

スパゲッティの輸入

スパゲッティナポリタンは横浜生まれ！



横浜開港150周年記念ロゴ

はじめに

小麦粉を水や卵で練って作るパスタは、スパゲッティなどのロングパスタとマカロニなどのショートパスタ、そしてラザニエなどの卵入りパスタの3種類に大きく分けられます。

日本でスパゲッティと言えば、ミートソースとナポリタンが有名ですが、スパゲッティが一般的になったのは、昭和30年代にイタリアから全自動パスタ製造機が輸入されるようになってからです。その後、イタリア料理ブームの影響で本格的なイタリアン・スパゲッティが広まり、更に、たらこや海苔、山菜などを使い醤油などで味付けしたヘルシー志向の和風スパゲッティが登場するなどバラエティに富んだメニューが楽しめるようになりました。

近年のスパゲッティの国内生産量及び輸入数量はともに増加傾向にあり、昨年の輸入数量及び輸入金額は過去最高を記録し、好調に推移していることから、今月は「スパゲッティの輸入」を特集します。

スパゲッティの国内生産量及び輸入数量の推移



注)：国内生産量は(社)日本パスタ協会調べ

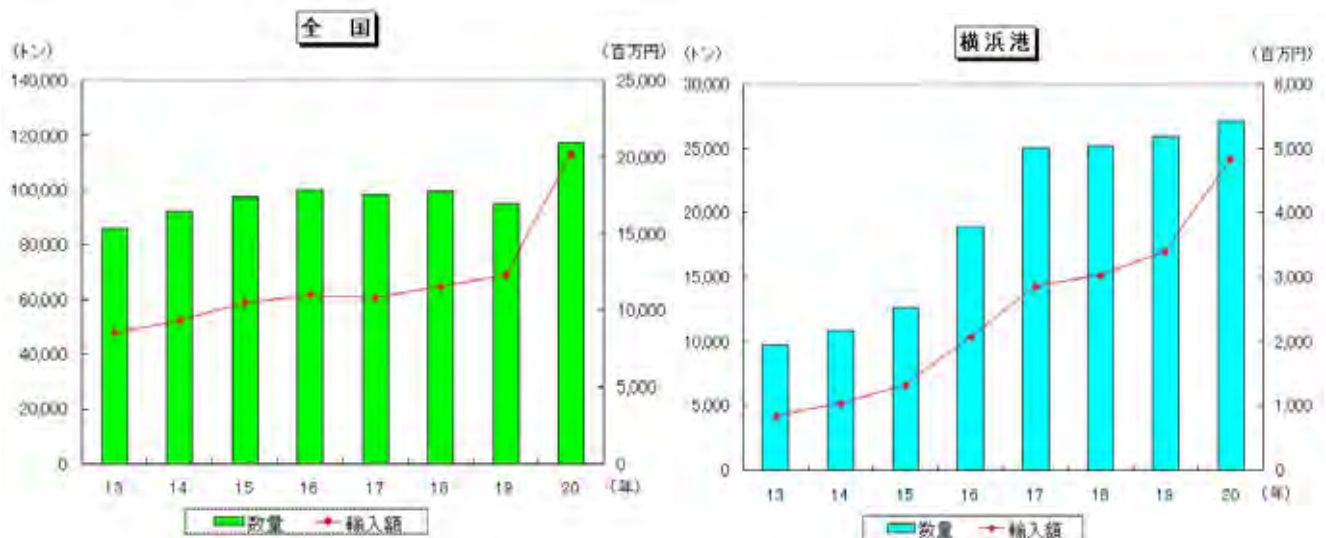
本特集の「スパゲッティ」は、輸入統計品目番号 1902.19-093 についてまとめたものです。

輸入動向

スパゲッティは、平成6年から統計計上されており、それ以前は、マカロニとともに同じ統計品目番号で計上されていました。

全国におけるスパゲッティの輸入実績は、統計計上を開始した平成6年以降好調に推移しており、平成20年には輸入数量が11万7,154トン（対前年比23.5%増）、輸入金額が202億17百万円（同64.1%増）で、ともに過去最高を記録しました。

また、横浜港においても平成20年の輸入数量が2万7,168トン（対前年比4.8%増）、輸入金額は48億30百万円（同42.1%増）で、ともに過去最高を記録しました。



国別輸入シェア

平成20年は全国で11カ国から、横浜港で8カ国から輸入されています。

国別にみると、パスタの本場イタリアからの輸入が、全国で67.1%、横浜港で71.2%を占めて第1位のシェアです。次いで、小麦の生産量が多いアメリカ合衆国及びトルコからの輸入が多く、この上位3カ国で、全国及び横浜港ともに9割以上の高いシェアを占めています。

