

乾めん類の生産数量

食品需給研究センター調（単位：原料小麦粉使用トン、%）

| 年 | 太物 | | | | 細物 | | | | 手延そうめん類 | | | | | 干中華 | | 日本そば | | 合計 | |
|--------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|-------|
| | うどん | | ひらめん | | ひやむぎ | | そうめん | | うどん | ひやむぎ | そうめん | 小計 | | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 |
| | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 数量 | 数量 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 | 数量 | 前年比 |
| 2020 | 27,442 | 106.0 | 4,735 | 103.9 | 16,047 | 100.1 | 30,217 | 106.7 | 3,631 | 7,329 | 49,999 | 60,959 | 102.4 | 20,316 | 113.1 | 36,803 | 109.0 | 196,519 | 105.6 |
| 21 | 25,290 | 92.2 | 5,019 | 106.0 | 15,542 | 96.9 | 28,215 | 93.4 | 3,122 | 6,763 | 48,875 | 58,760 | 96.4 | 23,308 | 114.7 | 34,345 | 93.3 | 190,479 | 96.9 |
| 22 | 24,652 | 97.5 | 5,648 | 112.5 | 14,472 | 93.1 | 26,339 | 93.4 | 3,474 | 6,061 | 46,472 | 56,007 | 95.3 | 20,658 | 88.6 | 34,982 | 101.9 | 182,758 | 95.9 |
| 22年構成比 | 13.5 | - | 3.1 | - | 7.9 | - | 14.4 | - | 1.9 | 3.3 | 25.4 | 30.6 | - | 11.3 | - | 19.1 | - | 100.0 | - |

乾麺・手延べ麺市場

夏の最需要期へ

乾麺・手延べ麺市場が夏の最需要期へ向けてシーズンインした。年々猛暑が話題となり、春先からの夏日も記録されるなか、1月に開催された卸各社の春夏提案会では、乾麺売場の早めの立ち上げ提案も目立った。乾麺市場の2022年は、値上げにより金額ベースでは前年比5%弱程度の増加、数量ベースでは前年並み程度の販売状況とみられる。

生産量でみると、食品需給研究センター調べによる小麦粉使用ベースの乾麺生産量は、18万2758トンで前年比95.9%。20年の菓ごもり特需による急拡大から、21年は反動減があるなかでも一部定着がみられた。22年は外食の回復による内食需要の落ち着きと、値上げによる販売数量の減少があり、生産量も減少。コロナ禍前の19年比では98.2%となっている。うち、7割を占める機

械麺生産量は、12万6751トン・前年比96.2%（19年比100.2%）、手延べ麺5万6007トン・同95.3%（同94.1%）。種類別にみると、構成比25%を占める「手延べそうめん」は前年比95.1%（19年比95.6%）、19%を占める「日本そば」が同101.9%（同103.6%）、14%を占める「機械そうめん」が同93.4%（同93.0%）、次いで「機械うどん」が同97.5%（同95.2%）だった。22年は食品の値上げラッシュのなかで、乾麺においても3〜4年をかけて五月雨式に続いてきた値上げが店頭価格まで浸透した。日常の食卓を担う商品ということもあり、これまででは原料価格高騰などを要因に値上げが実施されても、夏の特売をきっかけに元に戻ることを繰り返ししてきた。今後は新しい値ごろ感を維持・定着させていくことが課題となる。値上げと並行して、菓ごもりによる内食の拡大があったことで、乾麺のおいしさや保存性、簡便性が再認識され、食機会の拡大はレシピなど食べ方の提案にもつながった。また、そばのブームでは高配合をはじめ多様な特徴を提供する商品が認識され、嗜好品としての役割を果たすようになってきている。そうめんにおいても、廉価商品を求める需要がある一方、様々な価値が認識され、支持されるようになってきた。価格上昇のなかでは納得できる「価値」が求められており、引き続き、様々な価値を提供していくことと同時に、消費者にその情報を伝える（詳細は姉妹誌「酒類食品統計月報」6月号参照）。

