

国内産小麦の主産地における 品種転換とそれに伴う需要の変化

吉田 行郷*



1. はじめに

国内産小麦の流通制度が2000年に民間流通へ移行した当初は、国内産小麦に対する需要を供給が大きく上回るミスマッチが発生。それが、16年産以降、需要が供給を上回る逆ミスマッチ状態がしばらく続く状況が続いた。本稿では、こうした状況となった要因を、16年以降の新たな動きも踏まえて、わが国のコムギのフードシステムにおける各産地産小麦の位置付けを浮き彫りにしながら、明らかに

する。また今後、国内産小麦の需要に応じた生産に向けて、取り組むべき中長期的な課題について、新型コロナウイルスのまん延の影響も含めて考察する。

2. 全国ベースで見た国内産小麦の使用状況

日本におけるコムギの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、以後安定的に推移している（図1）。これに対し

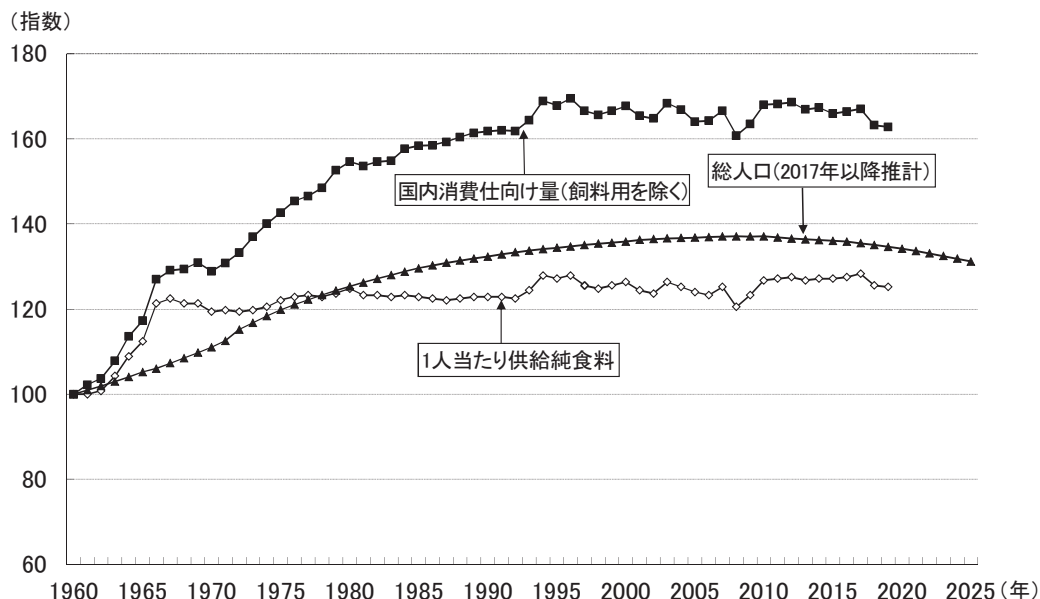


図1 食料需給表でみたコムギの供給量の推移（1960年度＝100）

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」（出性・死亡中位推計）

*よしだ ゆきさと 千葉大学園芸学研究院 食と
緑の健康創成学講座 教授

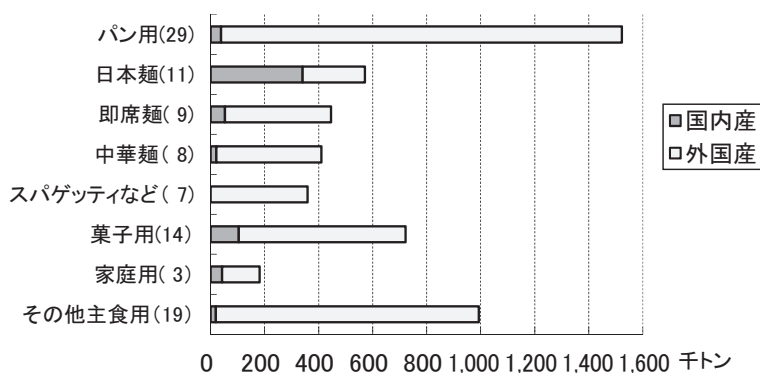


図2 用途別にみた国産、外国産小麦の使用量（2009年度、食用）

資料：農林水産省調べ。

注：（ ）内は、国内で使用されているコムギ全体に占める各用途別のシェアである。

て総消費量は、人口増加の影響により94年までは増加傾向で推移し、その後、安定化した。コメの需要が右肩下がりなのに、日本人のパン好き、麺好きに支えられて、コムギについては安定した需要を維持していることが分かる。

