

「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」(和文要旨)

戦後、小麦に対する需要が拡大したが、国内産小麦は、これに対応できず生産量を減少させていった。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・改良にも力が入れられ、近年、品質の高い新品種が相次いで導入されている。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となったと考えられる。

そこで、本研究では、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毎に実証的に分析することで解明した。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た。

まず、全国的な分析では、1)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も、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た。

続いて、主産地毎の分析からは、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、新品種への転換が着実に進展したことから、国内産麦のフードシステムは、生産、サプライチェーン、消費という段階毎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が明らかになった。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、「北海道産小麦使用」表示製品が拡大している。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る。

(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る。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る。

(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あったが、「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る。また、近年、各県で強力系小麦が生産され、使用され始めている。

(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る。また、多くの麦味噌は、これまでも国内産を使用してきたが、近年、その使用表示を拡大させている。

(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、これが拡大している。

(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る。

このように、主産地毎に使用状況に違いがあり、それぞれ課題が残っているものの、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。

こうした状況の変化や主産地毎の課題を踏まえれば、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、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ト機能の強化、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求められる。