

中国のあんこ をめぐる動向

独立行政法人農畜産業振興機構
調査情報部 坂上 大樹

目次

1. あんこを取り上げる理由
2. わが国の中国のあんこの位置付け
3. 原料の生産・調達
4. あんこの製造・輸出
5. 今後の展望

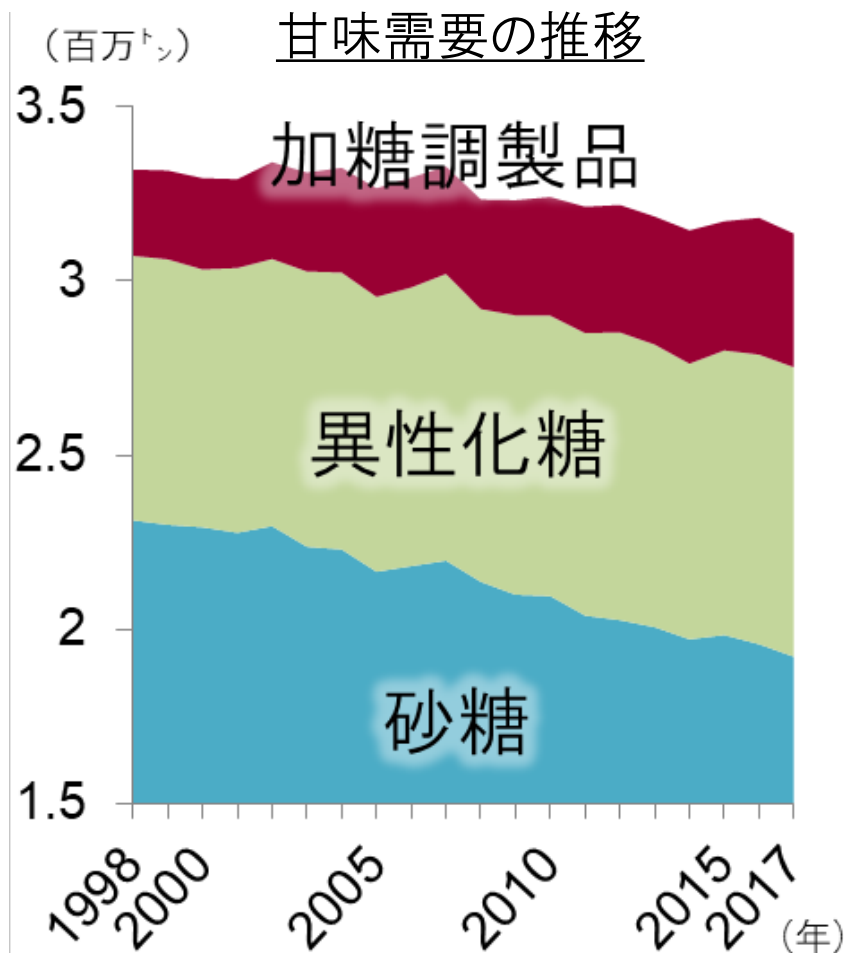
あんこを取り上げる理由

加糖調製品とは？

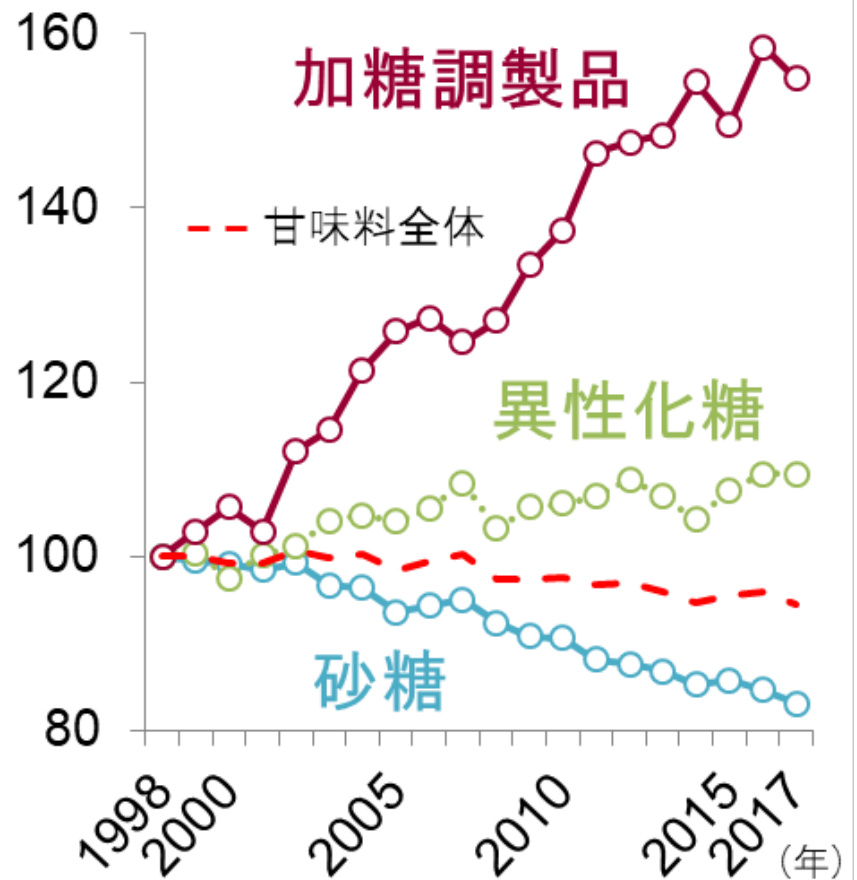


あんこを取り上げる理由

- ▶ 加糖調製品の輸入増加は、日本国内の砂糖需要を後退させる要因の一つ

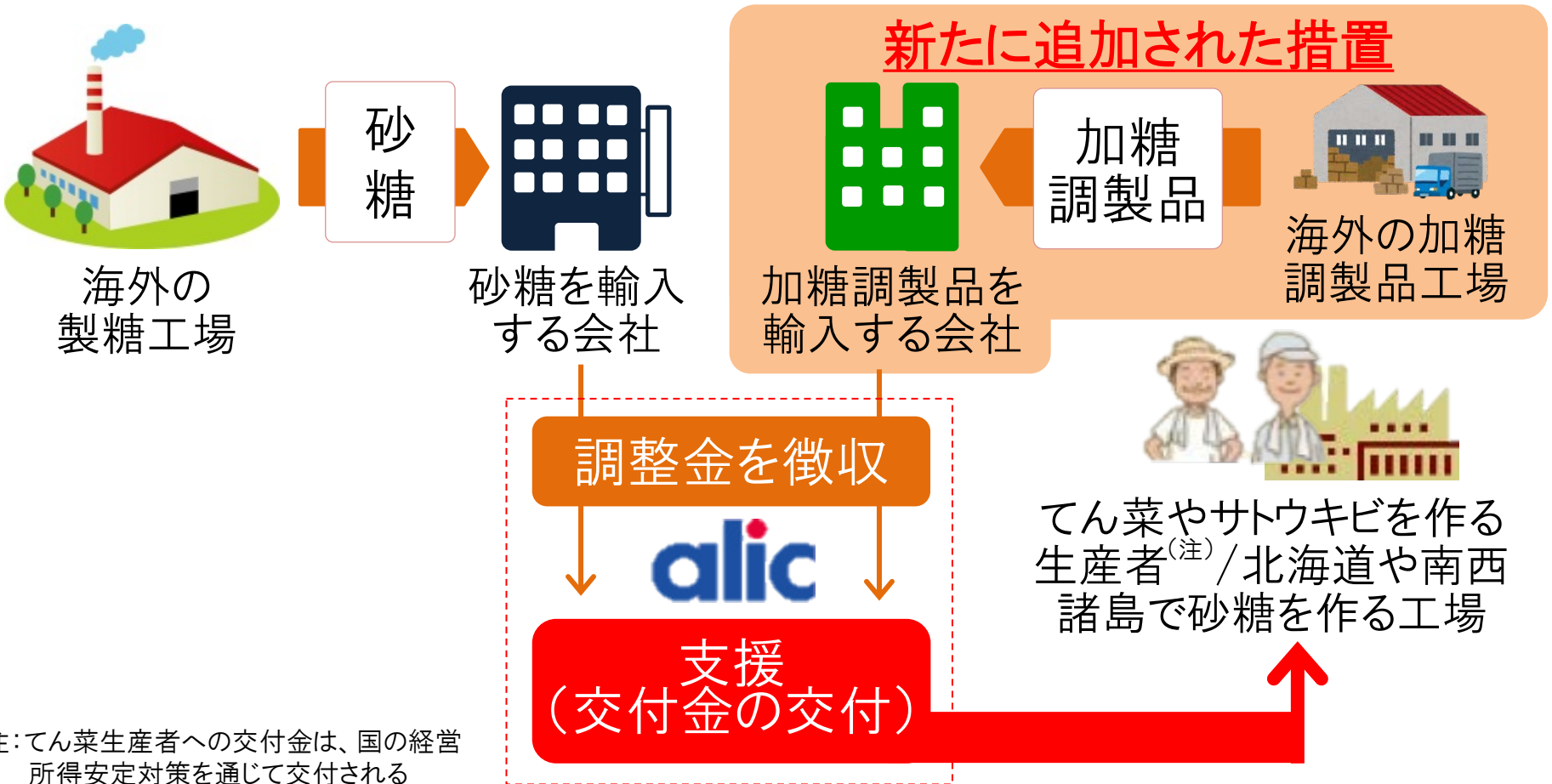


左図の1998年を100とした場合



あんこを取り上げる理由

- ▶ TPP11協定の発効に伴い施行された改正糖価調整法によって、加糖調製品を調整金徴収の対象に加える新たな運用が開始



