

4. 国内産麦の流通実態とそれを踏まえた麦産地での対応方向

(1) はじめに

これまで、麦の需要構造を踏まえた国内産麦の需要拡大の可能性と拡大のための課題、産地ごとに行われている麦作の違いを踏まえた国内産麦の生産拡大の可能性と拡大のための課題を整理してきた。しかしながら、これまでの分析では、需要サイドと生産サイドを結びつける流通実態を踏まえた国内産麦の市場確保に向けた課題については、整理できていない。

このため、本節では、主要産地ごとに国内産麦の流通・販売先を整理し、それを踏まえた上で、主要産地ごとに取り組むべき課題を整理することとする。

(2) 主要産地における国内産麦の流通・販売先

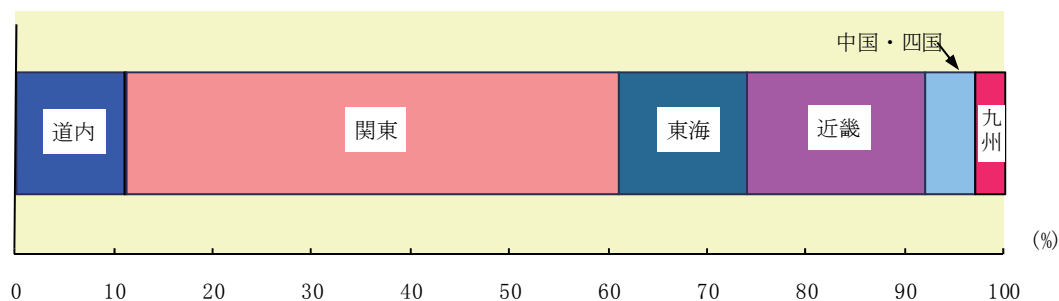
1) 北海道

北海道産の小麦は、完全なバラ流通で（道内移送は20t級のトレーラーが多い）、そのうちの86%が十勝港、網走港、苫小牧港、留萌港に集約され、内航船（4級：1～1.5千トン）で、関東、東海、近畿等に運ばれ（一部は九州まで運ばれている）、そこで大手製粉企業4社を中心に製粉されている⁽¹⁾（第1図）。

他方、道内流通は14%にとどまり、そのうちのおおよそ半数ずつを大手製粉企業の北海道工場と中小製粉企業それぞれが製粉している。

このように、北海道産小麦の大部分が道外に販売されている理由としては、

- (i) 生産サイドからの理由として、北海道は全道で500万人強の人口があるが、北海道産小麦の生産量50万トン強に比べると消費地としては小さい。このため、関東、近畿等の大消費地で消費してもらう必要があること。
- (ii) 実需者サイドからの理由として、北海道産小麦ぐらいロットが大きく均質であると、大手の製麺業者、パン製造業等の2次加工メーカーからの「国内産小麦（100%）使用」を売りにした商品の原料としての需要があり、それらの企業に小麦粉を供給するためには、大手製粉企業の関東、近畿に立地する工場で製粉する必要があること。



第1図 北海道産小麦の消費地別流通状況（平成17年産）

資料：ホクレン調べ

(iii) 同じく実需者サイドからの理由として、北海道産小麦の品質が高いので、関東、近畿の大手2次加工メーカーや大手製粉企業だけでなく、国内産小麦を使った商品で大手と差別化を図りたい道外の中小の製粉企業、2次加工メーカーからも需要があること。

(iv) 以上のような生産サイドと実需者サイドの思惑を結びつける要因として、遠隔地の企業でも北海道産小麦を使用することを可能にする海上輸送とバラ流通による効率的な流通システムが構築されていること。

