

麦茶をめぐる状況

令和6年6月

全国麦茶工業協同組合

1 麦茶用原料麦の需給状況

- 5年産の原料大麦は、国内産31千トン、外国産53千トン程度を手当。（国内産は、供給量と品質の安定が課題）
- 産地別・組合員別買受数量は、品質、供給量、輸送距離、産地との関係等の観点で決定。
- 北陸3県産のファイバースノウは、令和4年以降、購入実績・見込が購入希望数量を大幅に上回っている。
- これまで、7月までの販売進捗は約5割だったが、3年産は約7割となった。

（1）原料麦の手当て・販売状況

（単位：トン）

年産	小粒大麦	大粒大麦	はだか麦	国内産計
4	21,600	7,300	500	29,400
5	23,300	7,400	700	31,400
差	1,700	100	200	2,000

（2）北陸3県産麦の状況

（単位：トン）

年産	銘柄	販売予定数量	麦茶組合			
			購入希望数量	当初契約	購入実績・見込	希望達成率
4	ファイバースノウ	22,425	3,455	2,995	5,888	170%
	はねうまもち	1,430	0	0	107	-
	計	23,855	3,455	2,995	5,995	174%
5	ファイバースノウ	23,595	5,171	5,014	7,972	154%
	はねうまもち	1,600	200	35	35	18%
	計	25,195	5,371	5,049	8,007	149%
6	ファイバースノウ	23,795	4,893	6,911	-	141%
	はねうまもち	2,900	200	216	-	108%
	計	26,695	5,093	7,127	-	140%

（3）麦の販売進捗

（単位：トン）

年産	国内産計	7月まで	8月	7月までの販売進捗
2	27,400	14,300	13,100	52%
3	25,800	18,300	7,500	71%
4	29,400	21,100	8,300	72%

2 麦茶の生産・販売動向

- 麦茶は、単一原料、ノンカフェイン、ノンシュガー等から、幅広い年齢が評価。
- 麦茶飲料（ペットボトル）の生産量は、コロナ禍の行動自粛等の影響もあり令和2年に減少したものの、新規参入等もあり年々増加。
- 麦茶（家庭用ティーバッグ）の販売数量は、令和3年以降減少傾向となっていたが、昨年の夏は暑くて長かったこと等から、8月以降増加傾向で推移。

(1) 麦茶飲料の生産動向

(単位：千kl、%)

年	コーヒー・茶系飲料		コーヒー飲料		紅茶飲料		緑茶飲料		ウーロン茶飲料		麦茶飲料		その他茶系飲料		麦茶飲料（R6年月別）		
	生産量	前年比	生産量	前年比	生産量	前年比	生産量	前年比	生産量	前年比	生産量	前年比	生産量	前年比	月	生産量	前年比
平. 25	8,446	0.8	2,952	0.1	1,014	▲7.4	2,437	5.5	712	▲4.2	425	19.4	906	▲2.3	1	73	18.8
26	8,459	0.2	2,977	0.8	961	▲5.3	2,464	1.1	648	▲8.9	540	27.3	870	▲4.0	2	93	22.4
27	8,714	3.0	2,978	0.0	956	▲0.6	2,612	6.0	676	4.3	644	19.3	849	▲2.4	3	110	14.0
28	9,173	5.3	3,051	2.4	963	0.8	2,793	6.9	633	▲6.4	760	17.9	973	14.7	4	140	5.7
29	9,519	3.8	3,138	2.8	1,041	8.1	2,875	2.9	623	▲1.5	824	8.4	1,018	4.6	5		
30	9,876	3.8	3,284	4.7	1,046	0.5	2,961	3.0	576	▲7.5	1,024	24.3	986	▲3.2	6		
令. 元	10,049	1.7	3,312	0.9	1,199	14.6	2,970	0.3	535	▲7.2	1,106	8.0	928	▲5.8	7		
2	9,388	▲6.6	3,040	▲8.2	1,106	▲7.8	2,969	▲0.0	427	▲20.1	1,044	▲5.6	803	▲13.4	8		
3	9,568	1.9	3,062	0.7	1,081	▲2.3	2,926	▲1.4	415	▲2.9	1,180	13.0	905	12.6	9		
4	9,658	0.9	3,033	▲0.9	1,037	▲4.1	2,967	1.4	418	0.7	1,357	15.0	846	▲6.5	10		
5	9,717	0.6	3,135	3.4	1,060	2.3	2,975	0.3	393	▲5.8	1,424	5.0	729	▲13.9	11		
6	2,872	▲1.3	1,009	3.2	335	5.0	790	▲10.5	147	12.7	416	13.6	174	▲25.4	12		
H25～の増減	1.2 倍		1.1 倍		1.0 倍		1.2 倍		0.6 倍		10年間で3.4 倍		0.8 倍				

