

主産地毎にみた近年の国内産 小麦に対する需要の変化と需要 拡大に向けた新たな動き



農林水産政策研究所
総括上席研究官
吉田行郷





目 次

I	はじめに.....	1
II	全国ベースで見た国内産麦の使用状況.....	4
III	変貌を遂げる主産地での小麦生産	8
IV	主産地間で異なる国内産小麦のサプライチェーン.....	16
V	主産地間で異なる国内産小麦の近年の消費動向	30
VI	おわりに.....	52

I はじめに

研究課題と研究方法

- ◆ 2000年以降、再び、国内産麦の需給や麦政策に関する研究が行われ始めており、その成果の数も少しずつではあるが増加してきている。
- ◆ しかし、民間流通制度導入後の国内産麦のフードシステムがどのように変化し、国内産小麦に対してどのような需要が生まれているかを主産地毎に分析した研究は、まだ行われていない。

マクロデータやPOSデータ、JA、製粉企業、精麦企業、2次加工メーカー等への調査結果を活用し、

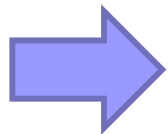
- ・近年の国内産麦のフードシステムの変容を主産地毎に明らかにする。
- ・そのようなフードシステムの変容により、国内産小麦に対する需要がどのように変化しているかを主産地毎に明らかにする。



民間流通制度導入後、国内産麦に対する評価が向上し、使われ方も大きく変化しているが、そうした変化が主産地毎に異なることから、今後の国内産小麦の需要拡大に向けた課題も異なることを明らかにする。

本日の報告内容

- ◆ 小麦の主産地である九州、北海道、関東における小麦の生産・流通・使用状況の特徴と違いを紹介
- ◆ 各主産地産の小麦に対する需要が異なる形で変化
 - 近年、各主産地で、需要拡大に向けた新たな動き
 - これまで、主産地間で棲み分けてきたが、今後は、主産地間の競争が強まる可能性



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し、国内産小麦に対する需要を拡大させていくための課題について考察

Ⅱ 全国ベースで見た国内産小麦の 使用状況

1. 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	たんぱく含有率	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」、「さとのそら」、「農林61号」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(「ミナミノカオリ」、「ラー麦」等) 豪州産プライムハード(PH) アメリカ産ハード・レッド・ウインター(HRW)
強力粉	食パン	11.5～13.0%	国内産(「春よ恋」、「キタノカオリ」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)
超強力粉	食パン(中力粉とブレンドで)、中華麺、パスタ	12.0～14.0%	国内産(「ゆめちから」、「ハナマンテン」等)
デュラム・セモリナ	パスタ	11.0～14.0%	カナダ産デュラム(DRM)

資料: 農林水産省作成資料を元に筆者が加筆。

注: 超強力小麦の欄については、筆者が追加工筆。

- ◆ 小麦は、わが国の食生活において、**パン・麺・菓子・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、中力粉、強力粉**(これに準強力粉、超強力粉を加えることも)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、最近では中力系小麦とブレンドして使用される**超強力系品種も開発**されるなど、**国内産小麦の用途が大きく拡大**(ほとんどの用途で国内産使用製品)。

2. 日本における小麦の用途別需要

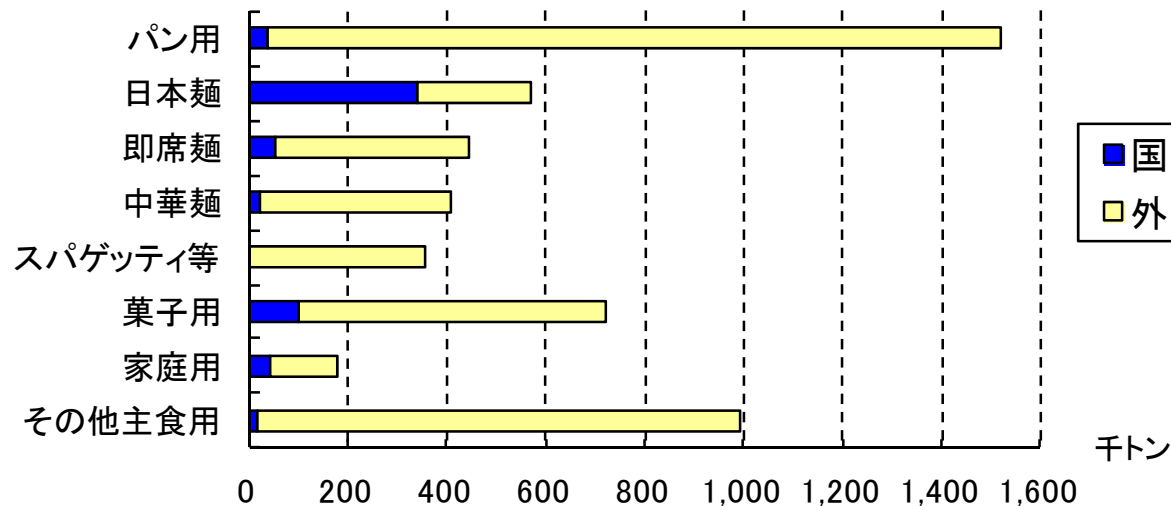


図1 用途別にみた国内産、外国産小麦の使用量(2009年度、食用)

資料:農林水産省調べ

- ◆ 小麦の用途別のシェアでは、「パン用」が一番多く29%を占めているが、国内産の使用割合は3%と低い。また、「中華麺用」も、用途別のシェアが8%あるが、国内産の使用割合は5%にとどまっている。
- ◆ 他方で、「日本麺用」のシェアは11%であるが、国内産の使用割合が60%と他の用途に比べて、突出して高い。

3. 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。

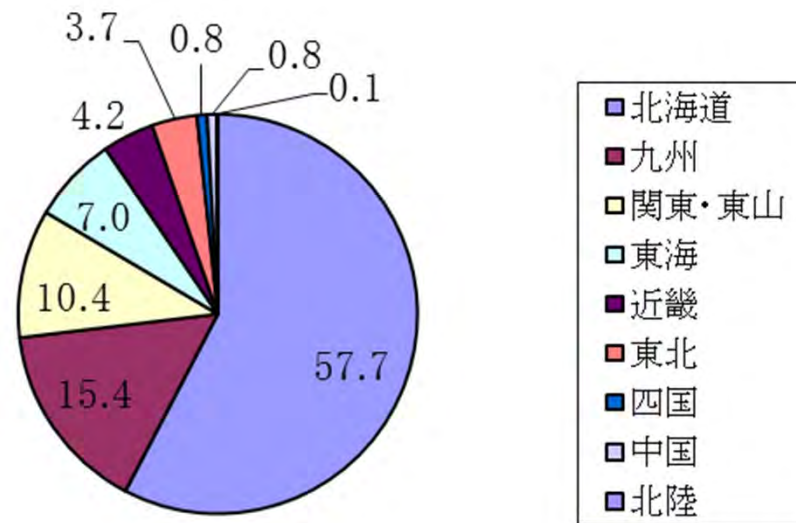
注2： 北海道、福岡県、佐賀県産小麦については、3道県での聞き取り結果を基に、それ以外の府県産小麦については、福島県、群馬県、愛知県、滋賀県、香川県、山口県、大分県、熊本県での聞き取り調査の結果を基に、①「農林61号」やそれに近い特性の品種、②「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」、「ダブル8号」等パン用の適性がある品種とに分け、それぞれ毎に推計した。

◆ 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。**

Ⅲ 変貌を遂げる主産地での小麦生産

1. 麦類の地域ブロック別にみた生産シェア（作付面積）



(小麦)

図2 麦種毎にみた地域ブロック別生産シェア(25年産作付面積)

