

国内産小麦の需要拡大に 向けた今後の対応方向

～北海道産小麦と九州産小麦の比較分析から～



農林水産政策研究所

吉田行郷



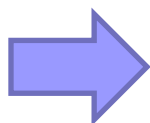
目 次

研究課題	1
研究内容	2
I 我が国における小麦の用途と国内産小麦の使用状況	3
II 小麦の国際価格の高騰・急落と3年連続の国内産の不作の影響	11
III 北海道産、九州産小麦の生産動向	26
IV 北海道産、九州産小麦の流通・使用状況	39
V 北海道産、九州産小麦の使用に関する新たな動き	56
VI まとめ	67

研究課題

- ◆ 近年、生産量の増加や品質の向上により、小麦需要における国内産の地位が次第に向上。
- ◆ 主産地毎に生産されている小麦の特性が異なることから、その流通・使用状況にも違い。

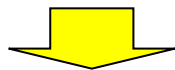
- ・ 国内産小麦に対する需要について近年の特徴を整理
- ・ 主産地である北海道と九州における小麦の生産・流通・使用状況を比較分析



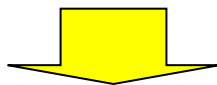
主産地毎に需要拡大に向けた今後の対応方向が異なることを明らかにする。

研究内容

- ◆ POSデータ、統計データ、業務データ等を用いた国内産小麦の需給動向や国内産小麦を使用した製品の販売動向の分析
- ◆ 関連企業、JAへの調査による北海道産小麦、九州産小麦の生産・流通状況の分析



- ◆ 国内産小麦に対する需要の現状と課題を整理した上で、北海道産小麦と九州産小麦について、以下の点について比較分析
 - ・ 民間流通移行後の生産動向の変化
 - ・ 流通・使用状況と今後の使用拡大可能性
 - ・ 両地域産の小麦の使用に関する新たな動きとその影響



今後、北海道産、九州産小麦に対する需要を拡大させていくために取り組むべき課題を整理

I わが国における小麦の用途 と国内産小麦の使用状況

1. 日本における小麦の消費量の推移

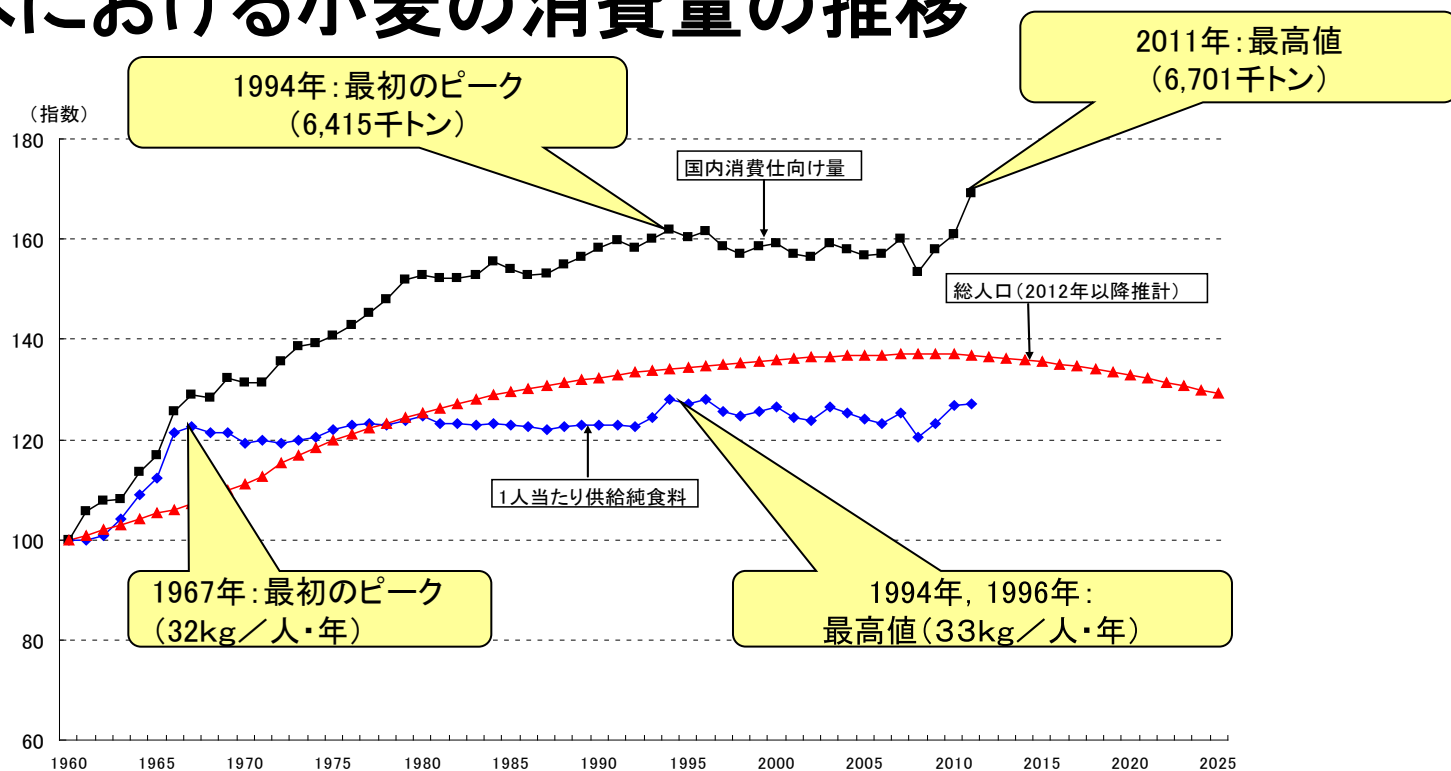


図1 食料需給表でみた小麦の供給量の推移（1960年度＝100）

資料：農林水産省「食料需給表」、総務省「人口推計」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」（出生・死亡中位推計）

- ◆ 小麦の1人当たり年間消費量については、高度成長期に着実に増加し、1967年には32kgと最初のピークを迎え、以後安定的に推移。これに対して総消費量は、人口増加の影響により1994年までは増加傾向で推移し、その後、安定化。
- ◆ 直近2年は、1人当たり年間消費量が最高値に近い値で推移。また、総消費量は、トウモロコシの国際価格高騰を受けた小麦の飼料用仕向の増加から、2011年に最高値6,701千トンを記録。

2. 日本における小麦の国内生産量、輸入量の推移

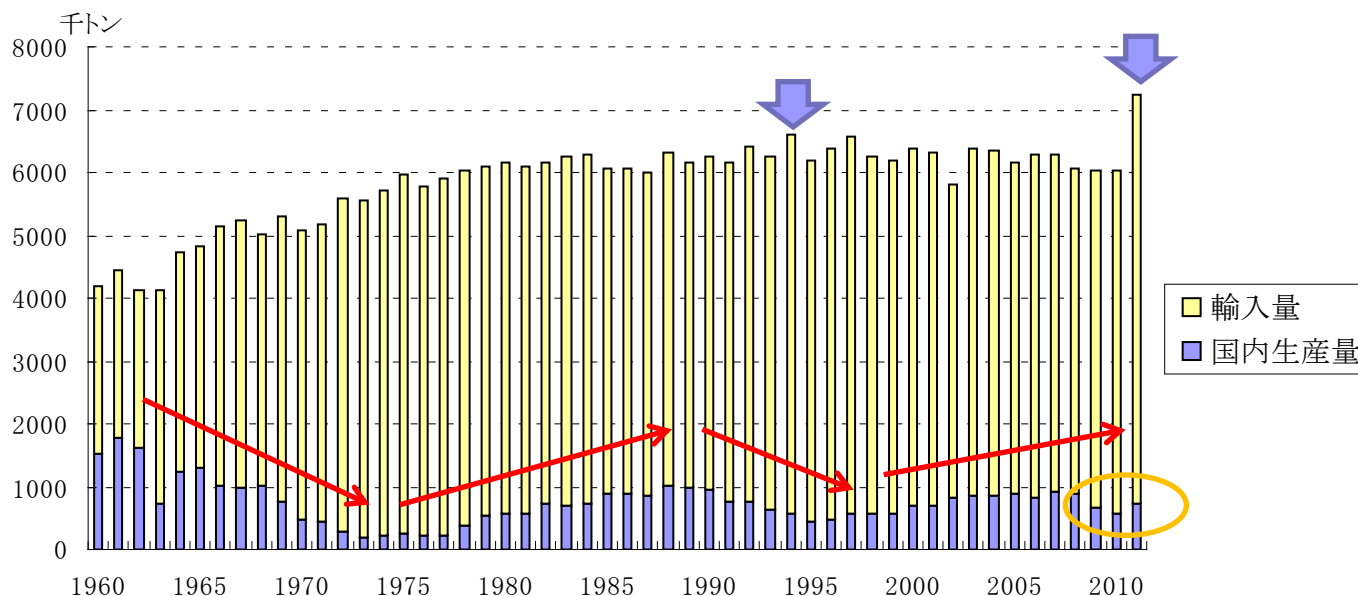


図2 小麦の国内生産量、輸入量の推移

資料: 農林水産省「食料需給表」

- ◆ **小麦の輸入量**は、日本における小麦の総消費量の増加に合わせて推移し、**1994年の604万トン**をピークに、その後、増減を繰り返しながら推移。これに対して、**国内産小麦の生産量**は、1960年代、1970年代の小麦の消費量の急激な増加に対応できず、**1975年頃に一時大きく減少**。**近年は、56～90万トン**の間で推移。
- ◆ 総消費量が堅調に推移する中で、2009～2011年の**3年連続の国内産の不作**、**輸入遅延、震災の影響**等より、2011年には**648万トン**の輸入(過去最高)。

3. 小麦の主な用途

表1 小麦の主な用途

小麦粉の種類	主な用途	たんぱく含有量	主な原料小麦(()内は国内産品種、外国産の略称)
薄力粉	カステラ ケーキ 和菓子 天ぷら粉 焼菓子(ビスケット等)	6.5～9.0%	アメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)
中力粉	日本麺(うどん、そば) 即席麺 焼菓子(ビスケット等) 和菓子	7.5～10.5%	国内産(「きたほなみ」、「シロガネコムギ」、「チクゴイズミ」等) 豪州産スタンダード・ホワイト(ASW)
準強力粉	中華麺 ギョウザの皮 パン(食パン以外)	10.5～12.5%	国内産(「春よ恋」、「ミナミノカオリ」、「ラー麦」等) 豪州産プライムハード(PH) アメリカ産ハート・レッド・ウィンター(HRW)
強力粉	食パン	11.5～13.0%	国内産(「ゆめちから」等) カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング(CW) アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング(DNS)
デュラム・セモリ	マカロニ・スパゲティ	11.0～14.0%	カナダ産デュラム(DRM)

資料:農林水産省作成資料に筆者が加筆

注:青字で書かれた主な用途は、近年、国内産小麦使用表示のある製品が見受けられる用途。

- ◆ 小麦は、わが国の食生活において、**パン・麺・菓子・みそ・醤油**など多様な用途に使用。
- ◆ 小麦粉は、たんぱく質の含有量によって**薄力粉**(菓子用)、**中力粉**(うどん用)、**準強力粉**(中華麺用)、**強力粉**(パン用)に分類され、原料となる麦の種類・銘柄が異なる。
- ◆ 国内産小麦は中力粉向けに適した品種が多い。他方で、一部の高タンパク種は準強力粉向けに適しており、最近では超強力系も開発されている。

4. 日本における小麦の用途別需要

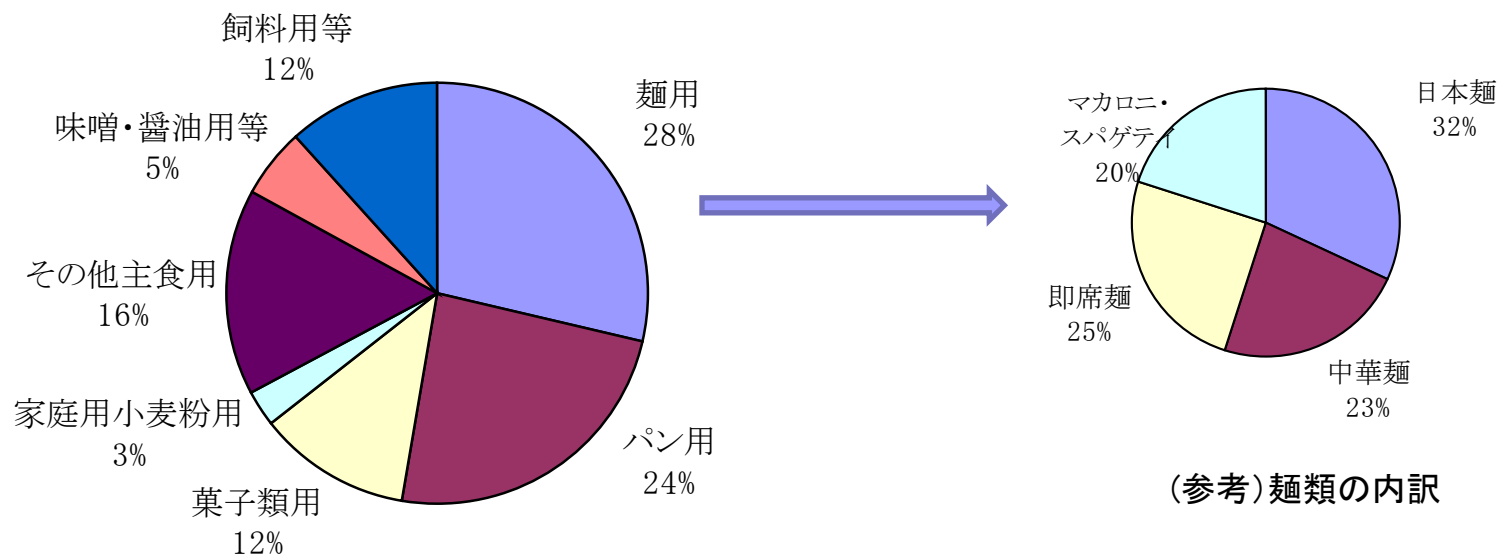


図3 小麦の用途別使用量(2009年度)

資料:農林水産省調べ

- ◆ 小麦の用途別のシェアでは、「**麺用**」が一番多く**28%**を占め、続いて「**パン用**」が**24%**を占めている。「麺用」の内訳は、うどん・そば等の「**日本麺**」向けが**32%**、ラーメン、焼きそば等の「**中華麺**」向けが**23%**、「**スパゲッティ類**」向けが**20%**を占めている。