日清製粉 **Welna**

本場“讃岐”で

当社独自製法「多加水加熱熟成製法」を実現！



熟成極み
讃岐素麺
320g



熟成極み
讃岐冷麦
320g



熟成極み
讃岐細つくりうどん
320g

熟成極みシリーズの特徴

- ☑ 思わず唸る！コシの強さ
- ☑ 食べて際立つなめらかさ
- ☑ 抜群のほぐれの良さ
- ☑ 簡単！電子レンジ調理機能

※素麺と冷麦のみレンジ調理可能

株式会社 日清製粉ウェルナ



乾麺グランプリ'23、4年ぶり開催 石丸製麺、念願の総合GPに輝く

5月20〜21日、「第4回 The 乾麺グランプリ 2023 in Tokyo」が駒沢オリンピック公園中央広場(東京・世田谷)で開催された(共催・全国乾麺協同組合連合会・日本アークセス)。日本の伝統食である乾麺の市場活性化を目的としたフードイベント。2019年以来4年ぶりの開催となる今回は、全国の乾麺・調味料メーカーなどから過去最多の28品の乾麺メニューが出品された(そば10品、そうめん8品、うどん7品、中華めん3品)。2日間の来場者は約1万3000人。

星野陽司全乾麺会長は冒頭挨拶で、「乾麺は伝統食品でありめんつゆで食べるのが主流だが、新しい世代・シーンに向けた食べ方をいかに提案していくかが業界の悲願。今回、各社のメニューを見ると大いに期待が持てる。このような提案を通して、「乾麺」を世界に通用する言葉にできるの

ではないか」と述べた。続いて日本アークセスの服部真也代表取締役社長が、「乾麺の素晴らしい文化、美味しさをより多くの消費者に知ってもらうために開催している。今回もたくさんの世代の方々に乾麺の良さを理解してもらいたい」と語り続けた。

順位は来場者の投票で決定され、うどん・そば・そうめん・中華めんの各部門



総合グランプリに輝いた「極上オリーブ牛と瀬戸内レモンの讃岐肉ぶっかけとろろうどん」(石丸製麺)



から1位を、1位の中から総合ランプリを選出。その他、特別賞として全国乾麺協同組合連合会賞・日本アークセス賞を選出した。

総合グランプリに輝いたのは、「極上オリーブ牛と瀬戸内レモンの讃岐肉ぶっかけとろろうどん」(石丸製麺)。香川県産プレミアム黒毛和牛の旨味をとろろで締め、瀬戸内レモンで爽やかさを加えた。前回のうど

協同組合連合会賞は「池森さん考案『抹茶ソイラテつけそば』(池島フーズ)、日本アークセス賞は「SPICY CURRY 魯珈監修のカレーうどん」を使用した、スパイシーカレーうどん(ハウス食品)が選ばれた。

授賞式の壇上、優勝の石丸製麺は、「メーカーの皆様と一丸となって乾麺GPを成功させることができたい」と受賞の喜びを語った。「参加が決まった時から優勝を目指し、時間をか

味ひとすじ 永谷園

あはれておいしい
梅干茶づけ

株式会社 永谷園ホールディングス

丸美屋 麻婆豆腐

<甘口> <中辛> <辛口> <鶏白湯味>

マーボといったら丸美屋

https://www.marumiya.co.jp

とても嬉しい」(参加メンバー)。

閉会の挨拶では全乾麺の日永田和隆理事長、服部社長が登壇。「各社のレシピ提案は、今後の乾麺市場活性化においてもヒントになった。日本の伝統食である乾麺の新しい美味しさを提案し、最必要期に向けて邁進したい」(日永田理事長)、「様々な工夫をこらし、乾麺の良さや楽しさを提案してくれた各メーカーの思いを今後に繋げていきたい」(服部代表取締役社長)と述べ、イベントを締めくくった。