資料：農林水産省「作物統計」

- ◆ 小麦では、北海道、九州、関東・東山が主産地であり、この3地域で全作付面積に占めるシェアが84%となっている。

→ 本研究では、小麦については、北海道、九州、関東の3大主産地をそれぞれ分析。

2. 北海道産小麦の品種別の作付動向

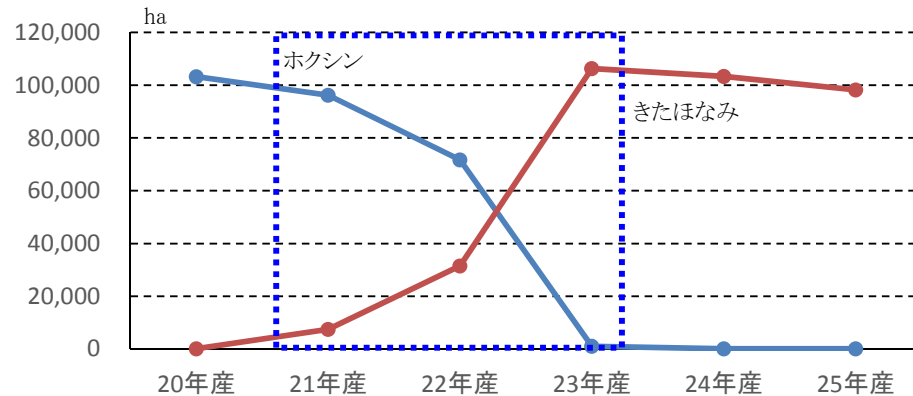


図3 「ホクシン」、「きたほなみ」の作付面積の推移

資料: 北海道庁農産振興課調べ。

注: 「ホクシン」の25年産作付面積は22haとなっている。

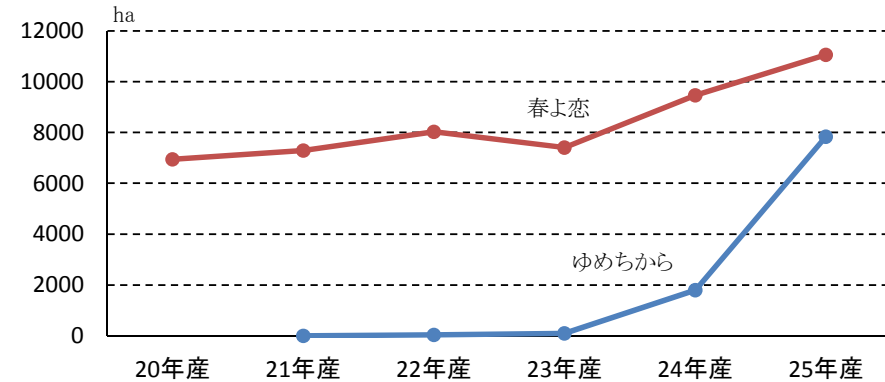


図4 「春よ恋」、「ゆめちから」の作付面積の推移

資料: 北海道庁農産振興課調べ。

注: 「ゆめちから」の26年産作付面積は1万3千haと見込まれている。

- ◆ 平成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、平年作でも北海道産小麦の総生産量は70万トンに達する可能性。
- ◆ 強力系小麦については、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いた。ただし、秋播きの超強力系小麦「ゆめちから」が20年度に導入され、その後、強力系小麦生産への加算金や、単収の良さ、作りやすさから、その作付面積が急増。

3. 九州産小麦の品種別の作付動向

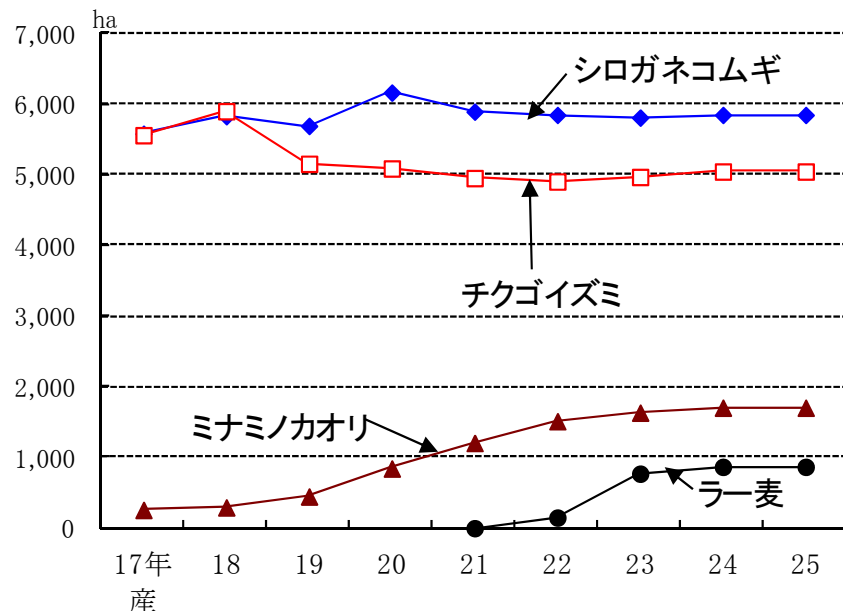


図5 福岡県における主要品種の作付動向

資料: JA全農ふくれん調べ

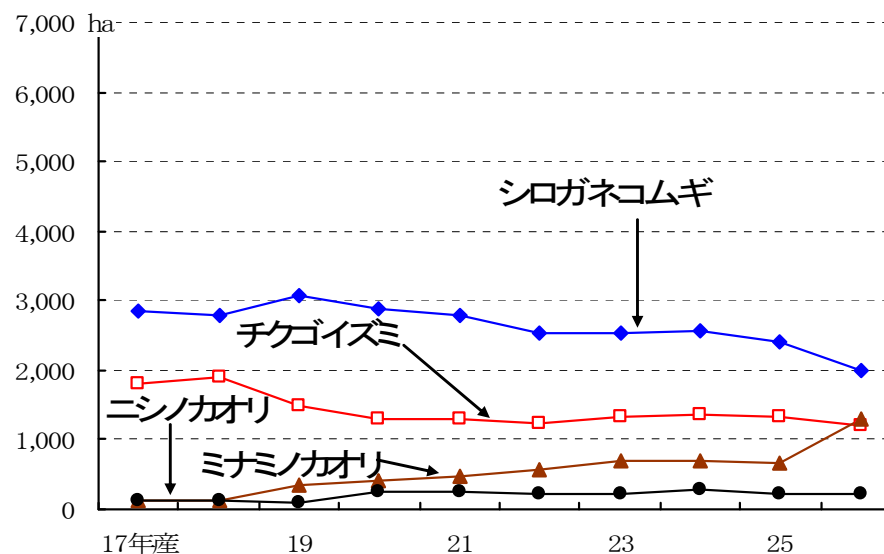


図6 熊本県における主要品種の作付動向

資料: JA熊本経済連、熊本県調べ

注: 23年産まではJA熊本経済連調べ、24年産以降は熊本県庁調べで、26年産は見込み面積である。

- ◆ **福岡県**では、強力系小麦「**ミナミノカオリ**」と「**ラー麦**」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(いずれも作付面積)。
- ◆ **熊本県**でも、26年産より「**ミナミノカオリ**」が大きく増加の見込み。ただし、その影響で、「**シロガネコムギ**」だけでなく「**チクゴイズミ**」も減少。

4. 関東産小麦の品種別の作付動向

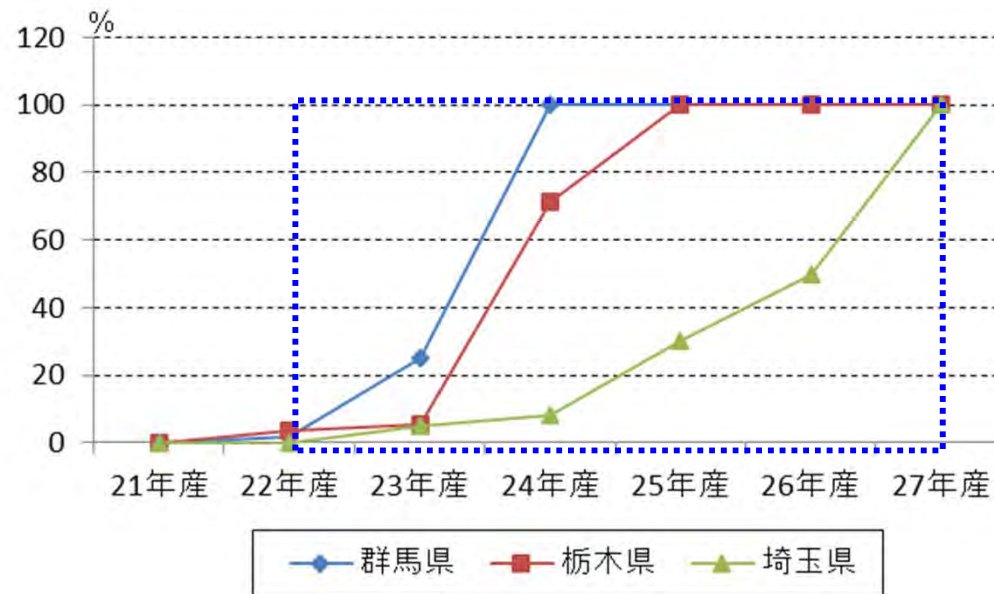


図7 群馬県、栃木県、埼玉県における「農林61号」から「さとのそら」への転換状況(実績及び計画)

資料: 各県資料より筆者が作成。

注: グラフは各県の「さとのそら」作付面積／(「さとのそら」作付面積＋「農林61号」の作付面積)の推移である。

- ◆ 平成21年に「さとのそら」が品種登録されたのを受けて、関東では、「農林61号」から「さとのそら」への転換が急速に進展。26年産を最後に「農林61号」は作られなくなる計画。

5. 新品種の導入状況

年		1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2014
北海道	きたほなみ								2006年	→	
	キタノカオリ							2002年	→		
	春よ恋							2001年	→		
	ゆめちから									2011年	→
九州	シロガネコムギ		1974年								→
	チクゴイズミ					1993年					→
	ミナミノカオリ							2003年	→		→
	ラー麦								2008年	→	
関東	農林61号	1943年									→
	さとのそら									2009年	→
	ハナマンデン								2005年	→	
	ゆめかおり									2009年	→

図8 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) 網がけされた品種は強力系小麦であり、それ以外は中力系小麦である。

中力系小麦では、北海道で、2009年から2011年の3年間で、それまで9割のシェアを占めていた「ホクシン」から「きたほなみ」へ全面転換。関東でも、長らく生産の大宗を占めていた「農林61号」から「さとのそら」への転換が急速に進展。これらに対して、九州では古い品種の生産を継続。

強力系小麦では、北海道で、「ゆめちから」の生産量が急増。九州では、「ミナミノカオリ」が4県全てで生産されるようになり、「ラー麦」の生産量も着実に増加。関東でも、4全てで強力系小麦の作付を実現。

6. 主産地毎の品種転換、新品種の導入が国内産小麦の需要に与える影響

表3 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。

北海道で、大手2次加工メーカーが使用可能な品質と量の中力系小麦と強力系小麦が揃い、九州でもそれに準ずる供給体制が整いつつある。

→ 我が国における小麦製品での国内産小麦の使用状況を大きく変える可能性。

表4 北関東で作付けされている強力系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)	群馬県	栃木県	埼玉県	茨城県
ダブル8号	2000年	296	○			
タマイズミ	2002年	580		○		
ハナマンテン	2005年	—			○	
ゆめかおり	2009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により作成。

