



# HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	道産小麦の需給動向と需要開拓に関する一考察：北海道中小製粉A製粉（株）を事例として
Author(s)	玉井, 邦佳; TAMAI, Kuniyoshi; 飯澤, 理一郎 他
Citation	北海道大学農経論叢, 58, 145-155
Issue Date	2002-03
Doc URL	<a href="https://hdl.handle.net/2115/11227">https://hdl.handle.net/2115/11227</a>
Type	departmental bulletin paper
File Information	58_p145-155.pdf



# 道産小麦の需給動向と需要開拓に関する一考察

—北海道中小製粉 A 製粉(株)を事例として—

玉井 邦佳・飯澤 理一郎

## A Study of the Supply and Demand of Wheat Harvested in Hokkaido and the Demand Reclamation by Small Flour Mills

: A Case Study of A Co. Ltd in Hokkaido

Kuniyoshi TAMAI and Riichiro IIZAWA

### Summary

The purpose of this paper is to examine the stable procurement and demand reclamation of the wheat harvested in Hokkaido through a case study of A Co. Ltd. We had previously surveyed the supply and demand of the wheat harvested in Hokkaido. Recently, the demand of locally harvested wheat has been rising in Hokkaido. This increase has been brought about by the increase in wheat purchase by small milling operations. While large-scale mills purchase grain in large quantities, small milling operations purchase a higher ratio of the wheat harvested in Hokkaido and a larger number of wheat varieties. As seen with a case of A Co. Ltd, the small milling operations have placed wheat in Hokkaido on the "strategy" goods list since the latter half of the 1980's, and tried demand reclamations. Furthermore, A Co. Ltd has been making various attempts to steadily procure stable quality Hokkaido wheat.

#### はじめに

本稿の課題は、国産、中でも最大の生産量を誇る北海道産小麦の需給動向を概観するとともに、北海道産小麦の安定調達・需要開拓の態様を A 製粉(株)の取り組みを事例に検討することである。

周知のように、戦後の小麦需要は、特にパン用需要の増加に伴って輸入強力系小麦へ大きくシフトしてきた。大手製粉企業はいち早く原料輸入に有利な臨海地帯へ工場立地を移動し、そうした需要に応える態勢を整えてきた。更に、旧「基本法」制定以降、国内小麦生産が急減する中、当初「代替」として輸入されていた外国産普通小麦が、次第に国産小麦の日本めん用の需要を奪い、「代替」から「主役」へと転化してきた<sup>1)</sup>。こうした中であって、国産小麦は「制度的保護」によって

わずかばかりの需要（1999年度で11.9%）を維持してきたに過ぎなかったといえよう。

ところで、新「基本法」は食料自給率の向上を謳い、大豆などと並んで小麦も水田等での「本格的生産」＝大增産の方向を打ち出している。われわれは食料自給率の向上、大豆・小麦などの増産に異をとねるものではないが、しかし問題は、国産小麦の実質的な需要が形成されているとは決していえない中で、その増産分の受け皿があるか否かということである。「需要と生産のミスマッチ」の解消を目指し、「市場原理」を導入したいわゆる「民間流通」が2000年度産小麦より開始された。しかし、製粉産業が典型的な装置産業であり、しかも量産体制と二次加工部門の包摂態勢を整えた大規模製粉企業が蟠踞していることを考えた時、そのミスマッチは「民間流通」を導入した

だけでは簡単に解決しそうにもない。なぜなら、それは大規模層の求める「量産体制、及び技術的整合性」と国産小麦とのミスマッチ」とも考えられるからである<sup>2)</sup>。

こうした中で注目されるのは、中小製粉企業の動きである。消費者の「国産」志向の高まりなどにも後押しされながら、中小製粉企業の中には、これまで製粉業界から加工適性がないと「レッテル」<sup>3)</sup>を貼られてきた国産小麦の欠点を補い、あるいはその特性を活かしながら製品開発に乗り出し、新たな需要を形成しようとする動きが出てきているのである。こうした動きの趨勢が「需要と生産のミスマッチ」を解消し、国産小麦への確かな需要を形成していこうことは疑いない。

以上のような状況認識の下に、本稿では、国内小麦供給量の大半を占める北海道産小麦に焦点をしぼり、まず、その需給動向を概観する。続いて、近年、北海道産小麦の買入量を増加させている道内中小製粉のA製粉(株)を対象に、原料小麦調達動向、道産小麦(粉)の商品化の特徴、二次加工メーカーへの需要開拓の動向などを検討する。そして最後に、国産小麦の需要開拓・拡大に果たす中小製粉企業の役割について言及する。

## I 北海道産小麦の需給動向と道内中小製粉の小麦調達

### 1 北海道産小麦の品種の変遷と需給動向

#### 1) 北海道産小麦の品種の変遷

製粉企業にとって、小麦の品質特性は加工過程に大きな影響を与える。以下、各品種に対する製粉企業の評価を踏まえながら、北海道における小麦生産の動向を整理しよう。

「ハルユタカ」を代表とする春播き小麦(以降、春小麦)は蛋白含有量が高く、わが国でも数少ない「パン用小麦」としての需要は高い。しかし、近年、作付面積は伸び悩み、2000年度の生産量は5.5千tと道内生産量の1.5%を占めるに過ぎない。その要因として、一つに生育期間が短いため秋播き小麦(以降、秋小麦)に比べて低収量であること、二つに収穫時期に降雨に見舞われる機会が多く、穂発芽などの障害を引き起こし、規格外が大量に発生し易いことがあげられる。更に、石狩・空知・上川・留萌等の水田地帯での「転作作物」としての作付けが60%超と高く、ために「減反」政策の変動の影響を受け易いこともその要因として数えられよう。

