

『民間流通制度導入後の国内産麦の フードシステムの変容に関する研究』

企画広報室長 吉田 行郷

1. はじめに

戦後、小麦に対する需要は拡大しましたが、国内産小麦は、これに対応できず生産量を減少させていきました。また、米の増産により、押麦としての大麦・はだか麦の需要も急速に減少しました。ところが、1972年の食料危機や米の生産調整強化の必要性から、麦生産が再び振興されるようになり、生産量が拡大しただけでなく、次第に麦類の品種の開発・改良にも力が入られ、近年、品質の高い新品種が相次いで導入されています。さらに、国内産麦の流通制度が、2000年に民間流通へと移行したことも、国内産麦のフードシステムの変容の契機になったと考えられます。

そこで、本書では、民間流通制度導入後、国内産麦のフードシステムが大きく変容し、その結果として国内産麦に対する評価が高まり、2次加工製品などで積極的に使用されるようになってきていることを、全国ベースだけでなく、小麦と大麦・はだか麦それぞれの主産地ごとに実証的に分析することで解明しました。その上で、国内産麦の今後の需要拡大の方向性が各産地で異なることを示し、需要拡大のための課題について考察しました。

2. 本書の構成

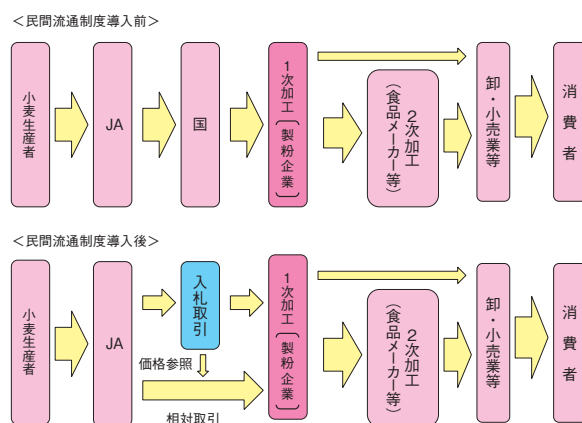
本書は全部で6章から構成されています。序章では、戦後の麦類の需給に関する既往研究を総括した上で本書における研究課題を設定しました。続いて第1章では、全国的な国内産麦の需給の変化を、第2章から第4章では、国内産麦のフードシステムについて、生産・流通・消費の3段階に分けて、それぞれ小麦、大麦・はだか麦の主産地ごとに分析を行っています。そして終章で国内産麦のフードシステムが2000年の民間流通制度導入後、どのように変容し、今後、国内産麦の需要をさらに拡大するためには、どのような課題が残されているか整理しました。

3. 本書の内容

まず、第1章の全国的な分析では、i)小麦については、パン用、中華麺用などに使用できる強力系小麦を増産していく必要があること、ii)大麦については、国内産の使用割合が低い用途だけでなく、健康志向の高まりを受けて、伝統的な用途でも需要が拡大する可能性があること、iii)麦の国際価格高騰により、国内産に割安感が発生し、国内産に対する需要を量的に拡大させるだけでなく、用途の拡大という意味では質的にも変化させたこと、iv)麦の国際価格急落により国内産に割高感が発生してから、国内産に対する需要が維持されたことなどを明らかにしています。

続いて、第2章から第4章の主産地ごとの分析では、小麦、大麦・はだか麦のいずれの主要産地においても、民間流通制度が導入され、生産者と実需者が直接取引を行うようになった効果に加えて（第1図）、新品種への転換が着実に進展したことから（第2図）、国内産麦のフードシステムは、生産、サプライチェーン、消費という段階ごとに新たな姿を示しており、総じてみれば、その姿を大きく変容させていることを明らかにしました。このうち消費段階については、以下のような違いがみられました。

(1) 北海道産小麦は、大手2次加工メーカーの全国的な製品で独自の需要を確立し、「北海道産小



第1図 民間流通制度導入のイメージ図（小麦）

資料：農林水産省作成資料より筆者が作成。

麦使用」表示製品が拡大しています。そして、こうした製品がうどんなどの日本麺から冷やし中華、ラーメン、パンへと広がっています。

- (2) 九州産小麦は、域内で「九州産小麦使用」表示のある製品で独自の需要を確立し、独自の食感を出せる「チクゴイズミ」は、

域外でも需要が拡大しています。強力系小麦でも、域内で中華麺・パン用で需要が拡大しています。

- (3) 関東産小麦では、これまで外国産とのブレンドによる使用が中心でしたが、「さとのそら」への全面転換で、単独使用での需要拡大の可能性が出てきています。また、近年、各県で強力系小麦が生産され、使用され始めています。
- (4) 九州産大麦・はだか麦では、九州域内で「九州産麦使用」表示のある麦焼酎で需要が生まれ、首都圏でも定着しつつあります。また、多くの麦味噌は、これまでも国内産を使用してきましたが、近年、その使用表示を拡大させています。
- (5) 北陸産大麦は、「ファイバースノウ」への全面転換を機に、全国流通する関東の精麦企業による「国内産大麦使用」表示のある押麦等で独自の需要を確立し、これが拡大しています。
- (6) 関東産大麦では、ビール用大麦のわが国最大の産地である栃木県で新品種への転換が進展しつつあり、国内産大麦使用のプレミアムビールの販売を本格的化させようという動きが出現しています。

このように、主産地ごとに使用状況に違いがあり、それぞれ課題が残ってはいるものの、民間流通制度の導入後、国内産麦に対する評価が高まり、国内産麦の使用を売りにする積極的な使用が拡大し、新たな需要も生まれていることを明らかにしました。

そして、終章では、こうした状況の変化や主産地ごとの課題を踏まれば、今後、国内産麦に対する需要をさらに拡大させていくためには、i) 実需者のニーズを生産者に伝える機能を持つ国内産麦の入札制度の維持・強化、ii) 需要拡大のスピードに応じた新品種への転換、iii) 主産県間での品種統一と、

年	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2014
北海道	きたはなみ								2009年	→
	キタノカオリ									→
	春よ恋									→
	ゆめちから									→
九州	シロガネコムギ	1974年								→
	チクゴイズミ					1996年				→
	ミナミノカオリ							2006年		→
	ラー麦								2010年	→
関東	農林61号	1944年								→
	さとのそら								2010年	→
	ハナマンテン								2009年	→
	ゆめかおり								2010年	→

第2図 北海道、九州、関東における主な小麦品種の導入状況（2014年現在）

資料：農林水産省「品種登録ホームページ」。

注(1)各品種の欄にある年数は、品種登録年である。

(2)色付きの品種はパン用、中華麺用の強力系小麦であり、それ以外は日本麺用等の中力系小麦である。



（上：国内産小麦，下：国内産大麦）

それに応じたより広域で効率的なサプライチェーンの実現、iv) 製粉企業、精麦企業によるコーディネーション機能の強化、v) 国内産麦の積極的な使用の一層の普及・定着といった取組が必要なことを明らかにしています。

4. おわりに

本書は、麦政策を進める上で、基礎的な知見を提供するだけでなく、フードシステムに関する分析を行う研究者の中で、麦を専門とする研究者がまだ必ずしも多くないことを踏まえて、今後、この分野での研究が再び盛んに行われるよう、呼び水的な役割を果たすことを期待して取りまとめられました。