

Um
mundo de
oportunidades

V.5 2026

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

ANDRÉ CARLOS ALVES DE PAULA FILHO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

CLÉBER OLIVEIRA SOARES

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

MARCELO NARVAES FIADEIRO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CIBELLE DE ANDRADE SILVA

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Luís Rua

Augusto Billi

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Equipe Técnica:

Rodrigo Lopes de Almeida

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Caio César Simão

Luciana Pich Gomes

Juçara Aparecida André Dokonal

Eduardo Magalhães

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Alessandro Fidelis

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Tiago Charão

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virgínia Arantes Ferreira Carpi

Roberto Carlos Papa

Carlos Turchetto

Fernanda Mascarenhas Magalhães

André Okubo

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Luna Lisboa

Frederique Abreu

Andréa Moura

Warley Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Lucas Fiuza

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Marcelo Cláudio Pereira

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Resumo

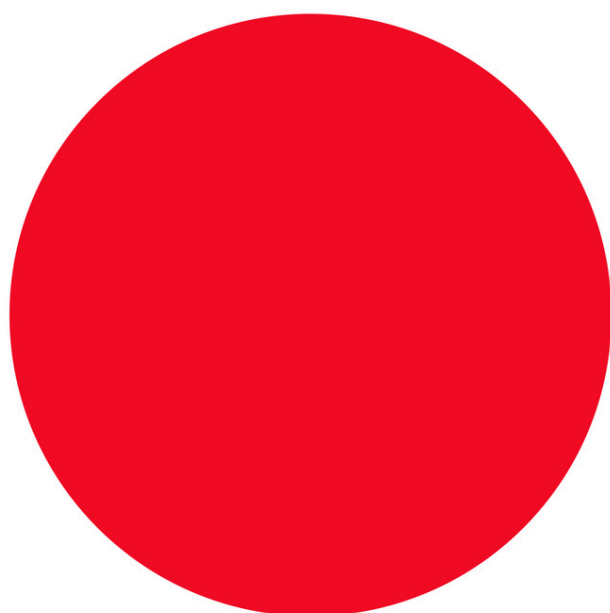
O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro André de Paula e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.





TRIGO MOURISCO – OPORTUNIDADES NO MERCADO ALIMENTAR JAPONÊS

Data: 12/05/2026

Posto: Tóquio/Japão

Palavras-chave: Trigo mourisco; Japão; exportação; mercado

Responsável: André Minoru Okubo – Adido Agrícola em Tóquio

SUMÁRIO:

O Japão apresenta demanda estrutural e consolidada por trigo mourisco, também conhecido como trigo sarraceno (“buckwheat”), matéria-prima essencial para a produção do tradicional macarrão “soba”, um dos alimentos mais emblemáticos da culinária japonesa. Embora o país possua produção doméstica relevante, a oferta local permanece insuficiente para atender plenamente o consumo interno, tornando o Japão dependente de importações, atualmente concentradas sobretudo nos Estados Unidos, além de China e Rússia. Em cenário de crescente preocupação japonesa com segurança alimentar, estabilidade logística e diversificação de fornecedores, surgem oportunidades para o Brasil aumentar sua posição como fornecedor alternativo competitivo.

O PERFIL DE CONSUMO DE MASSAS NO JAPÃO E O POSICIONAMENTO DO SOBA

O consumo de massas ocupa posição central na alimentação japonesa. Diferentemente da percepção frequentemente existente no exterior, o mercado japonês não se resume ao Ramen e Yakisoba. O país possui ampla diversidade de massas tradicionais, cada uma associada a ingredientes específicos, formas distintas de consumo, sazonalidades de uso e diferentes segmentos de mercado.

Infográfico 1: Principais massas consumidas no Japão



Dentre essas variedades, o soba ocupa posição singular na cultura japonesa. Além de representar um alimento cotidiano amplamente consumido em restaurantes, supermercados, lojas de conveniência e refeições prontas, o produto possui forte valor cultural. Tradicionalmente, o “toshikoshi soba”, consumido no período do Ano Novo, simboliza longevidade, prosperidade e resiliência.

O soba é consumido tanto em preparações quentes quanto frias, dependendo da estação do ano e da região do Japão, característica que contribui para manter demanda relativamente estável ao longo de todo o ano.

