

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。

19年は、481千トンと前年に比べ2.9%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。

19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0.2%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。

19年は、輸入量減少の影響等により、115千トンと前年に比べ11.1%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傾向にあります。19年は、冷凍米飯などの減少から282千トンと前年に比べ0.4%の減少となりました。

(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。19年は、53千トンと前年に比べ1.7%の減少となりました。

(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います。

19年は、921千klと前年に比べ2.1%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、120万トン台で推移しており、19年は、121万トンと前年に比べ0.6%の減少となりました。

食パンの生産量は、16年以降減少しており、19年は575千トンと前年に比べ3.4%の減少となりました。

菓子パンの生産量は、19年は品質改善の効果によるバラエティーに富んだ商品

ラインナップ等により、384千トンと前年に比べて4.6%の増加となりました。

その他パンの生産量は、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、19年は、219千トンと前年に比べ1.3%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。

19年は、即席めん類とマカロニ類は増加したものの、生めん類と乾めん類が減少したことにより、全体では132万トンと前年に比べ0.3%の減少となりました。

生めん類

19年の生めん類の生産量（小麦粉使用量）は、ゆでめん等の減少から、596千トンと前年に比べ、1.1%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、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。

19年は、199千トンと前年に比べ2.0%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。

19年は、354千トンと前年に比べ1.1%の増加となりました。

マカロニ類

マカロニ類の生産量（小麦粉使用量）は、需要量がわずかに減少しているものの輸入量が減少したことから、19年は、170千トンと前年に比べ1.5%の増加となりました。

(9) パン粉

19年のパン粉の生産量は、乾燥パン粉が減少し、148千トンと前年に比べ、0.6%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、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年以降、ソフト系ビスケットが増加し、19年は、225千トンと前年に比べ2.9%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。19年は、家庭用が増加したことにより366千トン

前年に比べ1.4%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、ソーセージ、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いること等により減少傾向で推移してきており、18年度(18年10月~19年9月)は、20千トンと前年に比べ4.0%の減少となりました。