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、23～24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。

3)「ダブル8号」、「タマイズミ」は、共に強力的なグルテンの質を持っていない品種であるが、蛋白含有量が相対的に高く硬質の小麦なので、強力粉に使われることも多いことから、本報告では強力系小麦に含めて整理した。

関東でも、中力系小麦では、品種の統一が進みつつあるが、強力系小麦では、各県ようやく生産が始まった段階にあり、作付品種も4県で異なる。

→ 今後、品種統一の動きが出てくることを期待。

IV 主産地間で異なる国内産小麦の サプライチェーン

1. 小麦のサプライチェーン

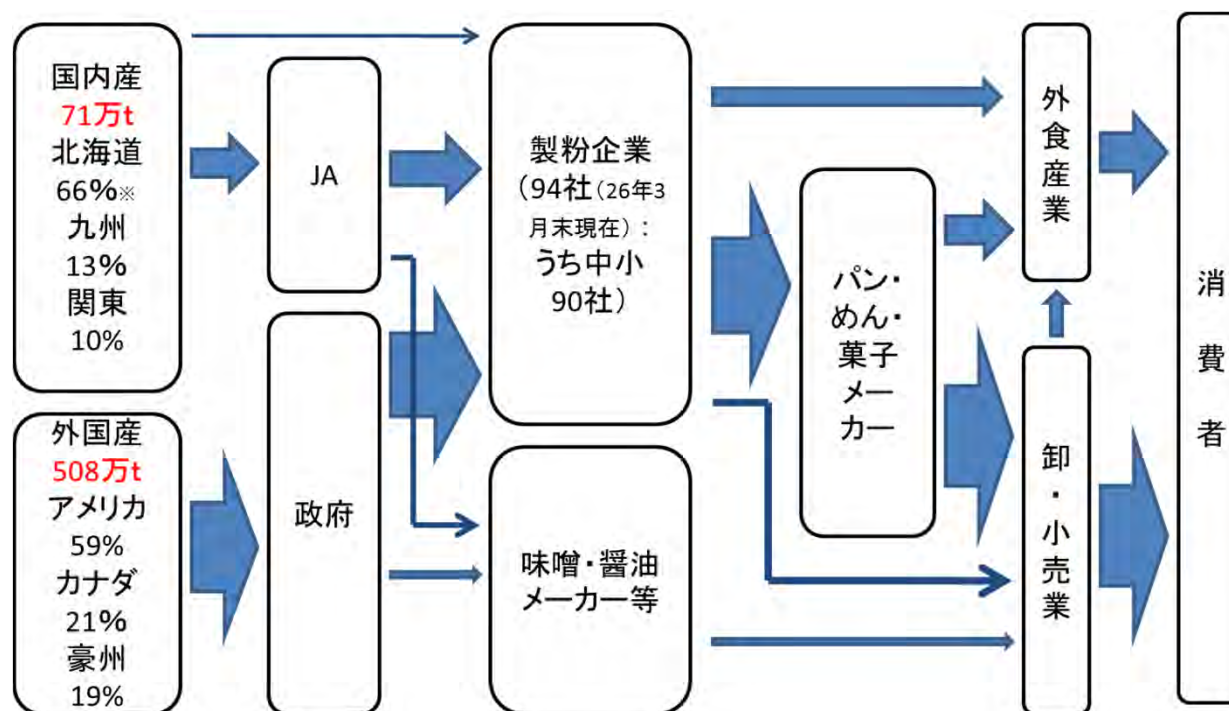


図9 小麦の流通の現状(主食用・加工用計)

資料：農林水産省作成資料より筆者が作成

注：流通量は平成20～24年度の5年間の平均数量、※は25年産の生産量シェア

- ◆ 小麦は需要量の88%が外国産小麦の輸入。残りの12%が国内産。
- ◆ 国内産小麦の66%は北海道産。外国産小麦の59%は米国産。
- ◆ 大部分の小麦が製粉企業を経由する上に、その多くが2次加工メーカーで加工されて最終製品になる。

2. 北海道産小麦の流通状況

表5 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)。ホクレンによれば、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。十勝港、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。

表6 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

出典:各社に対する2000年から2011年にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

- ◆ 北海道の中小製粉企業3社の国内産小麦の仕入れ先を見ると、各社とも全て北海道産を使用している。
- ◆ ただし、仕入れ先の道内の産地については、各社でウエイトが異なり、それにより、各社が特徴を出していることが窺われる。

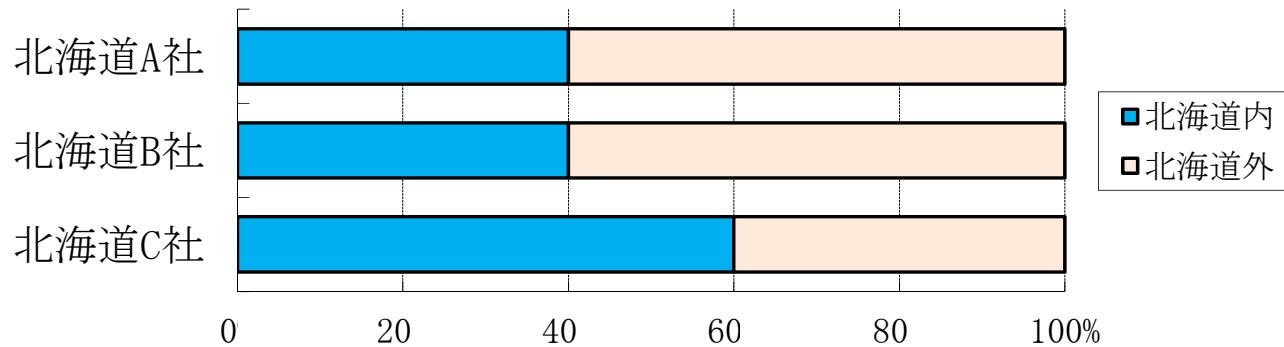


図10 国内産小麦を使用した小麦粉の販売先

資料：各社に対する2009年から2011年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を見ると、3社ともに北海道外が4割から6割を占めている。
- ◆ 1トン単位で製粉を行える製粉設備を活用した江別市の中小製粉企業の地産地消的な取り組みや農産学官連携による取り組みに加えて、十勝地方で新たに製粉事業を開始した新規参入2企業j社、k社による十勝産小麦を首都圏、札幌、帯広といった消費地に直接売り込む動きも出現。
 - 中力系小麦とブレンドすることでパン用、中華麺用として使用される超強力系小麦「ゆめちから」の登場で、今後、多様なブレンドの仕方が求められるようになり、こうした小回りのきく製粉企業の役割も重要に。

3. 九州産小麦の流通状況

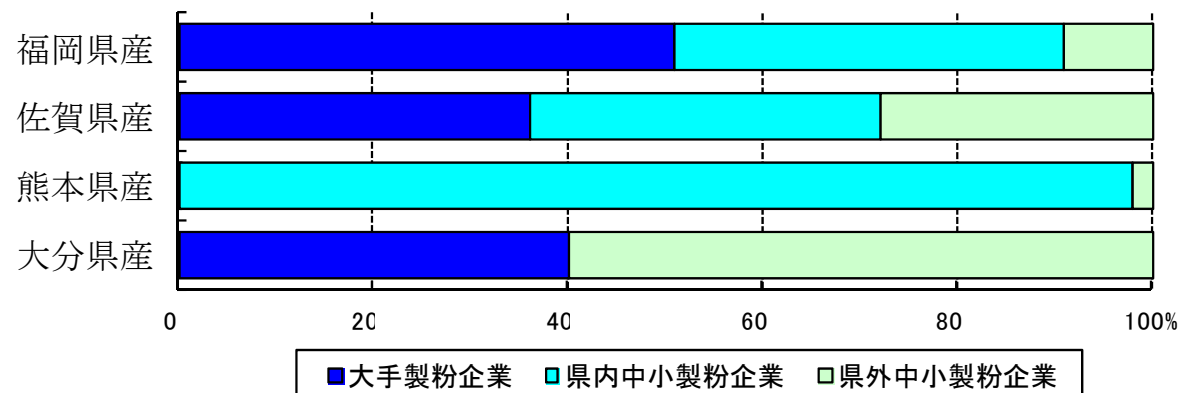


図11 九州各県産小麦の販売先別シェア

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。

- ◆ 九州では、福岡県だけでも人口が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）の7社7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、半分が福岡県の中小製粉）。

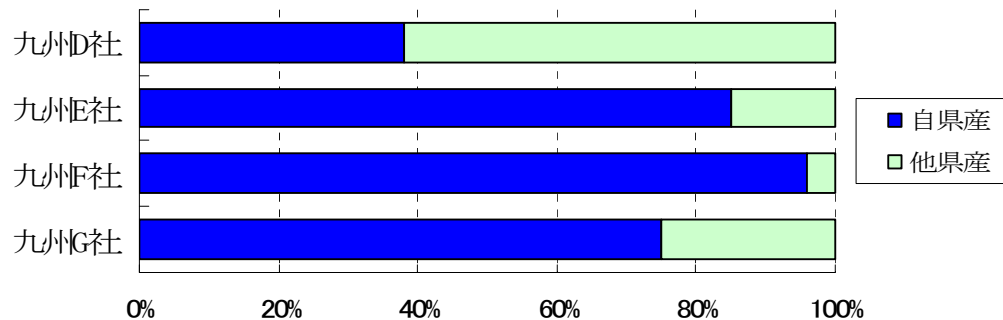


図12 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳(23年産)

