

2 米麦加工食品の生産概況

(1) みそ

みそは、みそ汁としての消費が主となっており、食生活の多様化による米の消費の減少に伴い、近年、生産量は減少傾向で推移してきています。

17年は、497千トンと前年に比べ2.2%の減少となりました。

(2) 米菓

米菓の生産量は、近年、菓子の多様化等の影響を受けゆるやかな減少傾向で推移し、昨年は新潟県中越地震等の影響から著しい減少となりました。

17年は、大手企業の生産が回復傾向にあり、212千トンと前年に比べ2.4%の増加となりました。

(3) 米穀粉

米穀粉は、主として和菓子の原料として使用されています。16年は米穀粉を原料とする製品需要の増加等により、生産を伸ばしましたが、中期的には減少傾向で推移しています。

17年は、16年に前年比で6.8%増加したこと等もあり、101千トンと前年に比べ11.6%の大幅な減少となりました。

(4) 加工米飯

加工米飯の生産量は、女性の社会進出等による簡便化志向に適応した製品、季節限定商品や具材とご飯のセット商品など多種多様な製品の開発により生産量が増加してきています。

17年は、270千トンと前年に比べ1.7%の増加となりました。

(5) 包装もち

包装もちは、正月を中心とする季節商品ですが、一部消費者ニーズにマッチした製品の開発により年間を通じて消費される商品もでてきています。

生産量（全国餅工業協同組合所属企業）は、10年以降、横ばい傾向にありましたが、17年は、年間を通じての需要が前年対比で微増であったことから、53千トンと前年に比べ3.3%の増加となりました。

(6) しょうゆ

しょうゆの生産量は、食生活の多様化による米の消費が減少したこと、しょうゆの素材化によるしょうゆ加工品（つゆ、だししょうゆ等）の使用する割合の増加により、しょうゆそのものの消費量は減少傾向で推移しています。

17年は、939千klと前年に比べ1.6%の減少となりました。

(7) パン類

パン類全体の生産量（小麦粉使用量）は、近年、123～127万トン程度で推移しており、12年には128万トンと過去最高を記録しましたが、その後、減少しま

した。15年は冷夏の影響等から増加しましたが、16年は減少に転じ、17年は、猛暑の影響等により123万トンと前年に比べ0.9%の減少となりました。

食パンの生産量は、製法と食感の違いをアピールした製品がヒットしたことなどにより、10年以降、増加していましたが、14年4月からは減少に転じました。15年は冷夏の影響で増加したものの、16年以降減少し、17年は602千トンと前年に比べ1.6%の減少となりました。

菓子パンの生産量は、増加傾向で推移してきましたが、13年以降は減少に転じました。16年は消費者の嗜好の変化に対応して、各メーカーが菓子パンの販売に力を入れたため増加しましたが、17年は需要も一巡し、372千トンと前年と比較して0.8%の減少となりました。

その他パンの生産量は、6年以降おおむね5%以上の増加で推移し、特に12年は、過去最高の235千トンとなりました。13年以降は減少傾向で推移しましたが、15年以降増加に転じ、17年は、223千トンと前年に比べ1.2%の増加となりました。

(8) めん類

めん類全体の生産量（小麦粉使用量）は、8年の146万トンをピークに、その後、微減傾向で推移しています。

17年は、マカロニ類が増加したものの、生めん、乾めん、即席めん類は減少したことにより、全体では1,368千トンと前年に比べ3.2%の減少となりました。

生めん類

生めん類の生産量（小麦粉使用量）は、7年の73万トンをピークに微減傾向で推移しています。17年は、631千トンと前年に比べ、4.5%の減少となりました。

なお、生めん類のうち冷凍めんの生産量は、好調に推移（平成10年～13年までは毎年前年対比7～8%で増加）してきましたが、16年以降、需要も一巡し、17年は、91千トンと前年に比べ0.3%の減少となりました。

乾めん類

乾めん類の生産量（小麦粉使用量）は減少傾向で推移しており、最近では22～23万トン前後で推移しています。

17年は、220千トンと前年に比べ3.6%の減少となりました。

即席めん類

即席めん類の生産量（小麦粉使用量）は、最近では35～36万トン前後で推移しています。

17年は、夏季の猛暑等から減少し、356千トンと前年対比3.4%の減少となりました。

マカロニ類

マカロニ類の生産量（小麦粉使用量）は、12年から減少傾向に転じていましたが、14年以降増加に転じ、17年は、161千トンと前年対比2.8%の増加となりました。

なお、17年の国内需要量は、輸入量は減少したものの、国内生産量が増加したことから、製品ベースで263千トンと前年に比べ0.6%増加し、過去最大の需要量となりました。一方、輸入品の占める割合は前年の42.6%から41.6%と減少しました。

(9) パン粉

パン粉の生産量は、冷凍食品メーカーの一部が海外生産・製品輸入に切り換えるなどにより、7年以降減少傾向で推移してきています。

17年は、家庭向けが減少したため、160千トンと前年に比べ、0.9%の減少となりました。

(10) ビスケット

ビスケットの生産量は、チョコレート菓子等への需要のシフト等から、近年、減少傾向で推移しています。

17年は、ハード系、ソフト系は減少したが、その他ビスケット（パイ加工品等）が増加したことから、全体では、213千トンと前年に比べ0.5%の減少にとどまりました。

(11) プレミックス

プレミックスは、小麦粉を主原料とし油脂、砂糖、食塩などを混合したものでパン、ケーキ等の原料として、また、天ぷら粉、お好み焼き粉などの料理の材料として使用されています。

プレミックスの生産量は、利用者が原料の配合などの手間を要しないこと等から増加傾向で推移してきました。しかし、17年は、業務用が減少したこと等により、357千トンと前年に比べ2.0%の減少となりました。

(12) 小麦でん粉

小麦でん粉は、小麦粉のでん粉質を分離したもので、ハム、ソーセイジ、かまぼこ・菓子類等の副材料として使用されています。

小麦でん粉の生産量は、需要者が国内産でん粉より安価な輸入加工でん粉にシフトしてきていること等により減少傾向で推移してきており、16年度（16年10月～17年9月）は、21千トンと前年に比べ8.8%の減少となりました。