

麦の生産をめぐる事情

令和 8 年 5 月
農 林 水 産 省

食料・農業・農村基本計画

- 令和7年4月に閣議決定された食料・農業・農村基本計画において、令和12年度までに国産麦の生産量を増加させるKPIや、新たに保管数量等のKPIを設定。
- 国産麦への切替えや国産の更なる利用拡大を促進しつつ、大区画化やスマート農業による適期作業の推進、排水対策等の営農技術の導入、多収品種等の開発・導入等を通じて、生産性の向上を図る。また、実需のニーズを踏まえた品種転換や農地の有効活用を進め、産地形成を図る。

○ 令和12年度における麦のKPI

品目	KPI	基準年 (R5)	→	目標年 (R12)	
小麦	作付面積 (万ha)	23	→	26	
	単収 (kg/10a)	田	397	→	489
		畑	569	→	605
		全国	472	→	537
	生産量 (万t)	109	→	137	
	国産切替量 (万t)	0	→	27.5	
	保管数量 (万t)	2.9	→	9.0	
	生産費 (円/60kg)	田	10,400	→	9,300
畑		7,700	→	6,200	
大麦・ はだか麦	作付面積 (万ha)	6.4	→	6.8	
	単収 (kg/10a)	363	→	382	
	生産量 (万t)	23	→	26	

資料：食料・農業・農村基本計画（令和7年4月閣議決定）をもとに作成

生産

- ・排水対策等の営農技術の導入
- ・実需のニーズを踏まえた品種転換、多収品種等の開発・導入



- ・スマート農業技術等を活用した省力的な栽培体系による適期作業の推進



- ・大区画化や汎用化・畑地化等の基盤整備



流通

- ・国産麦の安定供給に向けたストックセンターの整備や調整保管への支援







消費

- ・国産麦の機能性を活かした新商品の開発やPRなどへの支援



麦の種類・用途

○ 我が国では、小麦、二条大麦、六条大麦、はだか麦の4麦を生産している。





麦種	用途	国内生産量 (R7年産)
<p>小麦</p> <ul style="list-style-type: none"> 小麦には、グルテンとグリアジンと呼ばれるたんぱく質が含まれており、これらが水を含むことでグルテンが形成される。このグルテンは、粘り・弾力があるためパンや麺に適している。 用途により求められるたんぱく含有量が異なる。  <p>小麦は小穂が交互になる</p>	<p>うどん パン 中華麺 菓子</p>	<p>103.1万トン 北海道(65%) 福岡県(6%) 佐賀県(4%)</p>
<p>大麦</p> <p>二条大麦 6列のうち2列に実がなる。 大粒大麦とも呼ばれる。</p>  <p>【上から穂を見た図】 2列だけ実がなる 実がならない</p>	<p>ビール 焼酎</p>	<p>15.3万トン 佐賀県 (29%) 栃木県 (20%) 福岡県 (18%)</p>
<p>六条大麦 6列(条)のすべてに実がなる。 小粒大麦とも呼ばれる。</p>  <p>【上から穂を見た図】 6列すべてに実がなる</p>	<p>押麦 麦茶</p>	<p>5.9万トン 福井県 (28%) 富山県 (17%) 滋賀県 (11%)</p>
<p>はだか麦 二条大麦、六条大麦と外見はほぼ同じ。</p>  <p>現在生産されているはだか麦は六条の品種が多い。</p>	<p>麦みそ</p>	<p>1.7万トン 愛媛県 (35%) 大分県 (17%) 香川県 (14%)</p>

注：国内生産量は作物統計（令和7年産）

小麦の種類・用途

- 原料として使用される小麦の種類は、小麦粉の種類・用途に応じて異なっている。
- 小麦粉の種類は、たんぱく質の含有量によって、強力粉（パン用）、準強力粉（中華麺用）、中力粉（うどん等日本麺用）、薄力粉（菓子用）に分類される。

外国産小麦の銘柄	カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング (1CW)	アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング (DNS)	アメリカ産ハード・レッド・ウィンター (HRW)	オーストラリア産スタンダード・ホワイト (ASW)	アメリカ産ウェスタン・ホワイト (WW)	
輸入数量	453万トン	150万トン	71万トン	78万トン	69万トン	56万トン

小麦粉の種類	強力粉	準強力粉	中力粉	薄力粉
主な用途	食パン 	中華麺 ギョウザの皮 	うどん、即席麺 ビスケット、和菓子 	カステラ、ケーキ 和菓子、天ぷら粉 ビスケット 
たんぱく質の含有量	11.5~13.0%	10.5~12.5%	7.5~10.5%	6.5~9.0%

国内産小麦の種類	パン用品種	中華麺用品種	日本麺用品種	
国内産小麦流通量	94万トン	19.2万トン(20.4%)	1.2万トン(1.3%)	74.0万トン(78.4%)
(参考) R6年度流通量	北海道産ゆめちから (11.2万トン) 北海道産春よ恋 (4.4万トン)	福岡県産ちくしW2号【ラー麦】 (0.7万トン)	北海道産きたほなみ (52.7万トン)	

資料：「麦をめぐる事情について（小麦）」農林水産省貿易業務課

注1：輸入数量及び国内小麦流通量は、過去5年（R2～R6年度）の平均数量である。

注2：輸入数量は、5銘柄以外の銘柄（デュラム小麦等）28万トンを含む。

注3：国内産小麦流通量は、集荷団体からの聞き取り数量である。