Ⅰ　中長期的な米の需給動向

１　米の消費に関する動向

（１）　米の消費量の変化

○　米の消費量は、一貫して減少

米の１人当たり消費量は、昭和37年度をピークに以降一貫して減少しています。具体的には、37年度には１人当たり年間118キログラムの米を消費していたのが、平成14年度には、その半分近くの63キログラムにまで減少しています（図Ⅰ－１－１）。

このように米の消費が減少した要因としては、

① 少子高齢化、世帯構成の変化、女性の社会進出、経済成長に伴う生活水準の向上等により社会構造が変化したこと

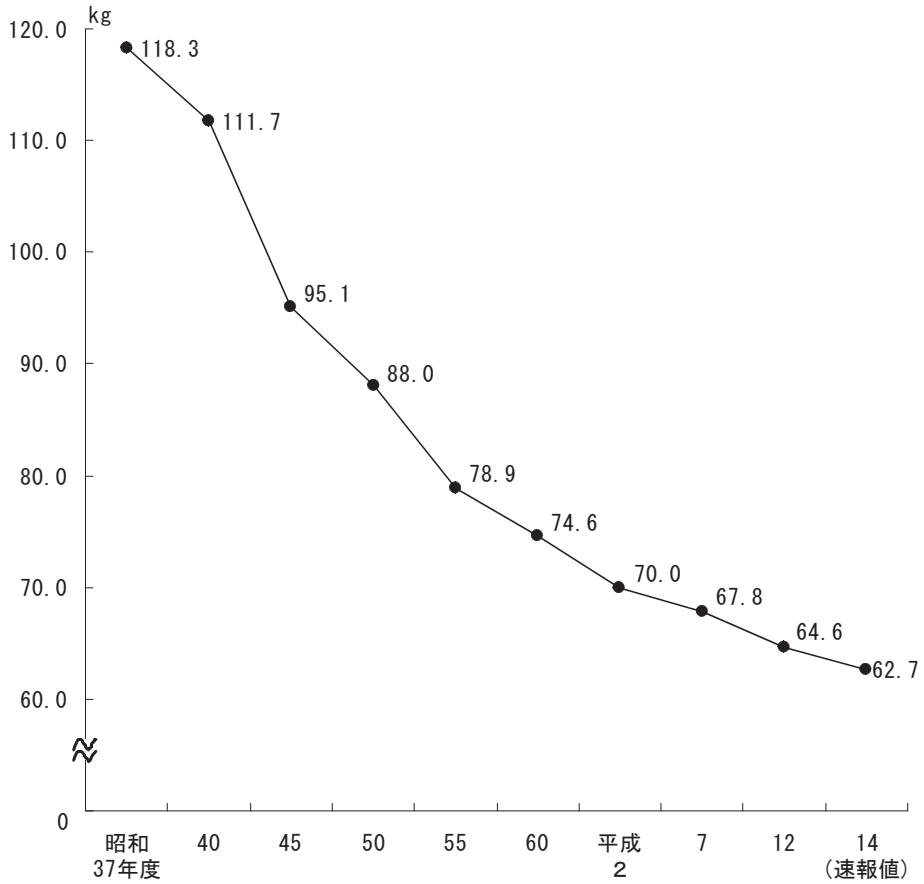
② こうした社会構造の変化やライフスタイルの変化、さらには多様な商品開発等の結果として、食料消費における選択が拡大したこと

③ 以上の変化を背景として、食生活の欧米型化、簡便化志向の強まり等食における消費者の志向が変化したこと

等が挙げられます。

また、近年は、デフレ経済の下で、食品群間における価格面での競争が強まったことも要因の一つとして考えられます。

図Ⅰ－１－１　米の１人当たりの年間消費量の推移（年度平均）



資料：農林水産省「食料需給表」

注：１人１年当たりの供給純食料の値である。

（２）　米の消費量の減少要因となっている社会構造の変化

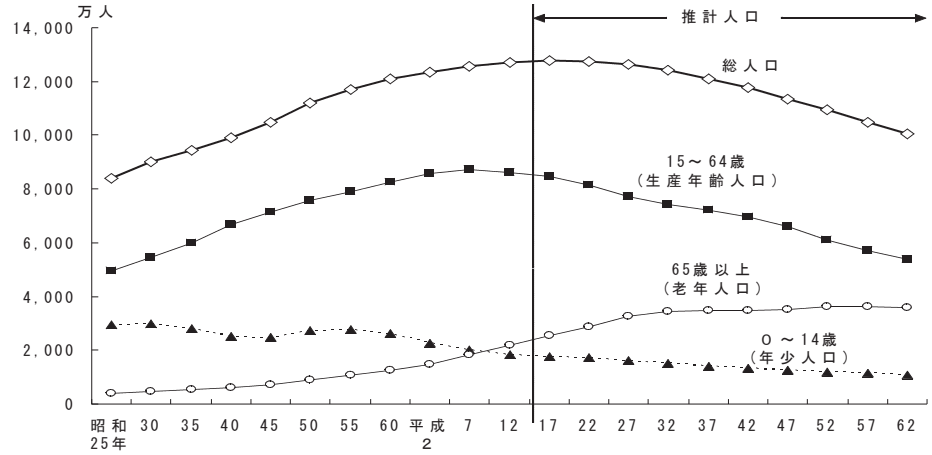
○　少子高齢化が進展し、総人口も平成16～21年頃をピークに減少に転じる予測
○　単独世帯や二人世帯が増加し、孤食、欠食も増加
○　女性の社会進出の進展
○　経済成長に伴う生活水準の向上

（ア）少子高齢化の進展

出生率は30年近くの間一貫して減少し続けており（図Ⅰ－１－２）、人口に占める高齢者比率も一貫して増加しており、少子高齢化が進展しています（図Ⅰ－１－３）。

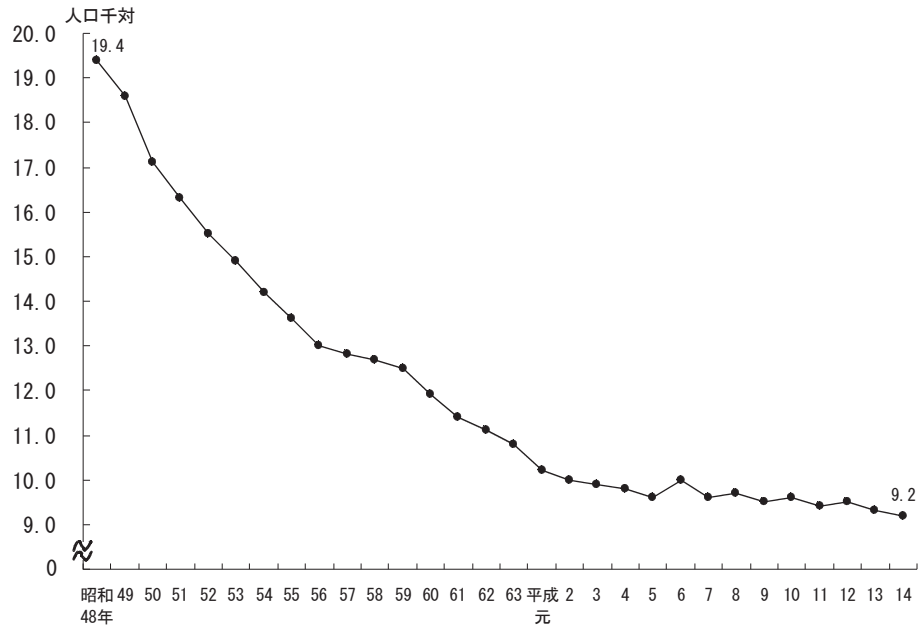
このような少子高齢化の進展が米の消費量の減少に結びついていると考えられます。

図Ⅰ－１－３　総人口、年齢３区分(0～14歳,15～64歳,65歳以上)別人口の推移



資料：総務省「国勢調査」、「人口推計」、「日本の統計」、国立社会保障・人口問題研究所　「日本の将来推計人口（中位推計）」（平成14年１月推計）
注：平成12年までが実績、17年以降は推計値である。

図Ⅰ－１－２　出生率の推移



資料：厚生労働省「人口動態統計」
注：1)　人口1,000人に対する率である。
出生率＝年間出生数/10月１日現在日本人推計人口×1000（人口は、総務省「国勢調査」実施年は調査結果による）
2)　平成14年は概数である。

年齢階層別に人口及び米の消費量の推移を見ると、

① 加齢により食べる量を増加させる育ち盛りの若年層（20歳未満）のシェアが減少する一方で、加齢により食べる量を減少させる高齢層（60歳以上）のシェアが大きく増加していること

② 特に、平成７年には１日当たり190グラム以上と全年齢階層で１番目、２番目に多く米を食べていた60～69歳層、50～59歳層は、加齢により食べる量を減少させる年齢階層であるが、12年には50歳以上のいずれの階層も、米消費量が160～170グラム程度となっていることからも、これらの年齢階層の米消費量が大きく減少していると考えられること

③ 最も人口の多い第１次ベビーブーム世代（７年には46～48歳、12年には51～53歳）を含む年齢階層が、今後、加齢により、食べる量を減少させる年齢階層に近づきつつあること

等から、これまでの少子高齢化の進展が、米の消費量の減少に結びついており、今後も消費量を減少させる可能性が高いことがうかがわれます（表Ⅰ－１－１）、（表Ⅰ－１－２）。

また、少子高齢化の進展は、日本の人口の増加数の減少に結びついています（図Ⅰ－１－３）。

「日本の将来推計人口」によれば、生産年齢人口（15～64歳）はすでに平成８年から減少に転じており、総人口でも16～21年頃をピークに減少に転じることが見込まれています。

このような社会的背景の下では、今後、米の消費が大きく拡大するということは考えにくい状況となっています。

表Ⅰ－１－１　年齢階層別にみた総人口の推移

年齢階層	平成7年		12年		人口の増減(%)
	人口(万人)	割合(%)	人口(万人)	割合(%)	
20歳未満	2,857	22.8	2,596	20.5	▲9.1
20～29	1,868	14.9	1,821	14.3	▲2.5
30～39	1,595	12.7	1,689	13.3	5.9
40～49	1,962	15.6	1,672	13.2	▲14.8
50～59	1,688	13.4	1,918	15.1	13.6
60歳以上	2,574	20.5	2,974	23.4	15.6
総数	12,557	100.0	12,693	100.0	1.1

資料：総務省「国勢調査」

表Ⅰ－１－２　年齢階層別にみた米消費量の推移

（単位：g、kcal/１人１日当たり）

年齢階層	平成７年	12年	増減 (%)	（参考）摂取熱量（平成12年）	平均=100
1～6歳	84.6	86.0	1.7	1,378	71
7～14	130.6	127.9	▲ 2.1	1,952	100
15～19	175.7	177.5	1.0	2,134	110
20～29	170.0	166.0	▲ 2.4	1,977	101
30～39	174.3	167.1	▲ 4.1	2,017	104
40～49	178.4	172.5	▲ 3.3	2,035	104
50～59	191.9	169.6	▲ 11.6	2,059	106
60～69	192.2	171.7	▲ 10.7	1,978	102
70歳以上	173.5	163.3	▲ 5.9	1,760	90
平均	167.9	160.4	▲ 4.5	1,948	100

資料：厚生労働省「国民栄養調査」

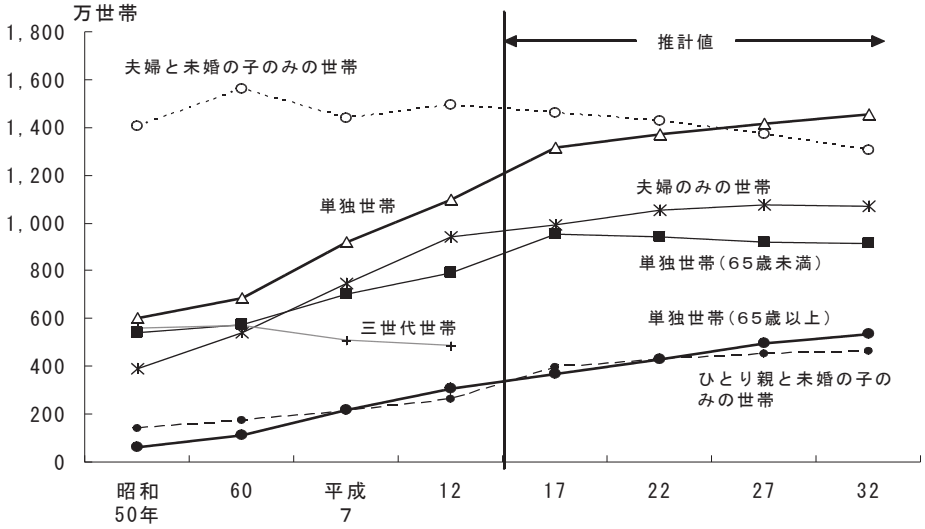
（イ）世帯構成の変化

近年、核家族化が進展していますが、特に、少子化や離婚率の増加等の影響により、その中でも、子供のいない夫婦のみの世帯、ひとり親と子供だけの世帯といった二人世帯が急増しています（図Ⅰ－１－４）。また、未婚化、晩婚化の進展等から、単独世帯も急増しています。

こうした世帯構成の変化を背景に、昔ながらの家庭における食事のように、ごはん食嗜好が高い年長者の意向に配慮する必要が減っているため、家庭で食べられる食事も多様化してきており、若い世帯では、最も米飯依存度の高い夕食においても、必ずしも米を中心とした食事だけではなくなってきています（図Ⅰ－１－５）。

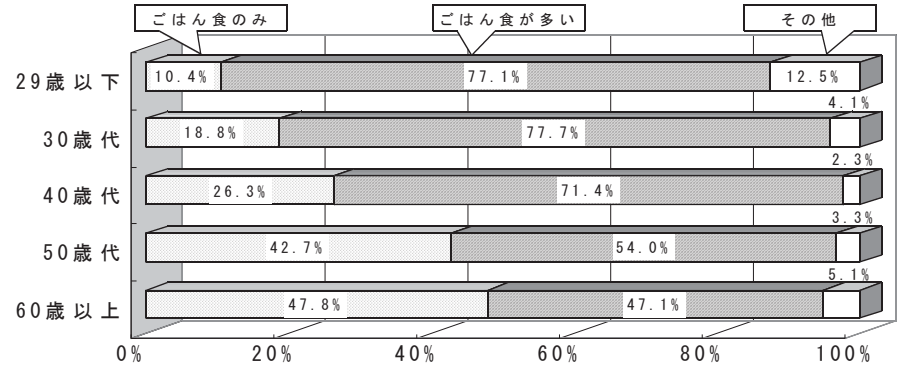
このように、世帯構成の変化は、世代間でのライフスタイルや嗜好の違いを背景として、食事における選択の拡大を加速していると考えられます。

図Ⅰ－１－４　世帯構造別にみた世帯数の推移



資料：厚生労働省「国民生活基礎調査」等を基に農林水産省において作成
注：平成12年までが実績、17年以降は国立社会保障・人口問題研究所10年10月推計による各年10月１日現在の推計値である。

図Ⅰ－１－５　世帯主の年代別にみた夕食におけるごはん食の頻度

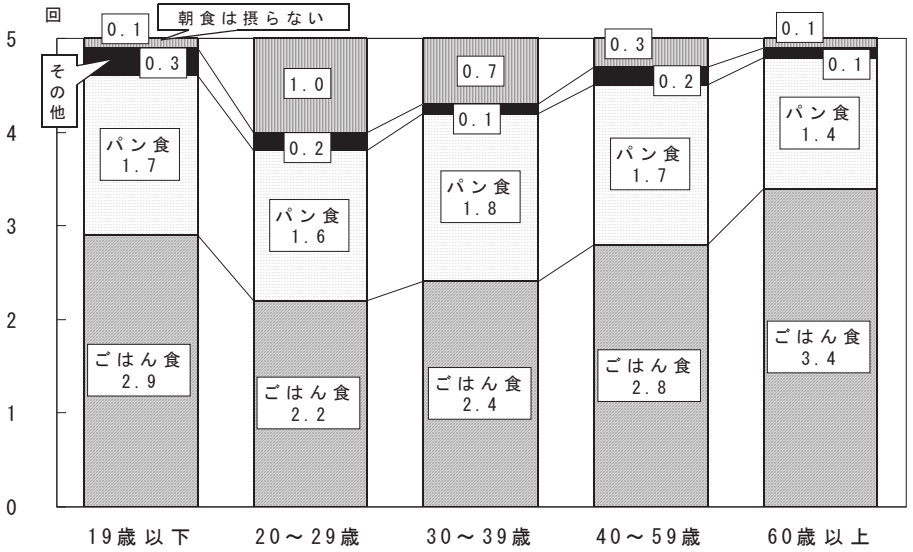


資料：関東農政局「首都圏の米消費に関するアンケート」（平成10年９月下旬～10月上旬調査）
注：首都圏の消費者1,320人を対象とするアンケート調査である。

朝食においても、親と一緒に食事する機会の多い若年層を除いて、若い世代ほどごはん食の割合が低くなりますが、それに加えて､朝食を食べない欠食の割合も高くなっています(図Ⅰ－１－６)。このため、20～29歳層では、朝食におけるごはん食の日数が60歳以上層の６割程度となっています。

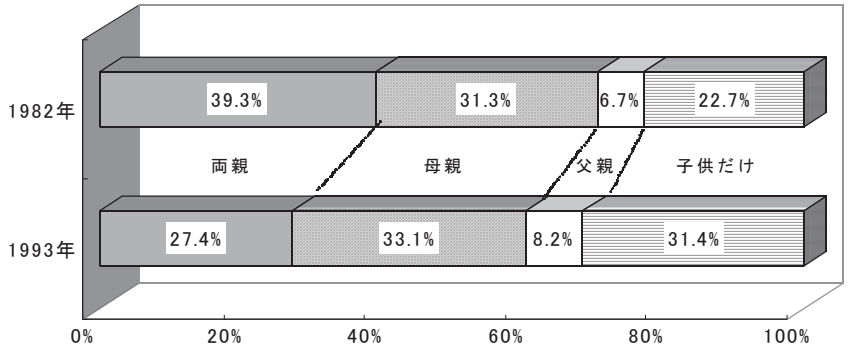
また、世帯構成の変化等を背景に子供だけで食事をする、いわゆる「孤食」も増加しています。このような孤食の増加は、後述するように（図Ⅰ－１-50)、子供の食生活の乱れに結びついていくものと考えられ、現時点だけでなく将来的にも米の消費減少に結びつくおそれがあります（図Ⅰ－１－７)。

図Ⅰ－１－６　年齢階層別にみた平日（月～金）の朝食の種類別回数



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）
注：1)　食糧モニター（世帯員が２人以上の消費世帯の主婦）として委嘱した1,292人及びその家族を対象とするアンケート調査である。
2)　回数は、平均回数である。

図Ⅰ－１－７　子供が朝食を一緒に食べる人の推移

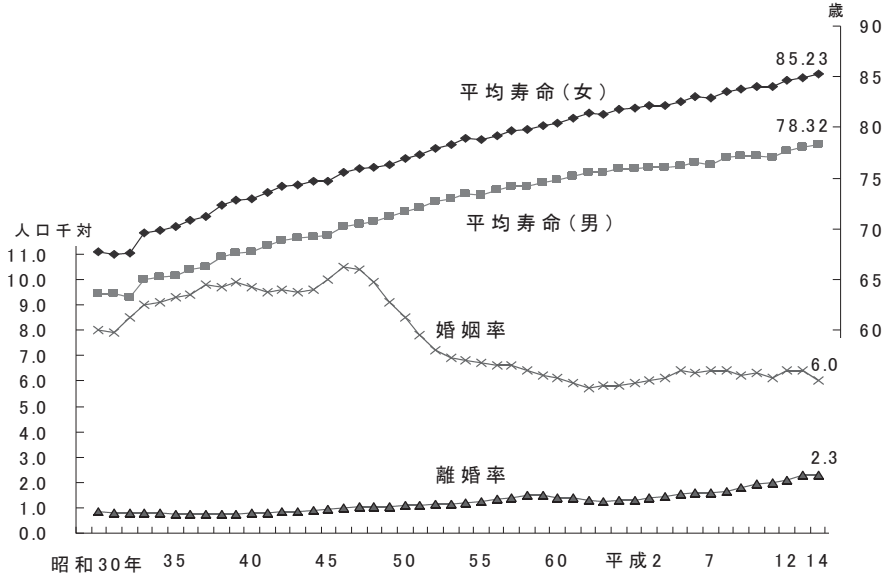


資料：厚生労働省「国民栄養調査」

さらに、世帯主の年齢階層別にみた単独世帯数の推移を見ると、これまでは未婚化・晩婚化の進展等を背景に単身世帯が増加してきましたが、今後は高齢化の進展や離婚率の上昇等を背景にして高齢単身世帯が急増することが見込まれています(表Ⅰ－１－３)、(図Ⅰ－１－８)。

このため、消費拡大に向けた取組においては、こうした世帯のニーズに応えていくことが、今後、重要になってくるものと考えられます。

図Ⅰ－１－８　婚姻・離婚率、平均寿命（男女別）の推移



資料：厚生労働省「完全生命表」、「簡易生命表」、「人口動態統計」を基に農林水産省で作成

注：1)　「婚姻率」、「離婚率」は人口1,000人に対する率である。
婚姻率（離婚率）＝年間婚姻（離婚）件数/10月1日現在日本人推計人口×1,000(人口は、総務省「国勢調査」実施年は調査結果による)

2)　平成14年の「婚姻率」、「離婚率」は概数である。

3)　昭和46年以前は、沖縄県を除く値である。

表Ⅰ－１－３　世帯主の年齢階層別にみた単独世帯数の推移

（単位：万世帯、%）

		平成7年（実績）	12年（実績）	17年（推計）	22年（推計）	22年（推計）	32年（推計）
単独世帯		921	1,099	1,317	1,373	1,416	1,453
		(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)
	世帯主が65歳未満	701	791	951	943	919	917
		(76.1)	(72.0)	(72.2)	(68.7)	(64.9)	(63.0)
	世帯主が65歳以上	220	308	366	430	497	537
		(23.9)	(28.0)	(27.8)	(31.3)	(35.1)	(37.0)

資料：厚生労働省「国民生活基礎調査」等を基に農林水産省において作成

注：平成12年までが実績、17年以降は国立社会保障・人口問題研究所10年10月推計による各年10月１日現在の推計値である。

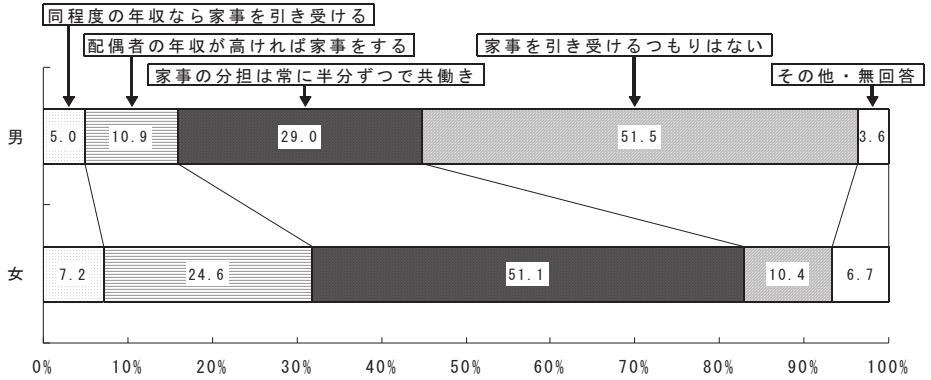
（ウ）女性の社会進出の進展

女性の社会進出は、戦後、一貫して増加してきており、平成14年には、女性15歳以上の人口に占める雇用者数の割合、女性労働力人口に占める雇用者数の割合は、それぞれ38%、79%にまで高まっています（図Ⅰ－１－９）。

こうした女性の社会進出は、世帯構成の変化とも相まって、ライフスタイルを変化させ、消費者の志向や購買行動を変化させています。

特に、我が国の場合には、共稼ぎの家庭において、夫が家事を分担しない傾向が強いこともあり、女性の社会進出が、食事の準備における省時間、省労力を求める簡便化志向の高まりや食の外部化の進展に結びつき、結果として米の消費量を減少させてしまっている面があると考えられます（図Ⅰ－１－10）。

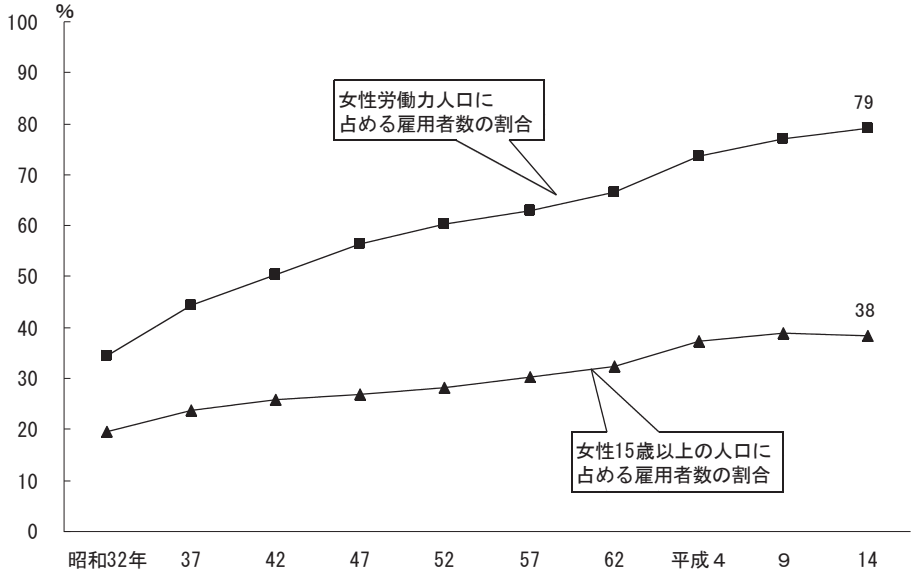
図Ⅰ－１－10　男女で差がある共働き夫婦の理想の家事分担



資料：経済企画庁（現、内閣府国民生活局）「国民生活選好度調査」（平成９年５月～６月調査）

注：1）20歳以上59歳以下の男女3,773人を対象とする調査である。
　　2）実際に共働きである男女の回答。

図Ⅰ－１－９　女性の社会進出状況の推移



資料：総務省統計局「労働力調査」

注：雇用者とは、会社、団体、官公庁または自営業主や個人の家庭に雇われて、給料、賃金を得ている者及び会社団体の役員。

（エ）経済成長に伴う生活水準の向上

経済成長に伴う生活水準の向上は、消費者の食料費への支出に対する負担感を軽減し、これにライフスタイルの変化や多様な食事・食品の紹介も加わって、食事は、単に空腹を満たすものから、色々な食べ物を楽しむものへと変化してきました。

