

麦

特集1

【麦】

なりたち 会意。𥽿・𥽿。來（むぎ）と久（くだる意）とに

より、天から授けくださった「むぎ」の意を表わす。

意味 むぎ。五穀の一つ。いね科の植物で、おおむぎ・こむぎ・はだか

むぎなどの種類があり、北中国に多い。
(KADOKAWA『角川新字源』より抜粋)



写真／原の辻遺跡（岐阜市立一支国博物館提供）

今

から約1万年前の新石器時代に始まったと言われている小麦の栽培。原産地は中央アジアの高原地帯と考えられており、ここから長い時間をかけて世界各地へと広まってきました。

日本に伝わったのは、弥生時代のこと。大麦、大豆、小豆とともに、朝鮮半島からもたらされたとされています。静岡県静岡市の登呂遺跡や長崎県壱岐市の原の辻遺跡など、日本各地から炭化した小麦種粒が出土しています。

麦

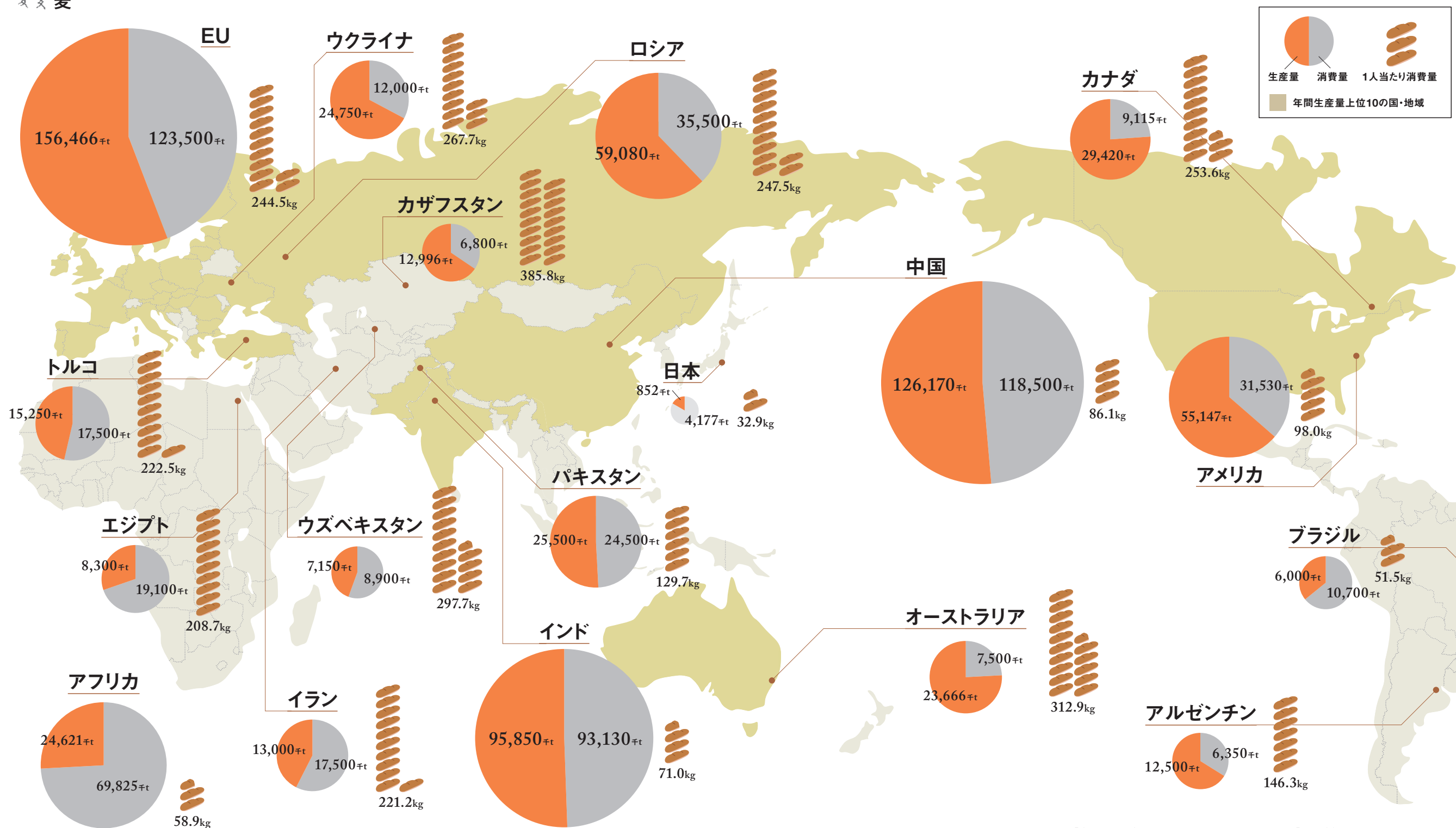
を詠んだ歌が『万葉集』にあり、また平城宮跡から「小麦五斗」という文字が記された木簡が出土しているように、奈良時代には小麦、大麦が栽培されていたことが分かっています。

