

福島県産麦の需要拡大業務委託のテーマ等について

1 令和6年度の畑作物需要拡大プロジェクトのテーマ

麦（パン）としたい（その分析は以下のとおり）。

2 小麦の現状

(1) 輸入小麦の現状

- ・輸入小麦の買付価格は、令和4年以降、ウクライナ情勢の緊迫化や主要小麦産地の天候不順により高騰した。価格や供給状況は常に不安定な状況にある。

○政府売渡価格（輸入小麦を政府が買い付け、製粉会社等に売り渡す際の価格）

令和2年10月期：49,210円/トン → 令和5年4月期：76,750円/トン

- ・世界の小麦生産国のうち恒常的に輸出に余力があり、品質や安定供給のニーズを満たせる国は少ない。そのため、将来の調達リスクの増大に備える必要がある。

（農林水産省作成「令和5年4月期の輸入小麦の政府売渡価格について」より引用）

(2) 国産及び福島県産小麦の現状

- ・小麦の国内消費のうち、8割以上を輸入に依存しているものの、自給率は令和3年度時点で17%まで拡大している。直近10年でパンや中華麺用小麦粉の国内使用量及び作付け比率が増加している。

（農林水産省作成「需要に応じた麦生産」より引用）

- ・最近の消費者の国産志向の高まりや地産地消の推進、地域農業の振興を図る取り組み等から、国内産麦を使った麦製品（パン・麺等）が増えている。

（農林水産省作成「麦の参考資料」より引用）

- ・福島県では、耐寒雪性及びパン加工適性が高く、良質な小麦品種である「ゆきちから」を奨励品種の一つとしているが、令和3年産の県合計作付面積500haのうち200haほどである。

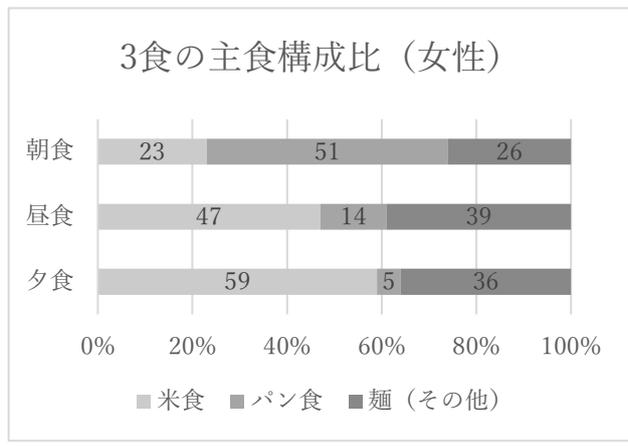
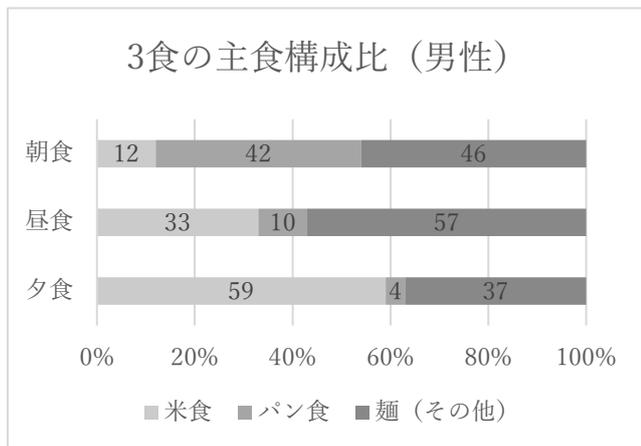
（福島県 令和3年産水稲・大豆・麦・そばの生産に関する資料及び麦・大豆生産性向上計画より引用）