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。

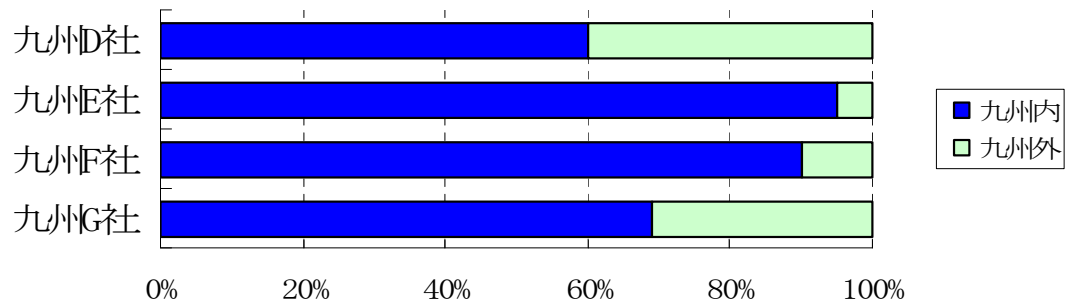


図13 国内産小麦を使用した小麦粉の販売先(23年産)

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。

4. 関東産小麦の流通状況

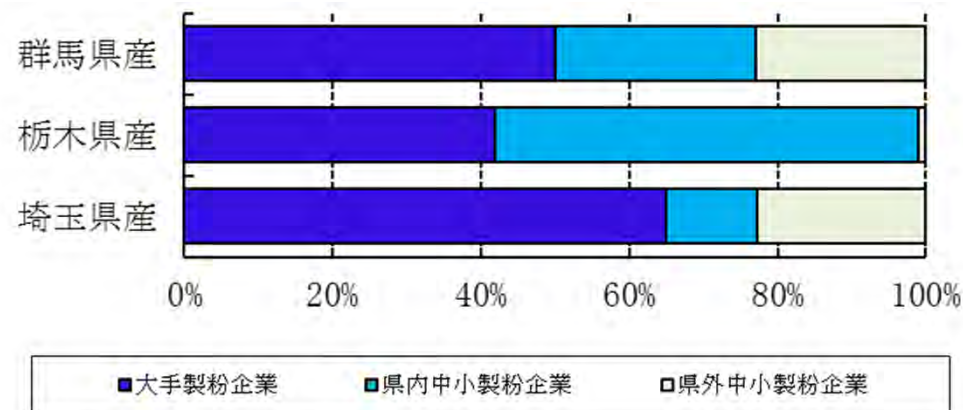


図14 北関東各県産小麦の販売先別シェア

資料：各県で24年12月から25年7月にかけて実施した調査結果をまとめたもの。

- ◆ 小麦の主産地である北関東4県は、埼玉県が首都圏に含まれるだけでなく、他の3県も首都圏に近接。このため、5～7万トンの生産量の関東4県の小麦にとっては、自県と首都圏が主要な市場。

→ ほとんどの関東産小麦が関東内で製粉されている（北関東4県だけでも、中小4社（群馬1、栃木1、埼玉2）、大手2社（埼玉1、茨城1）の6社6工場）。

- ◆ 九州産小麦に比べて、大手製粉企業への販売割合が大きい。大手製粉企業に買い受けられた関東産小麦は、主に外国産小麦とブレンドして製粉され、大手2次加工メーカーの製品などに使用。

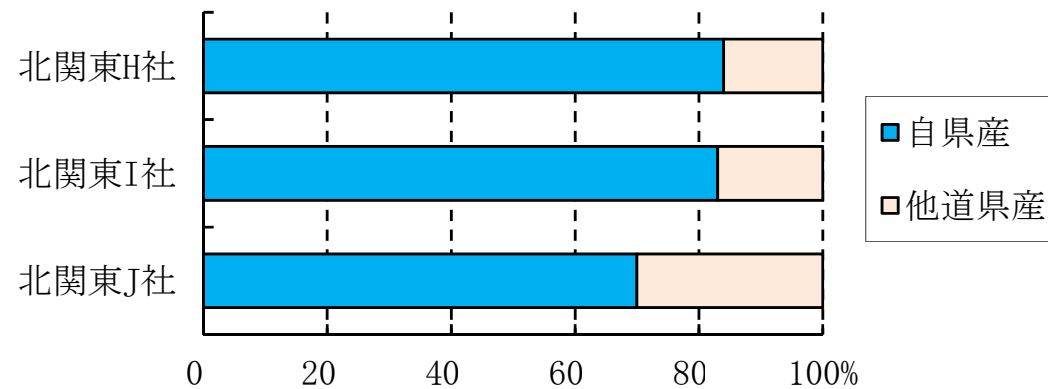


図15 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳
(平成24(2012)年産)

資料： 各社に対する2012年から2013年にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

◆ 使用している国内産小麦に占める**自県産小麦の割合**が、3社とも**7割を上回っており**、地元県産の小麦を優先的に購入。

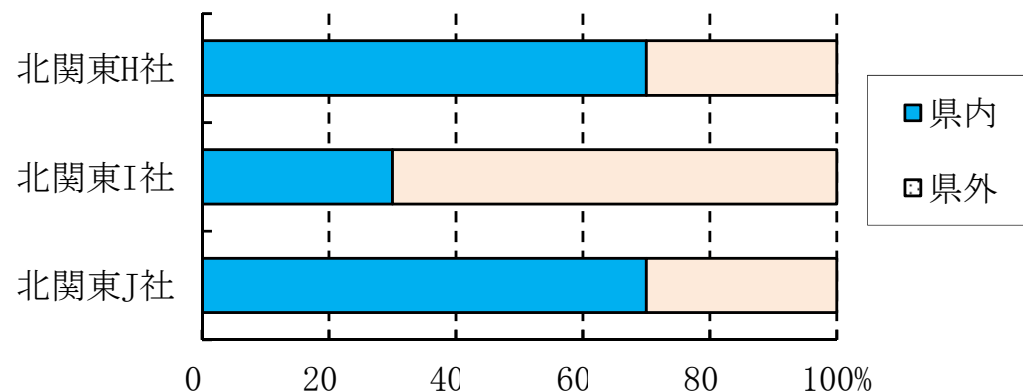


図16 国内産小麦を使用した小麦粉の販売先
(平成23(2011)年産)

資料： 各社に対する2012年から2013年にかけて実施した調査結果を取りまとめたもの。

◆ **国内産小麦を使用して製造した小麦粉の販売先**についても、3社とも**自県及び首都圏も含めた関東地方に立地する中小2次加工メーカーや外食産業への販売がほとんど**(県外のほとんどが首都圏内)。

「麦わらぼうしの会」

栃木県で、**地元製粉企業が主体**となって**栃木県産小麦を使った製品の生産・販売**に賛同した企業で立ち上げられたグループ。2002年に立ち上げられており、2014年6月現在、**会員数は105社**。**共通のロゴマーク**を使って、栃木県産小麦を使用した製品の販売を促進。

「埼玉産小麦ネットワーク」

埼玉県で、**地元製粉企業が主体**となって立ち上げられた**埼玉県産小麦の振興**を図るためのグループ。2010年に立ち上げられており、2014年6月現在、**会員数は172社**。このネットワークでも、**共通のロゴマーク**を作成し、埼玉県産小麦を使用した製品の販売促進に活用。

「熊谷小麦産業クラスター研究会」

熊谷産小麦粉を使用した「熊谷うどん」の開発・普及を行う研究会で、2010年4月現在18の**生産者団体、製粉企業、製麺企業、地元大学**などが参加。

→ 2つの**企業グループの組織化**は、北海道、九州では見られない動き。最後の**農産学官が一体となった動き**は北海道江別市の取り組みに類似の動き。

5. 主産地毎のサプライチェーンの違いと競合関係

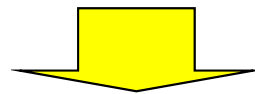
- ◆ 北海道産小麦は8割以上が首都圏、関西圏、中部圏で、主に大手2次加工メーカーが全国展開する製品の原料として使用。
- ◆ 九州産小麦は7割が九州内で製粉され、主に九州内の中小2次加工メーカーが製品の原料として使用。
- ◆ 関東産小麦はその多くが関東内で製粉され、大手製粉企業を中心に外国産とブレンドして製粉され、大手2次加工メーカーの製品などで使用。
- ◆ 九州、関東では、地元の中小2次加工メーカーが大手との差別化のために地元産小麦の使用に積極的。それを地元の中小製粉企業が支える関係。

→ 3主産地で、使われる場所や使用する実需者で棲み分けられている状況。

◆ 今後、各主産地での小麦の生産量がさらに増加すると、

- ・ 北海道産小麦は、より大手2次加工メーカーの製品における外国産との競合関係に勝って需要を拡大させていく必要が出てくる。
- ・ 九州産小麦は、九州以外の地域での需要開拓が必要に。
- ・ 関東産小麦は、近接する首都圏での需要開拓が必要に。