鎌倉時代中期頃には、稲の裏作としての栽培が始まり、それが江戸期になって本格的に全国へと普及していきました。その土地の風土や嗜好に合わせたさまざまな食べ方が生まれ、米飯と並んで広く親しまれてきたのです。

本特集では、世界における小麦の生産・消費動向、日本の小麦・大麦の生産状況から最新トピックまで、麦に関するさまざまな情報を紹介します。

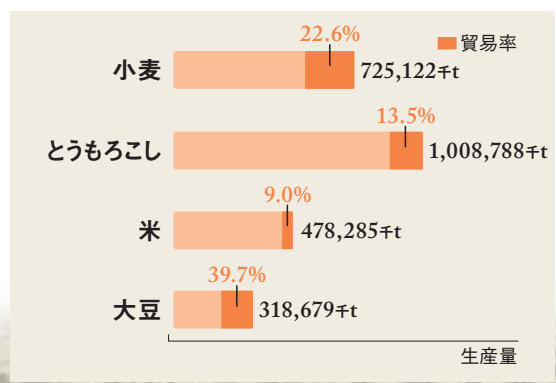
生産量と消費量で見る世界の小麦事情

パンから麺まで、食文化に合わせて調理加工される小麦。各国の小麦の生産量・消費量は、世界の食料事情を映し出しています。



資料：日本のデータは平成26年度「食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（10 November 2015、2014/15年の数値〈見込値を含む〉）より作成
※注：日本の「1人当たり消費量」は供給純食料の値を総人口で割って算出、その他の国・地域は「消費量」を国際連合「World Population Prospects:The 2015 Revision」（2015年7月1日推定値）の人口で割って算出、「EU」は加盟28カ国の合計

主な農作物の生産量と貿易率



資料：米国農務省「PS&D」（10 November 2015）
※注：2014/15年の数値（見込値を含む）、貿易率(%)＝世界の輸出品÷世界の生産量

世界の小麦生産量・消費量ランキング

生産量			消費量		
(千t)			(千t)		
1位	EU	156,466	1位	EU	123,500
2位	中国	126,170	2位	中国	118,500
3位	インド	95,850	3位	インド	93,130
4位	ロシア	59,080	4位	ロシア	35,500
5位	アメリカ	55,147	5位	アメリカ	31,530
6位	カナダ	29,420	6位	パキスタン	24,500
7位	パキスタン	25,500	7位	エジプト	19,100
8位	ウクライナ	24,750	8位	イラン	17,500
9位	オーストラリア	23,666	8位	トルコ	17,500
10位	トルコ	15,250	10位	ウクライナ	12,000
：			：		
36位	日本	852	22位	日本	4,177

資料：日本のデータは平成26年度「食料需給表」より、その他の国・地域は米国農務省「PS&D」（10 November 2015、2014/15年の数値〈見込値を含む〉）より作成

生産量・消費量のトップクラスは中国・インド

世界中で生産・消費されている小麦。新興国等の経済発展や人口増加は、世界の食料需給に大きな影響を与える要因となります。そうした中、主食となる小麦の年間生産量・消費量の現在の状況を見てみることにします。

米国農務省によると、現在、生産量・消費量の1位はEU諸国ですが、国別では、中国とインドがトップクラス。両国は、生産した小麦をほぼ自国で消費しているという共通点があります。

今後、新興国等の人口は大幅な増加が見込まれており、2024年には、中国とインドが世界の人口の35%を占めると予測されています。それに伴い、両国の小麦の消費量も増加が見込まれています。また、近年、急速に生産量を拡大させているのがロシアです。10年前に比べて30%増加し、2014年度には、それまで国別では3位だったアメリカをしのぎ、中国とインドに次ぐ生産国となりました。

