

値上げに追われる一年

売上伸びるも利益は圧迫

生産数量は漸減

2022年の乾麺市場は、金額ベースで微増に推移したもよう。原料、資材、光熱費などの高騰で各社値上げに動き、販売額はプラスとなった企業が多い。しかし物量では軒並み減少していて、機械麺を中心に容量で対応したことや消費者の買い控えが影響した。結果的に乾麺の総生産量は、機械麺、手延べ麺を合わせて20万tを下回った。23年もコストの圧迫は必至であり、利益面の厳しさはいつそう増す。もう一段階の値上げが必要になりそうだ。

2022年振り返り

値上げ対応で生産量は減少

食品需給研究センターが発表した22年の乾麺生産量は、前年比96・1%の19万5千558t。19年以来、3年ぶりに20万tを下回った。コロナ感染拡大の巣ごもり需要で内食に追い風が吹き、20年に急激に市場は拡大したものの、21年はその反動減があり、22年はさらに落ち込んだ。なお19年対比では98・7%。

機械麺はトータルで数量13万9千551t／前年比96・4%。麺種別の実績は、うどん2万4千652t／97・5%、ひらめん5千648t／112・5%、ひやむぎ1万4千472t／93・1%、そうめん2万6千339t／93・4%、そば4万7千782t／100・9%、干し中華2万658t／88・6%。

好調な市場に参入する企業が相次ぎ、競争が激化した。またコロナ禍で輸出が滞るも、20、21年は内需である程度カバーできていた。22年は内食が落ちついて上乘せ分が消滅したことで、減少に転じたと予想される。

ほとんどの麺種が前年割れになったなか、そばとひらめんが伸長した。そばは0・9%の微増。その中身をみると小麦使用量が1・9%増、そば粉使用量が1・5%減少している。つまり配合比率を見直し、そば粉の割合を低く抑えたそばが市場に増えた。そばは原料の玄そばが、ロシアのウクライナ侵攻などを理由に不足し価格が急騰している。近年はそば粉5割以上の高配合そばが好調に伸びていたが、市場の冷や水となった。しかしそばが、乾麺のなかでも比較的好調分野であることは変わらない。

ひらめんは12・5%と二ケタ成長して、5千t超と数字が小さいながらも過去最高の生産量になった。ひらめんとは、麺の表面が平たく、きしめんのようなもっちりとした食感が特徴。幅は広いが薄くて、茹で時間が短い。東日本大震災で電力不足が問題になって以降、早く茹でられて、しっかりと

した食感があるひらめんが徐々に広がった。

うどん市場は、冷凍、チルド、乾麺、外食と複数が分野を超えて競い合っている。特に手軽な外食チェーンが広がったことで生産量は、この10年間で3割近く減少している。隣接市場の生めんのうち、22年は5・5%減少していることから、ダウントレンドに加えて、コロナ禍の巣ごもり消費の反動が続いたものと予想される。

そうめんとひやむぎはともに7%近い減少幅になった。22年夏は気温が上がりに、細物を中心に需要が底上げされて、店頭回転率が例年以上に好調だった。市場に対応するため、機械麺メーカーの一部は増産に転じ、単月では前年を上回ることもあったが、後半に急速にブレーキがかかり、トータルでは前年を割った。

手延べ麺は合計5万6千77t／95・3%。内訳は、そうめん4万6千472t／95・1%、ひやむぎ6千61t／89・6%、うどん3千474t／111・3%。

手延べそうめんは高齢化や人手不足による全国的な生産減少が、これまでに増してあらわれた格好。これに加えて、生産最盛期の秋冬に、生産者や従業員が新型コ