

《 賛助会員からひとこと 》

各メーカー様に順次ご寄稿を頂き、シリーズとして掲載しています。
今回はボーソー油脂㈱様にご寄稿いただきました。

こめ油の原料事情

ボーソー油脂株式会社
営業本部営業第1部長
山本晃則

こめ油（米ヌカ油）は、お米を精米する時に発生する米糠から抽出された油を食用油として精製したものです。日本人の主食であるお米の副産物から生産されるため、かつては全国各地に搾油工場があり、唯一の国産原料油脂としてあらゆる用途に安定した供給がなされておりました。

しかしながら、今日では時代の変化とともにこめ油を取り巻く原料事情は大きく変わりつつあります。

1. 国内原料事情

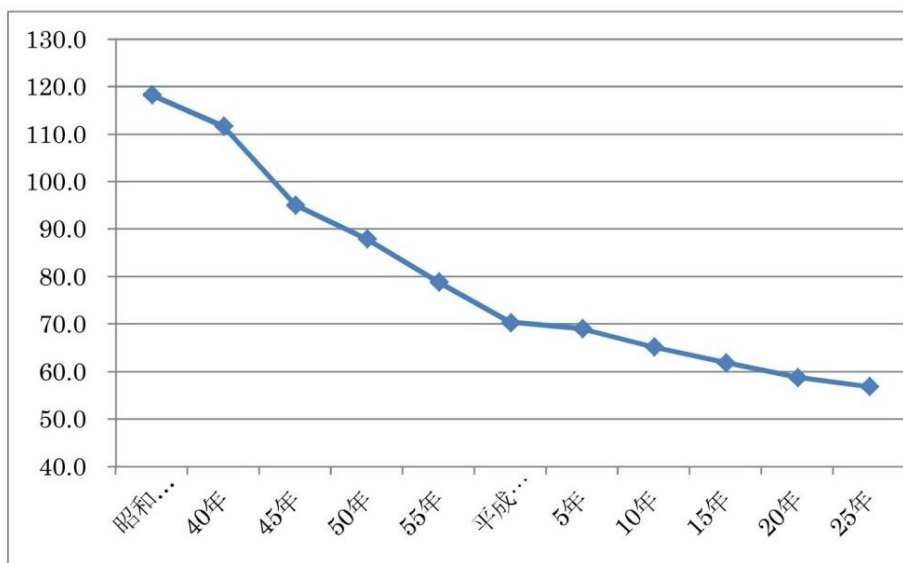
国内で産出される米糠につきましては以下のような問題が継続的に起きております。

(1) 国内米消費量の恒常的な減少

日本人の食生活の変化や少子高齢化などで国内の米消費量は昭和37年をピークに年々減少を続けおり、平成25年度では国民一人あたりの年間消費量はピーク時の半分以下にまで落ち込んでいます。

米糠はたとえお米が豊作であっても消費されなければ発生しないため、国内の米糠の発生量も米の消費量に合わせて減少していることとなります。

日本人一人あたりの年間米消費量（k g）

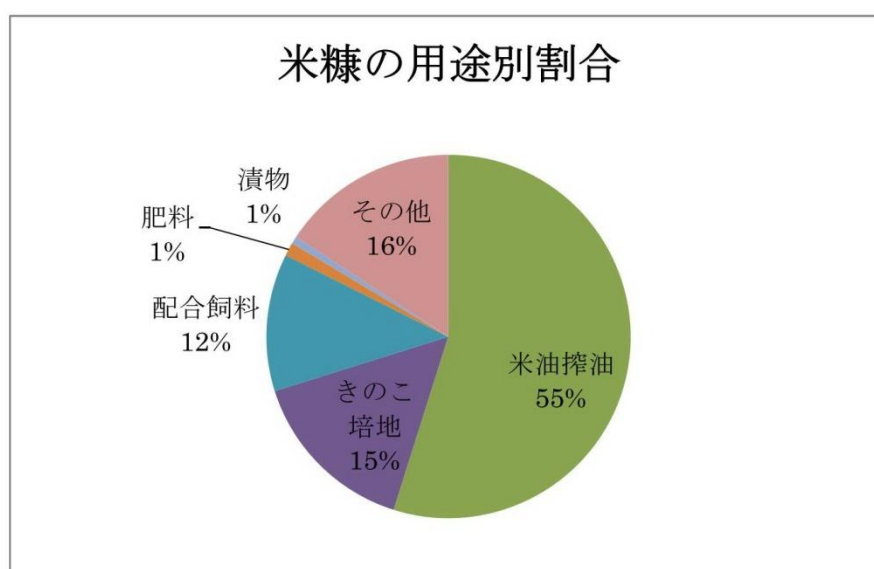


(2) 米糠産出の少量分散化

1995年に食糧管理法が廃止になり米の流通が自由化されました。これによってそれまで限定的であった米の精米現場は分散することになり、集荷コストの上昇や糠の鮮度の低下（歩留りの悪化）などを招くことになりました。