北海道内で大宗を占めるのは秋小麦である。図1は道産小麦の飛躍的な増産を支えてきた秋小麦

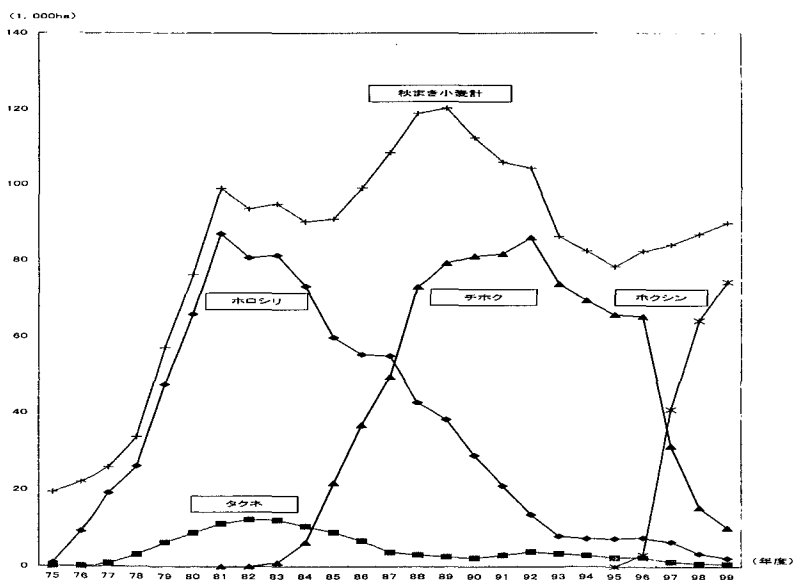


図1 北海道の秋まき小麦主要品種別作付面積の推移

資料：北海道農政庁農産園芸課「麦類・豆類・雑穀便覧」より作成

道産小麦の需給動向と需要開拓に関する一考察

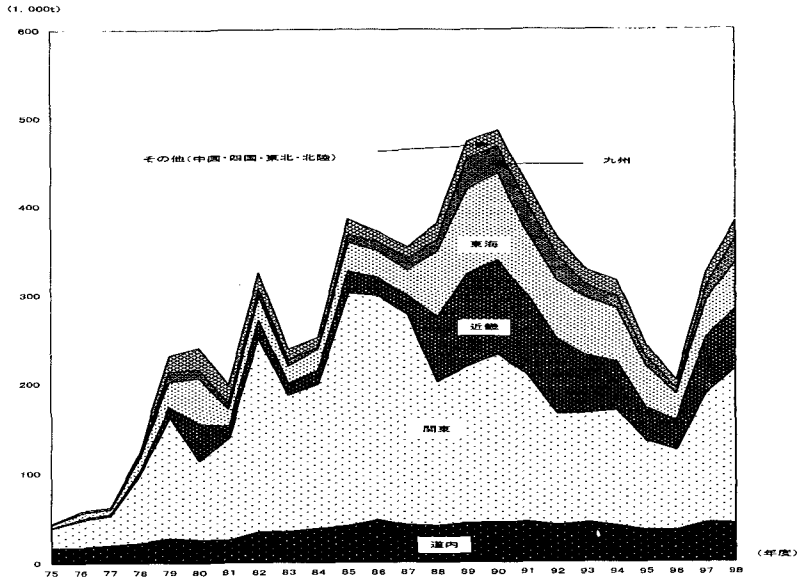


図2 道産小麦の地域別搬出量の推移

資料：北海道農政庁農産園芸課「麦類・豆類・雑穀便覧」より作成

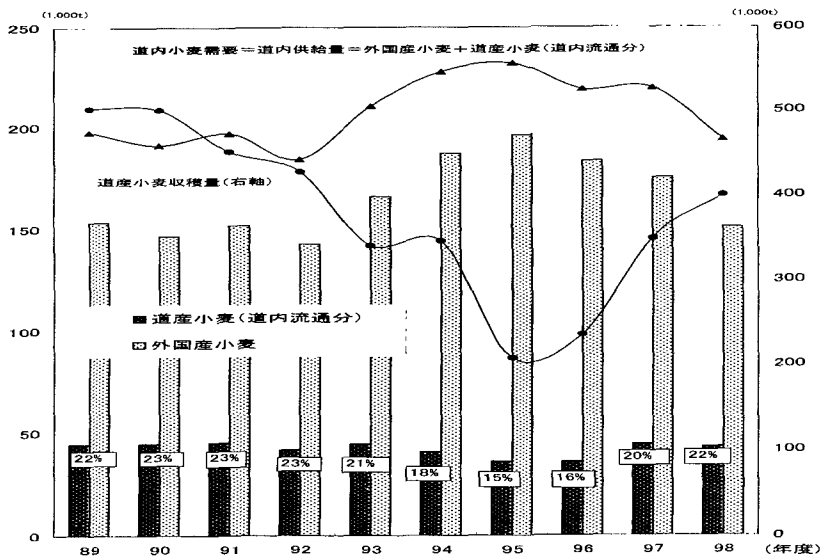


図3 外国産小麦輸入量の推移と道産小麦の位置（北海道内）

資料：札幌食料事務所資料及び北海道農政庁農産園芸課「麦類・豆類・雑穀便覧」より作成

注：图中パーセンテージは道産小麦比率

の品種の変遷を示したものであるが、この間、3つの大きな品種交代が見られる。74の麦生産振興対策を背景に、先陣をきって登場したのが「ホロ

シリコムギ」(74年度登録)である。製粉業界から「箸にも棒にも掛らない小麦」との悪評を受けつつも、81年度には8.7万haと全国品種別作付

面積のトップを占めるに至る。しかし、そこが最高で、以降徐々に作付面積を減少させ、99年度にはわずか2.4%まで落ち込んでいる。代わって登場してきたのは、耐雪性やうどんこ病・赤カビ病耐病性に劣り、生産上では多くの欠点を抱えていたものの、品質面で評価が高かった「チホクコムギ」である。栽培技術の徹底などの結果、それは普及7年後には「ホロシリコムギ」を追い抜き、首座を占めるに至り、製めん用途としての道産小麦の評価の向上に大きく貢献した。しかし、その生産も長持ちせず、95年度の穂発芽被害、96年度の赤カビ病の大量発生によって連続不作（作況指数=58.64）に見舞われ、「ホクシン」へと道を譲ることとなる。「早生・多収」を掲げて登場した「ホクシン」（95年）は、96年度の0.3万 ha から97年度には4.1万 ha と激増し、栽培開始からわずか3年で秋小麦の主役に踊り出るのである。

こうした急激な品種の交代は、当然ながら製粉企業に大きな混乱を招く結果となったことは言うまでもない<sup>9)</sup>。これまでの品種交代を見る限り、北海道の小麦生産には加工原料農産物との意識が希薄で、需要に応じた品種選択や育種などが行われてきたとはいえない。

## 2) 北海道産小麦の道外搬出量の推移

1970年度まで、北海道産小麦は製粉用、固有用用途（醤油・味噌）として道内で100%需要されていた。しかし、以降の大増産の結果、道内需要を上回るようになり、図2にみるように道外搬出量が年々増加し「純移型」の性格を有するようになった。道産小麦を需要する道内の製粉工場は、大手製粉企業2社2工場（X製粉北見工場、Y製粉小樽工場）と道内中小製粉企業の3工場の計5工場であり、その需要量は86年の47,883tまで増加するものの、以降95、96年度の不作期の減少を除けば、ほぼ4万～4万5千tの間で推移している。