等が考えられる。

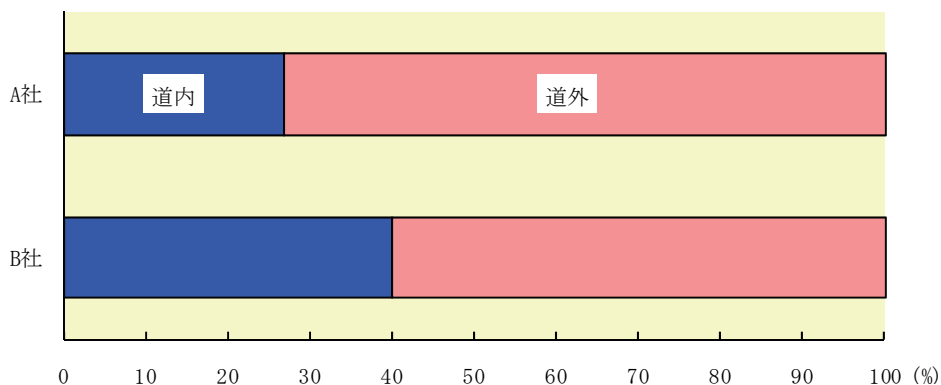
一方、道内で製粉された国内産小麦使用の小麦粉についても、現地調査の結果等を総合すると、道内で消費される割合は4割程度にとどまっていると見込まれている。大手の製粉企業の北海道工場が、専ら道内向けに小麦粉を供給しているのに対して、中小製粉企業のA社、B社では、製粉された100%国内産小麦使用の小麦粉の多くを北海道以外で販売している(第2図)。このことは、上記の北海道産小麦の大部分が道外に販売されている理由のiii)と同じく、道外の2次加工メーカーからの需要に中小製粉企業2社が応えているためと考えられる。

2) 九州

まず、小麦については、九州で生産される小麦の生産量(18年産14万トン)の70%に相当する量の国内産小麦(10万トン)が、九州内の製粉工場(大手、中小双方)で製粉されている(北海道産小麦1.5万トンが流入)⁽²⁾。

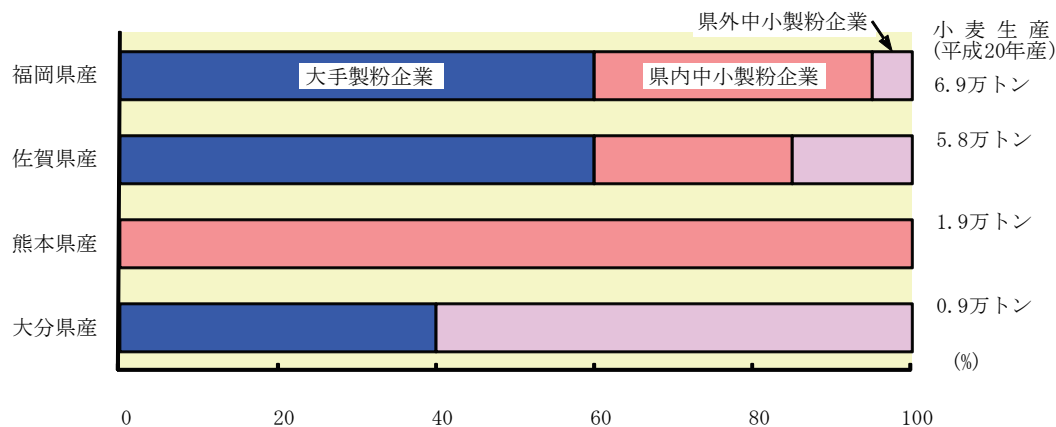
また、各県産小麦ごとに販売先を見ると、生産量の多い福岡県産小麦、佐賀県産小麦では、共に6割が大手製粉企業で、続いて県内の中小製粉企業が、それぞれ35%、25%と続いている(九州内に大手製粉企業2社の製粉工場があるので、実質的にはかなりの量が九州内で製粉されている)(第3図)。これに対して、この2県に比べて小麦の生産量は少ない熊本県では、県内に立地している中小製粉企業が全量買い受けている。また、県内に製粉企業が立地していない大分県では、販売先の4割が大手製粉企業で、残りの半数以上が福岡県の中小製粉企業となっている。

なお、福岡県産の「ミナミノカオリ」、佐賀県産の「ニシノカオリ」等まだ少量しか生産されていない高たんぱく小麦については、いずれも、その大部分を県内の中小製粉企業が買い受けている⁽³⁾。



第2図 100%国内産小麦使用小麦粉の販売先

資料：筆者が19年度、20年度に実施した北海道での現地調査において聞き取った結果
注：A社については、18年産の値、B社については19年産の値である。



第3図 九州各県産小麦の販売先別シェア (19年産)