→ 外国産と国内産小麦の競合関係が強まる中で、これまで棲み分けていた3主産地間の競合関係が強まるものと考えられる。



◆ こうした需要の変化に合わせて、それぞれ主産地毎に異なる形で形成されていた国内産小麦のサプライチェーンもより広域なものに変わっていく必要。

→ 産地と2次加工メーカーとの間のコーディネート機能を担う製粉企業が、これまで以上に広域できめ細やかに対応することを求められるようになる。

6. 北海道産小麦に対する割安感が失われた九州産小麦の価格

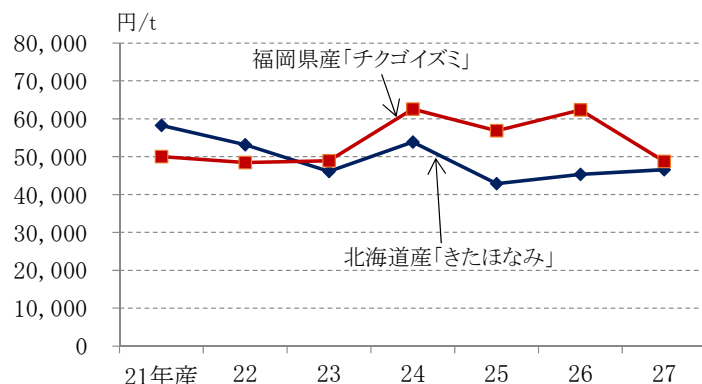


図17 北海道産小麦と九州産小麦の価格比較(中力系小麦)

資料: (一社)全国米麦改良協会「民間流通に係る入札結果の概要」
注: 価格は、各年における落札加重平均価格(税別)である。

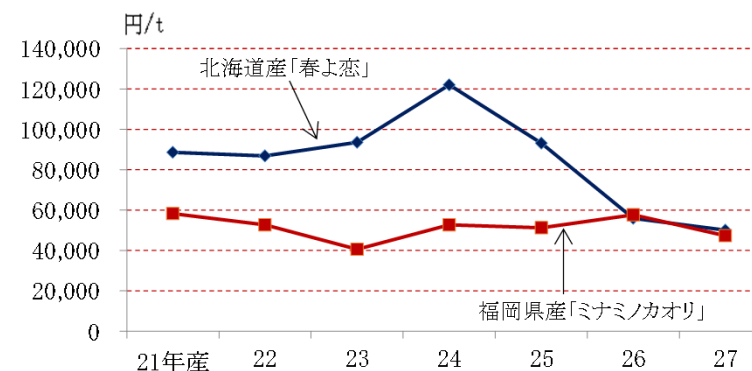


図18 北海道産小麦と九州産小麦の価格比較(強力系小麦)

資料: (一社)全国米麦改良協会「民間流通に係る入札結果の概要」
注: 価格は、各年における落札加重平均価格(税別)である。

◆ **九州産小麦の不作(5年連続)の方が北海道産小麦の不作(3年連続)より長かったこともあり、26年産の入札取引までは、i) 中力系小麦では価格が逆転した後も価格差が拡大し、ii) 強力系小麦では、大きな価格差があったのが、25年産以降、価格差が縮まり、逆転。**

→ **北海道産小麦の方が品質面で高く評価されている一方、「割安」というメリットがあったため、安定した需要を確保していた九州産小麦が、そのメリットを喪失。これを受けて、27年産の入札取引では、九州産「チクゴイズミ」、「ミナミノカオリ」の価格が急落。**

(参考)主要産地産小麦の27年産価格

表7 主要産地産小麦の平成27年産の入札結果

(単位:円/t、%、t、倍)

	落札加重平均価格	基準価格に対する増減率	前年産価格に対する増減率	上場数量	申込数量	落札数量	申込数量倍率	落札率
全産地銘柄加重平均	49,257	1.0	0.5	234,010	302,240	192,240	1.3	82.2
北海道産きたほなみ	50,266	3.3	2.8	142,350	238,990	142,350	1.7	100.0
北海道産春よ恋	54,116	▲9.9	▲10.3	12,060	1,700	1,700	0.1	14.1
北海道産ゆめちから	46,167	▲7.8	▲8.2	17,350	4,520	4,520	0.3	26.1
福岡県産シロガネコムギ	53,063	▲2.1	▲2.5	6,010	5,380	4,290	0.9	71.4
福岡県産チグゴイズミ	52,678	▲21.3	▲21.7	5,710	1,700	1,700	0.3	29.8
福岡県産ミナミノカオリ	50,982	▲17.7	▲18.1	1,950	910	910	0.5	46.7
群馬県産さとのそら	41,819	▲7.9	▲8.4	5,120	3,620	3,620	0.7	70.7
群馬県産つるぴかり	52,113	4.2	3.6	1,200	2,020	1,200	1.7	100.0

資料: (一社) 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: 申込数量倍率は、上場数量に対する申込数量の倍率である。

注3: 落札率は、上場数量に対する落札数量の比率である。

V 主産地間で異なる国内産小麦の 近年の消費動向

1. 大手2次加工メーカーでの積極的な使用が増える北海道産小麦 (1) 生うどん市場における国内産小麦使用表示製品のシェア拡大

表8 生うどん(チルド)販売金額ランキングの変化(首都圏)

2009年			2013年		
順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア	順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア
1	PB製品（国内産小麦使用表示なし）	9.3	1	大手製品（北海道産小麦使用表示あり）	11.5
2	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	6.8	2	PB製品（国内産小麦使用表示なし）	6.8
3	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	5.9	3	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	6.1
4	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	4.8	4	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	4.2
5	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	4.0	5	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	4.0
6	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	3.0	6	大手製品（北海道産小麦使用表示あり）	3.7
7	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	2.8	7	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	3.1
8	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	2.8	8	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	2.8
9	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	2.5	9	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	2.7
10	PB製品（国内産小麦使用表示なし）	2.4	10	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	2.6
上位10製品の売上高に占める国内産小麦使用表示のある製品の シェア(%)		38.2	上位10製品の売上高に占める国内産小麦使用表示のある製品の シェア(%)		71.9

資料：日経メディアマーケティング社による首都圏スーパーマーケット等（2009年：93店、2013年：101店）におけるPOSデータに基づき筆者が集計。

注：2009年は2009年4月から2010年2月までの値であり、2013年は2013年1月から12月の値である。

- ◆ 生うどん市場において、2009年時点で、販売金額上位10製品のうち4製品が「国内産小麦使用」表示を行っていた。ただし、「北海道産小麦使用」表示は上位10製品では見られなかった。
- ◆ 前述のような動きを反映して、これが2013年時点では、7製品に増加し、うち2製品で「北海道産小麦使用」表示を行っている。

(2) 生冷やし中華市場における国内産小麦使用表示製品のシェアの拡大

表9 生冷やし中華そば(チルド)の販売金額ランキングの変化(首都圏)

2009年			2013年		
順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア	順位	製造企業の規模・産地表示	販売金額 シェア
1	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	13.3	1	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	17.1
2	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	10.8	2	大手製品 (国内産小麦使用表示あり)	10.5
3	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	8.8	3	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	8.1
4	大手製品 (北海道産小麦使用表示あり)	5.2	4	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	4.9
5	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	4.7	5	大手製品 (国内産小麦使用表示あり)	4.7
6	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	4.1	6	中小製品 (国内産小麦使用表示なし)	4.0
7	中小製品 (国内産小麦使用表示なし)	3.9	7	大手製品 (北海道産小麦使用表示あり)	3.7
8	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	3.6	8	大手製品 (国内産小麦使用表示あり)	3.4
9	大手製品 (北海道産小麦使用表示あり)	3.5	9	大手製品 (北海道産小麦使用表示あり)	3.1
10	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	2.8	10	大手製品 (国内産小麦使用表示なし)	2.8
上位10製品の売上高に占める国内産小麦使用表示のある製品のシェア(%)		14.4	上位10製品の売上高に占める国内産小麦使用表示のある製品のシェア(%)		40.9

資料：日経メディアマーケティング社による首都圏スーパーマーケット等（2009年：93店、2013年：101店）におけるPOSデータに基づき筆者が集計。

注1：□は、2014年4月時点において、既に国内産小麦使用表示の新製品に差し替えられている。

注2：2009年は2009年4月から2010年2月までの値であり、2013年は2013年1月から12月の値である。

- ◆ 冷やし中華(ざるラーメンを含む)市場において、2009年時点で、販売金額上位10製品のうち2製品のみが「北海道産小麦使用」表示を行っていた。
- ◆ これが2013年時点では、「国内産小麦使用」表示のある製品が3製品増加し、POSデータの集計後の2014年4月時点で、さらに2製品が、そうした表示のある製品に置き換えられていた。



