

乾麺市場に追い風

猛暑、物価高、コメ不足が影響 新たな切り口で需要喚起

24年の乾麺市場は、物価高による生活者の防衛意識が進み、低価格品や大容量品を中心に好調に動いた。さらに天候要因やコメ不足による代替品としての需要も高まって市中在庫が薄くなり、生産量も4年ぶりに増加した。25年もこの傾向が続く予想で、機械麺メーカーが増産に拍車をかける。その一方で、差別化のために手延べの代替品や健康系商品など付加価値商品の開発や、行政の支援を受けて地域の麺文化を再現した商品の訴求に注力する。手延べそうめん産地では、「地理的表示(GI)保護制度」を取得する動きが強まっていて、伝統食品として模倣品の排除とともに、後継者獲得につなげようとする取り組みがみられる。

2024年振り返り

4年ぶりに生産が回復

24年の乾麺生産量は、前年比103.9%の19万9876t。4年ぶりに前年を超えた。新型コロナウイルス感染症拡大による巣ごもり消費によって、肉食需要が高まり、20年、21年に乾麺生産量が20万tを超えたが、人流が復活して以降、再び乾麺生産が低迷して

いた。24年は猛暑や10月末頃まで続いた高温に加え、コメ不足による主食の代替需要、南海トラフ地震への注意喚起で防災意識が高まり、備蓄食としての需要が伸びた。機械製麺は、トータルで14万5736t、105.1%になった。麺種別の内訳は、うどん2万4127t、97.6%。ひらめん5156t、90.0%。ひやむぎ1万5638t、122.4%。そうめん2万6127t、98.3%。日本そば

4万5675t、99.2%。干し中華2万9013t、127.1%。

うどんは23年に久しぶりに前年を超えたが、24年に再び低下した。ゆで時間の長さに、高温が続いた夏に敬遠された。秋冬に向けて在庫を増やす8月に前年同月比9.6%減少、12月にはさらに17.9%と激減したことが響いた。近隣業界の冷凍うどんやチルドうどん、「流水麺」など水で洗うだけの簡単調理麺、また大手うどんチェーンのエリア進出など、うどん業界の競合激化は厳しく、販売が伸び悩んだ。マーチャングアイジング・オン社の乾麺売上ランキングでは、日清製粉ウェルナの「川田製麺 讃岐ざるうどん」などが上位にランクインした。

そうめんは、物価高の上昇により値頃感の強いプライベートブランド(PB)商品や、内容量500g以上の大容量商品の引き合いが強まった。また近年手延べそうめんが、生産者の高齢化と生産量不足から十分な供給がされず、需要の一部が機械製そうめんに移った。POSデータ上でも、600gを中心としたPB商品が好調に推移。また手延べそうめんの代替品として訴求している田麿製麺の「細造 白絹乃糸」などが伸長し

た。

ひらめんは減少ながら、5000t台を維持した。名古屋のきしめんや群馬のひも川うどん、韓国由来の岩手県のはやしや麺が有名。横幅が広く食べ応えがありながら、ゆで時間が短い。小さい数字ながら近年伸長傾向にあったが、24年は10%減となり、21年頃の水準に戻った。ひらめんを生産するメーカーからは一部、好調の声も聞こえるが、前年同月比では6月に60%減、8月、9月連続で30%近い減産となった。それぞれ月にひやむぎ生産が伸びていることから、高温による生産計画の変更が響いたものと予想される。

近年減少が続いていたひやむぎは、一年を通して増産が続いて、トータルでは2割以上の増加。過去最低値を更新した23年よりV字回復した。ひやむぎは、そうめんとうどん生産の端境期に作られることが多く、4月43.5%、5月45.9%、6月61.8%、7月37.8%、8月55.4%と各月に大幅に伸長した。そうめんに比べて気温が高くても安定して製麺できることから、物価高やコメ不足、猛暑など急な需要増加に、機械麺メーカーが対応した結果とうかがえる。