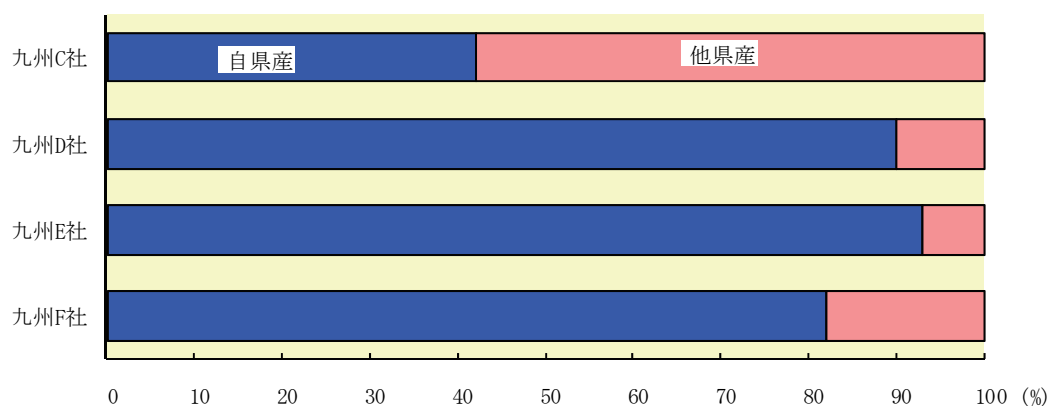
資料：筆者が19年度、20年度に実施した九州での現地調査において聞き取った結果、農林水産省「作物統計」。

なお、九州の地元の中製粉企業4社が使っている国内産小麦の産地別内訳をみると、その多くが地元産であり（どうしても必要な北海道産春播き小麦等を除く）、この傾向は、大手製粉企業九州工場においても同様である⁽⁴⁾（第4図）。

そして、九州内で製粉された国内産小麦使用の小麦粉については、その多くが九州内で使われている⁽⁵⁾。

流通形態については、九州では、設備面での制約から、まだバラ化での流通が徹底されておらず、1tのフレコンがかなりの頻度で使われており、また、トラック輸送が主流であるので、北海道産に比べてコストも高い⁽⁶⁾。

つづいて、二条大麦については、その用途が、ビール、麦焼酎、味噌、押麦等地元の企業や工場が作る製品の原料であるため、九州に立地する精麦企業か大手ビールメーカーの工場、あるいは、一部自社で精麦を行える麦焼酎メーカーに販売され、その多くが九州内で最終製品に加工されている⁽⁷⁾。はだか麦についても、九州に立地する精麦企業に販売され、それが精麦された後、九州内の味噌加工業者や酒造メーカーによって麦味噌や麦焼酎の原料として使われている⁽⁸⁾。



第4図 原料として使用している国内産小麦の産地別内訳 (平成18年産)

資料：筆者が19年度、20年度に実施した九州での現地調査において聞き取った結果。
注：九州D社の数値の19年産。

以上のように、九州産の麦は、小麦でも大麦・はだか麦でも、北海道の小麦と違って、その多くが九州内で消費されている。このような違いが出る背景として、現地調査の結果を総合すると、

- (i) 生産サイドからの理由として、北海道民 500 万人強は、北海道産小麦の消費地としては小さいが、九州には福岡という大消費地（福岡県の人口は約 500 万人）を抱えるほか、チャンポン等の麺類消費が多い長崎県（約 150 万人）もあるので、小麦の主産地である福岡県、佐賀県両県合わせての小麦生産量 12 万トンに比べれば、消費地として十分な規模があること。
- (ii) 実需者サイドからの理由として、九州各県産の小麦では、生産量、ロットの大きさ、均質性で、大手 2 次加工メーカーのニーズには十分に応えきれない。使われるとしても、外国産とブレンドされる形が多く、国内産だけで使われる場合でも、「九州産小麦使用」という表示ではなく、「国内産小麦（100%）使用」と表示された商品の原料の一部として使われていること。
- (iii) 同じく実需者サイドからの理由として、国内産小麦を使った商品で大手と差別化を図りたい九州内の中小の製粉企業、2 次加工メーカーからの需要は強くあること。
- (iv) フレコンを使ったトラック輸送が多いので、輸送コストがかかり、どうしても九州内の製粉企業が販売先の中心とならざるを得ないこと。
- (v) 二条大麦、はだか麦については、九州固有の産品である麦焼酎、麦味噌に多く使われる。また、ビール用の大麦も、九州に立地する大手企業の工場（大手 4 社のうち 3 社が九州にビール工場を立地させている）で使われる。このため、販売先は自ずと九州に立地する精麦企業が中心になっていること。