「北海道産小麦使用」表示のある製品

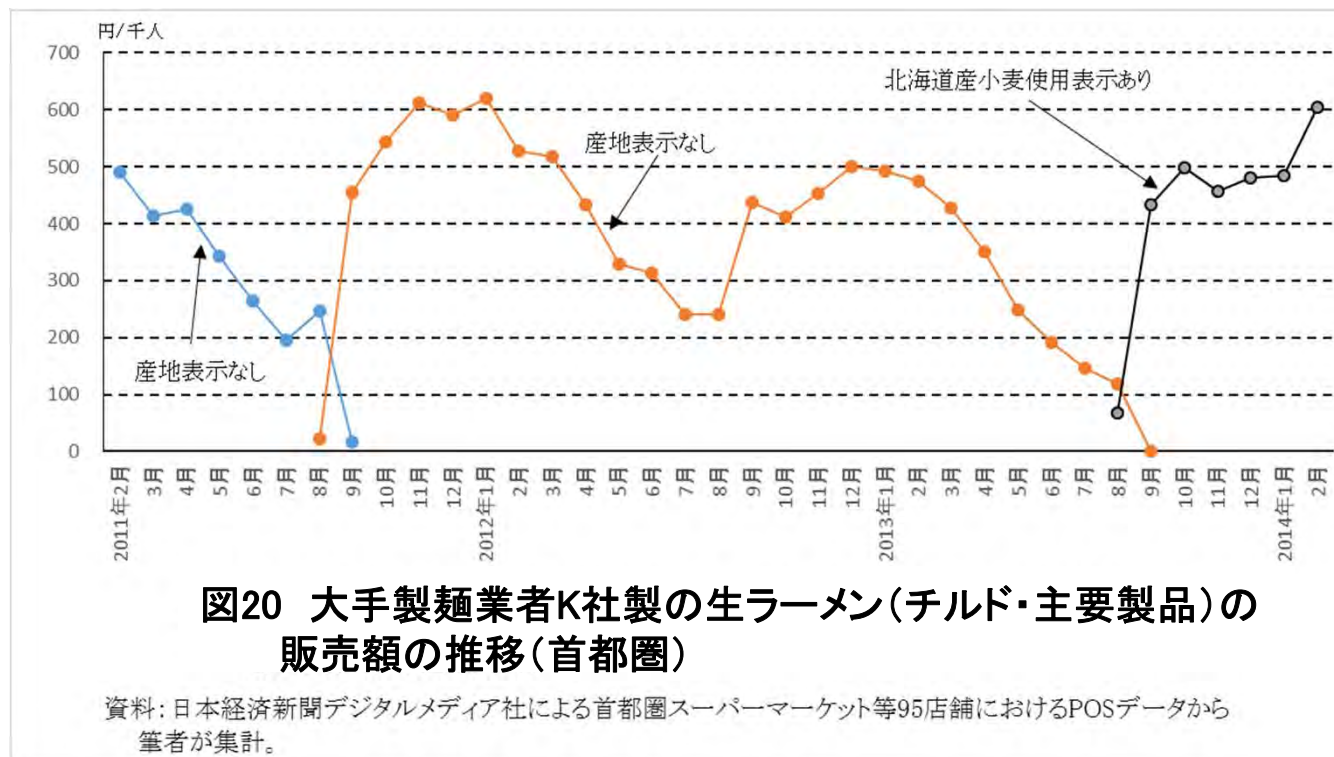


「国産小麦粉使用」

＜首都圏の食品スーパーのざるラーメン、冷やし中華の売り場で販売されている国内産小麦使用表示のある製品＞

(共に2014年3月撮影)

(3) 大手2次加工メーカーによる北海道産小麦使用表示のある生ラーメンの販売



- ◆ 「ゆめちから」の生産拡大を機に、生ラーメンでも北海道産小麦を使用し、そのことを表示した製品が発売され始めている。
- ◆ 大手製麺業者K社では、主要製品の一つである生ラーメン3食入りを、2013年8月にリニューアルし、その際、北海道産小麦を100%使用しそのことを表示する変更を実施。同製品は、発売後、順調に売り上げを拡大し、2014年2月には、先代の製品の最高販売額に肩を並べている。

「北海道産小麦使用」の表示

「国産小麦粉使用」の表示



「北海道小麦使用」の表示

＜首都圏の食品スーパーの生ラーメンの売り場で販売されている「北海道産小麦使用」表示のある製品＞

(2013年10月、2014年3月撮影)

『北海道産小麦100%使用
「ゆめちから50%
「きたほなみ50%」』



「道産小麦」

(4)「ゆめちから」をはじめとした北海道産小麦を使用したパンの増加



(いずれも2014年4月撮影)

- ◆ 大手製パン企業L社では、2012年6月より「ゆめちから」をブレンド使用した食パン、ロールパンのほか、「ゆめちから」100%使用のベーグルなどを次々に販売。
- ◆ L社では、2014年4月からは、**外食系のサンドイッチチェーンM社とも提携して**、「ゆめちから」等国内産小麦を使用したパンの普及・定着に努めている。
- ◆ CVSのN社でも、**高級感のあるパンを商品ラインナップに揃える取り組みの一環として**、北海道産強力系小麦の使用をうたったパンを発売。

■ 東京都武蔵野市に立地するベーカリーO社の国内産小麦を使った主要な製品
(2013年末時点)

- ・ バスケット・ノール(240円): 北海道産小麦100%使用
- ・ パン・ド・ロデヴ(300円): 農家H氏による北海道産「はるきらり」をメイン使用。
- ・ キタノカオリ(240円): 農家I氏による北海道産「キタノカオリ」100%使用。
- ・ ショフエ(120円): 岩手県産地粉100%使用。
- ・ パンブラン(300円): 岩手県産「ゆきちから」100%使用。

■ 東京都世田谷区に本店が立地するベーカリーP社(支店が都内に5店)の主要な製品
(2013年末時点)

- ・ パン・ドウ・ミ(315円): 北海道産小麦100%使用。
- ・ 大地の食パン(357円): 農家K氏による熊本県産「チクゴイズミ」と福岡県産「ミナミノカオリ」をブレンド使用。
- ・ キタノカオリ(609円): 北海道産「キタノカオリ」100%使用。
- ・ ゆきちからのハードトースト(399円): 岩手県産「ゆきちから」100%使用。
- ・ 北海道産小麦のバケット(263円): 北海道産小麦3種をブレンド使用。
- ・ 胚芽トースト(441円): 北海道産小麦、オーガニックライ麦をブレンド使用。

◆ 首都圏の一部のリテイル・ベーカリーでも、「キタノカオリ」や「春よ恋」といった北海道産強力系小麦の使用をうたったパンを販売する店舗がチェーン展開されている。ただし、「ゆめちから」の使用をうたったパンの販売はまだ少ない。

(5) 首都圏における国産小麦を使用した食パンの販売額の推移

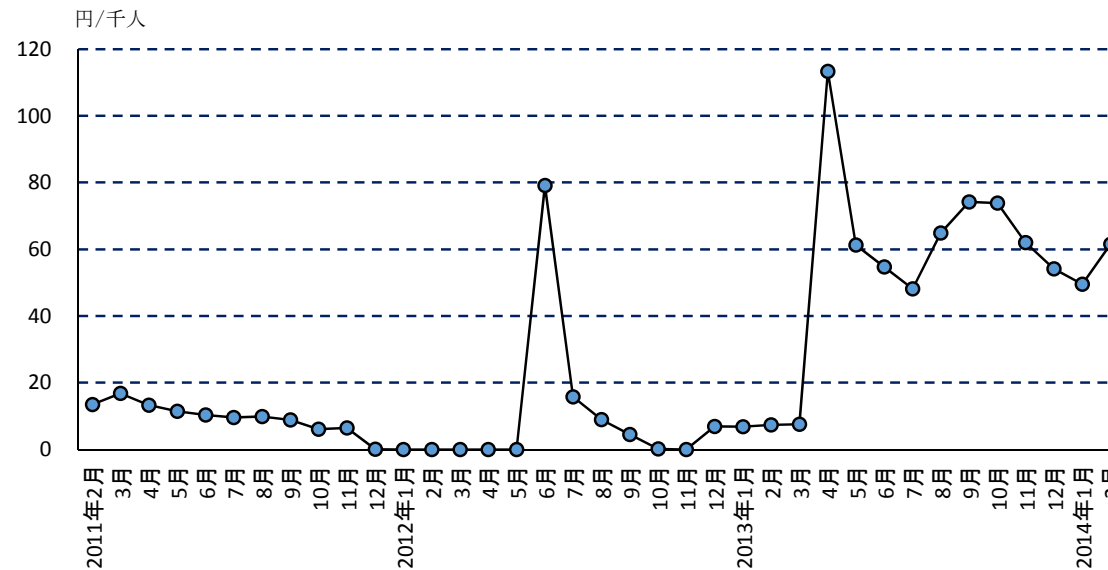


図21 国内産小麦使用食パンの販売額の推移(首都圏)

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95店舗におけるPOSデータから筆者が集計。

- ◆ 以上のように大手製パン業者M社やリテールベーカリーで北海道産小麦を使用したパン製品が発売されているが、まだ、市場で大きなシェアを占めるには至っていない状況。
- ◆ しかしながら、POSデータで、国内産小麦を使用した食パンの販売額の推移を見ると、「ゆめちから」を使用した食パンの登場を機に、次第に、国内産小麦を使用した食パンが市場に普及・定着しつつあることが分かる。

2. 域内での戦略的使用に加えて域外使用が増える九州産小麦 (1) 2次加工メーカー等による九州産中力系小麦の使用状況



- ◆ 九州産の中力系小麦は、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。**

(2)「九州産小麦使用表示」が多い九州市場

表10 POSデータでみた生うどん(チルド)の売上高ランキング(2012年)

(単位:%)

