパン、ロール、ケーキ、ペストリーなど幅広い製品を製造している。Chipita International、Danesita Hungaria、Wasabröd、およびDAHLI-Kuchen Franz Dahlhoffが競合他社だが、どの会社もパンの分野ではシェアが低く、大手とは言えない。

企業も個人も混乱した経済状況から抜け出せない状況が続いている。失業、インフレ、および増税が消費行動を冷え込ませており、人口減も不安材料である。製パン会社は輸出に活路を見出したいところだが、市場拡大に必要な資金が不足している。

(財団法人製粉振興会参与、農学博士 長尾精一)

「おもてなしパン」

ひらの あさか

デンマーク発のオープンサンド

おもてなしパンの筆頭にあげたいのは、何といってもデンマーク伝統的なオープンサンドイッチです。バターをぬったパンを意味する「スモーブロー」。土台のパンは、ライ麦、全粒粉、小麦粉を使ったパンを用いて、文字通りバターをぬって、具材をパンが隠れるほどのせて、フォークとナイフを使っておしゃれにいただきます。オープンサンドというより一皿のごちそうと呼びたくなる彩りのよい料理です。

スモーブロー3種

少し日本サイズされたスモーブローを紹介します。「サーモンとオニオンサラダのせ」ライ麦ベースの黒パン(できればキャラウェイシード入り)にバターをぬり、玉ねぎの薄切り、デイルを合わせて、ワインビネガー、粒マスタード、オリーブオイルを混ぜたドレッシングで和え、パンの上のにせ、その上にスモークサーモンをのせる。

「小えびとゆで卵のせ」むきえびは背わたをとって白ワインをふってから電子レンジで加熱して粗熱をとる。玉ねぎのみじん切り、マヨネーズ、トマトケチャップ、レモンの絞り汁を合わせたオーロラソースでえびを和えて、全粒粉ベースのパンを薄く切っ

てバターをぬり、ゆで卵の輪切り、和えたえび、チャイブまたはデイルを上にはらす。

「レバーペーストとトマトのせ」鶏ベースのレバーペーストを用意する。玉ねぎはみじん切り、トマトはさいの目切りにする。黒パンに、レバーペーストをたっぷりのせ、玉ねぎ、トマトをのせる。

ドイツパン数々あれど

ドイツパンには、大きく分けると小麦粉ベースの「白パン」とライ麦粉を使う「ライ麦パン」=またの名を「黒パン」があります。ご存じブレッツェルもドイツパンの仲間に入ります。

難しく思えるドイツパンの呼び名は、ヴァイツェン(weizen)小麦、ブロート(brot)パン、ロッゲン(roggen)ライ麦、シュヴァルツ(schwartz)黒い、ミッシュ(mischung)ミックス=混ぜるなど、単語を組み合わせたものがほとんどです。例えば「ヴァイツェンミッシュブロート」を分解してみると「ヴァイツェン」は小麦粉、それも頭に「ヴァイツェン」がつくと小麦粉の量が多めで「ロッゲン」が頭につくとライ麦粉多めの配合のものを表わし、「ミッシュ」はミックスの意。「ブロート」パンを表します。なので、このパンは小麦粉の比率が多めのライ麦の混ざったパン

ということになります。

おもてなしサンド

「ちょっとリッチな卵サンド」固ゆでの卵は白身を細かく切って、玉ねぎとピクルスのみじん切りと合わせ、マヨネーズ、白ワイン、コショウ、アンチョビペースト、黄身を合わせる。ライ麦パンにサワークリームをぬり、卵のフィリングをたっぷりのせ、イクラ、好みでディルを上のにせる。

「蒸し鶏のオープンサンド」鶏むね肉は両面に塩とコショウをふっておく、耐熱皿に鶏肉をのせ、白ワインをふる。ラップをかぶせて電子レンジで加熱して粗熱がとれるまでラップをしたまま冷まし、そぎ切りにする。マヨネーズ、フレンチマスタード、ワインビネガーまたは酢、練りごまを合わせたもので蒸し鶏にからませる。全粒粉、ライ麦、ごまの入ったパンを薄く切って軽くトーストしてバターをぬり、プリーツレタス、スライスオニオン、蒸し鶏をのせる。

ワインに合うおつまみパン

「ムースゴルゴンゾーラチーズのせパン」青カビの少ないゴルゴンゾーラチーズにマスカルポーネチーズを合わせ、生クリーム、白ワインを加えて柔らかくムース状にする。くるみ、レーズンの入ったドイツパンを軽く焼いて、ムースゴルゴンゾーラチーズをたっぷりのせ、はちみつを上にかける。

「きのこソテーのせパン」お好みのきのこエリンギ、まいたけ、マッシュルームなどを用意し、食べやすい大きさに切る。にんにくはみじん切り、ベーコンは好みの厚さに切

る。フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、鷹の爪の小口切り、きのこを炒め、アンチョビペースト、塩とコショウで味を調える。フランスパンは斜め薄切りをトーストして、ソテーしたきのこをのせる。

あまくちオープンサンド

「りんごとレーズンサンド」りんごは皮をむいて薄く切って、レモンの絞り汁をからめる。レーズンはラム酒をふっておく。フライパンにバターを熱し、りんごをレモン汁とともに加えて炒め、透き通ったらレーズンを加えてさらに炒め、メープルシロップを加えて炒め合わせ、蓋をして火を止める。イギリスパンをトーストして、クリームチーズをぬり炒めたりんごをのせ、好みでシナモンパウダーをふる。

「果実のカナッペ」ライ麦入りくるみパンはトーストする。サワークリームをぬり、オレンジマーマレードをのせる。

ライ麦パンはトーストしてクリームチーズにブルーベリージャムと合わせる。トーストしたパンに合わせたスプレッドをぬって、さらにブルーベリージャムを上のにせる。

イギリスパンにバターをぬり、ホイップした生クリーム、バナナは輪切りにして白ワインにくぐらせて、汁気をとってからクリームの上のにせて、黒蜜をかける。

(食文家)

参考文献

日清製粉グループ「パン系女子のカレンダー」

業務日誌

業務

平成23年1月の構造改善事業審査結果

前回から1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)
安全・品質管理施設に対する助成 …………… 0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1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		14	2,793
安全・品質管理の認証取得等助成		1	500
計		15	3,293

調査広報

★平成23年1月19日 = 「製粉振興」1月号の編集委員会を開催した。

業界ニュース

お知らせ

★製粉講習会の開催について

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

1. 開催地及び日程

開催地	開催日時	会 場	講 師 ・ 演 題	
			午 前	午 後
			10:30~12:00	13:00~14:30
東 京	平成23年 3月7日(月) 10時20分～ 14時30分	KKRホテル東京 11階「丹頂の間」 東京都千代田区大手町 1-4-1 TEL(03)3287-2932	「グローバルな動きから考えたい今後の製粉企業戦略」 (財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏	(仮題) 「TPPと製粉産業のあした」 農林水産省総合食料局 食糧部食糧貿易課 指導官 小俣 範雄 氏
大 阪	平成23年 3月10日(木) 10時20分～ 14時30分	KKRホテル大阪 2階「星華の間」 大阪市中央区馬場町 2-24 TEL(06)6941-1122	「グローバルな動きから考えたい今後の製粉企業戦略」 (財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏	(仮題) 「TPPと製粉産業のあした」 農林水産省総合食料局 食糧部食糧貿易課 課長 塩川 白良 氏
福 岡	平成23年 3月11日(金) 10時20分～ 14時30分	アークホテル博多 (ロイヤル) 3階「孔雀の間」 福岡市中央区天神 3-13-20 TEL(092)724-2222	(仮題) 「TPPと製粉産業のあした」 農林水産省総合食料局 食糧部食糧貿易課 課長 塩川 白良 氏	「グローバルな動きから考えたい今後の製粉企業戦略」 (財)製粉振興会 参与 長尾 精一 氏