等の理由が挙げられる。

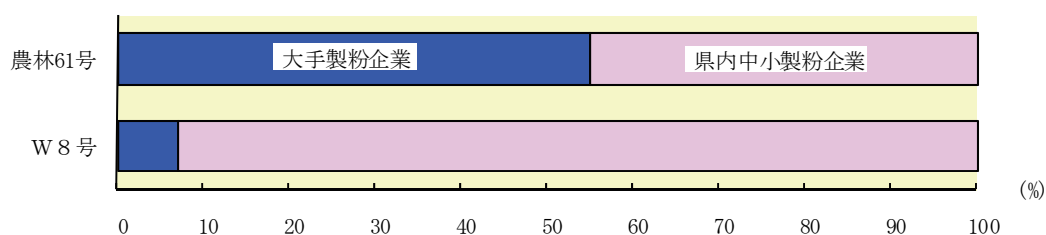
3) 北関東

北関東については、県によって作付けられている麦の種類が異なる。ここでは、小麦の生産が中心となっている群馬県での調査結果から整理する。

群馬県産小麦（20 年産 26,500 t）の販売先は、5 割強が大手製粉企業であり、残りの 5 割弱が県内の中小製粉企業となっている（第 5 図）。

ただし、高たんばくながら少量のみ生産されている「W 8 号」については、北九州の「ミナミノカオリ」、「ニシノカオリ」同様、県内の中小製粉企業が、その大部分を買い受けている。

なお、群馬県の中小製粉企業 G 社が使用している国内産小麦の産地は、パン用に一部使っている北海道産以外は、基本的に群馬県産であり、近年、地元色を出すために群馬県産の割合が高くなっている⁽⁹⁾。



第 5 図 群馬県産小麦の販売先別シェア（平成19年産）

資料：筆者が19年度に実施した群馬県での現地調査において聞き取った結果。

群馬県産小麦で作られた小麦粉については、大手製粉企業によって製粉された小麦粉は首都圏を中心に販売され、地元の中小製粉企業で製粉された小麦粉の多くは群馬県内で2次加工メーカーに使われている。前出のG社では、製造した国内産小麦で作られた小麦粉の7割を県内で販売し、残りの3割を首都圏で販売している。

他方、県内で生産されている六条大麦（20年産1,550t）については、山梨県と静岡県精麦企業に押麦用として主に販売（一部麦茶用にも販売）されており、二条大麦（20年産3,140t）については、北関東に工場を持っている大手ビールメーカーが買い受けている。

以上のように、群馬県産の麦については、小麦では、北海道、九州の小麦とも違って、半数以上が首都圏で消費されている。首都圏の大手製粉企業によって製粉された小麦粉だけでなく、県内の中小製粉企業で製粉されている県産小麦使用の小麦粉も3割は首都圏に出されており、地元2次加工メーカーの製品についても、その多くが首都圏で販売されていると考えられる。首都圏の食品スーパーで、「上州粉使用」と表示されたうどんや小麦粉が販売されており⁽¹⁰⁾、また、首都圏で「地粉使用」という表示がされているうどんの製造者が群馬県の企業であったり、群馬県産小麦を使用している旨の説明が表示されたりしている⁽¹¹⁾。他方で、九州と同様に、県内に、県産小麦を使用する固有の産品市場（上州うどん（前橋、高崎）、前橋ラーメン等）が一定割合存在するが、九州ほど大きなウエイトを占めていない。

