



令和元年5月末現在の全国段階の民間在庫は、出荷・販売段階の計で162万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(令和元年5月)(速報)」

→ [http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku\\_tokatu/kikaku/attach/pdf/190614-1.pdf](http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190614-1.pdf)

○「平成30年産米の産地別契約・販売状況(累計、うるち米、令和元年5月末現在)(速報)」

→ [http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku\\_tokatu/kikaku/attach/pdf/190625-2.pdf](http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190625-2.pdf)

○「民間在庫の推移(速報)」

→ [http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku\\_tokatu/kikaku/attach/pdf/190625-1.pdf](http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190625-1.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、併せてご利用ください。

★ 「令和元年産水稻の作柄表示地帯別10a当たり平年収量」について ★

農林水産省は、平成31年3月15日に公表した「令和元年(公表時は平成31年)産水稻の都道府県別10a当たり平年収量」の内訳として、作柄表示地帯別10a当たり平年収量を決定しました。

算出の基礎となるふるい目幅1.70ミリにおける都道府県別の令和元年産水稻の10a当たり平年収量は、青森県、岩手県、宮城県、福島県、群馬県、千葉県、新潟県、富山県、和歌山県、広島県及び長崎県が前年産に比べ引上げとなりました。また、全国の令和元年産水稻の10a当たり平年収量は、前年産より1kg増加の533kgとなりました(3月15日公表済み)。これを基に、当該地域における生産事情を総合的に検討し、作柄表示地帯別10a当たり平年収量を決定しました。

作柄表示地帯別の10a当たり平年収量については、都道府県別の10a当たり平年収量を基に、各作柄表示地帯の品種構成や作付分布の変化等の生産事情を踏まえ定めるもので

す。

また、「作柄表示地帯」とは、水稻収穫量調査結果の提供及び利用のため、水稻の作柄を表示する区域として、都道府県の区域を水稻の生産力(地形、気象、栽培品種等)により分割したものです。

(詳しくはこちらから)

→ <http://www.maff.go.jp/j/press/tokei/seiryu/attach/pdf/190627-1.pdf>

(プレスリリースはこちらから)

→ <http://www.maff.go.jp/j/press/tokei/seiryu/190627.html>

★ お米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」(更新情報)★

お米に関する様々な魅力を紹介するサイト「やっぱりごはんでしょ！」では、企業による直近のキャンペーンを中心に、ごはんレシピ、ごはんと健康など、ごはんに関する幅広い情報を掲載しております。

掲載内容は Facebook/Twitter でも紹介しておりますので是非御登録ください。

(「やっぱりごはんでしょ！」へのアクセス→)

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

(Facebook へのアクセス→)

<https://www.facebook.com/maffgohan> (外部リンク)

(Twitter へのアクセス→)

[https://twitter.com/MAFF\\_GOHAN](https://twitter.com/MAFF_GOHAN) (外部リンク)

<最近の掲載情報(一部抜粋)>

(1) 東洋ライス 白米感覚で食べる玄米「金芽ロウカット玄米」を発売中!

東洋ライスでは、新技術によって玄米表面にある硬く防水性の高い「ロウ層」を「カット(除去)」することに成功!新たに誕生した玄米の高い栄養価と白米のふっくらと美味しい食感を兼ね備えた「金芽ロウカット玄米」を是非御賞味ください!

(詳細はこちらから)

→ <https://www.toyo-rice.jp/genmai/#risk> (外部リンク)

(2) 農林水産省は「米の消費拡大」に関する展示・イベントを行いました(6月3日)  
農林水産省は、6月3日に農林水産省北別館1F「消費者の部屋」にて、お米・米粉・米加工製品に関するパネル展示や、ごはん4種の食べ比べ、米粉・小麦パンの食べ比べなどを行いました。来場者の方からは、「数種のごはんを食べ比べると、甘さや粘りなど食味の違いが分かりおもしろかった。色々なお米を買い試して、自分の好きな

お米を探してみようと思った。」とのご感想をいただきました。

次回開催は9月17日～20日を予定していますので、是非御来場ください。

これからも、「ごはんをもっと好きになる、もっと食べたい」情報をお届けしますので、是非御覧いただき、また周りの方にも御紹介ください！

★ 「あふてらす農林漁業はじめるサイト」を開設しました ★

農林水産省は、農業・林業・漁業へのはじめの一步を応援する情報発信ポータルサイト「あふてらす 農林漁業はじめるサイト」を開設しました。農業・林業・漁業や、その加工・販売に興味がある方、これから始めたい方向けの情報をお届けします。

農林水産業は、国民への食料の安定供給や国土・生物の保全等重要な役割を担っており、国の基（もとい）を成すものですが、日本の農林水産業は担い手の高齢化や減少が課題となっています。