他方、その多く、年度によっては40万トン超を道外に搬出しているが、その搬出先をみれば、75年度では大消費地・関東への搬出量が74%を占めて圧倒的であったが、以降漸次、近畿、東海が増加し、また九州、中国、四国なども加わっていく。また、道内収穫量ピーク（534,200t）の88年度を境に、これまでの関東に加え近畿、東海も主要搬

出先に加わっていった。ちなみに、88年度/87年度比は関東68%、近畿327%、東海260%となっている。関東で需要しきれなくなった道産小麦が、その需要先を近畿、東海に求めていった結果と解釈できよう。

## 3) 道内小麦需要に占める道産小麦の位置

次に、道内の小麦関連産業需要（製粉用+固有用用途用）における道産小麦の位置を検討しよう（図3）。

道産小麦の収穫量がピークを迎える89年度の道産小麦比率（道産小麦需要量/道内小麦需要量）は22%で、残りは外麦となっている。その後、「減反」緩和によって道内収穫量は減少するが、道産小麦需要量には大きな変化がなく、93年度まで21%から23%の間で推移している。また、米不作の影響で93～95年度にかけて道内の小麦需要は増加するが、その需要増加分は道産小麦によってではなく、輸入外麦の増加によってカバーされている。95年度には道産小麦不作によって道産小麦比率は15%まで落ちこむが、97年度以降、再び20%台を回復している。

このように、95、96年度を除けば、道内小麦需要における道産小麦比率は概ね20%台で推移しており、道産小麦の道内需要量には大きな変化はみられない。他方、外麦は道内需要の増減に伴ってその供給量が変化している。参考までに98年度の数値をあげておけば、小麦需要量は約19万t、うち外麦78%、道産小麦22%となっている。

## 2 道内中小製粉の道産小麦調達の特徴と多様性

### 1) 大手・中小製粉による道産小麦調達の相違

北海道では地場的な中小零細製粉企業の存立基盤が脆弱だったこともあり、1950年代末頃までには小零細規模製粉工場がほぼ姿を消し、75年には現存する企業・工場のみとなっている。道内の製粉企業・工場を日産出能力別にみれば、100～150t層にX製粉(株)北見工場（以降X製粉(株)北見）、150t～200t層に道内中小製粉3工場、200t以上層にX製粉(株)函館工場、Y製粉(株)小樽工場（以降、X製粉(株)函館・Y製粉(株)小樽）の2工場あり、計6工場となっている。

工場規模階層別の用途別小麦粉生産量の比率を見れば、大規模層ではパン用粉のウェイトが49.2%と高く、他方、中小製粉3社ではめん用粉

道産小麦の需給動向と需要開拓に関する一考察

表1 日産出能力別用途別小麦粉生産数量(1995年)

(小麦粉 t)