一方、日本は小麦の約9割を輸入に依存していますが、近年では国産小麦のニーズが高まってきています。

主な小麦、大麦の新品種

この10年で育成された麦類の主な新品種と、主産地を紹介します。※()内は主産地

小麦

日本麺用

きたほなみ(北海道)
さとのそら(埼玉県、茨城県、群馬県、三重県、千葉県、栃木県、岐阜県)
きぬあかり(愛知県)
さぬきの夢2009(香川県)
ゆめきらり(長野県)

パン・中華麺用

ゆめちから(北海道)
ちくしW2号(福岡県)
せときらら(山口県、兵庫県、岡山県)
ゆめかおり(栃木県、長野県)
ハナマンテン(長野県)

大麦

二条大麦

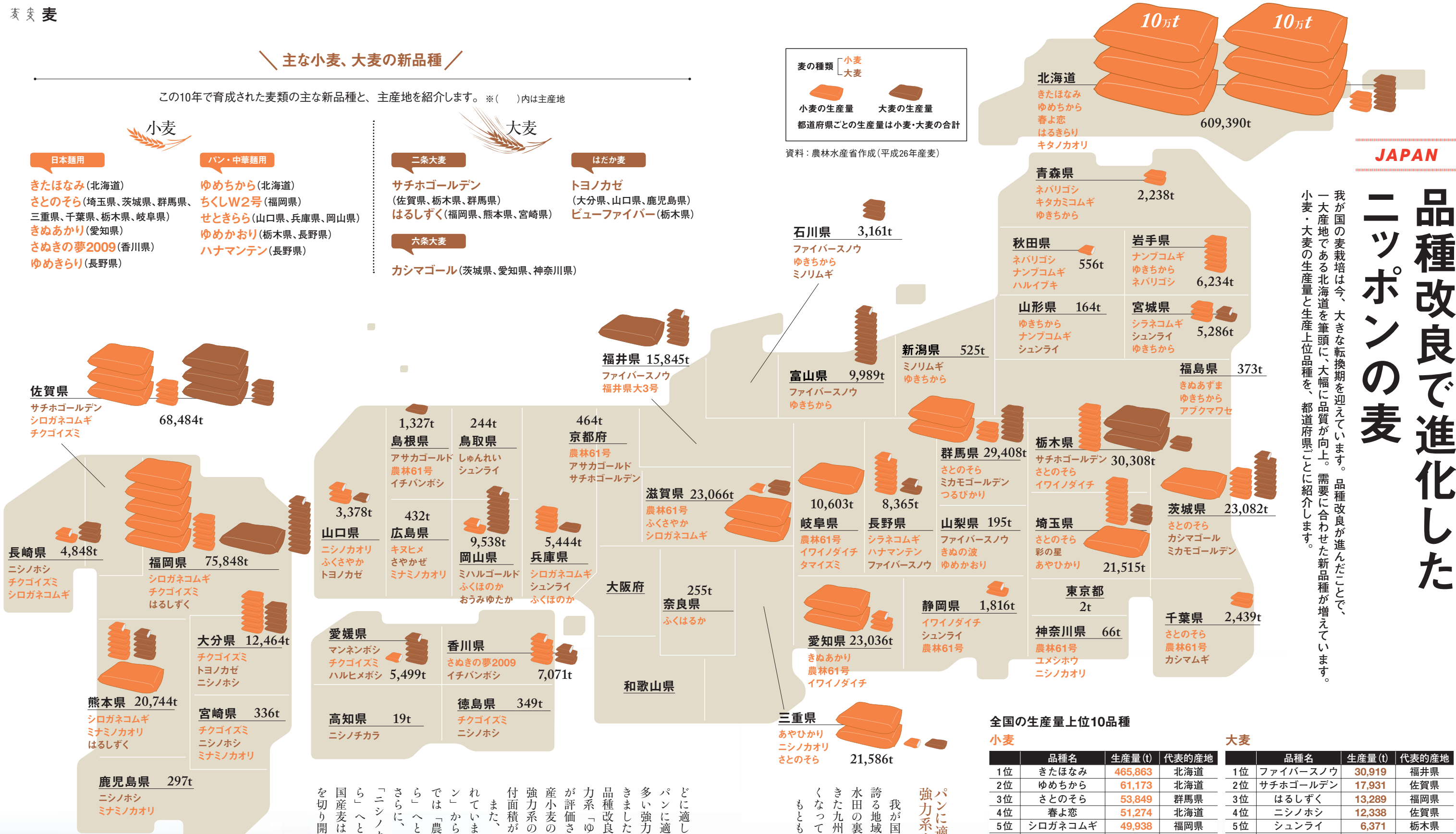
サチホゴールド
(佐賀県、栃木県、群馬県)
はるしずく(福岡県、熊本県、宮崎県)