De forma distinta de outras massas tradicionais, o consumo do soba também vem sendo impulsionado por tendências contemporâneas de alimentação saudável. O trigo mourisco/ trigo sarraceno é percebido pelo consumidor japonês como ingrediente funcional, associado a benefícios nutricionais, maior teor de fibras, proteínas vegetais e compostos antioxidantes, como a rutina. Em uma sociedade envelhecida como a japonesa, produtos vinculados à saúde e bem-estar apresentam crescente valorização comercial.

Infográfico 2: Perfis do soba tradicional e industrial



SOBA TRADICIONAL x SOBA INDUSTRIAL

Do trigo mourisco à mesa japonesa: dois segmentos, diferentes exigências e oportunidades para o Brasil



SOBA TRADICIONAL ARTESANAL		SOBA INDUSTRIAL/COMERCIAL	
Qualidade, tradição e alto teor de trigo mourisco		Volume, praticidade e demanda massiva	
 COMPOSIÇÃO TÍPICA			
 PRINCIPAL INGREDIENTE BASE	 Alta proporção de trigo mourisco (frequentemente 50%–100%).	 Predominância de farinha de trigo, com pequena adição de trigo mourisco (geralmente 20% ou menos).	
 COR DA MASSA	 Trigo mourisco (soba-ko).	 Farinha de trigo.	
 TEXTURA	 Marrom-acinzentada mais intensa, por causa do alto teor de trigo mourisco.	 Bege clara ou levemente acastanhada, com aparência mais uniforme.	
 SABOR/AROMA	 Mais firme, quebradiça e rústica. Menos elástica.	 Mais elástica, macia e uniforme. Adequada para produção em larga escala.	
 PREÇO NO VAREJO JAPONÊS	 Aroma forte e terroso característico do trigo mourisco. Sabor mais intenso.	 Sabor mais suave e neutro. O trigo mourisco aparece de forma discreta.	
 PÚBLICO-ALVO	 Premium (preços 30%–100% superiores aos industriais).	 Médio ou baixo (foco em custo competitivo e grande volume).	
 VALOR AGREGADO POTENCIAL PARA O BRASIL	 Consumidor gourmet, apreciadores da tradição, restaurantes especializados (soba-ya) e presentes.	 Consumo cotidiano, supermercados, lojas de conveniência, refeições prontas e food service em grande escala.	
 DEPENDÊNCIA DE TRIGO MOURISCO IMPORTADO	 Muito elevado (nichos premium, diferenciação por origem e qualidade do trigo mourisco).	 Moderado (grande volume, mas forte competição por preço e padronização).	
	 Alta (o trigo mourisco é o protagonista da receita).	 Baixa a moderada (pequena inclusão para sabor e identidade do soba).	

É importante também observar que o mercado de Soba não é uniforme. A depender do uso mais artesanal ou industrial, a proporção do uso de farinha de trigo mourisco e de farinha de trigo variam bastante, assim como o público-alvo, preços praticados e a experiência gastronômica.

O MERCADO JAPONÊS DE TRIGO MOURISCO

O Japão cultiva trigo mourisco principalmente em Hokkaido, Nagano e Ibaraki, localizadas nas regiões Norte e Central do país. Ainda assim, a produção doméstica enfrenta limitações estruturais importantes, como escassez de terras agricultáveis, envelhecimento da população rural, custos elevados de produção e baixa escala comparativa internacional.

Como consequência, o país depende significativamente de importações para abastecimento da indústria processadora de soba. As importações correspondem a aproximadamente 50% do total consumido no país, com variações ano a ano. Segundo dados do Trademaps, os Estados Unidos permanecem como principal fornecedor do produto ao Japão, seguido por China e Rússia. O Brasil vem ocupando a quarta colocação entre os fornecedores.