5. 用途別にみた国内産小麦の使用割合

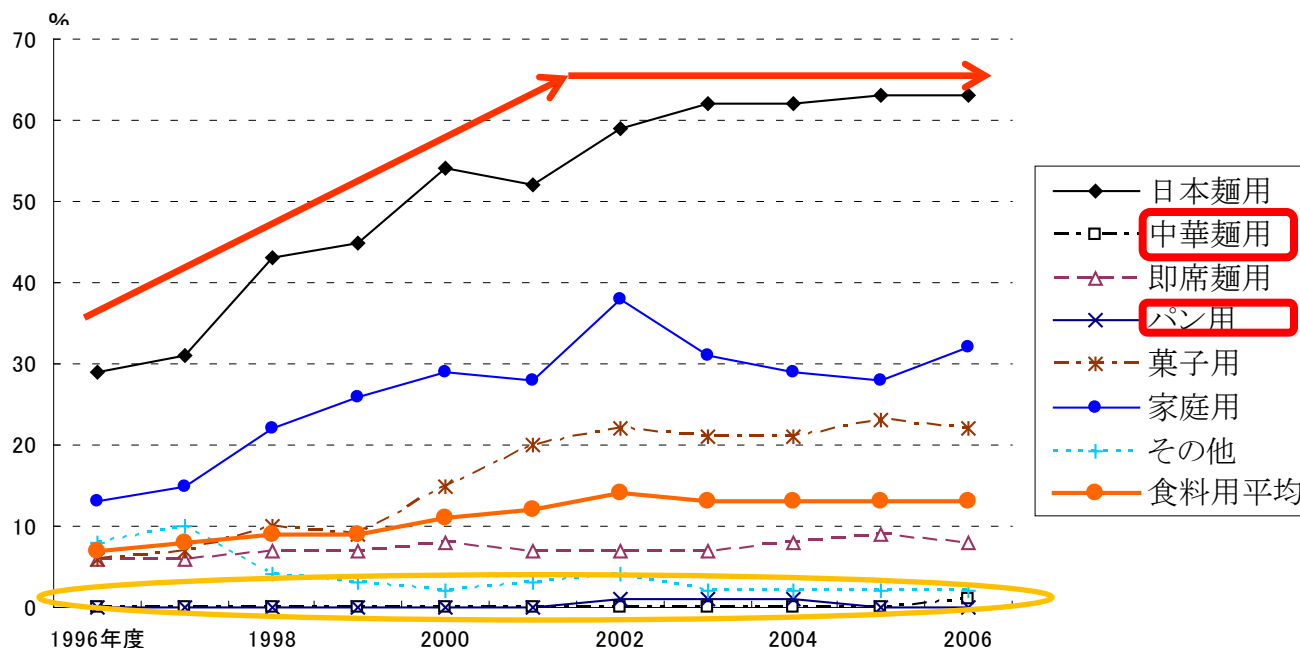


図4 用途別国内産小麦使用割合の推移

資料：農林水産省推計による。

- ◆ 国内産小麦は、日本麺用での使用割合が最も高いが、2003～2006年にかけては60%強で頭打ち状態。
- ◆ 小麦の使用量の多いパン用、中華麺用ではほとんど使われていない状況が2006年までは続いていた。

6. 国内産小麦の外国産とのブレンドによる使用

表2 道県産別の国内産小麦の単独使用割合の試算結果(2006年産)

	収穫量 (万トン)	流通量 (万トン)	国産単独使用 量(万トン)	国産単独使用 割合	外国産とのブ レンド使用割 合
北海道	51	49	22～24	4～5割	5～6割
福岡県	7	6	2	3割	7割
佐賀県	5	4	1	2割	8割
以上3道県計	63	59	24～26	4割	6割
北関東4県計	8	8	1	1割	9割
その他府県計	13	12	2	2割	8割
全国計	84	79	27～30	3～4割	6～7割

資料：農林水産省「作物統計」、製粉企業9社の業務データ等を基に筆者が試算

注(1) 収穫量は「作物統計」、流通量は大手製粉企業4社と中小製粉企業とのシェア等公表されている数値、国産単独使用量は、筆者聞き取りにより推計した。

(2) 北海道、福岡県、佐賀県産小麦については、3道県での聞き取り結果を基に、それ以外の府県産小麦については、福島県、群馬県、愛知県、滋賀県、香川県、山口県、大分県、熊本県での聞き取り調査の結果を基に、①「農林61号」やそれに近い特性の品種、②「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」、「ダブル8号」等パン用の適性がある品種とに分け、それぞれ毎に推計した。

◆ 過去の研究成果によれば、小麦の国際価格の高騰する以前の2006年段階では、**外国産小麦とブレンドされて使用された国産小麦の割合の方が高く6～7割と試算された。**

◆ 特に、主産地の**北海道、九州を除くと、8～9割の国内産小麦が外国産とブレンドされて使用されていた。**

7. 近年における国内産小麦のブレンド用需要の変化

- ◆ 民間流通移行直後は、国内産小麦は、外国産に比べてたんぱく質含有量が低く、品質にバラツキがあるので、製粉企業にとって使い勝手が悪いとの評価。

➡ 単独では需要が見込めない国内産小麦について、外国産小麦とブレンドすることで消費。



- ◆ その後、国内産小麦の品質向上、再評価で、前向きなブレンドが増加。

➡ {

- ・ たんぱく質含有量の高い外国産小麦に、たんぱく質含有量は低い均質な国内産小麦をブレンドすることで、たんぱく含有量を調整。
- ・ つけ麺、うどん等で、外国産小麦だけでは出せないモチモチした食感を出すため、国内産小麦をブレンド。

Ⅱ 小麦の国際価格の高騰、急落と3 年連続の国内産の不作の影響

1. 外国産小麦と国内産小麦の価格の関係

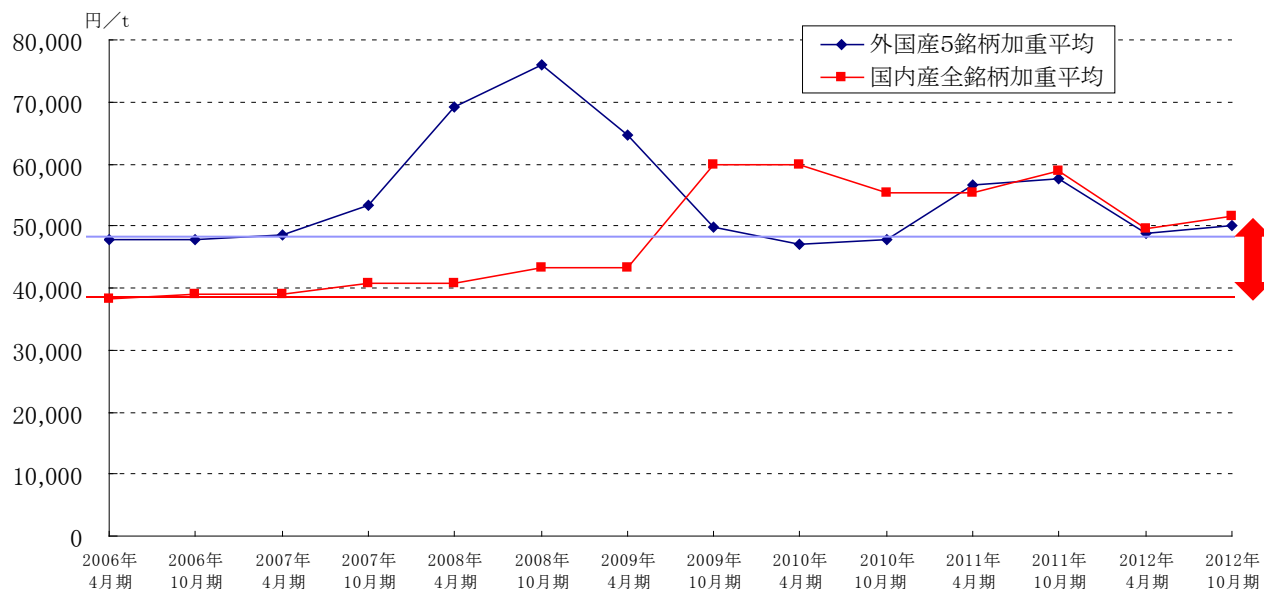


図5 外国産小麦の政府売渡価格、国内産小麦の入札価格の推移

資料: 農林水産省「輸入麦の政府売渡価格の改定について」、(社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

注1: 価格は外国産小麦、国内産小麦共に消費税込みの価格である。

注2: 国内産小麦の入札価格は、前年夏の播種前契約における指標価格である。ただし、2011年10月以降については、外国産の価格変動に対する事後調整ルールを指標価格に適用して算出した価格である。

- ◆ 2007年10月以降2009年4月まで、国内産小麦の価格上昇が小幅にとどまる中で、小麦の国際価格高騰を受け、外国産小麦の売渡価格が段階的に引き上げられたことから、国内産小麦に割安感が発生。
- ◆ 他方で、2009年10月以降は、国際価格の急落を受け、外国産小麦の売渡価格が引き下げられる一方で、前年に入札で価格が決まる国内産小麦の価格は以前の水準まで下がらず、国内産小麦に割高感がある状態が長く継続。

2. 小麦の国際価格高騰(2007～2008年)の影響

小麦の国際価格が高騰する中で、以下のような動きがみられた(詳細は農林水産政策研究No17を参照)。

- ◆ 製品の原料となる小麦を、外国産から割安感のある国内産に切り替えることで、製品価格を抑える動き。
- ◆ 「国内産小麦使用」表示のある製品の出回りの増加(外国産とブレンドせず、国内産単独で使用する割合の増加)。
- ◆ 中華麺で国内産小麦を使用する新たな製品開発・技術開発の動き。



単に量的に国内産小麦に対する需要が拡大しただけでなく、新たな需要が生まれたことにより、国内小麦市場において国内産小麦の地位が変化。

3. 2006～2009年度にかけての国内産小麦に対する需要の変化

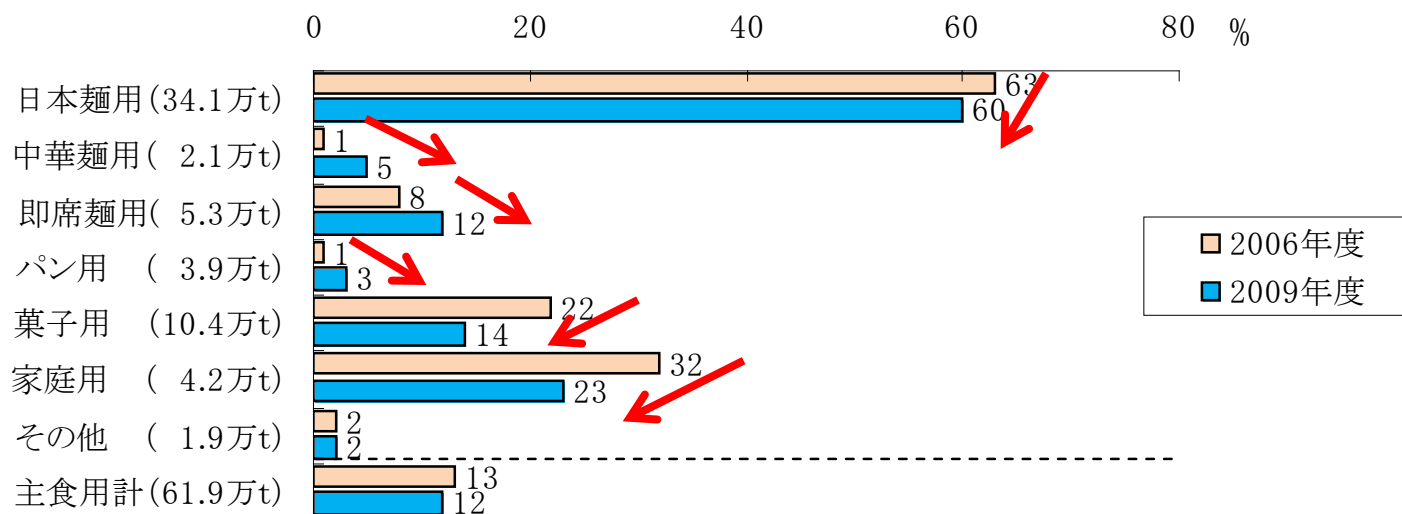


図6 用途別国内産小麦使用割合の変化

資料: 農林水産省調べ

注: ()内は、2009年度における国内産小麦の使用量である。

- ◆ **国内産小麦に割安感**が出て、**中華麺等**で新たな用途が開発され、国内産小麦が積極的に使用されるようになったことから、不作により国内産小麦の供給量が減少する中で、2006年度に比べて2009年度では、**中華麺用、パン用**でも使用割合が高まっており、それぞれ5%、3%に増加。

4. 2009年以降の国際価格急落による影響

小麦の国際価格が急落し、国内産小麦に割高感が生まれ、国内産小麦に対する需要の減少が懸念された中で、以下のような動きがみられた(詳細は2011年6月21日開催の研究成果報告会資料を参照)。

- ◆ コスト面から中小2次加工メーカーで国内産小麦の使用を断念する動きが見られたが、大手メーカーでは国内産小麦の使用と表示を継続。
- ◆ 結果として、3年連続の不作にもかかわらず、国内産小麦を使用しそれを表示した製品に国内産小麦が優先的に使われたため、その出回り比率は大きく変わらず。
- ◆ このため、国内産小麦に割高感がある中で、21、22年産については、大きな販売残が出る等の混乱はみられなかった。他方で、23年産については、製粉企業による国内産小麦の引き取りの遅れがみられた(国内産小麦の価格に事後調整の仕組みが導入され、4月からの外国産小麦の引き下げに連動した国内産小麦の引き下げが見込まれたこともその一因)。

5. 国内産小麦の3年連続(21～23年産)不作の影響

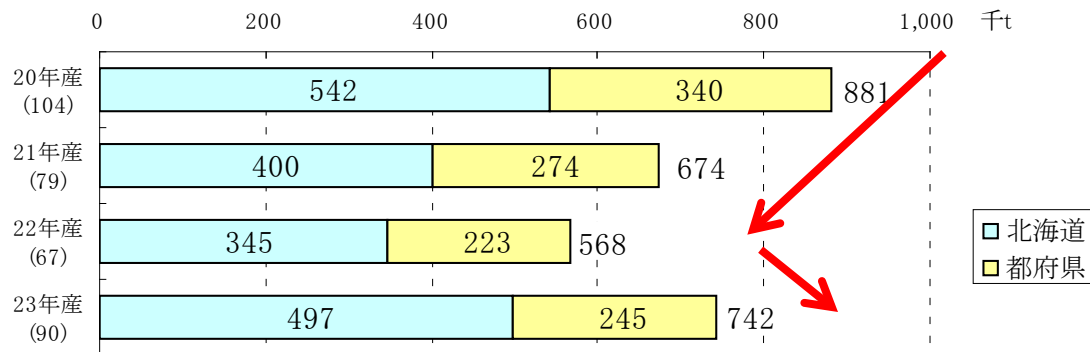


図7 国内産小麦の生産量の推移

資料:農林水産省「作物統計」

注:()内は各年産の作況指数である。

- ◆ 21、22年産について大きな販売残が出る等の混乱はみられなかったのは、21、22年産が不作で、国内産小麦の供給量に制約があったこともその一因。
- ◆ 国内産小麦の過剰在庫は発生しなかったものの、国内産小麦の生産減に見合った量だけ外国産の輸入が増加。23年に行われた24年産の入札取引では、国内産小麦に対する不足感から、割高感がある中で価格が下がらず、一部の銘柄では価格が値幅制限の上限に貼り付き、割高感の是正が遅れる結果となった。

6. 国内産小麦の単独使用、ブレンド使用への影響

表3 3年連続不作の前後における国内産小麦の
単独使用割合の変化

	連続不作前	連続不作後
北海道A社	普通小麦約7割、 強力小麦8～9割	普通小麦8～9割、 強力小麦ほぼ10割
北海道B社	原則国産は単独使用	同左
北海道C社	国産はほとんど単独使用	同左
九州D社	4割	5割
九州E社	3～4割程度	8割
九州F社	4割弱	85%
九州G社	普通小麦2割、 強力小麦10割	普通小麦6割、 強力小麦10割
大手H社	北海道産5割強	北海道産は増加中(一 部の九州産も)