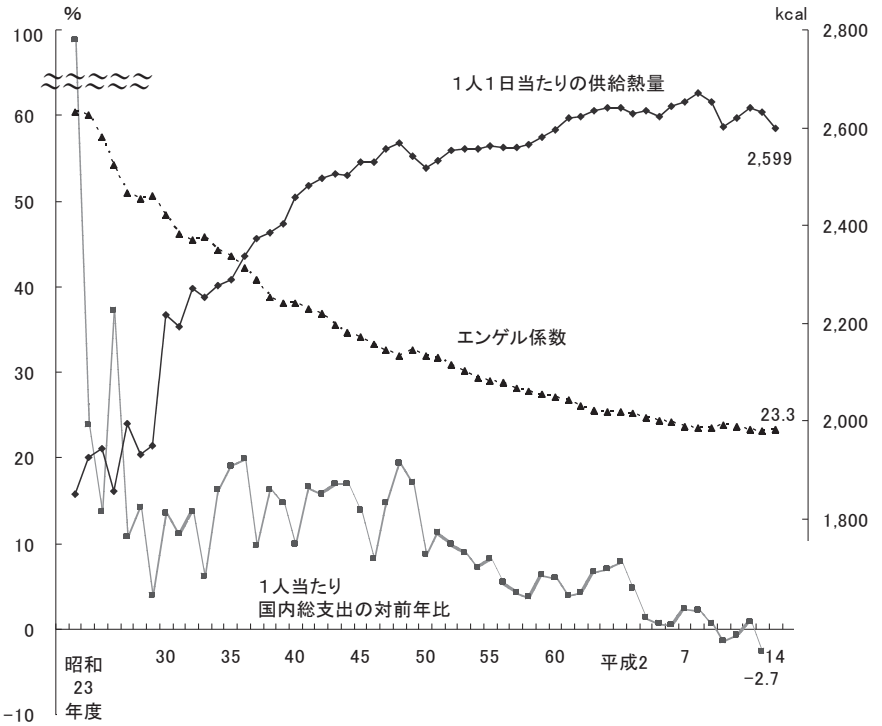
こうした流れの中で、食料に占める米の相対的な地位が低下してきています。

経済成長と食料消費の関係を見ると、戦後、経済が成長するとともに、一貫してエンゲル係数（消費支出に占める食料費の割合）が減少しています（昭和23年の60％から平成14年には23％）（図Ⅰ－１－11）。その間、日本の食料の消費量（供給熱量ベース）も増加してきましたが、高度成長期に、ほぼ飽和状態に達しています。

また、それ以降、経済が安定的に成長を続ける中で、食料消費は、質の面で大きく変化し、米の消費量が大きく減少しています（図Ⅰ－１－12）。

なお、近年は、長引く不況にデフレも加わって、食料消費においても、低価格志向が強まっており、例えば、食料消費支出に占める外食の割合が減少するなど、これまでとは異なった動きが見られます（図Ⅰ－１－20）。

図Ⅰ－１－11　経済成長と食料消費の推移



資料：農林水産省「食料需給表」、総務省「家計調査」、内閣府「国民経済計算」、総務省「人口推計」を基に農林水産省で作成

注：1)　「エンゲル係数」とは、消費支出に占める食料費の割合である。

2)　「エンゲル係数」は暦年度、他は会計年度の値である。

3)　１人当たり国内総支出については、昭和23～29年度は国民総支出（GNP）を各年10月１日現在の人口で除したもの、30～54年度は「長期遡及主要系列　国民経済計算報告－平成２年基準－（30年～平成６年)」における１人当たり国内総支出（GDP)、昭和55年度～平成13年度は「平成15年版国民経済計算」における１人当たり国内総生産（GDP）の値を用いた。

4)　14年度の１人１日当たりの供給熱量は、速報値である。

（３）　消費者の行動及び志向の変化

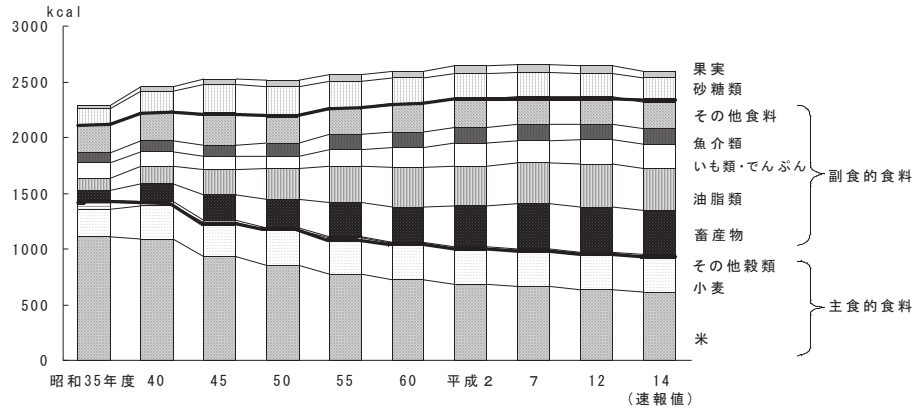
○　食生活の欧米型化が進展し、食卓における米の地位が低下
○　食事に対する簡便化志向が強まり、ごはん食からパン食への移行を促進
○　食の外部化が進展し、米の消費でも加工・外食等消費のシェアが高まる
○　消費者の購買行動が変化し、米もスーパーでの購入が増加
○　低価格志向、安全安心志向が強まり、消費者の志向が多様化

（ア）食生活の欧米型化

日本の食料消費は、近年、量的（供給熱量ベース）にはほぼ飽和水準に達していますが、その内訳を見ると、生活水準の高まり、ライフスタイルの変化、商品数の増加等による消費者の選択の拡大等を背景に、米の消費量が一貫して減少する中で、他の品目の消費量が増加しています（図Ⅰ－１－12）。

食料消費の品目構成を見ると、主に主食として食べられている米、小麦等の合計（以下「主食的食料」という）は米の減少に伴い、減少し続ける一方で、主に副食（おかず）として食べられている畜産物、油脂類、魚介類等の合計（以下「副食的食料」という）は増加し続けており、平成14年度には、副食的食料の消費量（供給熱量ベース）が主食的食料の消費量の1.5倍となっています（昭和35年には、逆に主食的食料が副食的食料の2.2倍）。このような食品群間の代替の結果として、日本の食料消費のたんぱく質、脂質、炭水化物のバランスは欧米型にしだいに近づきつつあります（図Ⅰ－１－13）。

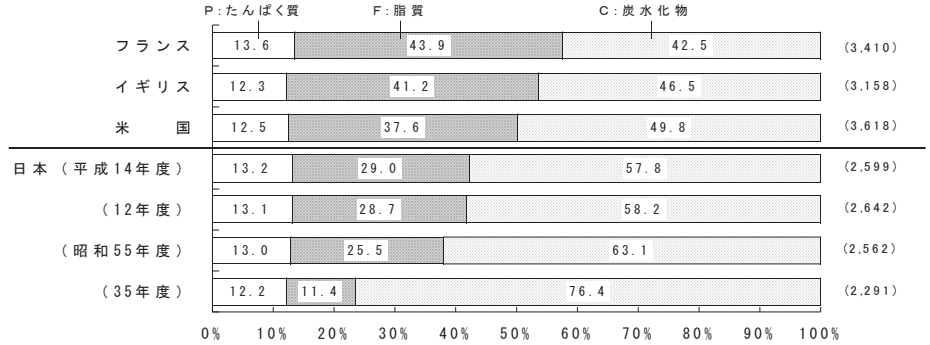
図Ⅰ－１－12　１人１日当たりの供給熱量



資料：農林水産省「食料需給表」

注：1)「その他穀類」は、大麦、裸麦、その他の雑穀等の合計である。
　　2)「その他食料」は、豆類、野菜、海藻類等の合計である。

図Ⅰ－１－13　各国のＰＦＣ供給熱量比率



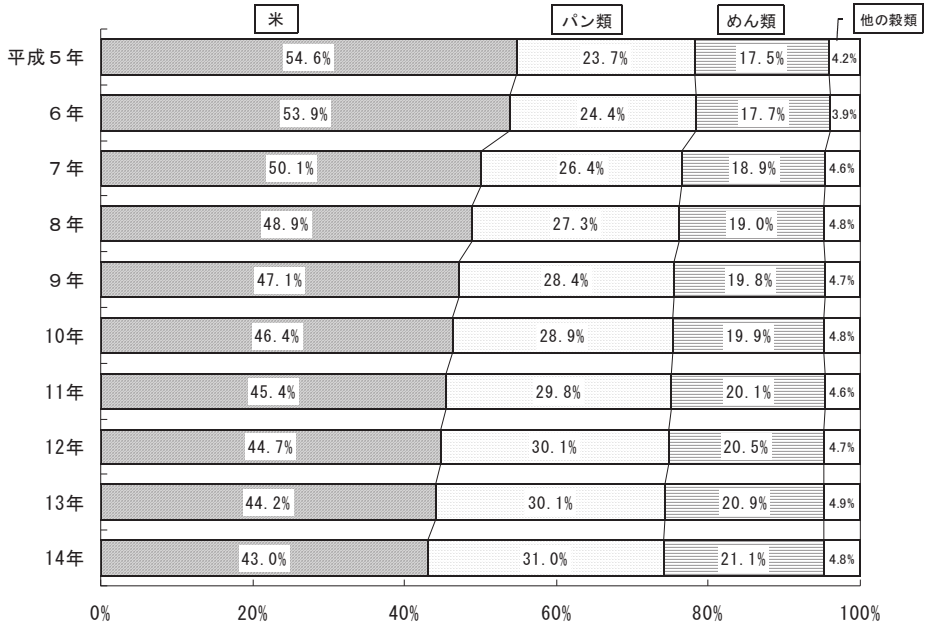
資料：農林水産省「食料需給表」、ＦＡＯ「Food Balannce Sheets」を基に農林水産省で試算

注：1）日本は昭和35、55、平成12、14年度(速報値)、他は12年の値である。
　　2）グラフ右の（）内の数値は、１人１日当たり供給熱量(kcal)である。
　　3）アルコール類は含まない。

また、主食的食料の消費量が全体として減少する中で、小麦の消費量は、ほぼ同水準で推移しており、小麦の主食的食料に占める地位が相対的に向上しています。

近年の米、パン類、めん類の家計における購入額や購入量（外食における購入額（又は量）は除く）を見ても、主食的食料に占めるパン類、めん類の地位が向上していることがうかがわれます（図Ⅰ－１－14）。

図Ⅰ－１－14　１人１年当たりの穀類の食料費に占める米、パン類、めん類等の割合の推移



（参考）１人１年当たりの米、パン類、めん類等の家計購入数量

（単位：kg）

	平成5年	14年	増減率（%）
米	34.9	29.8	▲ 14.6
パン類	11.5	13.7	19.0
めん類	10.1	11.4	13.8
他の穀類	2.7	2.5	▲ 4.4

資料：総務省「家計調査」を基に農林水産省で作成

注：1)　全国全世帯（非農林漁家世帯）の世帯員１人当たりの値である。

2)　外食、調理品、無償のものは含まない。

（イ）簡便化志向の強まり

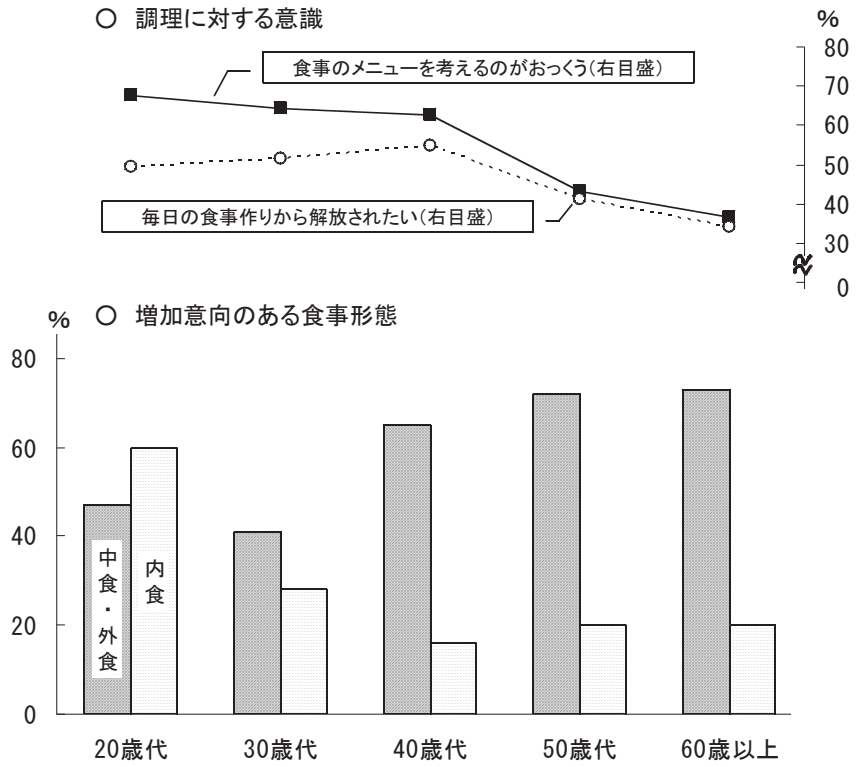
核家族化や女性の社会進出等の社会構造の変化等を背景に、食事に対する簡便化志向も強まっており、これが食の外部化や米の消費量減少の要因の１つにもなっています。

主婦の意識調査結果を見ると、若年齢層の主婦ほど家庭内での調理を面倒だと思う割合が高く、調理から解放されたいと考えています（図Ⅰ－１－15)。

また、いずれの年齢階層でも、中食や外食を増加させたいという意向が４割以上ありますが、特に40歳代以上層で、そのような希望が強くなっています。

こうした意識が、家庭調理食志向から、中食・外食志向に移りつつあることの１つの要因になっていると考えられます。

図Ⅰ－１－15　主婦の年齢階層別にみた食生活に関する意識



資料：(財)外食産業総合調査研究センター「中食産業需要動向調査」（平成11年８月～12年３月調査）

注：1)　20歳以上の首都圏居住者674名（主婦282名、個人消費332名、60歳以上の高齢世帯60名）を対象とするアンケート調査である。

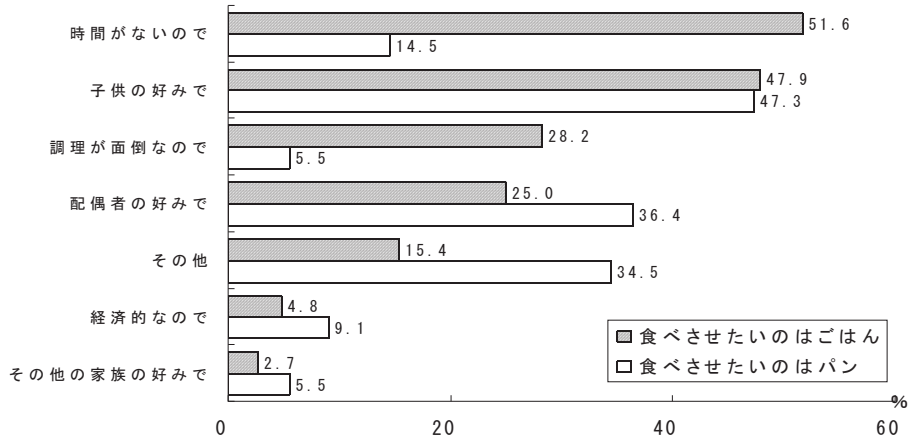
2)　本調査でいう内食とは、食材を購入して家庭で調理した食事、また、中食とは、市販の弁当・そう菜類で持ち帰りや宅配の料理品である。

このような簡便化志向は、ごはん食からパン食への移行を促進しています。

例えば、パン食に比べて、準備が面倒と思われがちなごはん食は、特に、食事の準備の時間が限られる朝食で敬遠される傾向にあります。子供を持つ母親に対するアンケート調査によれば、「朝食にはごはん食を食べさせたい」と考える割合が72%であるのに対して、実際に、朝食でごはん食をメインにしている割合が36%にとどまっています（図Ⅰ－1－16）。

このように朝食ではごはん食を食べさせたいのに、実際には違う朝食を用意する理由としては、ごはん食が、パン食と違っておかずを必要とし、炊飯という行為が必要な上に、1食分だけの炊飯はしづらいといった特性を持っているため、パン食に比べて、「時間がないので」、「調理が面倒なので」といった回答の割合が特に高くなっています（図Ⅰ－1－17）。

図Ⅰ－1－17　食べさせたい朝食と違う朝食を用意する理由

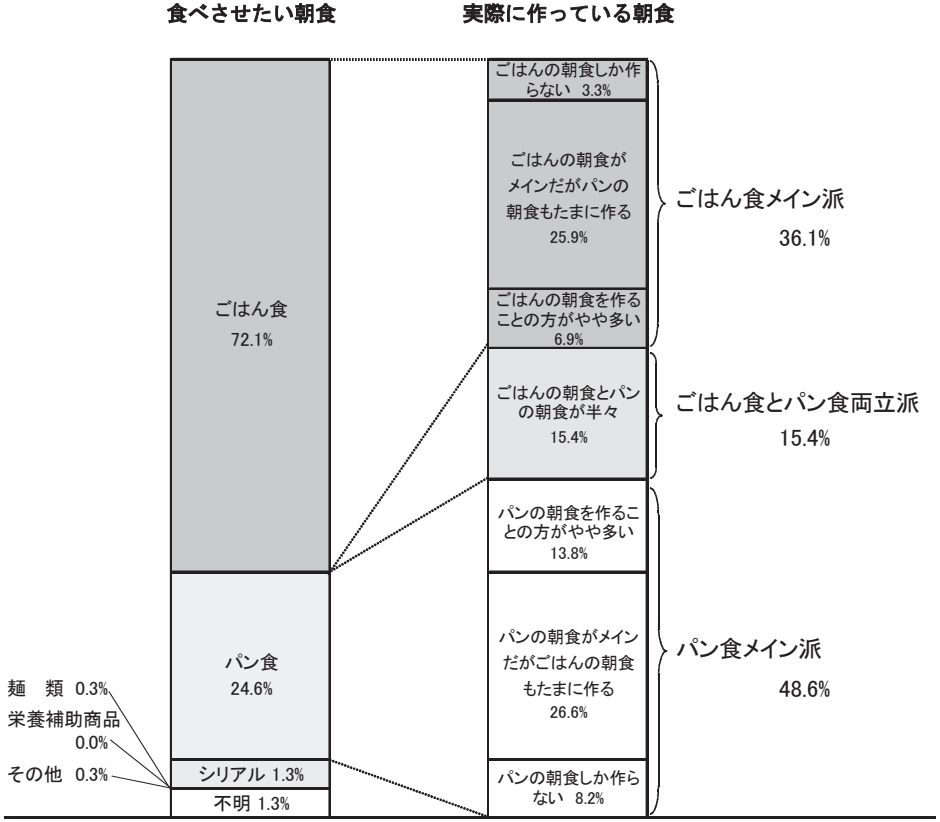


資料：朝ごはん実行委員会「作り手の意識から見る朝食実態調査」（平成14年12月調査）

注：1)　図Ⅰ－1－16の注1)と同じ。

2)　複数回答で、回答者数は、ごはん 188人、パン 55人である。

図Ⅰ－1－16　家族に食べさせたい朝食と実際に作っている朝食



資料：朝ごはん実行委員会「作り手の意識から見る朝食実態調査」（平成14年12月調査）

注：1)　全国に居住する3歳から高校生までの子どもを持つ母親305人を対象とするアンケート調査である。

2)　ラウンドの関係で合計と内訳が一致しない場合がある。

今後、米の消費を拡大していくためには、こうしたごはん食の特性を克服し、消費者の簡便化志向に応えた省時間・省労力商品をいかに開発できるかが一層重要になってくると考えられます。

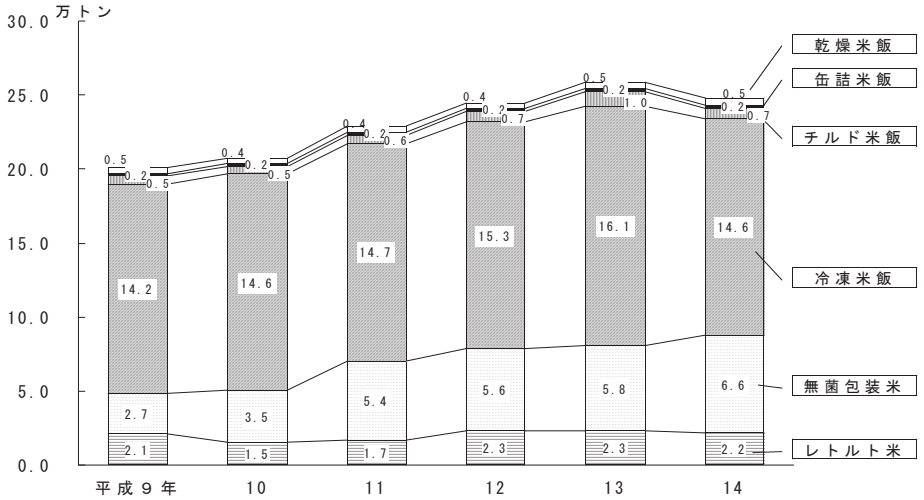
既に、こうした観点から、自分でごはんを炊かないで済む無菌包装米飯等の消費が増加しており、加工米飯を品目別に見ても、白飯が近年増加しています（図Ⅰ－１－18)、(図Ⅰ－１－19)。

また、後述するように、近年、無洗米の消費が急増しているのも、こうした消費者の簡便化志向に対応したものと言えます。

種類別の解説

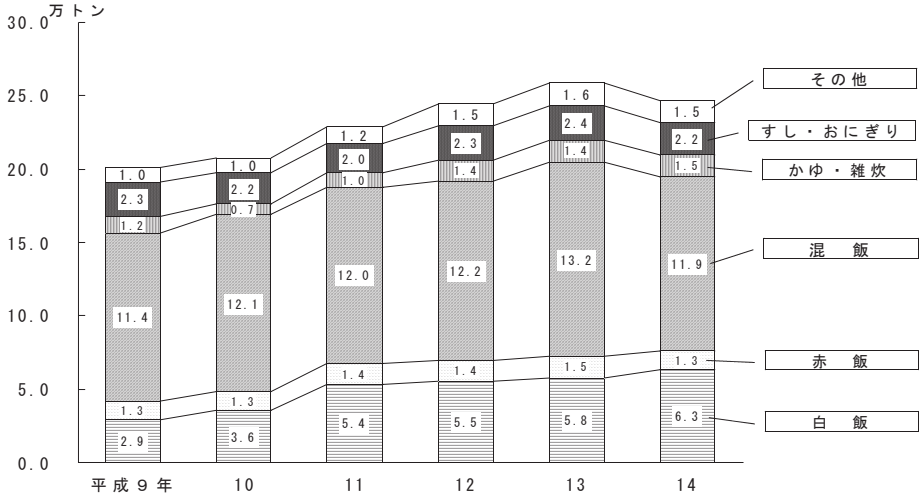
種類	説明
レトルト米飯	気密性のある包装容器又は成形袋に入れて密封した後、100℃以上で殺菌したもの
無菌包装米飯	気密性のある包装容器又は成形袋に入れて密封したもの（製造工程の無菌室で包装）
冷凍米飯	マイナス40℃以下で急速に冷凍したもの
チルド米飯	包装後冷蔵したもの
缶詰米飯	缶に詰め、密封した後100℃以上で殺菌したもの
乾燥米飯	急速熱風乾燥、凍結乾燥あるいは蒸した後、膨化したもの

図Ⅰ－１－18　年別加工米飯生産量の推移（種類別）



資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」

図Ⅰ－１－19　年別加工米飯生産量の推移（品目別）



資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」

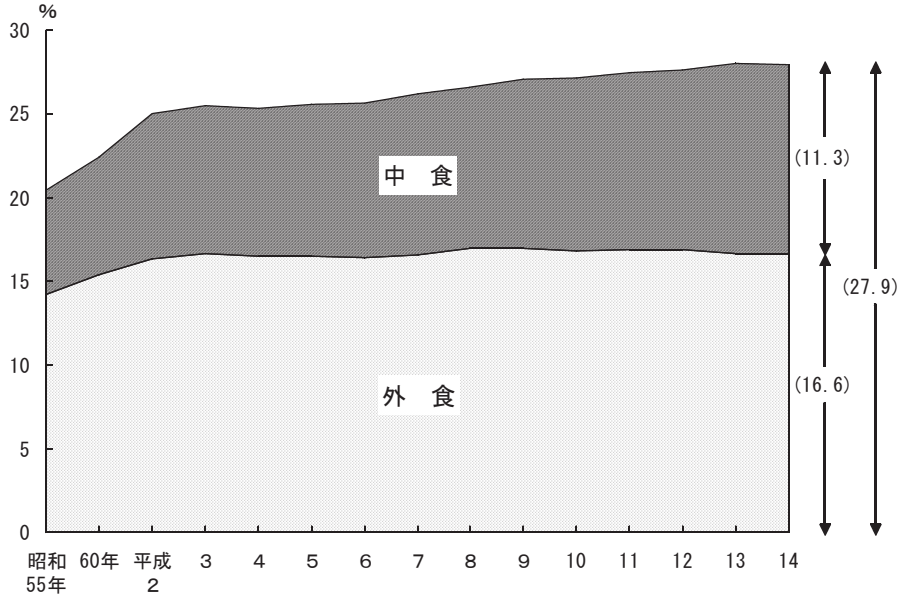
（ウ）食の外部化の進展

核家族化や女性の社会進出等の社会構造の変化や消費者の簡便化志向の強まり等を背景に、中長期的に見れば、食料消費を家庭外（中食・外食）に依存する傾向が強まっています。

ただし、最近では、長引く不況やデフレ経済の進展を背景に、外食の回数や客単価が減少していると考えられ、食料消費支出に占める外食の割合はやや減少しています（図Ⅰ－１-20)。