一方、近年、農業法人等での雇用が拡大し、若手の新規就業者数が比較的高い水準で推移するなど、明るい兆しも見られます。

しかしながら、これまで農林水産業と繋がりのなかった皆さんが「農林水産業について知りたい！始めたい！」と思っても、品目、規模、地域、本人のスキルなどによって、仕事の選び方、始め方はさまざまであり、どこを見て、どこに相談したらよいか分かりにくい状況でした。

そこで、農林水産省は、

- ・農林水産業との関わりがなかった皆さんへの一次産業の魅力の紹介
- ・農林水産業に仕事として関わりたい人のための全国各地の求人情報や就業支援フェア等の開催情報の提供

- ・就業に当たっての支援制度や関連する情報の提供

- ・生産品の6次産業化や付加価値の向上に挑戦するための情報の提供

を目的とするポータルサイト「あふてらす 農林漁業はじめるサイト」を開設しました。

あなたが理想のイメージを描けるよう、新たな一步を踏み出せるよう、「あふてらす」がサポートします！

皆さま、ぜひ御活用ください。

あふてらす～農林漁業はじめるサイト～（農林水産省）は以下の URL から御覧ください。

（こちらから）

→ [http://www.maff.go.jp/j/aff\\_terrace/index.html](http://www.maff.go.jp/j/aff_terrace/index.html)

★ 「令和元年度 輸出に取り組む優良事業者表彰」の募集について ★

農林水産物・食品の輸出の発展に向け、「輸出可能品目の拡大」、「新たなジャンル（健康食品、中食）の開発」、「輸出ロットの拡大等による価格競争力の強化」、「新市場の開拓」、「輸入規制の緩和・撤廃への働きかけ」などの観点から顕著な実績を挙げている農林水産物生産者、企業、団体、個人を広く発掘し、その取組内容を表彰し、取組内容を食品の輸出に関心のある方々に広く周知することにより、新たに輸出にチャレンジする方々への一助となることを目的として「令和元年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の募集を6月1日より開始しております。

本事業は、農林水産物・食品の輸出に関わる業務に携わる団体または個人を表彰する事業であり、農林水産漁業者、食品関連事業者、流通事業者、または協議会等の任意団体まで幅広い事業者が対象となっております。

本表彰は、平成28年度から実施し、過去2回は農林水産省が主催で開催していましたが、本年度は「(公財)食品等流通合理化促進機構」が事業実施者として開催致します。

【実施内容】

応募対象者：農林水産物・食品の輸出に関わる業務に携わる団体または個人、農林水産漁業者、食品関連事業者、流通事業者、または協議会等の任意団体。

応募期間：6月1日(土)～7月31日(水)

表彰数：農林水産大臣賞(3点程度)、食料産業局長賞(6点程度)

表彰式：11月下旬～12月上旬予定

詳しい情報については、以下を御参照ください。

(輸出に取り組む優良事業者表彰専用サイトはこちらから)

→ <http://www.ofsi.or.jp/kaigai/> (外部サイト)

★ 担当官のつぶやき ★

南九州を中心に大雨被害が発生しています。昨年もこの時期、西日本豪雨で甚大な被害が生じました。近年、豪雨や高温等異常気象が頻発し、もはや異常とは言えない状況になっています。被災された方に改めてお見舞い申し上げたいと思います。

さて、この時期、米の世界では作柄が気になり始める頃です。よく作況予測が出ますが、毎年作況に一喜一憂する身としては、神にもすがる思いです。

あまり専門家でもないので、具体的な話はできませんが、異常気象が起こっても、安定した生産ができる、言い換えれば作況の変動が小さくなるような技術力は今後ますます求められるのではないのでしょうか。

その上で、皆様ご存じの「需要に応じた生産・販売」ということになるのですが、言うまでもなく、できたものを「さて、どう売っていこうか」ということではな

く、様々なユーザーのニーズを受けて生産・販売していくという。言うは易し、行うは・・・との声も聞こえてきそうですが、他の商品・サービスでは至極普通のことを、米の世界でもことさら強調せずとも、当たり前になることが、皆様共通の想いかと考えますが、いかがでしょうかね。

★「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](https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.html)

【編集後記】「炊き立てのご飯」

本格的な梅雨の時期になり、じめじめとした日が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。この時期は公務員試験があるので、この前面接の受付のお手伝いをする機会があり、私が東京に来て面接を受けた頃から2年も経ったのだなあとしみじみ感じました。話は変わりますが、ご飯を炊くときに、お米を浸水するとさらに美味しくなるっていいですね。毎日夜にお米を洗って次の日の朝炊けるようにタイマーをセットするのですが、朝の炊きたてのご飯が本当に美味しいです。普段炊くときは少し手間なのであまりしませんが、朝食食べるご飯は、白ご飯だけで食べきってしまうほど美味しいなあと嬉しい気持ちになって、このじめじめした季節を乗りきりたいです。

【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