資料:各社からの聞き取り結果。

注1:国内産小麦同士でブレンドしているケースも単独使用に含む。

注2:一部筆者の方で、使用数量で加重平均した数値を含む。

- ◆ 国内産小麦の供給量が大きく減少する中で、多くの製粉企業で、
 - ・ 既に定着している国内産小麦の使用とその表示を必要とする製品向けに国内産の供給を優先
 - ・ 割高な国内産小麦を外国産とブレンドすることによるコストアップの回避
- 結果として、各地の製粉企業で、国内産小麦の単独使用割合が増加。

7. 「国内産小麦使用」表示のある商品の出回り状況

表4 国産小麦使用製品の出回り状況(2008年、2010年、2012年各年の6月第5週～7月第1週調べ)

(単位:商品数)

製 品 名	うどん(生麺)			冷やし中華麺等 (生麺)			うどん(乾麺)			うどん(冷凍麺)			袋入りインスタント ラーメン(注)			小麦粉		
	08年	10年	12年	08年	10年	12年	08年	10年	12年	08年	10年	12年	08年	10年	12年	08年	10年	12年
調査時期																		
aスーパーd駅支店																		
品目数	12	16	19	19	12	16	3	8	1	6	6	5	4	17	25	5	3	6
うち国産小麦使用品目数	9	6	10	9	2	3	1	1		3	2	3	1	4	2	1	1	1
うち北海道産小麦100%使用品目数	7	2	4	7	1	2	0	0		0	0	0	1	4	2	0	0	1
北関東産小麦使用品目数	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	1	0
bスーパーd駅支店																		
品目数	9	13	18	7	12	13	4	5		4	3	3	4	12	17	4	4	3
うち国産小麦使用品目数	8	6	5	3	2	2	0	0		1	1	1	0	5	0	1	1	1
うち北海道産小麦100%使用品目数	1	4	1	3	2	2	0	0		0	0	0	0	5	0	1	1	1
北関東産小麦使用品目数	3	1	1	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
cスーパーe駅(d駅の隣駅)支店																		
品目数	11	12	12	8	19	12	3	9		5	3	7	4	12	24	4	6	3
うち国産小麦使用品目数	6	5	5	4	4	5	0	0		2	1	3	1	2	2	1	0	0
うち北海道産小麦100%使用品目数	5	4	0	3	4	5	0	0		0	0	0	1	2	2	0	0	0
北関東産小麦使用品目数	0	1	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0

資料:農林水産政策研究所調べ

注:インスタントラーメンについては、2008年夏時点では、味の違いを考慮せず商品数を数えていたが、2010年以降は、より商品の棚の占有シェアをイメージしやすいように、味が違えば、別の商品としてカウントすることとした。

- ◆ 国内産小麦に割高感があり、かつ、国内産小麦が3年連続の不作という状況ながら、①大手2次加工メーカーが「国内産小麦使用」表示商品を作り続けたこと、②そうした商品で国内産小麦が優先的に使用されたこと等から、首都圏における「国内産小麦使用」表示のある商品の出回り状況は、2008年から2012年にかけての6年間、袋入りインスタントラーメンを除いて、大きくは変わっていない。

8. 「国内産小麦使用」表示のあるうどんの出回り状況

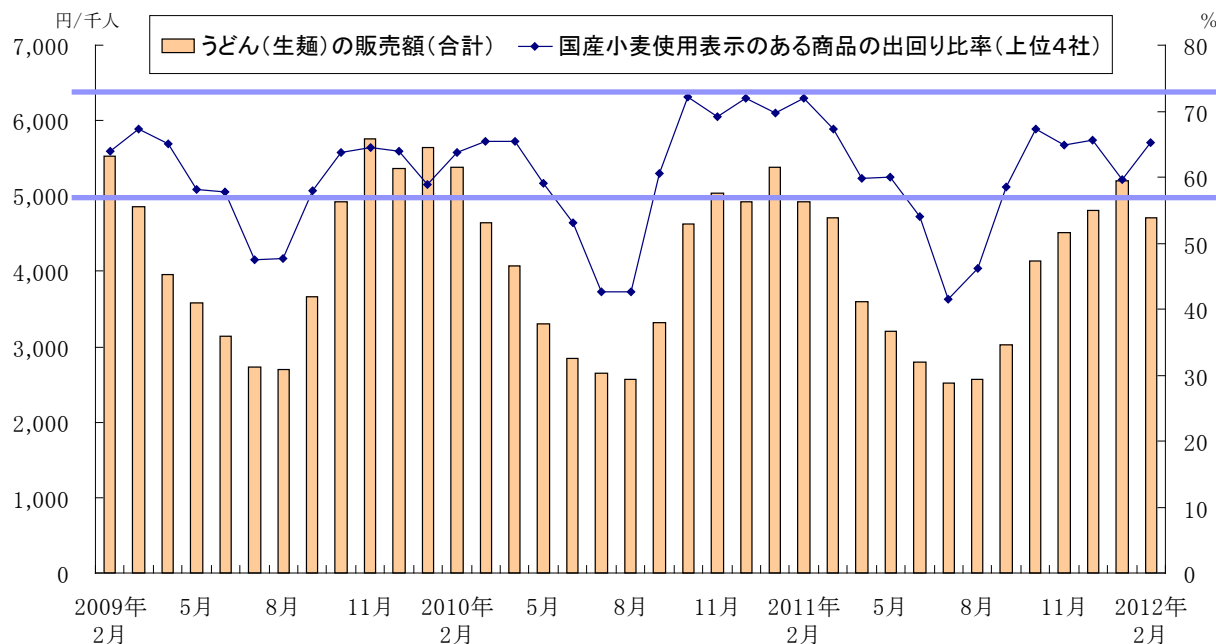


図8 首都圏市場におけるうどん(生麺)の販売額及び上位4社の商品に占める国内産小麦使用表示商品の割合の推移

資料: 日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等92店舗におけるPOSデータに基づき筆者が集計。

注: 2012年10月現在、「国内産小麦使用」表示のある商品は、発売時より同表示があったものとして、また、同表示のない商品については、発売時より一貫して表示されていないものとして試算を行った。

- ◆ 同様の理由から、POSデータにより首都圏のうどん(生麺)市場における「国内産小麦使用」表示のある商品の出回り状況をみると、この3年間、夏場の需要が減る時期を除いて、「国内産小麦使用」表示のある商品の販売額シェアは6～7割の間で推移。

9. 大手2次加工メーカーの製品販売動向の変化 ①

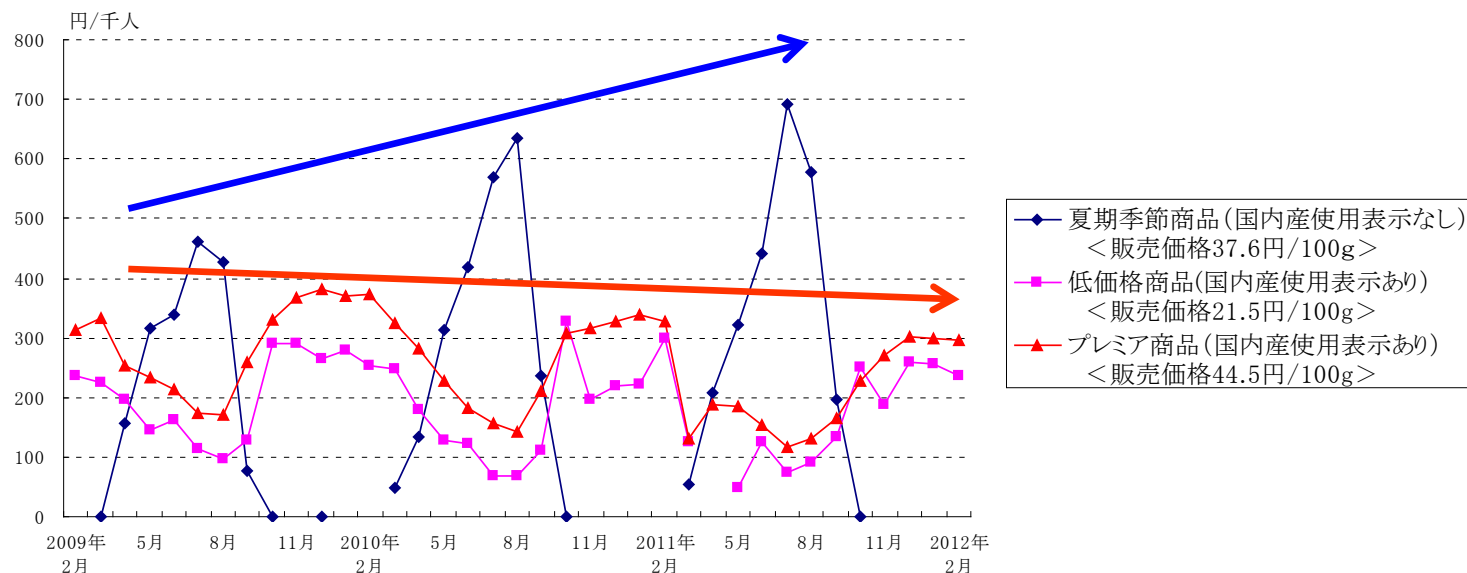


図9 大手製麺業者I社の主要製品(うどん生麺)の販売動向(首都圏・スーパーマーケット等)

資料: 日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等92店舗におけるPOSデータによる。

注: 価格は、それぞれにおいて、この37ヶ月間で最も売れた商品の同期間における平均価格(販売額加重平均)である。

- ◆ 大手2次加工メーカーI社では、加熱加工しなくても食べられる**夏期限定の国産小麦使用表示のない商品の売上が、簡便化志向の消費者に訴え、年々増加中**。これが、夏期における「**国内産小麦使用**」表示商品の**シェア低下の大きな要因**。
- ◆ これに対して、「**国内産小麦使用**」表示のある商品の**販売額は、国内産小麦に割高感がある中で比較的堅調に推移**。ただし、上記商品の販売拡大もあって、**夏期を中心にやや減少傾向**。

9. 大手2次加工メーカーの製品販売動向の変化 ②

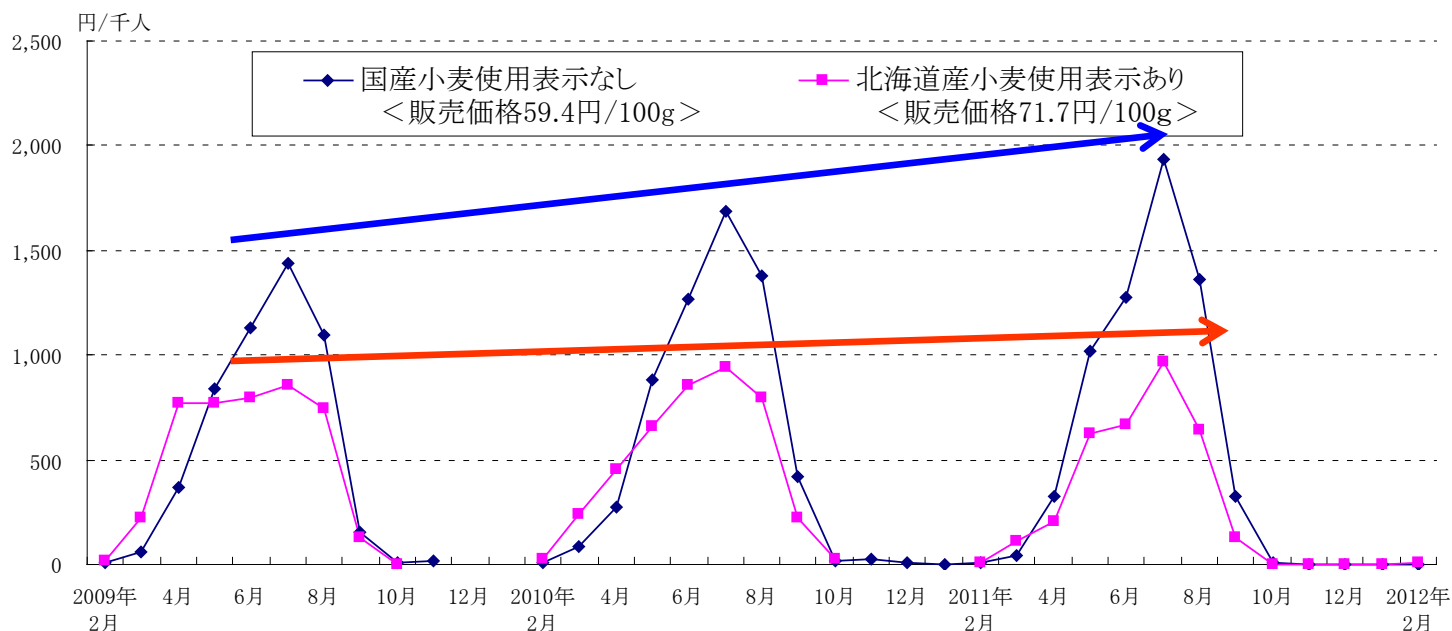


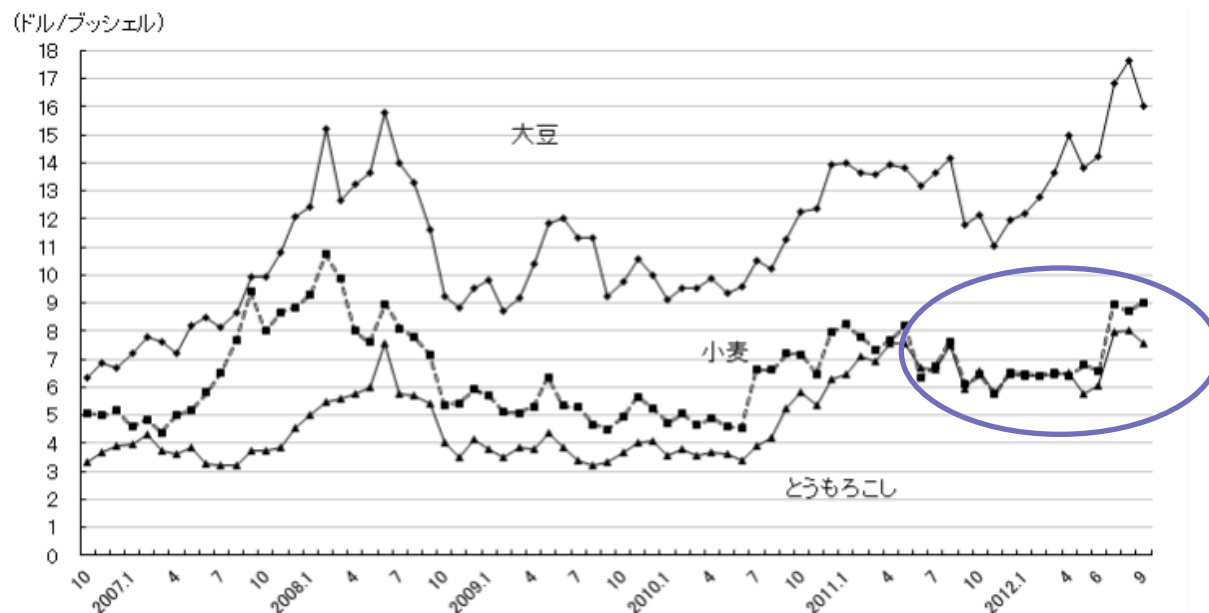
図10 大手製麺業者J社が製造する生冷やし中華麺の販売動向(首都圏・スーパーマーケット)