これに対して中食は､従来からの家庭内食からの代替に加えて、外食からの代替も増加していると考えられることから、その割合が引き続き増加しています。

図Ⅰ－１-20　食料消費支出に占める中食と外食の割合の推移



資料：総務省「家計調査」､「消費者物価指数」を基に農林水産省で推計

注：1)　全国全世帯（非農林漁家世帯）の世帯員１人当たり実質値の推移である。

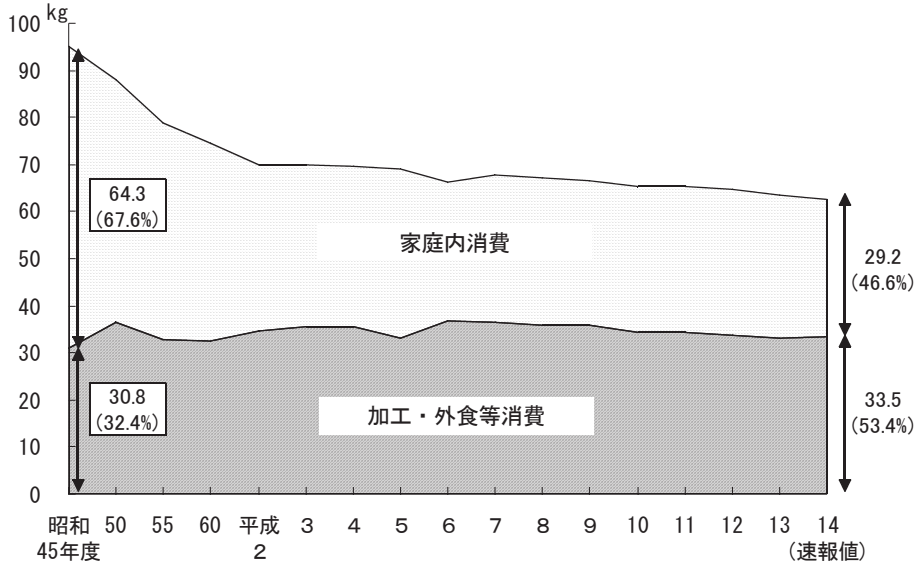
2)　（　）内の数値は、平成14年値である。

3)　中食（調理食品）とは、主食的調理食品（弁当類、調理パン、その他)、他の調理食品（うなぎのかば焼き、サラダ、コロッケ、カツレツ、調理食品の缶詰、冷凍食品等）等である。

4)　外食とは、一般外食（日本そば・うどん、中華そば、すし、洋食等)、学校給食である。

米の消費においても、米の総消費量が一貫して減少する中で、加工・外食等における消費は安定して推移しており、相対的に、加工・外食等消費のシェアが増加していることから、食の外部化が進展していることがうかがわれます（図Ⅰ－１-21）。

図Ⅰ－１-21　米の家庭内消費、加工・外食等消費別の消費量の変化



資料：総務省「家計調査」、農林水産省「食料需給表」を基に農林水産省で推計

注：1)　１人１年当たりの供給純食料の値である。

2)　（ ）内の値は、１人１年当たりの供給純食料に占める家庭内消費、加工・外食等消費それぞれの割合である。

3)　家庭内消費は、農林漁家世帯を除く世帯の購入数量であり、農林漁家世帯の自家消費及び自家生産物の贈答等は含まれていない。

最近では、外食・中食において、おにぎりがブームとなり、注目されています。

（コラム）おにぎり

○おにぎりブームの到来

明治18年（1885）７月16日、日本鉄道が上野－宇都宮間に鉄道を開通させたとき、駅弁の第一号として宇都宮駅で売り出されたのが「握り飯弁当」。この元祖ファストフードともいうべきおにぎりが、今ブームとなっています。

おにぎりは、消費者の健康への関心の高まりを背景に、手軽く、おいしく、おしゃれな食べものとして、こどもから大人まで人気の商品となっています。

○人気のおにぎり屋さん

百貨店の地下食品コーナー「デパ地下」でもおにぎりの専門店が一番人気となっています。さらに、若者の集まる街には、若い女性やカップルをターゲットにしたカフェスタイルのおしゃれなお店が相次いでオープンしており、中外食チェーンも新規事業として店舗展開中です。

また、コンビニエンスストアも、おにぎりを主力商品として、手作り感を出したり、素材を高級化したり、旬の味、地域の味を取り入れたりするなど、こだわり商品の開発、販売に取り組んでいます。

○東京駅構内におにぎり専門店オープン

全国農業協同組合中央会（ＪＡ全中）は、A社の協力を得て、平成14年3月に、東京駅構内に「駅のお米ギャラリー東京」をオープンしました。同ギャラリーの中の“おむすび処 ほんのり屋”では、お米はもちろん、のり・塩にこだわったおにぎりや惣菜、みそ汁を販売（イートイン・テイクアウト）しています。この他にも、お米・ごはん食の良さをＰＲする小冊子・印刷物やごはん食レシピの配布、米加工品の展示・販売、プラズマディスプレイを活用した情報発信を行い、これらに関する情報の受発信基地としての機能も果たしています。

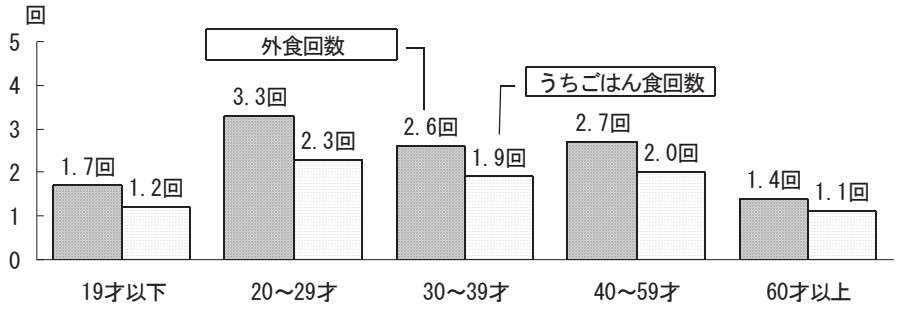
年齢階層別に１週間における外食の回数を見ると、若い年齢階層ほど外食の回数が多い傾向となっています。

どの年齢階層においても、外食に占めるごはん食の割合は高くなっていますが、若い年齢階層ほどその割合が低く、ごはん食以外の外食もよく行っていることがうかがわれます（図Ⅰ－１-22）。

また、外食をする理由を見ると、「家庭で食事を作るのが面倒であるから」が28%を占めており、消費者の簡便化志向が大きな要因となっていることがうかがえます（図Ⅰ－１-23）。

他方、「家庭で作る食事よりもメニューが豊富だから」と「家族が外食の方を好むから」を合わせると22%となっており、単に簡便化志向だけでなく、日常生活への変化や食事のバラエティを求めて外食を行っている場合も多いことがうかがわれます。

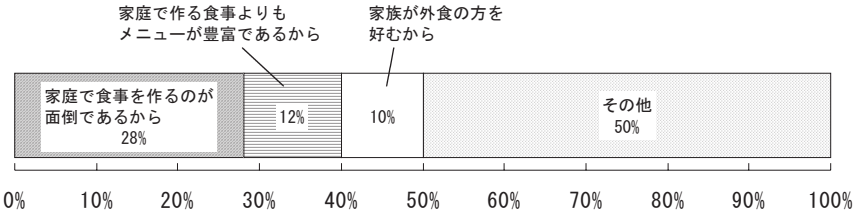
図Ⅰ－１-22　最近１週間における外食の回数とその中での米飯外食の回数



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）

注：図Ⅰ－１－６の注1)、2)と同じ。

図Ⅰ－１-23　外食を利用する理由



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）

注：1)　図Ⅰ－１－６の注1)と同じ。

2)　「その他」では「勤務地（勤務時間）での食事は外食となる」や「外出時に食事の時間になった時」の回答が多い。

（エ）消費者の購買行動の変化

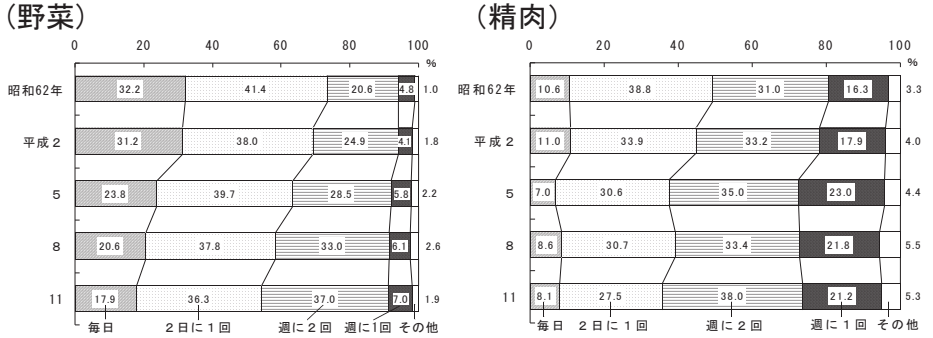
長い間、食料品については、多頻度、最寄り買いが我が国の購買行動の特徴と言われてきましたが、女性の社会進出に伴う共働き世代の増加、大型冷蔵庫や自動車の普及、大規模な駐車場を持った郊外型のスーパーの増加等を背景に、スーパーでの買物に象徴される「ワンストップ・ショッピング」（１カ所でのまとめ買い）を選好する消費者が増えています。野菜や精肉等の日常食品の購入頻度を見ると、毎日購入する者のシェアが減少し、週に１回ないし２回購入する者のシェアが増加しています(図Ⅰ－１-24)

また、購入店までの交通手段を見ると、自動車を使う割合が増加しており、こうした自動車での購買が、「ワンストップ・ショッピング」を加速させていると考えられます（図Ⅰ－１-25)。

以上の結果として、日常食品を購入する際、最もよく利用するタイプの店は、いずれの食品も、スーパーが多く、かつ増加しています（図Ⅰ－１-26)。

これに対して一般小売店の利用率はしだいに減少してきています。

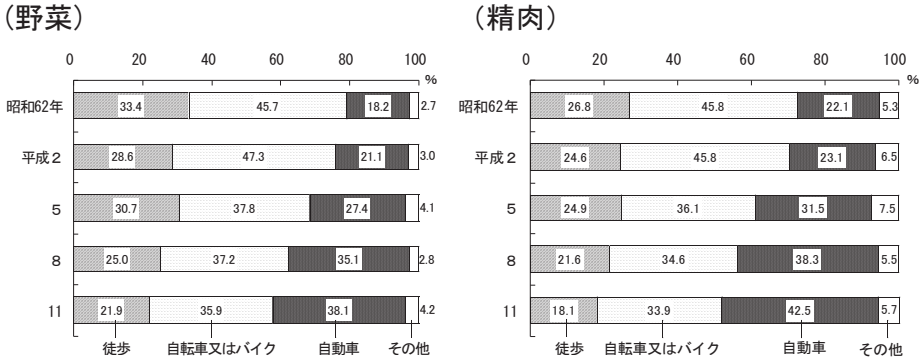
図Ⅰ－１-24　消費者の食料購買行動の推移



資料：農林水産省「食料品消費モニター調査」

注：食料品消費モニター（全国主要都市に在住する主婦）として委嘱した1,021名を対象としたアンケート調査である。

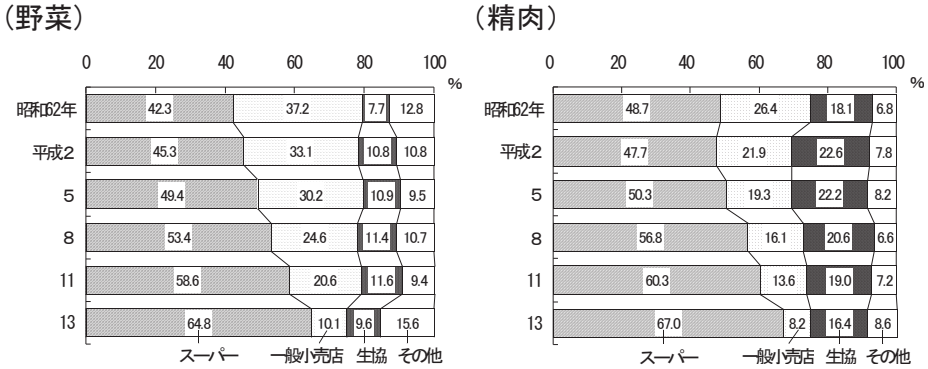
図Ⅰ－１-25　購入店までの交通手段



資料：農林水産省「食料品消費モニター調査」

注：図Ⅰ－１-24の注と同じ。

図Ⅰ－１-26　よく利用する小売店



資料：農林水産省「食料品消費モニター調査」

注：1)　図Ⅰ－１-24の注と同じ。

2)　一般小売店は、八百屋、魚屋などの伝統的な店と各種の食料品を扱っているよろず屋的な店をいう。

3)　スーパーは、セルフ・サービス中心の大型チェーン店で衣、食、住全般にわたる商品構成をもつ店舗と食料品を主力とするセルフ・サービスのチェーン店、コンビニエンスストアを含む。

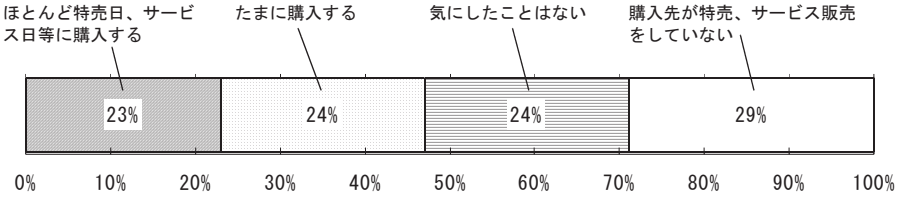
4)　その他には、農協、デパート等を含む。

このような消費者の購買行動の変化を背景に、米についても、他の食料品と一緒にスーパーで購入される機会が増加していると考えられます。

家庭における米の購入先は、平成６年度には、米穀専門店（いわゆるお米屋さん）が全体の３分の１を占めていましたが、このような消費者の購買行動の変化に加えて、平成７年の食糧法の施行に伴って､米を扱える店の要件が大きく緩和されたこともあり、米の購入先が、米穀専門店からスーパーへと大きくシフトしています（図Ⅰ－１-27)。

また、スーパーでは、米の特売を目玉商品として位置づけ、コスト割れするような価格で販売することで集客し、他の商品の売り上げを伸ばすことで全体として利益を上げる戦略を取るところもあり、こうした動きもスーパーでの米の購入を増加させていると考えられます（図Ⅰ－１-28)。

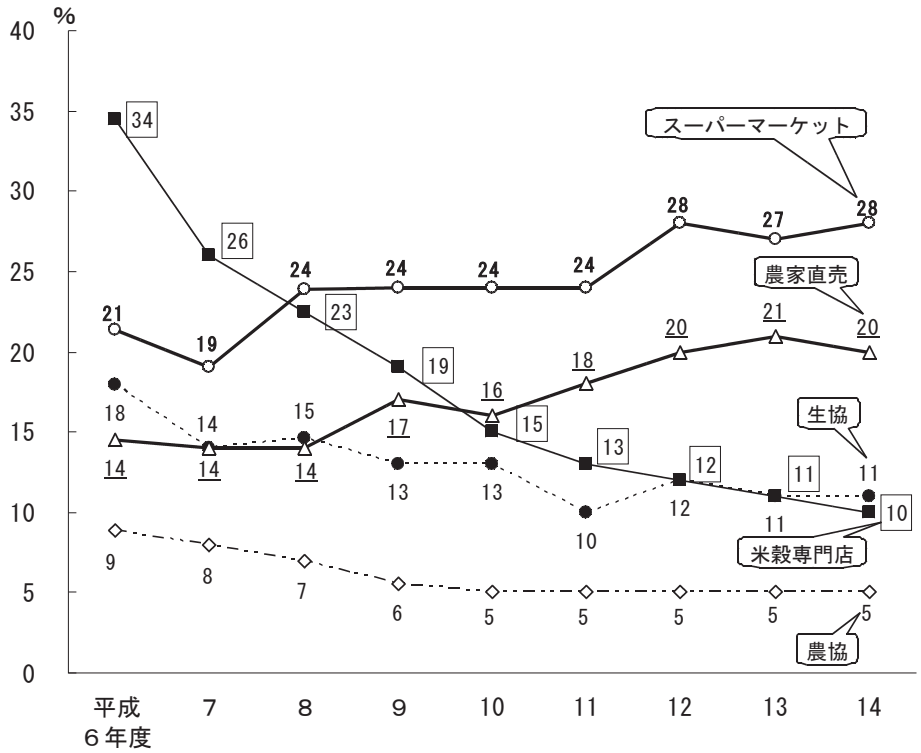
図Ⅰ－１-28　米の特売日等の利用状況



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成15年２月～３月調査）

注：食糧モニター（世帯員が２人以上の消費世帯の主婦）として委嘱した1,285人及びその家族を対象とするアンケート調査である。

図Ⅰ－１-27　米の購入先の推移



資料：農林水産省「食糧モニター調査」

注：1)　食糧モニター（世帯員が２人以上の消費世帯の主婦）として委嘱した約1,300人を対象とするアンケート調査。

2)　平成10年度以前は回答方法が複数回答であったため、全体が100%となるように換算している。

3)　「農家直売」は親兄弟からの購入を含む。

（オ）低価格志向の強まりと多様化する消費者の志向

長引く不況やデフレ経済の進展等から、食料消費においても、消費者の低価格志向が強まっています。

米購入時における消費者の判断基準の推移を見ると、近年、食味や産地品種が下がっているのに対して、価格が上がって一位となっているほか、安全性や精米年月日が上がっています（図Ⅰ－１－29）。

消費者の購入している米の価格帯（精米10キログラム当たり）の推移を見ても、平成11年度秋と比べて、14年度秋では、4,000円以上の価格帯で、いずれも米を買う人の割合が急減し、代わって、3,500円未満の米を買う人の割合が20％から43％へと大きく増加しています。（図Ⅰ－１－30）。

これに対して、米の平均小売価格は、同期間で58～291円（精米10キログラム当たり）程度の下落にとどまっていること（表Ⅰ－１－４）、安い米を購入するため、購入する米の種類を変えたり、購入場所を変えた人の割合がそれぞれ24％と14％ずつあること（図Ⅰ－１－31）等を踏まえれば、米の購入においても、単に、結果として購入する価格が下がっているのではなく、より安い米を求める消費者の低価格志向が強まっていることがうかがわれます。

表Ⅰ－１－４　米の主要10産地品種銘柄の年産平均小売価格

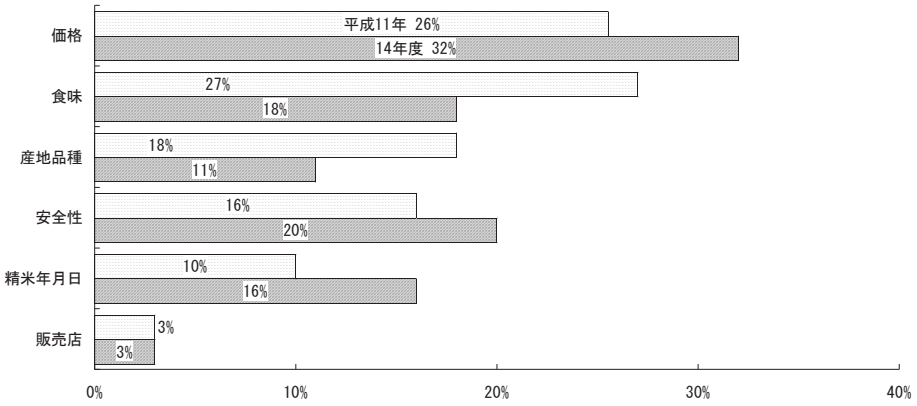
産地品種銘柄	平成11年産	14年産	14－11
北海道きらら３９７	4,128	3,918	▲ 210
岩手ひとめぼれ	4,981	4,789	▲ 192
宮城ササニシキ	4,761	4,703	▲ 58
宮城ひとめぼれ	4,868	4,577	▲ 291
秋田あきたこまち	4,749	4,623	▲ 126
茨城コシヒカリ	4,708	4,442	▲ 266
栃木コシヒカリ	4,771	4,516	▲ 255
新潟コシヒカリ(一般)	5,659	5,416	▲ 243
富山コシヒカリ	5,127	4,858	▲ 269
長野コシヒカリ	5,266	5,029	▲ 237

資料：農林水産省「米麦等の取引動向調査」

注：1）主要10銘柄の全国1036業者の平均価格（包装代・消費税込み精米10kg）である。

2）当年10月～翌年９月の単純平均である。

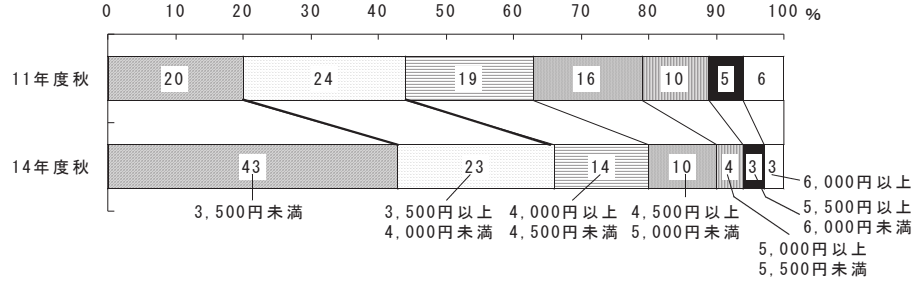
図Ⅰ－１－29　米購入時における消費者の判断基準



資料：農林水産省「食糧モニター調査」

注：図Ⅰ－１－27の注1）と同じ。

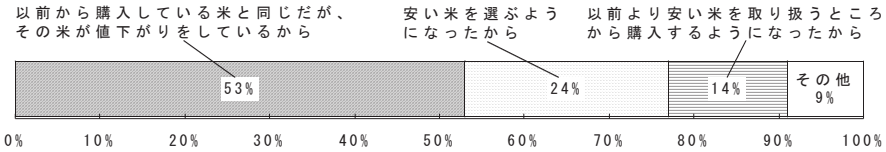
図Ⅰ－１－30　消費者の購入する米の価格帯（精米10kg当たり）の推移



資料：農林水産省「食糧モニター調査」

注：図Ⅰ－１－27の注1）と同じ。

図Ⅰ－１－31　消費者の購入する米の価格帯が下がった理由



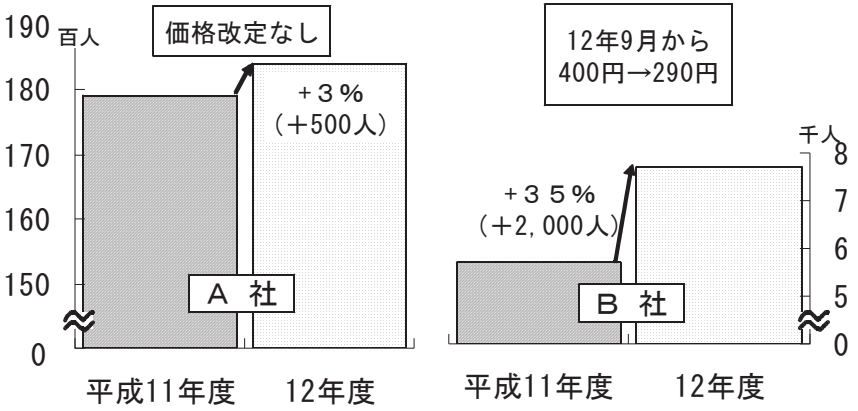
資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成15年２月～３月調査）

注：図Ⅰ－１－28の注1）と同じ。

このような低価格志向を受けて、中食・外食においても低価格競争が行われるようになってきており、中食・外食におけるごはん食についても、他の品目との熾烈な競争の中で、販売価格の変化等によって、ごはんとパン、麺類など食品群間での消費者の選択が変化しやすい状況となっています(図Ⅰ－１－32、図Ⅰ－１－33、図Ⅰ－１－34)。

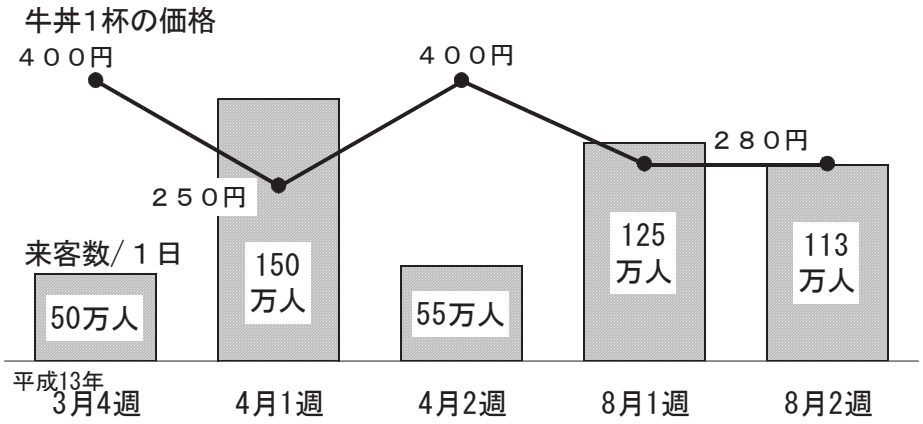
なお、最近では激しい価格競争の中で、低価格キャンペーンの終了後、再度価格を引き下げても、キャンペーン時ほどには客足が戻らないといった現象も見られます。

図Ⅰ－１－32　２社の比較からみた牛丼価格と来客数



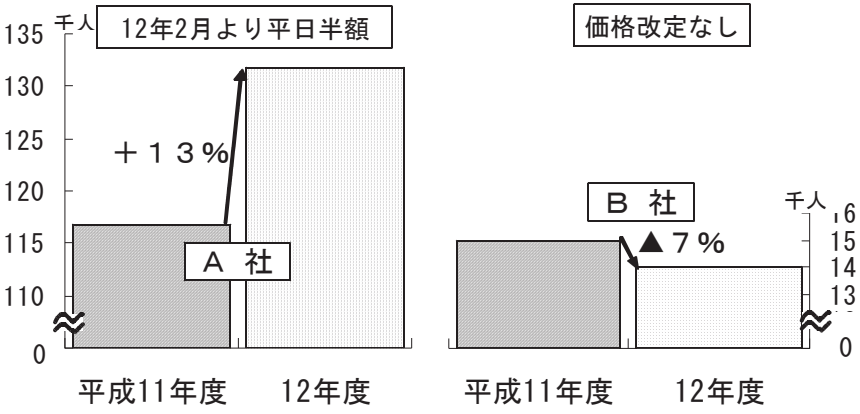
資料:業者からの聞き取りによる。

図Ⅰ－１－34　ある牛丼チェーンの牛丼価格と来客数



資料:業者からの聞き取りによる。

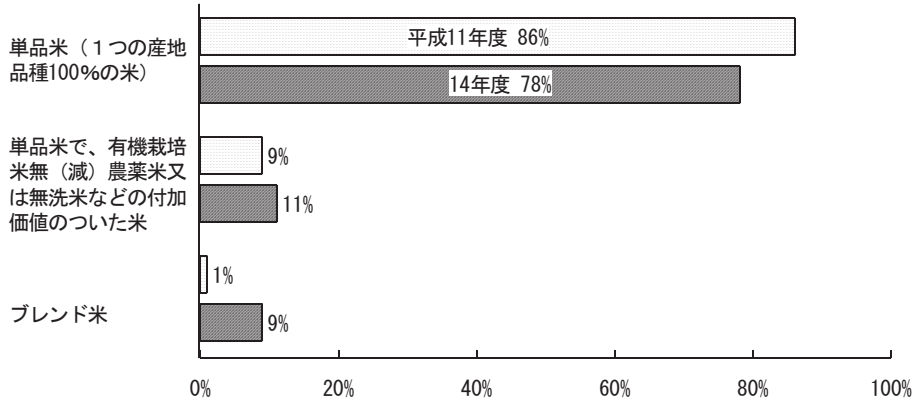
図Ⅰ－１－33　２社の比較からみたハンバーガー価格と来客数



資料:業者からの聞き取りによる。

また、消費者の購入した米の様態別の内訳の推移を見ると、コシヒカリを中心とした銘柄志向が依然として強いことから、一般的な単品米の購入が高い割合を占めていますが、その割合は減少しています。一方で、低価格志向を反映したブレンド米の購入や、多少値段が高くても付加価値のついている米の購入が増加しています（図Ⅰ－１-35)、(表Ⅰ－１－５)。

