

全国の事前契約数量は138万トンとなっています。

(詳しくはこちら)

○「平成29産米の相対取引価格・数量（平成30年1月）（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/180213-1.pdf

○「平成29年産米の産地別契約・販売状況（累計、うるち米、平成30年1月末現在）（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/180227-2.pdf

○「民間在庫の推移（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/180227-1.pdf

○「産地別事前契約数量（累計、うるち米、平成30年1月末現在）（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/180227-3.pdf

本資料及び過去の調査結果（相対取引価格）は、当省ホームページから御覧になれます。

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/aitaikakaku.html>

上記情報も含め、米に関する価格動向や需給動向に関するデータを集約・整理した「米に関するマンスリーレポート」を毎月上旬に公表しています。

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mr.html>

★ 平成30年産米等の作付動向（第1回中間的取組状況）の公表について ★

農林水産省では、産地・生産者が主体的に作付を判断し、需要に応じた生産・販売を行うことができるよう、きめ細やかな情報提供を行うこととし、その一環として、都道府県農業再生協議会及び地域農業再生協議会からの聞き取りに基づき、都道府県段階および地域段階の作付動向（中間的取組状況）を公表しているところです。

平成29年産においては、都道府県段階の作付動向（2月末現在）を第1回中間的取組状況として3月に公表したところですが、平成30年産においては、より早期に情報提供を行うため、都道府県段階の作付動向（1月末現在）を2月に公表しました。

各産地・生産者におかれては、今回の公表結果を参考にされ、需要に応じた生産・販売へ向けた取組をより一層進めていただくことが期待されます。

1. 各都道府県の平成30年産主食用米の作付動向（平成30年1月末現在）の見込み
増加傾向 6県／前年並み傾向 36県／減少傾向 5県
2. 各都道府県の平成30年産戦略作物等の作付動向（平成30年1月末現在）の見込み
 - (1) 飼料用米
増加傾向 9県／前年並み傾向 20県／減少傾向 16県
 - (2) 加工用米

- 増加傾向 18県／前年並み傾向 14県／減少傾向 10県
 (3) WCS (稲発酵粗飼料)
 増加傾向 13県／前年並み傾向 19県／減少傾向 11県
 (4) 新市場開拓用米 (輸出用米等)
 増加傾向 27県／前年並み傾向 7 県／減少傾向 0 県
 (5) 麦
 増加傾向 13県／前年並み傾向 25県／減少傾向 7 県
 (6) 大豆
 増加傾向 11県／前年並み傾向 31県／減少傾向 3 県
 (7) 備蓄米
 増加傾向 0 県／前年並み傾向 3 県／減少傾向 29県
 (注)「麦」「大豆」については、二毛作面積を含む

(プレスリリースはこちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/s_taisaku/180227.html

★ 「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」の参加状況について ★

2月28日(水)、日本産米の飛躍的な輸出拡大に向けて立ち上げた「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」(平成29年9月公表)について、平成30年2月末時点の参加状況について公表しました。

最新の参加状況は、農林水産省ホームページ「米の輸出について」からご覧いただけます。

(こちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome_yusyutu/kome_yusyutu.html#project

★ 海外での日本産米のニーズが知りたい!～中国～ ★

日本のコメの消費量が毎年約8万トン減少していく中で、食料自給率・食料自給力の向上や米農家の所得向上を図っていくためには、海外市場に積極的に進出し、輸出を拡大していくことが喫緊の課題です。

そのような中で、海外における日本食レストランの数は、2006年の約2.4万店から2017年の11.8万店と、この10年で約5倍に増加しており、日本食への需要は確実に拡大しています。

コメの輸出を飛躍的に拡大していくため、前項でもご紹介した「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」において、事業者が輸出拡大に重点的に取り組む「輸出ターゲット国」でのプロモーション等の販売拡大に向けた取組等を推進しているところです。

では、実際、海外で日本産米はどのようなニーズがあるのでしょうか。

中国(北京)にある日本食レストラン「滙HUI日式料理」の料理長・渡辺 孝さんにお話を伺いました。

Q. 日本産米を使用した取組について教えてください。

A. 「滙HUI日式料理」では懐石料理や寿司等で富山県産コシヒカリを使用しています。他の店と連携して店内で日本産米を使用した料理教室を開催しています。

また、店内では雑誌やブロガーなどの現地のメディアを集めて、日本産米のPRや日本産米を使用した新メニューの紹介するイベントを行っています。

Q. お客様やイベント等に参加された方々の日本産米の評価はいかがですか。

A. 実際に日本産米を食べていただいた方に話を聞くと、日本産米は粘りがあって非常に美味しいと凄く評判が良いです。今、中国では食のスタイルが変わってきています。食に関していうと、特に日本産米は人気が出てきています。

Q. 今後の取組については、どのようにお考えですか。

A. 現在、富山県の郷土料理を提供していますが、メニューと一緒に富山県のパンフレット等も紹介しています。実際に料理を食べていただくと「一度富山に行ってみよう」と言ってもらい、大変嬉しく思っています。お米だけのPRではなく、日本酒や日本の食材も含め、トータルで中国の皆さんに知っていただきたいです。料理と一緒に富山県の魅力や日本の食文化も一緒に伝えていきたいと思っています。