(3) 消費の現状

ア 男女別構成比

令和4年度の農林水産省による食生活調査によると、調査対象者のうち主食の構成比全体は、米食40%、パン食21%、麺類15%、その他12%だった。

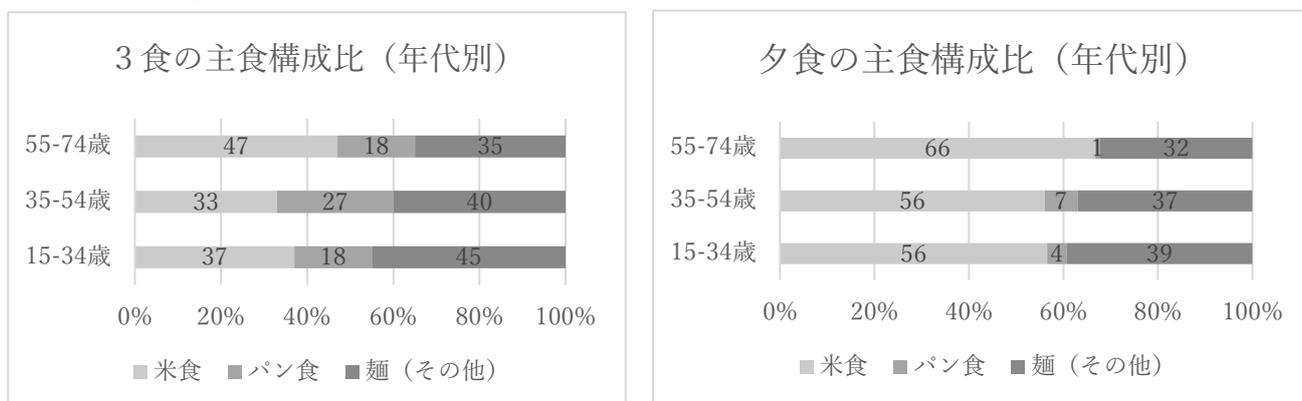
3食の主食構成比からは、男性よりも女性の方がパン食を好む傾向にあることと、夕食時にパンを食べる人が少数であることがわかる。



イ 年代別構成比

3食の主食構成比からは、35～54歳が最もパン食率が高いことがわかる。

なお、パン食率が低い夕食に注目し、主食構成比を年代別に比較すると、55～74歳までの方は夕食にパンをほとんど食べていないことがわかる。



(令和4年度 農林水産省による食生活調査より引用)

ウ パン食の魅力

(ア) 手軽さ

- ・準備に時間がかからず、時短・簡便な食事ができる。
- ・胃に負担が少ないと高齢者も好んで食べる傾向がある（農林水産省 HP 国勢調査より引用）。

(イ) 様々なトレンドがあり、消費者のニーズに応えられる

- ・健康志向やダイエットニーズに応える商品が豊富
→無添加（乳化剤等不使用）、国産小麦使用（安全性）、全粒粉・低糖質商品など。
味のバリエーションが豊富で食べ方次第でバランスのよい食事にしやすい。

4 本イベントのターゲット（案）

上記を踏まえて、下記のとおり提案したい。

（案1）福島県産小麦を使用した健康志向のニーズに応えるパンの提案

(1) ターゲット：30代以上の女性

(2) 想定される事業効果

- ・女性のパン食率が高く、健康志向・ダイエット意識を持つ方も多いため、継続的な消費も期待できる。
- ・オーガニック食品等が注目されており、興味がある方には取り入れてもらいやすい。
- ・食材へのこだわりを理由に、割高な価格でも納得してもらえる。
- ・食育の一環として学校給食での使用も検討できる。

（案2）福島県産小麦を使用した夕食や晩酌に合うパンの提案

(1) ターゲット：20代以上の夫婦、家族向け

(2) 想定される事業効果

- ・様々な食材と合わせやすく、味のバリエーションが豊富であるメリットを生かせる。
- ・夕食の準備と片付けは大きな負担、おいしさと手軽さを兼ねた食事として取り入れやすい。
- ・お酒に合うパンであれば、男性も食事に取り入れやすい。
- ・福島県産ビールも併せてPRできる（ビールのイベント会場での本イベント実施も検討できる）。
- ・学校や企業とコラボし、オリジナルパンメニューの開発・販売等も検討できる。