2. 受講対象者

製粉企業及び製粉団体等の役職員等



世界 (1) 2010/11年度の小麦生産量は6億4,400万トン、消費量は6億6,000万トンで、在庫が少し

減少。

国際穀物理事会(IGC)による2010/11年度の小麦需給予測を[表1]に示した。生産量は前年度比3,300万トン減の6億4,400万トン、消費量は1,000万トン増の6億6,000万トンで、期末在庫量は1,600万トン減の1億8,000万トンの見込み。

(IGC-GMR・406/10)

(2) 2010/11年度小麦貿易量は前年度比580万トン減の1億2,160万トン。

IGCによる国別小麦貿易量を[表2]に示した。2010/11年度の総貿易量は前年度比580万トン減の1億2,160万トンの見込みである。貿易量の減少は、主に近東アジア諸国の製粉用小麦の輸入減と太平洋アジアでの飼料用の輸入減によるものだが、カナダやオーストラリアで低等級小麦の供給量が増えると見られるので、韓国、フィリピン、タイ、およびベトナムは飼料用小麦の輸入を増やす可能性がある。

(IGC-GMR・406/10)

(3) デュラム小麦の2010年の生産量は前年比660万トン減の3,440万トン、2010/11年度の貿易量は10万トン減の750万トン。

IGCによるデュラム小麦の生産量、貿易量、及

び主要輸出国の需給を[表3]、[表4]、及び[表5]に示した。2010年の生産量は前年より660万トン減の3,440万トンである。カナダで240万トン減の300万トンのほか、EU、アルジェリア、モロッコ、及びチュニジアで少しずつ減る。2010/11年度の貿易量は前年度比10万トン減の750万トンである。アルジェリアは前年度比25万トン減の130万トンを輸入する。EUは10万トン増の210万トンを輸入し、30万トン減の80万トンを輸出する。アメリカは30万トン増の140万トン輸出して、60万トン輸入する。モロッコの輸入は前年度より15万トン多い70万トンである。EUの食用消費量は740万トンで変化がない。2010/11年度の3大輸出国合計は、生産が減り、消費は変わらないが、輸出は増え、期末在庫は150万トン減の320万トンになる。

(IGC-GMR・406/10)

(4) 2010/11年度小麦粉貿易量は前年度比93万トン減の1,223万トン。

IGCによる国別小麦粉貿易量を[表6]に示した。2010/11年度の総貿易量は1,223万トンで、前年度より93万トン少ない。アフガニスタンは最大の輸入国で、40万トン減の140万トンを輸入する。ウズベキスタンの輸入量は30万トン減るが、それでも120万トン輸入する。ブラジルは前年度とほぼ同じ90万トンを輸入し、インドネシアも前年度より20万トン少ないが80万トン輸入する。タジキスタン、リビア、アンゴラ、ポリビア、及び香港も小麦粉を多く輸入するが、輸入量はあまり変化がない。カザフスタンが最大の輸出国で、前年度より30万トン多い330万トンを輸出し、トルコは20万トン減の240万トンを輸出する。アルゼンチンとEUも安定した輸出国である。

(IGC-GMR・406/10)



アメリカ (1) ビンボ社がサラリー社のフレッシュパンビジネスを買収して最大の製パン会社に。

Grupo Bimbo社(本社はメキシコ)がSara Lee社(本社はイリノイ州Downers Grove)の北米のフレッシュパンビジネスを買収することで合意した。買収価格は9.59億ドルで、2011年前半に完了する。これによって、ビンボ社のアメリカ子会社のBimbo Bakeries UDA社は31州に75の製パン工場を持つことになり、販売ルートも13,000以上で、従業員も28,000人を超える。年間売上高は約60億ドルになり、2009年に26億ドルの売上高だった2位のFlowers Foods社の倍以上になる。

(MBN・89-19/10)

(2) ウェストン社がトロントの手づくりベーカリーを買収。

George Weston社はカナダ子会社のWeston Foods社を通してトロントのACEベーカリーを取得した。ACEベーカリーは1993年創業で、フレッシュ及び半焼きパン類と手づくり風クリスピーレッド、グラノーラ、クッキーなどを製造している。規模は小さいがウェストン社のポートフォリオ拡大に貢献すると期待している。

(MBN・89-19/10)

(3) シーマー製粉ホプキンスビル工場の増設が完了。増設ラインには精選工程が完備。

Siemer製粉は1882年創業の家族経営の製粉会社である。株式の57%を創業者一族が持ち、残りは従業員持株会が所有している。主にソフト・レッド・ウインター小麦から薄力粉を製造するが、硬質小麦の粉も製造している。イリノイ州Teutopolisに小麦粉日産能力454トンの本社工場があるが、1995年にケンタッキー州

Hopkinsvilleに進出した。新工場は、当初、小麦粉日産能力318トンでスタートしたが、1998年に363トンに能力を拡張すると共に、109トンのBミルを併設した。2004年にはBミルを136トンに拡張し、2010年に3番目のCミル(227トン)が完成し、Hopkinsville工場は726トン、3ミルの工場になった。新ミルは精選設備が完備しており、セパレーター、スカラー、アスピレーター、ステリレーターを通った粗麦がBühler Bortex Z3及びZ1光学選別機で処理されるので、ポミトキシンを含む汚染粒がほぼ完全に除去できる。光学選別機を通過した小麦はチェーンコンベヤで各100トンのWin.Sr2プログラムで管理されたテンパリングビンに入れられて調質される。さらに二次調質が行われ、マグネット、スカラー、ステリレーター、アスピレーターを通して1Bロールに届く。2台の2段式と10台の1段式のBühlerのAntaresロールを備えている。BühlerのSiriusシフター、ステンレススチール製スパウトなどがある。工場の最上階に合計9,070トンの粉貯蔵タンクと9,070トンのふすまや飼料用粉の貯蔵タンクがある。出荷に際しては、Novapurふるいを持つ4セクションの再篩、インラインNIR、金属検知器、ステリレーターを経て貨車とトラック出荷場の上にある各54トンの6本の出荷用ビンに入れられる。高度の自動化がされており、エネルギーコストも低いという。将来の拡張の余地もある。

(MBN・89-19/10)

(4) 10月の白パン価格は1年半ぶりの高値。

合衆国労働省によると、10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140.7セントで、前月比2.1セント高、前年同月比1.5セント高である。2009年5月に141.3セントを付けて以来の高値である。小麦全粒粉パンは

174.3セントで、前月比3.1セント安、前年同月比15セント安である。家庭用小麦粉は1ポンド当たり47.2セントで、前月比1.1セント安、前年同月比2.8セント安である。パスタは115.3セントで、前月比0.5セント高だが、前年同月比は1.5セント安である。