資料: 日本経済新聞デジタルメディア社による首都圏スーパーマーケット等92店舗におけるPOSデータから筆者が集計。

注: 価格は、それぞれにおいて、この37ヶ月間で最も売れた商品の同期間における平均価格(販売額加重平均)である。

- ◆ 大手2次加工メーカー J社が開発・販売した「北海道産小麦使用」表示のある生冷やし中華麺の販売額は、この3年間、国内産小麦に割高感がある中で堅調に推移。発売後、安定的な需要を確保し定着。
- ◆ 他方で、同社では、国産小麦使用表示のない低価格の生冷やし中華麺の販売額が年々増加。低価格志向の消費者に訴え需要が拡大。

10. 国内産小麦の25年産価格の入札を巡る事情



注：2006年10月～2012年9月までの各月最終週末の期近価格(セツルメント)である。

図11 小麦等の国際価格の推移

資料：シカゴ相場を元に農林水産省で作成

- ◆ 最近、大豆の国際価格高騰に引っ張られ、小麦の国際価格は高めで推移。
- ◆ 他方で、国内産小麦の入札価格は、2007年からの小麦の国際価格高騰前の水準を約1万円／トン上回り、依然として外国産に比べて割高感。
- ◆ 国内産小麦の24年産生産量は、北海道でほぼ平年並みが見込まれ、都府県も作況指数96。ただし、九州の作況指数は85で、4年連続の不作。

11. 国内産小麦の入札価格の推移

表5 国内産小麦の入札価格(指標価格)の推移

(単位:円/t、%)

年 産	平成21年産	22年産	23年産	24年産	25年産
全産地銘柄加重平均	59,885 (38.5)	55,241 (▲ 7.8)	48,732 (▲11.8)	58,340 (19.7)	49,333 (▲16.2)
北海道春よ恋	93,009 (39.1)	91,130 (▲ 2.0)	98,234 (7.9)	128,114 (30.4)	97,815 (▲23.7)
北海道ゆめちから	— (—)	— (—)	— (—)	93,074 (—)	83,959 (▲ 9.8)
北海道きたほなみ	61,142 (—)	55,812 (▲ 8.7)	48,382 (▲13.3)	56,548 (16.9)	45,016 (▲20.4)
福岡県産シロガネコムギ	52,515 (39.0)	49,279 (▲ 6.2)	45,411 (▲ 7.8)	54,314 (19.6)	46,437 (▲14.5)
福岡県産チクゴイズミ	52,515 (39.1)	50,907 (▲ 3.1)	51,363 (0.9)	65,699 (27.9)	59,714 (▲ 9.1)
福岡県産ミナミノカオリ	61,131 (39.1)	55,342 (▲ 9.5)	42,603 (▲23.0)	55,293 (29.8)	53,766 (▲ 2.8)
佐賀県産シロガネコムギ	51,134 (39.1)	47,649 (▲ 6.8)	40,188 (▲15.7)	50,093 (24.6)	42,427 (▲15.3)
佐賀県産チクゴイズミ	51,765 (39.1)	49,652 (▲ 4.1)	45,278 (▲ 8.8)	59,021 (30.4)	57,392 (▲ 2.8)

資料: (社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

注1: 価格は消費税込みの価格である。

注2: ()内は前年産の指標価格に対する増減率である。ただし、25年産の全産地銘柄加重平均の()内は、前年の指標価格を25年産の落札数量で加重平均した価格に対する増減率である。

- ◆ **国内産小麦に割高感**がある中で、平成24年10月に、25年産の国内産小麦の入札が行われたが、**入札価格の平均下落率は16.2%**(再入札は含まない)と**前年産を大きく下回った**。
- ◆ 産地銘柄別に見ると、**外国産小麦と競合関係**にあり、**外国産とのブレンド**用にも使われる**北海道産「きたほなみ」、九州産「シロガネコムギ」、**価格が**12万円超**となっていた**北海道「春よ恋」**等で下落率が高くなっている。
- ◆ これに対して、後述するように**独自の需要**がある**北海道産「ゆめちから」、九州産「チクゴイズミ」、「ミナミノカオリ」**等の下落率が低くなっている。

12. 小括

以上の分析結果をまとめると以下のとおり。

- ◆ 国内産小麦に割安感があつた時期には、国内産小麦に対する需要が量的に拡大し、質的にも広がり。

→ 小麦需要における国内産小麦の地位向上

- ◆ 国内産小麦に割高感がある時期にも、国内産小麦に対する需要は堅調に推移。ただし、新たな需要の拡大は見られず、国内産小麦の生産減の分だけ外国産の使用。

→ 小麦需要における国内産小麦の地位の維持

- ◆ 小麦の国際価格の高騰と急落、3年連続の国内産小麦の不作の中で、国内産小麦の単独利用割合の高まり。しかし、なお多くの国内産小麦が外国産とのブレンドでの使用。

- ◆ 国内産小麦に割高感がある中で、こうしたブレンド使用がある限り、国内産小麦の生産量が回復・拡大すれば、需給のミスマッチが発生する懸念。

→ 24年産の生産量の回復を受け、国内産の25年産入札価格は16.2%下落し、割高感は解消はされないものの大きく減少。

以下の分析では、こうした情勢を踏まえて、主産地である北海道、九州における小麦の生産・流通・使用状況を比較分析。



まず、北海道、九州で生産されている小麦の特性や使われ方が異なることを整理。



さらに、そうした違いにより、

- ◆ 国内産小麦の生産量が回復・拡大しても、需給のミスマッチが発生しないようにするための当面の課題
- ◆ 食料自給率の向上に向けた国内産小麦の需要拡大のための中長期的な課題

も北海道産小麦と九州産小麦とで異なることを明らかにする。

Ⅲ 北海道産、九州産小麦の生産動 向

1. 北海道産小麦の生産動向

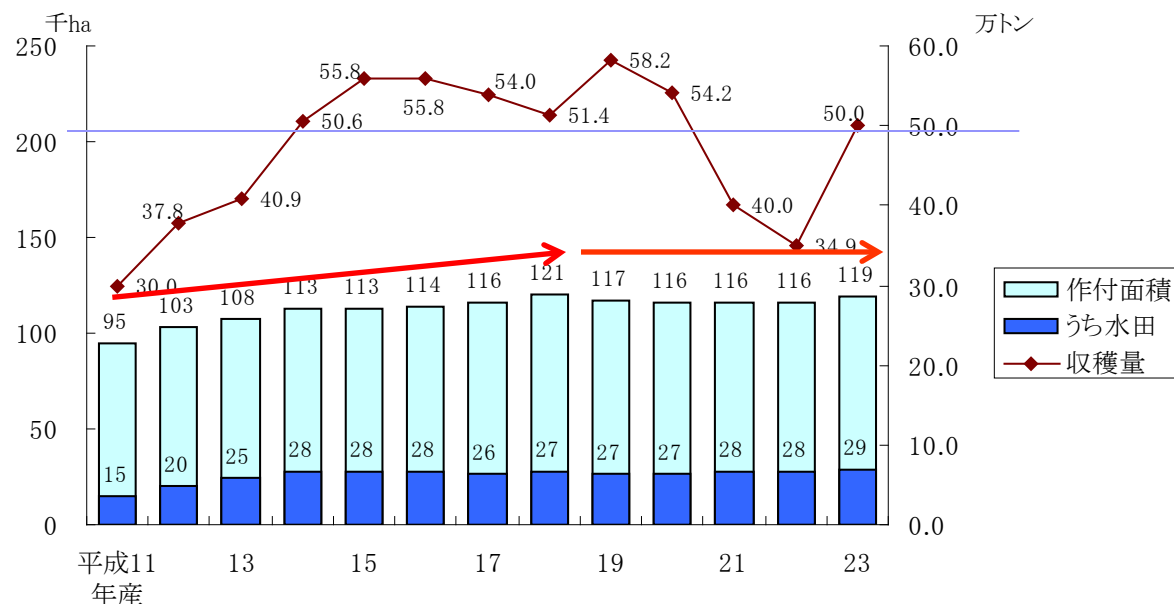


図12 北海道産小麦の作付面積と収穫

資料: 農林水産省「作物統計」

表6 北海道における麦種別作付面積

(単位: 千ha、%)

麦種	作付面積	シェア
小麦	119.2	98.3
二条大麦	2.0	1.7
六条大麦	0.0	0.0
はだか麦	0.0	0.0
4麦合計	121.2	100.0

資料: 農林水産省「作物統計」

- ◆ 北海道において生産される麦類の98%は小麦。小麦の道内の作付面積は、平成18年産まで増加傾向。その後、110千ha台で推移。水田転作作物としての作付けは増加傾向にあるが、畑作輪作作物としての作付けは頭打ち状況。
- ◆ 生産量については、平成14年産に単収が400kg/10aを超えてから、50万トンを超えた。以後21～23年産までの3年連続の不作までは50万トン台を維持。ただし、23年産については、作況指数は95であったが、生産量は3年振りに50万トンを超えた。

2. 道内の地方別にみた作付面積シェア

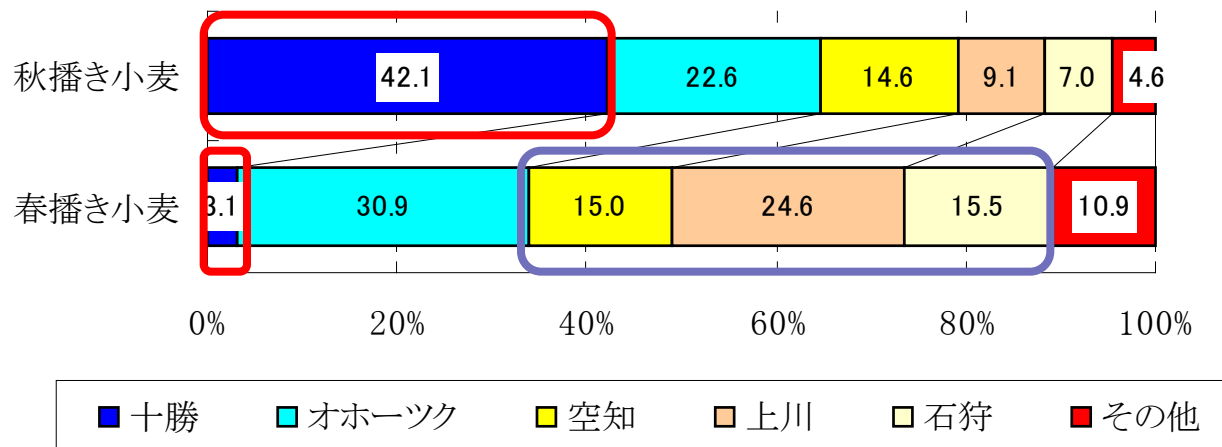


図13 北海道産小麦の地方別にみた作付面積シェア(23年産)

資料:農林水産省「作物統計」

- ◆ 秋播き小麦の42%を十勝地方が占め、オホーツク(斜網)地方を加えた畑作地帯で2/3のシェア。
- ◆ 他方で、春播き小麦は、水田転作作物として導入された経緯もあり、空知、上川、石狩の3水田作地帯で55%のシェア。十勝地方のシェアは、4作物による輪作に春播き小麦を入れづらいこと等もあり、シェアは僅か3%にとどまる。

3. 北海道産小麦の品種別の作付動向

表7 北海道産小麦の品種別作付面積の推移

(単位:ha、%)

	平成11 年産	12年産	13年産	14年産	15年産	16年産	17年産	18年産	19年産	20年産	21年産	22年産	23年産 (シェア)
秋播き小麦	89,800	95,784	97,979	103,100	104,129	107,300	108,534	112,451	109,092	107,653	107,700	106,799	110,099 (92.4)
ホクシン	74,359	88,465	93,360	98,383	99,074	100,279	103,400	106,427	103,937	103,214	96,274	71,712	1,032 (0.9)
きたほなみ										90	7,415	31,456	106,389 (89.2)
チホクコムギ	10,138	4,101	1,622	721	1,270	539							(0.0)
キタノカオリ					26	132	1,160	1,354	1,976	1,432	1,507	1,400	1,003 (0.8)
ゆめちから												32	94 (0.1)
その他	5,303	3,218	2,997	3,996	3,759	6,350	3,974	4,670	3,179	2,917	2,504	2,231	1,675 (1.4)
春播き小麦	4,960	6,020	9,470	9,700	6,460	6,700	7,231	9,461	8,026	8,166	8,474	9,501	9,120 (7.6)
春よ恋			546	2,780	4,443	5,845	6,430	8,537	7,133	6,946	7,287	8,032	7,411 (6.2)
ハルユタカ	4,960	6,003	8,924	6,884	2,017	852	771	923	893	1,218	1,177	953	739 (0.6)
はるきらり									1	1	36	516	970 (0.8)
その他		17		36		3	30	1	0	2	10	0	0 (0.0)
合 計	94,700	103,200	107,500	112,800	112,700	114,000	115,500	120,500	117,100	115,700	116,300	116,300	119,219 (100.0)
強力小麦のシェア	5.2	5.8	8.8	8.6	5.8	6.0	7.3	9.0	8.5	8.3	8.6	9.4	8.6

資料:北海道庁農産振興課調べ。

注:網掛けは強力小麦の品種。強力小麦のシェアでは、秋播き小麦の「その他」に含まれる強力小麦品種のシェアはデータの制約から含めていない。

- ◆ 12～21年産の10年間、「ホクシン」が主要品種として9割のシェア。その後、21～23年産にかけて3年間で「きたほなみ」にほぼ全面的に転換。「きたほなみ」は単収が高く、豊作になれば生産量が70万トンに達する可能性。
- ◆ 強力小麦については、収量の低さ、作りづらさ等から、これまで作付面積が増えない状況が続き、そのシェアは9%で推移。ただし、秋播きの超強力小麦「ゆめちから」が20年度に導入され、24年産で1,000ha、25年産で5,900haの作付見込み(十勝地方で1,620ha)。

4. 北海道における強力小麦への作付転換の可能性

- ◆ 23年産までは、「ホクシン」から「きたほなみ」への作付転換が計画通り進んだものの、普通小麦から強力小麦への作付転換は期待どおりには進んでいない状況。
- ◆ ただし、新たに導入された超強力小麦「ゆめちから」は、
 - ・ 十勝地方で行われている4作物による輪作でも作りやすい秋播き小麦で、単収が高く病気にも強いこと
 - ・ 23年度から本格実施された戸別所得補償制度の一環として、畑作物の所得補償交付金で小麦のパン・中華麺用品種に対して2,550円/60kgが加算されたこと等から、25年産以降は、十勝地方や水田作地帯の転作作物として、「ゆめちから」の作付面積が大きく拡大する見込み。
- ◆ 他方で、製粉企業からは、市場による評価が出ていない段階での急激な生産拡大に対する懸念。
 - 今後は、製粉企業等と協議しながら、需要に応じた計画的な生産拡大が必要。

(参考)十勝地方における「ゆめちから」の増産に向けた動き

◆ K農協では、23年産での「ゆめちから」の試験栽培結果と大型試験2.0haを踏まえて、生産者の同意を得て、25年産より「ゆめちから」550ha作付けることを決定。①秋播きの強力小麦「キタノカオリ」と違い、成熟期が早くてタンパク含有量が多く、品質も安定していて地域の気候・土壌に合うこと、②単収の高さや加算金も含めて収益性が高いこと、③病気にも強いこと、④中力小麦はいずれ需要が頭打ちになること等から農家の意見を集約できた。混麦を回避し、効率の良い乾燥調整を行う施設利用の観点から、ある程度まとまった規模が必要なため、今回の規模に落ち着いた。今後は、25年産の550haの状況を踏まえて、拡大するか判断する予定。