中国では北京、上海、広州等の大都市を中心に日本食レストランが増えています。日本のお米の美味しさも徐々に中国の方々に認知されているということが分かりました。もっともっと海外の方々に日本のお米を食べていただき「美味しい！」と言ってもらいたいですね。

★ 「平成29年度輸出に取り組む優良事業者表彰」が発表されました ★

農林水産省は、我が国の農林水産物・食品輸出の優良な取組を広く紹介することにより、輸出促進を図るため、輸出に取り組む事業者のうち、特に優れた事業者に対して優良事業者表彰を行っています。

2月2日金曜日、「平成29年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の受賞式典が行われました。受賞者のうち、農林水産大臣賞を受賞した株式会社Wakka Japanは、コメ・コメ加工品の輸出に取り組んでおり、式典では、株式会社Wakka Japanの出口社長他、各受賞者による取組内容発表が行われました。

株式会社Wakka Japanは、玄米で輸出し、輸出先国にある自社の精米所で保管し、オーダーに応じて精米した日本産米を飲食店や個人消費者向けに販売しています。昨年4月に農業生産法人を設立、海外マーケットに合わせた輸出用米の生産に取り組んでおり、輸出用米の品質管理やコスト低減等にも精力的に取り組んでいます。

詳しくは、農林水産省ホームページにおいて受賞者の取組内容をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

(受賞者の取組内容はこちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/180202.html

【告知：日本産米輸出動画特設ページ 近日公開予定！乞うご期待！】

日本産米の輸出について、「実際、海外ではどんなニーズがあるの？」、「国内ではどんな取組が行われているの？」という疑問にお答えするため、農林水産省のホームページにて、日本産米輸出に関する動画の特設ページを近日公開します！今月号でご紹介した「中国でのニーズ」や、「株式会社Wakka Japanの取組内容発表」などの動画を随時アップする予定です。お楽しみに！

★ 若手職員による研修レポート～新潟県新潟市編～ ★

農林水産省では、先進的な取り組みをしている全国の生産者のもとに約1カ月にわたり若手職員を派遣、ホームステイをしながら仕事を体験し農林水産業の現状を見聞する、農村派遣研修制度を行っています。

今回、農村派遣研修を終えた若手職員より参加レポートが届きましたのでご紹介いたします。

(2年目職員 Yさん)

私は、新潟県新潟市の米、果樹農家さんのところで10月から1ヶ月間研修させていただきました。研修先の農家さんは、米、柿を中心に、大豆等の野菜を生産しており、ご自身で加工、販売も行っています。加工品には、餅、干し柿、ジャムなどがあり、直売所等での販売の他、ご自身のHPで通信販売もされています。

研修期間の10月は、柿の収穫時期ということで、収穫から販売までの作業を一通り手伝わせていただきました。柿を含め果樹の収穫は基本手作業なので、はさみで一個一個収穫します。脚立とかごを持ちながら1日作業するのは思っていたよりも疲れ、研修の前半は食事をいただいてすぐ寝てしまうといった感じでした。柿の作業の他に、お米の配達も手伝わせていただきましたが、米袋は想像以上に重く、普段のデスクワークと運動不足の身には中々堪えました。後半になると大分慣れましたが、農業は体力勝負であると身をもって感じました。また、若手農家の方々と話す機会も設けていただき、政策に対して思うところなど、現場の声を生で聞くことができました。

研修先の農家さんのところでは、地元の小学生達や一般の方等に対し、米や柿の収穫体験も行っています。私も子供達と一緒に稲刈りや柿の収穫を行いました。楽しそうに農作業をしている子供達の姿がとても印象的で、子供達に豊かな食の経験をして欲しいという農家さんの言葉にはとても感銘を受けました。

今回の研修は、農業の大変さの一端を経験するとともに、農業経営の難しさ、産業という面だけではない農業の様々な側面を学ぶことができました。現場の声を常に聞き、本当に必要なことは何か常に考えながら仕事をしていきたいと思っています。

★「米に関するメールマガジン」のアンケートを実施しています★

読者の皆さまにより有益な情報配信ができるよう、「米に関するメールマガジン」のアンケートを実施しています。今後、米に関するメールマガジンで取り上げて欲しい内容、メールマガジンに対するご意見ご感想等を募集しておりますので、宜しくお願い致します。

(回答はこちらから)

→ https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.htm
|

【米に関するメールマガジン】

発行：農林水産省政策統括官付農産企画課