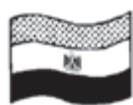
(MBN・89-20/10)

(5) パスタ業界は買収の標的で、企業による優劣の差が鮮明に。

Symphony IRI Groupの調査による2010年10月3日までの52週間のウォールマートを除くスーパーマーケット、ドラッグストア、量販店でのパスタの売上高上位9社を[表7]に示した。トップのBarilla社(イタリア・Parmaに本社があるBarilla社の現地法人)は、業界トップブランドのBarillaがこの期間に359,199,500ドルの売上高(5%の伸び、販売個数で11%の伸び)を記録し、もう1つのBarilla Plusブランドも好調だったので、売上高で4.8%、販売個数で10.2%も伸びた。2005年に破産申請をしたNew World Pasta社(本社はペンシルヴェニア州Harrisburg)は、2006年にスペインのEbro Puleva社の傘下に入って再建中だが、さらに売上高を4.9%、販売個数を1.9%減らした。全米上位10ブランド中の6ブランドは同社製品で、5ブランドが売上高と販売個数を減らした中で、Ronzoniだけが売上高93,218,620ドルで2%の伸び(販売個数では5%の伸び)を示した。繊維を通常のパスタの3倍、及びコップ1杯分の牛乳と同量のカルシウムを含むということで2008年に発売したが、2009年に1サービング当たり100 I.U.のビタミンDを含むようにリフォームしたのが、消費者に受け入れられたようである。American Italian Pasta社(AIPC)(本社はカンザスシティ)は2010年7月にRalcorp Holdings社に12億ドルで買収され、同

グループの一部門になった。AIPCは1988年に設立され、アメリカに3工場、イタリアに1工場があるが、2006年を中心に厳しい経営状況が続いていた。3位に留まっているが、この1年も、売上高で16.2%、販売個数で12.9%減少した。2010年秋に発売したHeartlandブランドのグルテンを含まないパスタに期待している。色、食感、及びフレーバーは通常品と変わらないという。2010年3月にViterra Inc.(本社はカナダ・カルガリー)が2.4億ドルで買収したDakota Growers Pasta社はノースダコタ州Carringtonにデュラム製粉工場とパスタ工場、ミネソタ州にパスタ工場を持つ。売上高で21.1%、販売個数で23.3%伸びて好調で、5位に浮上した。Dreamfieldsはブランド別ランキングの12位だが、全米20ブランド中3番目の高価格ブランドである。

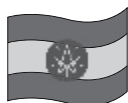
(MBN・89-18/10)



エジプト 小麦輸入に追加の補助金。積出港で衛生検査を実施。

政府の2010年11月23日発表によると、国際小麦価格の上昇に対応して小麦輸入補助金を40億エジプトポンド(6.95億米ドル)追加する。また、11月25日の発表によると、今後、小麦の積出港に検疫検査官を派遣し、食用として問題がないかどうかを検査する。

(IGC-GMR・406/10)



エチオピア 大小さまざまな製粉工場が小麦粉を生産。

世界最貧国の1つで、食料供給システムが不安定である。1人当たりのGDPがサハラ砂漠以南の国々の約2,000米ドルに比べて、779米ドルと低い。しかし、政府がGDPの約13%を貧困解消に支出しているため、田舎では貧困の割合が少し減少しているが、都会では食料

価格上昇と失業で貧困問題は改善されていない。小麦の生産量は年に約230万トン、輸入は約40万トンである。1日の全製粉能力は7,300トンで、最近、民営化された工場も含めて、全てが民間企業になった。2社が日産能力240~350トン、10社が100~150トン、4社が60~80トンである。20~80トンの中国及びトルコ製の小型工場が184あり、それらの全製粉能力は5,500トンである。工業規模の工場は首都のアディスアベバかその周辺に集中しているが、小型工場は全国にある。小麦の80~85%は準硬質及び軟質の国内産で、残りが援助又は輸入小麦である。小麦への補助金はなく、小麦粉にかけられていた15%の付加価値税が最近なくなったばかりである。

(WG・28-10/10)



オーストラリア (1) 西は大幅減産、東は大増産だが品質が大幅低下。

オーストラリア農業資源経済科学局(ABARES)の12月7日の報告によると、2010-11年度の小麦の全生産量は2,680万トンで、前年度の2,190万トンを大幅に上回る見込みである。しかし、本誌前月号に記したように、西オーストラリアは早魃で前年度の半減の400万トンしか生産されない。東部は絶好の生育条件に恵まれて大増産の見込みだったが、収穫期直前の豪雨によって品質が大幅に低下し、低蛋白、発芽などの被害が出ており、飼料用小麦が増えると思われる。

(World-Grain.com・December 7/10)

(2) ヌードル小麦の価格が大幅上昇。

西オーストラリア州で生産されている日本向けのヌードル小麦は、需給の関係で、2009/10年

度は農家によってはAPW小麦よりトン当たり20オーストラリアドル(A\$)も安い価格でしか売れなかったようで、播種量が減少している。しかし、2010/11年度は播種量の減少に加えて早魃による減産によってヌードル小麦が貴重品になっている。そのため、価格は10月半ばのトン当たりA\$348から11月にはA\$450に跳ね上がった。引続きヌードル小麦を作付した農家は大喜びだが、作付けを止めた農家は悔やんでいるという。

(World-Grain.com・December 2/10)

(3) アグリウム社によるAWB社の買収が完了。

カナダ・カルガリーのAgrium社はかねてからAWB社の買収へ向けて作業を進めていたが、2010年12月3日のアグリウム社の発表によると、買収が完了した。買収総額は12.36億オーストラリアドルである。

(World-Grain.com・December 3/10)



スウェーデン パン業界は健康志向のパンに活路。

2009年のベーカリー製品の売上高は15.2億ユーロで、前年比1%の増加だったが、量的には2005年以来減少傾向である。工業規模のベーカリーがシェアの大半を占めるが、無包装や付加価値の高い製品も伸びている。包装パンでは褐色パンが白パンの2倍の売上高である。無添加のパンを求める消費者が多く、品質が良いものには少し多く払ってもよいという風潮がある。ベーカリーは新鮮さ、味の良さ、及び自然の良さを高く評価する食文化に支えられているとも言える。パンはトレンドイなものになっており、主要都市には多くのベーカリーがある。最大の食品小売りチェーンのICAは独自のベーカリーを持っている。Hemkopと