道内工場 日産出能力	X 製粉北見工場 100~150t (計1工場)	中小製粉工場 150~200t (計3工場)	X 製粉函館・Y 製粉小樽 200t 以上 (計2工場)	合計 (6工場)
パン用	1,369 (4.8%)	21,752 (28.2%)	48,471 (49.2%)	71,592 (35.1%)
めん用	11,233 (39.5%)	33,800 (43.9%)	31,633 (32.1%)	76,666 (37.6%)
菓子用	10,143 (35.7%)	7,067 (9.2%)	6,779 (6.9%)	23,989 (11.8%)
家庭用計	2,293 (8.1%)	1,169 (1.5%)	2,053 (2.1%)	5,515 (2.7%)
工業用	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1,011 (1.0%)	1,011 (0.5%)
その他	3,388 (11.9%)	13,241 (17.2%)	8,619 (8.7%)	25,248 (12.4%)
合計	28,426 (100%)	77,029 (100%)	98,566 (100%)	204,021 (100%)

資料：食糧庁「製粉及び飼料小麦専門工場実態調査結果表(平成7年度)」,及びヒアリング調査により作成。

表2 X 製粉(株)の工場別売却実績と加工実績

(t)

		北見工場	函館工場
原 麦 処 理 数 量	日産出能力	123t	266t
	内麦比率	55.1%	0%
	小計	27,633	55,333
加 工 実 績	パン用	1,000 (4.5%)	24,233 (51.6%)
	めん用	10,300 (46.0%)	15,900 (33.9%)
	菓子用	5,467 (24.4%)	1,167 (2.5%)
	家庭用	2,700 (12.1%)	0 (0.0%)
	飼料・工業用	2,900 (13.0%)	5,667 (12.1%)
	合計	22,367 (100.0%)	46,967 (100.0%)

資料：ヒアリング調査より作成。

注：数値は97年～99年までの3カ年の平均値

表3 道内製粉工場(大手・中小)の内麦比率の推移

(t, %)

年度	大手製粉2工場注 <sup>①</sup>			中小製粉3工場			合 計			
	道産	計注 <sup>②</sup>	内麦比率	道産	計	内麦比率	道産	外国産	合計	内麦比率
1995	21,039	118,502	17.8%	9,076	84,812	10.7%	30,115	173,199	203,314	14.8%
1996	23,127	126,375	18.3%	9,702	89,470	10.8%	32,829	183,016	215,845	15.2%
1997	23,108	123,158	18.8%	11,749	91,082	12.9%	34,857	179,383	214,240	16.3%
1998	21,915	125,925	17.4%	13,636	83,873	16.3%	35,551	174,247	209,798	16.9%
1999	21,345	125,842	17.0%	15,575	90,905	17.1%	36,919	179,827	216,746	17.0%

資料：ヒアリング調査(於：札幌食糧事務所)より作成。

注(1) 大手製粉3工場(日清北見,日清函館,日本小樽)のうち,道産小麦が売却されていない日清函館工場(外麦比率100%)を除いた実績。

注(2) 計=道産小麦+外国産小麦

注(3)ふすま増産用を含まない。

のウェイトが43.9%と高い(表1)。かたや,中小製粉のめん用粉は生産量でも大規模層を凌いでいるのである。また,札幌食料事務所資料及び各社ヒアリング調査によれば,各製粉工場の年間小麦買入数量に占める内麦比率(1999年度)は,X製粉(株)北見が54.3%と最も高く,同函館は0%である(表2参照)。Y製粉(株)小樽は16%弱,中小

製粉3社の平均値は17.1%程度となっている。

表3は,近年の道産小麦の売却実績を大手製粉,中小製粉ごとに示したものである<sup>③</sup>。1995,96年度には不作の影響で売却数量が減少していると考えられることから,95-99年度の増加量6,000t余をそのままこの間の増加量とするわけにはいかないが,97-99年度の動きを見る限り,売却数量

表4 道内中小製粉3社の内麦比率の推移 (t)

企 業	日産出能力		1995	1996	1997	1998	1999
A 製粉(株)	193t	外国産	20,512	20,761	22,931	20,370	21,530
		道産	3,051	3,687	5,025	5,070	5,652
		合計	23,563	24,448	27,956	25,440	27,182
		内麦比率	12.9%	15.1%	18.0%	19.9%	20.8%
B 製粉(株)	173t	外国産	28,602	29,415	29,902	27,876	28,518
		道産	3,831	4,634	5,324	5,831	8,012
		合計	32,433	34,049	35,226	33,707	36,530
		内麦比率	11.8%	13.6%	15.1%	17.3%	21.9%
C 製粉(株)	168t	外国産	29,737	29,764	30,106	26,357	26,357
		道産	3,453	4,146	4,152	4,231	4,498
		合計	33,190	33,910	34,258	30,588	30,855
		内麦比率	10.4%	12.2%	12.1%	13.8%	14.6%

資料：ヒアリング調査（於：各社）より作成。  
 注(1) 日産出能力は99年度の数値を採用。  
 注(2) 平成95,96年度は道産小麦の不作による影響をうけ、各社ともに道産小麦の買入量が平年より落ちこんでいる可能性が大きい。  
 注(3) A 製粉(株)の値は「買入実績」、他2工場は「加工実績」。

表5 道産小麦銘柄別売却実績 (2000年度) (t)

銘柄	ホクシン	チホク I (網走)	チホク I (その他)	チホク II	タイセツ	ホロシリ	ハルユタカ	タクネ	総 計
出荷量計	332,605(94.6%)	8,976(2.6%)	630(0.2%)	119(0.0%)	1,142(0.3%)	2,360(0.7%)	4,666(1.3%)	1,321(0.4%)	351,637 (100%)
大手2社	230,609(96.6%)	5,866(2.5%)	384(0.2%)	0(0.0%)	946(0.4%)	315(0.1%)	663(0.3%)	0(0.0%)	238,783(100%) (67.9%)
道内中小3社	9,006(75.3%)	559(4.7%)	173(1.4%)	77(0.6%)	196(1.6%)	1,137(9.5%)	805(6.7%)	0(0.0%)	11,953(100%) (3.4%)
その他	92,990(92.2%)	2,551(2.5%)	73(0.1%)	42(0.0%)	0(0.0%)	908(0.9%)	3,198(3.2%)	1,321(1.3%)	100,901(100%) (28.7%)