注: てん菜生産者への交付金は、国の経営所得安定対策を通じて交付される

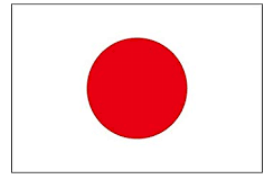
わが国の中国のあんこの位置付け

- ▶ 1980年代後半から生産拠点を中国に移転または現地法人と提携して、あんこの開発輸入が始まる

背景

- ✓ バブル崩壊後、低価格の商品を求める消費者が増えた
- ✓ 広大な土地(農地)を背景に、安定した原料調達・確保が望める
- ✓ 中国の生産能力・技術水準が向上し、日本と同じ品質の製品が作れるようになった

わが国の中国のあんこの位置付け



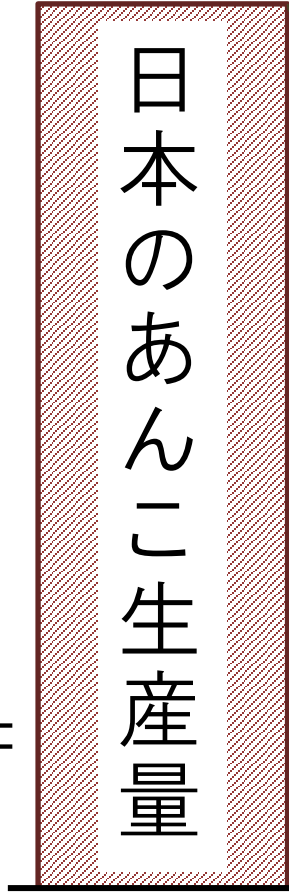
(注)
原料豆の供給量
約15万t
(国産比率
約5割)

原料豆のあんこへの仕向割合
約61%

あんこ原料用豆
約9万t
(推計)

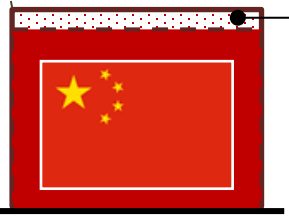
製品換算

約27万t(推計)



