

日本の食糧戦略—小麦(市場の分析)について

I 小麦について

(1)小麦とは

・小麦とは

小麦は世界三大穀物(小麦、米、トウモロコシ)の一つで、古くから栽培されており世界で最も生産量の多い穀物のひとつである。年間生産量は6億トン近くありトウモロコシの8億トンに並んでいる。他の三大穀物と同じく基礎食料であり、各国で生産された小麦はまず国内で生産され、剰余が輸出される。収穫された種子は粉にして小麦粉として使われる。小麦粉はパンやうどん、中華麺、菓子、パスタ、そうめん、クスクスなどの原料である。

コムギは越年生の植物です。秋に種をまいて越年させ、春に発芽し夏に収穫するのが基本形です。これは、発芽のためにある程度の低温期間が継続する必要があるためです。しかし、突然変異によって低温期間を必要としない品種が生まれ、寒さが激しく種が冬を越せない地方や、逆に本来の収穫期に雨季を迎え収穫が困難になる地域において栽培されるようになりました。この品種は春に播いて、夏の終わりに収穫するのが一般的です。コムギの開花・結実は5月から8月であるが、この時期に雨が多いとコムギの種子内のグルテンの形成が鈍くなり、品質がわるくなります。

・小麦のはじまり

小麦や大麦は人類最古の作物のひとつとされ、今から約1万年前には、すでにその栽培が始められていたといわれています。

日本でも弥生時代の中期頃には、水田耕作とともに麦類が畑作生産されています。私たちの祖先は、小麦を重湯のようにして食べていたそうです。その後お粥や、粉にして平焼きにして食べるようになり、紀元前2,000年頃には今のパンに似た食べ物をつくるようになりました。

また、今のうどん、そうめん、きしめんにあたる麺は中国から伝えられたものです。室町時代になると、おもにおやつとして食べられていたようです。

その後、日本の風土や嗜好に合うよう工夫されながら、日本独特の麺に育ってきました。まんじゅうが誕生したのは、鎌倉時代のはじめ頃といわれています。

(2)小麦取引

・日本の小麦の生産量と輸入国

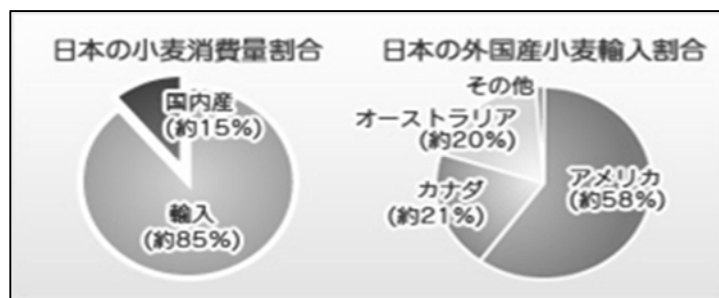
コムギは最も貿易量が多い穀物である。2005年時点の総輸出量は1億2027万トン、総輸入量は1億2018万トン。

日本の小麦の生産量は、74万2000トンうち北海道での生産が全体の65%を占めています。本州の多くでは収穫期に梅雨入りしてしまうため小麦の収量、品質に多大な影響与えてしまうため、梅雨がない北海道が栽培に適しているからです。

現在、日本で1年間に消費される小麦の量は、約630万トン。日本で生産量が74万トンしかありませんので、残りの小麦は海外の輸入に頼るしかありません。日本で使われている小麦はほとんどが海外の物になります。

日本の外国産小麦輸入量の割合は、アメリカ約55.8%、カナダ約21%、オーストラリア約20%。ちなみに、日本の国民1人あたりの年間小麦消費量は、約32kgです。

ほとんどの外国産小麦の輸入においては、日本政府が買い入れて、それを国内の製粉会社などに売り渡すしくみがとられています。



(3)小麦価格の決定

・小麦粉の価格の決め方

マークアップ+港湾諸経費+買付価格=売渡価格となります。

日本政府は、商社が輸入した小麦を購入した上で、政府売り渡し価格を製粉会社に提示、引き渡す制度になっています。

マークアップ

保管料及び事務人件費等の政府管理経費に品目横断的経営安定対策費に充当する経費を加えた年間固定の単価

港湾諸経費

港湾経費、安全性確認経費等の諸費用について、過去の支

出実績等を勘案し、年間固定の一律単価

買付価格

政府が外国から小麦を購入した価格

売渡し価格

政府が製粉会社に売り渡す価格

国産小麦

全量民間流通となっています。民間流通麦とは、政府を経由することなく生産者及びその団体と製粉企業等の実需者が売買契約をして流通する取引方法です。その契約時期は、産地銘柄ごとの播種前契約が基本となっており、収穫の前年に契約が結ばれます。国産小麦の生産コストをそのまま価格に転嫁すれば、輸入小麦の数倍になります。なので、国内生産者には農水省補助金が支払われています。補助金によって、市場に流通できる取引価格にまで引き下げられています。