資料：ホクレン資料より作成。

は着実に増加してきたと見ても良い。ここで注目したいのは、それが概ね中小製粉への売却量増加によってもたらされていることである。中小製粉への内麦売却量は95年度の9,000t余から97年度には11,000t余、そして99年度には15,575tと増加し、大手・中小の買入シェアは95年度の70対30から99年度には58対42となってきている。また、中小製粉の内麦比率も95年度の10.7%から99年度には17.1%に上昇している。ヒアリング調査をもとに、道内中小製粉の内麦比率の推移を示したのが表4である。3社とも近年、内麦比率を漸次上昇させ、特にA製粉(株)、B製粉(株)の99年度のそれは20%を超え、両製粉が明らかに道産小麦に傾斜しつつあることを伺わせている。

2) 道内中小製粉の原料調達多様性

さて、道内中小製粉は、同じ道産小麦でもいかなる品種の小麦を買入れているのであろうか。

「民間流通」初年度、2000年度の道産小麦の銘柄別売却実績をもとに検討しよう。

まず、全国への出荷量を確認しておけば、2000年度道産小麦の出荷量は計35万トンで、うち「ホクシン」が33万t、94.6%と圧倒的なシェアを占める。35万トンのうち81.5%が大手製粉4社によって、17.8%が全国中小製粉企業等で構成する全粉協・全粉工、0.7%が味噌・醤油協会によって買入れられている。もちろん、道産小麦のほとんどが製粉需要であることはいままでもない。大手4社の買入れ銘柄は「ホクシン」が96.5%とそのほとんどを占めているのに対して、全粉協・全粉工は確かに「ホクシン」が90.8%と高い割合を占めるものの、「ホロシリ」や「ハルユタカ」なども10%弱買入れおり、より「ホクシン」以外にシフトした買入れとなっている。

こうした傾向は、道内の中小製粉でより鮮明に

現れている。表6は各製粉の銘柄別買入を比較したものであるが、大手が「ホクシン」に96.6%依存しているのに対して、中小の依存度は75.3%と特段に低い。それだけ中小は「ホロシリ」「ハルユタカ」「チホク（Ⅰ、Ⅱ）」「タイセツ」などロットの少ない銘柄に傾斜しているわけで、「ホロシリ」「ハルユタカ」では量的にも大手を上回っているのである。このように、大手製粉のロット重視の買入に対し、道内中小製粉は多様な銘柄に目を向け、原料調達における多様性を確保しつつ、内麦比率を上昇させてきているのである。

## Ⅱ A製粉株による道産小麦粉の商品開発と原料調達

### 1 A製粉株による「道産粉」商品開発の展開

道内中小製粉3社で構成する「北海道製粉工業協同組合」の組合史<sup>9)</sup>によれば、道産小麦が増産傾向にあった1970年代中頃、道産小麦の買入をめぐって、以下のような記録が残されている。「昭和57年度産小麦の生産見込に対して食糧庁は8月の段階で内麦の処理方針案を経て、主産地の北海道所在工場は内麦率を17%に引き上げることにしました。道粉各社（中小製粉企業3社）は内麦の急激な増加による使用の限界感や、56年産規格外小麦の処理もありましたが、主産地工場としては、止むを得ないものと受けとめていました。間もなく全粉協から送られてきた方針案には、道内所在工場の内麦率を17%とすると記載されていましたが、但し書がついて大手4社を除くとあり、事務局としては初耳でしたので、全粉協に問い合わせたところ相違ないことが判明しました」。結局、この問題は、大手4社にも内麦率を17%に引き上げるように指導するとの食糧庁運用方針が示され、解決するが、この記録から、当時の大手、中小とも「内麦嫌い」であったことが伺えよう。

道産小麦生産量がピークに達した1988年度には道内中小3社の内麦比率は平均で23%にまで達し、内麦粉需要に限界がある中で、中小にとってはその処理が大きな課題になっていたのである。中小製粉による道産小麦の用途開発も徐々に行われるようになっていたが、それは積極的なものではなく、「いかに処理するか」という消極的色彩の濃いものであった。

ここで取り上げるA製粉株として例外ではない。今でこそ、道産麦比率を高め、道産麦製品開発に多大な力を注いでいるが、A製粉株が初めて道産小麦100%の商品（以降、「道産粉」）を開発したのは1987年になってからで、「チホク100%」「はるゆたか100%」がその第一号である。89年に、それにふすまを配合した「全粒粉」シリーズが加わった。

これら開発の契機となったのは、第1にこの時期、生鮮農産物だけでなく、小麦粉・小麦粉製品でも「国産」志向が高まりつつあったこと、第2に強力系小麦「ハルユタカ」の登場によって道産小麦のパン用としての新たな用途がみいだされたこと、第3に宅配便における代金決済の簡便化によって企業対消費者の直接取引が容易になったことである。