輸入あんこの約98%が中国産

日本のあんこ輸入量
約6万t



タイなど

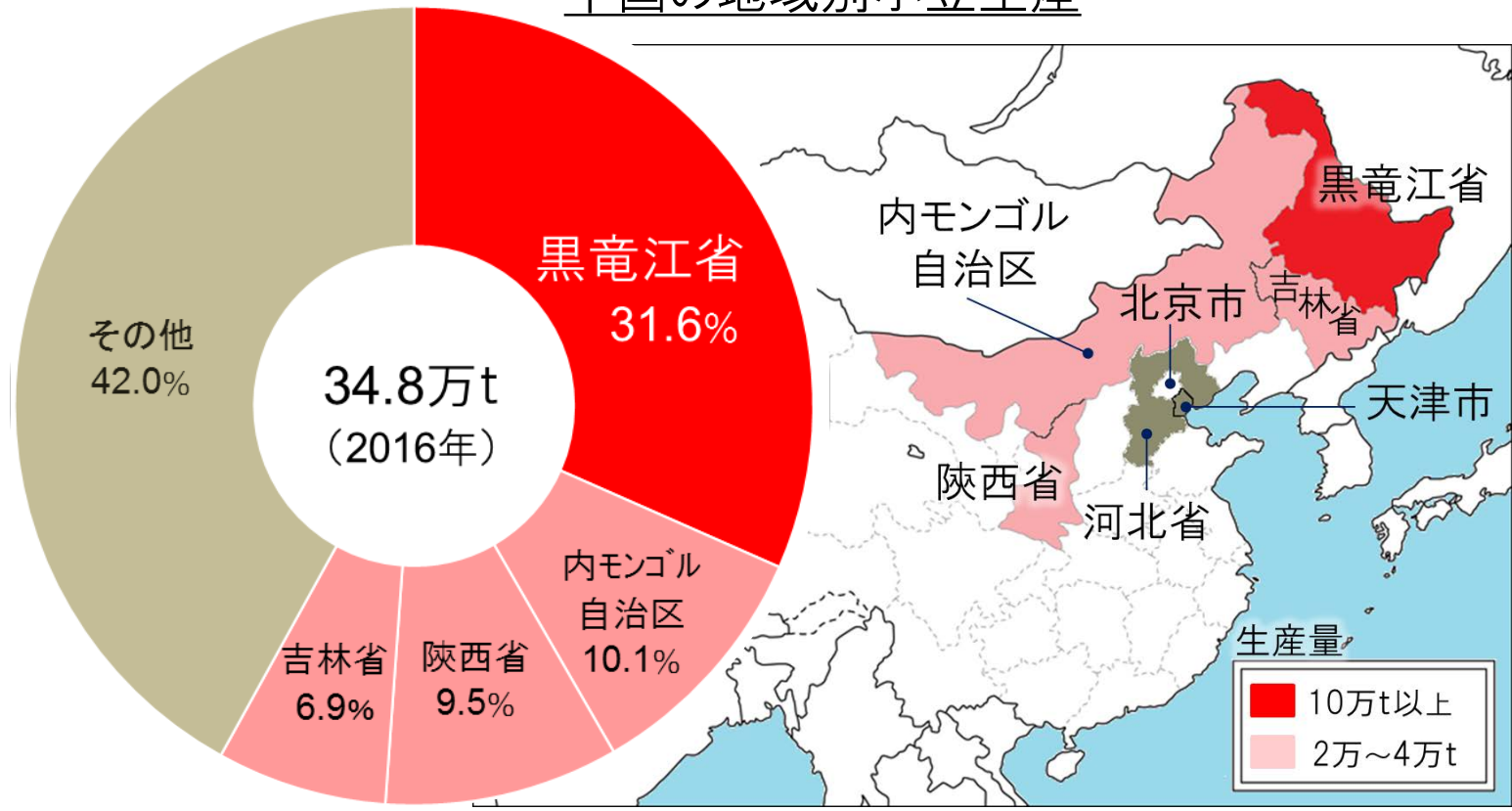
日本のあんこ流通量 約33万t(推計)

注:小豆、インゲン豆、エンドウ豆、そら豆

中国における小豆生産

- ▶ かつての小豆産地「天津」「河北省」は衰退
- ▶ 全国生産量の約3分の1を「黒竜江省」で生産

中国の地域別小豆生産

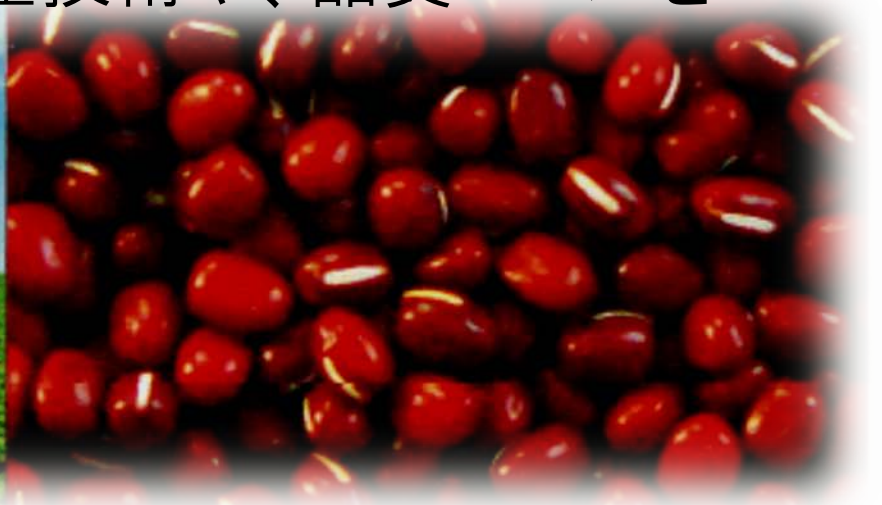


資料: 中国農業科学院の資料に基づきalic作成

中国における小豆生産

～あんこに使用される小豆～

- ▶ 調査したすべての製あん工場は、「宝清紅小豆（ほうせいべにあずき）」を使用
- ▶ 「宝清紅小豆」は、知的財産として国が保護するブランド小豆
- ▶ 国が肥培管理などの生産技術や、品質レベルを細かく規定・管理



(参考)宝清紅小豆の基準

- ① 保護対象となる小豆は、黒竜江省宝清県で栽培されたものに限る。
- ② 原則3年輪作とし、連作してはならない。輪作は、トウモロコシ、小麦、ソルガムを前作とし、後作にばれいしょ、菜種を作付けするのが望ましい。
- ③ 圃場の耕うん、碎土、整地は秋に行うこと。
- ④ 種子は、品種純度や発芽率などが基準に適合したものののみを使用すること。
- ⑤ 播種は、5月10日から25日までに行うことが望ましい。
- ⑥ 化学肥料は、所定の量・時期・位置に施用すること。
- ⑦ 中耕(除草)・培土(土寄せ)は適期に2回行うこと。
- ⑧ 収穫時期は、脱粒による収穫ロスを抑えるため、さやの水分が20%程度になった時を目安とする。
- ⑨ 出荷する小豆は以下に適合すること。
 - ・外見は深紅色、粒の形は丸みを帯びた三角柱から卵形に近い楕円のもので、質感や色つやが良く皮が薄いもの
 - ・子実水分:13.5%以内
 - ・夾雑物:0.6%以内
 - ・不完全粒:0.5%以内

中国における小豆生産

～あんこ用小豆の収益性～

「トウモロコシ生産」より劣るものの、
「大豆生産」より優れている

(単位:元/ヘクタール)

	小豆	てん菜	小麦	トウモロコシ	大豆
収入	10,240 ~ 11,200 (158,003 ~ 172,816)	26,703 (412,027)	13,948 (215,218)	11,483 (177,183)	7,026 (108,411)
物財費 + 労働費	6,880 ~ 7,680 (106,158 ~ 118,502)	12,809 (197,643)	7,118 (109,831)	6,367 (98,243)	4,571 (70,531)
手取り	2,560 ~ 4,320 (39,501 ~ 66,658)	13,893 (214,369)	6,830 (105,387)	5,116 (78,940)	2,455 (37,881)