◆ L農協では、24年産における「ゆめちから」の試験栽培4.4haを踏まえて、25年産より「ゆめちから」を162ha作付けることを決定。種籾の確保の関係でこの作付規模となったが、26年産は660haを作付ける予定。①加算金が2,550円/10a出ること、②収量が高く(試験栽培では、「ホクシン」と比べ遜色ない結果が出ている)、価格もよいこと、③病気にも強いこと等からこうした決定となった。今後は、サブカントリ単位に希望を聞いて種籾を配分していく。同JAでは、実需者の評価が定まる前に、マスコミの注目度が高く、話題先行となっていることを懸念しており、強力小麦がたくさん出回るようになった時に、順調に実需者に買われていくのかという点を課題として挙げている。

5. 九州産麦類の生産動向

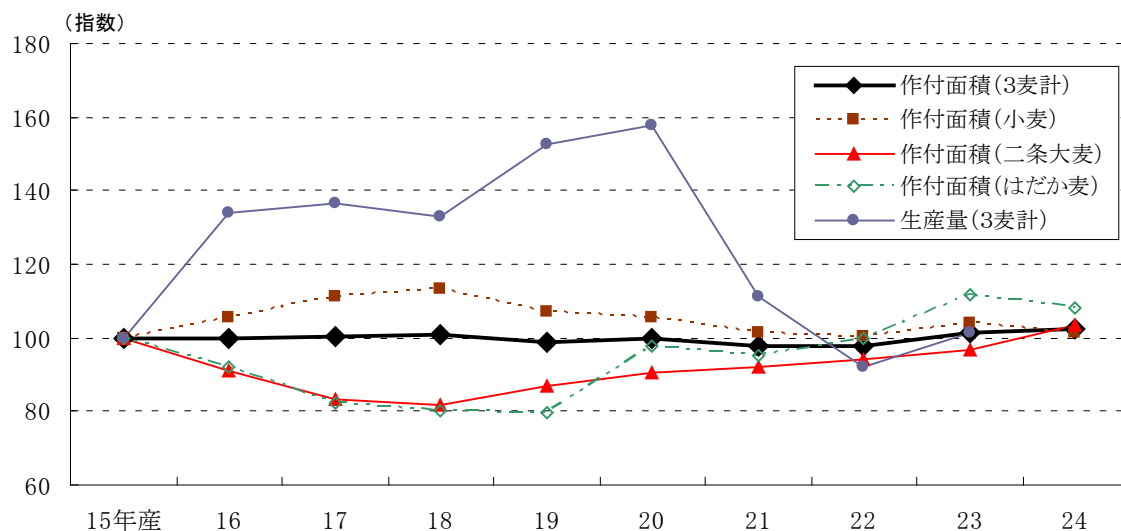


図14 九州における3麦の生産動向(平成15年産=100)

資料:農林水産省「作物統計」

表8 九州における田畑別にみた小麦作付面積(24年産)

(単位:ha、%)

合 計	田	畑
33,700	33,100	561
100.0	98.2	1.7

資料:農林水産省「作物統計」

- ◆ 九州では、**小麦と大麦・はだか麦の作付面積の間に代替関係**があり(九州全体で小麦のシェアは6割)、近年、その**合計面積はほぼ一定**で推移。
- ◆ ただし、生産量については、**21年産から24年産にかけて4年連続の不作**となっており、この2年間は15年産水準で推移(作付面積は23、24年産と2年連続で増加)。
- ◆ 九州では、**麦類のほとんどが水田裏作**で生産されている(平成15年度時点で水田の転作作物として生産された麦類は12%)。

6. 北九州4県における麦類の作付面積の推移

表9 県別にみた麦類、小麦の作付面積の推移

(単位:ha、%)

		平15年	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	24年/15年
福岡県	麦類作付面積	19,600	19,500	19,900	20,300	20,300	20,500	20,200	20,400	21,000	21,100	107.7
	うち小麦	15,100	15,300	16,100	16,300	15,200	15,200	14,700	14,800	15,100	15,000	99.3
	小麦のシェア	77.0	78.5	80.9	80.3	74.9	74.1	72.8	72.5	71.9	71.1	—
佐賀県	麦類作付面積	21,200	21,600	21,500	21,300	21,200	21,400	21,200	21,000	21,200	21,100	99.5
	うち小麦	8,910	10,500	11,300	11,600	11,500	11,500	11,200	10,900	11,100	10,500	117.8
	小麦のシェア	42.0	48.6	52.6	54.5	54.2	53.7	52.8	51.9	52.4	49.8	—
熊本県	麦類作付面積	6,830	6,660	6,700	6,890	6,610	6,620	6,440	6,550	6,670	6,790	99.4
	うち小麦	4,800	4,930	5,110	5,410	4,940	4,820	4,530	4,620	4,890	4,890	101.9
	小麦のシェア	70.3	74.0	76.3	78.5	74.7	72.8	70.3	70.5	73.3	72.0	—
大分県	麦類作付面積	5,070	4,890	4,730	4,820	4,360	4,370	4,270	4,320	4,760	4,770	94.1
	うち小麦	3,420	3,360	3,390	3,400	3,000	2,680	2,420	2,360	2,600	2,550	74.6
	小麦のシェア	67.5	68.7	71.7	70.5	68.8	61.3	56.7	54.6	54.6	53.5	—
九州計	麦類作付面積	55,000	55,000	55,100	55,400	54,300	54,800	54,500	54,700	55,800	56,200	102.2
	うち小麦	33,300	35,200	37,000	37,800	35,600	35,100	33,700	33,400	34,600	33,700	101.2
	小麦のシェア	60.5	64.0	67.2	68.2	65.6	64.1	61.8	61.1	62.0	60.0	—

資料:農林水産省「作物統計」

- ◆ **福岡県**では麦類の作付面積が増加傾向。**佐賀県**では作付面積がほぼ一定。**熊本県、大分県**では作付面積が減少していたが、直近3年間は増加傾向。
- ◆ **福岡県、熊本県**では、麦類の作付面積に占める**小麦のシェア**が7割を超えている。他方で、ビール用二条大麦の生産が盛んな**佐賀県**と、県内に製粉企業がなく、2条大麦が使われる麦味噌や麦焼酎の製造企業の立地が多い**大分県**では、**小麦のシェア**が5割前後となっている。特に、**大分県**では、**大麦**への依存を高めており、一貫して**小麦のシェア**が低下。

7. 北九州4県における裏作麦の作付状況

表10 水田面積に対する麦類作付け面積の割合
(県別、23年産)

(単位:ha、%)

	水田面積 (本地)①	麦類作付 面積 ②	②／①
福岡県	81,900	21,000	25.6
佐賀県	51,600	21,200	41.1
大分県	53,400	4,760	8.9
熊本県	108,600	6,670	6.1

資料:農林水産省「耕地面積統計」、「作物統計」

- ◆ 平野部で、ほぼ全ての水田で裏作麦が生産されている地域がある一方、早場米地帯で裏作麦が植えられない地域、基盤整備の遅れで排水が悪く裏作麦の生産ができない地域もある。
- ◆ このため、小麦の産地の北九州4県では、水田面積に対する麦類の作付面積の割合には大きな差。担い手不足が指摘される大分県、熊本県は1割未満であるのに対して、組織的な取組の盛んな佐賀県は4割を超え、福岡県も早場米地帯があるものの3割弱。

8. 九州産小麦の品種別の作付動向 ①

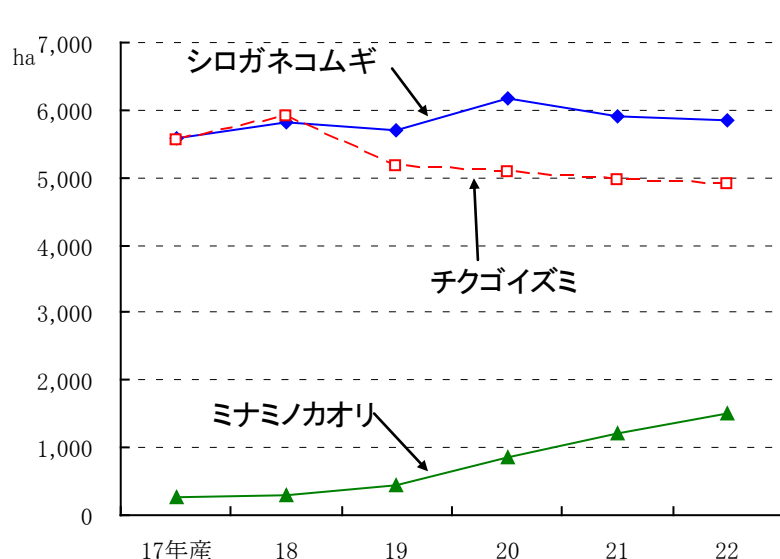


図15 福岡県における主要品種の作付動向

資料: JA全農ふくれん調べ

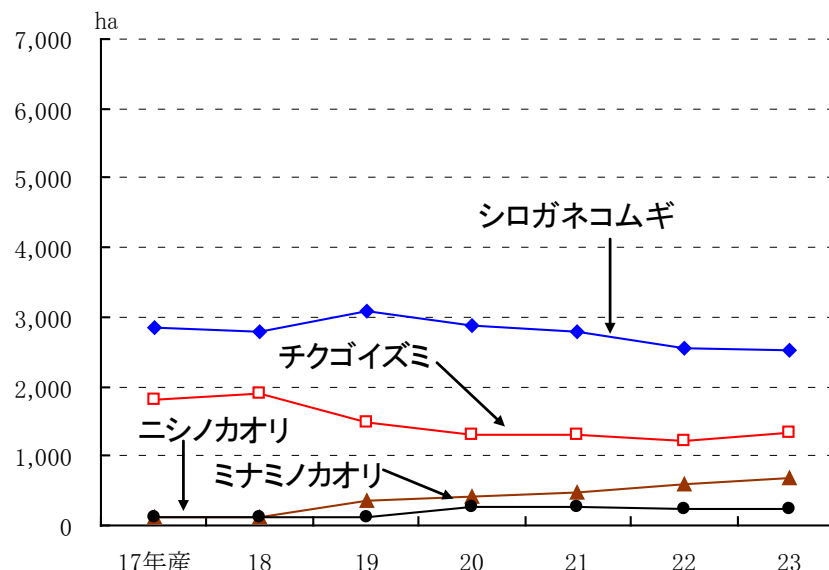


図16 熊本県における主要品種の作付動向

資料: JA熊本経済連調べ

- ◆ 福岡県では、強力小麦「ミナミノカオリ」が増加。ただし、その影響で、需要が減少している「シロガネコムギ」は減らず、需要のある「チクゴイズミ」が減少。また、「ラー麦」も増加の見込(いずれも作付面積)。
- ◆ 熊本県でも、「ミナミノカオリ」が増加。ただし、その影響で、「シロガネコムギ」に比べて「チクゴイズミ」がより大きく減少。

8. 九州産小麦の品種別の作付動向 ②

表11 佐賀県における主要品種の作付動向

(単位:ha)

	18年産	22年産	23年産	23年産 /22年産
シロガネコムギ	7,350	6,454	6,559	1.6
チクゴイズミ	3,690	3,372	3,498	3.7
ミナミノカオリ	—	73	630	863.0
ニシノカオリ	557	850	26	▲96.9

資料:農林水産省「作物統計」(18年産のみ)、JAグループ佐賀調べ

注:22年産、23年産については実作付面積ではなく契約面積。

◆ 佐賀県でも、「ミナミノカオリ」が増加。ただし、同じく強力小麦であるが単収の低い「ニシノカオリ」からの転換が進展したため、福岡県、熊本県に比べると、「チクゴイズミ」の減少が少ない。

表12 九州地方で作付けされている小麦の主要品種登録年と作付実績のある県

(単位:ha)

	品種登録年	作付面積 (18年産)	福岡県	佐賀県	大分県	熊本県
農林61号	1943年	1,320	○		○	
シロガネコムギ	1974年	17,060	○	○		○
チクゴイズミ	1993年	13,400	○	○	○	○
ニシホナミ	1995年	1,700	○			
ニシノカオリ	1999年	941		○		○
ミナミノカオリ	2003年	284	○	○	○	○
ラー麦(ちくしW2号)	2008年	—	○			

資料:農林水産省「麦類の新品種」、「作物統計」、各県庁、各県経済連、製粉企業からの聞き取りで作成。

注:1)農林水産省が作物統計で品種別作付面積を調べたのは、平成18年産が最後。

2)県別の○は、関係者への調査で、21～23年産のいずれかに当該県で作付されていることが確認された品種である。

◆ 「ホクシン」から「きたほなみ」への作付転換が3年で行われた北海道とは異なり、九州では、農家が作付転換に慣れていないこともあり、普及・定着してからの歴史が長い品種が未だに生産されている。

9. 九州における強力小麦への作付転換の可能性

- ◆ 「シロガネコムギ」は、実需者の評価が高くないにもかかわらず、
 - i) 収穫期が早く、作りやすい上に品質評価が高く出やすいこと、
 - ii) 産地の生産者が高齢化し、新たな品種への取組が難しいこと等から、他品種への作付転換がなかなか進まない状況。

- ◆ 特に、「ミナミノカオリ」、「ラー麦」等の強力小麦については、穂揃い期に追肥が必要な上に収量の面でも劣るので、これらへの転換はさらに難しい状況。

- ◆ しかし、北九州各県では、「ミナミノカオリ」の作付面積が着実に増加（「チクゴイズミ」からの代替による点は課題）。福岡県では「ラー麦」の作付面積も拡大する見込み（22年産150ha→23年産742ha→24年産868ha）。今後は、強力小麦の生産に対する加算金の効果も期待される状況。

10. 小括

以上の分析結果をまとめると以下のとおり。

(1) 普通小麦

- ◆ 北海道では、畑地の輪作での作付けが頭打ち状況。ただし、21～23年にかけて、「ホクシン」から「きたほなみ」への全面転換に成功し、生産量の拡大、品質面での向上が期待できる状況。
- ◆ 九州では、水田裏作での麦類の作付けは頭打ち状況（ただし、大麦からの転換の可能性あり）。また、歴史の長い品種の生産が続いており、かつ「シロガネコムギ」から他品種への転換が志向されつつも遅れている状況。

(2) 強力小麦

- ◆ 北海道では、近年、強力小麦の作付面積シェアが9%前後で安定的に推移。ただし、強力小麦「ゆめちから」の増産が十勝地方を中心に期待できる状況。
- ◆ 九州では、近年、強力小麦「ミナミノカオリ」の作付面積が増加。ただし、需要のある「チクゴイズミ」や同じ強力小麦である「ニシノカオリ」からの転換が多く、「シロガネコムギ」からの転換は進展していない。

Ⅲ 北海道産、九州産小麦の流通・使用状況



1. 北海道産小麦の流通状況

表13 北海道産小麦の地域ブロック別にみた移出先(平成20年度)

(単位:%)

北海道内	東北	北陸	関東・東山	東海	近畿	中国・四国	九州	合計
16.9	0.2	0.7	55.5	13.9	20.3	5.9	3.5	100.0

資料:ホクレン資料より筆者が作成

注:平年作の割合ということで20年度のデータを紹介した(21~23年産と3年連続の大不作であったため)。ホクレンによる不作の場合でも、各ブロック別の割合は大きく変わらない。

