



みつくら



《 北米産大豆 》

16/17年 世界及び米国大豆生産予測・需給予測

米国農務省がこのほど発表した、16/17年度の世界大豆生産・需給予測によれば、生産量は前回比0.6%増の3億3,800万トンとなりました。カナダやインドで増産となっています。

前回と比べ国内搾油が増加しているものの、期初在庫の増加に加えて、生産高の増加が上回り、期末在庫は前回比1.6%増の8,285万トンに上方修正されました。

また、同日発表された16/17年度の米国大豆生産・需給予測によれば、供給量・需要量ともに前回から据え置きとなり、期末在庫も前回並みとなりました。

16/17年産 世界大豆生産・需給予測

| | | | |
|-------|-----------|--------|-----------|
| 生産量 | 3億3,800万t | (対前年比 | 7.9%増) |
| 消費量 | 3億3,009万t | (対前年比 | 4.5%増) |
| 期末在庫量 | 8,285万t | (対前年比 | 7.3%増) |
| 期末在庫率 | 25.1% | (対前年度差 | 0.6ポイント増) |

16/17年産 米国大豆生産・需給予測

| | | | |
|-------|-----------|--------|-----------|
| 生産量 | 1億1,869万t | (対前年比 | 11.1%増) |
| 消費量 | 5,600万t | (対前年比 | 2.5%増) |
| 輸出货量 | 5,579万t | (対前年比 | 5.9%増) |
| 期末在庫量 | 1308万t | (対前年比 | 144.0%増) |
| 期末在庫率 | 11.7% | (対前年度差 | 6.7ポイント増) |



16年産カナダ大豆生産量646万t、8年連続で過去最高更新

カナダ統計局がこのほど発表した、16年産カナダ大豆の生産量は8年連続で過去最高を更新したとしています。16年産の生産量は前年比1.4%増の646万tと、過去最高を更新する見通しとなっています。特にマニトバ州では27.2%増の180万tと大幅な増加が続いており、平均単収が11.6%増の41.3bus/Aと増加したことに加え、収穫面積も14.1%増の160万Aに拡大したことが寄与しました。

一方でオンタリオ州の生産高は9.5%減の340万tと減産を見込んでいます。収穫面積が7.8%減の270万Aと縮小したことに加え、平均単収も1.9%減の45.9bus/Aと減少しました。

(注) 1A (エーカー) = 約4反

例: 41.3 (イールド) × 27.2 (bus) ÷ 4 (反) = 280kg

三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町1-4-7 TEL 022-232-6151

URL: <http://www.mitk.co.jp/mitukura> E-mail: mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>



ブラジルで有益な降雨、アルゼンチン大豆作付率は50%と前年下回る

米農務省の週間天気と作物調査によれば11月下旬から12月上旬にかけて、ブラジルでは乾燥状態が続いていた南部で大豆やコーンにとって有益な降雨に恵まれました。

アルゼンチンでは北部の広範囲で大雨が観測され、農作業に遅れをきたしました。同国農業省によれば12月1日現在の大豆作付率は50パーセントと、前年を8ポイント下回っているとのことです。

《 国産大豆 》

28年産大豆集荷、前年比4.7%増の19.8万tを計画－JA全農・全集連

JA全農と全集連はこのほど、28年産大豆の集荷・販売計画をまとめ、農水省に報告しました。

それによれば、集荷契約数量はJA全農・全集連を合わせて、前年産比4.7%増の19万8,081tとなっており、7月時点の集荷見込みからは4.8%減、約1万tの下方修正となっています。

28年産大豆の生育状況について、北海道では作付後の天候不順や台風による冠水・倒伏被害により、生産計画を下回る見通しとなっています。

また、北陸や関東地方でも天候不順による日照不足で小粒化傾向がみられるなど、生産計画を下回るとしています。

一方で東海、九州地方では概ね生産計画通りを見込んでおり、比較的安定した生育シーズンにあったフクユタカが昨年比126%増と大幅に集荷数量が増える見通しです。

《 トピックス 》

豆腐の規格基準改正へ、無菌充てん豆腐の常温保存認める - 厚労省審議会

厚労省は11月29日、薬事・食品衛生審査議会食品衛生分科会の食品規格部会を開き、豆腐の規格基準改正について議論しました。その結果、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、無菌的に充てんを行った豆腐については常温保存を認めるとしました。今後は食品安全委員会で食品健康影響評価を経た上で、告示改正となります。

74年に定められた豆腐の食品規格基準では、豆腐は保管方法によっては細菌増殖がおこることから、低温で管理する必要があるため、保存基準では冷蔵しなければならないと規定されています。全国豆腐連合会と日本豆腐協会は、14年に無菌充てん技術を用いた常温保存可能な豆腐の常温保存流通を認めるように要望しており、海外では既に常温保存可能な豆腐が流通、賞味期限が12か月ある商品も開発されているとしています。また、冷蔵保存を必要としないことから、エネルギーの削減に貢献し、災害時の緊急物資や非常食としての活用や賞味期限が長いことから、廃棄物削減も期待できるとしています。

三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町1-4-7 TEL 022-232-6151

URL:<http://www.mitk.co.jp/mitukura> E-mail: mitk@mitk.co.jp

<< 「豆」がメロディーを奏でると「豊」という字ができます >>