図Ⅰ－１-35　購入した米の主な様態



資料：農林水産省「食糧モニター調査」

注：1)　図Ⅰ－１-27の注1)と同じ。

2)　付加価値米とは、消費者ニーズに対応した付加価値を付けた米であり、安全・安心志向、健康志向に対応し、一定の条件のもとに栽培した「有機栽培米」、「無(減)農薬栽培米」、栄養面を強化した「発芽玄米」、「胚芽精米」「栄養強化米」、簡便化志向に対応し、米を洗わなくてすむようにした「無洗米」等がある。

表Ⅰ－１－５　「単品米」及び「単品米で付加価値のついた米」について購入した主な品種銘柄

（単位：%）

品種銘柄	コシヒカリ	あきたこまち	ヒノヒカリ	ひとめぼれ	キヌヒカリ	その他
購入シェア	54%	11%	8%	4%	3%	20%

資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）

注：図Ⅰ－１－６の注1)と同じ。

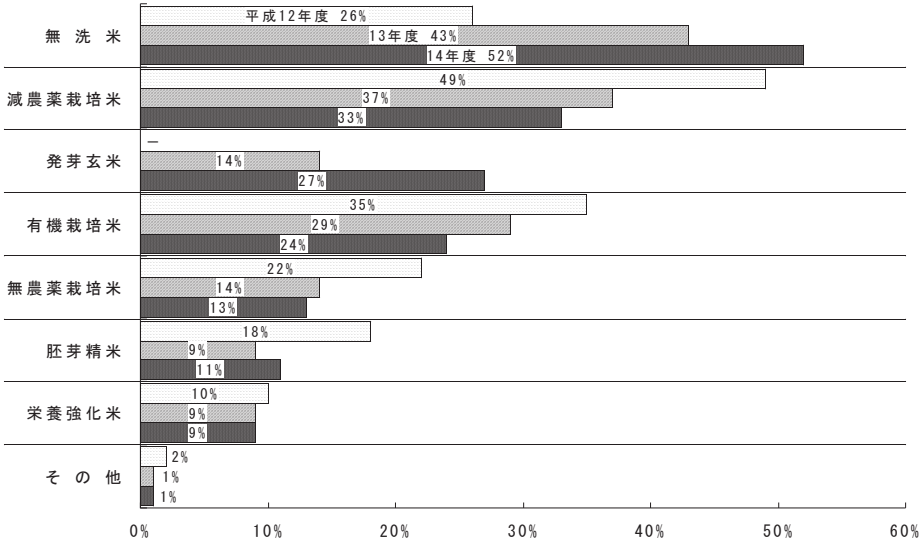
さらに、消費者の入手している付加価値米の内訳を見ると、近年、無洗米の割合が急激に増加しています（図Ⅰ－１-36)。

こうした付加価値米を入手する理由を見ると、平成13年度に１番多かった「栽培方法、品質等で安心感があるから」の割合が低下する一方で、「健康を維持するために効果がありそうだから」の割合が増加し､14年度には１番多くなっています(図Ⅰ－１-37)。

このように、消費者の安全・安心志向の高まりが、健康志向という形で、血圧抑制作用があると言われている発芽玄米の購入増に結びついたと考えられます。

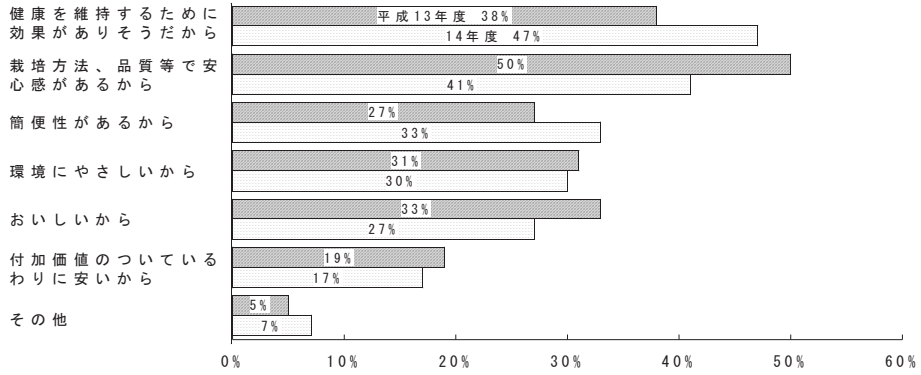
また、「簡便性があるから」の割合が増加しており、このことが上述のような無洗米の購入増に結びついていると考えられます。

図Ⅰ－１-36　入手している付加価値米



資料：農林水産省「食糧モニター調査」
注：1)　図Ⅰ－１-27の注1)と同じ。
　　2)　複数回答の調査結果である。
　　3)　平成12年度においては、選択肢に「発芽玄米」はなかった。

図Ⅰ－１-37　付加価値米を入手する理由

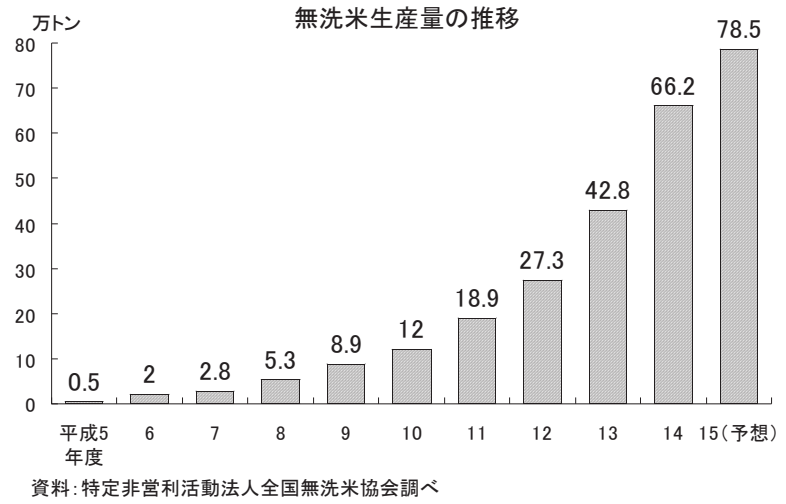


資料：農林水産省「食糧モニター調査」
注：1)　図Ⅰ－１-27の注1)と同じ。
　　2)　複数回答の調査結果である。

（コラム）「無洗米」

「無洗米」は、精米機で普通にとう精した精米（一般に市販されている精米）に残っている糠（ぬか）をさらに取り除いたお米で、炊飯の際のとぐ手間がかかりません。また、とぎ汁を出さないことによる環境汚染防止効果や水資源の節約効果も注目されています。

当初、こうした無洗米は、レストランやテイクアウトの弁当店、社員食堂、病院、学校などで使われていましたが、最近では簡便志向の高まりや、環境への関心の高まりに伴い、一般家庭でも広く使われるようになっています。



資料：特定非営利活動法人全国無洗米協会調べ

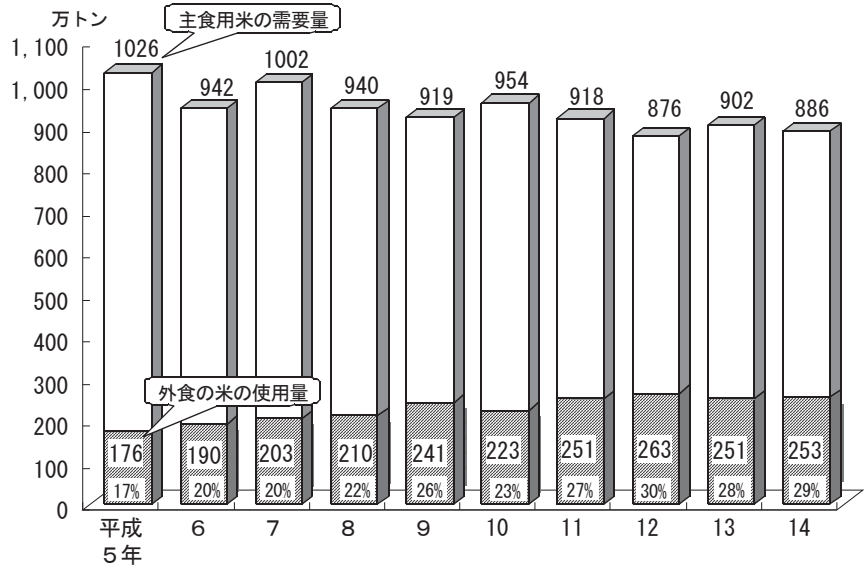
（４）　米の用途別需要の動向

○　米の総消費量が一貫して減少する一方で外食用に使用されている米の量は安定的に推移
○　加工原材料用米穀の需要量は、総じて減少傾向にあるが、用途別に見ると、加工米飯用は大きく増加
○　もち米の需要量は、減少傾向で推移
○　米加工食品の輸入は近年増加傾向

（ア）外食の米の消費量

前述のような社会構造の変化、食の外部化、消費者の簡便化志向の強まり等を背景に､米の総消費量が一貫して減少する一方で、外食用に使用されている米の量は安定的に推移しており、平成14年で253万トンと主食用米の29%を占めています（図Ⅰ－１-38)。

図Ⅰ－１-38　主食用米の需要量と外食への米の使用量



資料：農林水産省推計
注：1)　主食用米の需要量は、生産量、期首・期末在庫の増減(援助等を除く。）及び新米供給の増減により求めたもの。
2)　外食の米の使用量は、(財)外食産業総合調査研究センター「外食産業市場規模推計値」をもとに農林水産省で推計（平成15年５月）したもの。
3)　主食用米の需要量は米穀年度、外食の米の使用量は暦年度の値である。
4)　米穀年度は、前年11月～当年10月。(例 5年度：4年11月～5年10月）
5)　外食の米の使用量下段の率は、主食用米の需要量に占める割合である。

（イ）加工原材料用米の需要量

加工原材料用米は、加工用として主食用以外の用途に供される米のことで、具体的には清酒、冷凍米飯等の加工米飯、包装もち、味噌、米菓、和菓子等の原料となる米穀粉等として消費される米穀をいいます。

また、この他に少量ではありますが、ライススターチ、ペット用、染色糊用等の「非食用」にも供給されています。

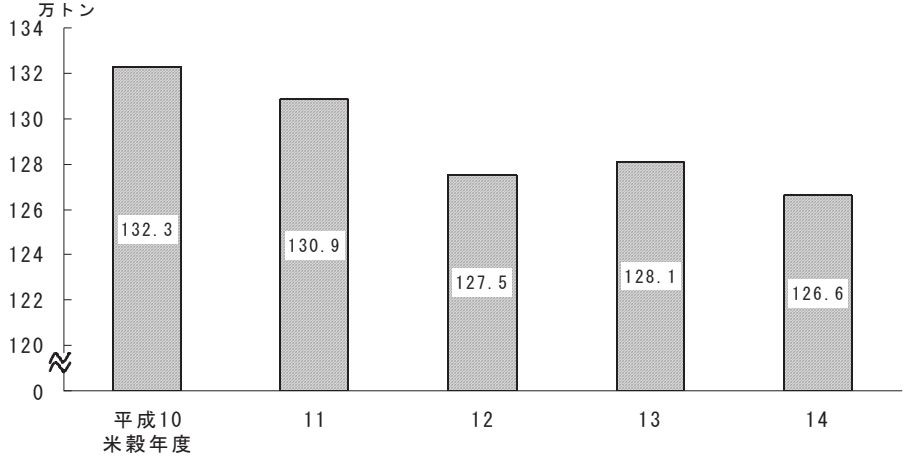
近年、その需要量は、不連続ですが減少傾向となっています（図Ⅰ－１-39）。

加工原材料用米穀の需要量を用途別に見ると、清酒用、米菓用、味噌用への原料米の使用量の減少が続いており、特に清酒用の減少が大きく、これが加工原材料用米の需要量の減少の大きな要因となっています（図Ⅰ－１-40）。

このため、加工原材料用米の需要量回復のためには、清酒の消費量をいかに拡大していくかも重要な課題の一つとなっています。

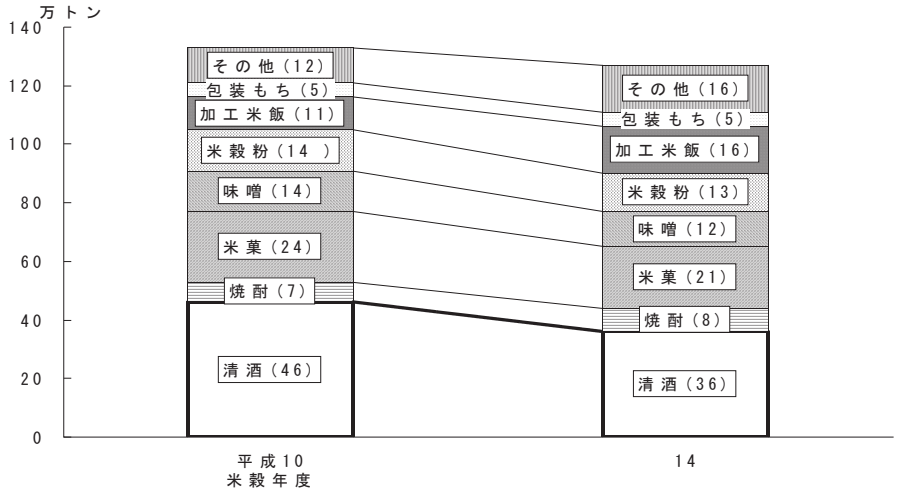
他方、食の外部化に対応した加工米飯への原料米の需要量が大きく増加しており、こうした需要へ的確に応えていくことも重要になっています。

図Ⅰ－１-39　加工原材料用米の需要量の推移



資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」等を基に農林水産省で推計

図Ⅰ－１-40　加工原材料用米の用途別の原料米需要量の推移



資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」等を基に農林水産省で推計

① 清酒

消費者の嗜好の変化や、発泡酒、缶酎ハイなどの安価な酒類の消費増の影響により、清酒の消費量が大きく減少しています（図Ⅰ－１－41）。これに伴い、その原料米の需要量についても大幅に減少が続いています（図Ⅰ－１－40）。

清酒の製造状況をタイプ別に見ると、純米吟醸酒が増加していますが、他の本醸造酒、普通酒、増醸酒が大きく減少しており、全体では前年度比▲7.3%となっています（表Ⅰ－１－６）。

純米吟醸酒が増加した要因は、高価で美味しいもののイメージがあることと、小容量びんが多く贈答用に向いていることが考えられます。

原料米の需要量全体は減少したものの、清酒１キロリットル当たりの原料米の使用状況を見ると、白米使用量は、平成元年度以降、横ばいないし微減となっていますが、精米歩合が低くなっていることから、玄米ベースでは増加しています（表Ⅰ－１－７）。

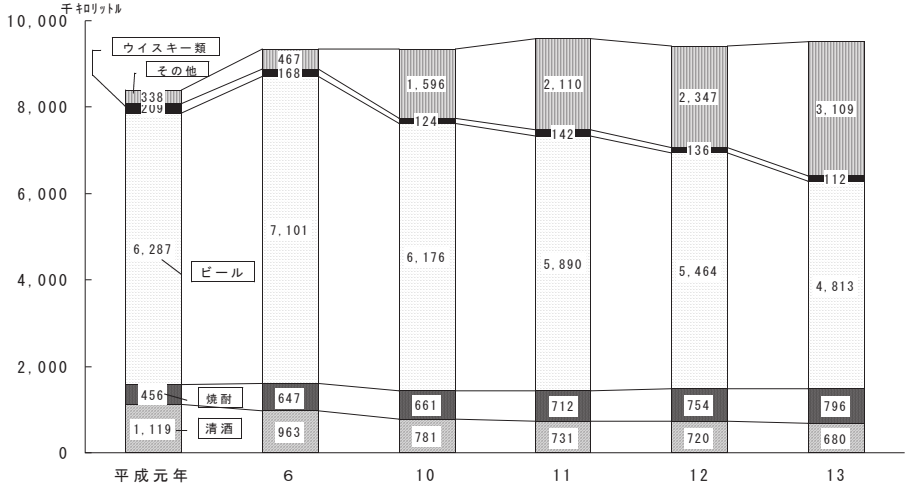
また、添加される醸造用アルコールの使用量は、長期的に減少しており、ここ数年やや足踏みしましたが、平成13酒造年度では再び減少に転じています。

表Ⅰ－１－７　清酒１キロリットル当たりの原料米等の使用状況

酒造年度	清酒１kl当たり白米使用量（kg）	精米歩合（%）	清酒１kl当たり玄米使用量（kg）	白米１トン当たりアルコール使用量（ﾘｯﾄﾙ）
昭和55年	332	73.6	450	253
60	338	73.9	457	244
平成元年	353	71.1	497	215
６	357	67.7	527	204
10	358	66.9	535	198
11	355	67.2	529	204
12	354	67.2	527	205
13	355	66.9	531	201

資料：国税庁「清酒の製造状況等について」
注：清酒製造量は、アルコール度数20度換算値。

図Ⅰ－１－41　酒類製成数量の推移



資料：国税庁「酒のしおり」

表Ⅰ－１－６　製造方法別製造数量（ｱﾙｺｰﾙ分20度換算）の推移

（単位：ｋℓ，%）

酒造年度	平成11年度	12年度	13年度	増減率	構成比
純　米　酒	53,757	52,260	50,759	▲2.9	7.3
純米吟醸酒	26,518	28,921	31,080	7.5	4.5
吟　醸　酒	33,381	34,105	32,898	▲3.5	4.8
本醸造酒	127,005	118,696	106,428	▲10.3	15.4
普　通　酒	405,131	392,535	361,352	▲7.9	52.3
増　醸　酒	114,600	119,554	108,940	▲8.9	15.8
合　　計	760,392	746,072	691,458	▲7.3	100.0

資料：国税庁「清酒の製造状況等について」
注：1）　酒造年度は、当年7月～翌年6月（例　平成11年度：11年7月～12年6月）
2）　増醸酒とは、普通酒の中でも醸造アルコール及び糖類を多く使用しているものをいう。

（コラム）「米生産と結びついた清酒造りの例」

最近、酒造業者の先進的な取組の中には、以下のような事例がみられます。

新潟県長岡地方の酒造メーカーＢ社は、「酒造りは米作りから」という考え方の下、地域の稲作農家との結び付きを利用した、きめ細かな対応により、より高品質の原料米を確保するための取組を行っています。

当初（平成５年）はＢ社と６人の農家との間の契約栽培で始まった取組も、平成14年では地域の越後さんとう農協等を中心とした契約栽培等へ発展し、多数の農家と協力して、アイガモ農法や低化学肥料農法等も取り入れながら、より高品質、高付加価値の酒造りの取組が行われています。この間、原料米の契約数量は、120tから650tへと増加しています。

また最近では、Ｂ社と越後さんとう農協等が共同で栽培状況やほ場管理等の確認を行ったり、随時栽培方法等について検討を行う等、その取組はより充実したものになっています。

こうした取組によって収穫された原料米を使用して製造された清酒は、高付加価値商品として販売され、消費者の高い支持を得ています。

今後とも、Ｂ社では、地域の農家や農協と協力して、こうした意欲的な取組を更に充実、発展させ、原料米仕入量に占める契約数量を増加させていく意向をもっています。

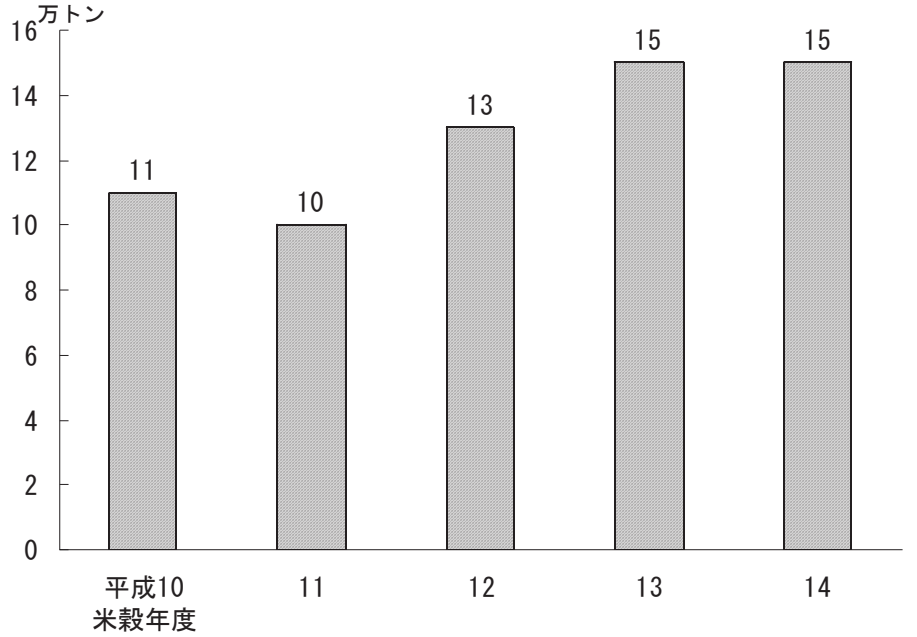
② 加工米飯

近年、簡便化志向等の消費者ニーズの多様化を背景に、レトルト米飯等の加工米飯の消費が増加しています（図Ⅰ－１－18)。

このうち、冷凍米飯、チルド米飯については、外食の増加に伴い、ファミリーレストラン等で使用される業務用としての需要が増加していると考えられます。

このため、加工米飯への原料米の使用量も増加しています（図Ⅰ－１－42)。

図Ⅰ－1－42　加工米飯への原料米使用量



資料：農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」等を基に農林水産省で推計

③　その他の加工原材料用米穀

焼酎については、昭和60年頃に、「焼酎は安酒」というイメージが払拭され、一部ヒット商品が生まれたこともあり、焼酎ブームとなりました。

その後、麦、米、芋等を主原料とする本格焼酎や泡盛の消費が伸びるとともに、その原料米の使用量についても増加しています（表Ⅰ－１－８）。

和菓子等の原料となる米穀粉については、平成11年の団子ブームで一時的に上新粉の使用量が増加しましたが、その後、徐々に以前の水準に戻ってきています。

米菓の製造量は、近年、スナック菓子等の影響を受けているものの、僅かな減少で推移しています。一方で、原料米の使用量は大きく減少しています。

その要因としては、消費者ニーズに対応するため食感を軽くする等の目的で米の使用割合が減少してきたことが考えられます。

もちは、従来、正月を中心として消費される季節商品でしたが、「スライスもち」や「シングルパックもち」等の食の簡便化に応じた商品の開発等により年間を通じて消費されるようになり、その原料米の使用量は堅調に推移しています。

味噌は、専らみそ汁として消費されます。近年の食生活の多様化等によるごはん食の減少に伴い、併せて食されていたみそ汁の消費も減少しているものとと考えられ、その原料用米の使用量も減少しています。

表Ⅰ－１－８　米加工製品の製造量及び原材料米の使用量の推移

①　焼　酎　　（単位：千ｋℓ、千トン、％）

	課税移出数量	増減率	原料玄米供給量	増減率
平成9年	326	―	72	―
11年	324	▲ 1	72	0
13年	353	9	78	8

②　米穀粉　　（単位：千トン、％）

	製造量	増減率	原料玄米供給量	増減率
平成9年	123	―	141	―
11年	135	10	154	9
13年	124	▲ 8	142	▲ 8

③　米　菓　　（単位：千トン、％）

	製造量	増減率	原料玄米供給量	増減率
平成9年	218	―	239	―
11年	214	▲ 2	230	▲ 4
13年	210	▲ 2	208	▲ 10

④　も　ち　　（単位：千トン、％）

	製造量	増減率	原料玄米供給量	増減率
平成9年	57	―	50	―
11年	56	▲ 2	44	▲ 12
13年	58	4	52	18

⑤　味　噌　　（単位：千トン、％）

	製造量	増減率	原料玄米供給量	増減率
平成9年	545	―	148	―
11年	543	▲ 0.4	144	▲ 3
13年	526	▲ 3.1	121	▲ 16

資料：課税移出数量は日本酒造組合中央会調べ、製造量は農林水産省「米麦加工食品生産動態等統計調査」、原料玄米供給量は農林水産省推計

注：課税移出数量、製造量は暦年度、原料玄米供給量は米穀年度の値である。

④　米加工食品の輸入動向

食生活の多様化等の理由により、近年、米加工食品の輸入は増加傾向にあります（表Ⅰ－１－９）。

これを品目別に見ると、弁当類等（「肉、魚等の調製品（米を含むもの）」）とは、弁当類のほか、イカにもち米を詰め込んだいわゆるイカ飯、鶏肉の入ったちまき、エビピラフ等のことですが、最近、アメリカから弁当類の輸入が急増していることから、これらの輸入が総じて増加しています（表Ⅰ－１-10）。

米菓は、海外に進出した日本企業による現地生産が拡大していることを背景として、ここ１、２年は中国からの輸入量が増加しており、この結果として総輸入量も増加しています。

ビーフンは、主要な日本企業が海外に生産拠点を移し、我が国へ輸出を行っており、食の多様化等を背景として、増減を繰り返しつつ、総じて増加する傾向にあります。

米粉調製品の輸入量は、近年頭打ち状態となっていますが、輸入業者からの聴き取りや需要者の使用実態等から推計すれば、もち米粉を原料とするものについては、近年、輸入が増加しているものと思われます（表Ⅰ－１-11）。