また、六条大麦については、九州とは異なり、北陸と同様に、他県の精麦企業が販売先となっている。

このような違いが出る背景として、現地調査の結果を総合すると、以下のような要因が考えられる。

- (i) 生産サイドからの理由として、群馬県内の市場はそれほど大きくなく、逆に首都圏という大きな市場が近くにあることから、どうしても、そちらをメインに販売を考えざるを得ないこと。
- (ii) 実需者サイドからの理由として、群馬県産の小麦は、生産量、ロットの大きさ、均質性で、大手2次加工メーカーのニーズには十分に応えきれないものの、「農林61号」という比較的汎用性の高い小麦が中心であるので、外国産とブレンドされる形で多くの用途に使えること、「国内産小麦（100％）使用」と表示された商品の原料の一部として使うことも可能であること等から、首都圏の大手製粉企業や大手2次加工メーカーからも一定の需要があると考えられること。
- (iii) 同じく実需者サイドからの理由として、国内産小麦を使った商品で大手と差別化を図りたい県内の中小の製粉企業、2次加工メーカーからの需要は強くあるが、これらの企業の製品の販売先としても首都圏が重要であること。
- (iv) トラック輸送が多いので輸送コストがかかるが、首都圏は近いので、他の都府県産小麦に比べると、それが大きなハンディにはならない（この点については埼玉県産の小麦に比べると劣る）。他方で、船で運ばれてきて、沿岸部に立地する大手製粉企業の製粉工場で製粉される北海道産小麦に比べると、品質の高さ、生産量、ロット、均質性だけでなく、流通の効率面でも見劣りすること。
- (v) 二条大麦については、九州とは異なり、地元には、精麦企業や二条大麦を使う2次加工メーカーが立地していないこと。

(3) 今後の課題

1) 北海道

北海道では、小麦の道内での使用が14%にとどまっていることから、地産地消的な取り組みで需要を維持・拡大しようとしても自ずと限界がある。むしろ供給先の86%を占める道外の大消費地等における需要（量的には、大手2次加工メーカーの製造する国内産小麦使用を売りにした製品での使用が中心）をいかに確保するかが重要になっている。

しかしながら、こうした大手2次加工メーカーで作られている国内産小麦使用を売りにした製品は、競争が激しく、目まぐるしく新製品が販売され続ける大消費地の市場で販売されており、むしろ、売れ行き不振等で製造中止になったりした場合には、直ちに供給過剰に直面することになってしまう。

また、もともと、北海道の主要品種である「ホクシン」は、他の産地の小麦に比べて、タンパク含有量も高く、「ASW」等の外国産小麦に近い高い品質を有しており、そういう点も含めて、最も外国産小麦との競争に直面しているのが、北海道産小麦ということになる。

さらに、中国産やベトナム産との競争になるため、「安全性」や「品質の良さ」を売りにできる野菜と違って、小麦の場合には、外国産が、米国、カナダ、豪州といういずれも「安全性」の面では消費者の信頼性の高い先進国が産地であり、品質も、現時点では、日本に輸入されている外国産⁽¹²⁾の方が高いことに留意して戦略を考える必要がある。

以上を踏まえると、北海道産小麦について、小麦の全体需要が増えない中で、今後、現在の50万トン台の需要を維持・拡大するためには、ロットの大きさ、均質性、品質等の面で一層の向上を図り、外国産小麦に対抗して、大手の製粉企業や2次加工メーカーが製造する「国内産小麦（100%）使用」を売りにした製品の原料としての需要を拡大していくことが重要であり、その際、需要を確かなものとして安定させるためには、外国産小麦では代替できない独自の個性を売りにしていく必要がある。

したがって、今後、次代の品種として「ホクシン」に代わって導入が予定されている「きたほなみ」について、早急にその特性を活かした多様な用途の開発とその使用に必要な技術の向上を図っていくとともに（「ホクシン」では、近年、ようやく日本麺用以外の多様な用途の開発とそのための技術の向上が行われ、需要が多様化してきているとの指摘が複数の製粉企業、ホクレンからあった）、併せて、北海道産小麦のイメージアップ戦略を打っていくことも重要になってくると考えられる。

また、春播き小麦については、国産単独での使用に関して高いニーズがあるが、その作りづらさや、秋播き小麦と比べた所得水準の低さ等から、生産量が伸び悩んでいる。今後は、こうした事態が続かないよう、「小麦の販売はホクレンに全てお任せ」ではなく、JAや生産農家の実需者のニーズを踏まえた生産を行うという意識を持っていくことが、北海道産の小麦の需要の拡大につながっていくものと考えられる。

2) 九州

九州産の小麦の多くは、九州内で使用されている割合が高く、地元の製粉企業と連携した地産地消的な取り組みを拡大させることで、外国産小麦とブレンドされる形での使用に甘んじることなく、外国産小麦との差別化を図り、需要をある程度なら拡大することも可能と考えられる。

しかしながら、そのような取り組みによる需要の維持・拡大には、自ずと量的に限界が

あるので、仮に、生産面で、小麦の増産が可能な環境が整った場合に、一段上の需要拡大を目指すのであれば、品質の割に価格が安いという割安感を武器に、現在でもある程度市場を確保している大阪、名古屋といった都市を中心とした大消費地での需要を掘り起こす必要がある（九州産の小麦は、北海道産に比べて、かなり価格が低い）。