A製粉株の「道産粉」販売は、当初「国産」志向の強い一般消費者向け販売が主であった。ようやく92年頃になり、二次加工メーカーへの販売（業務用販売）を開始する。しかし、「ハルユタカ」の供給量には限界性、不安定性があり、安定的に原料を確保することには大きな困難が付きまっていた。こうした中で、A製粉株が着目したのは秋小麦の中では高蛋白質含有の「ホロシリ」と、「ホクシン」の中でも比較的高蛋白質含有のもので、それらをブレンドし、94年には「はるゆたかブレンド」として販売を開始した。ところが、「ハルユタカ」だけでなく「ホロシリ」の供給量も年々減少傾向を辿り、それら原料の安定確保がA製粉株にとっての重要な課題となってくるのである。この課題の解決を目指して取り組まれたのが、後述の「江別麦の会」、「契約栽培」である。

他方、「チホク」も「ホクシン」への世代交代によって急減し、必要量確保が困難となっている。「チホク100%」の販売は現在も継続されているが、その販売量はわずかとなっている。A製粉株では「道産粉」の需要拡大に向け、97年頃より「道産粉」の新規用途（商品）開発事業をスタートさせ、98年には「ホクシン」を主原料とする菓子用粉「ドルチェ」の商品化に成功する。しかし、「チホク」の例に見られるように、生産サイドの急激な作付変更によって原料確保が再び困難になることを危惧し、後述する「ファーム十勝」への

取組みを開始している。

## 2 関係諸機関・団体との共同による原料の安定的調達への取り組み

### 1) 「江別麦の会」と江別産小麦粉使用の商品開発

A 製粉(株)による原料の安定的調達への取り組みとして、まずあげられるのは「江別麦の会」である。

JA 江別市(現 JA 道央, 耕作面積4,666ha)管内の2000年度の小麦作付面積は1,023haで、うち「ホロシリ」が73%と大半を占め、次いで「ハルユタカ」(24%),「ホクシン」(3%)の順となっている。「ホロシリ」は品質評価が低く旧銘柄Ⅱに属し、政府買入価格も低い、泥炭質土壌であるため江別市内では主に「ホロシリ」が作付けされている。「ハルユタカ」は需要の多さにもかかわらず収量の不安定性などの事情から、作付けは停滞・減少してきていたのである。政府管掌作物であったこともあり、生産サイドの小麦実需に対する意識は希薄で、実需者の求める品種・品質などの把握ははなはだ脆弱であった。

こうした事態の打開を目指して98年8月に結成されたのが「江別麦の会」で、江別市、JA 江別市・野幌(現 JA 道央)、酪農学園大学、農業試験場、道立食品加工センター、農業普及センター、そしてA 製粉(株)の8機関が構成メンバーとなっている。「江別麦の会」では各機関が協力し、江別市で生産される小麦の需要を拡大し、安定した販路を確立することを目標に掲げている。これまで、①「ホロシリ」を原料にした小麦加工品(パン・ラーメン・素麺など)の試食会及びパン作り講習会等による地場産小麦のPR活動、②春小麦「ハルユタカ」の高収量化、安定生産を図るための初冬播き栽培技術<sup>7)</sup>の普及、③新品種の試食会、④「ホロシリ」の用途開発ならびに販売先の開拓等をおこなってきている。

A 製粉(株)は主に「ホロシリ」を主原料とした小麦粉の用途(商品)開発と販売先(二次加工メーカー)の開拓を担当し、同会結成以来、素麺の産地である香川県小豆島の製麺企業と素麺、また、うどん愛好家の多い愛知県の製麺企業とうどんの商品化を実現してきている。また、2000年には秋

小麦としては比較的高蛋白である「ホロシリ」の特徴を生かしたパン用粉「ノースランド」を「江別麦の会」と共同開発している。めん用としても、パン用としても適性用途がないとされてきた「ホロシリ」は、これら用途開発によって新たな需要がうみだされてきているのである。

### 2) 「ファーム十勝」と「十勝ブランド」確立への取り組み

二つめは「ファーム十勝」であり、それは98年9月、小麦生産者グループ(2000年度末現在、870ha, 84戸)、(株)Y 商店、(有)ファーム十勝、及びA 製粉(株)で結成された。「ファーム十勝」は「民間流通」が導入され、産地間競争の激化が予想される中で、「十勝ブランド」を確立し、安定した販路を開拓することを目的としている。そのために、生産者グループが生産した小麦(「ホクシン」約4千トン)を民間集荷業者の(株)Y 商店が集荷・調製し、A 製粉(株)が製粉し、「十勝ブランド」として販売するという仕組みをとっている。

各構成団体は、(有)ファーム十勝は各イベントで市場調査やPR活動をおこない、(株)Y 商店は集荷・調製の他、生産者への営農指導、農薬や肥料等の生産資材の供給をおこない、また生産者グループは融雪後の4月、小麦の生育が活発となる6月、収穫前の7月に視察会を開き、互いの圃場を視察し、土壌管理等の栽培技術の情報交換をおこない、品質の向上に向けた研究活動に取り組む。A 製粉(株)は「ファーム十勝」産小麦の用途(商品)開発をおこなうとともに、二次加工メーカーへの需要開拓を担当し、2000年には二次加工メーカーとともに「ファーム十勝」で生産された「ホクシン」を菓子用粉としての道を切り開いている。これまで、「ファーム十勝」と契約を結んだ二次加工メーカーは道外計7社(2000年度末現在)にのぼり、「ファーム十勝」産小麦の販路(需要)が確立されつつある。