全国

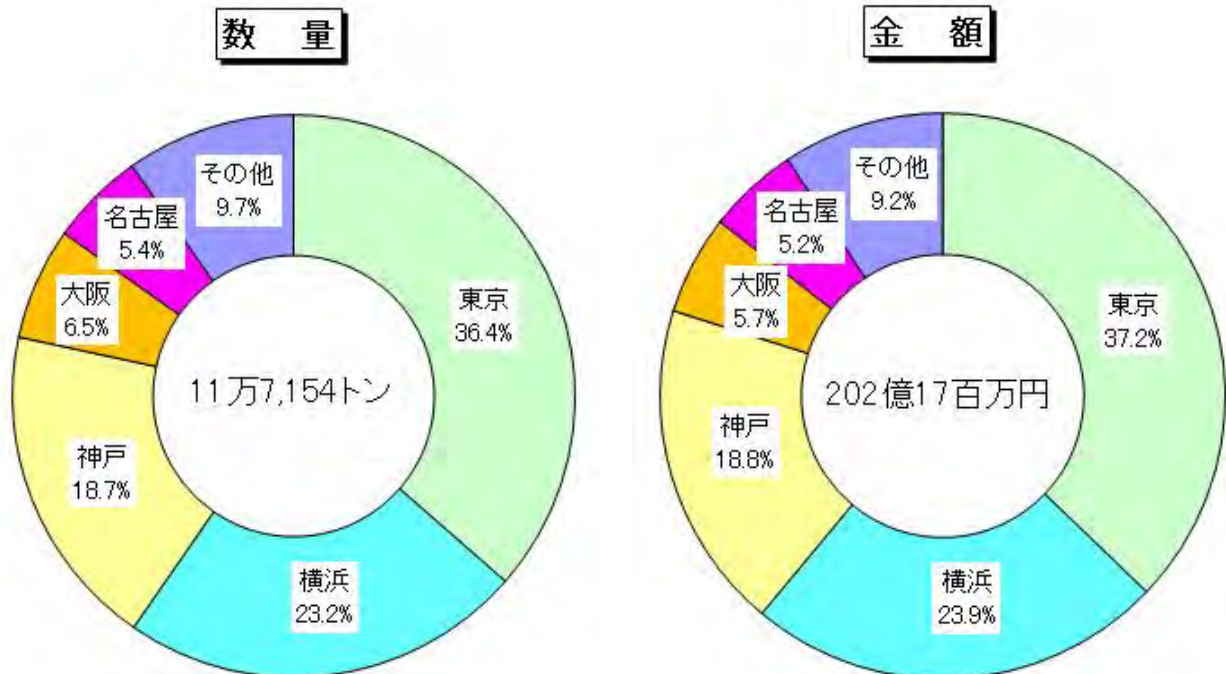
国名	数量 (MT)	構成比	輸入額 (百万円)	構成比
イタリア	78,579	67.1%	14,215	70.3%
アメリカ合衆国	21,038	18.0%	3,676	18.2%
トルコ	8,533	7.3%	1,147	5.7%
アラブ首長国連邦	3,349	2.9%	447	2.2%
チュニジア	2,333	2.0%	277	1.4%
その他	3,322	2.8%	454	2.2%
計	117,154	100.0%	20,217	100.0%

横浜港

国名	数量 (MT)	構成比	輸入額 (百万円)	構成比
イタリア	19,352	71.2%	3,543	73.4%
アメリカ合衆国	5,352	19.7%	985	20.4%
トルコ	1,255	4.6%	155	3.2%
チュニジア	668	2.5%	75	1.6%
インドネシア	394	1.5%	52	1.1%
その他	148	0.5%	20	0.4%
計	27,168	100.0%	4,830	100.0%

港別輸入シェア

平成 20 年において、横浜港は輸入数量及び輸入金額ともに東京港に次いで第 2 位のシェアです。東京港と横浜港の上位 2 港で約 6 割の高いシェアを占めており、また、第 5 位までを大都市圏の港が占めていますが、これは、人口の多い大都市圏での消費量が多いことが要因です。



今後の見通し

業界によると、スパゲッティの輸入は、

業務用においては、味がよく、手頃な値段で利用できるイタリアンレストランやファミリーレストランでの需要が拡大していること。

一般家庭においては、家庭で食事をする機会が多くなっており、簡単に利用できるパスタソースの品揃えが充実していることや健康志向の高まりにより、自然食品として、また、栄養価の高い食品として食べる機会が増加していること。

を背景に、今後も好調に推移するものとみています。

<取材協力> (社)日本パスタ協会、日本製粉㈱、富士貿易㈱

【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 (横浜税関 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。

スパゲッティの輸入に係る各種データ

1. 日本におけるスパゲッティの年間生産量の推移

	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年
年間生産量(トン)	115,635	121,329	121,878	124,108	128,848	135,101	138,632	133,291