はたか麦

トヨノカゼ
(大分県、山口県、鹿児島県)
ビューファイバー(栃木県)

六条大麦

カシマゴール(茨城県、愛知県、神奈川県)



JAPAN

品種改良で進化したニッポンの麦

我が国の麦栽培は今、大きな転換期を迎えています。品種改良が進んだことで、一大産地である北海道を筆頭に、大幅に品質が向上。需要に合わせた新品種が増えています。小麦・大麦の生産量と生産上位品種を、都道府県ごとに紹介します。

全国の生産量上位10品種

小麦

	品種名	生産量(t)	代表的産地
1位	きたほなみ	465,863	北海道
2位	ゆめちから	61,173	北海道
3位	さとのそら	53,849	群馬県
4位	春よ恋	51,274	北海道
5位	シロガネコムギ	49,938	福岡県
6位	チクゴイズミ	44,085	福岡県
7位	農林61号	27,536	滋賀県
8位	ミナミノカオリ	15,170	福岡県
9位	イワイノダイチ	14,397	愛知県
10位	あやひかり	13,520	三重県

資料：農林水産省「平成26年産麦の農産物検査結果(確定値)」(平成27年4月30日現在)

大麦

	品種名	生産量(t)	代表的産地
1位	ファイバースノウ	30,919	福井県
2位	サチホゴールド	17,931	佐賀県
3位	はるしずく	13,289	福岡県
4位	ニシノホシ	12,338	佐賀県
5位	シュンライ	6,371	栃木県
6位	イチバンボシ	4,876	香川県
7位	マンネンボシ	4,310	愛媛県
8位	カシマゴール	3,968	茨城県
9位	トヨノカゼ	3,038	大分県
10位	ミノリムギ	2,350	滋賀県

パンに適した強力系小麦が台頭

我が国で圧倒的な麦の生産量を誇る地域は北海道です。次いで、水田の裏作として麦が栽培されてきた九州、関東の順で生産量が多くなっています。

もともと、国産小麦はうどんな

どに適した中力系の品種が多く、パンに適したたんばく質含有量の多い強力系は作りにくいとされてきました。ところが、ここ数年で品種改良が進み、北海道から超強力系「ゆめちから」が登場。これが評価されたことで、パン用の国産小麦の需要が急増し、九州でも付面積が増えています。

また、単収の多い品種も注目されています。北海道では「ホクシン」から「きたほなみ」へ、関東では「農林61号」から「さとのそら」へと切り替えが進みました。さらに、平成27年産では山口県で「ニシノカオリ」から「せときらら」へと切り替えられています。国産麦は今、新品種が次なる時代を切り開こうとしています。

躍進する国産麦 おいしさで選ぶ時代へ

国産麦の需給などの研究に長年携わってきた、農林水産政策研究所の吉田行郷総括上席研究官に、日本の麦の現状と将来について聞きました。

根強い国産志向がある 日本の消費者

日本人1人当たりの小麦の年間消費量は、米が約55kgであるのに対し、小麦は30kg強。そのうち国産は1〜2割程度です。パンや麺など、私たちがさまざまな形で口にしていくものの多くは、外国産なのです。

このような現状がありながら、「最近国産麦への注目度が高まっていると感じている人が、多いのではないだろうか」と話すのは、我が国の麦の状況をよく知る、農林水産政策研究所の吉田行郷総括上席研究官。それを裏付けるように、研究室の棚には、国産麦を使った商品がずらりと並んでいます。

とから、国産への注目度が一層高まっていることがうかがえます」と笑顔で語ります。

「もともと、日本の消費者には根強い『国産志向』があるとされているのですが、国産であっても、おいしくなければ売れません。原料となる麦の品質の向上に加えて、メーカー側も国産麦の特性をいかした商品を研究・開発し、製造できるようなったことが大きいと言えます」