資料:中国統計出版社「全国農産品費用収益2017」

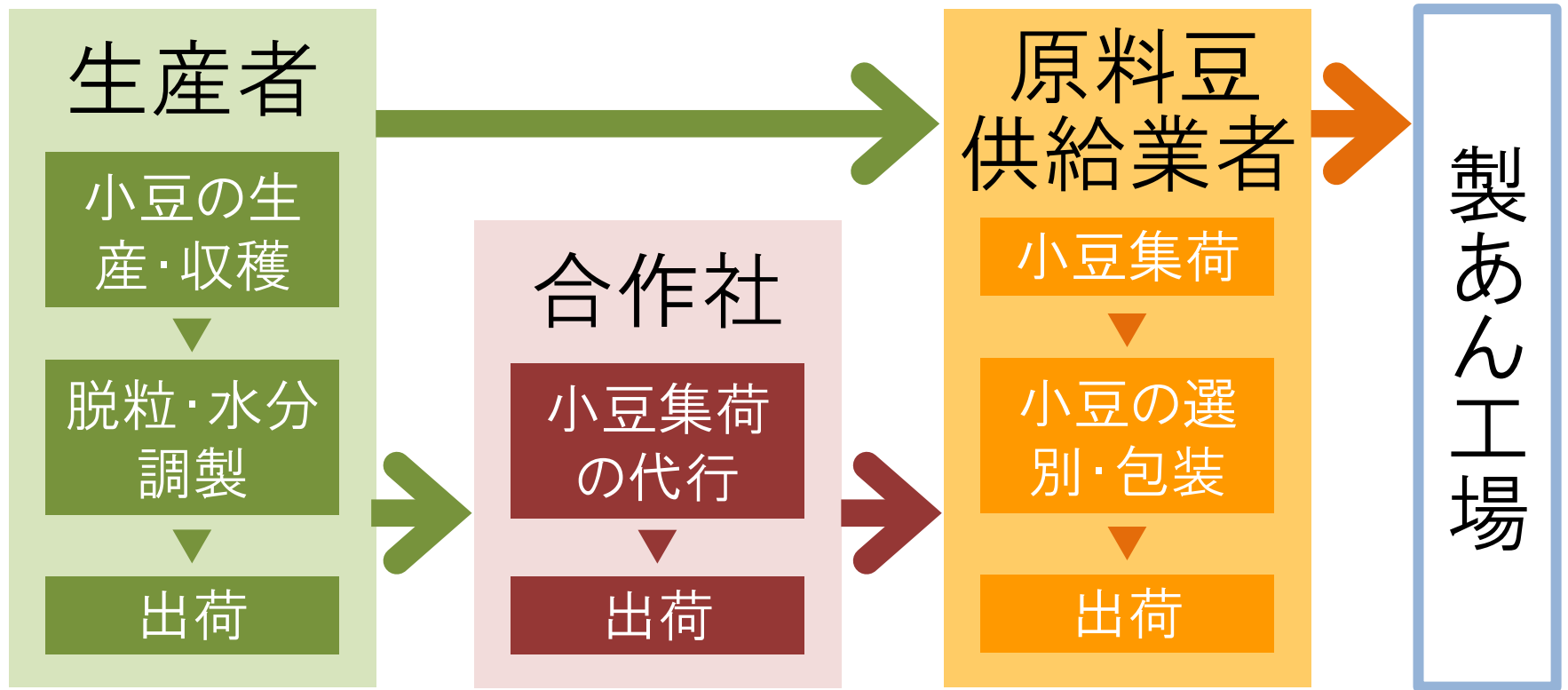
注1:小豆以外の品目は2016年実績。小豆は聞き取りに基づき算出。

注2:かっこ内の数値は日本円換算(1元=15.43円<2019年9月末TTS>)。

小豆の調達

～あんこ用小豆の流通形態～

産地から製あん工場までの小豆の流通



↑ 種子の提供・栽培技術の指導 ↓

小豆の調達

～原料の品質管理～

比重
選別

石や土砂を
除去



風力
選別

皮や小さ過ぎ
るものを除去



色彩
選別

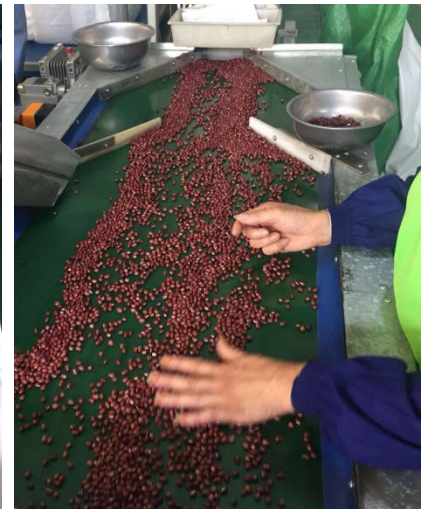