- ◆ 北海道産小麦の8割が道外へ。広尾港、網走港等から1,500トン規模の船でバラ流通で本州へ。
- ◆ 地域ブロック別では、関東・東山が過半。大手二次加工メーカーの全国展開される家庭用製品での使用が多いため、多数の製粉企業が立地する近畿、東海でのシェアも高い。
- ◆ 北海道内には大手製粉企業2社2工場と中小製粉企業3社3工場が立地。これらによる北海道産小麦の製粉量は20年産で7万6千トンにとどまっている。

2. 北海道の中小製粉企業による国内産小麦の使用状況

表14 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳

	使用国内産小麦	主な産地
北海道A社	北海道産10割	約7割が十勝、斜網
北海道B社	北海道産10割	7割弱が石狩、上川、空知
北海道C社	北海道産10割	主に上川、石狩、空知

資料：各社に対する22年12月から23年7月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

◆ 3社ともに、国内産小麦については、**全て北海道産を使用。道内の産地**については、各社で**ウエイトが異なる**。

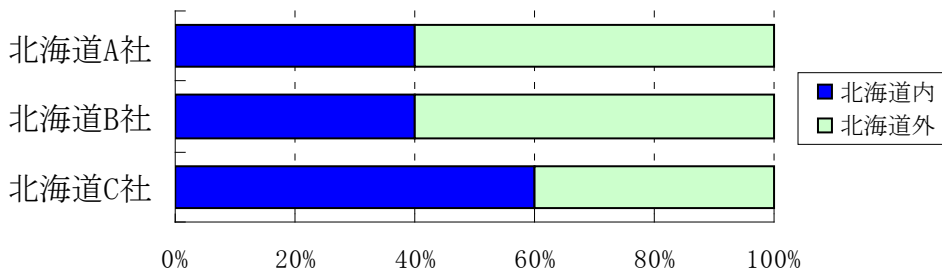


図17 国内産小麦を使用した小麦粉の販売

資料：各社に対する22年112月から23年7月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

◆ **北海道産小麦を使用した小麦粉の販売先**については、後述する九州の製粉企業に比べると**域外(北海道外)が多くなっている**。

3. 2次加工メーカー等による北海道産小麦の使用状況 ①

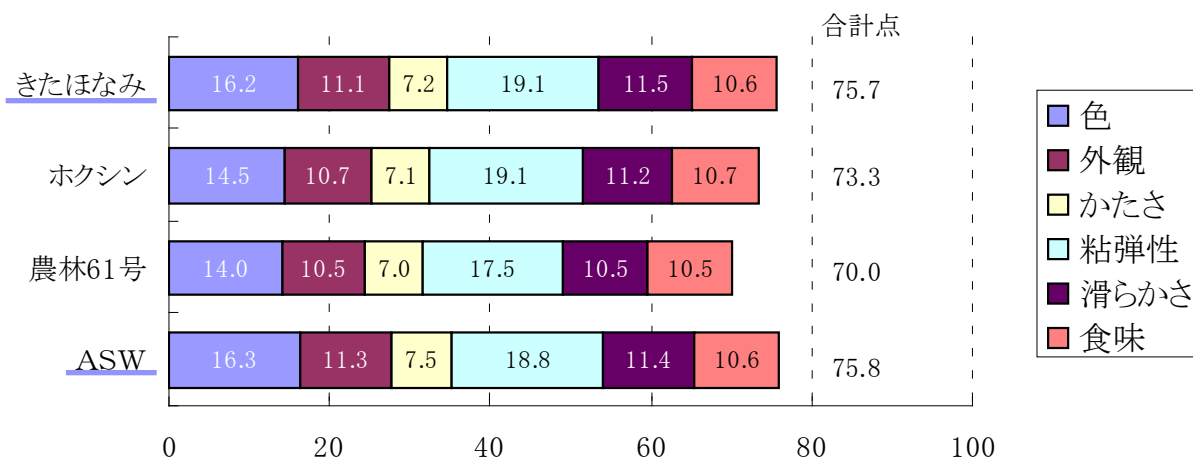


図18 実需者によるうどんの評価(平成14~16年平均)

資料:北海道立北見農業試験場作成資料

注:農林61号を70.0点として評価したもの。

- ◆ 普通小麦の「きたほなみ」は、豪州産ASWと競合する日本麺用が中心ではあるが、中華つけ麺用、菓子用等比較的短期間で多様な用途に使われつつある。ただし、外食・中食の日本麺用にはあまり使われていない。
- ◆ 実需者によるうどんに使用した際の小麦の評価でも、食味、粘弾性、滑らかさにおいて、「きたほなみ」は「ASW」を超えている(色、外観を除けば合計点でも上回る)。

3. 2次加工メーカー等による北海道産小麦の使用状況 ②

表15 北海道の中堅製麺業者4社における北海道産小麦の使用状況

企業名	使用状況	製品(中華麺)の特徴
M社	生ラーメンとインスタントラーメンで、地元産小麦を100%使用した製品、北海道産小麦を100%使用した製品を合計8種製造	(地元産小麦を使用した麺は)すべりとモチモチしたコシのあるおいしい麺
N社	生ラーメンで、北海道産小麦を配合した製品を2種製造	強いコシの中にもちもちとした食感と小麦本来の旨みのある麺
O社	業務用を除く生ラーメンとインスタントラーメンの大半で、春播き小麦「春よ恋」と秋時き小麦「ホクシン」をブレンドした小麦粉を使用	ツルツルとしてソフトな食感と滑らかな弾力。小麦の香り、甘さを感じられる麺
P社	カップラーメンで、北海道小麦を使用した製品、北海道産小麦を100%使用した製品を合計3種製造(累計で13種)	北海道産小麦を使用することで、食べ応えを高めた極太タイプの麺

資料:各社のホームページより筆者が作成。

- ◆ 強力小麦については、全国のリテールベーカーリーでの使用が多いが、パン焼き機用小麦粉、中華麺、パスタ等への使用も見られる。
- ◆ 近年は、首都圏等の製麺業者だけでなく、道内の製麺業者が、普通小麦とブレンドして「北海道産小麦使用」表示のある中華麺で使用する例が徐々に増加。

4. 九州産小麦の流通状況

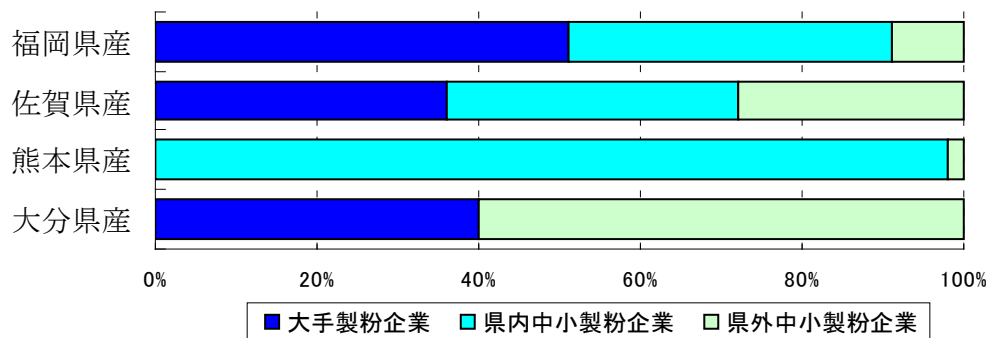


図19 九州各県産小麦の販売先別シェア

資料：各県で22年12月から24年2月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

注：佐賀県産、熊本県産は23年産のそれぞれ契約数量ベース、荷受けベースの数値。

福岡県産、大分県産は、それぞれ22年産、19年産の契約数量ベースの数値。

- ◆ 九州では、福岡だけでも人口が500万人を超えており、10～15万トンの生産量の九州産小麦にとって、九州7県は十分に大きな市場。

→ 九州産小麦の7割が九州内で製粉されている（中小5社（福岡3、佐賀1、熊本1）、大手2社（福岡2、佐賀1）の8工場）。

- ◆ 九州産小麦の販売先をみると、福岡県では、大手製粉が過半を占めるが、他の3県では、いずれも九州内の中小製粉のシェアが高い（県内に製粉企業のない大分県産でも、県外の中小製粉のシェア6割のうち、半分以上が福岡県の中小製粉）。

5. 九州の中小製粉企業による国内産小麦の使用状況

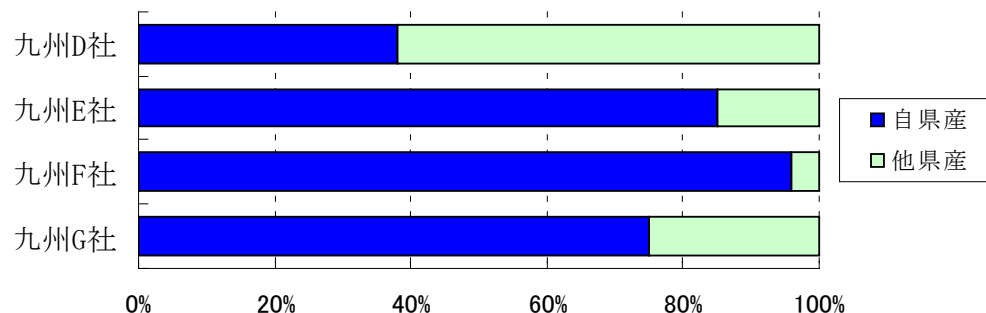


図20 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳(23年産)

資料：各社に対する2011年10月から2012年2月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

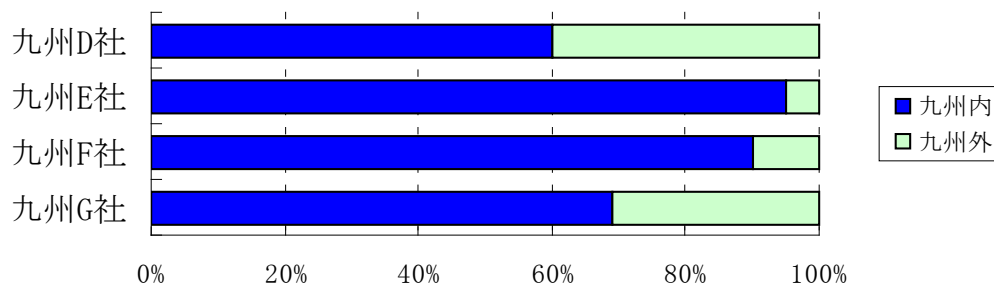


図21 国内産小麦を使用した小麦粉の販売先(23年産)

資料：各社に対して2011年10月から2012年2月にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

◆ パン用小麦粉の製造割合が高いD社を除いて、**使用している国内産小麦に占める自県産のシェアが高い**。D社でも、九州産小麦に限れば、その2/3は自県産。

◆ **国内産小麦を使用した小麦粉の販売先も、大部分が九州内**。これは、大手2次加工メーカーとの差別化を図りたい**地場の中小2次加工メーカーによる使用が多いため**。

6. 2次加工メーカー等による九州産小麦の使用状況

①

九州産小麦使用の表示



- ◆ 九州産の普通小麦は、うどん等の日本麺用需要が多く、長崎ちゃんぽん、つけ麺、焼きそば、島原素麺等でも使用されている。ただし、北海道産と同様に、外食・中食の日本麺用にはあまり使われていない。
- ◆ 「チクゴイズミ」は、うどんやつけ麺で使用する、外国産小麦に出せない食感を出せるため、近年、製麺業者から高い評価を得て、九州以外での需要も拡大（詳細後述）。
- ◆ 「シロガネコムギ」は、日本麺用としては評価が劣り（単品での使用はほとんど見られない）、低価格を前提とした外国産とのブレンド用需要が多い。ただし、焼き菓子用では高い評価。

6. 2次加工メーカー等による九州産小麦の使用状況

②

表16 製粉企業による九州産強力小麦に対する評価

業種	企業名	所在地	九州産強力小麦に対する担当者等の評価
製粉業	D社	九州	「ミナミノカオリ」は、製パン性では、「ニシノカオリ」より上だが、「春よ恋」にはかなわない。むしろ、「ミナミノカオリ」はパン用より、中華麺、手延べ素麺用でより適性が高い。特に、チャンポン用に積極的に使用されている。
	E社	九州	「ミナミノカオリ」の扱い量が増加している。専らパン用に使用されているが、一部ラーメン用にも使われている。「ミナミノカオリ」は出回り始めた頃は品質も良かったが、生産が拡大して品質が落ちてきている点が課題。
	F社	九州	「ミナミノカオリ」は、製パン適性が「ニシノカオリ」よりも高い試験結果が出ており、県内での「ミナミノカオリ」の増産をお願いしている。とはいえ、「ニシノカオリ」も中華麺用に適しており、外国産のセミハードの代替えとして使用可能。
	G社	九州	「ミナミノカオリ」は、北海道産小麦よりたんぱく含有量が高くないが、使い勝手がよく、パンの酵母種にも向いている。また、九州で、パン用に使えば地元産をPR可能なので需要が多い。北海道産の強力小麦の価格が高いため、関東でも「ミナミノカオリ」が欲しいという声が出ている。

資料:筆者が、2008年から2011年の間に、各企業から聞き取った結果である。

- ◆ 「ミナミノカオリ」等九州産の強力小麦は、パン用、中華麺用で使用されているが、その価格は北海道産の強力小麦に比べてかなり割安感がある状況(24年産で、福岡県産「ミナミノカオリ」の価格は北海道産「春よ恋」の43%)。
- ◆ このため、近年、九州内のリテイル・ベーカリーのパン用で需要が増加。中華麺用でも評価され、需要に生産が追いついていない状況。

7. 首都圏、北海道、九州におけるうどん製品の出回り状況の違い

表17 POSデータでみたうどん(生麺)の売上高ランキング(2011年)

(単位: %)

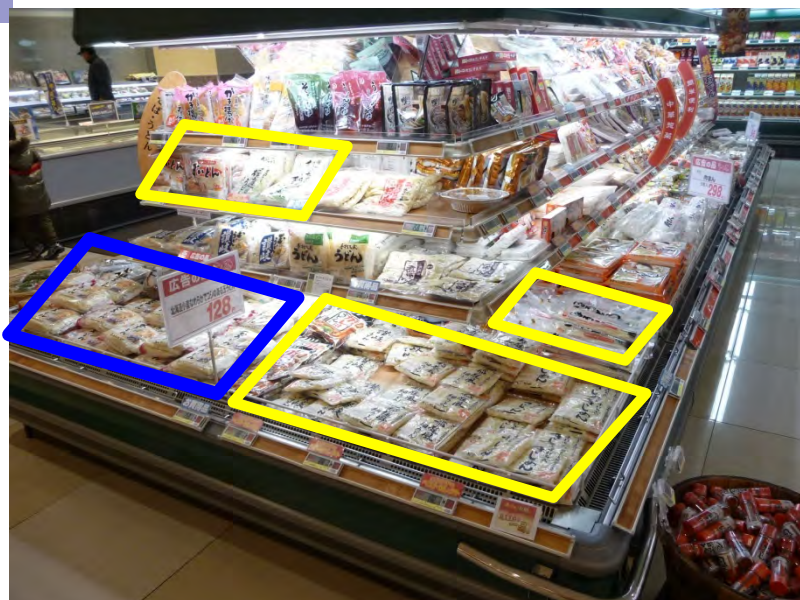
ラン キン グ	首都圏	販売 金額 シェア	北海道	販売 金額 シェア	九州	販売 金額 シェア
1	大手スーパーQ社PB製品	8.1	大手製麺J社製品	16.5	地元製麺U社製品(九州産使用表示)	26.8
2	大手製麺I社製品	5.5	大手製麺J社製品	15.8	地元製麺U社製品(九州産使用表示)	10.8
3	大手製麺I社製品(国内産使用表示)	5.5	大手スーパーQ社PB製品	14.5	地元製麺U社製品(九州産使用表示)	10.5
4	大手製麺J社製品	4.8	地元製麺S社製品	6.8	地元製麺V社製品	5.0
5	大手製麺I社製品(国内産使用表示)	3.9	大手製麺J社製品	6.7	地元製麺W社製品	3.9
6	大手製麺I社製品(国内産使用表示)	3.6	地元製麺T社製品(北海道産使用表示)	5.1	地元製麺U社製品(九州産使用表示)	3.3
7	大手製麺J社製品(北海道産使用表示)	3.5	地元製麺M社製品(北海道産使用表示)	3.9	地元製麺U社製品(九州産使用表示)	3.1
8	大手製麺I社製品(国内産使用表示)	3.2	大手製麺J社製品	3.1	大手製麺J社製品	3.1
9	大手製麺R社製品	3.0	大手製麺J社製品	2.7	大手スーパーQ社PB製品	2.7
10	大手製麺J社製品(北海道産使用表示)	2.9	地元製麺S社製品(北海道産使用表示)	2.4	大手製麺J社製品	2.7