Prisextraチェーンは有機パンメーカーのSalta Kvarn社の製品を売ることにした。低脂肪、低カロリーにも関心が高い。樹皮と小麦粉を混ぜた樹皮パンが次のトレンドになるかもしれない。かつては農家にとって飢饉のパンだったものが、高繊維で健康に良いということで裕福な都会人に受け入れられようとしている。樹皮の粉は繊維が多いだけでなく、小麦粉より亜鉛、マグネシウム、及び鉄も多く含む。松の内側の樹皮から採るが、コレステロールが少ない。クネッケブロットの売上高も2009年には前年比5%の伸びだった。最大のメーカーのWasabröd社は白パンに替わる高繊維で健康に良いパンということで宣伝しており、設備を拡張した。同社は第4位の製パン会社で、シェアは6%強である。上位10社中2社だけが外国資本の会社だが、その1社のWasabröd社は親会社のBarilla社(イタリア)の強力な資金力を背景に強気の戦略を展開している。クリスプブレッドメーカーのPyramidbageriet社は2009年に能力を倍増した。サワー生地で作り、松の木を燃料にしたトンネルオープンで焼成して、特別な特性のパンだと宣伝している。ケーキとペストリーは伸びており、ペストリーは2005年以降で約40%も売上高を伸ばした。製品は小形化の傾向で、マフィン、クロワッサン、ドーナツなどがオフィス労働者の昼食や家庭での午後のティータイムに食べられている。大手5社がベーカリー製品の売上高の約半分を占める。Pagen社が18%でトップである。高繊維製品、低糖ライ麦パン、全粒粉と同量の繊維を含む白パンなどが新製品である。高級な栄養強化パンにも力を入れており、シナモンロールのPagen KanelGifflarはスカンジナビア半島で2009年に最も売れた(2億個)ペストリーである。同社は数多くの小さい工場を閉鎖し、2工場に集約した。販売店は5,000店以

上ある。北欧諸国にも輸出する。しかし、ライバルのPolar Brod社に押され気味でシェアを落としている。同社は1950年創業の会社で、地方市場の小型ベーカリー網を活用しており、保存料を入れない製品には国内産原料だけを使用する。スウェーデン北部の伝統的な高繊維パンを中心としている。ミューズリを混ぜたトースト用パン、オートフレーク、乾燥アプリコット、ヒマワリ種子などを混ぜたサワー生地のミューズリゴダなどプレミアム製品を発売している。フランスやノルウェーへも輸出する。政府は毎食パンを、できれば全粒粉パンを食べよう指導している。パン業界は量的に伸びない中で付加価値の高い製品を売ることで利益を上げようとしている。移民が増え、彼らが食品の売上の10%以上に貢献するようになった。

(EB・112/10)



モロッコ デュラム小麦の輸入 関税も一時中止。

既報(本誌2010年11月号)のように、普通小麦の輸入関税(135%)は9月16日から2010年末まで一時的に中止しているが、政府は11月9日から2010年末までの間、デュラム小麦の関税(80%)も中止した。国内の生産量減に対応しての措置である。

(IGC-GMR・406/10)

[表1] 世界の小麦需給

(百万トン)

	06/07	07/08	08/09(推定)	09/10(予測)	10/11(予測)
生産	598	609	686	677	644
貿易	111	110	136	127	122
消費	610	612	638	650	660
期末在庫	125	121	169	196	180
前年度比	-12	-4	+48	+27	-16
主要輸出国*	47	40	64	71	52

(2010年11月25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	7.6	5.1	5.1
	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	0.4
	計	7.9	8.9	6.5	6.5
CIS	アゼルバイジャン	1.3	1.6	1.0	1.2
	ベラルーシ	0.1	0.1	T	0.1
	グルジア	0.7	0.5	0.7	0.8
	ロシア	0.3	0.1	0.1	2.0
	ウクライナ	0.3	0.1	T	0.1
	ウズベキスタン	1.0	1.5	1.7	1.4
	その他	2.2	2.5	1.8	1.8
	計	5.9	6.4	5.4	7.4
北・中 アメリカ	キューバ	0.9	0.8	0.7	0.8
	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	3.0
	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	6.3	6.4
	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	1.5	1.5
	その他	0.1	0.2	0.1	0.2
	計	12.9	12.6	12.6	12.7

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	2.9	1.0	
	イラク	3.5	3.9	3.9	3.7	
	イスラエル	1.2	2.0	1.8	1.5	
	ヨルダン	0.6	0.9	0.9	1.0	
	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	2.0	
	シリア	0.1	1.5	1.8	1.4	
	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	21.7	18.2	
極東アジア	太平洋アジア	中国	0.2	0.5	1.4	0.5
		インドネシア	5.2	5.5	5.5	5.5
		日本	5.7	4.9	5.5	5.2
		北朝鮮	0.2	0.1	0.1	0.1
		韓国	3.0	3.3	4.4	3.7
		マレーシア	1.3	1.1	1.2	1.2
		フィリピン	2.3	3.2	3.0	2.9
		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	1.3
		ベトナム	1.1	1.0	1.9	1.6
		その他	0.8	0.8	0.9	0.9
		計	22.3	22.9	27.0	24.3
	南アジア	バングラデシュ	1.4	2.7	3.5	2.4
		インド	2.0	T	0.3	0.3
		パキスタン	1.5	3.0	0.2	0.4
		スリランカ	1.1	1.0	1.2	1.1
		その他	1.2	2.3	2.1	2.1
	計	7.2	9.0	7.2	6.2	
計	29.5	31.8	34.2	30.5		
アフリカ	北アフリカ	アルジェリア	5.8	6.3	5.1	5.3
		エジプト	7.6	9.8	10.2	9.3
		リビア	1.9	2.1	2.1	1.7
		モロッコ	4.1	3.7	2.3	4.0
		チュニジア	2.3	1.8	1.5	2.0
	計	21.8	23.7	21.2	22.3	

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	0.9	0.7
		ケニア	0.5	0.7	1.3	1.0
		ナイジェリア	2.6	3.5	4.0	3.9
		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	6.2
	計	10.9	14.6	16.5	15.2	
計		32.7	38.3	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	0.4	
	計	0.7	0.6	0.7	0.7	
世界計		110.3	136.2	127.4	121.6	

注：年度は7月～6月，Tは5万トン以下
(2010年11月25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	7.7
オーストラリア	7.5	13.5	13.8	16.0
カナダ	16.4	18.3	18.4	17.2
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	4.0
アメリカ	34.3	26.8	23.9	34.0
中国	2.4	0.2	0.4	2.5
インド	0.1	T	T	1.0
パキスタン	1.0	1.4	0.3	0.4
メキシコ	1.2	1.2	0.9	1.2
シリア	0.2	T	T	T
トルコ	1.5	2.2	4.0	3.5
その他	3.0	2.6	3.6	3.2
世界計	110.3	136.2	127.4	121.6

注：年度は7月～6月，Tは5万トン以下
(2010年11月25日現在)

(IGC)

[表3] 世界のデュラム小麦生産量

(百万トン)

国	2006	2007	2008	2009(推定)	2010(予測)
EU-27	9.1	8.4	10.0	8.8	8.7
フランス	2.1	2.0	2.1	2.1	2.5
ギリシャ	0.9	0.7	1.1	1.1	0.9
イタリア	4.1	4.0	5.2	3.8	4.1
スペイン	1.6	1.2	1.1	1.4	0.9
カザフスタン	2.6	3.0	2.5	2.6	1.7
カナダ	3.3	3.7	5.5	5.4	3.0
メキシコ	1.9	1.8	2.0	2.2	2.2
アメリカ	1.5	2.0	2.3	3.0	2.9
アルゼンチン	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2
シリア	2.0	1.8	1.2	1.8	1.6
トルコ	3.0	2.7	3.0	3.1	2.9
インド	1.1	1.1	1.1	1.0	1.0
アルジェリア	1.8	1.8	0.9	2.9	2.2
リビア	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
モロッコ	2.1	0.5	1.0	1.9	1.6
チュニジア	1.1	1.4	1.4	1.4	0.8
オーストラリア	0.2	0.3	0.5	0.5	0.5
その他	5.7	6.3	7.2	6.2	5.2
世界計	35.7	35.0	38.9	41.0	34.4

