

ビーフン、フォーの輸入

令和3年12月16日
横浜税関

- ・2020年 全国の数・金額はともに**過去最高!**
- ・直近2021年1-10月
横浜港の数・金額シェアはともに**第一位!**

～スーパーやコンビニのお惣菜コーナーで、焼きビーフンは定番!
エスニックブームからフォーは人気継続～



はじめに

おうち時間の増加で内食、中食※の利用が拡大する中、大人にも子どもにも人気の麺類。スパゲッティやラーメン、うどん、焼きそばはもちろんのこと、ビーフンやフォーを食べる機会も増えてきたのではないのでしょうか?

ビーフンは“米粉”と書き、その名のとおり、米から作られた麺です。肉や野菜と麺を一緒に炒めた焼きビーフンは、スーパーのお惣菜コーナーでは定番料理になっています。主食としてたっぷり食べても、白いご飯のおかずとしてもよく合います。また、スープの中に麺や具材が入った汁ビーフンや同じく米粉の平打ち麺を用いたフォーも、袋麺やカップ麺タイプの登場により家庭で手軽に調理できるようになり、私たちの食生活に浸透しました。色々な味付けや食材で彩られたビーフンやフォーは、今やアジア料理だけでなく、家庭料理としても親しまれています。

1988年からのビーフン、フォーの輸入推移を見てみると、数量・金額ともに増えてきており、2020年の全国の輸入実績は、数量・金額ともに過去最高となりました。港別シェアを見てみると、直近の2021年1月～10月は、数量・金額ともに横浜港が全国第一位の港となっています。今回は「ビーフン、フォーの輸入」について特集します。



焼きビーフン



汁ビーフン

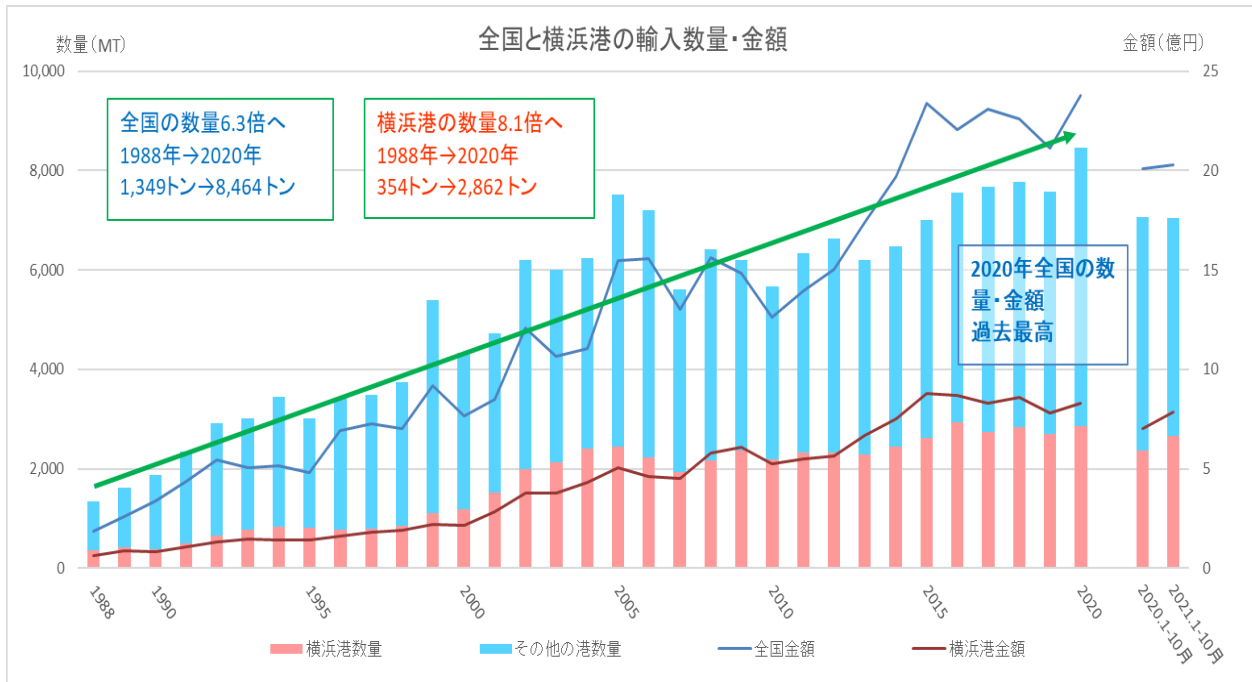


フォー

- ・本特集の「ビーフン、フォーの輸入」は、以下の統計品目番号をとりまとめたものです。
1902.19-010 ビーフン（加熱による調理をし、詰め物をし又はその他の調製をしたものを除く）
- ・「過去最高」とは、比較可能な1988年以降のデータを基礎として比較したものです。
- ・※中食とは、惣菜や弁当の購入やデリバリーを利用する等、家庭外で調理された食品を家庭や職場で食べる食事形態

輸入動向

輸入動向はグラフのとおり、1988年の全国の輸入数量はわずか1,349トンでしたが、各年で増減はあるものの、全体として右肩上がりが増え続け、2020年には過去最高の8,464トンに達し、1988年の約6.3倍に増えました。横浜港も、1988年は354トンでしたが、2020年には2,862トンと、約8.1倍に増えました。



業界によると、ビーフンやフォー等の米粉の麺料理は、中国南部・台湾・東南アジア等稲作が行われる地域でよく食べられてきたそうです。

日本では戦前から少量のビーフンの製造販売がされていたようですが、戦後もビーフンは、うどんやそばに比べさほど馴染みのある食材ではなく、味付けの仕方やどんな食材と合わせるか等どのように料理すればいいのかわからないという消費者も多かったそうです。そこで、麺を茹で戻さずとも、野菜や肉等の具と一緒に炒めて、簡単に調理できる味付きの即席タイプのビーフンが登場し、徐々に家庭内で食べられるようになってきました。さらに業務用としても、焼きビーフンが学校給食のメニューとして採用されたことや、スーパーのお惣菜コーナーで定番となったこと等により、私たちの食生活に浸透していきました。

また、フォー等は、海外旅行者の増加に伴いアジアの食文化に関心を持つ人が増えるとともに、1990年代にエスニックブームが到来した際はメディアが取り上げたこともあり、ベトナム料理店やタイ料理店が人気を博し、家庭でも乾麺やインスタントタイプの商品を購入して食べるようになりました。ネット通販の拡大によって、海外の食材や調味料が入手しやすくなったこともあり、一過性のブームではない需要が続いているようです。



2020年、新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う巣ごもり需要の影響を受け、食生活は大きく変化し、肉食・中食の利用者が増大しました。業界では、ビーフンやフォーは、

- ① リモートワーク中の大人や休校中の子どもの昼食として、手軽に調理できること
- ② マンネリ化した昼食メニューに新しい味を求める人が増えたこと
- ③ 品薄だったスパゲッティの代わりに消費が増えたこと
- ④ 米粉はヘルシーなイメージがあり、野菜も一緒に摂れること
- ⑤ 賞味期限も長く、常温保存できるので冷蔵庫のスペースを考えなくてもいいこと

等の理由から国内需要が高まり、これに応えるため、輸入者は発注を増やし、海外の工場では労働者の補充など生産能力を上げ出荷に対応したりしました。これらの結果、輸入が増えたのではないかと分析しています。

原産国別の輸入シェア

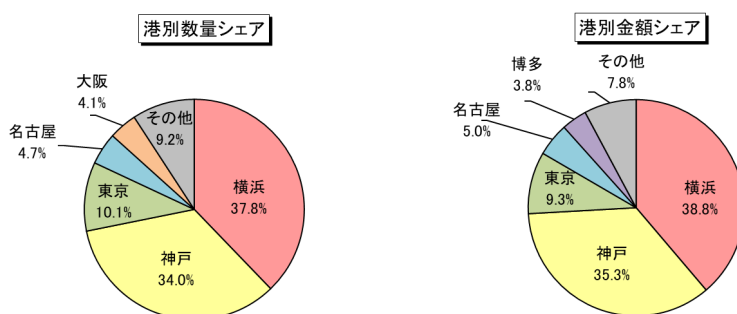
2021年1～10月、全国では5カ国、横浜港では4カ国を原産国とするビーフン、フォーが輸入されました。表のとおり、数量・金額ともにタイやベトナムからの輸入が大部分を占めています。これらの国々は、原料であるインディカ米の生産地であり、これらを原料とした米粉の麺類を加工する工場があることから、恒常的に輸入されています。

全 国		2021年1～10月				横 濱 港		2021年1～10月			
国名	数量		輸入額		国名	数量		輸入額			
	(トン)	構成比	(千円)	構成比		(トン)	構成比	(千円)	構成比		
タイ	3,985	56.5%	1,263,806	62.3%	タイ	1,464	55.0%	496,612	63.1%		
ベトナム	2,751	39.0%	698,368	34.4%	ベトナム	1,087	40.8%	266,158	33.8%		
台湾	220	3.1%	50,709	2.5%	台湾	53	2.0%	12,790	1.6%		
中国	88	1.3%	15,541	0.8%	中国	60	2.2%	11,488	1.5%		
カンボジア	6	0.1%	1,452	0.1%	—	—	—	—	—		
計	7,050	100.0%	2,029,876	100.0%	計	2,664	100.0%	787,048	100.0%		

港別の輸入シェア

2021年1～10月の港別輸入シェアは、以下の円グラフのとおりです。大消費地に近い横浜港、神戸港、東京港の3港で、数量・金額ともに全体の8割以上を占めています。

業界によると、横浜港は、食品原料を扱っている歴史が長く、タイムリーに各地の店舗や倉庫へ配送できること等から、物流拠点として利便性が高いとのこと。



今後の見通し

業界では、ビーフン、フォーの輸入について、

- ① 中食の利用増加により、野菜入りの焼きビーフンがスーパーやコンビニのお惣菜コーナーで順調に売れていること
- ② 内食をする人が増えたことから、今までメニューに取り入れていなかった人も、焼きビーフンやフォーを作るようになったこと
- ③ リモートワークの普及により、簡単な昼食として、電子レンジ調理の冷凍焼きビーフンや袋麺、カップ麺タイプのフォーの需要が増えていること
- ④ 焼きビーフンは、西日本でよく食べられていることから、今後、東日本での認知度が上がれば、更に需要に繋がる可能性があること
- ⑤ グルテンフリー食品需要の増加に応え、アレルギー等により小麦の麺が食べられない人でも食べられるビーフンの商品が増えていること

等、国内における需要は見込まれることから、今後もビーフン、フォーの輸入は、増加傾向で推移していくものとみています。

【ミニコラム：日本の米粉】

世界のお米は生産量で大きく分けると、ジャポニカ米とインディカ米の2種類です。日本のお米は、短粒米のジャポニカ米で、もちもちとした粘り気があるのが特徴で、ご飯としてそのまま食されたり、粉にしてお団子やせんべい等で食されたりしています。

一方、長粒米であるインディカ米は、パサパサしていて粘り気が少ないので、チャーハンにしたり、米粉麺にしてビーフンやフォーとして食されています。

近年、日本の米粉は、日本が開発した新しい製粉技術により、小麦粉と同等の微細な粉を作ることが可能になりました。これにより、パン、ケーキ、揚げ物、お好み焼き、餃子、そして麺等、多彩な料理ができるようになりました。

製品		特徴
米粉パン		しっとり感
米粉クッキー		サクリ感
米粉麺		つるつる感、もちもち感
米粉ケーキ、米粉カステラ		ソフト感、しっとり感
和生菜子		きめの細かさ、弾力感

取材協力：日本米粉協会

〈取材協力〉(株) アライドコーポレーション、ケンミン食品(株)、(株) 神戸物産 他(五十音順)

【この資料に関する問い合わせ】

横浜税関 調査部 調査統計課 Tel 045-212-6100 (直通)
〒231-8401 横浜市中区海岸通1-1 (横浜関 本関庁舎1階)
<http://www.customs.go.jp/yokohama/>

本資料を他に転載するときには、横浜税関の資料による旨を必ず注記して下さい。





ビーフンのミニ知識

もうすぐ年末。年末、といえば「年越しそば」です。アレルギーでそばが食べられない人も、ビーフン（米100%）で代用すれば、今年一年を思い出し、除夜の鐘を聞きながら、皆と同じ食卓で温かい麺類を食べられるかもしれません。

お米からできたビーフンと鶏がらスープのお出汁は、上品な風味で夜食にもピッタリ♪乾麺なので、お腹の空き具合に合わせて、量を調整することもできます。天ぷらを崩して食べると、また雰囲気が変わり美味しいスープに変化します。



年越しビーフン

今回、汁ビーフンの一種で、年越しそばにちなんだビーフンレシピをご紹介します。

5分で完成！ごま油香る年越しビーフン（1人前）

お米 100%ビーフン 50g

鶏がらスープ 400cc

青ねぎ 適量
エビ天やかき揚げ

調味料 A
うす口しょうゆ 小さじ1
ごま油 大さじ1

- 1 鶏がらスープ 400ccを鍋で沸騰させる。
- 2 ビーフンを入れ、5分煮込む。（中火）5分後、調味料 Aを入れて火を止める。
- 3 お好みの天ぷらをのせ、青ねぎをトッピングする。



※お手元の材料、調味料等によっては各種アレルギーが含まれることがありますので、お気をつけください。

【ひとさじメモ】通常、ビーフンはぬめりを取るため、熱湯で茹で、ザルにとり、水でよく冷やし水気をきりますが、今回は別茹でせず、スープの中で一緒に煮込むことで、お米の風味が煮溶けた、少しとろみがついたおいしいスープになりました。特に難しいコツはありません！

取材・レシピ：ケンミン食品株式会社

ビーフン・フォーの輸入に係る各種データ

1. 全国と横浜港の輸入実績推移

※2021年は9桁速報値、その他は確定値

年	全国					横浜港						
	数量 (MT)	前年比	金額 (千円)	前年比	通関単価 (円/KG)	数量 (MT)	前年比	全国比	金額 (千円)	前年比	全国比	通関単価 (円/KG)
1988	1,349	-	185,607	-	138	354	-	26.2%	64,243	-	34.6%	182
1989	1,624	120.4%	259,110	139.6%	160	430	121.6%	26.5%	86,441	134.6%	33.4%	201
1990	1,885	116.1%	336,905	130.0%	179	372	86.6%	19.8%	81,544	94.3%	24.2%	219
1991	2,349	124.6%	438,266	130.1%	187	495	132.8%	21.1%	106,208	130.2%	24.2%	215
1992	2,926	124.6%	544,588	124.3%	186	660	133.4%	22.5%	133,395	125.6%	24.5%	202
1993	3,019	103.2%	507,963	93.3%	168	769	116.6%	25.5%	148,487	111.3%	29.2%	193
1994	3,447	114.1%	513,385	101.1%	149	831	108.1%	24.1%	143,916	96.9%	28.0%	173
1995	3,009	87.3%	483,174	94.1%	161	807	97.1%	26.8%	140,526	97.6%	29.1%	174
1996	3,422	113.7%	694,291	143.7%	203	775	96.1%	22.7%	162,565	115.7%	23.4%	210
1997	3,490	102.0%	729,191	105.0%	209	786	101.5%	22.5%	179,158	110.2%	24.6%	228
1998	3,749	107.4%	703,346	96.5%	188	851	108.2%	22.7%	190,415	106.3%	27.1%	224
1999	5,398	144.0%	917,651	130.5%	170	1,108	130.1%	20.5%	219,487	115.3%	23.9%	198
2000	4,335	80.3%	767,371	83.6%	177	1,192	107.6%	27.5%	214,107	97.5%	27.9%	180
2001	4,718	108.8%	848,663	110.6%	180	1,521	127.6%	32.2%	284,679	133.0%	33.5%	187
2002	6,203	131.5%	1,209,801	142.6%	195	1,997	131.3%	32.2%	379,608	133.3%	31.4%	190
2003	6,009	96.9%	1,066,162	88.1%	177	2,124	106.3%	35.3%	377,454	99.4%	35.4%	178
2004	6,249	104.0%	1,105,092	103.7%	177	2,411	113.5%	38.6%	432,238	114.5%	39.1%	179
2005	7,517	120.3%	1,546,028	139.9%	206	2,444	101.4%	32.5%	508,058	117.5%	32.9%	208
2006	7,208	95.9%	1,556,557	100.7%	216	2,235	91.5%	31.0%	463,883	91.3%	29.8%	208
2007	5,607	77.8%	1,302,146	83.7%	232	1,930	86.3%	34.4%	451,025	97.2%	34.6%	234
2008	6,426	114.6%	1,560,090	119.8%	243	2,165	112.2%	33.7%	578,368	128.2%	37.1%	267
2009	6,194	96.4%	1,484,974	95.2%	240	2,358	108.9%	38.1%	607,992	105.1%	40.9%	258
2010	5,674	91.6%	1,264,726	85.2%	223	2,189	92.9%	38.6%	524,238	86.2%	41.5%	239
2011	6,339	111.7%	1,394,576	110.3%	220	2,326	106.3%	36.7%	549,007	104.7%	39.4%	236
2012	6,632	104.6%	1,505,344	107.9%	227	2,330	100.2%	35.1%	563,292	102.6%	37.4%	242
2013	6,195	93.4%	1,738,458	115.5%	281	2,291	98.3%	37.0%	665,748	118.2%	38.3%	291
2014	6,478	104.6%	1,972,039	113.4%	304	2,453	107.1%	37.9%	753,219	113.1%	38.2%	307
2015	7,010	108.2%	2,336,914	118.5%	333	2,614	106.6%	37.3%	880,576	116.9%	37.7%	337
2016	7,555	107.8%	2,207,918	94.5%	292	2,944	112.6%	39.0%	871,554	99.0%	39.5%	296
2017	7,671	101.5%	2,311,520	104.7%	301	2,742	93.1%	35.7%	829,154	95.1%	35.9%	302
2018	7,774	101.3%	2,260,215	97.8%	291	2,837	103.5%	36.5%	860,594	103.8%	38.1%	303
2019	7,568	97.4%	2,110,580	93.4%	279	2,698	95.1%	35.6%	779,244	90.5%	36.9%	289
2020	8,464	111.8%	2,377,669	112.7%	281	2,862	106.1%	33.8%	830,889	106.6%	34.9%	290
2020年1-10月	7,065	-	2,011,077	-	285	2,363	-	33.5%	700,476	-	34.8%	296
2021年1-10月	7,050	99.8%	2,029,876	100.9%	288	2,664	112.7%	37.8%	787,048	112.4%	38.8%	295

2. 原産国別輸入実績 (2021年1-10月)

国名	全国					横浜港					
	数量 (MT)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)	国名	数量 (MT)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)
全世界 (5カ国)	7,050	100.0%	2,029,876	100.0%	288	全世界 (4カ国)	2,664	100.0%	787,048	100.0%	295
タイ	3,985	56.5%	1,263,806	62.3%	317	タイ	1,464	55.0%	496,612	63.1%	339
ベトナム	2,751	39.0%	698,368	34.4%	254	ベトナム	1,087	40.8%	266,158	33.8%	245
台湾	220	3.1%	50,709	2.5%	230	台湾	53	2.0%	12,790	1.6%	241
中国	88	1.3%	15,541	0.8%	176	中国	60	2.2%	11,488	1.5%	192
カンボジア	6	0.1%	1,452	0.1%	242	-	-	-	-	-	-

3. 港別輸入実績 (2021年1-10月) 金額順

港名	数量 (MT)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)
全国	7,050	100.0%	2,029,876	100.0%	288
横浜	2,664	37.8%	787,048	38.8%	295
神戸	2,401	34.0%	717,473	35.3%	299
東京	713	10.1%	188,151	9.3%	264
名古屋	332	4.7%	101,081	5.0%	305
博多	290	4.1%	77,331	3.8%	267
大阪	292	4.1%	52,265	2.6%	179
その他	359	5.1%	106,527	5.2%	-