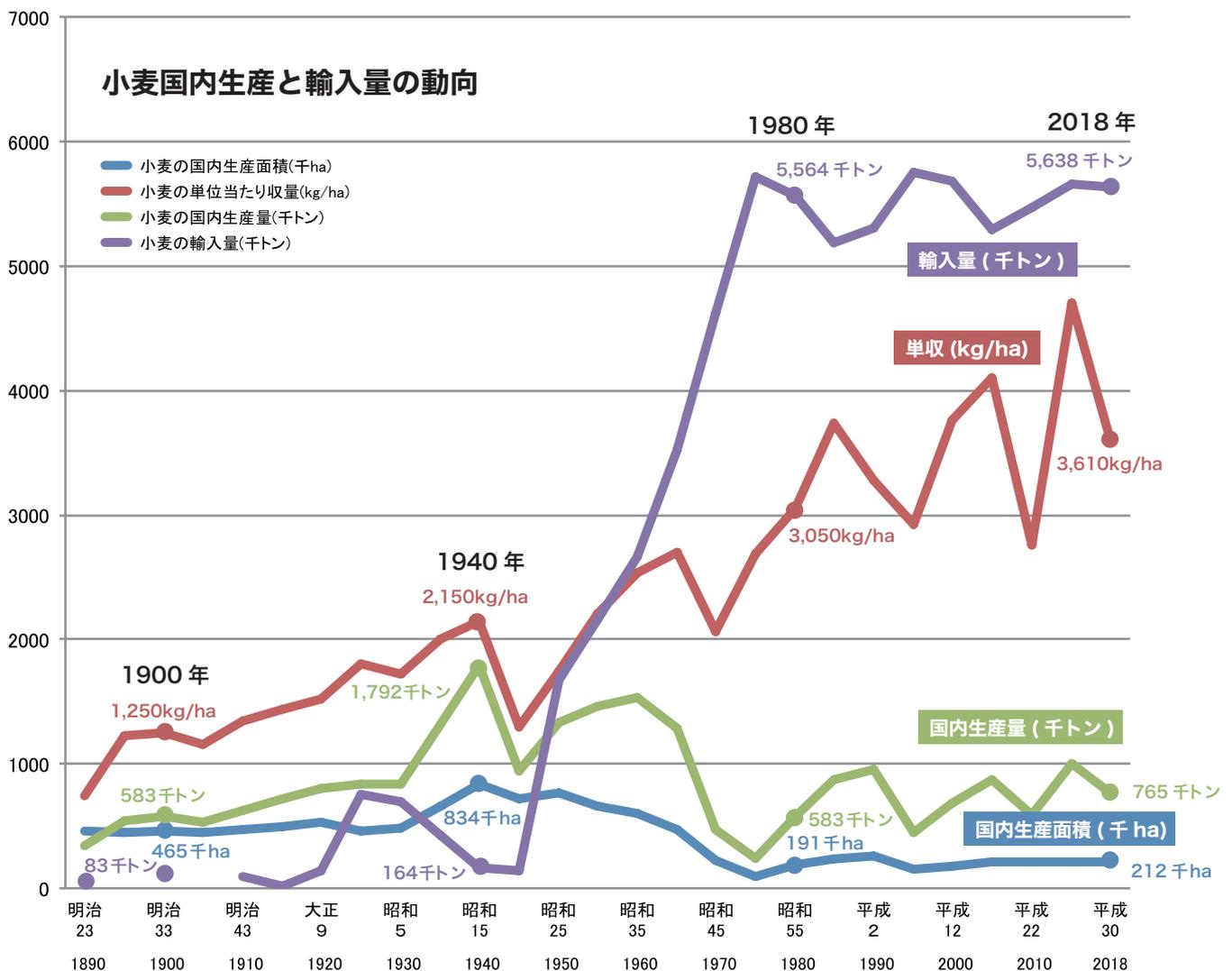


小麦国内生産と輸入

世界の小麦生産量は、2017年現在、年間7.61億トンです。このうち、1.8億トンが輸出に回され、日本は5百数十万トン程度を輸入しています(第1回小麦の基礎知識参照)。