出典：食品産業動態調査（農林水産省）

(2) 麦茶（家庭用）の販売数量（1店舗当たり販売数量）

(単位：個/店舗、%)

月	平成29年		平成30年		令和元年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		令和6年	
	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比
1	154	▲1.7	150	▲2.5	150	▲0.3	155	3.8	169	8.8	163	▲3.6	159	▲2.5	165	3.9
2	144	▲8.6	144	▲0.1	147	1.8	166	12.8	163	▲1.7	161	▲1.0	148	▲8.3	163	10.0
3	180	▲8.2	187	3.9	213	14.1	239	12.0	210	▲12.2	214	1.9	200	▲6.6	194	▲2.9
4	243	▲8.1	265	8.9	261	▲1.3	247	▲5.4	251	1.6	260	3.5	244	▲6.1	258	5.7
5	342	▲1.5	316	▲7.4	364	15.2	335	▲8.2	306	▲8.5	308	0.6	293	▲4.9		
6	319	▲7.2	324	1.6	356	9.8	361	1.3	354	▲2.0	352	▲0.5	317	▲9.9		
7	432	2.4	470	8.9	380	▲19.2	381	0.3	418	9.7	432	3.4	409	▲5.3		
8	358	▲11.2	388	8.2	441	13.8	497	12.8	384	▲22.9	351	▲8.5	366	4.2		
9	244	▲12.8	259	6.2	315	21.5	316	0.3	251	▲20.4	255	1.6	276	8.2		
10	191	▲12.5	210	9.8	228	8.9	225	▲1.6	224	▲0.3	201	▲10.4	206	2.6		
11	159	▲3.0	167	4.9	169	1.5	190	12.5	176	▲7.7	171	▲2.6	173	1.4		
12	158	▲1.8	165	4.1	170	3.0	182	6.9	171	▲6.1	167	▲2.3	167	0.3		

出典：POSデータ

3 麦茶適性の高い大麦の確保（麦茶組合からの要請）

- 適切な栽培管理（播種時期、肥培管理、刈取時期）が実施された大麦の生産。
- 1等比率の高位安定、契約達成の平準化。
- 異種穀粒（特にそばの実、小麦、大豆）の混入防止、適切な保管管理（防虫、防鼠）の実施及び出庫時の外装状況（よごれ、水濡れ痕、穴、破れ、等級印等）確認の励行。

○ ランク区分（麦茶用六条大麦の場合）

評価項目	基準	ポイント	許容値
たんぱく	7.5%以上 9.0%未満	1	6.5%以上
	9.0%以上 10.5%未満	2	
	10.5%以上	3	
細麦率	2.0mm（篩）下に2.0%以下 （大粒大麦は2.2mm（篩））	1	—

注：ランク区分は、3ポイントでAランク、2ポイントでBランク、1ポイントでCランク、0ポイントでDランク。

○ 麦茶の品質に影響を及ぼす項目

項目	考え方
たんぱく	・たんぱくが多い場合は「香ばしい」、「麦茶の色」 ・過大なたんぱくを含む場合は「麦茶の濁り」が発生
細麦	整粒より焙煎が早く進み、「焦げ」の原因
水分	ばらつきは、製品の「炒りムラ」の原因
被害粒	整粒より焙煎が早く進み、「焦げ」の原因
容積重	一般に、容積重が良いと麦茶適性が良いとされている