変色している
ものを除去

金属
探知



目視
選別

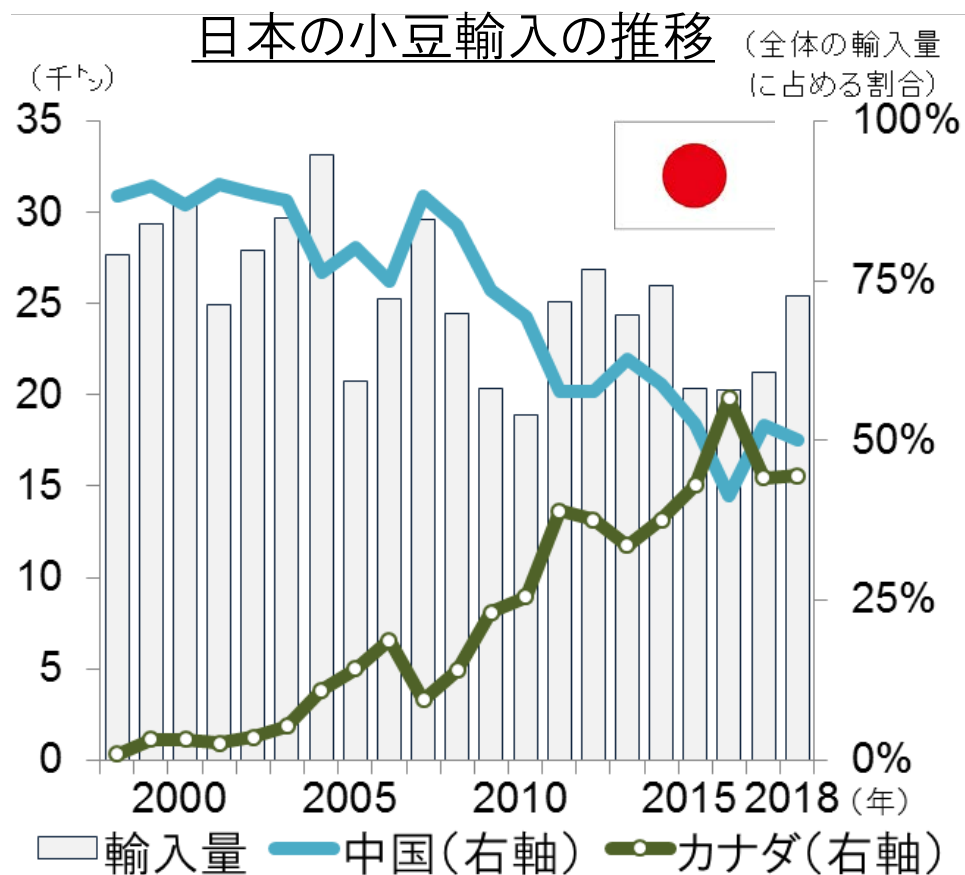
人の目で
最終確認



(参考)中国産小豆をめぐる情勢

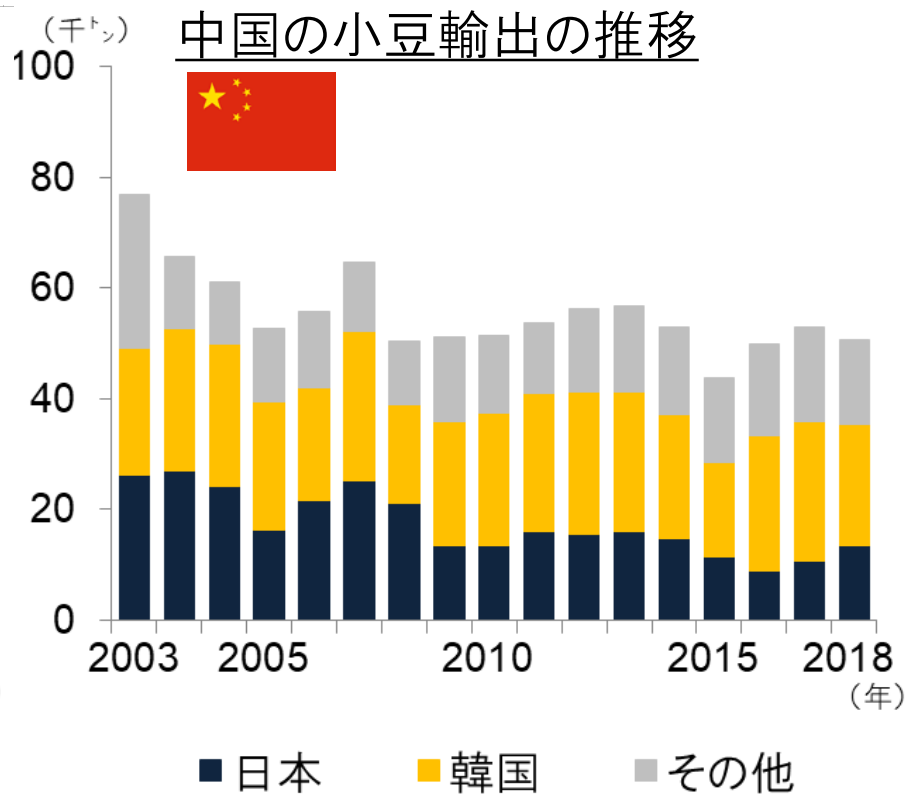
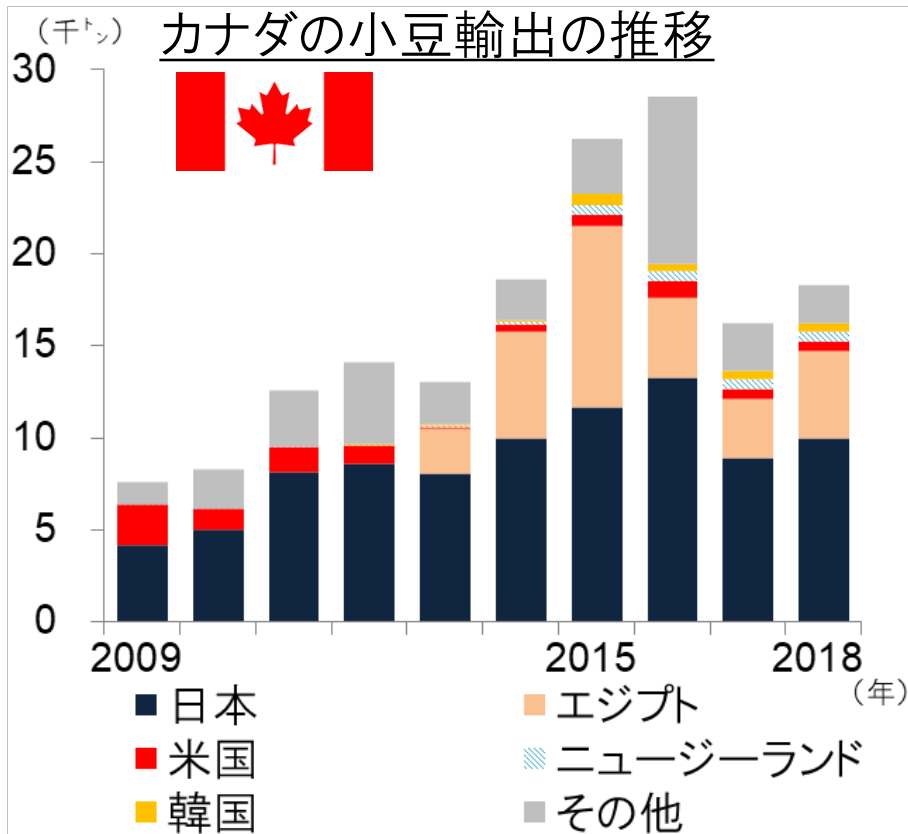
- ▶ 2008年に発生した中国産食品をめぐる問題は、中国からの輸入依存度7割を超える日本の小豆貿易も大きく変える
- ▶ カナダからの輸入量が伸び続け、2016年に中国産を抜いてカナダ産が輸入量のトップに

