

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。

15年は、510千トンと前年に比べ2.7%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減少傾向で推移してきました。

15年は、コンビニ等での需要増により、211千トンと前年に比べ0.7%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。その生産量は、11年の、だんごブームにより大幅に生産を伸ばしましたが、それ以降減少傾向で推移してきています。

15年は、消費低迷等による需要減等により、107千トンと前年に比べ3.3%の減少となりました。

(4) 加工米飯

加工米飯の生産量は、外食産業を中心とした業務用の需要に加え、女性の社会進出等による簡便化志向に適應した製品、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展開により生産量は堅調に推移してきており、15年は、249千トンと前年に比べ0.6%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したが、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傾向で推移してきています。

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、15年は57千トンと前年に比べ0.7%の減少となりました。

(6) 小麦粉

小麦粉の生産量は、人口増程度の微増傾向にありましたが、近年、景気の低迷等の影響を受けて、小幅な増減を繰り返しつつも概ね横這い傾向で推移してきており、15年は4,633千トンと前年に比べ1.0%の増加となりました。

(7) 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の減少、及びしょうゆが素材化ししょうゆ加工品（つゆ、だししょうゆ等）を使用する割合が増えたことから、しょうゆそのものの消費量は減少傾向で推移してきています。

15年は、981千klと前年に比べ1.8%の減少となりました。

(8) 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。13年、14年と減少しましたが、15年は冷夏の影響等から0.1%増加し、125万トンとなりました。

食パンの生産量（小麦粉使用量）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。しかしながら、15年は冷夏と米の不作により625千トンと前年に比べ0.9%の増加となりました。

菓子パンの生産量（小麦粉使用量）は、増加傾向で推移してきましたが、最近では消費者の嗜好の変化もあり、あん等付加価値を増加させた商品が好調なことから、13年7月から小麦粉使用量ベースで減少に転じ、15年も366千トンと前年に比べ1.4%の減少となりました。

その他パンの生産量（小麦粉使用量）は、6年以降おおむね5%以上ののびで推移し、特に12年は、過去最高の235千トンとなりました。13年4月以降は減少に転じましたが、15年は219千トンと前年に比べ0.9%の増加となりました。

(9) めん類

めん類全体の生産量は、平成8年の146万トンをピークに、その後微減傾向にあります。

しかし、15年は、生めん類は減少したものの、即席めん類、乾めん類が増加したことにより、全体では1,425千トンと前年に比べ0.2%の増加となりました。

生めん類

生めん類の生産量（小麦粉使用量）は、平成7年の73万トンをピークに微減傾向となっており、15年も675千トンと前年に比べ、1.4%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。15年については、92千トンと前年に比べ1.9%の増となりました。

乾めん類

乾めん類の生産量は減少傾向で推移しており、最近では23～24万トン前後となっています。

しかし、15年は、昨年までの減少傾向に一転して、うどんブーム等から、230千トンと前年に比べ1.7%の増加となりました。

即席めん類

即席めん類の生産量（小麦粉使用量）は、35万トン前後となっています。

15年は、昨年につき、活発な新製品の発売もあったことから、365千トンと前年対比で2.4%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、12年から減少傾向に転じていましたが、14年は増加に転じ、15年は前年並みの154千トンとなりました。

なお、15年の輸入量は108千トンと増加し、国内生産量も増加したことから、15年の国内需要量は製品ベースで256千トンと前年に比べ2.8%増加し、昭和60年以降最大の需要量となりました。また、輸入品の占める割合は前年の40.7%から42.1%へ増加しました。

(10) 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。

15年も家庭用、業務用ともに減少し、160千トンと前年に比べ2.5%の減少となりました。

(11) 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きました。

しかし、15年は冷夏の影響や期間限定商品等の発売により、ハード系、ソフト系を中心に増加し、全体では219千トンと前年に比べ4.3%の増加となりました。

(12) 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、15年は業務用が増加したことから352千トンと前年に比べ1.7%の増加となりました。

(13) 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、14年度（14年10月～15年9月）は、前年比3.1%減の25.9千トンとなりました。