(2010年11月25日現在)

(IGC)

[表4] 世界のデュラム小麦(セモリナを含む)貿易量

(千トン)

国		06/07	07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)
輸 入	EU-27	1,709	1,909	1,585	2,000	2,100
	アメリカ	697	633	643	540	600
	チリ	97	19	12	55	50
	ペルー	156	116	60	140	150
	ベネズエラ	473	315	332	350	400
	日本	226	266	201	235	230
	アルジェリア	1,580	1,979	2,131	1,550	1,300
	リビア	180	28	105	25	100
	モロッコ	739	724	563	550	700
	チュニジア	221	444	728	480	700
	ナイジェリア	75	72	85	130	130
	その他/不詳	1,642	712	965	1,387	1,025
世界計		7,821	7,218	7,411	7,600	7,500
(その内のセモリナ)		308	194	203	200	200
輸 出	オーストラリア	115	31	296	250	250
	カナダ	4,377	3,364	3,516	3,675	3,800
	EU-27	1,209	880	1,726	1,100	800
	(その内のセモリナ)	308	194	203	200	200
	メキシコ	522	1,127	1,130	820	900
	シリア	300	158	T	T	T
	トルコ	12	10	T	430	100
	アメリカ	1,036	1,400	510	1,100	1,400

(2010年11月25日現在)

(IGC)

[表5] デュラム小麦主要輸出国での需給

(百万トン)

国	年度	期初 在庫	生産	輸入	供給 計	消費			輸出 ^{a)}	期末 在庫
						食用	飼料用	計		
カナダ (8月/7月)	2008/09	0.9	5.5	0.0	6.4	0.2 ^{b)}	0.3 ^{c)}	0.8	3.6	1.9
	2009/10推定	1.9	5.4	0.0	7.3	0.3 ^{b)}	0.6 ^{c)}	1.0	3.6	2.7
	2010/11予測	2.7	3.0	0.0	5.7	0.3 ^{b)}	0.4 ^{c)}	0.9	3.8	1.1
EU-27 (7月/6月)	2008/09	0.6	10.0	1.6	12.2	7.4	0.4	8.5	2.9	0.8
	2009/10推定	0.8	8.8	2.2	11.8	7.4	0.5	8.6	2.3	0.9
	2010/11予測	0.9	8.7	2.1	11.8	7.4	0.6	8.7	2.1	1.0
アメリカ (6月/5月)	2008/09	0.2	2.3	1.0	3.6	2.2	0.7	0.7
	2009/10推定	0.7	3.0	1.0	4.7	2.4	1.2	1.0
	2010/11予測	1.0	2.9	1.1	5.0	2.4	1.4	1.2
3大輸出国 計	2008/09	1.7	17.9	2.6	22.2	11.5	7.2	3.5
	2009/10推定	3.5	17.2	3.2	23.8	12.0	7.1	4.7
	2010/11予測	4.7	14.6	3.2	22.5	12.0	7.3	3.2

注a) セモリナを含む, b) 工業用を含む, c) 廃棄分ときょう雑物を含む

(2010年11月25日現在)

(IGC)

[表6] 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 ^{a)}	EU-27	17	35	42	40
		その他	49	67	28	40
		計	66	102	70	80
	CIS	ロシア	31	14	10	100
		タジキスタン	748	667	500	600
		ウズベキスタン	919	1,222	1,500	1,200
		その他	651	544	270	410
		計	2,349	2,447	2,280	2,310
	北・中アメリカ	カナダ	194	165	120	150
		キューバ	261	191	85	150
		メキシコ	53	46	70	80
		アメリカ	259	235	230	200
		その他	56	81	135	100
		計	823	718	640	680
	南アメリカ	ボリビア	332	369	350	350
		ブラジル	1,076	871	890	900
		その他	94	118	70	80
		計	1,502	1,358	1,310	1,330
	近東アジア	イラク	602	1,031	1,250	1,200
		イエメン	100	154	100	120
その他		218	467	390	300	
計		920	1,652	1,740	1,620	
極東アジア	アフガニスタン	922	1,425	1,800	1,400	
	香 港	386	348	370	380	
	インドネシア	726	782	1,000	800	
	北朝鮮	135	58	130	100	
	韓 国	98	77	120	80	
	モンゴル	171	158	150	150	
	フィリピン	143	159	200	150	
	タイ	260	138	160	150	
	ベトナム	113	23	40	30	
	その他	487	258	450	440	
計	3,443	3,453	4,420	3,680		
アフリカ	北	リビア	1,060	758	450	500
	アフリカ	その他	22	21	20	20
	計	1,082	780	470	520	

地域・国名			07/08	08/09	09/10(推定)	10/11(予測)
輸入国	アフリカ	アンゴラ	493	524	500	500
		チャド	50	73	105	100
		ガンビア	53	58	80	60
		ギニア	111	117	140	110
		ソマリア	127	115	150	135
		スーダン	58	108	110	80
		その他	491	411	475	455
		計	1,383	1,406	1,560	1,440
		計	2,465	2,186	2,030	1,960
	オセアニア	67	61	70	70	
不詳	214	354	600	500		
世界計			11,849	12,331	13,160	12,230
輸出国	アルゼンチン	1,535	1,368	1,300	1,300	
	オーストラリア	273	185	150	150	
	カナダ	284	223	260	250	
	EU	1,227	1,482	1,250	1,300	
	カザフスタン	2,054	2,733	3,000	3,300	
	ロシア	548	665	400	500	
	ウクライナ	310	309	165	75	
	アメリカ	479	388	550	500	
	中国	842	214	390	400	
	日本	315	245	270	250	
	パキスタン	500	500	500	300	
	トルコ	1,520	2,161	2,600	2,400	
	アラブ首長国連邦	500	650	650	500	
	その他	1,463	1,207	1,175	1,005	

(2010年11月25日現在) a)バルト諸国を含む

(IGC)

[表7] アメリカのパスタ売上高上位9社

順位	会社名	売上高		販売個数	
		ドル	前年比(%)	個数	前年比(%)
1	Barilla S.p.A.	424,977,100	4.8	309,041,400	10.2
2	New World Pasta	330,874,900	-4.9	261,748,900	-1.9
3	American Italian Pasta Co..	122,381,600	-16.2	96,119,740	-12.9
4	Molino E Pastif/ De Cecco	29,926,760	-7.1	11,022,920	4.1
5	Dakota Growers Pasta	22,494,320	21.1	10,025,070	23.3
6	InterAmerican Corp.	17,973,560	-8.5	42,741,130	-6.5
7	World Finer Foods Inc.	15,923,490	-5.9	8,749,718	4.6
8	Food Directions Inc.	10,685,180	27.4	2,941,914	23.5
9	John Zidian Co.	9,553,710	-2.8	4,787,717	5.7
プライベートラベル		325,781,600	-3.4	273,881,200	0.1

(Wal-Martを除くスーパーマーケット、ドラッグストア、量販店での2010年10月3日までの52週間のデータ)

(SymphonyIRI Group)