(注) (社)日本パスタ協会調べ

2. 輸入実績推移

年	全 国					横浜港						
	数量 (KG)	前年比	金額 (千円)	前年比	通関単価 (円 / KG)	数量 (KG)	前年比	全国比	金額 (千円)	前年比	全国比	通関単価 (円 / KG)
6年	52,070,544	-	4,579,058	-	88	6,488,543	-	12.5%	610,079	-	13.3%	94
7年	59,141,190	113.6%	5,210,116	113.8%	88	9,686,242	149.3%	16.4%	896,889	147.0%	17.2%	93
8年	66,595,032	112.6%	7,451,671	143.0%	112	8,165,988	84.3%	12.3%	892,125	99.5%	12.0%	109
9年	67,794,989	101.8%	7,794,605	104.6%	115	9,541,914	116.8%	14.1%	1,050,669	117.8%	13.5%	110
10年	75,433,103	111.3%	9,328,581	119.7%	124	10,489,795	109.9%	13.9%	1,260,638	120.0%	13.5%	120
11年	80,009,808	106.1%	8,482,408	90.9%	106	8,830,994	84.2%	11.0%	865,502	68.7%	10.2%	98
12年	88,347,037	110.4%	8,242,208	97.2%	93	9,238,037	104.6%	10.5%	771,324	89.1%	9.4%	83
13年	85,807,566	97.1%	8,560,699	103.9%	100	9,681,222	104.8%	11.3%	864,089	112.0%	10.1%	89
14年	91,973,646	107.2%	9,345,504	109.2%	102	10,790,341	111.5%	11.7%	1,037,784	120.1%	11.1%	96
15年	97,479,882	106.0%	10,525,163	112.6%	108	12,644,569	117.2%	13.0%	1,323,347	127.5%	12.6%	105
16年	99,931,462	102.5%	11,028,964	104.8%	110	18,901,039	149.5%	18.9%	2,070,519	156.5%	18.8%	110
17年	98,268,662	98.3%	10,849,923	98.4%	110	25,070,913	132.6%	25.5%	2,846,858	137.5%	26.2%	114
18年	99,339,132	101.1%	11,552,214	106.5%	116	25,237,279	100.7%	25.4%	3,022,643	106.2%	26.2%	120
19年	94,850,983	95.5%	12,321,626	106.7%	130	25,930,564	102.7%	27.3%	3,400,053	112.5%	27.6%	131
20年	117,154,419	123.5%	20,216,888	164.1%	173	27,167,764	104.8%	23.2%	4,829,876	142.1%	23.9%	178

(注) 平成20年分は速報値

3. 国別輸入実績(平成20年)

全 国						横浜港					
国 名	数量 (KG)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円 / KG)	国 名	数量 (KG)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円 / KG)
全世界	117,154,419	100.0%	20,216,888	100.0%	173	全世界	27,167,764	100.0%	4,829,876	100.0%	178
イタリア	78,579,298	67.1%	14,215,264	70.3%	181	イタリア	19,351,687	71.2%	3,542,746	73.4%	183
アメリカ合衆国	21,037,970	18.0%	3,676,031	18.2%	175	アメリカ合衆国	5,351,838	19.7%	984,630	20.4%	184
トルコ	8,533,252	7.3%	1,147,062	5.7%	134	トルコ	1,254,965	4.6%	154,975	3.2%	123
アラブ首長国連邦	3,348,982	2.9%	447,498	2.2%	134	チュニジア	667,698	2.5%	74,762	1.5%	112
チュニジア	2,332,653	2.0%	277,071	1.4%	119	インドネシア	394,000	1.5%	52,364	1.1%	133
インドネシア	2,069,000	1.8%	281,972	1.4%	136	ギリシャ	126,606	0.5%	16,742	0.3%	132
ギリシャ	1,158,012	1.0%	160,331	0.8%	138	ブラジル	13,504	0.0%	2,153	0.0%	159
オーストラリア	37,604	0.0%	4,296	0.0%	114	フランス	7,466	0.0%	1,504	0.0%	201
イラン	32,244	0.0%	2,474	0.0%	77						
ブラジル	13,504	0.0%	2,153	0.0%	159						
フランス	11,900	0.0%	2,736	0.0%	230						

(注) 数値は速報値

4. 港別輸入実績(平成20年)

港 名	数量 (KG)	構成比	金額 (千円)	構成比	通関単価 (円 / KG)
全国分	117,154,419	100.0%	20,216,888	100.0%	173
東京	42,697,470	36.4%	7,514,815	37.2%	176
横浜	27,167,764	23.2%	4,829,876	23.9%	178
神戸	21,951,838	18.7%	3,804,163	18.8%	173
大阪	7,563,875	6.5%	1,149,022	5.7%	152
名古屋	6,361,902	5.4%	1,051,082	5.2%	165
その他	11,411,570	9.7%	1,867,930	9.2%	164