表Ⅰ－１－９　米加工食品の輸入状況

（単位：トン）

輸入年	平成10年	11年	12年	13年	14年
弁当類等	414	613	941	797	1,142
米菓	6,956	6,584	6,023	6,457	6,700
ビーフン	3,749	5,398	4,335	4,718	6,203
米粉調製品	90,483	97,970	107,134	106,157	102,499

資料：財務省「日本貿易月表」
注：弁当類等は「肉、魚等の調製品（米を含むもの）」である。

表Ⅰ－１-10　弁当類等「肉、魚等の調製品（米を含むもの）」の輸入状況（内訳）

（単位：トン）

輸入年	平成10年	11年	12年	13年	14年
タイ	373	497	578	438	363
中国	7	27	30	117	299
ベトナム	ー	13	ー	ー	236
アメリカ	14	6	4	140	241
その他	20	70	329	102	3

資料：財務省「日本貿易月表」

表Ⅰ－１-11　米粉調製品の輸入量

（単位：トン、％）

	米粉の製品				
	しょ糖15%超	しょ糖15%以下	無糖	計	対前年増減率
平成８年	58,234	1,504	48,238	107,976	31.3
９年	51,478	592	41,381	93,451	▲ 13.5
10年	47,274	4	43,206	90,483	▲ 3.2
11年	46,268	4	51,698	97,970	8.3
12年	45,092	1	62,040	107,134	9.4
13年	37,917	4	68,236	106,157	▲ 0.9
14年	38,099	4	64,396	102,499	▲ 3.4

資料：財務省「日本貿易月表」
注：輸入業者からの聞き取り、需要者の使用実態等から推計すれば、概ね、もち米粉７：うるち米粉３の割合で輸入されている。

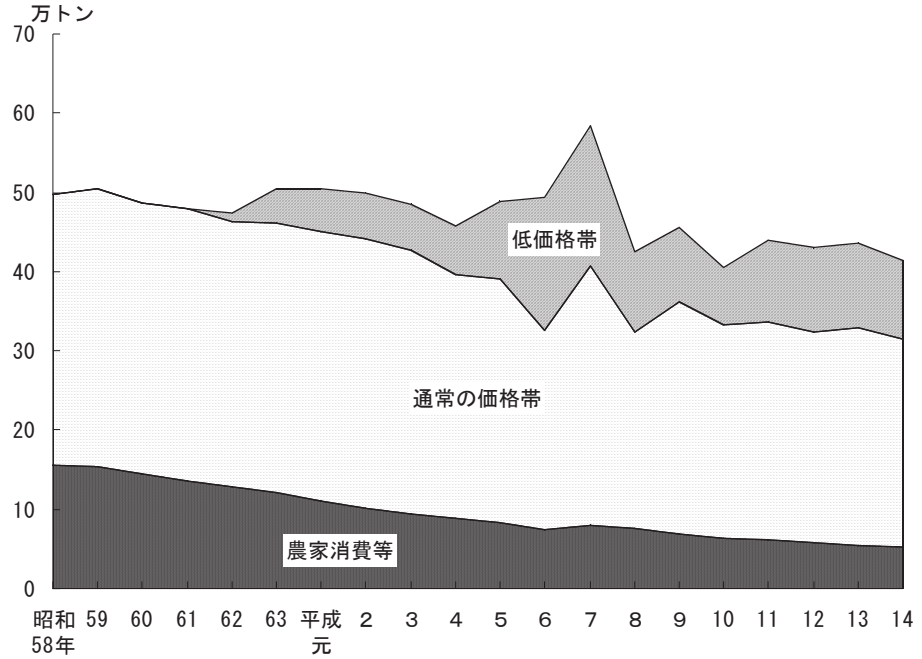
（ウ）もち米の需要量

もち米の需要は、昭和50年代後半と比べて約10万トン程度減少していますが、その減少分のほとんどが、農家消費等の減少（16万トン→５万トン）によるものとなっており、市場流通需要分は、約40万トン程度で推移しています。

一方、最近の経済状況の下で、米粉調製品のうちもち米粉の輸入が増加しているほか、製品輸入も行われるようになり、これらの安価な外国産が、かつての国内産需要に代替するようになっているものと考えられます。

このような国内産需要の減少は、加工業者が、消費者の低価格志向等に応えるため、より安価な原料を海外に求めたためと考えられます（図Ⅰ－１－43）。

図Ⅰ－１－43　もち米需要量の推移



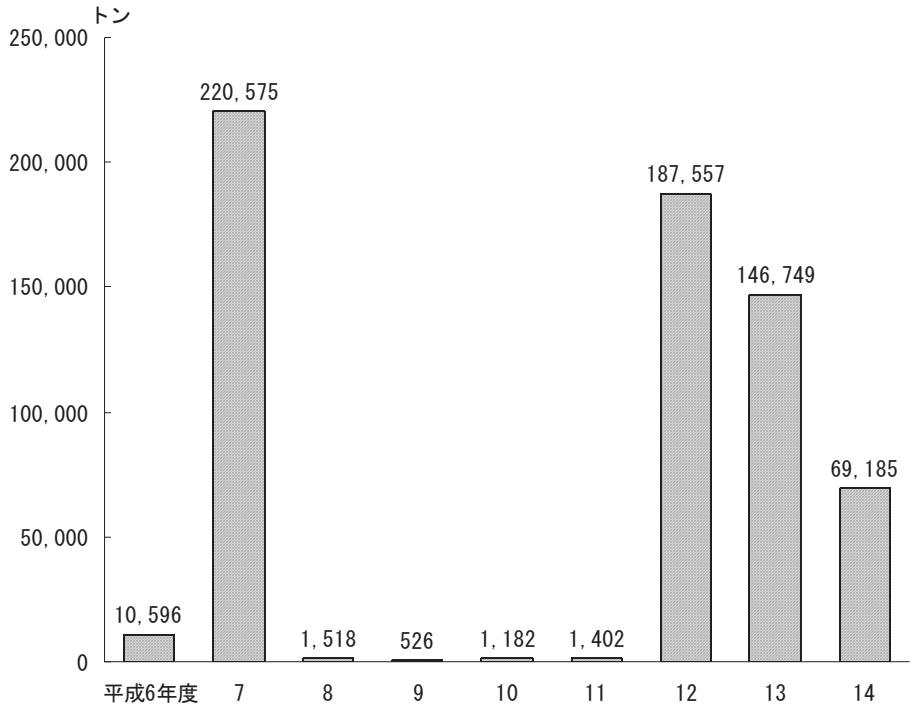
資料：財務省「日本貿易月報」、農林水産省調べ、自主流通法人調べを基に農林水産省で推計

注：通常の価格帯の需要量は、自主流通米、計画外流通米、ミニマム・アクセス（ＳＢＳ輸入）米であり、低価格帯の需要量は、加工用米、ミニマム・アクセス（一般輸入）米、米粉調製品である。

（エ）飼料用における販売量

配合飼料用原料に向けての販売については、年度によって大きくばらつきがありますが、特に、平成７年度、12年度、13年度において、緊急輸入米処理や豊作による過剰米の処理が行われ、低価格で米が飼料用に仕向けられたことから、多くなっています(図Ⅰ－１－44)。

図Ⅰ－１－44　配合・混合飼料用原料における米の販売量



資料：農林水産省調べ
注：1)　飼料工場（約200工場）において、配合・混合飼料の原料として使用された数量である。
2)　平成14年度は速報値である。

（オ）需要拡大に結びつく米加工品や米の新品種の開発状況

近年、食生活の多様化が進む中で、加工技術も向上していることから、伝統的な食品が新たな食品にとって代わられる例も出てきています。このような中で、米の新たな加工食品が開発されてきており、中には、米粉パンのように販売を着実に伸ばしている例も見られます。

さらに、米粉パン以外でも、米粉めん、発芽玄米、化粧品等の米加工品の新製品が開発され、商品化されています。

○　最近の米加工品の新製品の例

- **米粉パン（原料に米粉を使用したパン）**
- **米粉めん（原料が米100%のめん）**
- **米粉たこ焼き（原料に米粉を使用したたこ焼き）**
- **アイスクリーム（原料に米を使用したアイスクリーム）**
- **発芽玄米（玄米を温水に浸積させて発芽させたもの）**
- **玄米サラダ油（米と胚芽から作られた米油）**
- **化粧品（米発酵エキスを主原料とした化粧品）**
- **薬用入浴液（米発酵エキスを主成分にした入浴液）**

（コラム）米粉パン

「日本のパン」ができた！？

パンといえば小麦粉でできたものをイメージしますが、最近、お米でできたパンが登場し広まりつつあります。

一般に、お米や小麦などの穀物は、それぞれの地域の気候風土にあったものが栽培され、食料として利用されてきました。欧州・北米などでは小麦が栽培されてパンに、日本などのアジア地域ではお米が栽培されてごはんにと、それぞれの穀物の特徴を活かしたかたちで食べられています。

日本へはキリスト教の伝来とともにパンが持ち込まれ、幕末から明治にかけてその製造販売が始まり、その後一般に広まっていったと考えられています。現在では約124万トンもの小麦粉がパンの製造に使用されています。

このような歴史をたどったパンですが、今から約10年程前に、お米を小麦粉並の微細粒に製粉し、小麦グルテンを加えることで、米粉を小麦粉と同じように使うことができる技術が開発され、この米粉を使用したパン・麺等の製造が始まりました。

その後、製粉技術だけではなく製パン技術の開発も進み、現在では一般市販のほかに学校給食や地産地消などの取組にも活用が広がっています。日本の気候風土に合った作物「お米」を用いた「米粉パン」は、食料自給率向上などの面からも注目されています。

また、これら加工品に適するなどの新たな形質を持つ米品種（新形質米）の育成も進められおり、近年、様々な品種が開発されています（表Ⅰ－１－12）。

これらの米加工品や新形質米が、将来的に米の需要拡大に結びついていくことが期待されています。

○　新形質米の例

①　冷めてもおいしい特性を持ち、外食産業やおにぎり等の加工食品に向く「低アミロース米」
②　血圧上昇抑制効果のある成分のギャバを多く含み（一般品種の３～４倍）、発芽玄米として使用される「巨大胚米」
③　消化されやすいタンパク質の一種であるグルテリン含量が少ない「低グルテリン米」
④　ポリフェノール含有の日本酒、菓子などに向く紫黒米、赤米等の「有色素米」

表Ⅰ－１－12　国において近年開発された新形質米の例

品種名	育成年度	品種の特徴	主な栽培地域
柔小町	平成12年度	**低アミロース**、良食味、中生	九州
シルキーパール	13年度	**低アミロース**、良食味、耐倒伏性	東北
朝つゆ	13年度	**低アミロース**、晩生、耐倒伏性	東北南部以南
はいみのり	11年度	**巨大胚**、中生	関東以西
めばえもち	14年度	**巨大胚**、もち、中生	東北中南部以南
エルジーシー1	13年度	**低グルテリン**、中生	中国から関東
春陽	13年度	**低グルテリン**、早生、多収	東北中南部、北陸
おくのむらさき	12年度	**紫黒米**、早生	東北中南部
紅衣	14年度	**赤米**、早生	東北以南

資料：農林水産省調べ

（５）　消費拡大等に向けた取組

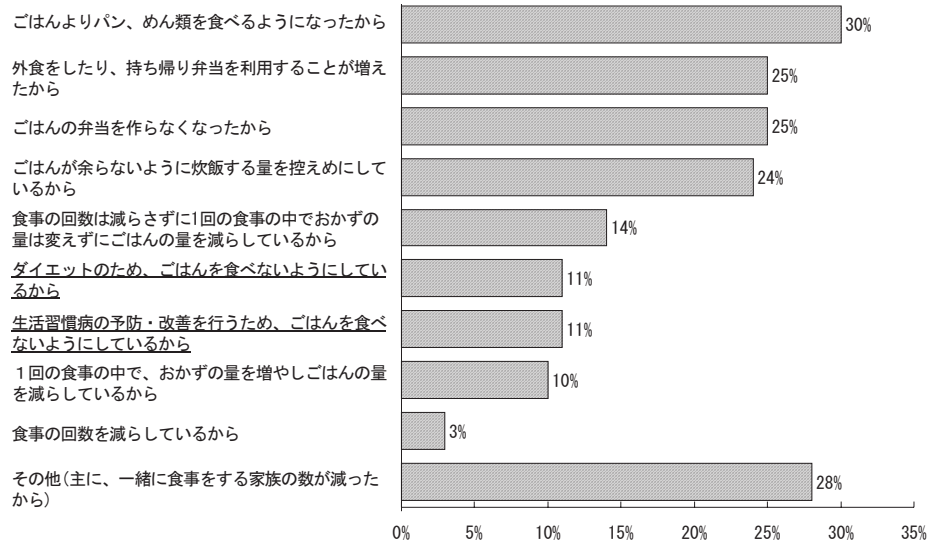
○　ごはん食に対する誤った認識がごはん食の減少に拍車
○　学校給食ではごはん食が増加し、全国平均で週2.8回。ただし地域によってばらつきが見られ、大都市ほど少ない傾向
○　米の消費拡大等のための取組が全国各地で見られる

（ア）誤ったごはん食に対する認識

社会構造の変化や消費者の志向の変化等を背景に、米の消費量が減少していますが、ごはん食に対する誤解等により、米の消費減を招いている面もあります。

家庭でのごはん食を減らした人に、その理由をたずねたところ、「ごはんよりパン・めん類を食べるようになったから」という回答が最も多くなっていますが、「ダイエットのために、ごはんを食べないようにしている」「生活習慣病の予防・改善を行うため、ごはんを食べないようにしている」といったダイエットや健康のためにごはんを減らしているという回答もかなり見られます（図Ⅰ－１－45）。

図Ⅰ－１－45　家庭でのごはん食が減った理由



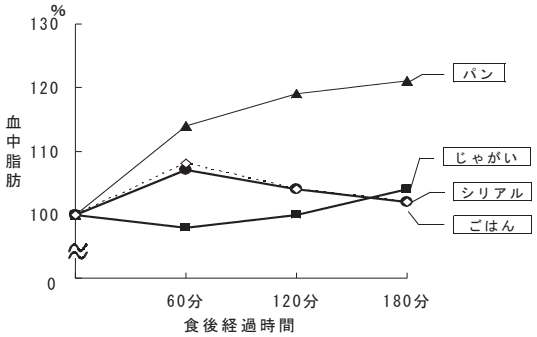
資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）

注：図Ⅰ－１－６の注1）と同じ。

しかし、ごはん食は、①コレステロールを抑え動脈硬化や肥満を予防したり、②アレルギーを起こしにくくするなどの効果が認められており、むしろ健康の増進やダイエットに有効と言われています（図Ⅰ－１－46、図Ⅰ－１－47、図Ⅰ－１－48、図Ⅰ－１－49）。

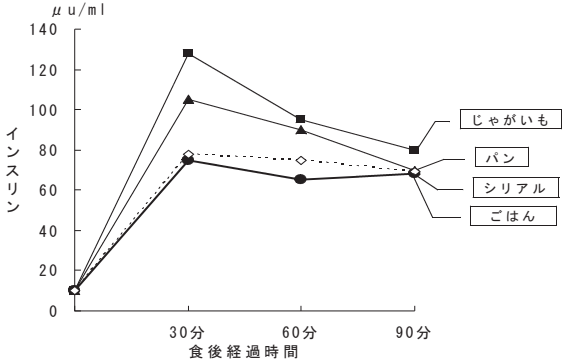
こうした、ごはん食の健康性等についての正しい知識を広め、ごはん食がこれ以上減少しないようにする必要があります。

図Ⅰ－１－48　糖質食品を摂取後の血中中性脂肪反応



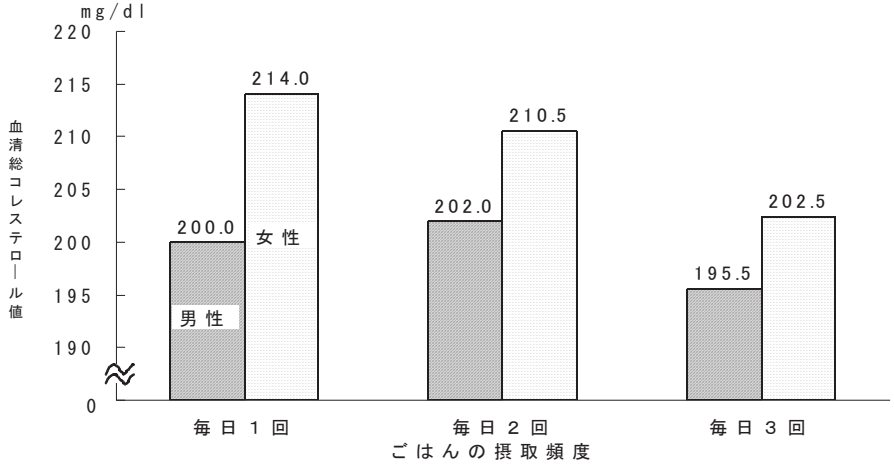
資料：(財)全国米穀協会「平成12年度ごはん食基礎データ蓄積事業」

図Ⅰ－１－49　糖質食品を摂取後の血中インスリン反応



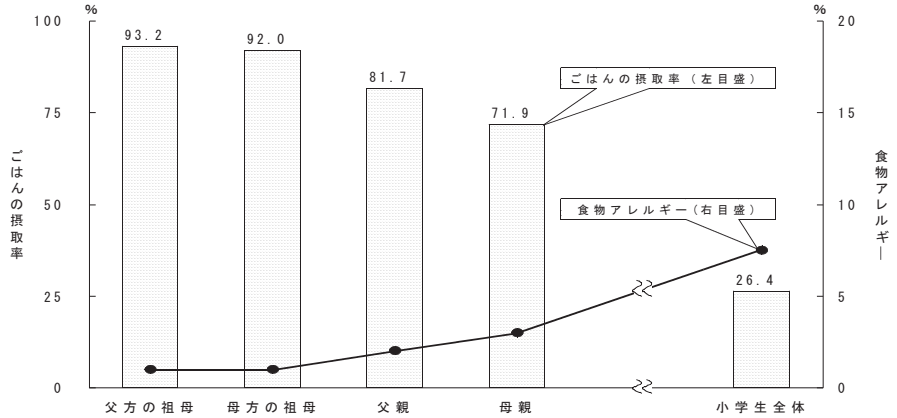
資料：(財)全国米穀協会「平成12年度ごはん食基礎データ蓄積事業」

図Ⅰ－１－46　ごはんを食べる習慣と血清総コレステロール値との関連



資料：(財)全国米穀協会「平成12年度ごはん食基礎データ蓄積事業」

図Ⅰ－１－47　ごはんの摂取率と食物アレルギーの頻度



資料：(財)全国米穀協会「平成12年度ごはん食基礎データ蓄積事業」

注：ごはん食の摂取率は、両祖母、父母にあっては、子供の頃の食事でごはんが多かったと回答した率であり、小学生全体にあっては、朝食で毎日ごはんを食べていると回答した率である。

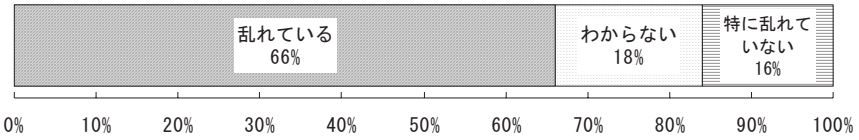
（イ）米飯学校給食の現状

前述のように（「(２)米の消費構造の減少要因となっている社会構造の変化」参照）孤食や欠食が増加するなど子供の食生活が乱れています（図Ⅰ－１-50)。

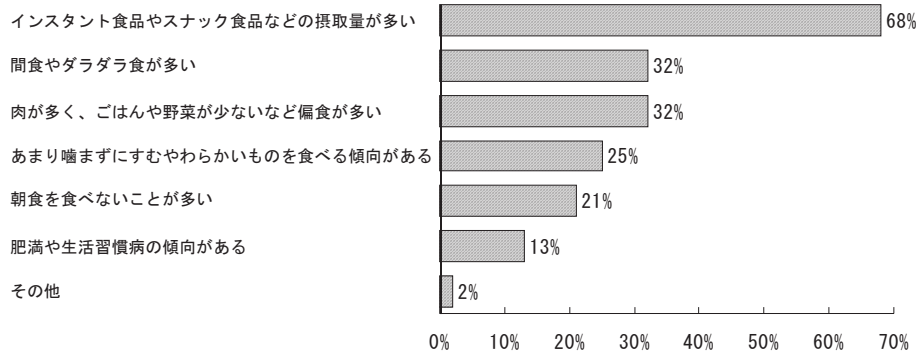
こうした子供の食生活の乱れも、米の消費の減少に結びついていると思われます。

米飯学校給食は、子供たちが食習慣を形成する時期に、食生活や食料の生産及び消費について正しい知識を習得する上で重要な役割を果たすものと考えられます（図Ⅰ－１-51)。

図Ⅰ－１-50　最近の子供達の食生活

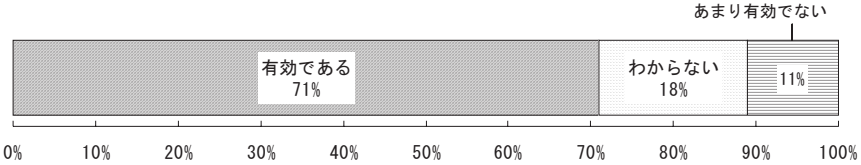


○　乱れていると答えた方（856人）の理由（２つまで選択して回答）



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）
　注：図Ⅰ－１－６の注1)と同じ。

図Ⅰ－１-51　子供の食生活の乱れに学校給食は有効か

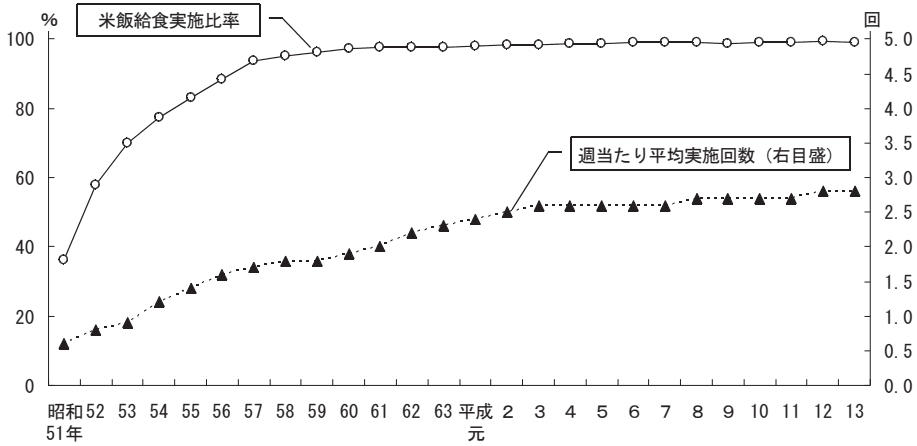


資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）
　注：図Ⅰ－１－６の注1)と同じ。

米飯学校給食については、その導入に向けた関係者の努力、日本型食生活推進の一貫としての各種助成を行った結果、着実に増加しています。現在、実施校比率99.2%（導入当初の昭和51年度は36%）、実施校における週平均実施回数は2.8回（同0.6回）となっています（図Ⅰ－１-52）。

しかし、大都市を抱える都道府県の週平均実施回数は、依然低位にとどまっています（表Ⅰ－１-13）。

図Ⅰ－１-52　米飯給食の実施状況の推移



資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」（各年５月現在）

表Ⅰ－１-13　都道府県別米飯学校給食実施状況

全国平均　２．８回　　（平成13年５月現在）

回数	該当都道府県名
3.4回	山形県
3.3回	福井県、高知県
3.2回	岩手県、新潟県、富山県、佐賀県
3.1回	宮城県、秋田県、千葉県、石川県、滋賀県、島根県、宮崎県、沖縄県
3.0回	栃木県、長野県、鳥取県、熊本県、大分県
2.9回	青森県、岐阜県、和歌山県、香川県、愛媛県
2.8回	福島県、茨城県、山梨県、静岡県、三重県、京都府、長崎県
2.7回	奈良県、岡山県、鹿児島県
2.6回	北海道、群馬県、埼玉県、山口県、徳島県、福岡県
2.5回	兵庫県、愛知県、広島県
2.4回	東京都
2.3回	
2.2回	
2.1回	
2.0回	大阪府
1.9回	
1.8回	神奈川県

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」

（ウ）消費拡大に向けた様々な取組

米飯学校給食のほか、テレビ番組「隠れ家ごはん！～メニューのない料理店～」の全国放送、日本医師会との共催による「お米・健康サミット」や、医師講習会、栄養士講習会の開催による健康的な食生活の普及、ごはん食ネットワーク会議による「ごはんＳＡＩＪＩＫＩ」、「お米・ごはんの日」の普及・推進等により、ごはん食の正しい理解の促進、米の消費拡大に取り組んできています。

○　ごはん食の正しい理解の促進、米の消費拡大のための主な取組

①　テレビ番組「隠れ家ごはん！～メニューのない料理店～」の全国放送
テレビ朝日系で、毎週日曜日夜６時から放映し、ごはん食健康情報を発信しています。

②　日本医師会との共催による「お米・健康サミット」や、医師講習会、栄養士講習会の地方開催による健康的な食生活の普及
（年13回開催しています。）

③　ごはんに関係する各種食品団体等が連携した「ごはん食ネットワーク会議」による取組
・　「ごはんＳＡＩＪＩＫＩ」
日本の12ヵ月の季節感を感じるメニューの提案
・　「お米・ごはんの日」の普及
毎月８のつく日は、お米・ごはんの日としてごはん食運動を推進