2009年度時点では、日本におけるコムギの用途別のシェアでは、パン用が一番多く29%を占めていたが、国内産の使用割合は3%と低かった(図2)。また、中華麺用も用途別のシェアが8%あったが、国内産の使用割合は5%にとどまっていた。他方で日本麺用のシェアは11%であったが、国内産の使用割合が60%と他の用途に比べて突出して高かった。

しかし、①2017年産の国内産小麦は09年産より34%生産量が多いこと、②後述するように、17年産では、パン用・中華麺用に主に使用される強力系小麦が国内産小麦の検査数量の20%を超えていることから、現在はパン用・中華麺用での国内産シェアが、当時よりかなり大きくなっていると見込まれる。

また過去の研究成果によれば、コムギ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60～70%と試算された。特に主産地の北海道、九州を除くと、80～90%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。関係者からのヒアリング結果を踏まえると、現在、生産量全体の70%弱を占める北海道産小麦の大部分が外国産とブレンドされずに使用されていることから、国内産小麦の単独使用割合は、70%前後に達している可能性があり、国内産小麦の使われ方が劇的に変わってきていることが分かる。

3. 国内産小麦の主産地等における生産動向

コムギでは、北海道、九州北部4県、北関東4県が主産地であり、この3地域での全作付面積に占めるシェアは2020年産で81%であり、最近、コムギの増産に成功して関東に肉薄しつつある第4の産地である東海3県も加えると89%に達する。

1) 北海道におけるコムギの品種転換

中力系小麦では、2009～11年産にかけて3年間で、「ホクシン」から「きたほなみ」にほぼ全面的に転換された。強力系小麦では、「ゆめちから」が08年度に導入され、その単収の良さ、作りやすさに加えて、強力系小麦生産への加算金もあり、12年産以降、生産が急増している。同時期に「春よ恋」も増産されている(図3)。

2) 九州北部4県におけるコムギ生産の変化

福岡県、熊本県では、麦類の作付面積に占めるコムギのシェアが約7割を占めているが、ビール用二条大麦の主産地である佐賀県と、麦焼酎、麦味噌の大手・中堅メーカーが立地する大分県で、相対的にオオムギの作付面積割合が高くなっている。

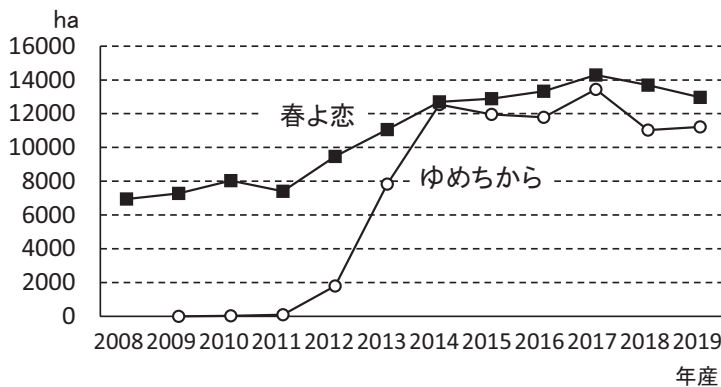


図3 「春よ恋」、「ゆめちから」の作付面積の推移

資料：北海道庁農産振興課調べ
注：2019年産は暫定値

水田面積に対する麦類作付面積の比率は、佐賀県で53%，福岡県で早場米地帯があっても36%であるのに対して，基盤整備の遅れ，担い手不足等から，熊本県，大分県は10%台前半にとどまっている。