(注) 数値は速報値

スパゲッティのミニ知識

1. パスタの起源

パスタの起源は諸説あるようですが、その一説に、アラブの国々でアラビア商人が保存食として利用したのが始まりであるとの説があります。葦の茎に小麦を練った生地を塗り、これを固めた後に茎を取り除くことで中空のパスタが完成します。穴が空いていることで、乾燥させたり、茹でたりするときに好都合だったようです。

12世紀頃になると、当時アラブの支配下にあったシチリアにパスタが伝えられ、地中海の気候がパスタを乾燥させるのに適していたことから、広くパスタ製造が行われるようになったそうです。その後、シチリアから南イタリア、北イタリアへとパスタが伝わっていったそうです。



2. パスタの発展

パスタの発展には、トマトとの出会いが欠かせません。トマトは、中南米が原産地で16世紀にヨーロッパ諸国へ伝わったとされています。そして、17世紀にはトマトソースが作られパスタ料理に使われるようになり、その後世界中へと広まって行きました。

また、パスタを製造するための機械の発展もパスタの大量生産に大きく貢献しました。イタリアには、17世紀頃にはパスタ押し出し機があり、特に、ナポリでは、パスタを乾燥させるのに適した気候とパスタ押し出し機の利用により大量生産が行われていたそうです。さらに、その後の産業革命によって、動力が蒸気となったことで更なる発展を遂げました。

3. 日本におけるパスタの発展

日本で初めてパスタが作られるようになったのは、明治16年(1883)頃の長崎で、フランス人宣教師がマカロニ工場を建設したのが始まりと言われています。また、マカロニ料理が一般に登場したのは、明治28年(1895) イタリアで修業したコックが新橋のレストランで販売したのが始まりと言われています。それでも、当時はまだ珍しく、一般に広く広まったのは、昭和30年(1955)にイタリアからパスタ製造機が輸入されてからのことです。この年にパスタの国内年間生産量は3,770トンとなり、本格的にパスタ製造がスタートした年となりました。

やがて、旅行で海外へ出かける人が増えたり、イタリア料理ブームなどの影響で日本人のパスタの好みも変わり、昭和59年(1984)頃からデュラム・セモリナ粉100%(注)の本格的な国産パスタが製造されはじめました。

(注) イタリアでは、法律によって、乾燥パスタをデュラム・セモリナ粉と水で作ることを生産者に義務付けている。

4 . スパゲッティナポリタンは横浜生まれ！

スパゲッティにタマネギ、ピーマン、ソーセージなどの具材を入れ、トマトケチャップをからめ炒めて作るお馴染みの料理「ナポリタン」は、横浜・山下町にあるホテルニューグランドが発祥の地です。

ホテルニューグランドは、第二次世界大戦後間もなく連合国軍総司令部によって接収され、最高司令官であったダグラス・マッカーサー（1880-1964）もこのホテルに滞在しました。当時、このホテルの2代目総料理長だった入江茂忠（1912-1989）は、進駐軍が食べていたスパゲッティにトマトケチャップをからめた軍用食にヒントを得て、味気ないトマトケチャップは使わずに、刻んだニンニクにタマネギ、生トマト、トマトペーストを入れ、オリーブオイルを使った風味豊かなトマトソースを作りました。そして、ハム、マッシュルームを強火でよく炒め、スパゲッティを加え、トマトソースに合わせ、すりおろしたパルメザンチーズとパセリのみじん切りをたくさんふりかけました。



写真：初代料理長サリー・ワイル（前列右から3人目）とコック達。2代目総料理長入江茂忠は前列右から2人目



写真：ホテルニューグランドのスパゲッティナポリタン

ナポリタンは英語で「ナポリ風」を意味しますが、スパゲッティナポリタンの名前の由来は、まさにイタリアのナポリにあります。中世のころ、スパゲッティは、イタリアのナポリにおいて、路上の屋台で売られていた庶民的な食べ物だったそうです。この話をもとに入江総料理長が、スパゲッティナポリタンと命名し、今でもホテルニューグランド本館1階のレストラン、ザ・カフェでは人気のメニューとして並んでいます。

その後、日本中にナポリタンが広がって行きますが、当時はトマトピューレの入手が難しかったことから、一般に広まる際にはトマトケチャップが利用されたようです。

ちなみに、トマトケチャップはイタリア料理ではあまり利用されておらず、パスタの本場イタリアにはナポリタンと呼ばれる料理は存在しないそうです。

取材協力、写真提供：ホテルニューグランド

参考資料：(社)日本パスタ協会HP、バリラ社HP