そのためには、①作りづらさはあるものの日本麺以外のパンや中華麺等の用途にも使える「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」、「ちくしW2号」といった小麦の生産拡大や、それらに続く品種の開発、②外国産小麦や北海道産小麦に比べて遅れている均質性の向上・ロットの拡大及び割高な流通コストの縮減等を進めつつ、③日本麺に限らず、中華麺、パン類、菓子類等においても、国産志向に応えた商品開発とそのための技術の向上を地元だけでなく、近畿や東海等の製粉企業ともタイアップして行い、より広い商圏で販売を行っていく必要がある。

以上の①～③の取組を行っていくためには、北海道と同様に、小麦の販売は、全農県本部（佐賀県では、今後はJAさが）任せというのではなく、JA（支所・支店）や生産農家が実需者のニーズを踏まえた生産を行うという意識を持っていくことが重要である。

また、大麦・はだか麦については、（小麦、大麦の国際価格の高騰による国内産麦への仮需とも言える需要拡大の影響を除けば）20年度の調査時点では、小麦より、実需者からの引きが強く、まだ、増産の余地があるという認識が生産者サイドにはあった⁽¹³⁾。しかしながら、中長期的な視点からみれば、その用途が麦焼酎、麦味噌等九州固有の製品の原料であることもあり、今後の我が国における少子・高齢化の進展を考えれば、それらの製品需要が、今後も長く拡大する可能性はそれほど高くないと考えられる。また、九州産の大麦・はだか麦は、こうした限られた用途に使われているため、小麦とは異なり、他の大消費地での需要を開拓できる可能性も低い。このため、常に小麦の生産と大麦の生産が裏腹の関係にあることを考慮し、仮に、九州以外の地域で、九州産小麦の需要拡大の目途が立つようであれば、その需要を確かなものにするために、再び、大麦から小麦への転換を図らなくてはならないという事態も想定される。いずれにせよ、今後も、これまで同様に、目まぐるしく国内産小麦と国内産大麦の需要が変化する可能性があるので、これに対して柔軟な対応をできるような体制を構築しておくことが望まれる。

3) 北関東

群馬県産小麦に対する分析を踏まえると、九州産小麦と異なり、北関東産小麦については、首都圏で、より強く北海道産小麦との競合に晒されている。今後、北海道で、「ホクシン」から「きたほなみ」への転換が進み、北海道産小麦の品質が向上し、生産量も拡大すると、首都圏の大手製粉企業、大手2次加工メーカーを中心とした需要がそちらに流れてしまう可能性がある。

他方で、消費者の国産志向の高まりを反映して、「国内産小麦（100％）使用」という表示を売りにした小麦製品が全国的に増加しており、こうした流れの中で、首都圏で販売される量も種類も増えている「地粉使用」をうたったうどんについては、群馬県産小麦の用途として、今後、需要が拡大することが期待される場所である。

こうした「地粉使用」をうたった商品は、その性格上、中小の2次加工メーカーの製品に限られることから、中小製粉企業、中小2次加工メーカーとの連携を深め、戦略的に商品を開発していく必要がある。

また、大手2次加工メーカーの作っている「国内産小麦（100％）使用」と表示した商品にも、当然のことながら、群馬県産小麦の使用は可能なので、北海道産小麦に差を開けら

れないよう、麦作の集落営農組織等担い手への集約化を進めて、ロットの拡大、均質性の確保、品質の向上に努める必要がある。

そういう意味では、群馬県においては、「農林 61 号」に代わり得る優れた品種として、「利根 3 号」が開発されたところであり、北海道における「ホクシン」から「きたほなみ」への転換に遅れをとらないように、その転換を円滑に行うことも重要である。

さらに、群馬県においては、まだ少量とはいえ、「W 8 号」というパンや中華麺にも使える品種が作付けされ、わずかずつではあるものの生産量が増加している。生産量を拡大できれば、群馬県には、佐野のラーメン、太田の焼きそば（日本 3 大焼きそばの一つ）といった、全国的にも有名な中華麺の本場があり、こうした地元の名産とのタイアップも可能である。現在、普及しつつある博多ラーメン用に開発された福岡県の高たんぱく小麦「ちくし W 2 号」の育成・普及に学ぶことも多いと考えられ、そうした動向を注視していく必要がある。