資料: 日本経済新聞社デジタルメディア社によるPOSデータを筆者が集計。

注: 首都圏93店舗、北海道64店舗、九州24店舗のスーパーマーケットにおける千人当たり販売金額を基に集計した。

◆ 流通・使用状況の違いを反映して、各地で販売されている生うどんでは、

- ・ 首都圏では、大手メーカーの国内産使用表示のある商品だけでなく、北海道産使用表示の商品も多い。
- ・ 北海道では、大手メーカーの国内産使用表示のない商品が多い。
- ・ 九州では、地元メーカーによる九州産小麦使用表示の商品が多い。



北海道産小麦使用表示



国産小麦使用表示

＜いずれも東京都内の食品スーパーにおける生うどんのコーナー＞（2012年1月撮影）



＜いずれも北海道十勝地方のAコープ内における
生うどん、乾麺、カップ麺等のコーナー＞（黄線で囲
まれた製品が北海道産小麦使用表示のあるもの
（2012年8月撮影））

8. 北海道産小麦の入札価格の推移

表18 北海道産小麦の入札価格(指標価格)、申込数量倍率等の推移

(単位:円/t、%、t、倍)

年 産	平成21年産	22年産	23年産	24年産	25年産
全産地銘柄加重平均	59,885 (38.5)	55,241 (▲ 7.8)	48,732 (▲11.8)	58,340 (19.7)	49,333 (▲16.2)
上場数量 <申込数量倍率>	243,020 <1. 4>	242,310 <1. 0>	251,370 <1. 4>	250,980 <1. 4>	244,880 <1. 1>
北海道春よ恋	93,009 (39.1)	91,130 (▲ 2.0)	98,284 (7.9)	128,114 (10.0)	97,815 (▲23.6)
上場数量 <申込数量倍率>	6,800 <1. 1>	7,270 <2. 2>	7,260 <2. 6>	7,260 <2. 4>	8,390 <1. 1>
北海道ゆめちから	— (—)	— (—)	— (—)	93,074 (—)	83,959 (▲ 9.8)
上場数量 <申込数量倍率>	— < — >	— < — >	— < — >	1,070 <6. 9>	9,160 <1. 2>
北海道きたほなみ	61,142 (—)	55,812 (▲ 8.7)	48,382 (▲13.3)	56,548 (▲ 1.4)	45,016 (▲20.4)
上場数量 <申込数量倍率>	12,390 <1. 5>	53,110 <0. 9>	176,830 <1. 3>	177,360 <1. 2>	161,110 <0. 9>

資料:(社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

注1:価格は消費税込みの価格である。

注2:()内は前年産の指標価格に対する増減率である。ただし、25年産の全産地銘柄加重平均の()内は、前年の指標価格を25年産の落札数量で加重平均した価格に対する増減率である。

注3:申込数量倍率は、上場数量に対する申込数量の比率である。

- ◆ 「きたほなみ」等の**普通小麦**については、競合関係にあるASW等**外国産小麦の売渡価格の変動の影響**を受け、**価格が上昇・下落を繰り返す**。**25年産は**、24年産の生産回復、外国産に対する割高感から外国産とのブレンド需要が見込めないこと等もあって、**値幅制限に張り付く下落**。
- ◆ 「春よ恋」等の**強力小麦**は、本来、豪州産PH等外国産と競合する関係にあるが、**国産志向の強い消費者向けで棲み分け**。需要に見合った生産ができていないため、24年産までは**価格が普通小麦より著しく高く、かつ、一貫して上昇傾向**。ただし、**25年産では**、強力小麦の「ゆめちから」の大幅な増産が見込まれたことから、**申込数量倍率が下がり、価格も下落**。

9. 九州産小麦の入札価格の推移

表19 九州産小麦の入札価格(指標価格)、申込数量倍率等の推移

(単位:円/t、%、t、倍)

年 産	平成21年産	22年産	23年産	24年産	25年産
全産地銘柄加重平均	59,885 (38.5)	55,241 (▲ 7.8)	48,732 (▲11.8)	58,340 (19.7)	49,333 (▲16.2)
上場数量 <申込数量倍率>	243,020 <1.4>	242,310 <1.0>	251,370 <1.4>	250,980 <1.4>	244,880 <1.1>
福岡県産シロガネコムギ	52,515 (39.0)	49,279 (▲ 6.2)	45,411 (▲ 7.8)	54,314 (0.9)	46,437 (▲14.5)
上場数量 <申込数量倍率>	8,490 <1.8>	8,010 <1.5>	8,050 <1.1>	7,880 <1.3>	7,650 <1.3>
福岡県産チクゴイズミ	52,515 (39.1)	50,907 (▲ 3.1)	51,363 (0.9)	65,699 (7.9)	59,714 (▲ 9.1)
上場数量 <申込数量倍率>	6,630 <2.2>	6,660 <2.2>	6,640 <2.7>	6,430 <1.8>	6,580 <2.8>
福岡県産ミナミノカオリ	61,131 (39.1)	55,342 (▲ 9.5)	42,603 (▲23.0)	55,293 (9.5)	53,766 (▲ 2.8)
上場数量 <申込数量倍率>	1,450 <1.3>	1,870 <0.5>	1,970 <1.1>	1,990 <2.1>	1,870 <2.3>
佐賀県産シロガネコムギ	51,134 (39.1)	47,649 (▲ 6.8)	40,188 (▲15.7)	50,093 (5.2)	42,427 (▲15.3)
上場数量 <申込数量倍率>	8,630 <1.9>	8,510 <1.3>	8,540 <1.3>	8,500 <1.6>	7,550 <1.2>
佐賀県産チクゴイズミ	51,765 (39.1)	49,652 (▲ 4.1)	45,278 (▲ 8.8)	59,021 (10.0)	57,392 (▲ 2.8)
上場数量 <申込数量倍率>	5,150 <2.1>	4,840 <2.1>	5,080 <3.0>	5,080 <3.5>	5,190 <2.7>

資料: (社)全国米麦改良協会「民間流通麦に係る入札結果の概要」

注: 表18に同じ。

- ◆ 近年、実需者からの評価が高まっている「チクゴイズミ」の入札価格は、全平均に比べて、下落局面では減少率が小さく、上昇局面では上昇率が大きく、25年産で、全平均に対して9千～1万円高い。
- ◆ 「ミナミノカオリ」の入札価格は、24年産まで全平均を下回り割安感があったが、この2年間の需要拡大を受け、25年産では全平均を上回った。
- ◆ これらに対して、外国産とのブレンド需要の多い「シロガネコムギ」の入札価格は、全平均を下回りつつ、外国産の売渡価格の影響を受けて変動しているが、依然として外国産に対しては割高な状況。

10. 小括

(1) 北海道産小麦

◆ 北海道産小麦は、8割以上道外で消費。そのうち、普通小麦の多くは大手二次加工メーカーが全国展開する家庭用商品で使用され、国内産小麦使用、北海道産小麦使用表示のある商品での使用も多い。

→ 外国産と差別化された大きな需要があるものの、外国産とは厳しい競合関係にあり、外国産の価格変動の影響を受けやすい(ブレンド需要がある限り、割高感が解消するまで価格下落の可能性)。さらに、大手1社の使用方針の変更で、大きく需要が増減する可能性。

◆ 北海道産強力小麦は、全国各地のリテイル・ベーカリーでの使用が多い。他方、道内での中華麺での使用が増加。

→ 国産志向の強い消費者向けとして外国産と棲み分け。ただし、24年産までは、需要に生産が追いつかず、価格水準が著しく高く、一貫して上昇傾向が継続。このため、高価格による需要の冷え込みの恐れがあったが、25年産での「ゆめちから」の増産見込み等で状況は改善の方向。

(2) 九州産小麦

◆ 九州産小麦は、7割が九州内で製粉され、製粉後も九州内での使用が多い。九州内では九州産小麦使用表示商品も出回り。そのうち、普通小麦は、うどん等日本麺用需要が中心。「チクゴイズミ」の需要が、近年、九州以外でも拡大する一方、「シロガネコムギ」は、依然、外国産に比べて割高で、外国産とのブレンドでは使いづらい状況。

- {
- ・ 外国産と競合する「シロガネコムギ」で供給過剰と更なる価格下落(割高感が解消するまで)の可能性。
 - ・ 外国産と棲み分けられている「チクゴイズミ」は、九州外からの需要も多く、増産できなければ、価格が更に高騰する可能性。

◆ 強力小麦では、「ミナミノカオリ」の需要が九州内のリテイル・ベーカリーのパン用を中心に着実に増加。中華麺用需要も九州内で拡大。

- 北海道産の強力小麦に比べて割安なため、外国産だけでなく北海道産の強力小麦粉とも棲み分け。ただし、近年、価格が上昇しており、需要に応じた増産ができなければ、割安感が解消されてしまう可能性。

IV 北海道産、九州産小麦の使用に 関する新たな動き

1. 大手2次加工メーカーによる「北海道産小麦使用」表示の拡大 ①

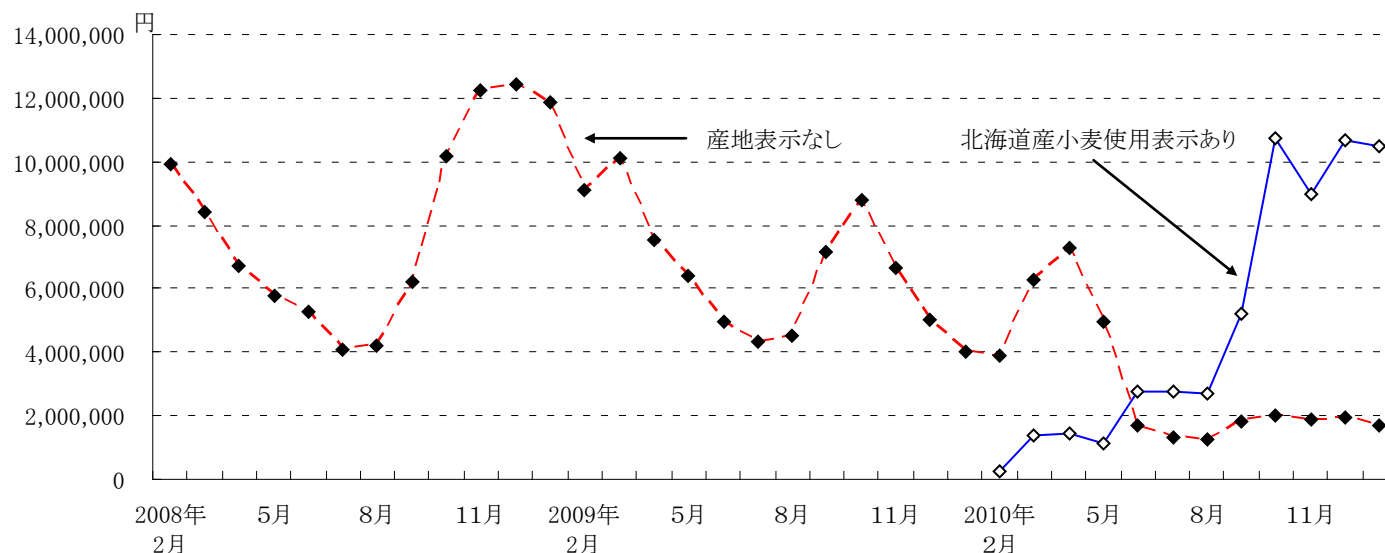


図22 J社製生うどん(主要製品)の販売額の推移(首都圏)

資料: KSP-SP社による首都圏の食品スーパー114店舗におけるPOSデータより筆者が集計。

注: 調査対象商品は、調査期間中、I社の商品で最も販売額の高かった製品と、その後継製品である。

- ◆ 外国産小麦に比べて、国内産に割高感がある中で、大手製麺業者が北海道産小麦を戦略的に使う動きが本格化し、3年連続の不作もあって、北海道産小麦は一時品薄状態。
- ◆ J社では、2010年初頭より、生うどんの主力製品で北海道産小麦を使用・表示を開始。

1. 大手2次加工メーカーによる「北海道産小麦使用」表示の拡大 ②

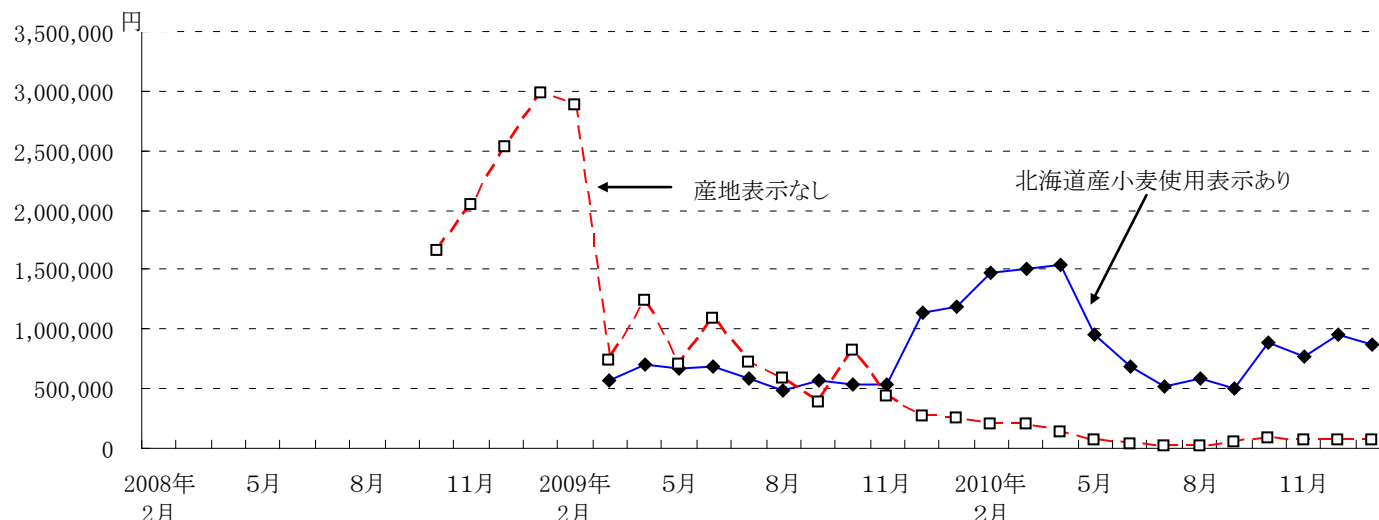


図23 R社製生うどん(主要製品)の販売額の推移(首都)

