

□ ㊦ 【PR】「やっぱりご飯でしょ！」ご覧ください！

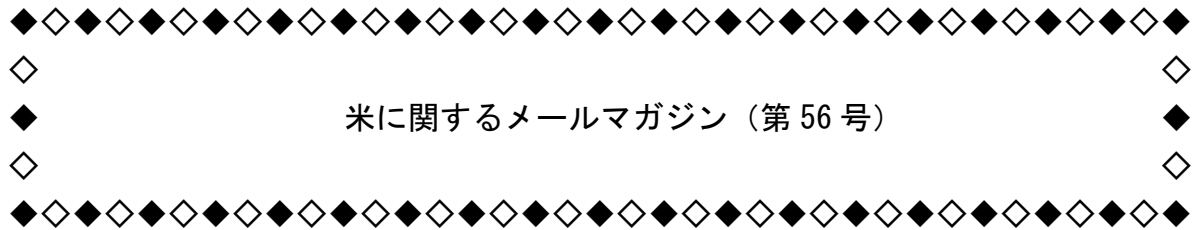
|| http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html

└ ☆

日本産米が海外でどのような評価を受けているのか、日本産米を輸出するにあたってどのような工夫をしているのかなど、生の声を聞いてみました！是非ご覧ください！（海外での日本産米のニーズについて→）

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

平成 30 年 11 月 7 日発行



米に関するメールマガジン (第 56 号)

平成 30 年産からの米政策については、生産者や集荷業者・団体の主体的な経営判断や販売戦略に基づき、需要に応じた米生産ができるよう環境整備を進めることとしており、その一環として、平成 26 年 3 月から米の流通に係るよりきめ細かい需給・価格情報、販売進捗・在庫情報等の提供を行っています。

平成 30 年産米の相対取引価格・数量、契約・販売状況、民間在庫の推移等の状況について（平成 30 年 9 月）、米の出荷・販売業者、団体等から報告のあった内容を取りまとめ、公表しましたのでお知らせします。

【本日のトピック】

- ・平成 30 年産水稻の作付面積及び予想収穫量（10 月 15 日現在）の公表について
- ・お米に関するサイト「やっぱりご飯でしょ！」を開設しました
- ・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
- ・31 年産輸出用米推進に向けたマッチングイベントの開催について
- ・シンガポールにおけるどんぶりイベント
- ・ご飯を美味しく食べることに拘った中国レストラン「嗑米（クーミー）」
- ・編集後記「秋晴れ」

★ 平成 30 年産米の相対取引価格・数量、契約・販売状況、民間在庫の推移等について（平成 30 年 9 月） ★

（１）相対取引価格

平成 30 年 9 月の相対取引価格は、全銘柄平均価格で 15,763 円/玄米 60kg、相対取引数量は、全銘柄合計で 15 万トンとなっています。

（２）契約・販売状況

平成 30 年 9 月末現在の全国の集荷数量は 71 万トン、契約数量は 148 万トン、販売数量は 11 万トンとなっています。

(3) 民間在庫の推移

平成 30 年 9 月末現在の全国段階の民間在庫は、出荷・販売段階の計で 152 万トンとなっています。

(詳しくはこちら)

○「平成 30 産米の相対取引価格・数量（平成 30 年 9 月）（速報）」

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/aitaikakaku-131.pdf>

○「平成 30 年産米の産地別契約・販売状況（累計、うるち米、平成 30 年 9 月末現在）（速報）」

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/aitaikakaku-135.pdf>

○「民間在庫の推移（速報）」

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/aitaikakaku-133.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ご覧になれます。

→ <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 10 月号から見所をまとめた簡易版の作成を始めましたので、合わせてご利用ください。

★ 「平成 30 年産水稻の作付面積及び予想収穫量（10 月 15 日現在）」の公表について ★

10 月 31 日（水）に、「平成 30 年産水稻の作付面積及び予想収穫量（10 月 15 日時点）」が公表されました。調査結果の概要は以下のとおりです。

【調査結果の概要】

1 平成 30 年産水稻の作付面積（子実用）は 147 万 ha で、うち主食用作付見込面積は 138 万 6,000ha が見込まれます。

2 全国の 10a 当たり予想収量は 529kg となり、前年産に比べ 5kg の減少が見込

まれます。

3 以上の結果、予想収穫量（子実用）は778万2,000tで、うち主食用の予想収穫量は732万9,000tが見込まれます。

4 なお、農家等が使用しているふるい目幅ベースの全国の作況指数は99となる見込みです。

この統計調査結果は、農林水産省ホームページ「統計情報」の次のURLからご覧いただけます。

→

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#y4

★ お米に関するサイト「やっぱりごはんでしょ！」を開設しました ★
農林水産省は10月26日（金）、お米に関する様々な情報をご紹介しますサイト「やっぱりごはんでしょ！」を開設しました。