カナダの小豆栽培は、日本の商社が日本の種子を北海道とほぼ同じ緯度にあるオンタリオ州に持ち込んだことが始まりとされる



(参考)中国産小豆をめぐる情勢

- ▶ カナダは、日本への小豆輸出の増加とともに日本以外の国への輸出も活発化
- ▶ 中国は、韓国向けにシフトするも、輸出全体が停滞



砂糖の調達

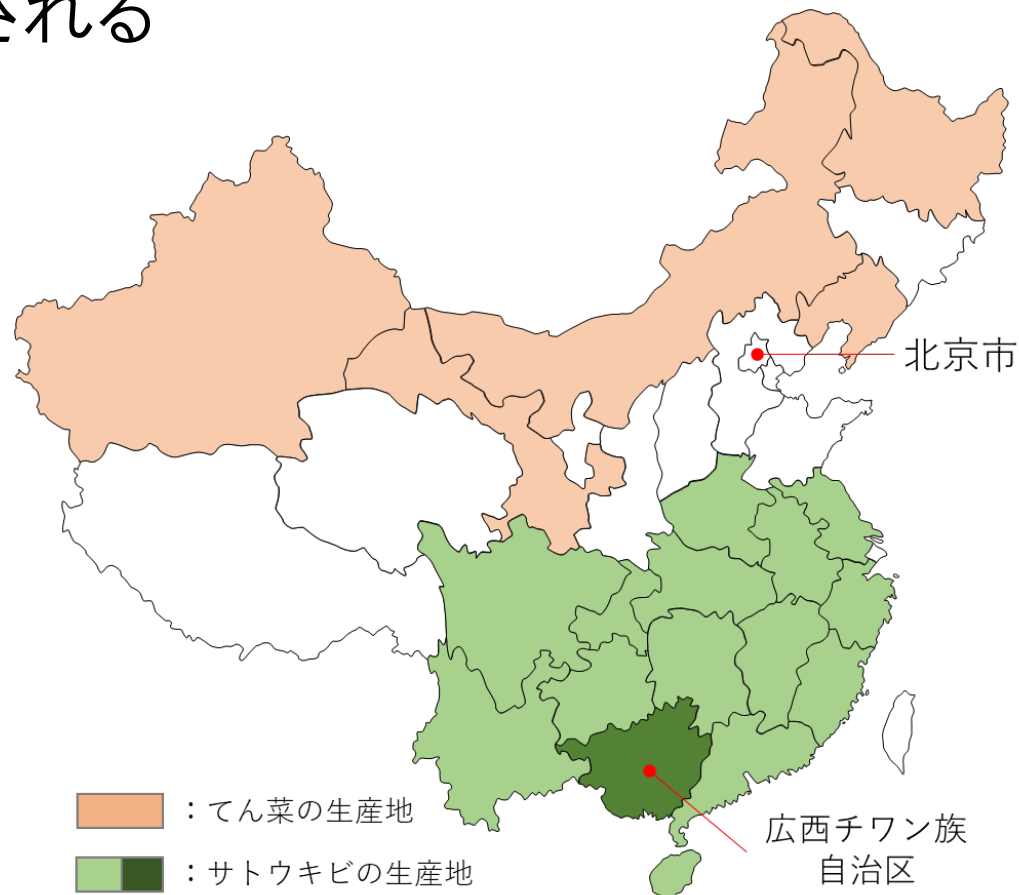
- ▶ 原料に使用される砂糖は、「韓国産」「タイ産」
(= 中国産の砂糖は一切使用されていない)

理由

- ✓ 原料を輸入・加工して製品を輸出する場合の関税の再輸出免税が適用され、中国産より4分の3程度の価格で調達できる
- ✓ 中国産は、品質(糖度)が安定しない
(= 韓国産やタイ産は、日本産と同等の品質、味が確保できる)

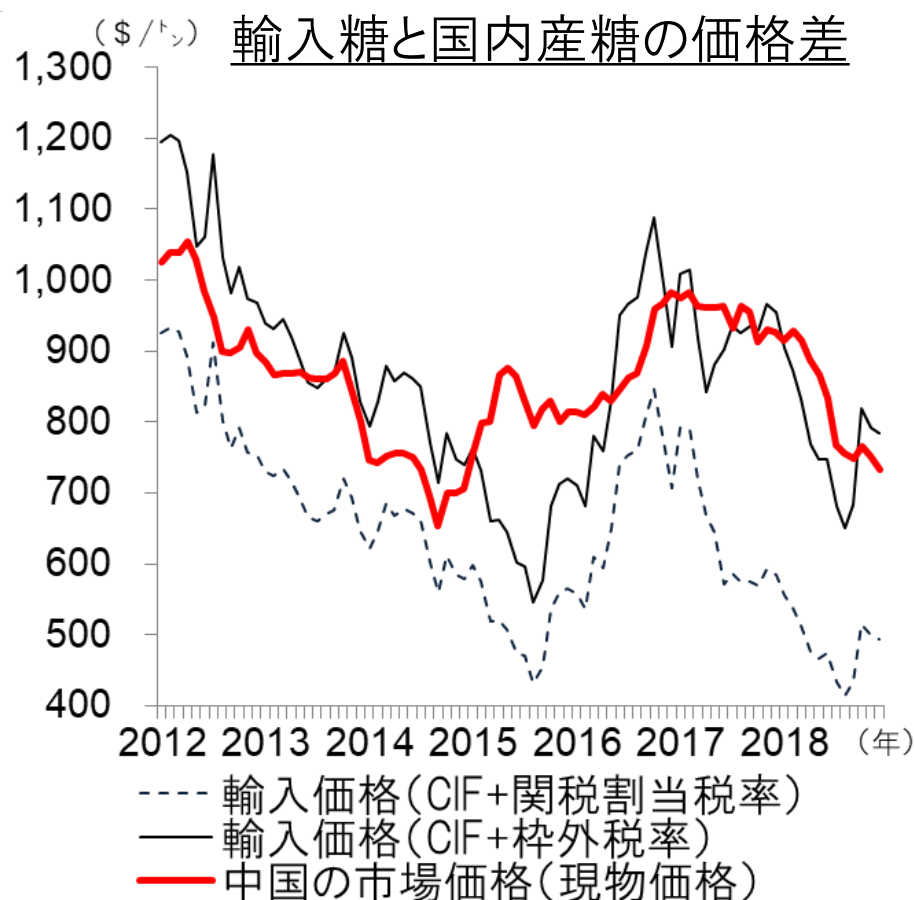
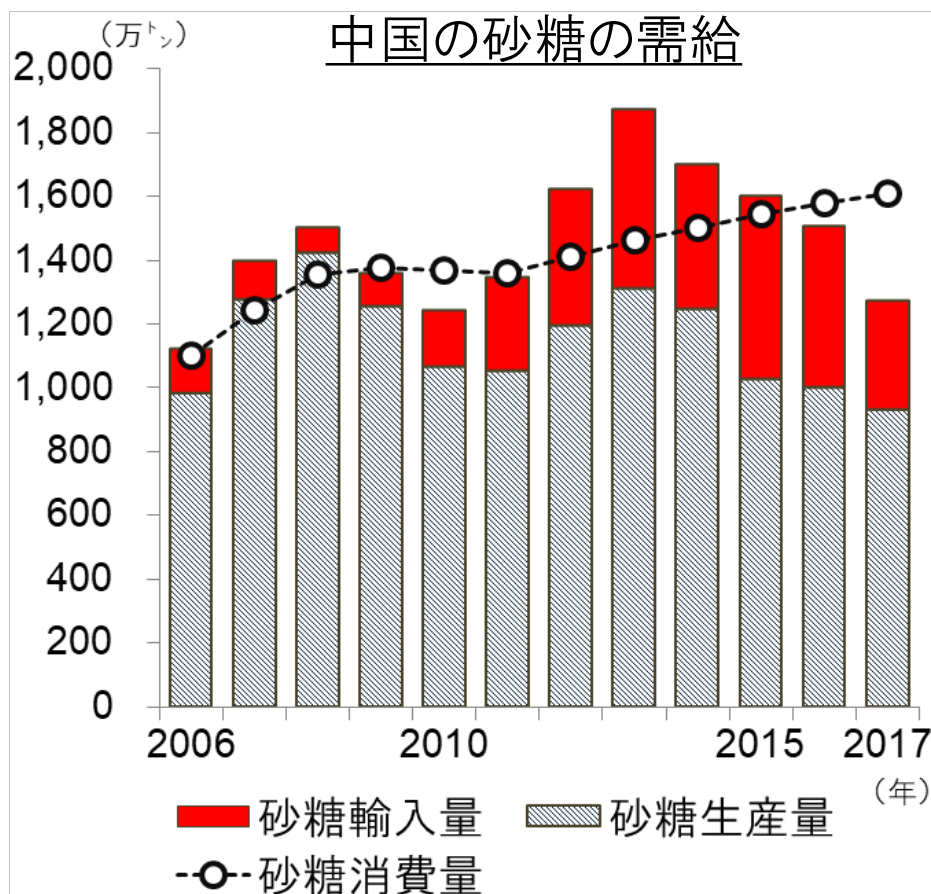
(参考) 中国の砂糖産業の現状