国内の小麦需要量は、6百万トン余りで、国内生産量は85万トン前後となっています。

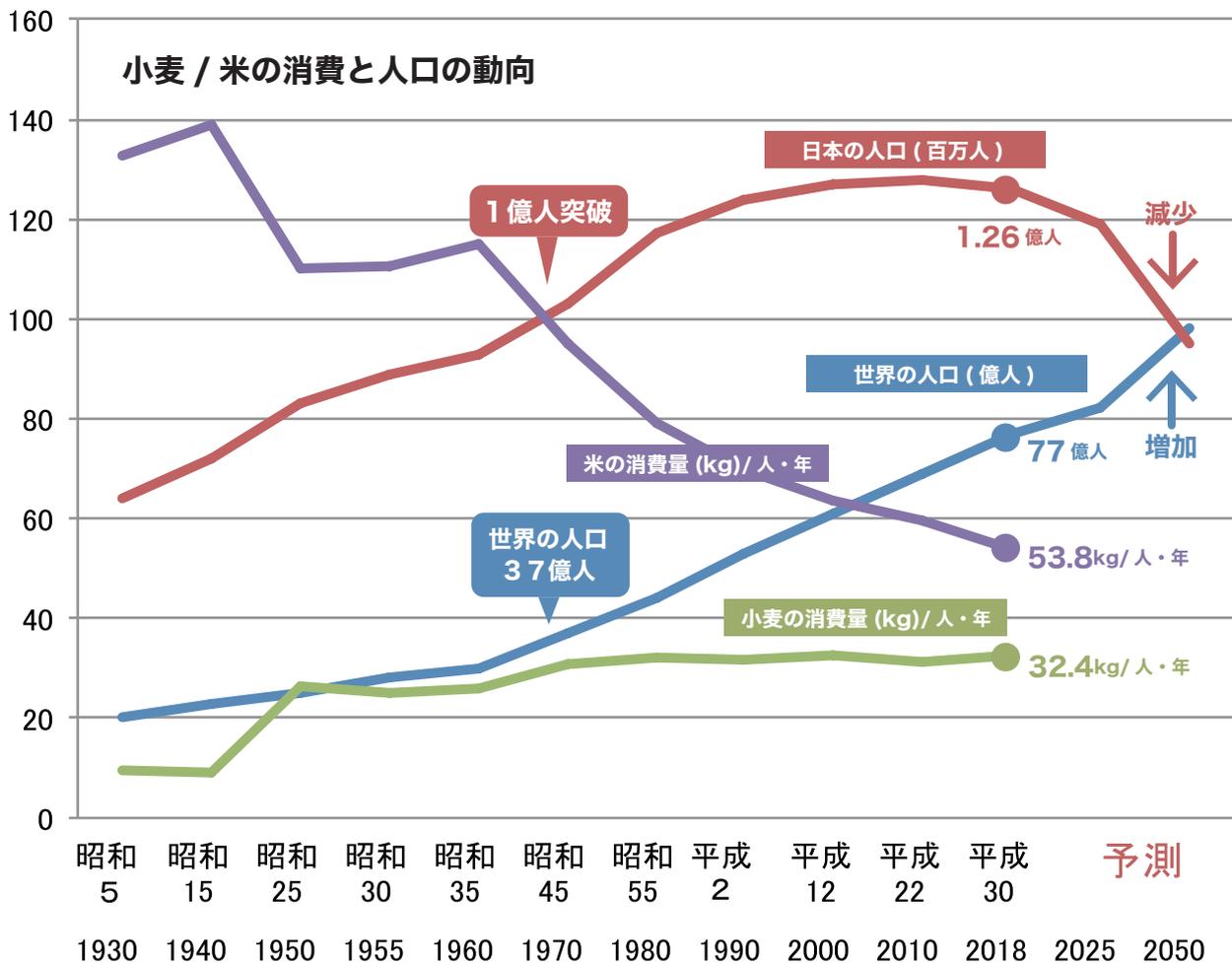
国内の小麦の需給バランスの推移をみると(図参照)、1900年(明治33)は国内生産583千トン、輸入量83千トン、今の1/10程度に過ぎませんでした。国内生産量は、1940年(昭和15)に1,792千トンの最高値を記録しました。第2次世界大戦後(1945~)、単位面積当たりの収穫量(単収)は、品種改良や栽培技術の改善により増加しましたが、生産面積は、高度経済成長を迎える1970年(昭和45)には、米の小麦に対する相対価格の低下により減少して生産量は百万トンを割っていきました。一方、海外からの輸入量はうなぎのぼりに増加しました。



農林水産省大臣官房・統計部「作物統計」、「食料需給表」より

小麦の消費と人口の動向

第二次世界大戦後、米不足期にアメリカからの食糧援助と学校給食によるパン食や食生活の洋風化に伴って、小麦の需要量は急増しました(図参照)。パンの他にラーメン、即席めん、パスタなど新しい小麦粉食品も生まれました。一人あたりの小麦の年間消費量では、日本の人口が1億人を突破した1970年(昭和45)に30kgを超えて以降、横ばい状態が続いています(図参照)。