本情報サイトでは、

(1) 全国のごはん大盛り・おかわり無料のお店、旅先で味わえる現地ならではの“ごはん食”に関する情報

(2) ごはん大盛り・おかわり無料キャンペーンなど米の消費拡大に取り組む企業等の企画に関する情報

(3) お米、ごはんの栄養、健康面の良さが分かる情報やごはん・米粉のレシピ紹介など業界団体等が取り組んでいる米の消費拡大に関する情報

など、ごはんをもっと好きになる、もっと食べたいくなる情報をお届けします。ぜひご覧いただき、また周りの方にもご紹介ください。

◇ 「やっぱりごはんでしょ！」はこちらから

→ <http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.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 ★

10月31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10月末時点の参加状況について公表しました。

平成30年10月末時点での全体の参加状況は、戦略的輸出事業者については63事業者が参加、戦略的輸出基地については、団体・法人235産地のほか、都道府県単位、全国単位での取組を推進する団体等22団体が参加となりました（戦略的輸出事業者リスト・戦略的基地リストは以下ホームページを参照して下さい）。

また、戦略的輸出ターゲット国については、輸出事業者から提出された

「重点的に輸出を拡大する国・地域」を踏まえ、中国、台湾、香港、マカオ、シンガポール、タイ、ベトナム、マレーシア、モンゴル、米国、カナダ、EU、オーストラリア、ロシア、中東、インドを設定しています。

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

本プロジェクトにおいて、コメ輸出に当たって輸出に取り組む事業者と輸出用米生産に取り組む産地との連携や、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を推進することとしています

引き続き本プロジェクトへ参加される事業者及び産地の募集を行っておりますので、ご関心をお持ちの皆様は、ぜひ参加をご検討ください。

本プロジェクトに関するご質問がございましたら、担当までお気軽にお電話下さい。

担当：政策統括官付農産企画課企画班

電話番号：03-3502-8111（代表）、03-6738-8964（直通）

F A X : 03-6738-8976

★ 31年産輸出用米推進に向けたマッチングイベントの開催について ★

昨年に引き続き、コメ海外市場拡大戦略プロジェクトでは、輸出用米産地と輸出事業者のマッチング、31年産輸出用米推進に向けた情報交換を目的として、31年産輸出用米推進マッチングイベントを開催します。

当日は①コメ輸出をめぐる状況、支援対策等の紹介、②海外市場での実需者、輸出事業者からの輸出拡大に向けた取組の紹介の他、③輸出事業者ごとのブースを設置したマッチング（商談）会にたっぷり時間を取っていますので輸出用米生産への取組を開始・拡大したい産地の方々には是非ご参加ください。

【開催日程】各会場 13:30～17:00 予定

11/21(水) 東京（関東ブロック）

12/4(火) 新潟（北陸ブロック）

12/5(水) 宮城（東北ブロック）

12/13(木) 京都（東海・近畿ブロック）

12/12(水)or17(月)or18(火)岡山(九州・中四・近畿ブロック)

【開催場所】

○東京

農林水産省本館7階講堂

〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1

電話 03-3502-8111(代表)

○新潟

朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター

〒950-0078 新潟市中央区万代島6番1号

電話：025-246-8400

○宮城

東北農政局

〒980-0014 仙台市青葉区本町三丁目3番1号

電話：022-263-1111(代表)

○京都

近畿農政局

住所：〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町

電話：075-451-9161(代表)

○岡山

中国四国農政局

住所：〒700-8532 岡山市北区下石井1丁目4番1号

電話：086-224-4511(代表)