出典: 図22と同じ。

注: 調査対象商品は、調査期間中、T社の商品で最も販売額の高かった製品と、その後継製品である。

- ◆ R社では、J社より早く、2009年初頭より、**生うどんの主力製品の一つで「北海道産小麦使用」表示を開始**。1年かけて、ほぼ全てを入れ替え。
- ◆ R社商品では、「きたほなみ」使用も表示。J社でも北海道限定販売の製品で、「きたほなみ」使用表示。「きたほなみ」のイメージの良さをPRする動き。



「北海道小麦の
冷やし中華」



＜食品スーパーのPB商品の冷やし中華＞



「北海道小麦
きたほなみ使用」

2. 高まる超強力小麦「ゆめちから」への期待 ①

- ◆ 十勝地方等では、前述のように「ゆめちから」に対する評価も高く、増産が期待されることから、それを見込んだ動きも出現。
 - 「ゆめちから」の共同研究に参加している大手製パン業者（24年春に「ゆめちから」を使った食パンをテスト販売）、大手製麺業者からの期待も高く、将来における両社による積極的な使用が期待される状況。
 - 「十勝小麦100%使用」をうたった商品を販売するリテイル・ベーカリーが出現。
 - 中華麺やパスタでの「ゆめちから」の本格的な使用を計画した中小製麺業者や外食事業者が出現。



← 十勝小麦100%使用の
パンを販売する
リテイルベーカリー

ゆめちからを使用
した食パンが首都圏
の大型スーパー等で
テスト販売された →



2. 高まる超強力小麦「ゆめちから」への期待 ②

◆ 「ゆめちから」は、超強力小麦なので、単独使用より、普通小麦とブレンドした方が、製粉しやすく、製パン適性も高い。

→ 「ゆめちから」の増産と消費の拡大は、「きたほなみ」等普通小麦の需要拡大に結びつく可能性。

◆ 既に、北海道以外の地域で、地元産の普通小麦と「ゆめちから」をブレンドしてパンを作る動きが見られる。

表20 「ゆめちから」の製パン試験結果

小麦粉混合比率	ゆめちから きたほなみ	100% 0%	75% 25%	50% 50%	25% 75%	0% 100%	1CW
パン総合点		78.1	79.1	76.2	66.8	53.2	80.0

資料：(社)日本パン技術研究所

注：パン総合点は、1CW(カナダ産の高品質パン用銘柄)を80点として評価した製パン適性。

3. 九州産「チクゴイズミ」に対する需要の変化

- ◆ 「チクゴイズミ」は1993年に品種登録されたが、その導入当初は、①低アミロース系で、用途がうどん等日本麺用に限られること、②たんぱく含有率が低く、日本麺用でも単独使用は厳しいこと、③製粉工程で目詰まりしやすく、製粉歩留まりも悪いこと、④生産者にとっては作りやすい品種なので急激に生産量が増えてしまい過剰が発生したこと等から、長らく不人気銘柄として価格も低迷。

ところが...



- ◆ ①外国産には出せない「もちもちした食感」が出せることが評価されるようになったこと、②製麺業者が使い慣れてきて、その特性を製品で活かせるようになったこと、③讃岐うどんには「ASW」7割、「チクゴイズミ」3割のブレンドがいいことが広く普及したこと、④その特性から、うどんだけでなく、首都圏で消費が拡大している「つけ麺」用にも適していることが分かったこと、⑤過剰の反動で作付面積が減少し過ぎてしまい、なかなか回復しなかったこと等から、近年、供給を需要が上回り、価格が上昇。

<埼玉県X社のうどん(生麺)>

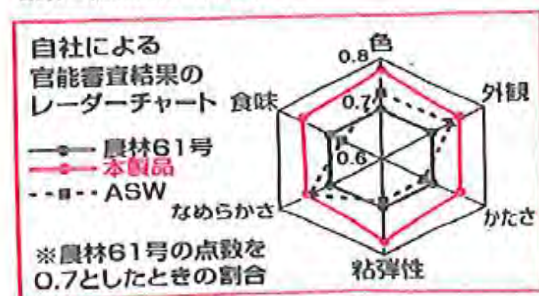
素材へのこだわり

国産小麦は、輸入小麦にはない味と香りと食感があります。

その中でも、粘り(もっちり感)と明るさと風味にすぐれた二種類の国産小麦を厳選しブレンドしました。

製法へのこだわり

さめきうどんの原理を忠実に守ることにより、小麦本来の香味を損なわず、粘りと歯ごたえのある製品に仕上げました。



「チクゴイズミ」の使用を明示していないが、特性から『チクゴイズミ』を使っていると思われる商品

<徳島県Y社のうどん(乾麺)>

の大地のめぐみ

国内産小麦「チクゴイズミ」を100%使用した手延べ麺です。

「チクゴイズミ」で作った手延べ麺は、口に入れたときのツルツル感、噛んだときのモチモチ感がこれまでの小麦に比べて格段に優れています。これはデンプン中のアミロース含量が低いことに因るものです。美味しいお米の代表「コシヒカリ」もアミロース含量が低い特徴を持っています。小麦とお米、おいしさの秘密は共通しています。大地のめぐみは、美味しい「チクゴイズミ」を、さらに美味しく仕上げた「手延べ麺の逸品」です。

<調理方法>

1. 大き目の鍋にたっぷりの水を入れ沸騰させます。そうめんをバラバラと入れ軽くかき混ぜてください。
2. 再び沸騰後5～6分軽く沸騰させ、お好みの硬さまで茹でます。
3. ゆであがりましたら手早くザルに移し、冷水で水洗いしよく水を切ってください。

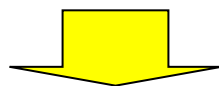
茹でたてをお召し上がり頂くのが美味しさの秘訣です。



「チクゴイズミ」の使用を明示し、かつ、その特性を紹介している商品

4. 高まる強力小麦「ラー麦」への期待

- ◆ 「ラー麦」は順調に作付面積が拡大(22年産150ha→24年産868ha)しているが、今のところ需要量が供給量を上回っている状況。
 - ・ 福岡県が、親しみやすい名称の公募(ちくしW2号→ラー麦)、「ラー麦」の登録商標化とロゴマークの作成、その使用登録業者の応募とPRという形で消費拡大を推進。
 - ・ 登録商標「ラー麦」の使用登録業者は順調に増加。ラーメン店で25社、製粉業者・製麺業者等で36社。「ラー麦」を使ったラーメンの販売店は97店舗(いずれも2011年12月現在)。



- ・ 「ラー麦」を生産する地域や生産者が拡大した時に、品質が落ちないようにすること
- ・ 将来、供給量が拡大した際の需要開拓、ラーメン用以外や他県からの需要への対応

が課題

<福岡県内のラーメン屋の店構え>

「ラー麦麺」



<福岡県内のラーメン屋のドア>

<店内に貼られているポスター>

5. 小括

(1) 北海道産小麦

- ◆ 大手製麺業者が北海道産小麦を戦略的に使う動きが本格化。品種名「きたほなみ」のイメージの良さをPRする動きも出現。

→ 北海道産小麦に対する消費者ニーズを喚起し、販売額が回復。

- ◆ 「ゆめちから」に対する期待の高まり。

→ 大手2次加工メーカー、道内中小2次加工メーカー、外食産業、リテールベーカリー等で、「ゆめちから」の増産を見込んだ積極的な動き。

(2) 九州産小麦

- ◆ 外国産小麦に出せない特性を出せること等から、「チクゴイズミ」に対する評価が向上。

→ 近年、供給を需要が上回り、価格が上昇傾向。

- ◆ 「ラー麦」に対する期待の高まり。

→ 登録商標「ラー麦」を使ったラーメンの販売店は97店舗、ロゴマークも普及。需要量が供給量を上回る状況。



北海道、九州共に新たな需要が生まれ、それが拡大している可能性。

V まとめ

1. 国内産小麦に対する需要の変化 ①

(1) 日本全国でみた場合の国産小麦に対する需要の変化

小麦の国際価格の高騰・急落の前に比べて、国内産小麦の地位が向上し、割高感がある中でなお、国内産小麦を志向する大きな動きがあるという意味では、国内産小麦全体でみた場合、需要を拡大させる方向で質的な変化があったと見るのが可能であり、小麦の国際価格の高騰が、こうした変化を促進した面があった（詳細は、2011年6月21日開催の研究成果報告会資料を参照）。



しかし、今回の分析で、国内産小麦に対する需要の変化は全国一様ではなく、共に主産地である北海道産小麦と九州産小麦とでも、

- ・生産されている小麦の特性（新品種への全面転換と昔からの品種）
- ・生産体系（畑地輪作＋水田転作と水田裏作中心）

・流通・使用状況（全国流通する大手の製品中心と域内流通する中小の製品中心）

等の違いにより、それぞれに対する需要の質的な変化も今後の課題も異なっていることが明らかになった。

1. 国内産小麦に対する需要の変化 ②

(2) 北海道産小麦

- ◆ 普通小麦では、全国流通する大手2次加工メーカー製の「国内産小麦使用」、「北海道産小麦使用」表示のある商品で独自の需要が確立されてきており、特に後者の表示商品への需要が拡大。ただし、外国産とは厳しい競合関係。
- ◆ 強力小麦では、国産志向の強い消費者向け需要が北海道外を中心に拡大。外国産とは棲み分け。

(3) 九州産小麦

- ◆ 普通小麦では、九州域内流通する「九州産小麦使用」表示商品で独自の需要が確立されてきており、「もちもちした食感」を出せる特性が有効な一部の用途では、首都圏等でも需要が拡大。特性の違いから外国産とは棲み分け。
- ◆ 強力小麦では、国産志向の強い消費者向け需要が九州内を中心に拡大。外国産、北海道産とは棲み分け。

2. 需要拡大に向けた当面の課題

(1) 北海道産小麦

- ◆ 外国産小麦に対して割高感が依然としてある中で、外国産と品質で遜色がないとはいえ、収量の高い「きたほなみ」が豊作になっても過剰とならないよう、これに対する需要を確実に確保していく必要。
- ◆ これまで需要に応じた生産拡大ができなかったことから、「春よ恋」等の強力小麦の価格が高くなり過ぎており、「ゆめちから」の増産見込み等により改善されたとはいえ、現在ある需要が冷え込むことが懸念される状況が継続。こうした事態を解消する必要。

(2) 九州産小麦

- ◆ 外国産小麦に対して割高感が依然としてある中で、平年作以上になった場合、外国産より品質で劣るが、割安であることを前提に外国産とのブレンド用需要が大きかった「シロガネコムギ」が過剰になる事態を回避する必要。
- ◆ 他方で、需要に供給が追いついていない普通小麦の「チクゴイズミ」や強力小麦の「ミナミノカオリ」、「ラー麦」の増産を図る必要。

3. 需要拡大に向けた中長期的な課題

- ◆ 中長期的には、日本麺の消費量の減少、少子・高齢化の更なる進展が見込まれ、日本麺が主な用途の普通小麦全体の需要が減少。



- ◆ 中長期的には、北海道、九州共に、日本麺が主な用途の普通小麦から、パン用、中華麺用に使える強力小麦への転換が不可欠。

(1) 北海道産小麦

- ◆ 畑作地帯では輪作小麦の作付面積の拡大は困難なため、水田作地帯における転作小麦の生産拡大に努める必要。同時に、普通小麦から強力小麦への転換を着実に進め、大手2次加工メーカーが求めるロットと均質な品質の強力小麦の生産を実現し、それらが製造するパンや中華麺での外国産小麦との置き換えを実現する必要。

(2) 九州産小麦

- ◆ 水田作地帯における裏作小麦の作付面積の拡大に努め、その拡大のスピード以上に普通小麦から強力小麦への転換を進める必要。また、生産拡大に伴い、九州内だけでは十分な需要が確保できなくなると考えられ、九州外で九州産小麦の需要を掘り起こす必要。

4. 需要拡大に向けた需要サイドでの具体的な対応

(1) 北海道産小麦

- ◆ 北海道産小麦の多くは、大手2次加工メーカーの製造する日本麺等の原料。全国の手スーパー、CVS等で一般消費者が購入。



- ◆ 民間流通導入時のような需給のミスマッチが、再び北海道で発生しないよう、以上のことを踏まえたマーケティング戦略が重要。
 - ・ 北海道産小麦、中でも「きたほなみ」の継続的なイメージアップ戦略により、付加価値を高めることで外国産との更なる代替を実現。
 - ・ イメージアップにより、まだ、あまり使われていない外食・中食での北海道産小麦の需要を拡大。

- ◆ 大手2次加工メーカーが、「ゆめちから」等を主要製品の原料で使うには、均質性と大ロットの確保面で、しばらく時間がかかる見込み。



- ◆ それまでの間は、製粉企業と北海道内外の中小の製麺業者、外食事業者、リテイル・ベーカリーとが連携した強力小麦の生産拡大に応じた需要の掘り起こしが重要。

(2) 九州産小麦

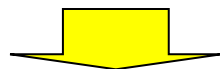
- ◆ 「チクゴイズミ」が首都圏等における需要を拡大させているものの、九州産小麦の多くは、九州内で製粉された後、九州内で最終製品化され、九州の消費者が購入。



- ・ 短期的には、「チクゴイズミ」や強力小麦を戦略的に活用し、九州産にこだわった九州内の需要を、中食・外食も含めて更に掘り起こし、将来の需要拡大に結びつけていく必要。また、その際、「シロガネコムギ」と他の九州産小麦とのブレンド利用による「九州産小麦使用」表示商品の拡大も、「シロガネコムギ」の過剰回避の観点からは有効。
- ・ 中長期的には、北海道産より価格が安い九州産強力小麦の有利性、外国産にない「チクゴイズミ」の特性等を活かして、九州以外の地域でも九州産小麦に対する新たな需要を開発していく必要。また、「九州産小麦使用」、「チクゴイズミ使用」といった表示のある商品が九州以外でほとんど見られないことから、合わせて九州産小麦の知名度アップの取り組みを実施していくことも重要。

(3) 北海道産、九州産小麦共通

- ◆ 北海道では、「春よ恋」について、どうしても一定量を必要とする実需者が、高値で札を入れ続けたため、入札価格が高騰し、普通小麦の倍以上に。一転、25年産入札では、「ゆめちから」の増産見込み等から、値幅制限の下限まで下落したが多くの落札残。
- ◆ 福岡県では、「ラー麦」の生産拡大局面で、入札取引への義務上場数量(3千t)を前に、生産拡大に慎重な動き(25年産は未上場)。
(このほか、香川県産「さぬきの夢2009」でも、申し込みが殺到し、入札価格が値幅制限の上限に貼り付く状況)



こうした不安定な価格変動や生産拡大にブレーキをかける動きは、将来有望な新品種需要拡大を阻害するおそれ。

新品種の導入に当たっては、まだ生産量が少ない普及局面では、例えば、一部の製粉企業が提唱している地元産を入札取引において設けるなどして加熱状況を回避し、新品種の産地での普及・定着、着実な需要拡大を安定的に進められる環境を整えることを検討する必要。

A wide-angle photograph of a lush green field, likely a rice paddy, stretching towards a distant treeline under a bright blue sky with scattered white clouds. The field is filled with tall, green stalks of rice, and the horizon is marked by a dense line of dark green trees.

ご清聴ありがとうございました。