- 世界の人口(億人)
- 日本の人口(百万人)
- 小麦の消費量 (kg)/人・年
- 米の消費量 (kg)/人・年

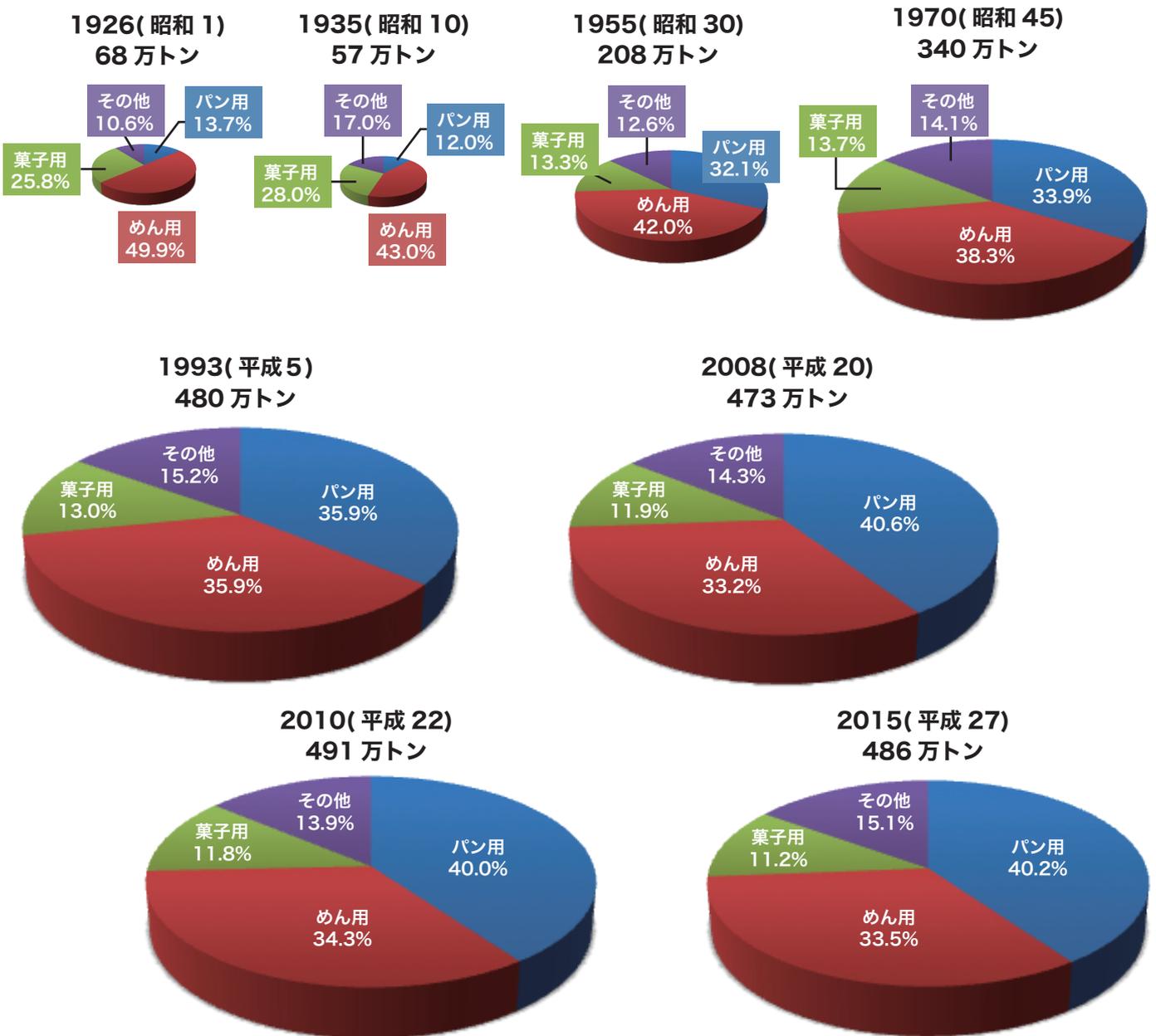
出典：国立社会保障人口問題研究所「人口統計資料」、農林水産省大臣官房統計部「食料需給表」より

小麦粉の用途

昭和元年(1926)の小麦粉の用途割合は、めん用が半分、菓子用が1/4、パン用が10数%でした。その後、めん用、菓子用に替ってパン用が漸増しました。現在、パン用4割、めん用1/3、菓子用1割程度の用途割合となっています(図参照)。

日本の小麦粉用途割合

(パン、めん、菓子用、その他(家庭・工業用ほか))



農水省総合食料局「製粉工場実態調査」による

あとがき

これまで和光中学校の実践教育を紹介しながら、6回シリーズをご覧いただきました。毎日食べている小麦粉食品が生まれる自然の恵みを、作物の成り立ちを通して、お伝えできたなら幸いです。

小麦は、米とともに世界の主食であり、それぞれの国の気候・風土の中で育まれてきました。世界の小麦生産量は、技術改善により増加していますが、世界の人口も増加しています。地球上の人口は2019年現在78億人、50年前には37億人でした。30年後には98億人を超えるという予測が出ています。

日本は、世界の小麦輸出量の3%余りを輸入しています。

最近のニュースでおわかりのように、地球環境の変化に伴う干ばつや水害で世界的に小麦生産が不安定になっています。小麦輸出国もこの事態に直面して輸出規制に踏み切らざるを得ない事態も生じています。世界の小麦価格の上昇、国間の争奪戦が激しくなるのではと心配されています。

こうした食をめぐる状況について、この「小麦を育てよう」シリーズが次世代を担う子供たちと一緒に考える一助になればと願っています。

監修 吉田 久