福岡県では，強力系小麦「ミナミノカオリ」と「ちくし W2号（ラー麦）」が増加した後，近年は安定的に推移している。熊本県でも，2014年産から16年産にかけて「ミナミノカオリ」が大きく増加し，「シロガネコムギ」と「チクゴイズミ」が減少している。佐賀県では，「ニシノカオリ」から「ミナミノカオリ」への転換が進展しなかったが，「春風ふわり」の面積が今後増加する見込みとなっている。大分県では，「チクゴイズミ」の作付面積が増加している。強力系小麦では，「ミナミノカオリ」が大きく増加している。

以上のように，九州でも「チクゴイズミ」と強力系小麦（「春風ふわり」を増産させる方針の佐賀県以外は，「ミナミノカオリ」）が4県全てで生産されるようになり，北海道に準ずる供給体制が整いつつある。

3) 北関東4県におけるコムギ生産の変化

北関東4県のコムギの作付面積は近年減少

傾向にあるが，2010年に「さとのそら」が品種登録されたのを受けて，北関東4県では「農林61号」から「さとのそら」への転換が各県で急速に進展した。単収の高い「さとのそら」への転換で，生産量の減少には歯止めがかかっている。強力系小麦でも，群馬県が18年度に「ゆめかおり」を認定品種として採用し，後述する長野県や神奈川県，山梨県でも「ゆめかおり」が生産

され始めていることから品種統一が進展しつつある。

4) 東海3県におけるコムギ生産の変化

東海3県では，コメの要生産調整面積の拡大を背景として，コムギの作付面積が拡大している（オオムギはほとんど生産されていない）。1998年産から2020年産までの21年間で，愛知県は22%増，三重県は103%増，岐阜県は147%増となっている。

3県全てで，「農林61号」から新品種への転換が勧められたが，各県で主要品種が異なることから（愛知県「きぬあかり」，三重県「あやひかり」等，岐阜県「イワイノダイチ」等），3県で生産される共通品種は，中力系小麦でも強力系小麦でもなくなった。特に近年，愛知県での強力系小麦の「ゆめあかり」の生産が増加しており，2019年産の作付面積シェアは7%に達している。

5) 高まる全コムギ生産量に占める強力系小麦の割合，国産小麦の品質

現時点では，総じてみれば国内生産量の变化は少ないが，その内訳をみると，パン用，中華麺用に使える強力系品種の検査数量がこ

の10年間で142%（2017年産までなら183%）増加し、全検査数量に占めるシェアも19%（17年には20%）にまで拡大している。北海道産に限れば193%の増加、北海道産小麦の全検査数量に占める強力系小麦のシェアは21%に達している（図4）。

また北海道だけでなく、九州北部4県、北関東4県、東海3県といった他の主産地でも、品種の転換が着実に進展し、品質面でも外国産と遜色ない、あるいはより高い評価をされる品種が増加している。2016年の中力系小麦についての製麺試験結果によれば、3品種が豪州産「ASW」を上回る評価、1品種が同等

との評価をされる結果となっている。

4. 国内産小麦の近年の消費動向

1) 北海道産を中心にした国内産小麦を使用した大手食品メーカーの商品の販売動向

生（チルド）うどん市場では、大手2社が国内産小麦の使用に熱心に取り組んでいる。このため、首都圏の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」表示であったのが、19年時点では7製品に増加している（表1）。

また北海道産「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A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

