



## MBニュース特別号



### 【2019年度中国産新物乾燥メンマ原料状況について】

丸松物産株式会社

#### 《新物乾燥メンマ、原料不足で高騰中》

メンマの原料である麻筍の一大産地として知られる中国広東省清遠地区を中心に今年も通常通り9月上旬から12月の末頃まで新物原料の買い付けが行われておりますが、現地での相場が予想に反して例年にならぬ程、原料の価格が高騰しており、12月初旬の現在におけるメンマ原料の買い付け価格は、昨年の上乗りの2倍以上となっております。

弊社中国工場「松徳豊食品有限公司」の仕入部門からの情報によると、原料不足によって価格が12月に入っても高止まりしている背景としては、下記2つの要因が挙げられ、このままの状態であれば日本向けメンマの年間供給に支障を来す(各社原料不足になる)恐れがある為、メンマの原料確保に努めなければならない状況となっているとの事です。

#### ※原料不足と価格高騰の背景について

##### ①麻筍の栽培地が年々減少

10数年前より、農家による生産意欲の影響で、麻筍生産から他の換金性の高い作物への転作、また中国の目まぐるしい発展に伴う都市化の影響により、竹林を切り拓いて住宅地や工場用地に転用していった場合が多く、それらの影響で麻筍の収穫量は年々減少傾向となっております。

##### ②中国国内で、麻筍の需要が増加

中国麻筍国内消費の代表的な一例として広西省の名物料理である「螺螄粉(ロウシフン)」のトッピングに発酵させた生鮮麻筍が使用されております。3年前から中国のSNS上で話題となり、中国全土で「螺螄粉(ロウシフン)」が有名になりました。

中国では従来あまり麻筍を消費する食習慣はありませんでしたが、近年「食の多様化」により拡大しております。

また昨年、中国国家主席の習近平氏が、麻筍の生産地である清遠地区を訪れ、栽培状況やメンマなどを視察した映像が中国のCCTVによって全国放送され、更に話題となり、その結果この螺螄粉は、中国ネット通販最大手の「阿里巴巴(アリババ)」にレトルト製品としても出品されるようになった事から、11月アリババ「独身の日」大規模セールの影響も受け、生産が追いつかない状況が続いている模様。

そのような需要の背景から、生鮮麻筍および塩漬け麻筍の消費が想定を超える出荷量で原料の引き合いが強く、また①でも述べた生産量が減少していた事もあり、生産農家では、同時並行で生産していたメンマ向け原料よりも、現金化の早い国内向けへの出荷を優先させてしまった為、日本向けメンマとなる原料が不足となり、価格も高止まりしている状況となっております。



「生鮮生筍」



「広東省清遠市を訪問」