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	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	99.9	4,667	100.1	4,664	99.9	274	99.9	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	99.0	4,623	99.1	4,615	99.0	282	99.0	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	99.5	4,599	99.5	4,594	99.5	287	99.5	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	101.8	4,684	101.8	4,677	101.8	293	101.8	102.1
平成20年度	5,748	97.4	5,848	96.9	517	83.9	4,584	97.4	4,575	97.8	282	97.8	4,584	97.4	4,575	97.8	282	97.8	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	101.0	4,612	101.1	4,620	101.0	274	101.0	97.1
21.4	432	92.3	532	96.0	419	78.9	411	94.8	409	94.7	283	94.7	411	94.8	409	94.7	283	94.7	96.4
5	507	100.3	486	100.3	440	79.8	380	101.0	373	102.3	290	102.3	380	101.0	373	102.3	290	102.3	95.0
6	440	86.7	482	107.7	397	65.0	371	106.4	380	104.8	280	104.8	371	106.4	380	104.8	280	104.8	96.5
7	536	95.3	488	101.5	446	64.3	379	102.1	384	100.6	275	100.6	379	102.1	384	100.6	275	100.6	98.3
期計	1,915	93.7	1,989	101.0	1,547	100.8	1,540	100.8	1,547	100.4	279	100.4	1,540	100.8	1,547	100.4	279	100.4	98.1
8	451	91.1	465	99.5	431	59.8	365	100.8	362	101.0	270	101.0	365	100.8	362	101.0	270	101.0	98.1
9	462	61.1	486	96.6	407	41.8	378	98.0	387	99.9	270	99.9	378	98.0	387	99.9	270	99.9	95.3
10	525	178.1	520	95.6	413	56.9	406	94.3	397	90.9	279	90.9	406	94.3	397	90.9	279	90.9	100.8
11	510	118.3	494	100.7	429	64.4	389	100.7	388	109.4	280	109.4	389	100.7	388	109.4	280	109.4	90.8
期計	1,948	98.5	1,965	98.0	1,538	98.3	1,538	98.3	1,538	99.8	274	99.8	1,538	98.3	1,538	99.8	274	99.8	98.1
12	539	133.1	536	112.2	432	72.8	417	102.7	423	105.6	274	105.6	417	102.7	423	105.6	274	105.6	87.3
22.1	445	111.6	461	101.0	417	77.7	362	107.0	339	96.6	297	96.6	362	107.0	339	96.6	297	96.6	98.6
2	444	90.4	450	101.7	411	70.2	351	101.7	357	102.8	292	102.8	351	101.7	357	102.8	292	102.8	97.3
3	510	121.5	516	105.8	405	78.2	404	106.1	422	105.8	274	105.8	404	106.1	422	105.8	274	105.8	97.1
期計	1,939	113.0	1,963	105.3	1,534	104.3	1,534	104.3	1,540	102.9	277	102.9	1,534	104.3	1,540	102.9	277	102.9	97.6
22.4	505	116.8	543	102.0	368	87.7	428	104.1	425	103.8	290	103.8	428	104.1	425	103.8	290	103.8	97.6
5	534	105.4	489	100.6	413	93.9	385	101.2	372	99.5	289	99.5	385	101.2	372	99.5	289	99.5	99.9
6	466	105.9	493	102.2	386	97.1	388	104.5	388	102.0	289	102.0	388	104.5	388	102.0	289	102.0	103.1
7	524	97.7	490	100.5	419	94.1	382	100.8	385	100.3	286	100.3	382	100.8	385	100.3	286	100.3	103.8
期計	2,029	105.9	2,016	101.3	1,582	102.7	1,582	102.7	1,570	101.5	290	101.5	1,570	102.7	1,570	101.5	290	101.5	104.3
8	514	114.1	473	101.8	460	106.7	366	100.4	362	100.0	290	100.0	366	100.4	362	100.0	290	100.0	104.3
9	1,278	276.8	492	101.2	1,247	306.3	382	100.9	386	99.7	286	99.7	382	100.9	386	99.7	286	99.7	106.1
10	235	44.7	501	96.5	980	237.4	394	97.2	382	96.4	298	96.4	394	97.2	382	96.4	298	96.4	106.9
11	509	99.9	517	104.7	973	226.8	404	104.0	407	104.9	296	104.9	404	104.0	407	104.9	296	104.9	105.7
期計	2,536	130.2	1,983	101.0	1,547	100.6	1,547	100.6	1,537	100.2	296	100.2	1,537	100.6	1,537	100.2	296	100.2	105.7
12																			
23.1																			
2																			
3																			
期計																			
年度計																			

(注) 1. 玄麦の買入・加工数量にはSBSでの買受分(19年度から)、大臣証明制度による輸出入見返り分、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、輸出入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. 22年11月分は速報のため、遡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(ひき割、ミール、ベレット)			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14年	126	1,111	24.1	85,959	12,393	0.4	2,050,861	130,848	3.5	13,224,248	11,068	5.4	880,539	101,415	9.4	10,750,638
15	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	727,629	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	9.0	169,522	14,729	-8.3	2,543,181	138,510	-0.9	16,460,930	5,888	-38.1	563,066	104,411	4.2	13,121,724
19	118	2,053	9.0	207,113	16,511	12.1	3,275,372	117,021	-15.5	16,466,390	6,398	8.6	721,609	104,411	-0.9	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	22,355,355
21	93.5	1,991	6.0	214,244	15,543	7.9	2,993,555	102,464	2.3	13,812,363	5,075	3.3	596,248	116,416	-8.5	16,000,437
22年1月	92	1,75	41.1	19,118	1,196	16.1	242,779	8,662	2.8	1,153,491	530	11.7	71,657	9,823	19.0	1,302,020
2	90	33	-83.9	4,494	975	39.2	192,304	8,425	21.4	1,114,134	523	10.0	49,295	8,361	9.0	1,027,117
3	90	137	-3.5	14,978	1,315	39.9	247,793	8,741	3.1	1,153,143	469	16.3	51,040	8,457	-9.8	998,125
4	93	149	-33.2	15,920	1,447	20.5	280,273	10,187	10.187	1,354,578	502	18.6	54,882	10,267	13.2	1,242,735
5	93	166	118.4	16,388	1,457	-3.7	257,294	8,291	-2.2	1,107,108	375	2.4	40,239	11,360	17.6	1,293,312
6	91	111	-42.5	11,588	1,466	-11.7	273,449	8,870	7.0	1,209,508	562	17.4	60,121	12,117	19.3	1,332,098
7	89	312	82.5	26,513	1,708	15.6	313,245	8,415	-8.1	1,122,906	471	29.8	55,272	12,646	13.8	1,389,892
8	86	86	-27.3	10,160	1,097	-11.7	210,950	8,901	17.3	1,123,354	277	-9.1	28,212	11,225	-0.9	1,225,793
9	85	143	-19.2	12,347	1,427	-3.7	262,889	7,886	-5.5	1,070,679	315	10.3	27,168	10,895	2.0	1,097,674
10	83	162	-33.2	16,444	1,336	-6.4	249,893	8,374	3.2	1,141,194	315	-34.6	31,737	7,734	-25.5	830,048
11	81	180	35.3	18,029	1,628	27.5	294,435	9,799	6.5	1,325,755	404	-8.1	41,076	9,227	-5.7	1,007,005
12																
22年1月～12月累計		1,688	-8.8	165,979	14,946	6.2	2,825,304	96,678	4.4	12,902,189	4,744	4.1	510,704	112,052	4.3	12,745,819
米	国	72	157.1	8,438	688	-19.6	162,558	7,575	-6.8	1,343,299	3,333	0.8	396,787	19,763	1.9	2,335,134
英	国	1		485				513			0		204			
中	国				72	104.3	8,403	9,864	4.3	1,984,745						
仏	国	582	-15.7	65,047	981	-8.0	166,778	3,254	46.7	1,193,334				4	-61.6	3,399
香	港							1,948	26.6	129,671				12	31.8	3,690
日	本													50	-91.4	4,158
米	他				1,830	-11.7	278,778	42,959	2.3	3,106,217	1,346	14.4	91,997	12,876	42.5	935,410
コ	ロ															
ス	イス															
オ	ース	11	-31.3	1,924	1,078	1.6	169,151	926	20	66,090				2	62.3	955
シ	ン	0		289	1,879	87.2	417,668	3,771	-3.5	328,638				35	1.7	7,642
チ	ン															
フ	ランス							48	-44.7	20,169						
ス	イス										10					
オ	ース				36	-66.0	5,075	216	17.3	72,886						
シ	ン										5					
ソ	ン	12	0	1,675	7,864	5.4	1,525,598	13,386	14.5	1,725,060				2	-23.3	459
オ	ース							6,187	6.4	91,431.3	33	-9.2	14,361	20	-18.1	11,863
台	湾							1,848	104.9	480,611						
ベ	トナム							4		1,513						
ニ	ュ							2,289	-34.4	648,616						
ユ	ー							1,171	9.0	334,859						
ア	メリ															
メ	キシ				141	41.9	24,542	264		84,606	17	1,620.5	4,771			
ア	ル				266	98.7	49,012									
ス	イス															
伊	タ	908	5.5	76,497												
ス	イス	102	-46.6	11,624	111	178.1	17,091	74	-10.0	22,970				72,110	0.8	8,899,090
そ	の													6,582	8.9	487,669