こうした取り組みと並んで、A 製粉(株)では97年より栗山、当別、小清水の3戸の農家と「ハルユタカ」の契約栽培(計90t/年)を開始し、98年には石臼製粉機を導入し、契約栽培「ハルユタカ」100%の「石臼挽きはるゆたか」の販売を始めていることを付け加えておきたい。

以上のように、A 製粉(株)は近年、様々な機関・

表6 A製粉における「道産粉」商品一覧(2000年)

商品名	主要品種	その他品種	主要用途
「チホク100%」	チホク	—	うどん・菓子類
「全粒粉(チホク)」	チホク	—	菓子類
「はるゆたかブレンド」	ハルユタカ	ホクシン, ホロシリ	パン・ピザ・中華めん
「全粒粉(はるゆたか)」	ハルユタカ	ホクシン, ホロシリ	パン・ピザ
「ドルチェ」	ホクシン	チホク, タイセツ	菓子類全般
「ノースランド」	ホクシン, ホロシリ	—	パン・ピザ
「石臼挽きはるゆたか」	ハルユタカ	—	パン他

注：ヒアリング調査（於：A製粉㈱）により作成。

団体と共同し、あるいは単独で道産小麦の安定的調達のための取り組みを強化し、「道産粉」の用途（商品）開発と二次加工メーカーへの需要開拓をおこなってきている。こうした取り組みの成果もあってか、2000年度末現在、A製粉㈱では計7種類の「道産粉」商品の販売をおこなっており、「道産粉」の用途バリエティを充実させてきているのである（表6）。

### 3 A製粉㈱による「道産粉」の需要開拓

#### 1) H製パン㈱との共同による「道産粉」パンの開発

H製パン㈱は江別市に立地し、設立以来A製粉㈱の小麦粉を原料（年間約100t）としてきた中製パンメーカーである。

「ハルユタカ」が出回り始めた88年、A製粉㈱は「ハルユタカ」の製パン適性を確認したうえで、H製パン㈱にファクトリーテストを依頼する。H製パン㈱は以前からA製粉㈱の新規商品でパンの試作製造をおこなっていたが、道産小麦のテスト依頼はこれが初めてであった。H製パン㈱は設立以来、外国産小麦粉のみを原料としてきたこともあり、当初、道産小麦粉によるパンの製造・商品化は不可能と考えていた。しかし、試行錯誤の末、外国産小麦を原料としたものと同程度のパンの製造に成功し、折からの安全・健康志向にも促拍されて、90年、添加物不使用・天然酵母の「道産粉」パン＝「天然酵母パン『勇』-YOU-」として商品化した。また、95年には江別市の象徴であるレンガをイメージした「北のレンガパン」、96年には市内の町村牧場の牛乳・バターを使用した「町村特選牛乳パン」の販売を開始した。「道産粉」パンの商品化によって、H製パン㈱

で使用される道産小麦の比率は、漸次高まっており、99年度には5割を占めるに至っている。

しかし、需要の高まりに逆行し「ハルユタカ」の生産は伸び悩み、A製粉㈱による「ハルユタカ」小麦粉の供給は次第に困難となっていく。小麦粉の品種変更は、製パンの各製造工程を変更前の小麦粉の品質に対応させていただげに、製パンメーカーに大きな困難をもたらし、また、ブランドなど販売戦略にも大きな混乱を与える。この困難をA製粉㈱は、前述のように小麦粉のブレンド技術を駆使し、またH製パン㈱の協力を得ながら、94年には「はるゆたか100%」とほぼ同一の品質の「はるゆたかブレンド」を開発し、乗り切っていくのである。

#### 2) M製菓㈱への「ファーム十勝」産小麦粉の供給と道産小麦煎餅の開発

M製菓㈱は岐阜県八百津町にある、小麦粉を主原料とて煎餅を製造する中製菓メーカーで、年間600t（1999年度）程の小麦粉を使用する。今日の煎餅の販売方法は、通信販売60%、卸売30%、店舗小売10%と、90年に開始し31万人に登る会員を擁する通信販売が圧倒的比重を占める。また、99年度からインターネットサイトを利用した通信販売も開始し、会員は東海、関西、関東を中心に全国各地に分布している。

98年までM製菓㈱は原料小麦粉の供給を100%、大手製粉に仰いでいた。しかし、会員との情報交換を積み重ねる中で、次第に、外国産小麦に対する会員の不信感の高まりや政府集荷・大手製粉介在に伴う小麦粉流通の不透明さ（特に、いかなる産地のいかなる品種の小麦がブレンドされているかが明快でない等）を感じるようになっていった。信頼のおける出自の明快な小麦粉を使用し、会員

や一般顧客の信頼を獲得し、またそれを一つのブランドとする、それがM製菓(株)が出した結論であった。

とはいえ、いかに信頼が置け出自が明快であっても、安定的供給と煎餅用としての加工適性が備わったものでなければならない。国内産地調査を進める中で、「ファーム十勝」の取り組みを知り、その主管的存在のA製粉(株)とのコンタクトを開始する。99年10月、A製粉(株)から「ファーム十勝」の小麦粉1tの提供を受けたM製菓(株)では、早速煎餅適性などの試験を行った。その結果は上々であった。現地視察を行い、安定供給と品質・出自保障の確信を得たM製菓(株)は「ファーム十勝」と契約を結び、2000年8月、使用小麦粉の全量(年間600t)を「ファーム十勝」産でA製粉(株)製造のものに切り替えたのである。