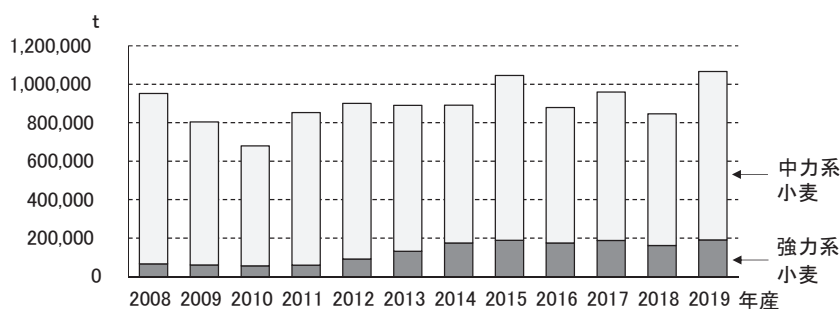


図4 中力系小麦、強力系小麦別にみた検査数量の推移

資料：農林水産省「麦の農産物検査結果」

注：数量は普通小麦の産地品種銘柄計であり、規格外を含む。

表1 生うどん（チルド）販売金額ランキングの変化（首都圏）

（単位：%）

2009年			2019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）	8.8
2	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	6.8	2	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	6.4
3	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	5.9	3	PB製品（国内産小麦使用表示なし）	6.3
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）	5.9
5	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	4.0	5	PB製品（北海道産小麦使用表示あり）	5.7
6	大手製品（国内産小麦使用表示なし）	3.0	6	大手製品（国内産小麦使用表示あり）	4.0
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）	3.9
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なし）	3.2
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	大手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あり）	2.7
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	同 左		67.8

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、2019年：121店）に国産シェアにおけるPOSデータに基づき筆者が集計

注：2009年は09年4月から10年2月までの値であり、2019年は19年1月から12月の値である。

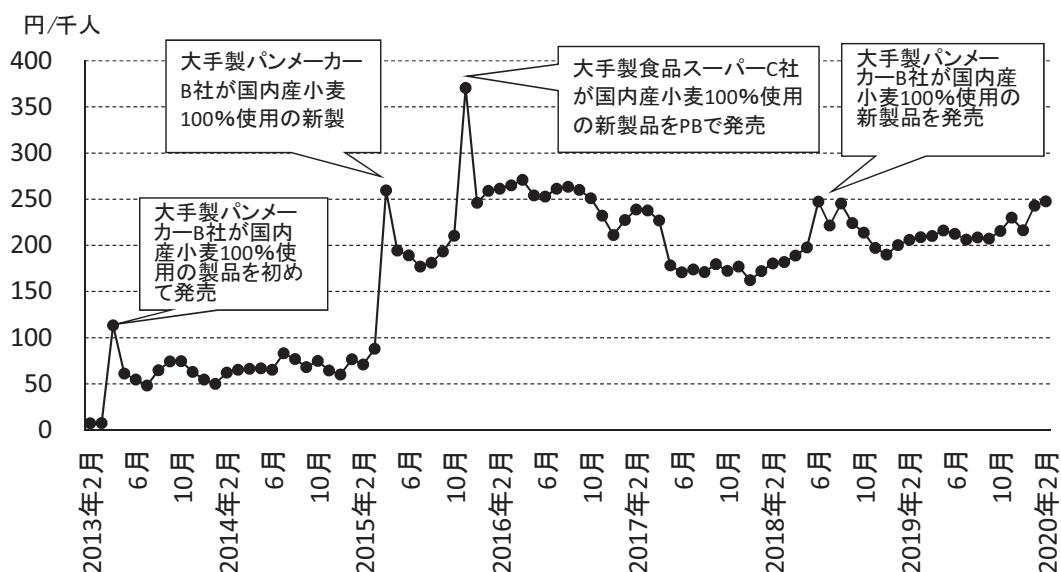


図5 国内産小麦100%使用の食パンの販売額の推移（首都圏）

資料：日本経済新聞デジタルメディアによる首都圏スーパーマーケットなど108店舗におけるPOSデータより筆者が集計
注：食パンのうち、国内産小麦100%使用していることが明らかな製品のみ計上した。菓子パン、テーブルパンは含んでいない。

を100%使用し、そのことを表示する変更を実施している。同製品は、発売後、順調に売り上げを維持し、19年の首都圏における年間ランキングでも、シリーズで1位、3位、5位につけている。

また、国内産小麦を100%使用した食パンの販売額の推移をみると、新製品が登場するたびに国内産小麦100%使用の食パン市場が大きく拡大し、その後落ち着くという動きを繰り返し、右肩上がりですべて市場が拡大した。北海道産小麦の生産減等を受けて、出回り量が一時減ったが、その後は安定的に推移している（図5）。