(次頁につづく)

小麦加工食品の輸出の推移

(単位：トン、金額：千円)

区 分 年 月	小麦粉・小麦(ひき割、ミール、ペレット)			小麦粉調製品(ケーキミックスを含む)			マカロニおよびスパゲッティ			うどんおよびそば類		
	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14年	126	-0.3	10,567,121	1,458	36.9	437,607	253	-19.6	33,682	7,303	13.6	1,904,773
15	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	-4.5	8,332,834	1,791	16.0	558,959	328	-20.0	45,188	7,719	17.3	2,008,637
17	110	-4.8	8,048,049	2,317	29.4	744,439	1,054	221.3	110,260	7,863	1.9	2,062,502
18	116	0.0	7,895,261	2,442	5.4	797,965	1,196	13.4	126,174	10,065	28.0	2,476,428
19	118	-11.9	7,725,611	3,151	29.1	1,043,144	1,150	-3.8	140,800	12,561	24.8	2,988,513
20	104	-26.8	8,338,085	3,377	7.1	1,242,742	743	-35.4	150,112	12,517	-0.3	3,227,623
21	93.5	-0.9	5,414,482	3,113	-7.8	1,150,484	822	10.6	150,825	11,947	-4.6	3,124,772
22年1月	92	12.6	430,902	289	45.4	101,288	69	-22.1	13,517	1,008	24.7	253,554
2	90	21.2	465,243	299	45.9	113,568	44	-8.8	8,037	872	-16.3	216,612
3	90	19,739	552,669	233	0.5	82,143	45	94.4	8,601	1,055	25.8	267,632
4	93	16,471	504,919	391	17.9	122,298	69	-23.5	13,408	1,239	46.9	318,228
5	93	15,607	501,596	281	-0.3	101,009	54	-27.9	11,499	957	-3.7	255,550
6	91	16,822	493,341	208	-3.2	67,758	52	-34.1	10,046	799	-10.8	220,000
7	89	14,945	470,411	273	-7.6	95,438	61	-20.7	12,321	1,022	-5.2	264,375
8	86	15,843	455,841	242	-4.8	90,428	67	-32.0	10,998	996	1.0	267,043
9	85	17,172	510,855	215	5.4	73,330	99	116.8	14,636	1,029	6.5	273,848
10	83	12,870	423,755	482	54.3	171,580	71	2.8	11,914	1,196	6.8	313,713
11	81	16,003	456,654	285	-2.0	102,377	63	-25.5	10,159	1,114	3.2	277,475
12												
22年1~11月計	176,413	5.1	5,266,186	3,198	13.4	1,121,217	693	-10.8	125,136	11,290	6.0	2,928,030

区 分 年 月	ビスケット(スイート)			その他のベーカリー製品等			インスタントラーメン		
	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額	数量	前年増減率	金額
平成14年	126	-1.4	767,070	8,149	-3.0	6,360,149	9,050	1.5	2,913,389
15	1,052	10.3	868,674	8,220	0.9	6,435,115	8,743	-3.4	2,967,360
16	769	-26.9	720,628	9,328	13.5	7,104,285	8,288	-5.2	2,847,158
17	1,110	-6.6	762,779	12,274	31.6	8,722,215	8,445	1.9	3,214,048
18	1,116	6.1	804,131	13,120	6.9	9,755,783	9,091	7.7	3,586,187
19	1,098	44.2	1,133,758	14,688	12.0	11,536,637	9,200	1.2	3,645,447
20	1,198	9.1	1,270,762	14,672	-0.1	12,115,107	8,120	-11.7	3,507,616
21	93.5	-26.1	993,506	11,972	-18.4	10,258,866	6,181	-23.9	2,919,649
22年1月	106	68.7	120,898	1,206	39.9	1,113,745	451	4.8	207,465
2	68	39.8	73,277	931	22.0	809,664	475	-13.0	222,963
3	90	-21.8	71,681	935	-0.9	797,695	510	10.1	230,328
4	93	29.2	76,691	1,015	-1.3	902,026	614	10.7	289,613
5	93	-25.1	73,921	1,083	11.8	887,003	478	-29.6	225,188
6	91	-23.8	58,802	1,096	12.0	887,636	509	0.0	234,809
7	89	-33.2	58,123	950	-5.4	838,543	470	2.9	231,075
8	86	30.3	72,250	1,044	20.0	879,132	459	-6.4	224,422
9	87	15.4	94,299	1,163	16.5	1,036,803	467	7.1	218,578
10	83	-1.6	116,773	1,190	-5.0	1,077,013	529	-7.6	263,613
11	81	3.5	106,203	1,164	10.0	1,031,267	528	7.2	244,871
12									
22年1~11月計	832	2.5	922,918	11,777	9.8	10,260,527	5,490	-2.5	2,592,925

(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パン等という。

国際価格の推移

(単位：トン当たりドル、()内はブッシェル当たりドル)