また、群馬県をはじめとした北関東各県は、小麦だけでなく大麦を生産できるという強みもある。各麦種の需要動向を見ながら、それぞれの生産量を調整するという対応も、目まぐるしく国内産小麦と国内産大麦の需要が変化する中では必要になってくることも考えられる。

- 注 (1) 19 年度の北海道における現地調査で、ホクレンからの聞き取り結果。
- (2) 19 年度の九州における現地調査で、福岡製粉倶楽部からの聞き取り結果。
- (3) J A 全農ふくおかによれば、福岡県産「ミナミノカオリ」の生産量の 7 割は県内の中小製粉企業買い受けている。また、J A さがによれば、佐賀県産「ニシノカオリ」の生産量の 8 割を県内の中小製粉企業が買い受けている。
- (4) この点については、北九州に工場を立地する大手製粉企業 H 社、I 社に対しても聞き取り調査を行い、裏付けを取った。
- (5) 19 年度、20 年度の九州における現地調査で、九州の中小製粉企業 C 社では 6 割強、D 社では 9 割、E 社では 9 割強が県内で小麦粉を販売しており、F 社では 8 ～ 9 割を九州内で販売していることを確認。
- (6) 19 年度の九州における現地調査で、福岡製粉倶楽部、北九州の製粉企業 3 社からの聞き取り結果。北九州で、フレコンの使用頻度が高い理由としては、J A のカントリーエレベーターの収容能力や、ライスセンターで乾燥された小麦が農業倉庫等で一時保管されること等施設面での制約が指摘されている。
- (7) 20 年度の九州における現地調査で、J A 全農ふくおか、J A さが、J A 全農おおい、J A 熊本経済連、九州の精麦企業 J 社、K 社からの聞き取り結果。
- (8) 20 年度の九州における現地調査で、J A さが、J A 全農おおい、九州の精麦企業 J 社、K 社、九州の味噌製造業者 L 社からの聞き取り結果。
- (9) 19 年度の群馬県における現地調査で、群馬県の製粉企業 F 社からの聞き取り結果。
- (10) 吉田行郷 [9] 参照。
- (11) 筆者が 20 年度に首都圏の食品スーパー等で現地調査を行った結果。
- (12) 例えば、A S W は日本向けに開発された最高級のブレンド小麦であり（最上級品のみでブレンドされている可能性が高い）、それと例えば、北海道のホクシン全体の平均とを比較して、「豪州産の小麦の方が品質が高い」と言ってしまうと果たしてよいかという問題がある。豪州から東南アジアに輸出されている小麦は、A S W に比べるとかなり品質的に劣っているという指摘もある。
- (13) 20 年度の九州における現地調査で、J A 全農ふくおか、J A さが、J A 全農おおい、J A 熊本経済連からの聞き取り結果。

[引用・参考文献]

- [1] 岡田 哲(1993)『コムギ粉の食文化史』, 朝倉書店
- [2] 斎藤 修・西山未真 (2003)「国内産麦をめぐるフードシステムの革新と中小製粉企業の役割」, 『小麦粉製品のフードシステム』, 農林統計協会
- [3] 木島 実(2003)「中小製粉・製粉企業の経営モデル」, 『小麦粉製品のフードシステム』, 農林統計協会
- [4] 金山紀久(2003)「北海道における小麦生産の展開とその課題」, 『小麦粉製品のフードシステム』, 農林統計協会
- [5] 土田士郎(2003)「北陸地域における大麦・飼料用イネ生産の現状と課題」『北陸研究センター農業経営研究第2号』, 農林統計協会。
- [6] 農林水産省(2005)「小麦の現状について」
- [7] 吉田行郷(2007)「少子・高齢化の進展下における小麦の需給動向」『農林経済』第 9897 号, 時事通信社
- [8] 吉田行郷(2007)「我が国における小麦の需給変動要因の分析」『製粉振興』No.485, 製粉振興会
- [9] 吉田行郷(2008)「消費者・実需者ニーズに対応した国内産小麦の供給構造に関する分析」『製粉振興』No.500, 製粉振興会
- [10] 農林水産省(2008)「麦の国際需給をめぐる事情と輸入麦の売渡制度について」