

乾めん市場盛り上がりに期待

猛暑追い風に2年連続伸長

低価格志向とコメ代替需要が下支え

2025年の乾めん生産量は前年比101.2%と増加し、前年に続き伸長した。猛暑やコメ高騰を背景とした代替需要、物価高による低価格志向の高まりが市場を下支え。価格改定が進む中でも数量は底堅く推移し、例年と異なる動きも見られた。2026年も昨年同様の市場環境が予想される。3年連続の猛暑を経験して、食品業界においても猛暑対策としてそうめんメニューの強化提案など、盛夏向け喫食シートの提案に力を入れる動きが強まり、乾めん市場活性化に期待がかかる。乾めん業界では、機械製めんは細物強化の流れが顕著になり、手延べめんは付加価値向上に注力する動きが目立つ。

2025年振り返り

乾めん生産、

2年連続で前年超え

食品需給研究センターによると、小麦粉使用ベースの2025年の乾めん生産量は前年比101.2%と増加し、4年ぶりに前年超えとなった2024年をさらに上回った。20〜21年はコロナ禍による内食需要の拡大で伸長、22〜23年は人流回復で減少したが、

24年は猛暑や長期高温、コメ不足による代替需要、防災意識の高まりを背景に再び拡大した。25年の乾めん商戦は、猛暑とコメ代替需要の継続に加え、物価高を背景に大容量・低価格商品の伸長が顕著となった。主食としての割安感の浸透も需要を支えた。

品別動向、ひらめん

ひやむぎ、干し中華が拡大

機械製乾めんは、うどん2万3059t(前年比95.6%)、ひら

めん5573t(108.1%)、ひやむぎ1万7690t(113.1%)、そうめん2万5951t(99.3%)、干し中華3万1155t(107.4%)。そば(小麦粉・そば粉合算)は4万7062t(103.0%)。

手延べめんは、うどん3609t(97.0%)、ひやむぎ4437t(81.6%)、そうめん4万4058t(97.6%)となった。

物価高による消費者の防衛意識の高まりから、即席めん市場では機械めんを中心に、価格を抑えたPB商品やオープンプライス商品、大容量・低価格品が好調に推移している。さらに昨年は、最需要期である夏の猛暑に加え、コメ不足は解消されたものの価格が高止まりし、市場を押し上げる要因が重なった。

序盤低調も、

夏場の猛暑で巻き返し

25年は4月からゴールデンウィークにかけて低温が続き、そうめんは出足が鈍く、一方、うどんなどは太物は堅調に推移した。東北を除く本州では、6月下旬に梅雨明けとともに気温が上昇。日本の6〜8月の平均気温は平年より2.36℃高く、直近の23年、24年と比

べても1.76℃上回り、観測史上最高を記録。猛暑日も最多となり、テレビや雑誌、SNSなどでもそうめんを中心に露出が増加。乾めん需要に追い風となった。

価格改定が波及、

業界全体に広がる

25年春には、「揖保乃糸」を製造する兵庫県手延素麺協同組合が、令和6年度産そうめんの小売価格を5%引き上げた。主力商品の「手延素麺 上級品300g」は462円、「特級品300g」は803円に改定。生産の維持・拡大に向けた投資を促し、生産力強化を図ることを目的とした。

乾めん業界の価格指標である「上級品300g」の改定を受け、手延べめんを中心に値上げの機運が高まった。半田そうめん組合では15〜20%の改定を実施。岡山手延素麺でも生産者の賃上げを理由に4年連続の値上げを行い、小豆島手延素麺協同組合も4月から主力商品「島の光」を10%前後引き上げた。

一般に、値上げ後は数量減が見られるが、25年夏は様相が異なっていた。兵庫県手延素麺協同組合では、8月末までの在庫数量が99.7%と前年並みを維持。「上級品