- ▶ 全国で生産される砂糖の約9割は甘しや糖
- ▶ 砂糖生産量全体の約6割は広西チワン族自治区で生産される



(参考) 中国の砂糖産業の現状

- ▶ 経済成長とともに増え続ける砂糖消費に国内生産が追いつかず、砂糖の輸入量が増加



製あん工場の立地

- ▶ 輸出を行う製あん工場は、少なくとも10工場
- ▶ ぼっかい 渤海沿岸地域に集中して立地



- ✓ 貿易港へのアクセスが良い
- ✓ 小豆産地に近い
(1980年代当時)
- ✓ 衛生的な上水道が整備されている
- ✓ 安価に砂糖を調達できる

あんこの製造工程

- ▶ 食品衛生管理の国際基準であるHACCPを導入

厳しい
入場規制



入場車両
の洗浄



人・モノの
出入り管理



手洗い・
消毒の徹底



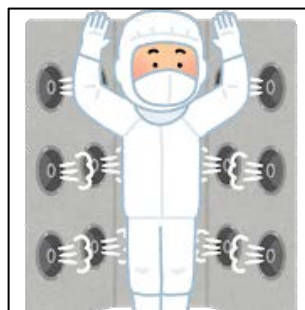
専用靴への
履き替え



区域別の
作業着の色分け



エアシャワー
による除塵



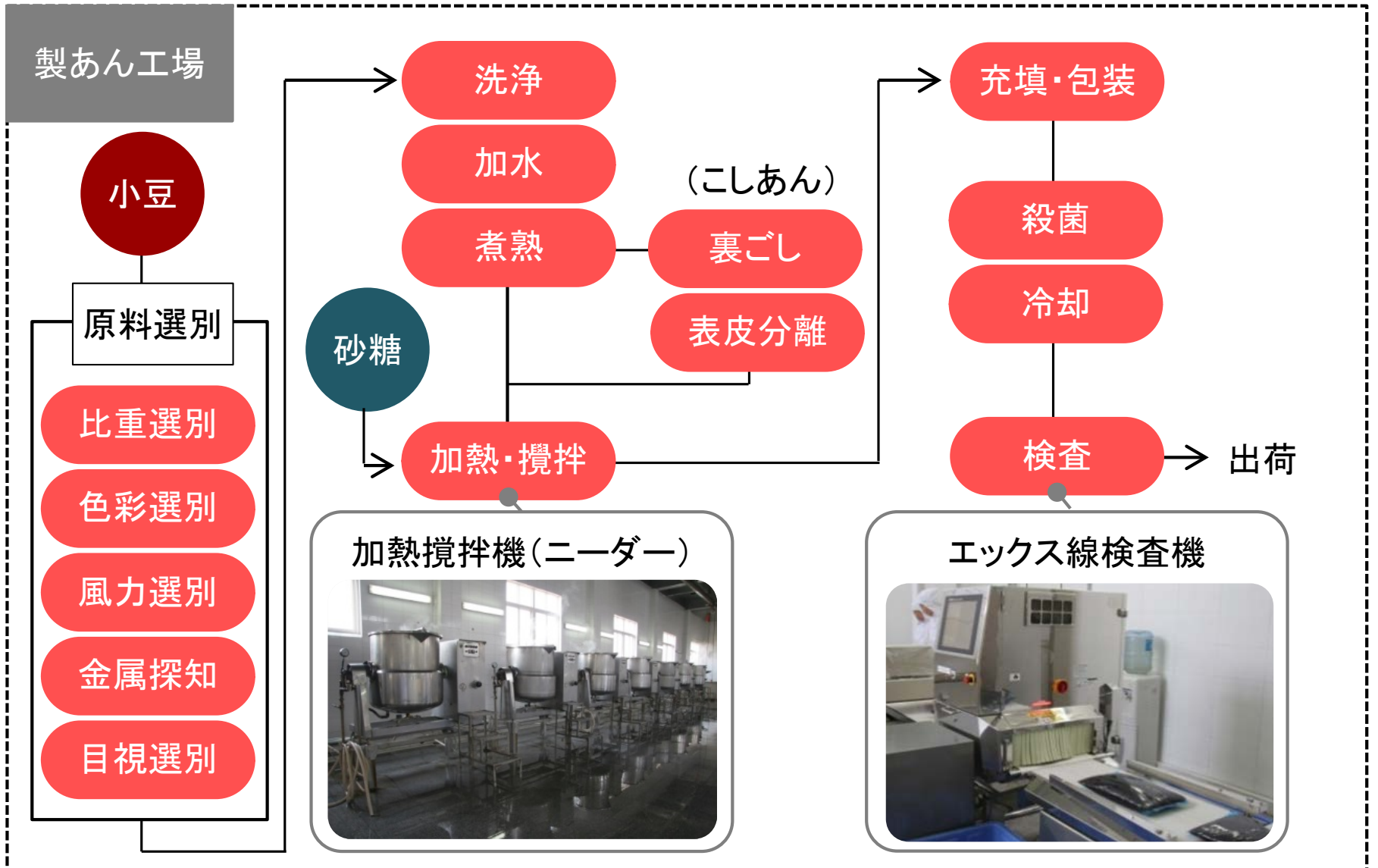
工具類の
定位置管理



敷地内外の
美化活動



あんこの製造工程



中国のあんこの特徴

- ▶ 日本と中国のあんこの違いは、「色合い」と「甘さ」

ただし、現実には

その違いはわずかで、区別するのは難しい

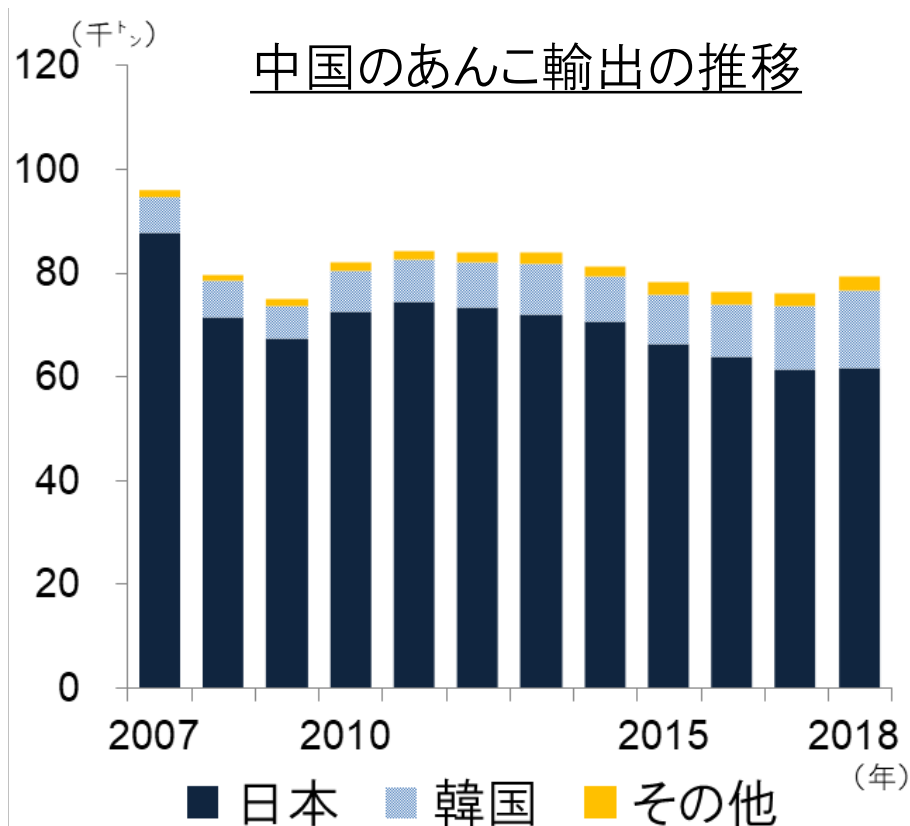


日本のあんこ(エリモショウズ)

中国のあんこ(宝清紅小豆)

あんこの輸出動向

- ▶ 2008年に発生した中国産食品をめぐる問題のあおりを受け、対日輸出が落ち込む
- ▶ 韓国向けの輸出量は、10年前と比べ2倍に増加



韓国には煮豆(写真)や砂糖が入っていない生あんも多く輸出されている

今後の対日輸出の懸念材料

- ▶ 2017年9月から日本で作られた全ての加工食品の重量が一番重い原材料は、原産地を表示することが義務化(2022年4月から本格実施)



名称	あんぱん
原材料名	つぶあん(A国製造)、小麦粉、糖類、…



産地表示の ここが変わります！

- ① 1番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地が表示されます。

原則表示

国別重量順表示

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物…