ランキン グ	首都圏 (東京、神奈川、埼玉、千葉)	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	関東外郭 (群馬、栃木、茨城、山梨、 長野、静岡)	販売 金額 シェア
1	大手PB製品 国内産使用表示なし	9.1	大手製品 国内産使用表示なし	16.5	中小製品 九州産使用表示あり	15.1	中小製品 国内産使用表示なし	13.7
2	大手製品 国内産使用表示あり	6.6	大手PB製品 国内産使用表示なし	13.9	中小製品 九州産使用表示あり	13.0	大手PB製品 国内産使用表示あり	4.3
3	大手製品 国内産使用表示あり	4.8	大手製品 国内産使用表示なし	12.6	中小製品 九州産使用表示あり	10.4	大手製品 国内産使用表示なし	4.0
4	大手製品 国内産使用表示なし	4.6	大手製品 国内産使用表示なし	7.4	中小製品 九州産使用表示あり	5.7	大手製品 国内産使用表示なし	3.6
5	大手製品 国内産使用表示あり	3.6	中小製品 北海道産使用表示あり	5.4	中小製品 国内産使用表示なし	5.7	大手製品 国内産使用表示あり	3.3
6	大手製品 国内産使用表示なし	3.5	中小製品 国内産使用表示なし	4.7	中小製品 国内産使用表示なし	4.7	中小製品 国内産使用表示なし	3.3
7	大手製品 北海道産使用表示あり	3.5	中小製品 国内産使用表示なし	3.5	中小製品 九州産使用表示あり	3.5	中小製品 国内産使用表示なし	3.3
8	大手製品 北海道産使用表示あり	3.5	中小製品 国内産使用表示なし	3.3	大手製品 国内産使用表示なし	3.2	大手PB製品 国内産使用表示なし	2.7
9	大手製品 国内産使用表示あり	3.3	大手製品 国内産使用表示なし	2.9	中小製品 九州産使用表示あり	2.8	中小製品 国内産使用表示なし	2.4
10	大手製品 国内産使用表示あり	3.1	中小製品 北海道産使用表示あり	2.9	中小製品 国内産使用表示なし	2.6	中小製品 国内産使用表示なし	2.3
上位10製品の売上高に占める国 内産小麦使用表示のある製品の シェア(%)		62.1	同 左	11.5	同 左	75.7	同 左	17.8

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1: 首都圏93店舗、北海道64店舗、九州24店舗、関東外郭36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。

注2: 「大手」とは、大手メーカーもしくは食品スーパーのPB商品、「中小」とは、地元の中小製麺業者の商品のことである。

◆ 生うどんにおいて、首都圏では、国内産、北海道産使用表示が多い。

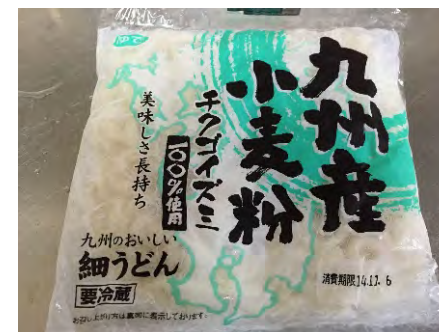
◆ 九州では、九州産使用表示が多いのが特徴。

◆ 北海道と関東外郭では、国内産使用表示のない商品が多い。

(3) 九州産「チクゴイズミ」、「シロガネコムギ」に対する需要

表11 「チクゴイズミ」に対する評価の変遷

	導入当初指摘された問題点	近年評価が高まっている点など
用 途	- 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 - たんばく含有率が低いので、日本麺用でも単独使用は厳しいこと	- 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 - 中華麺やパンにブレンド使用することで、外国産には出せない「モチモチした食感」が出せること - 讃岐うどんには「ASW」7割、「チクゴイズミ」3割のブレンドがよいことが広く普及したこと
加工技術	製粉工程で目詰まりしやすく、製粉歩留まりも悪いこと	製麺企業が使い慣れてきて、その特性を製品で活かせるようになったこと
生産量	作りやすいので急激に生産量が増えてしまい供給過剰となったこと	需要が拡大しているが、供給過剰解消のため生産抑制した後、生産が回復していないこと



＜福岡県の食品スーパーで売られているうどん＞

資料:2008年から2012年にかけて実施した大手製粉企業Q社および九州の中小製粉企業D社、E社、F社、G社に対する調査結果による。

- ◆ 「チクゴイズミ」は、1993年に導入されたが、当初、作りやすさから生産量が急増したものの、使い勝手が悪いとの評判で、供給過剰となり作付転換が実施された。
- ◆ 「チクゴイズミ」は、うどんやつけ麺で使用すると、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。
- ◆ 「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。

(4) 九州における強力系小麦の使用状況(ミナミノカオリ)

表12 九州の中小製粉企業4社による九州産強力系小麦に対する評価

企業名	九州産強力系小麦に対する担当者等の評価
九州D社	「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。
九州E社	「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。
九州F社	「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。しかし、「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系の小麦の代替えとして使用が可能。
九州G社	「ミナミノカオリ」は、北海道産強力系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。北海道産の強力系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：2008年から2011年にかけて実施した各企業に対する調査結果から取りまとめた。



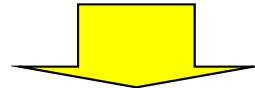
＜東京のラーメン屋の店頭に貼られているポスター＞

- ◆ 「ミナミノカオリ」等九州産の強力系小麦は、パン用、中華麺用で使用されており、品質面では、北海道産の強力系小麦に比べて劣るものの、価格面では、25年産まで割安感があり、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、それまでは、需要に生産が追いついていない状況が継続。

→ 26年産での北海道産の強力系小麦の価格の大幅下落を受け、北海道産に対する割安感というメリットが失われ状況が一転。

(5)九州における強力系小麦の使用状況(ラー麦)

- ◆ 「ラー麦」は順調に作付面積が拡大(22年産150ha→25年産766ha)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。
- ◆ 消費面では、福岡県が、親しみやすい名称の公募(正式な品種名は「ちくしW2号」)、「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。23(2011)年12月時点で、登録商標「ラー麦」の使用登録業者は、ラーメン店で25社、製粉業者・製麺業者等で36社。



- ・ 「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(タンパク含有量を上げるために必要な追肥の徹底等)
- ・ 将来、供給量が拡大(26年産作付面積見込:1,045ha(前年比36%増)した際の需要開拓(各店が皆「ラー麦」を使うようになれば差別化ができない)、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>



<店内に貼られているポスター>

<福岡空港の土産屋で販売されている製品>



<福岡県内の食品スーパーで販売されている製品>

(6)九州における小麦の地産地消的な新たな動き

＜事例：筑前麦プロジェクト＞

福岡県筑前町の飲食店が中心となり、2011年にプロジェクトを発足。筑前町商工会、JA筑前あさくらと同県に立地する製粉企業E社の参画により、100%筑前町産の小麦粉流通システムの構築に成功。

現在、町内外30社が加盟し、うどん、素麺、中華まん、餃子、ショウロンポウ、インスタントラーメン、ケーキ、パン等に筑前産小麦を使用（年間使用量は約30トン）。

同プロジェクトでは、「筑前麦太郎」、「筑前麦夏ちゃん」という小麦粉を開発し、直売所や各店で、これまで3年間で約7千個を販売。

- ◆ 強力系小麦の「ミナミノカオリ」の生産増加や、「ラー麦」の導入・拡大等を受けて九州でも、小ロットでの製粉を行える製粉設備を導入した中小製粉企業が出現。
 - ◆ 上記の「筑前麦プロジェクト」も、同社が原料となる小麦粉を供給することで実現。
- 九州においても、地産地消的な取組が芽生えつつあり、こうした取組みが増えていくことで、地元産小麦に対する評価が高まり、ひいては新規用途開拓だけでなく、福岡県産小麦全体のイメージアップにつながることも期待される。

<麦太郎と麦夏ちゃん>



<うどん店の店頭で設置されたのぼり>



<麦太郎を使ったうごぼう天うどん>



<麦太郎を使ったロールケーキ等>



<直売所で売られている麦太郎を使った製品>



<直場所で売られている麦夏ちゃん>



3. 地粉使用表示製品に加えて新品種の導入で可能性が広がる 関東産小麦

(1) 外国産とのブレンドでの使用が主流の関東産小麦



<地粉表示のある小麦粉>



<群馬県産小麦使用表示のあるうどん乾麺>

- ◆ 関東産の中力系小麦のうち、大手製粉企業に引き取られた「農林61号」とその後継品種の「さとのそら」の多くは、外国産とブレンドして使用されている(2006年産では、関東産小麦の9割が外国産とブレンドして使われていた)。
- ◆ 他方で、「農林61号」、「さとのそら」以外の品種では、ほとんどが単独で製粉され、「国産小麦使用」表示、あるいは、「地粉使用」表示のある製品用に使用されてる。

(2) 品質向上により、将来、単独使用拡大が期待される「さとのそら」

表13 北関東3県の中小製粉企業から見た「農林61号」と比べた「さとのそら」のメリット、デメリット

会社名	「農林61号」と比べた「さとのそら」のメリット、解決した課題	「農林61号」と比べた「さとのそら」のデメリット、残された課題
北関東H社	「農林61号」に比べると、「さとのそら」は色がきれいで困ることはない。また、 収量も高く、安定 しているのも大きい。「さとのそら」を100%で使用して評価されるようになれば、 単独使用は増えていく可能性 がある。	「農林61号」は(外国産との)ブレンド需要が多かったため、それと置き換えられた「さとのそら」も 直ぐには単独使用とはならない 。また、単独使用となると、 製粉段階でのふるい抜けの悪さ の課題が残っている。
北関東I社	「農林61号」のくすんだ色がいいというユーザーもいたが、どちらかというと災いとなってきた。「さとのそら」は クリーミーホワイトで、色の問題はクリア した。使い慣れてくれば、 単なる外国産の増量剂的な使い方以外 の使い方が増えることが期待できる。	うどんにした時に「農林61号」は、茹で上げ直後の 粘弾性 がよく、 昔ながらの風味 がある。「さとのそら」は、 それらの点では劣る 。また、加水や混ぜ方等の使い勝手が「農林61号」とは違うので、 慣れるまでの間しばらく試行錯誤が必要 。
北関東J社	「農林61号」は、 収量 が低く不安定で、倒伏しやすく 病気 にも弱かった。また製粉前の 精選過程 で割れやすかった。それらの点では 全て「さとのそら」の方がいい 。	うどんにした時の味は「 農林61号 」の方が美味しい。「さとのそら」は「ASW」に近く、「農林61号」のような味がでないで、一部のユーザーからは「 農林61号 」の代わりとしては使えないと言われている。

