

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、食生活の多様化の影響により、近年、生産量は減少傾向で推移してきています。

18年は、495千トンと前年に比べ0.4%の減少となりました。

(2) 米菓

米菓の生産量は、近年、20万トン強で推移しています。

18年は、大手企業の生産が回復傾向にあり、219千トンと前年に比べ3.1%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。生産量は、中期的には減少傾向で推移しています。

18年は、103千トンと前年に比べ2.0%の増加となりました。

(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。

18年は、283千トンと前年に比べ5.0%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す。

18年は、54千トンと前年に比べ1.3%の増加となりました。

(6) しょうゆ

しょうゆは、食生活の多様化やしょうゆと競合する加工品（つゆ、だししょうゆ等）への移行等により、しょうゆそのものの消費量は、中期的には減少傾向で推移してきています。

18年は、951千klと前年に比べ1.3%の増加となりました。

(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、減少傾向で推移し、18年は、122万トンと前年に比べ1.1%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、18年は596千トン

と前年に比べ1.0%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年以降は需要も一巡し、18年は367千トンと前年と比較して1.3%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。その後、年ごとに増減はあるものの、14年以降は22万トン前後で推移し、18年は、222千トンと前年に比べ0.6%の減少となりました。

(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。

18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132万トンと前年に比べ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。18年は、603千トンと前年に比べ、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。16年、17年と減少したものの、18年は、100千トンと前年に比べ10.8%の増加となりました。

乾めん類

乾めん類の生産量（小麦粉使用量）は、夏場の天候要因等により増減があるものの、近年減少傾向で推移しています。

18年は、203千トンと前年に比べ7.7%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。

18年は、350千トンと前年に比べ1.6%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、18年は、168千トンと前年に比べ4.1%の増加となりました。

なお、18年の国内需要量は、輸入量、国内生産量が増加したことから、製品ベースで270千トンと前年に比べ2.4%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41.6%から40.7%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。

18年は、家庭用及び業務用とも減少し、149千トンと前年に比べ、6.9%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、減少傾向で推移していましたが、13年以降、年ごとに増減はあるものの、21万トン台で推移しています。

18年は、218千トンと前年に比べ2.2%の増加となりました。

(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。17年は、業務用が減少したことにより前年に比べて2.0%の減少となりましたが、18年は、家庭用が増加したことにより361千トンと前年に比べ0.9%の増加となりました。

(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、17年度(17年10月~18年9月)は、21千トンと前年に比べ2.6%の減少となりました。