上のように2か国以上の産地の豚肉を使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この「国別重量順表示」が原則となります。

- ② 1番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地が表示されます。

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「〇〇製造」と表示されます。

ただし、1番多い原材料に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合には「〇〇製造」の代わりに、その産地が表示されることもあります。

原則表示

製造地表示の国別重量順表示

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、…



表示の意味

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

今後の対日輸出の懸念材料

- ▶ 中国産の食品に対して漠然とした不安を抱いている消費者は今も少なくない
- ▶ 食の安全と消費者の信頼確保に向けた対策・対応にかなりの資金を投じており、価格優位性が低下

国内回帰
が
強まる？

or

輸入先の
多角化が
進む？

今後の展望

まとめ

日本における中国のあんこの需要は当面残る

↓ ただし、

人口減少を迎えたわが国の現状を踏まえると、
長期的に見て主力とする日本企業からの受注
の先細りは避けられない

中国の製あん業者が「脱・日本依存」を図り、中国
国内や日本以外の国に販路を求める可能性も

ご清聴ありがとうございました。

👉 今回の情報は「砂糖類・でん粉情報」2019年10月号に掲載しています。

【メールマガジンのご案内】

独立行政法人農畜産業振興機構は、情報誌「砂糖類・でん粉情報」を毎月発行し、ホームページでも提供しているほか、メールマガジンにより、毎月2回、最新の情報を配信しています。

メールマガジンの配信を希望される方は、機構ホームページの「メールマガジン登録」からご登録ください。

本情報は、情報提供を目的とするものであり、取引・投資判断の基礎とすることを目的としていません。本資料の正確性の確認等は、各個人の責任と判断をお願いします。提供した情報の利用に関連して、万一、不利益が被る事態が生じたとしても、alicは一切の責任を負いません。