

●特集

スパイスの需給動向および食品加工向け市場について

●窓

第71回 一般社団法人日本食肉加工協会
監事 石黒 裕之氏(ニチロ畜産株式会社 代表取締役社長)
「不楽是如何」

●業界をめぐる動き

- ・9月役員会の開催について
- ・食肉加工品輸出にかかる取組の現状
- ・外国人従事者の受入れ実態調査結果について
- ・HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)
【基礎編・オンライン講習】の修了報告について
- ・関係省庁からの情報提供などについて(会員組合員宛配信情報)
- ・食肉科研(KAKEN)コラム #74
- ・令和2年度技能検定試験問題【2級】

●ひろば

第69回 岩田屋フード株式会社



SPECIAL
EDITION

特集

スパイスの需給動向および食品加工向け市場について

宮田 謙 株式会社カネカサンスパイス 研究開発部

1. スパイス原料の動向について

日本のスパイス輸入量は、ここ10年ほどコショウや唐辛子などの増加もあるが、全体としては横ばい傾向にあった。2020年(1月~12月)の輸入量は高騰したジンジャーが前年より10%強減った影響により99,591ト、前年比93%と減少しているが、他のスパイスでは大きく変化したものは少ない(表1 財務省、輸入統計資料)。唐辛子はここ数年14,000ト前後(オールスパイス含む)と麻辣(しび辛)ブームを反映し花椒と同様に国内消費量は安定して伸びている。

その他、ナツメグ、メース、カルダモン、コリアンダーなど食肉加工品によく使用されるスパイスも比較的安定した輸入量となっている。

主なスパイスの原料動向として、IPC(International Pepper Community)によれば2020年の世界のコショウ推定生産量は593,000ト、超(白コショウ113,500ト、黒コショウ479,600ト)。最大の生産国であるベトナムは240,000トと高水準を維持するも前年度から20,000ト程減少。

続きは定期購読で!

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp