

でん粉の価格調整制度の概要

○でん粉は、甘味料、ビール、水産練製品、接着剤等多岐にわたって使用されており、国民食生活上不可欠な品目です。
 ○でん粉の需要量は約270万トンで、供給量は輸入とうもろこしを原料として製造されたコーンスターチ等が約9割で、国内産いもでん粉は約1割となっています。

○国内のでん粉原料用作物は「ばれいしょ」と「かんしょ」です。
 ○ばれいしょは北海道畑作農業における主要な輪作作物です。
 ○かんしょは、火山灰土地帯で、台風常襲地帯である南九州(鹿児島県・宮崎県)における重要な作物です。
 ○ばれいしょ、かんしょはそれぞれの地域を支える上での基幹作物で、でん粉製造事業者とともに地域農業・地域経済上重要な役割を担っています。

○国内産いもでん粉と輸入とうもろこしを原料として製造されたコーンスターチには大幅な内外価格差が存在します。
 国内産かんしょでん粉は約3倍。
 国内産ばれいしょでん粉は約2倍。

○このため、価格の安いコーンスターチ用輸入とうもろこし等から調整金を徴収し、それを財源として、でん粉原料用かんしょ生産者や国内産いもでん粉製造事業者に支援を行うことで内外価格差の解消を図っています。