2) 九州北部4県産小麦の使用状況

10～15万トンの生産量の九州北部4県産小麦にとって、九州7県は十分に大きな市場となっている。近年は、中小2次加工メーカーが大手との差別化を図るため、戦略的に「九州産小麦使用」あるいは各「県産小麦使用」の表示を行う製品がよく見受けられるようになっている。

また「ミナミノカオリ」の各県における増産や需要の増大を受け、九州に立地している中小製粉企業5社全てで、国内産小麦を使用したパン用小麦粉、ミックス粉が発売され、その多くで「ミナミノカオリ」が使用されている。

3) 北関東4産小麦の使用状況

コムギ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県も首都圏に近接している。このため、5～7万トンの生産量の北関東4県産小麦にとっては、自県と首都圏が主要な市場となっている。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北関東4県産小麦は、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されている。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われている。最近では、「県産小麦使用」表示、

「品種銘柄使用」表示も拡大している。栃木県産「ゆめかおり」、埼玉県産「ハナマンテン」は、その製パン性に対する高い評価から、それぞれパン用でも単独で使用され始めている。

4) 東海3県産小麦の使用状況

東海3県で生産されているコムギの販売先をみると、大手製粉企業のシェアが愛知県産コムギで5割、岐阜県産小麦でも6割弱と大手製粉のウエートが高いが、三重県産小麦は、大手製粉企業による買い受けがない。愛知県に立地している中小製粉企業の小麦粉の販売先は県内がほとんどを占めているが、三重県に立地している製粉企業は、自県内よりも県外での販売が多く、しかもその大部分は首都圏と関西圏となっている。

5. おわりに

1) 各主産地での新品種の導入が国内産小麦の需給に与える影響

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がされていた（2次加工適性が劣る、麺に単独で使用情况の場合の色にくすみに強い抵抗感等）。

しかし、北海道で生産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、強力系小麦双方でそろい、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することができた（消費者の国産志向の高まりもあり、単独使用が急増）。九州北部4県、北関東4県、東海3県でも、前述のように品種の転換が進み、国内の小麦製品での国内産の使用状況を大きく変えつつあり、国内産の使用可能用途、国内産の特徴が生きる用途が拡大しつつある。

2) 国内産小麦の需要に応じた生産に向けた課題

今後の少子・高齢化の進展を踏まえれば、中長期的には、中力系小麦から強力系小麦への転換を進める必要がある。大手2次加工メーカーによる使用ロットを考慮すれば、当面は、九州北部4県や北関東4県での強力系小麦の増産では、大手の製パンメーカーや製麺企業のニーズには対応できない（九州産、関東産は品質面でも北海道産にまだ劣るため）。このため当面は、北海道において強力系小麦の増産を優先させていく必要がある。そして「きたほなみ」の生産減少を、外国産小麦との代替ではなく、北海道以外の産地で作られる高品質な中力系小麦の増産で埋めていく必要がある。そういう意味では、ムギの裏作地帯、2年3作地帯での高品質な中力系小麦の導入や増産が鍵になると考えている。中長期的には日本全体での国内産への需要を俯瞰し、各産地が競合関係を強めるのではなく連携して、限られた量の国内産をそれぞれの特性を踏まえて有効に使い消費者のニーズに応じていくといった視点も重要になると考える。

そして、中長期的な需要の動向を踏まえた生産の拡大のためには、新型コロナウイルスによる小麦製品への影響についても見極めることが重要である。景気が後退すると、低価格志向が強まり、外国産よりは割高な傾向にある国内産小麦に不利になる可能性もある。他方で、新型コロナウイルスによって分断された人間関係への反動として、人と人のつながりを求めて地産地消的な取り組みや国産志向が強まる可能性もある。新型コロナウイルスによる小麦製品への中長期的な影響についても見極めて、国内産小麦の需要をどこで拡大させていくか検討していく必要がある。