世界食料危機をきっかけに 復活していった国産小麦

かつては外国産に劣ると言われてきた日本の小麦。第二次世界大戦後、欧米型の食文化が普及する中で、パンやパスタには外国産小麦のほうが向いていることから、国産の需要がなくなり、生産も一

気に落ち込みました。そうした状況が一変したのは、1972年の世界食料危機がきっかけとなりました。

「当時、当たり前のように売られていた豆腐がスーパーの店頭からごっそり消えるなど、大騒ぎになったことを思い出す方もいらっしゃるのではないだろうか。これを契機に、食料供給力をもっと強化しようと、生産の拡大はもとより、需要に見合った小麦の品種改良に本腰を入れたのです」

栽培技術の向上にも取り組みながら、ようやく新品種が市場に出てきたのは、2000年以降になってから。その後、改良は進み、現在の北海道では、15年前に栽培されていた品種から、より質の高いものに大きく入れ替わりました。特に「ゆめちから」や「きたほな

み」は、大手メーカーの求めにも対応できる品質や量の生産がされるようになり、国産小麦の普及促進に貢献しています。

食べ比べて分かる 国産小麦の魅力

将来的に品質がますます向上し、生産量・消費量が順調に増えていくと見られる国産小麦。ただし、課題もあります。

「新しい品種への転換や導入を急ぎすぎると、需要に見合った量以上に生産されてしまうことがあります。逆に、需要があるのに生産が追いつかないと価格の高騰を招き、供給の機会を失ってしまうことも。ですから、常に需要を細やかに見極めながら、生産を拡大していくことが最良の策であると考えています」

力をもっと知ってもらうため、吉田研究官が提案するのは、外国産小麦のパンと食べ比べてみることに。「最近、パン屋さんの店頭でも、国産と外国産、2種類の食パンやバゲットが売られているところをよく見かけます。シンプルなパンで同時に味を比較してみると、『こんなに味が違うんだ』という発見があるはず。もちろん感覚やしつとり感といった、国産小麦なら

ではのおいしさを味わってほしいですね」

一方で、昨今の健康ブームを受け、国産大麦の需要も拡大。ご飯と一緒に炊く雑穀や、朝食向けのグラノーラ、カフェインを含まない麦茶など、健康に気をつかう人向けの商品だからこそ、国産のものが人気を集めています。

「品種改良も進んでおり、『サチホゴルデン』はるしずく（二条大麦）、『カシマゴール』（六条大麦）、『トヨノカゼ』『ビューフアイバー』（はだか麦）などが新たに登場。従来のもとの色やイメージを払拭する美しい白さと粒の大きさが特徴の新品種『ファイバースノウ』も話題を呼んでいます」

ぜひ、さまざまな国産麦のおいしさを楽しんでみてください。

農林水産政策研究所
総括上席研究官（農業・農村領域）

吉田行郷

1985年、農林水産省入省。96～99年、JETRO（日本貿易振興機構）ロンドンセンター駐在。2005年より、農林水産政策研究所にて国産麦の需給および流通、農業分野での障がい者就労などについて研究。15年3月より農学博士

写真提供／シマダヤ



国産小麦を使った中華麺。もちもちとした歯ごたえと滑らかな食感が特徴。冷たいつゆにも合う

撮影／原田圭介



東京・銀座の「セントル ザ・ベーカリー」では、国産小麦と北米産小麦で作ったパンの食べ比べができる

撮影／矢木隆一



国産麦の需要拡大に向けた研究にも従事。研究室には国産麦を使用した商品が日本各地から集まる

Column



国産小麦の情報を発信 「コムギケーション倶楽部」

複数の製粉関係団体をメンバーとする小麦のPR団体「コムギケーション倶楽部」のウェブサイトでは、国産小麦に関する情報も紹介しています。国産小麦のパンやベーカリー情報を発信している「和麦ひろば」は、入門編におすすめ。

<http://www.comugication.com/>



小麦粉のブランドデータが充実 「日本の麦の底力」

「国産小麦製品を買いたい」という人に便利なのが、全国小麦改良協会が運営する情報サイト「日本の麦の底力」。「国産小麦粉ブランド名鑑」や、麺からパンまで幅広い小麦製品の紹介など、消費者や加工業者に役立つコンテンツが充実。

<http://nihonnomugi.com/>

日本の小麦、がんばる。