品名	年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
小麦 (シカゴ・SRW小麦No.2, 期近もの)	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)	(3.19)
		109	110	135	114	113	119	116	128	116	119	125	113	117
	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)	(4.94)
		121	129	133	129	147	133	134	134	138	144	199	177	182
	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)	(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														
とうもろこし (シカゴ, イエロー・ コーンNo.2, 期近もの)	2003	(2.36)	(2.36)	(2.33)	(2.39)	(2.46)	(2.39)	(2.15)	(2.20)	(2.29)	(2.26)	(2.37)	(2.47)	
		93	93	92	94	97	94	85	87	90	89	93	97	
	2004	(2.67)	(2.83)	(3.02)	(3.16)	(3.00)	(2.86)	(2.36)	(2.36)	(2.25)	(2.14)	(2.06)	(1.99)	(2.00)
		105	112	119	125	118	113	93	89	84	81	78	79	
	2005	(2.00)	(2.00)	(2.14)	(2.08)	(2.08)	(2.22)	(2.37)	(2.37)	(2.15)	(2.04)	(2.02)	(1.93)	(2.02)
		79	79	84	82	82	87	93	93	85	80	80	76	80
	2006	(2.13)	(2.23)	(2.24)	(2.37)	(2.45)	(2.38)	(2.44)	(2.44)	(2.30)	(2.42)	(3.03)	(3.56)	(3.70)
		84	88	88	93	97	94	96	96	91	95	119	140	146
	2007	(3.91)	(4.11)	(4.02)	(3.62)	(3.70)	(3.81)	(3.26)	(3.26)	(3.31)	(3.51)	(3.69)	(3.69)	(3.86)
		154	162	158	142	146	150	128	128	130	138	145	145	152
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)	(3.75)	
	200	203	215	239	236	288	255	255	209	221	153	152	148	
2009	(3.65)	(3.63)	(3.92)	(3.94)	(4.17)	(4.06)	(3.30)	(3.30)	(3.19)	(3.47)	(3.73)	(3.91)	(4.08)	
	144	143	154	155	164	160	130	130	126	136	147	154	160	
2010	(3.72)	(3.62)	(3.63)	(3.64)	(3.63)	(3.54)	(3.92)	(3.92)	(4.12)	(4.95)	(5.63)	(5.56)	(5.84)	
	146	142	143	143	143	139	154	154	162	195	222	219	230	
2011														

(注) 1. 小麦は、シカゴ相場による月央の終値である (2010年12月分は、12月15日)。
2. とうもろこしはシカゴ相場による月平均価格である。

輸入食糧小麦の入札結果（港灣諸経費を除く）の概要

（単位：トン、円／ドル当たり）

入札月および積月		平成22年3月及び4月入札分 (積月：5月積み)			平成22年4月入札分 (積月：6月積み)			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)		
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	80,000	24,450	25,673	69,000	25,729	27,015	70,000	25,227	26,488	81,000	22,434	23,556	78,697	22,569	23,697
	SH	85,000	24,088	25,292	75,000	25,042	26,294	49,000	24,327	25,543	51,000	22,685	23,819	74,049	23,627	24,808
	DNS	120,000	29,809	31,299	106,000	30,253	31,766	136,000	28,467	29,890	150,000	28,686	30,120	129,522	27,677	29,061
	小計	285,000	26,598	27,928	250,000	27,441	28,813	255,000	26,728	28,121	282,000	25,805	27,095	282,269	25,190	26,450
カナダ	1CW	92,000	29,240	30,702	92,000	31,735	33,322	81,000	29,703	31,181	65,000	28,848	30,290	74,401	28,539	29,966
	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	92,000	29,240	30,702	92,000	31,735	33,322	81,000	29,703	31,181	65,000	28,848	30,290	74,401	28,539	29,966
	ASW	88,000	25,487	26,761	84,000	24,973	26,222	84,000	23,855	25,048	56,000	23,596	24,776	80,943	26,502	27,827
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	88,000	25,487	26,761	84,000	24,973	26,222	84,000	23,855	25,048	56,000	23,596	24,776	80,943	26,502	27,827
計		465,000	26,911	28,257	426,000	27,882	29,276	420,000	26,760	28,098	403,000	25,989	27,288	437,612	26,002	27,302

入札月および積月		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)			平成22年12月入札分 (積月：2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	55,120	28,802	30,242	54,601	28,240	29,652	50,708	25,586	26,865	46,362	29,042	30,494	77,443	29,266	30,729
	SH	70,444	30,366	31,884	72,494	30,864	32,407	59,887	27,895	29,290	71,494	32,941	34,588	100,893	34,516	36,242
	DNS	138,381	32,150	33,758	134,541	36,520	38,346	112,650	33,979	35,678	136,094	36,145	37,952	171,845	41,567	43,645
	小計	263,945	30,975	32,524	261,636	33,225	34,886	223,245	30,440	31,962	253,950	33,946	35,643	350,181	36,815	38,656
カナダ	1CW	60,562	32,100	33,705	68,773	38,584	40,513	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683	103,743	43,124	45,280
	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	60,562	32,100	33,705	68,773	38,584	40,513	63,354	36,829	38,670	78,109	36,841	38,683	103,743	43,124	45,280
	ASW	73,831	29,675	31,159	84,716	32,730	34,367	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248	136,106	35,656	37,439
	PH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	73,831	29,675	31,159	84,716	32,730	34,367	77,951	34,722	36,458	97,508	35,474	37,248	136,106	35,656	37,439
計		398,338	30,905	32,450	415,125	34,012	35,713	364,550	32,466	34,089	429,567	34,820	36,561	590,030	37,657	39,540

(注) 上表の詳細は、農林水産省ホームページ「申請・お問い合わせ」を参照し、次に「調達・入札」の「調達情報・公表事項」を参照して、「契約情報の公表」の「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」を参照し、「米管理動定・業務動定」を参照し、「米管理動定・業務動定」を参照し、「一般競争入札・指名競争入札（物品役務等）」を参照して輸入小麦に該当する箇所をご覧ください。
(資料：農林水産省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と考えていますので、ご意見等がございましたらお寄せ下さい。

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



「コナちゃん」

(マスコットの小麦粉の精)

新年明けましておめでとうございます。

- 東京は、天候に恵まれ静かな正月となりました。が、日本海側等一部の県では集中的な大雪のため自動車が立ち往生して、何キロにも及ぶ大渋滞の車中で越年した人達も居られました。全員が無事であったのが何よりでした。
- 七草粥、鏡開き、どんど焼の行事も終り1月下旬に入り、新年の賀詞交換会も漸く一段落しました。多くの関連業界からご招待をいただき多数のご来賓挨拶を聞きました。その中で印象に残った言葉があります。食品業者の方々に前にして、ビール会社の方が言われた。「食」は、人を良くすると書く。「飲」は食に欠かせないと書く。飲食は大切なことです、と。
いろいろな情景が目に見えてくる解釈です。我々の業界においても、今年は今まで以上に互いを認識し、一体的に対処することが重要となってくるのではないのでしょうか。
- 今年はTPP参加を始めとして多くの課題があります。TPP参加については具体的な条件や要素が示されていませんが、期限が限られた中で一定の結論なり、方向を固めなければならなくなりそうです。3月に開催いたします当会主催の製粉講習会では、TPPに関しての講演を予定しております。
製粉業界の参考となり、検討要素の一助になればと思っております。

製粉振興 1月号 (No.529)

発行／平成23年1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