資料:2012年から2013年にかけて実施した各企業に対する調査結果から取りまとめた。

◆ 北関東に立地している中小製粉企業では、

- ・「**農林61号**」に比べて「**さとのそら**」の色がいい点、生産が安定している点などを**高く評価**。また、いずれは、**単独で使用される機会が増えたり**、単なる**外国産小麦に対する増量剤ではない使い方が増える**ことを期待していると3社が回答。
- ・ただし、そうした「**さとのそら**」の良さを活かした使用には**時間がかかる**と2社が回答。

(3) 関東における「地粉使用」表示の拡大等の動き

＜事例：武蔵野地粉うどん＞

東京都武蔵野市では、**商工会議所**と**東京都麺類協同組合武蔵野支部**が協力して武蔵野市の”名物”として「**武蔵野地粉うどん**」を企画し、2008年11月よりPR活動を実施。この「武蔵野地粉うどん」は、**東京都と埼玉県**に広がる畑地で栽培された小麦のみを使用したうどんであり（武蔵野市産3%、埼玉県産97%）、このうどんを提供しているそば・うどん店等は2013年現在、市内**10店舗**にのぼる。



- ◆ 群馬県、埼玉県等は、本来、**うどん食文化の盛んな地域**。近年、**全国で「ご当地うどん」が注目**される中で、関東においても、**地元産の小麦を使用した「武蔵野地粉うどん」**のほか、「熊谷うどん」、「高崎福々うどん」といった取組みも出現。

→ こうした取組みが増えていくことで、**地元産小麦に対する評価が高まり**、ひいては**北関東産小麦全体の需要が拡大**することが期待される。

(4) 拡大する関東産の強力系小麦の生産と用途

表14 関東における強力系小麦の生産量と主な使用状況

産地	品種名	生産量(t) (平成24年産)	主な使用先
群馬県	ダブル8号	1,056	家庭用小麦粉。生パスタ。リテイルベーカリーでの使用
栃木県	ゆめかおり	520	家庭用小麦粉。リテイルベーカリー、ラーメン屋、焼きそば屋での使用
栃木県	タマイズミ	1,724	ラーメン、冷やし中華(半生麺)。そうめん(乾麺)
埼玉県	ハナマンテン	215	インスタントラーメン。家庭用小麦粉。リテイルベーカリーでの使用

資料: 2012年から2013年かけて実施した関東の中小製粉企業H社、I社、J社に対する調査結果、および筆者によるインターネットでの調査結果を取りまとめたもの。

- ◆ 北関東4県全てで、強力系小麦が生産されているが、生産状況については、各県で差がある。
- ◆ 近年、生産量が増加しつつある強力系小麦の栃木県産「ゆめかおり」、埼玉県産「ハナマンテン」は、それぞれパン用、中華麺用に単独で使用され始めている。

「埼玉県産小麦粉」ハナマンテン使用」の表示



＜JAいるま野ホームページより＞



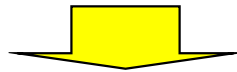
＜埼玉県で売られている地粉の食パン＞

- ◆ 近年、生産量が増加しつつある栃木県産「ゆめかおり」、埼玉県産「ハナマンテン」は、それぞれパン用、中華麺用に単独使用で使われ始めている。
- ◆ 埼玉県下のJAが販売しているインスタントラーメンでも、「埼玉県産ハナマンテン使用」を表示している地産地消的製品がある。
- ◆ 栃木県産「タマイズミ」は、本来は醤油用に開発された品種であるが、中華麺用、そうめん用にも使えると評価され、「栃木県産強力小麦タマイズミ100%使用」表示のある製品も開発・販売されている。

Ⅵ おわりに

1. 国内産小麦のフードシステムの変容

既往文献によれば、2000年の民間流通導入直後には、国内産小麦が外国産に比べて品質面で大きく劣るとの評価（2次加工適性が劣る、麺に単独で使った場合の色のくすみに強い抵抗感等）



その後、

- ・ 北海道で生產品種が大きく変わり、外国産と品質面で遜色のない品種が中力系小麦、強力系小麦双方で揃い、量的にも大手2次加工メーカーが使いこなせる量を確保。
- ・ 九州でも、品種転換が徐々に進展し、中力系小麦、強力系小麦共に、中小2次加工メーカー以外での使用を拡大させ得る北海道に準ずる供給体制。
- ・ 関東でも、中力系小麦では、主産地4県で共通する主力品種の転換が急進。強力系小麦でも、主産地4県全てで生産される状況。

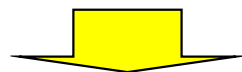
→ 今後、国内の小麦製品での国内産の使用状況を大きく変え得る供給体制が整備されつつある。



主産地毎に形成されているサプライチェーンが異なり、

- ・ 北海道産小麦は、8割以上が北海道外に移送され、主に大手2次加工メーカーが全国展開する製品の原料に使用。
- ・ 九州産小麦は、その7割が九州内で製粉され、九州内の2次加工メーカーによって使用。
- ・ 関東産小麦は、その多くが関東内で製粉され、大手2次加工メーカーの製品などで、主に外国産とブレンドされて使用。

→ 現在は、使用される場所や実需者で棲み分けられているが、各主産地での生産量が増加すれば、今後、競合関係が強まる可能性。



以上のような主産地毎の生産状況やサプライチェーンの形成状況の違いから、主産地毎に国内産小麦に対する需要にも異なる変化。

2. 主産地毎に異なる小麦需要の拡大方向

＜北海道産小麦＞

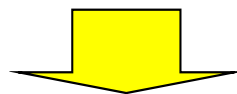
- ◆ 全国流通する大手2次加工メーカー製の「国内産小麦使用」、「北海道産小麦使用」表示のある製品で独自の需要を確立。
- ◆ 強力系小麦の増産等により、こうした「北海道産小麦使用」表示製品が、うどん等日本麺から冷やし中華、ラーメン、パンへと製品の種類でも拡大。

＜九州産小麦＞

- ◆ 九州域内で流通する「九州産小麦使用」表示のある製品で独自の需要を確立。「モチモチした食感」を出せる「チクゴイズミ」の評価が高まり、つけ麺等の一部の用途では、首都圏等でも需要が拡大。
- ◆ 北海道産強力系小麦より品質面で劣るものの、「ミナミノカオリ」は、北海道から遠い九州では価格面で比較優位にあった（価格が相対的に安価な時には、首都圏、関西圏でも）。国産志向の強い消費者向け需要を中華麺やパン用で確保。また、新たに導入された「ラー麦」の需要も着実に拡大。

＜関東産小麦＞

- ◆ 「農林61号」から「さとのそら」への全面転換で、外国産小麦とのブレンドにとどまらない国内産小麦としての**単独使用での需要拡大**が見込める状況。
- ◆ 最近、各県で強力系小麦が生産され始めているが、それらの生産が拡大すれば**首都圏で北海道産の強力系小麦を使用した製品と競合**する可能性。



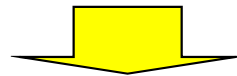
民間流通制度の導入後、強力系小麦も含めた**新品種の導入**や栽培技術の向上を背景に、**国内産小麦を積極的に活用しようとする新たな動き**が3主要産地で異なる形で生まれ、それが国内産小麦に対する需要を質的な面でも変化させていることが明らかになった。



こうした変化により国内産小麦に対する評価も大きく向上

3. 小麦の需要拡大に向けた今後の課題

- ◆ 以下は、平成26年産や27年産の国内産小麦の入札取引で、北海道産の強力系小麦や九州産小麦の価格の大幅下落の要因にもなった動き。今後、国内産小麦に対する需要を拡大していくためにも克服すべき課題。
- ① 北海道における「ホクシン」から「きたほなみ」への品種転換、「ゆめちから」の導入、関東における「農林61号」から「さとのそら」への品種転換については、需要が供給の拡大スピードに追いつかず、供給過剰に。
- ② 「チクゴイズミ」、「ミナミノカオリ」は、近年需要が拡大していたが、そのスピードに見合った増産ができず価格が上昇。外国産、北海道産に対する割安感というメリットがなくなり、一転して供給過剰に。



このような課題が発生しているということは、「小麦のサプライチェーン内で、2次加工メーカーから小麦の生産者に情報が伝達されない」という従来から指摘されている課題が未だに解決していないことを示している。

- ◆ 新たに導入される品種の数が増加する中で、以前から作られている品種が未整理なため、作付品種が増え過ぎることも課題。
- ◆ 国内産小麦を使用し、そのことを表示することで差別化を図る製品が全体的には増加しているものの、消費地によってその程度に違いがみられ、それぞれでそうした取り組みの普及・定着が不十分な分野が存在。
 - ① 首都圏や九州では、スーパーマーケットなどで売られている小麦製品で国内産小麦を使用し、そのことを表示する動きが増加しているものの、中食・外食では、そうした動きがあまり見られなかった。
 - ② 北海道、首都圏以外の関東では、中食・外食だけでなく、スーパーマーケットなどで売られている小麦製品での取り組みも少なかった。

A wide-angle photograph of a lush green field, possibly 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, 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。