④　生産者団体等が行うお米・ごはん食体験事業（稲作体験学習・子供ごはん料理教室）を通じた食育の推進

２　米の生産に関する動向

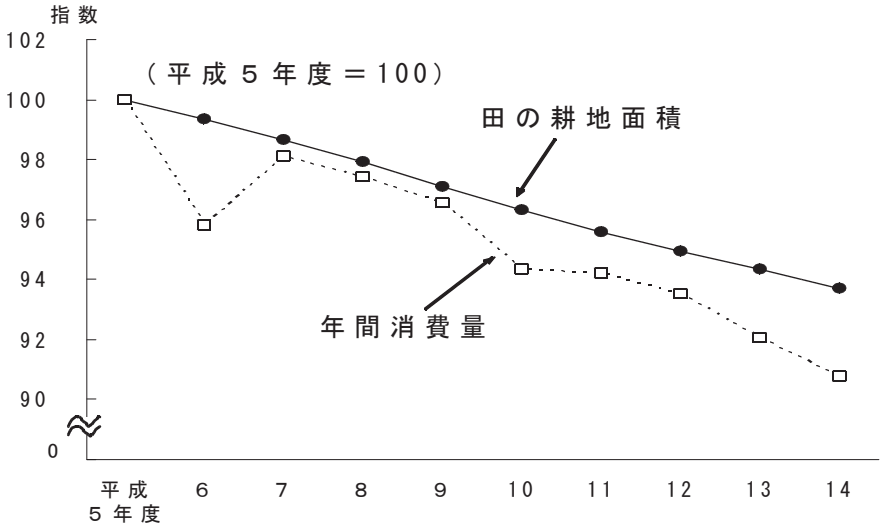
（１）　水田利用に関する動向

○　水田面積が緩やかに減少する中、単収は増加傾向
○　水稲作付田は減少し、水田の有効利用が課題

水田面積は耕作放棄や転用によるかい廃により、近年緩やかに減少（平成５年度から14年度までの間で年率0.7％で減少）してきています（図Ⅰ－２－１）。

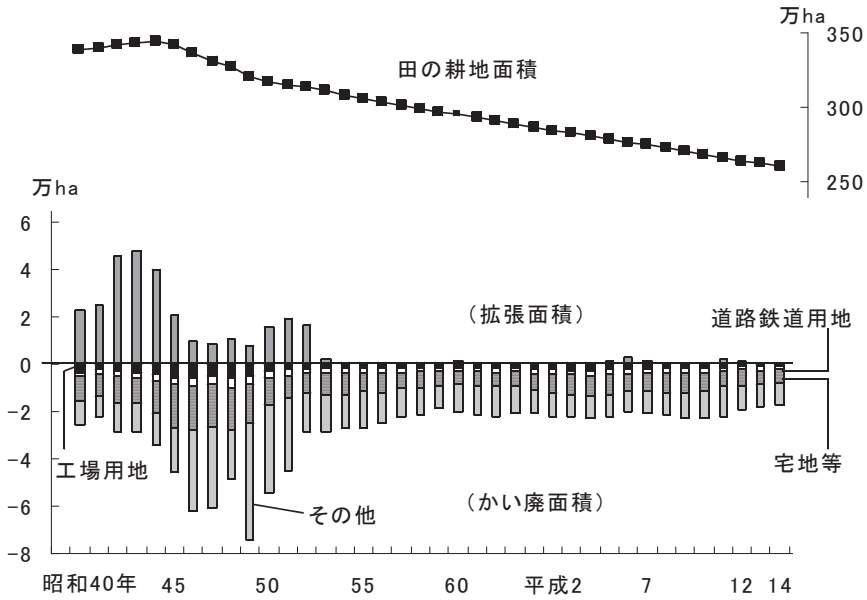
この減少率は前述の消費量の減少率（同年度間で年率1.1％の減少）をやや下回るものとなっています（図Ⅰ－２－２）。

図Ⅰ－２－２　田の耕地面積と年間消費量の動向（指数）



資料：農林水産省「食料需給表」、「耕地及び作付面積統計」
注：1)　年間消費量は、１人１年当たりの供給純食料である。
2)　数値は、各々の平成５年度値を100とする指数である。

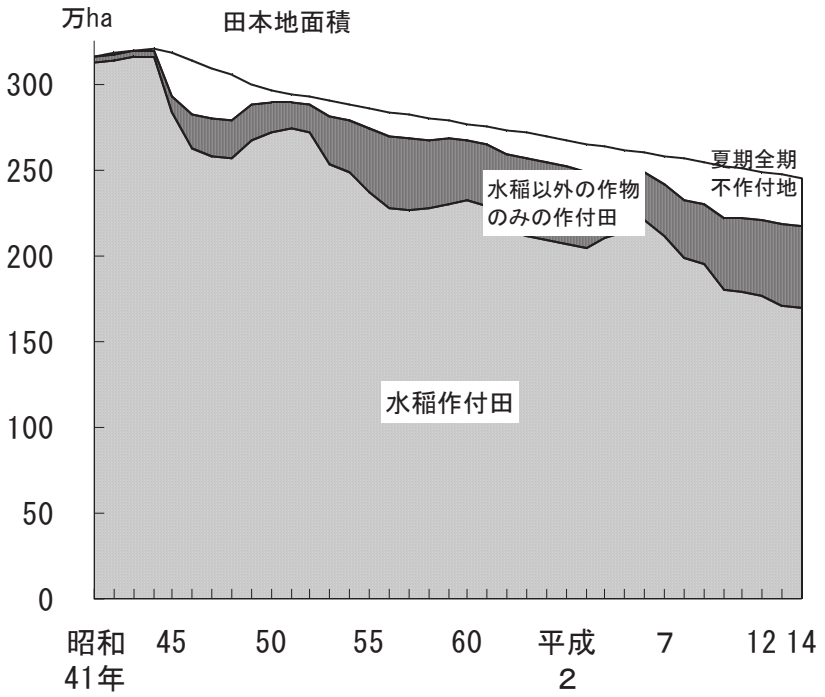
図Ⅰ－２－１　田の耕地面積とかい廃面積の推移



資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」
注：1)　拡張・かい廃面積は、前年８月1日から当該年７月31日までの数値である。ただし、平成14年は、13年８月１日から14年７月14日までの数値である。
2)　かい廃面積の「その他」は、自然災害、農林道、植林等である。

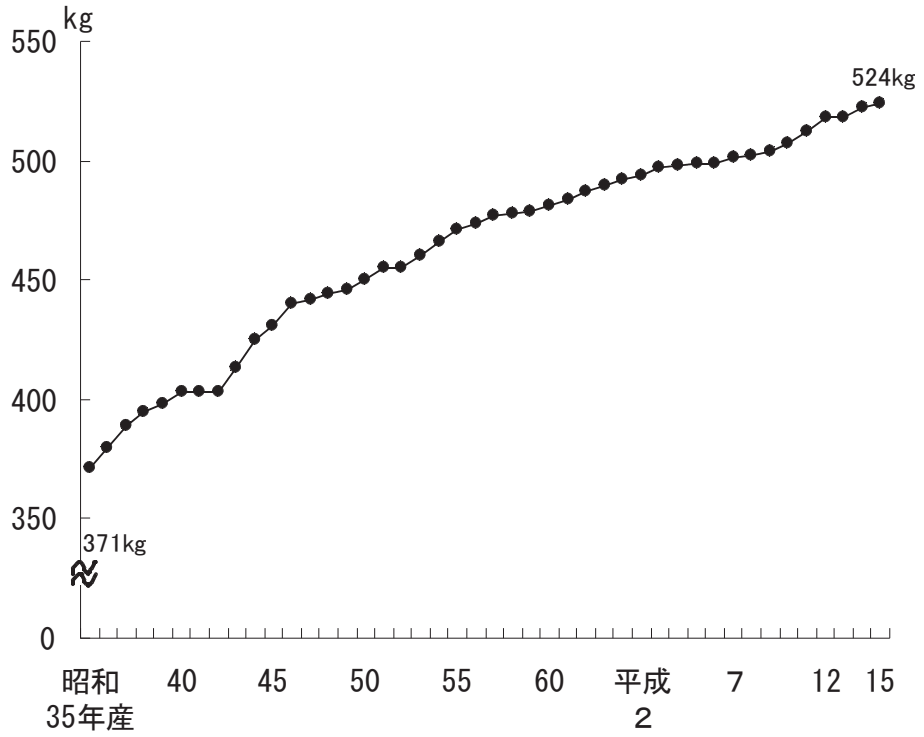
他方、平年収量はその間着実に増加（同年度間で年率0.5%の増加）してきていることから（図Ⅰ-2-3）、結果として、水田における水稲の作付割合は減少してきており、水田の有効利用が大きな課題となっています（図Ⅰ-2-4）。

図Ⅰ-2-4　夏期における田本地の利用状況の推移



資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

図Ⅰ-2-3　水稲の10a当たり平年収量の推移



資料：農林水産省「作物統計」

注：1)　「10a当たり平年収量」とは、作物の栽培を開始する以前に、その年の気象の推移や被害の発生状況などを平年並みとみなし、最近の栽培技術の進歩の度合いや作付変動等を考慮し、実収量のすう勢を基にして作成されたその年に予想される10a当たり収量をいう。

2)　昭和47年産以降は、沖縄県を含む。

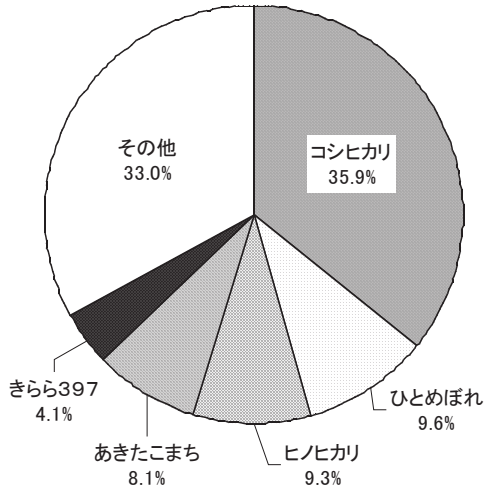
（２）　水稲作付けに関する動向

○　水稲作付面積は全体として減少
○　作付面積が最も多い「コシヒカリ」は安定的に推移、「ひとめぼれ」、「ヒノヒカリ」、「はえぬき」も横ばい

水稲作付面積が全体として減少する中で、近年の傾向として、作付面積が最も多い「コシヒカリ」の作付けは安定的に推移しており、「ひとめぼれ」、「ヒノヒカリ」、「はえぬき」等は増加傾向から横ばい傾向に、一時期増加傾向にあった「あきたこまち」、「きらら３９７」等は、近年減少傾向にあります（図Ｉ－２－５）、（図Ｉ－２－６）。

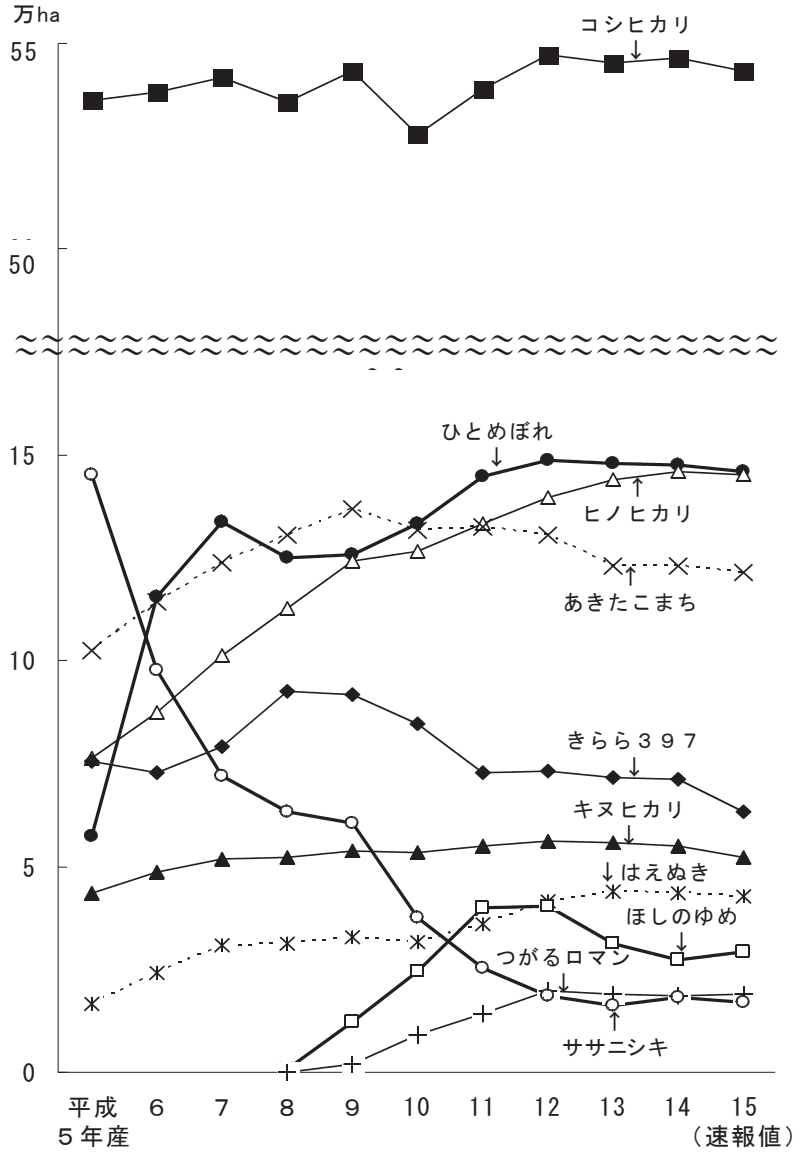
なお、平成８年産をピークに作付面積が減少傾向にある「きらら３９７」は、「ななつぼし」の作付増加もあり、14年産から15年産にかけて大きく減少しています。

図Ｉ－２－６　平成14年産水稲の全国品種別収穫量割合



資料：農林水産省「平成14年産水稲の品種別収穫量」

図Ｉ－２－５　水稲うるち米主要品種の作付面積の推移



資料：農林水産省「米穀の品種別作付状況」
注：平成14年産米の上位10品種の推移を示す。

また、作付面積はそれほど大きくはないものの、今後作付面積が大きく増加することが見込まれる品種も出てきています（表Ⅰ－２－１）。

中でも、北海道の「ななつぼし」は、平成14年産の作付面積が3,700ヘクタールでしたが、15年産では9,691ヘクタールと大きく作付面積を増やしています。今後も増加が見込まれ、上位10品種に入る可能性も高くなっています。

このほか、「こしいぶき」が12年産の18ヘクタールから15年産では5,112ヘクタールと年々作付けを増加させています。「いわてっこ」も14年産では、820ヘクタールにとどまっていますが、15年産では、2,255ヘクタールまで作付けを伸ばし、今後も増加が見込まれています。

表Ⅰ－２－１　近年作付けが増加傾向にある品種

（単位：ha、%）

品　種		平成12年産	13年産	14年産	15年産（速報値）
ななつぼし	作付面積	―	79	3,700	9,691
	作付比率	―	0.0	0.2	0.7
	品種別順位	―	159	33	19
こしいぶき	作付面積	18	1,042	3,062	5,112
	作付比率	0.0	0.1	0.2	0.4
	品種別順位	199	66	35	28
いわてっこ	作付面積	―	26	820	2,255
	作付比率	―	0.0	0.1	0.2
	品種別順位	―	196	69	43

資料：農林水産省「米穀の品種別作付状況」

（コラム）コシヒカリの血統を継ぐ早生品種「新潟産こしいぶき」登場

「こしいぶき」は「コシヒカリ」を親に持つ「ひとめぼれ」と「どまんなか」をかけ合わせて誕生した早生品種です。この「こしいぶき」は早生の主力品種としてコシヒカリの作付偏重の是正を図り、高品質の米作りに向けた計画的、安定的生産により作付けが拡大することが期待されています。

「こしいぶき」は、平成13年産から本格的に発売が開始され、量販店、生協を中心に、新潟県内はもちろん県外でも徐々に流通が拡大しています。また、生産者登録制度により登録された生産者が、栽培指針に基づく栽培を行い、栽培記録の記帳により生産履歴を管理しており、これらの取組により安全・安心が確保されていることも販売に当たってのアピールとなっています。

価格的にはコシヒカリより２割程度安く（14年産米で15,854円/60kg）、早生の「ゆきの精」より若干高い程度ですが、最近のコシヒカリの高騰により相対的に値ごろ感が出ており、積極的に販売したいという卸売業者の声も出てきています。

（コラム）「特徴的な販売促進活動について～福岡県の取組事例」

お米の販売競争が厳しさを増す中で、福岡県や県下の農業団体は一丸となって県産米の一層の消費拡大を推進するため、県産米のＰＲや県産米推奨店の指定を行い、米販売業者が県産米を販売する際の後押しを行っています。また、県産米「夢つくし」を学校給食に供給することにより、子供の頃から県産米のおいしさに親しませ、県産米の消費を確かなものとするよう努めています。

具体的には、”うまか～！「福岡さんちのお米」”と銘打って、平成10年より以下の消費拡大事業を実施しています。

・もっと食べよう「福岡さんちのお米」運動事業
（テレビＣＭ等により県産米のＰＲを実施）

・福岡さんちのお米推奨店指定事業
（県産米販売の県内推奨店を指定し、販促資材の提供や消費者プレゼントキャンペーン等を実施）

・「夢つくし」学校給食導入促進事業
（「夢つくし」を学校給食に導入する小・中学校に対し、奨励金を交付）

このような取組の効果もあって、「夢つくし」は、県内を中心として流通し、消費者には県産米として定着してきており、14年産自主流通米の販売量は、約２万２千トンとなるなど、前年を上回るペースで推移しています。

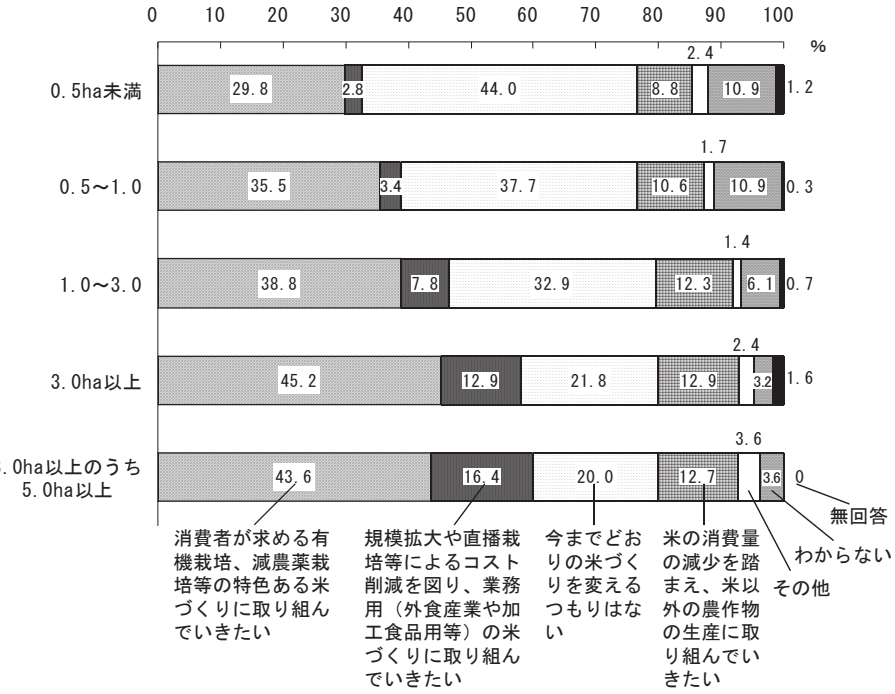
（３）　需要に応じた米づくりの動向

米の消費量の減少傾向が続いている中で、近年、消費者のニーズは多様化しており、低価格指向や簡便化指向が強まる一方で、安全・安心を求める消費者ニーズに応える減農薬あるいは有機米等のこだわり米も市場で求められるようになってきています。

今後は、消費者重視・市場重視を起点にした「米づくりの本来あるべき姿」を平成22年度までに実現することを目指し、このようなニーズにきめ細やかに対応した取組を生産面で展開することが必要になっています。

15年２月から３月にかけて実施された米政策改革に関する意向調査の結果を見ると、生産現場においてもこれまでの米づくりを改め、消費者が求める有機栽培、減農薬栽培等や業務用向けの米づくりに取り組んでいきたいという意向が、経営規模が大きくなるほど割合が高くなっています（図Ⅰ－２－７）。

図Ⅰ－２－７　作付面積規模別にみた需要に見合った米づくりへの取組意向



資料：農林水産省「米政策改革に関する意向調査」（平成15年２月～３月調査）

注：平成12年農林業センサスの結果における販売農家（経営耕地面積が30a以上または農産物販売金額が50万円以上の農家）のうち、農産物の販売金額の中で稲作部門が１位である農家2,124戸を対象とした調査である。

このような流れの中で、それぞれの地域の創意工夫を活かした需要に応じた米づくりの取組が全国的に広がってきています。

（コラム）農協を中心とした安全・安心に対する取組

岩手県の中央部に位置するＣ農協では、販売先からのクレーム（異物混入）をきっかけに、平成５年から、安全・安心を基本とした米の栽培の取組を開始しました。窒素肥料や農薬を減らした栽培により、冷害で作柄が悪い中でも、一定の品質と生産量が維持されたことで、農家の意識も変化したようです。

このような取組の強化を図るため、同農協では、13年度から全稲作農家、全面積約５千ha（あきたこまち１千ha、ヒメノモチ２千ha、ひとめぼれ２千ha）を目標に、栽培日誌記帳と減農薬栽培に取り組むことを提起しました。14年度では、ほぼ100％達成することとなり、農家が交代で病害虫予察に見回ること等により、集落意識の醸成も図られています。

同農協においては、「流通あっての生産」を基本に減農薬米による差別化商品の販売の強化を図っており、スーパーやコンビニ等を中心にサンプル持参の上で、東京など大消費地を中心に、北海道から九州まで全国幅広く販売先の開拓に努めているところです。

また、同農協内の稲作農家で構成される稲作部会では、部会長が年数回、米卸や量販店などを巡回して、地場産米の売れ行き等を把握し部会員に対し周知することにより、需要に応じた米の生産を促進しているところです。

（コラム）消費者ニーズに応じた農業生産法人たちの取組

山形県庄内地方にあるＤ農業生産法人を中心に、稲作専業農家121名が、集荷から販売までを一体的に行う株式会社を設立しました。

８年ほど前から、消費者の安全・安心指向に対応するため、減肥・減農薬栽培に取り組んでいます。年々、その需要が拡大する中で、近年では、無農薬栽培米やアイガモ無農薬栽培米等が欲しいとの消費者の要望にも応えた栽培方法も導入されています。また、１年を通して、安定した品質の米を消費者に届けるため、600トン程度の収容力の低温倉庫も建設したところです。

ひとめぼれを主体に約１千５百トンの生産が行われ、外食産業やスーパーを中心に販売していますが、そのうち、約200トンは首都圏在住の消費者に直接販売されています。

消費者に対しては、必ず年１回、現地ほ場交流会を開催してきており、毎年季節を変えながら、例えば、田植え体験交流会、山菜採り交流会など田舎ならではの特色を活かした催しのほか、時には趣向を変えて、地引網交流会、サクランボ狩り交流会などを開催し、稲作農家と消費者が直接ふれあい、交流することによる信頼関係を築いているところです。

参加農家は、このような取組を通じ、消費者にまごころこもった米を届けるという意識が高まっているところです。

（コラム）農業と観光を融合した農業経営の取組

熊本県の北東部の阿蘇旧火口原（カルデラ）の中に位置する白水村では、白川水源をはじめとする豊富な水資源に恵まれており、名水のイメージを活かした農業と観光の融合による農業経営が行われています。

その中にあるＥ生産組合では、“水の生まれる里・白水村”の特性を活かし、オリジナル・ブランド米を商品として、九州内を中心に、関西・関東方面など全国で700名を超える会員を相手に直接取引を行っており、地域で生産されたコシヒカリを年間約70トン販売しています。

また、日頃から、情報交換も盛んに行っており、毎月消費者向けの小冊子を発行したり、季節の農産物を米と合わせて同梱するなどにより、“顔の見えるおつきあい”を目指しています。

このため、米の発送等に当たっては、「消費者の口に入るまでは農家の責任」を基本理念に、農家同士の米は混ぜず、精米・発送作業は個々の農家で行われています。

更に、専用のホームページも開設し、田植えや稲刈りの様子など産地サイドの情報を発信するとともに、消費者からの意見や要望など直接メールで受けることにより、生産者と消費者との日頃からの情報交換にも努めています。

（４）　米の生産構造に関する動向

- ○　水田作農家の規模拡大が遅れている
- ○　主業農家の米生産額に占めるシェアは36%
- ○　水田作農家の約４割が65歳以上
- ○　水田作農家の４割強が同居農業後継者を確保できていない
- ○　稲作単一経営の新規就業者数は年間約４百人
- ○　近年は引き受け手がいないことから耕作放棄が拡大

（ア）水田作農家の経営構造

水田作農家の平均経営田面積の推移を見ると、少しずつ面積が拡大していますが、依然、１ヘクタール程度にとどまっており、規模の小さい農家が生産の多くを担う生産構造が続いていることがうかがわれます（表Ⅰ－２－２）。

表Ⅰ－２－２　水田作農家の１戸当たり経営田面積の推移

	昭和60年	平成2年	7年	12年	増減率(%)（平成12年/昭和60年）
田面積(万ha)	255	243	229	216	▲ 15.2
農家数(万戸)	297	266	237	208	▲ 30.0
1戸当たり田面積(ha)	0.86	0.91	0.97	1.04	21.1

資料：農林水産省「農林業センサス」

注：販売農家（経営耕地面積が30a以上又は農産物販売金額が50万円以上の農家）に係るものである。

経営田面積規模別農家戸数の推移を見ると、３ヘクタール未満のいずれの階層でも戸数が大きく減少している一方で、５ヘクタール以上層では増加しています（表Ⅰ－２－３）。

こうした中で、３～５ヘクタール層は、平成７年まで増加していたのが、12年に減少に転じており、農家戸数の増減の分岐点が、３ヘクタールから５ヘクタールへと上がっています。

このように、５ヘクタール以上の農家戸数は着実に増加し４万戸程度となていますが、農林水産省が平成12年に策定した「農業構造の展望」で描いた「作業受託も含めた経営規模14ヘクタール程度の水田作経営が22年に８万戸」という姿を踏まえれば、まだまだ不十分なものとなっています。

表Ⅰ－２－３　経営田面積規模別農家戸数の推移

（単位：千戸、％）

田面積規模別	昭和60年	平成2年	7年	12年	増減率（12年/7年）
0.5ha未満	1,993 (54)	1,067 (40)	934 (39)	789 (38)	▲ 15.6
0.5～1.0	948 (26)	853 (32)	751 (32)	659 (32)	▲ 12.2
1.0～3.0	680 (18)	641 (24)	580 (24)	523 (25)	▲ 9.8
3.0～5.0	63 (2)	66 (2)	67 (3)	66 (3)	▲ 1.6
5.0～10.0	25 (1)	27 (1)	30 (1)	31 (1)	5.1
10.0ha以上	4 (0)	6 (0)	9 (0)	12 (1)	28.0
合計	3,713 (100)	2,661 (100)	2,371 (100)	2,080 (100)	▲ 12.3