(3) 他用途との競合

国内で発生する米糠が減っている中で、その約半分が搾油用として米油メーカーが引き取っていますが、きのこ培地、飼料向けなど他用途の需要も増えています。



(4) 飼料用米政策、輸入米の影響

飼料用米への補助金が支給されることになり、主食用米から飼料用米の作付に転換する農家が増えました。飼料米は精米されることが無いため糠は発生しません。

また、主食用米の減少は価格上昇の一因になることもあり、お米の消費に影響する可能性があります。とりわけ、外食や中食等の業務用の需要家はコストを抑えるために安価な輸入米を利用する傾向もあります。

2. 輸入こめ原油の動向

海外では東南アジアを中心にこめ油の生産が広がりつつあります。かつては国内のこめ油需要は国内産もので十分満たされておりましたが、国内原料の減少傾向から徐々に海外こめ原油の輸入は増えており、直近では国内供給量の約3割程度を輸入に頼っています。

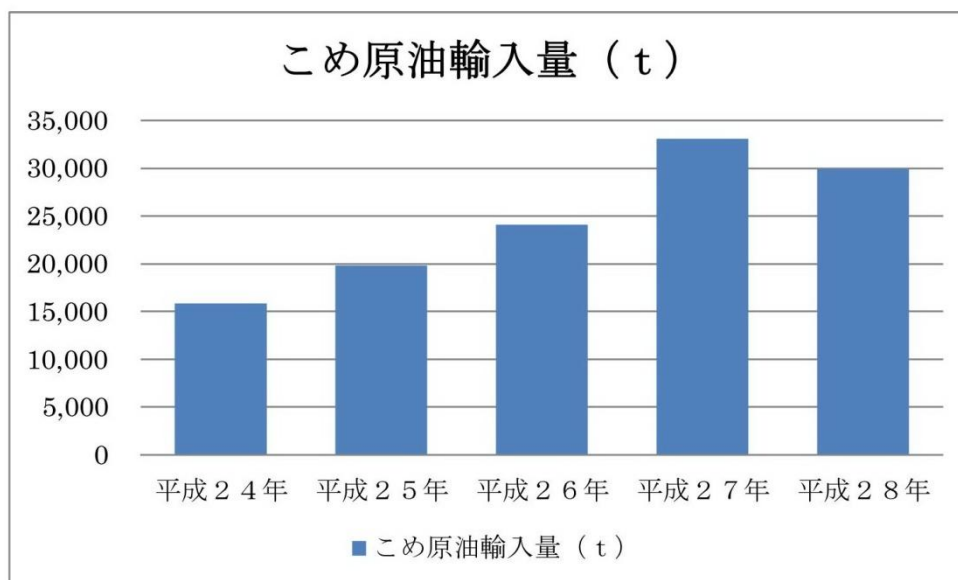
また、輸入原油は以下の要因から国内原料よりもコストは高くなっています。

(1) 海外でのこめ油需要

こめ油を生産している東南アジア各国では経済発展とともに油の需要も増えており、食用油としてはもちろんですが、生糠とともに飼料関係の添加油としての需要も伸びており現地での相場も上昇しています。

(2) 為替の影響

輸入原油は当然のことながら他の油糧穀物同様、為替の影響を受けることとなります。また、輸送コストの高騰もありトータルコストは国内原料よりも高がついてしまいます。



3. 今後の展望

こめ油は国内初の製造以来およそ70年余りが経過しました。長い歴史の中で苦難の時代もありましたが、最近ではマスメディアに取り上げられる機会も増え、お陰様で一般消費者の皆様からも一定の評価をいただき、ようやく市民権を得るに至りました。

一方で原料面につきましては、既述の通り厳しい環境にさらされております。

今後も国内の米の消費量が回復することは考えにくく、米糠の発生量も増加することは期待できません。

このような中で国内での原料調達につきましては広く「お米」に関わる業界の皆様と深い連携を模索していく必要があると考えます。輸入原油に依存することは簡単ではありますが、微力ながら食料自給率や循環型社会に寄与する意味合いからも国内原料調達を第一に考えていきたいと考えております。

最後となりますが、時代が変化しても日本人の主食は常に日本の「お米」であり続けることを期待したいと思います。