Tabela 1 – Valor anual importado de trigo mourisco pelo Japão

Valor Importado US\$				
Exportadores	2022	2023	2024	2025
Estados Unidos	12 215 000	14 316 000	23 458 000	11 876 000
China	6 276 000	8 497 000	5 399 000	5 835 000
Rússia	6 301 000	4 359 000	1 493 000	1 945 000
Brasil	2 609 000	3 449 000	2 320 000	998 000
Cazaquistão	271 000	2 653 000	803 000	872 000
Nova Zelândia	125 000	358 000	683 000	694 000
Canadá	274 000	145 000	827 000	669 000
Austrália	2 000	629 000	426 000	601 000
Mundo	28 268 000	34 676 000	35 547 000	23 510 000

Fonte: Trademaps

Essa concentração de fornecedores vem despertando preocupação crescente entre importadores japoneses, sobretudo diante de instabilidades geopolíticas, gargalos logísticos globais e riscos climáticos. O tema da segurança alimentar ganhou ainda maior relevância no Japão após os recentes choques internacionais nas cadeias globais de suprimento. Nesse contexto, empresas japonesas têm demonstrado interesse crescente na diversificação de origens agrícolas consideradas confiáveis e estáveis.

Outro fator relevante é o comportamento recente do consumidor japonês diante da forte inflação do arroz observada nos últimos anos. Esse cenário vem favorecendo o consumo de massas tradicionais, inclusive o soba, como substituto natural no fornecimento de carboidratos.

Embora o principal destino do trigo mourisco no Japão seja a produção de soba, o ingrediente também encontra aplicações secundárias em chás (“soba-cha”), produtos funcionais, panificação e alimentos voltados ao público consumidor de dietas saudáveis.



Notemos que o fornecimento de trigo mourisco ao Japão tem ocorrido sobretudo na forma de grãos, sendo que a etapa de moagem e processos subsequentes normalmente ocorrem em território japonês.

SITUAÇÃO ATUAL DA CULTURA NO BRASIL E PERFIL DAS EXPORTAÇÕES

Embora ainda seja considerada uma cultura de nicho no agronegócio brasileiro, o trigo mourisco vem despertando interesse crescente em diferentes regiões produtoras do país. Apesar do nome, não se trata de um trigo verdadeiro nem de uma gramínea. Suas sementes, contudo, são amplamente utilizadas de forma semelhante aos cereais tradicionais, especialmente na produção de farinhas e massas.

Do ponto de vista agrônomo, a cultura apresenta características que favorecem sua inserção em sistemas produtivos brasileiros. O trigo mourisco possui ciclo curto, rápido estabelecimento e boa adaptação a sistemas de rotação e sucessão agrícola, sendo utilizado tanto para fins alimentícios quanto como cobertura vegetal e adubo verde. Atualmente, o cultivo concentra-se principalmente na Região Sul e, em menor escala, em áreas do Cerrado, onde pode encontrar espaço como cultura complementar em janelas pós-soja ou de segunda safra curta. Embora ainda pouco difundido em larga escala, o trigo mourisco apresenta potencial de expansão relativamente flexível, sobretudo em sistemas agrícolas tecnificados voltados à diversificação produtiva.

Do ponto de vista comercial, o mercado interno brasileiro permanece limitado, concentrado sobretudo em nichos de alimentação saudável e culinária oriental. Nesse contexto, o mercado externo assume importância estratégica para eventual expansão da cadeia produtiva nacional.

Atualmente, o Japão figura como principal destino das exportações brasileiras, ainda que os volumes permaneçam modestos. Os demais mercados internacionais seguem pouco explorados pelo Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trigo mourisco/trigo sarraceno representa uma oportunidade ainda pouco explorada pelo agronegócio brasileiro no Japão. A combinação entre demanda consolidada por soba, insuficiência da produção japonesa, busca por diversificação de fornecedores e valorização de alimentos funcionais cria ambiente favorável para aumento da participação do produto brasileiro.

Embora a concorrência internacional permaneça relevante e o mercado japonês seja altamente exigente, o Brasil reúne vantagens competitivas importantes, como escala agrícola, capacidade de expansão, experiência exportadora e reputação consolidada no setor agroalimentar japonês.

Em um cenário internacional marcado pela crescente preocupação com segurança alimentar, estabilidade logística e resiliência das cadeias globais de suprimento, o trigo mourisco apresenta potencial para consolidar-se como mais um nicho estratégico de diversificação da pauta exportadora brasileira para o Japão e outros mercados consumidores.