資料：農林水産省「農林業センサス」

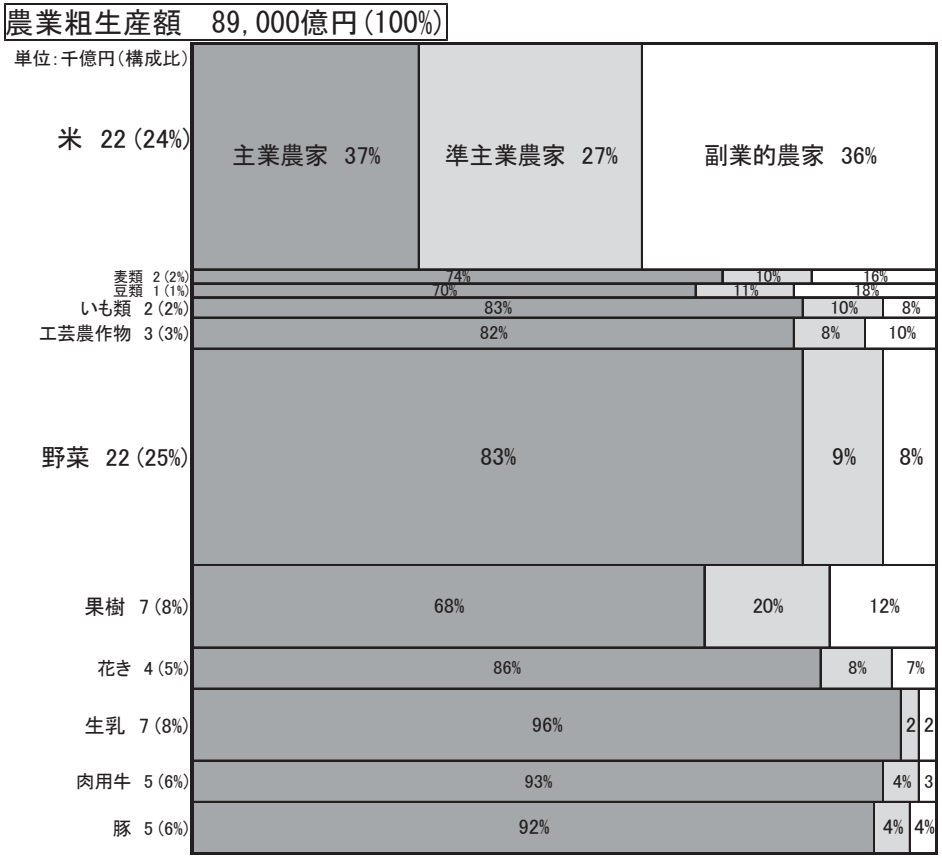
注：1)　昭和60年は総農家、他は販売農家に係るものである。

2)　( )内の数値は、各年における各規模階層の占める割合である。

3)　ラウンドの関係で合計と内訳は一致しない場合がある。

主業農家（65歳未満の農業従事60日以上の者がいる農家で農業所得が農外所得より多い農家）の生産額に占めるシェアを品目別にみると、米では37％となっており、その他の品目では7～9割となっているのに比べて著しく低い状況となっています（図Ⅰ－２－８）。

図Ⅰ－２－８　品目別にみた農業粗生産額の農家類型別シェア
（平成14年）



資料:農林水産省「生産農業所得統計」、「2000年世界農林業センサス」、「農業経営動向統計」、「平成14年農業総産出額（概算）」

注：1）主副業別シェアは、「2000年世界農林業センサス」、「農業経営動向統計」より推計。

2）粗生産額は概算額である。

3）主業農家とは、65歳未満の農業従事60日以上の者がいる農家で、農業所得が農外所得より多い農家。

準主業農家とは、65歳未満の農業従事60日以上の者がいる農家で、農業所得が農外所得よりも少ない農家。

副業的農家とは、65歳未満の農業従事60日以上の者がいない農家。

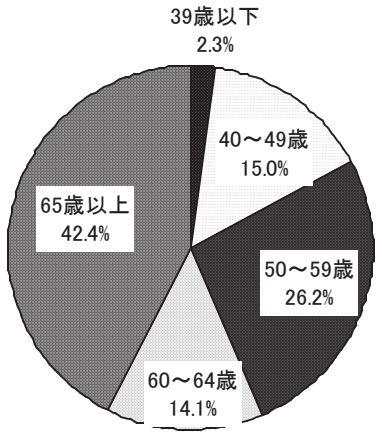
（イ）　水田作農家の高齢化と後継者確保の状況

水田作農家(稲作1位農家）の経営者の年齢構成をみると、約4割が65歳以上となっており、高齢化が著しく進んでいます（図Ⅰ－２－９）。

以上のような高齢化の進展の一因として、水田作農家では従来より農業就業人口に占める昭和一桁世代の割合が高く、これらの人々が、なかなか離農しなかったことが挙げられます。

現在、この昭和一桁世代は69～78歳になり、離農時期を迎えていると考えられます（図Ⅰ－２-10)。

図Ⅰ－２－９　水田作農家（稲作1位農家）の年齢構成（平成14年）

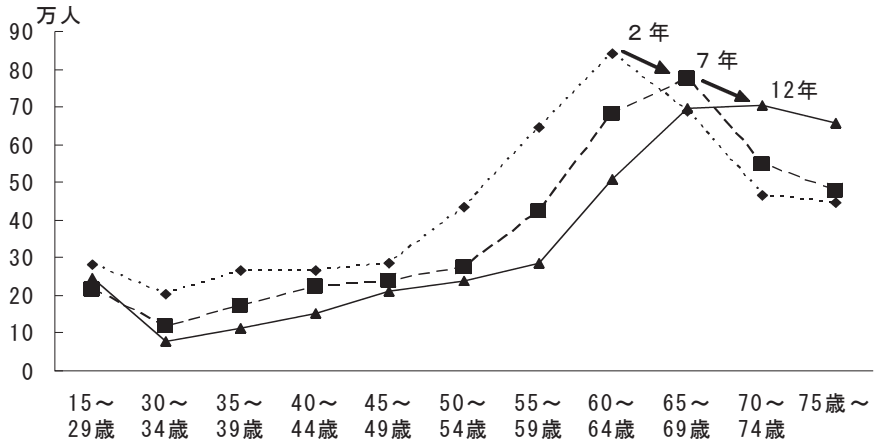


資料：農林水産省「農業構造動態調査」（組替集計）

注：1)　農業経営者の数値である。

2)　稲作1位農家とは、稲作単一経営農家と稲作中心の複合経営農家の計である。

図Ⅰ－２-10　年齢階層別にみた農業就業人口の推移（販売農家）



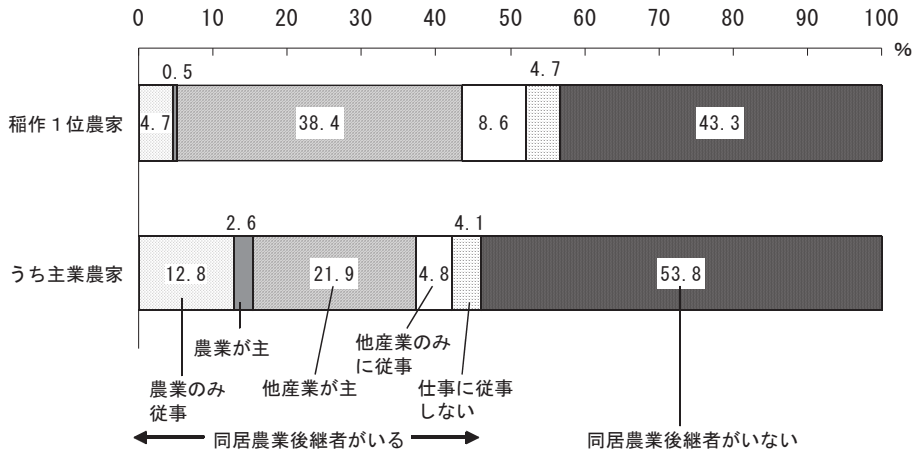
資料：農林水産省「農林業センサス」

一方、このような経営者の高齢化が進展する中で、水田作農家（稲作1位農家）のうち4割強が同居農業後継者を確保できていない状況となっています。

このうち、主業農家は、主に農業に従事する後継者がいる農家の割合（15%）が水田作農家全体（5%）よりも高くなっているものの、過半が同居農業後継者を確保できていないという深刻な状況にあります（図Ⅰ－２－11）。

また、稲作の新規就業者数は年間約４百人であり、これは稲作農家（単一経営）１万戸に４人にすぎず、他の経営形態に比べて著しく低くなっています（表Ⅰ－２－４）。

図Ⅰ－２－11　水田作農家（稲作1位農家）の後継者の状況（平成14年）



資料：農林水産省「農業構造動態調査」（組替集計）

注：ラウンドの関係で合計と内訳が一致しない場合がある。

表Ⅰ－２－４　農家１万戸当たりの新規就業者数（平成14年）

	稲作（単一経営）	露地野菜（単一経営）	施設野菜（単一経営）	果樹類（単一経営）	花き・花木（単一経営）	酪農（単一経営）
新規就業者数（実数）	425人	255人	399人	439人	273人	222人
単一経営農家１万戸当たり	4人	30人	78人	28人	73人	95人

資料：農林水産省「農業構造動態調査」、「農林漁業への新規就業者に関する情報収集」を基に農林水産省で推計

注：新規就業者とは、農業への新規就業者（新規学卒就業者・離職転入者（農林漁家等の子弟で在宅で他産業に従事していた者を除く。））である。

このように、高齢化が進む一方で農業後継者が十分に確保できない状況のため、従来は、「農地の出し手がいないことから農地の利用集積が進まない」と言われてきましたが、近年は、引き受け手がいないことから、耕作放棄地が拡大する例が増えてきており、農地の引き受け手となり得る担い手の確保が課題となっている地域が増加しています（表Ⅰ－２－５）。

水田農業の生産構造を概観すると、担い手への農地集積の遅れ、農業労働力の高齢化と農業後継者の不足、耕作放棄地の増加が進行しており、このような動きが今後も続けば、水田農業の全体的な後退につながることが懸念されます。

水田の有効利用を行うとともに、多様化する消費者の需要に対応した米生産を行っていくためには、こうした現状を打開し、水田農業の生産構造を担い手を中心としたものに変えていく必要があります。

表Ⅰ－２－５　耕作放棄地の発生要因

（単位：%）

発生要因（複数回答）	全国	都市的地域	平地農業地域	中間農業地域	山間農業地域
土地条件が悪い	47.3	28.8	41.0	59.9	60.2
高齢化・労働力不足	86.0	87.3	84.0	87.2	85.6
道路条件等が悪く通作不便	33.9	28.4	35.0	37.8	32.0
離農	13.5	18.5	11.8	11.4	13.5
鳥獣害の被害が多い	9.4	3.6	1.8	11.1	27.1
地域内に農地の引き受け手がいない	34.9	36.4	37.0	33.2	32.1
米生産調整、かんきつ園転を契機として	16.9	17.9	19.5	15.9	12.7
土地の買い占め	1.7	2.6	2.5	0.7	0.7

資料：全国農業会議所「遊休農地の実態と今後の活用に関する調査」（平成10年8月調査）

注：全国11,602旧市町村を調査対象とし、そのうち7,682（集計率は66.2%）の旧市町村のデータを集計対象とした。

３　米の需給に関する動向

（１）　集荷・販売動向

○　平成14年産計画流通米の集荷は433万トンと、前年の集荷実績を13万トン下回る
○　14年産の計画外流通米の出回り量は、318万トンと、前年の実績を６万トン上回る
○　15年10月末までの14年産自主流通米の販売実績は367万８千トンと、前年同期の販売実績を12万３千トン上回っている
○　もち米（自主流通米）は、供給予定数量14.5万トンの全てを販売
○　政府米については、９年産までの売渡しが計画を下回る一方で、買入れは計画どおりに実施したため、買入れから売渡しの期間が長期化

（ア）民間流通米の集荷、販売の動向

計画流通米の集荷数量は､毎年の作況により変動していますが、平成14年産の生産量が889万トン(作況指数101）と、前年産の906万トン（作況指数103）より17万トン減少したこと等により、14年産の集荷実績は433万トンと、前年産の集荷実績（446万トン）を13万トン下回っています（表Ｉ－３－１）。

これを用途別に見ると、主食用等が414万トン、加工用は19万トンとなっており、共に前年産より減少しています。

他方、計画外流通米の出回り量は、平成14年産で318万トン程度と見込まれています。この量は、対前年産では６万トンの増加となっており、生産に占めるシェアは36%に増加しています。

表Ｉ－３－１　計画流通米の集荷実績及び計画外流通米（一般米相当）の出回り量の推移

（単位：万トン、%）

年産	作況	生産量 ①	計画流通米集荷実績 ②=③+④	主食用等 ③	加工用 ④	農家消費等 ⑤	うち一般米相当の計画外流通米 ⑥	生産量に対する比率 ⑦=⑥/①
平成10年産	98	896	465	442	23	431	270	30
11	101	918	472	448	24	446	292	32
12	104	949	482	459	23	467	318	34
13	103	906	446	425	21	460	312	34
14	101	889	433	414	19	456	318	36
前年差(14-13)		▲ 17	▲ 13	▲ 11	▲ 2	▲ 4	6	2

資料：生産量は農林水産省「作物統計」、計画流通米は農林水産省調べ、自主流通法人調べ、農家消費等は農林水産省「生産者の米穀現在高等調査」等を基に農林水産省で推計

また、計画流通米のうち、自主流通米の販売状況を見ると、計画流通米の集荷数量同様、毎年産の作況により変動しています。平成14年産米については、ＪＡＳ法に基づく精米表示の罰則強化・15年産米の不作懸念等により、総じて販売が進んでおり、主食用うるち米については、15年10月末累計で367万８千トンと前年同時期（355万５千トン）を12万３千トン上回っています（表Ⅰ－３－２）。

なお、もち米の需給については、平成11年産以降、過剰基調で推移していましたが、15米穀年度については、

① 13年産に引き続き、14年産の生産において、生産者団体が生産抑制に取り組んだこと

② 主要産地の一つである北海道において不作であったこと

等から、14年産の生産量が減少し、自主流通米等の供給量は14万５千トンと14米穀年度に比べ３万６千トンの減少となりました。

一方、自主流通米等の販売状況は、

① もち米の需給が、しばらく続いた過剰基調から需給均衡へと変化し、実需者が原料となるもち米を早めに手当てしようとしたこと

② こうした中で、14年産米価格が13年産米に比べて大きく変わらず、銘柄間の居所修正程度の変動に留まったこと

等から、自主流通米等の供給数量14万５千トンの全てについて、販売が終わりました（表Ⅰ－３－３）。

表Ⅰ－３－２　自主流通米の販売実績の推移

（単位：千トン）

年　産	販売実績	対前年差	主食用等	主食用うるち米	酒　米	もち米	対前年差	加工用米	対前年差
平成９年産	4,331	－	4,143	3,763	283	97	－	188	－
10	4,393	62	4,160	3,735	256	169	17	233	45
11	4,156	▲ 237	3,921	3,509	235	177	▲ 239	235	2
12	4,467	311	4,237	3,856	235	146	316	230	▲ 5
13(見込)	4,390	▲ 77	4,178	3,854	212	112	▲ 59	212	▲ 18
14(～15.10)	4,152	61	3,959	3,678	187	94	80	193	▲ 19

資料：自主流通法人調べ

注：1)　平成13年産（見込）における主食用うるち米の数値は、販売実績に持越数量を含めた値である。

2)　14年産（～15.10）の対前年差は、13年産の14年10月末までの販売実績との差である。

表Ⅰ－３－３　もち米（自主流通米等）の販売状況

（単位：千トン）

	年産	供給数量	契約数量	残
平成14米穀年度	11年産	11	11	0
	12年産	56	39	17
	13年産	114	80	34
		181	130	51
15米穀年度	12年産	17	17	0
	13年産	34	34	0
	14年産	94	94	0
		145	145	0
対前年差		▲ 36	15	

資料：自主流通法人調べ

注：1)　平成14米穀年度は、14年６月末現在の値である。

2)　15米穀年度においては、５月末の段階で全ての契約が締結

3)　全国集荷団体（自主流通法人）に販売が委託された計画外流通米を含む。

（イ）政府米の買入・売渡の動向

政府は、大不作等の事態になっても消費者に対する米の供給が不足しないよう備蓄を運営することとなっており、直接、米を買い入れ、一定期間保管を行った後に、これを売り渡しています。

この政府による備蓄運営の状況を見ると、平成５年の大不作の影響から、６年10月末の政府国産米の在庫はない状況となっていました。その後、豊作が続く中で、生産調整の拡大局面となり、適正在庫水準を超えてもなお、販売可能数量を大幅に上回る政府買入を行わざるを得なかったことに加え、全体の過剰基調の中で、自主流通米の販売に影響を及ぼさないよう政府米の販売の抑制が求められたことから、９年産米までは在庫が大きく積み上がる事態となりました（表Ⅰ－３－４）。

そのような中、10年産米から備蓄運営ルールを導入して、買入数量を減少させてきましたが、依然として備蓄量は高水準となっています。

また、このような備蓄運営の結果として、買入れから売渡しまでの期間も長期化しています（図Ⅰ－３－１）。

★　解説「備蓄運営ルール」（新たな米政策大綱）

・　指針及び基本計画上、政府米買入数量より政府米販売数量を大きくする。

・　実際の販売が計画未達となった場合の実際の買入数量は計画数量から販売未達数量を差し引いた数量とする。

★　備蓄運営研究会報告（平成13年12月）抜粋

備蓄の適正水準については、自主流通米の価格形成に与える影響、円滑な買入れ・売渡しの実現、備蓄に要する財政負担等も考慮し、10年に１度の不作や、通常程度の不作が２年連続した事態にも国産米をもって対処し得る水準として、100万トン程度とすることが適切である。

表Ⅰ－３－４　作況指数、政府買入数量、売渡数量の推移

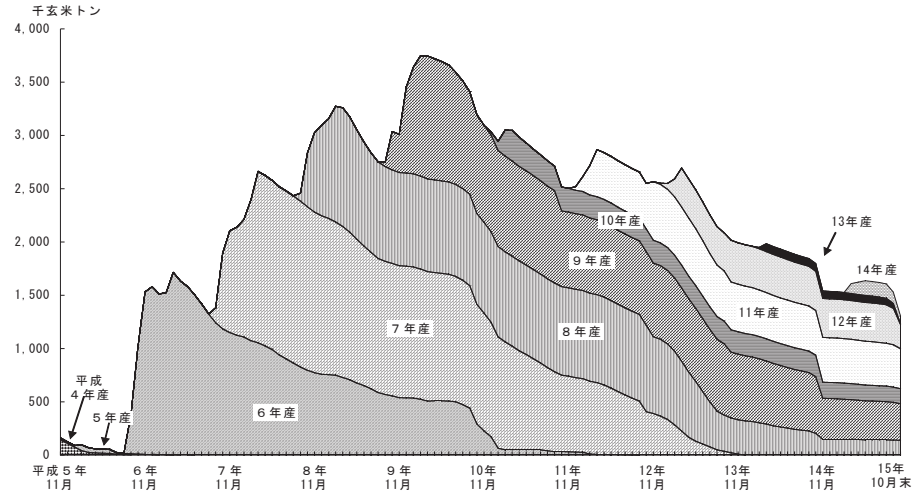
（単位：万トン）

米穀年度	作況指数	政府買入	政府売渡（主食用）	政府国産米在庫（各年10月末）
平成６米穀年度	74（５年産）	2（５年産）	25	0
7	109（６年産）	205（６年産）	92	118
8	102（７年産）	165（７年産）	55	224
9	105（８年産）	116（８年産）	68	267
10	102（９年産）	119（９年産）	52	297
11	98（10年産）	30（10年産）	50	233
12	101（11年産）	45（11年産）	20	162（256）
13	104（12年産）	37（12年産）	23	176
14	103（13年産）	8（13年産）	20	155
15	101（14年産）	14（14年産）	38	131

資料：農林水産省調べ、農林水産省「作物統計」

注：1）平成12米穀年度の政府国産米在庫は、「平成12年緊急総合米対策」による援助用隔離（75万トン）等の数量を除いたもので、（　）は当該対策をする以前のものである。

図Ⅰ－３－１　年産別備蓄数量の推移



資料：農林水産省調べ

（２）　在庫の状況

○　自主流通米においては平成15年10月末に13万トンの持越在庫
○　もち米については、14年10月末に５万トンの在庫が存在したが、15年10月末において解消
○　15年10月末には131万トンの政府備蓄米が存在し、８・９年産の販売期間も長期化する状況

自主流通米においては、

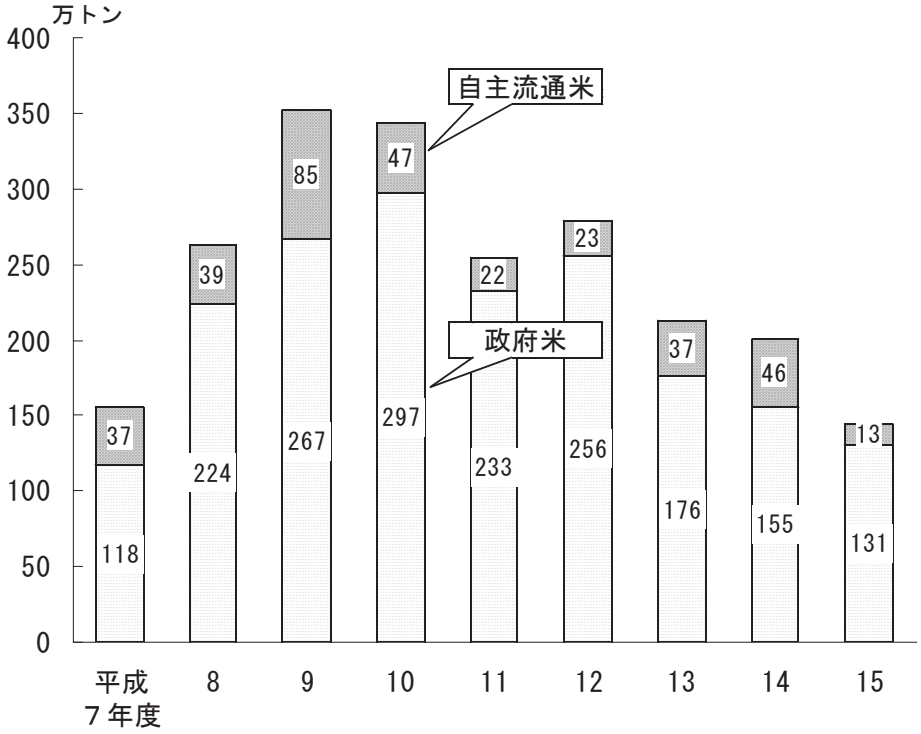
① 近年、需要が減少する中で豊作が続き、それらに見合った翌年の生産調整の拡大や過剰米の処理が必ずしも行われなかったこと

② 現行の生産調整手法では、きちんと生産調整目標面積を達成しても、生産者は、当然その限定された面積の範囲内で最大の収量を上げるよう努力することから、当初見込んだ以上の生産が行われてしまうこと

等を背景に、平成14年10月末に46万トンが在庫として持ち越されましたが、15年産米の不作懸念等から15年10月末の持越在庫は、13万トンとなっています（図Ⅰ－３－２）。

自主流通米の平成14年産調整保管については、約11万トンを実施していましたが、15年産米の不作懸念等から、９月に取崩しが行われ、全量について販売が行われました（表Ⅰ－３－５）。

図Ⅰ－３－２　自主流通米、政府米における10月末在庫の推移



資料：農林水産省調べ

表Ⅰ－３－５　調整保管数量の推移

（単位：万トン）

年　産	調整保管数量
平成12年産	25.3
13年産	27.5
14年産	―

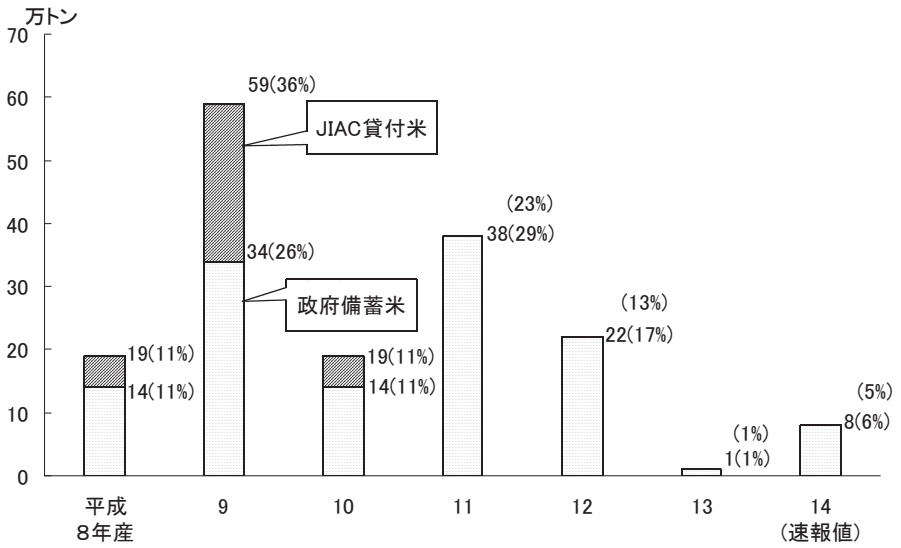
資料：自主流通法人調べ

また、もち米については、近年、供給が過剰基調で推移していたことから、平成14年10月末には、自主流通米約５万トンが在庫として抱えられる状況となっていましたが、14年産の生産量が減少したことにより、15年10月末において解消されています。

他方、政府備蓄米は、平成15年10月末在庫で131万トンとなっています。

その内訳を見ると、８年産米と９年産米で48万トンと、全体の37%を占めており（援助用としてＪＩＡＣが保管している米30万トンを含めると48%）、保有・販売期間が長期化していることが分かります（図Ｉ－３－３）。

図Ｉ－３－３　政府米備蓄の年産別内訳（平成15年10月末）



資料：農林水産省調べ

注：1)　ＪＩＡＣとは、（社）国際農業交流・食糧支援基金のことであり、大規模かつ国際的な緊急食糧支援ニーズに円滑に対応するために平成10年に創設された、政府保有米の貸付けによる緊急食糧支援事業の実施主体となっている。本事業により、緊急食糧支援のための食糧の備蓄、緊急支援に伴う財政負担の平準化等を行うものである。具体的には、支援米として10年度に国産米10万トン、ミニマム・アクセス米５万トンの計15万トンがＪＩＡＣに貸し付けられ、14年度には国産米35万トン、ミニマム・アクセス米５万トンの計40万トンに増加され、この備蓄を行っている。