#### おわりに

近年、北海道産小麦の道内での製粉需要は徐々にではあれ、増加基調を辿っている。その増加は主として道内中小製粉による内麦＝道産麦比率の高まりによるものであり、道内中小製粉は「ホクシン」だけではなく「ハルユタカ」など多様な品種の小麦を調達することによって道産麦比率を高めてきているのである。とはいえ、道内中小製粉にとって当初から北海道産小麦は歓迎された存在ではなく、むしろ「厄介者」的存在だった。それに転機が訪れたのは1980年代末葉以降である。A製粉(株)の事例で見たように、1980年代末葉以降、中小製粉は道産小麦をむしろ「戦略」商品と位置づけ、積極的な需要開拓に取組んできたのである。

A製粉(株)は、87年頃より「道産粉」商品を一般消費者向けに販売し、90年代に入り、それは二次加工メーカーへと及んでいく。二次加工メーカーへの販売となれば量的・品質的安定性が重要になるが、残念ながら原料小麦の供給は品種が二転三転するなど、安定性に欠ける。その欠陥をA製粉(株)は「はるゆたかブレンド」を開発するなど、巧みなブレンド技術の開発によってカバーしてきた。

更に、A製粉(株)は最近、一定品質の原料を安定的に調達すべく様々な取り組みを開始する。それが「江別麦の会」「ファーム十勝」であり、そし

て契約栽培である。また、原料調達の安定性だけではなく、製品＝小麦粉販売の安定性の取り組みも活発化させている点は見落とせない。まだ、端緒が切り開かれたばかりとはいえ、H製パン(株)との道産小麦を使用したパン類の開発、M製菓(株)との煎餅の開発など、それは着実な歩みを続けているのである。

1999年10月に決定された「水田を中心とした土地利用型農業活性化対策大綱」では、水田における大豆・飼料作物とならんで小麦の「本作化」を通じた生産拡大が自給率の向上を保障する要の政策として位置付けられている。その増産の需要を確実に見出していくためには、こうした取り組みが更に発展することが求められている。大手製粉との激しい競争に晒されている中小製粉が「差別化商品戦略」の一環として、そうした取り組みを抜本的に強化してくることは十分に予想される。しかし、大手製粉が圧倒的シェアを持って小麦粉市場に蟠踞している中で、中小製粉が国産小麦のほとんどを吸収していくことは容易ではない。これまで中小製粉が培ってきた国産小麦の使用技術など参考に、大手製粉が国産小麦使用に積極的姿勢をとってくるか否かが、国産小麦の将来を大きく左右していくことは、疑いない。

#### 註

1) 国産小麦の代替として輸入されている普通小麦の殆どがASW (Australia Standard White) で、主に日本めん用として使用されている。ASWは国産小麦と較べ製粉性、製めん適性などで優れていると評価され、国産小麦はこのASWを基準に品質評価されている。

ASWは国産小麦生産が急激に落ち込む中、AWB (Australia Wheat Broad＝オーストラリア小麦庁)と日清製粉(株)・日本製粉(株)との共同研究によって誕生した。折原直『日本の麦政策－その経緯と展開方向－』農林統計協会2000年、参照。

2) 国内原料供給基盤からの断絶と原料輸入依存の典型的な業種として製粉業・小麦粉関連産業を位置づけた研究に、白井晋「農産物市場の再編成と加工資本」川村琢編著『農産物市場の再編過程』農山漁村文化協会、1977年、飯沢理一郎「小麦粉関連産業の再編成と製粉資本の蓄積＝再生産一日清、日粉の財

務諸表の検討を中心として一』『農産物市場研究，第18号』筑波書房，1984年，などがある。これら研究の中で，原料の輸入依存への傾斜が製粉資本の技術革新を通じた極度の独占化と二次加工部門（とくにパン製造業）を含めた系列化システムの進展によって構造化されたことが指摘されている。本論文で用いた「大規模層のもともめる『量産体制，技術的整合性』」とは，この「系列化」の内にいる製粉資本と二次加工部門，両者間の技術的整合性によって製粉資本の装置産業であるがゆえの規模の経済性を発現しうる態勢が構築されているという認識にたつたうえでの表現である。この体制の経済性の発現を可能せしめるのは原料海外依存への一元的な傾斜であり，一方での国内小麦作に対する「ロット」への要求である。

- 3) 長尾精一「製粉技術と国内産小麦」『農林水産技術ジャーナル（12月号）』農林水産技術情報協会，1987年，参照。
- 4) 「チホクコムギ」から「ホクシン」への急激な世代交代が加工サイドに与えた影響として以下の例があげられる。北海道製麺協同組合は「チホクコムギ」の栽培当初より，その製めん適性に着目し，国の助成や関係機関の協力を得て，製麺協同組合が組織をあげて製品化のための研究開発に取り組み，1986年2月から同協同組合加盟各業者が統一ブランド「チホクうどん」で道内一斉に販売を開始した。しかし，「ホクシン」の登場により，「チホクうどん」の原料である「チホクコムギ」の確保が困難になると，新たな販売対応が迫られることになった。ホクレン農産部『北海道小麦今昔物語』ホクレン農産事業本部，2000年，参照。
- 5) 道内には大手3工場，中小3工場の計6工場が操業しているが，表3からは大手工場のうち道産小麦が売却ゼロのX製粉(株)函館工場を除いている。
- 6) 北海道製粉工業協同組合『北の大地に一道粉組合創立50年史-』1998年，参照。
- 7) 春小麦を根雪前に播種する初冬播き栽培は，春播きに比べて成熟期間が1週間から10日間早まり，収穫期の雨害を回避することが可能となる。また，生育期間が長くなるため，高収量を期待できる。