参加希望の方は以下の連絡先までご連絡ください。

○お申し込み・お問い合わせ

農林水産省政策統括官付農産企画課

米穀輸出企画班 小川、佐藤、坂本

Tel：03-6738-6069

E-mail：kome_yusyutu@maff.go.jp

★ シンガポールにおけるどんぶりイベント ★

「コメ海外市場拡大戦略プロジェクト」は、コメ輸出拡大に重点的に取り組む

「輸出ターゲット国」におけるプロモーション等、販売拡大に向けた取組を推進しています。

世界各国で日本関係の情報誌を発行する WAttention 株式会社が、10月19日～21日にシンガポールにおいて「どんぶりレボリューション」を開催しました（農林水産省後援）。炊き立ての日本産米の入った丼に、会場内の各ブースでうなぎ、天ぷら、和牛、カレーなどの具材から好みのトッピングを選び、自分だけの「オリジナル丼」が作ることができるイベントで、3日間で1万5千人が参加し約8000杯が配給されました。

「お米が美味しいので他のトッピングでも試してみたい」「どのように調理すれば、こんなに美味しく炊けるか知りたい」などの感想を耳にし、当イベントを通して、日本産米への興味関心が深まり、日本産米の購買意欲を高めるための大きな足がかりになったと考えられます。

WAttention 株式会社は今後も、米菓・日本酒を含めた日本産米の「ライスレボリューション」をシンガポールをはじめ、海外各地で展開していきたいと考えているとのことです。

★ ご飯を美味しく食べることに拘った中国レストラン「嗑米（クーミー）」★

中国でお米をテーマにした新タイプのレストランが誕生したので、ご紹介したいと思います。

中国国内では、日本食レストランが急増しており、寿司、刺身、天ぷら、焼肉、丼物、ラーメンなどの日本料理が中国人客に人気を博しています。もともと富裕層をターゲットとした高級業態がほとんどだった日本食も、現在は、手頃な価格帯で提供され、庶民層にも幅広く浸透してきています。特に都市部では、日系の牛丼店やラーメン店が多く見られ、店内もお客さんで賑わっている様子が窺えます。

さらに、中国の若者にとって日本食は、オシャレでクールという印象があるようで、デートにもよく利用されるようです。

実際に中国の日本食レストランに行った時には、デートや女子会で楽しそうに食事をしている姿も多く見られました。

このように、中国において「日本食」は大変人気がありますが、2018年4月に、上海市内に中国人経営者による「嗑米（クーミー）」という「お米」そのものに拘ったレストランが誕生したことには驚きました。

店内では日本産米2銘柄（北海道産ななつぼし、山形県産はえぬき）、中国産米4銘柄（京西米、初恋、こしひかり、稻花香米）を提供しています。ご飯は、お客さんの注文を受けてから一つ一つ丁寧に土鍋で炊きあげ、炊きたての最高の状態をお客さんに提供して食べてもらいます。

最高のご飯に合わせるおかずも、ご飯を美味しく食べるために、料理長がこだわってメニューを作り上げました。

特に重要なことは、炊飯方法です。中国の水は硬水のため、同じお米でも炊きあがりが変わります。このお店では、日本の炊き方と同様に、しっかり米を研ぎ、浸水させ、軟水で炊きあげるという工程をしっかり行っているため、日本のお米の真の味わいを感じていただけます。

お米に対する愛情を失って欲しくないと話す料理長でしたが、すでにお客さんの4割がリピーターとのことでした。

今後も、日本のお米の本当の美味しさを感じてもらえる「喰米」のようなお店が中国で増え、多くの中国の方に味わってもらえることを期待したいと思います。

「喰米」については以下 URL でも紹介していますので是非ご覧ください。

→

http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome_yusyutu/douga_china.html

★「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.html

【編集後記】「秋晴れ」

朝の冷え込みが厳しくなってきました、日の長さもかなり短くなりました。寒くなると心細くなりますね。東京はしばらく秋晴れが続いていて、日に当たるとこんなに元気になれるのかというくらい力をもらえます。大学生のころ、1ヶ月アメリカ西海岸のサンノゼに留学しました。1ヶ月と短い期間で50人ほどの日本人と一緒にだったので英語は話せるようにはなりませんでしたが、ホームステイをして貴重な体験ができ、今でも大変思い出に残っています。

サンノゼはシリコンバレーに位置していて、多くの企業があり、起業している人もとても多い場所です。カリフォルニア州は雨が少なくほぼ晴れているため

「日に当たるとみんなポジティブになるから失敗してもやり直せる、だから起業家が多いんだよ」とホストファミリーに教えてもらいました。上京して、全く運動もせずご飯をたくさん食べ過ぎるので少し自己嫌悪するところもありましたが、日に当たってポジティブになって、日にたくさん

当たった新米をこれからも楽しんでいきたいと思います。
運動も今年中には始めたいです。

【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