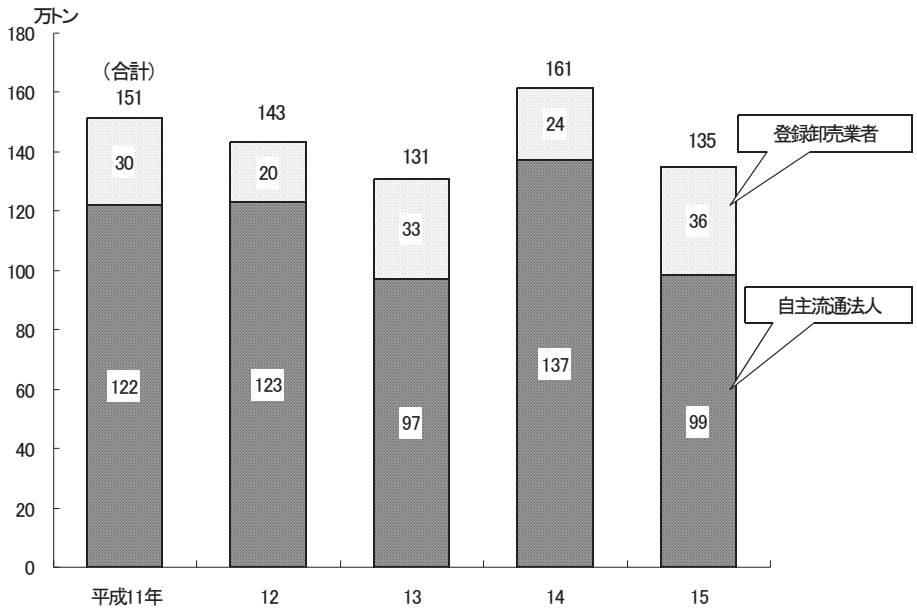
2)　（　）内の割合は、上段が全体（政府備蓄米及びJIAC貸付米の年産計）に占める各年産米（政府備蓄米及びJIAC貸付米の計）の割合、下段が政府備蓄米の年産計に占める各年産政府備蓄米の割合である。

なお、需要見通しのための需要量の把握については、新米の出回る前の６月末在庫量を起点とすることとされていますが、平成15年６月末の在庫は、民間在庫が135万トン、政府備蓄米が163万トンとなっています（図Ⅱ－３－４）。

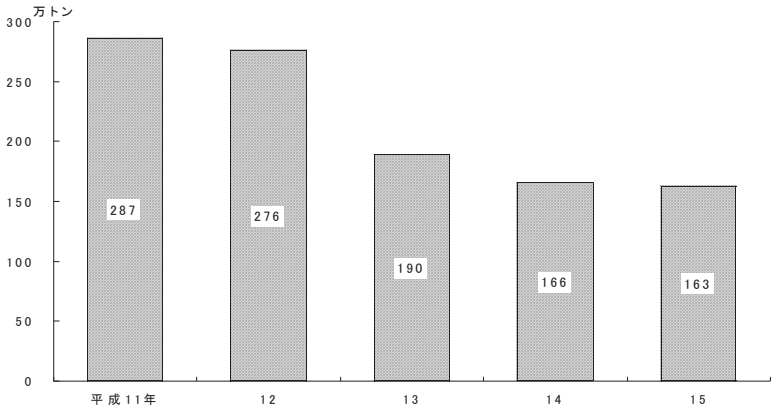
流通段階においては、価格動向や作柄によっては、相当量の在庫の取り崩しや積み上げが生じるため、在庫水準が年によって大きく変動しています。

例えば、12年緊急総合米対策による需給改善効果により、12年産米に先高感があったことから､販売業者の引き取りが促進され、自主流通法人の在庫は、13年６月末で97万トン（対前年比26万トン減）となっている反面、登録卸売業者の在庫は、33万トン（対前年比13万トン増）となっています。

図Ⅰ－３－４　民間流通における６月末在庫の推移



（参考）政府米の６月末在庫の推移



資料：農林水産省調べ

注：うるち玄米の値である。

（３）　価格動向

○　自主流通米の入札価格については、平成14年産まで下落傾向で推移。15年産は大幅に上昇
○　小売価格についても、14年産までは入札価格同様下落傾向
○　米の価格は、用途別に様々な価格水準を形成

（ア）入札価格の動向

現在、自主流通米の価格については、自主流通米価格形成センターにおける入札取引によって取引の指標となる価格が形成されています。

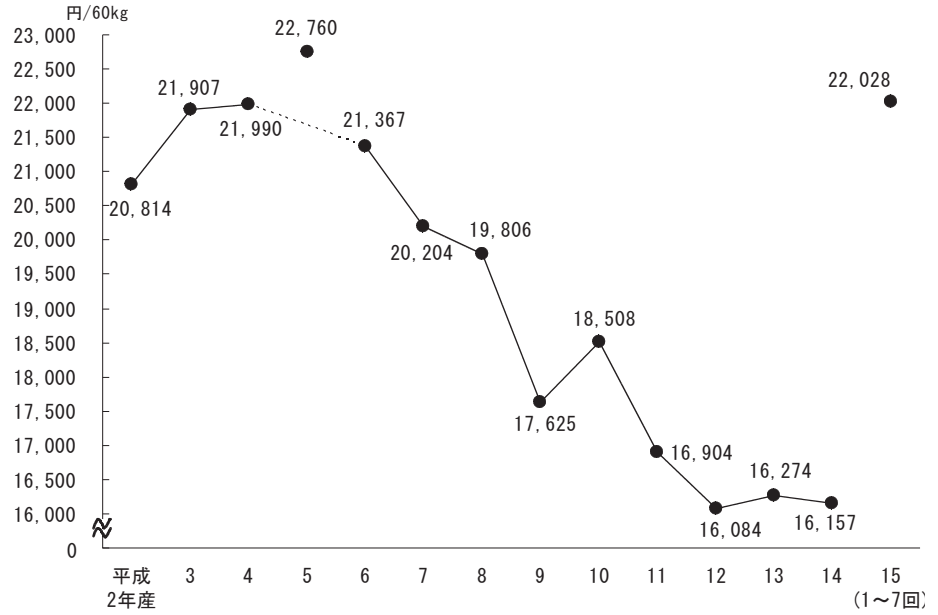
その価格動向については、近年、豊作が続いたこと、米の消費減退やデフレ経済の下で小売価格が低迷していること等から、大凶作を反映して価格が上昇した平成５年産をピークに、14年産まで下落傾向で推移していました（図Ｉ－３－５）。

しかしながら、15年産米の入札価格については、15年産米の生産量の減少等の影響から、卸売業者の応札意欲が高まり、前年に比べて、大幅に上昇しています。

★　解説
自主流通米入札取引

・　主に県段階の集荷業者により上場される全国の主要産地品種銘柄に対して卸売業者が応札の申込みをし、基本的には申込価格の高いものから、上場数量に達するまで、申込数量を順次落札する方法により行われる取引。
・　平成14年産では約102万トン、15回の入札を実施。

図Ｉ－３－５　自主流通米の年産別全産地品種銘柄平均価格の推移



資料：（財）自主流通米価格形成センター調べ
注：1)　平成５年産は、著しい不作のため第２回（５年９月）限りで入札が打ち切られた。
2)　15年産は、第７回（15年11月26日）までの加重平均価格である。

（イ）産地品種銘柄ごとの価格の動向

平成14年産までの産地品種銘柄ごとの価格動向を見ると、「新潟コシヒカリ」については、他の産地品種銘柄と同様、６年産以降下落基調で推移してきましたが、相対的には最も高い水準を維持しており、14年産は、他の主要産地品種銘柄が引き続き下落する中で、ＪＡＳ法に基づく精米表示の罰則強化等の影響で、上昇しました（図Ⅰ－３－６）。

一方で、「宮城ササニシキ」は、従来、「新潟コシヒカリ」に並ぶブランド銘柄でしたが、割高感があったこと等から、14年産においては下落幅が拡大しました。

この他、

① 「秋田あきたこまち」、「宮城ひとめぼれ」等については、量販店の特売銘柄等として

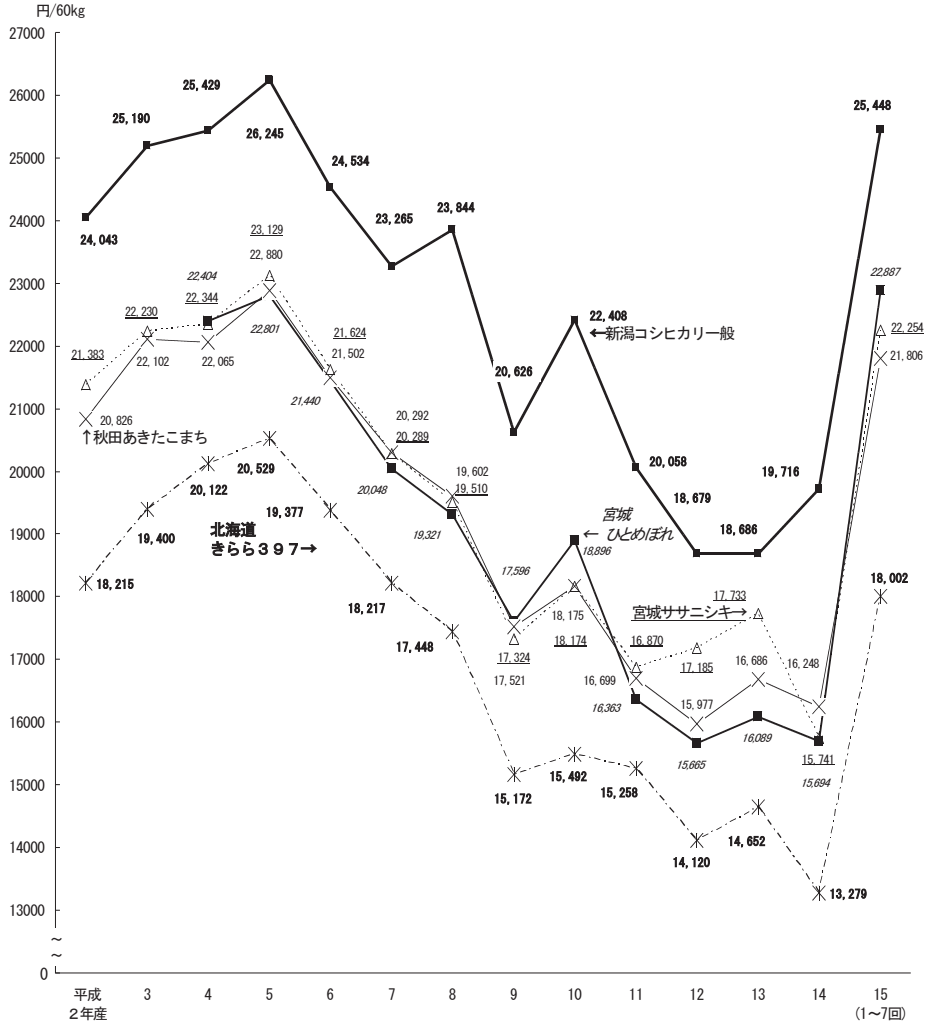
② 関東産コシヒカリは、地域の単品銘柄、ブレンド原料用等として

③ 「北海道きらら３９７」、九州産ヒノヒカリ等は、地域の単品銘柄、業務用等として

それぞれ相対的に安定した地位を維持してきましたが、最近は、取引の多様化が進んだこと等に伴い、相対的地位に変化が生じやすい状況となっています。

こうした状況の中で、平成15年産については、平均価格の動向と同様、いずれの産地品種銘柄においても価格が大幅に上昇しています。

図Ⅰ－３－６　主要な産地品種銘柄の年産別価格の推移



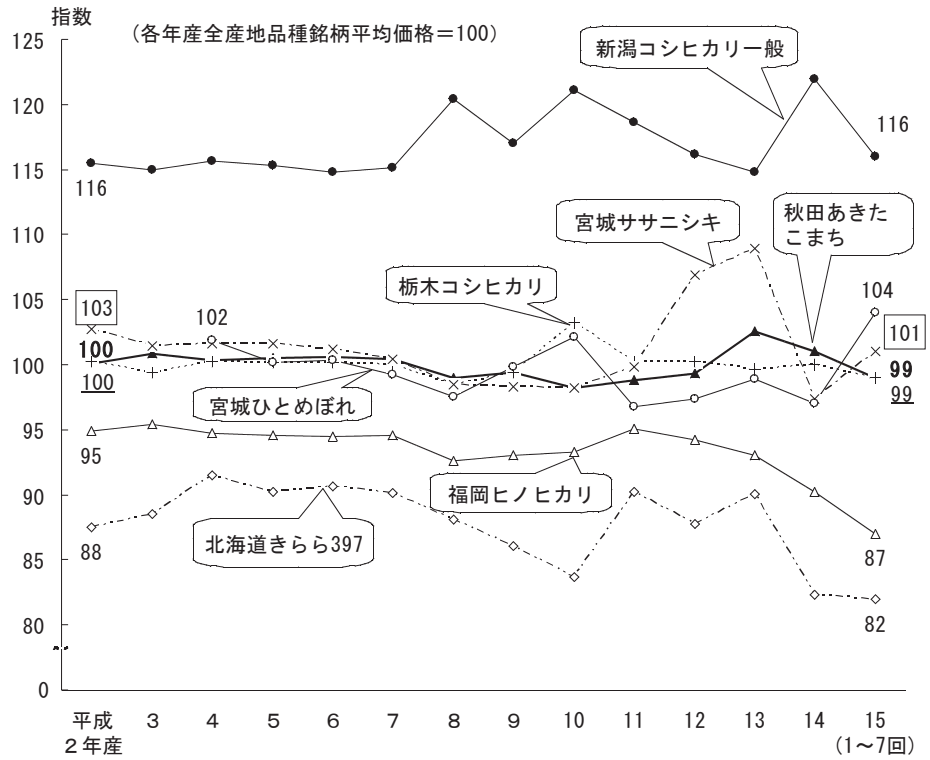
資料：（財）自主流通米価格形成センター調べ

注：1） 平成５年産は、著しい不作のため第２回（５年９月）限りで入札が打ち切られた。

2） 15年産は、第７回（15年11月26日）までの加重平均価格である。

なお、前述のような取引の多様化の結果として、これまで、ほとんどの産地品種銘柄の価格は全銘柄平均価格の動きにほぼ平行して推移してきましたが、最近では、各産地品種銘柄の価格変動が次第に拡散する傾向にあります（図Ⅰ－３－７）。

図Ⅰ－３－７　主要な産地品種銘柄の年産別相対的地位の推移



資料：（財）自主流通米価格形成センター調べ

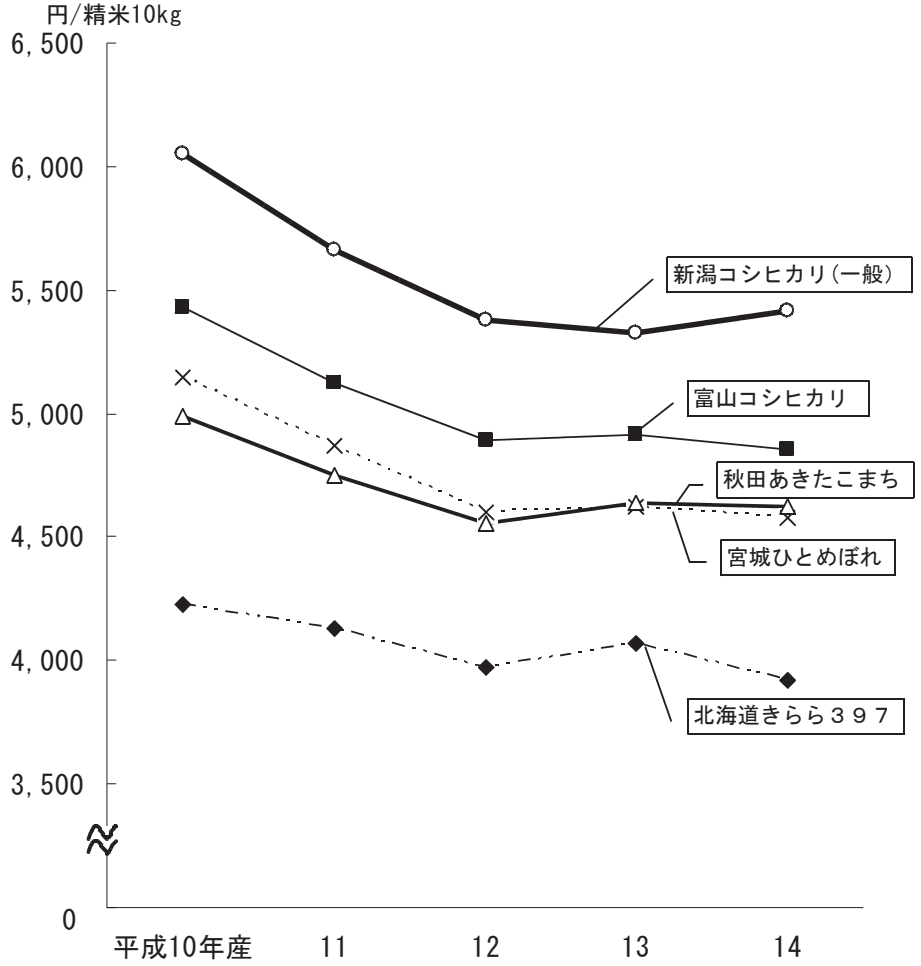
注：1）　各年産の全産地品種銘柄平均価格を100としたときの、各産地品種銘柄の価格比を示した。

2）　平成15年産は、第７回（15年11月26日）までの加重平均価格を用いて算出した値である。

自主流通米価格形成センターにおける入札価格が、近年、下落傾向で推移していることを反映して、多くの産地品種銘柄で、小売価格についても、下落傾向で推移しています。

なお、平成14年産については、多くの産地品種銘柄の小売価格が前年に比べて下落する中で、「新潟コシヒカリ」の価格は、入札価格が前年産よりも著しく上昇したことを受けて、若干ですが上昇に転じています（図Ⅰ－３－８）。

図Ⅰ－３－８　米の年産別小売価格の推移



資料：農林水産省「米麦等の取引動向調査」

注：1)　主要５銘柄の全国1036業者の平均価格(包装代･消費税込み精米10kg）である。

2)　各年産の価格は当年10月～翌年９月の単純平均である。

（ウ）用途別に見た米の価格水準

消費者の購入している米の価格帯（精米10キログラム当たり）を見ると、購入先によって米の価格に大きな違いがあることが分かります（図Ⅰ－３－９）。

また、前述のように、消費者の低価格志向の強まりを受けて、3,500円/10キログラム未満の米を買う人の割合が増加しており(図Ⅰ－１-30)、全体の43%を占めていますが、こうした価格はスーパーにおける特売で、コシヒカリ以外の産地品種銘柄の価格として見られるのが実態となっています（表Ⅰ－３－６）。

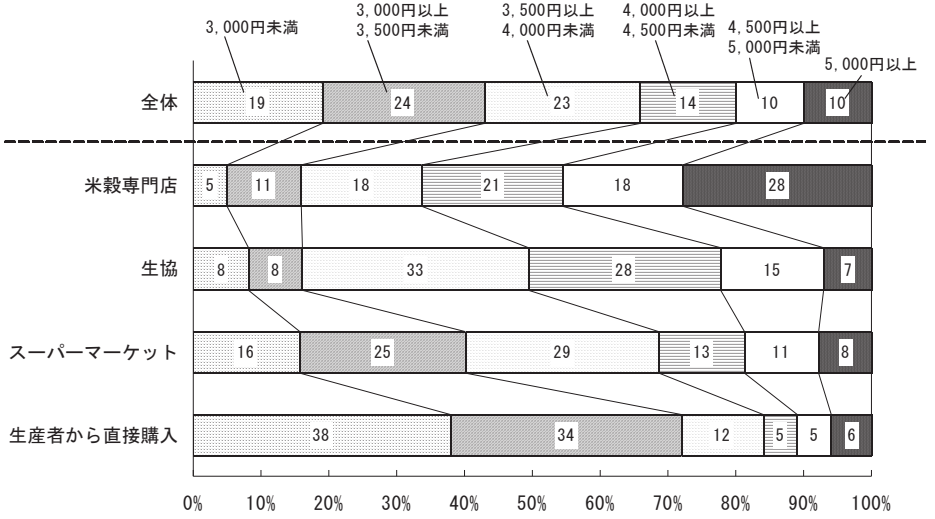
表Ⅰ－３－６　特売の価格帯（精米10kg当たり）

（単位：円/精米10kg）

産地品種銘柄		首　都　圏	関　西　圏	(参考) 全国平均価格
北海道	きらら３９７	3,129～3,864	3,129～3,759	3,948
宮　城	ひとめぼれ	3,108～4,368	3,794～4,473	4,541
秋　田	あきたこまち	3,318～4,494	3,129～4,368	4,619
新　潟	コシヒカリ	3,948～5,124	3,864～5,124	5,312
富　山	コシヒカリ	3,948～4,179	3,864～4,368	4,860

資料：農林水産省「米麦等の取引動向調査」（平成15年６月調査）
注：1)　「首都圏」とは、埼玉県、東京都及び神奈川県、関西圏は、大阪府及び兵庫県である。
2)　「首都圏」、「関西圏」での価格帯は、平成14年10月～15年４月のスーパー等の価格(包装代･消費税込み)である。
3)　「全国平均価格」は、14年10月～15年4月の単純平均価格である。

図Ⅰ－３－９　購入先別の購入価格割合（精米10kg当たり）



資料：農林水産省「食糧モニター調査」（平成14年９月調査）
注：1)　図Ⅰ－１－６の注1)と同じ。
2)　「生産者から直接購入」は親兄弟からの購入を含む。

外食事業者が購入する米の産地品種銘柄、価格帯を見ると、266円/キログラムから585円/キログラムまで、大変幅があることが分かります（表Ⅰ－３－７）。

また、小売価格が、小売業者が消費者に販売する価格であるのに対して、外食事業者の購入価格は、主に卸売業者等が外食事業者に販売する価格なので、これらをそのまま比較することは適当ではありませんが、外食事業者の購入価格は、小売価格を１割近く上回るものから、４割程度下回るものまであり、それぞれの事業者の求めるニーズに応じて多様な価格帯が形成されていることが窺われます。

表Ⅰ－３－７　外食事業者が購入する産地品種銘柄・価格帯

（単位：円/精米１kg）

産地品種銘柄		レストラン・食堂	弁当・仕出屋	[参考値]小売価格①	小売価格との差②	②/①×100
岩　手	ひとめぼれ	346円程度	336～415円	470円	▲134～▲55円	▲29～▲12%
宮　城	ひとめぼれ	－	304～392円	451円	▲147～▲59円	▲33～▲13%
秋　田	あきたこまち	350～390円	297～382円	459円	▲162～▲69円	▲35～▲3%
山　形	はえぬき	－	299～337円	466円	▲167～▲129円	▲36～▲28%
福　島	コシヒカリ	335～430円	－	505円	▲170～▲75円	▲34～▲15%
茨　城	コシヒカリ	－	330～336円	441円	▲111～▲105円	▲25～▲24%
栃　木	コシヒカリ	－	307～360円	445円	▲138～▲85円	▲31～▲19%
新　潟	コシヒカリ	－	350～585円	544円	▲194～▲41円	▲36～▲8%
富　山	コシヒカリ	－	334～378円	486円	▲152～▲108円	▲31～▲22%
福　井	コシヒカリ	315～360円	315～456円	460円	▲145～▲4円	▲32～▲1%
和歌山	キヌヒカリ	313～400円	294～411円	418円	▲124～▲7円	▲30～▲2%
鳥　取	コシヒカリ	－	320～375円	455円	▲135～▲80円	▲30～▲18%
島　根	コシヒカリ	－	280～420円	464円	▲184～▲44円	▲40～▲9%
熊　本	ヒノヒカリ	307～384円	－	464円	▲157～▲80円	▲34～▲17%
大　分	ヒノヒカリ	266～400円	－	425円	▲159～▲25円	▲37～▲6%
鹿児島	ヒノヒカリ	350～400円	－	412円	▲62～▲12円	▲15～▲3%

資料：農林水産省「外食事業者に対する仕入動向等アンケート調査」（平成15年5月調査）

注：1）　外食事業者462業者を対象とするアンケート調査である。

2）　外食事業者の仕入価格は、平成15年４月精米1ｋｇ当たり聞き取り価格（消費税込み）である。

3）　小売価格は、農林水産省「米麦等の取引動向調査」における14年産精米の15年4月全国平均価格（包装・消費税込み）を1ｋｇ換算したものである。

4）　小売価格の山形はえぬきについては、山形はえぬき（内陸）の価格である。

5）　小売価格の福島コシヒカリについては、福島コシヒカリ（中通り）の価格である。

6）　小売価格の新潟コシヒカリについては、新潟コシヒカリ（一般）の価格である。

加工原材料用米の供給価格は、自主流通米の価格が全体で下落する中で総じて低下しており、用途別に最近の価格を見ると、焼酎用の5,800円～6,000円/60キログラムから、清酒用（もと米）の23,000円～46,000円/60キログラムまで、用途によって大きな開きがあります（表Ⅰ－３－８）。

表Ⅰ－３－８　加工原材料用米の用途別供給価格

（単位：円/精米60kg）

用　途	平成８年産	１４年産
清　酒	もと米 32,500円～51,600円 かけ米 16,800円～34,800円	もと米 23,000円～46,000円 かけ米 15,500円～26,900円
焼　酎	6,300円～ 7,700円	5,800円～ 6,000円
米 菓 せんべい、あられの原料	うるち米（せんべい用） 7,900円～11,900円 もち米（あられ用） 11,900円～26,400円	うるち米（せんべい用） 6,500円～ 9,600円 もち米（あられ用） 9,600円～20,200円
米穀粉 だんご、大福などの原料	うるち米(だんご用など) 8,000円～11,900円 もち米（大福用など） 11,900円～26,400円	うるち米(だんご用など) 7,100円～ 9,600円 もち米（大福用など） 9,600円～20,200円
味　噌	6,300円～11,900円	5,800円～ 9,600円
加工米飯 冷凍・レトルト米飯など	14,400円～ 26,200円	13,700円～30,100円
包装もち	11,900円～ 26,400円	9,600円～20,200円

資料：農林水産省調べ

注：自主流通米、加工用米の他、ミニマム・アクセス米、特定米穀（くず米）も含む価格である。

４　米の流通に関する動向

（１）　米の流通構造の変化

○　登録小売業者数が減少
○　計画外流通米は引き続き増加傾向

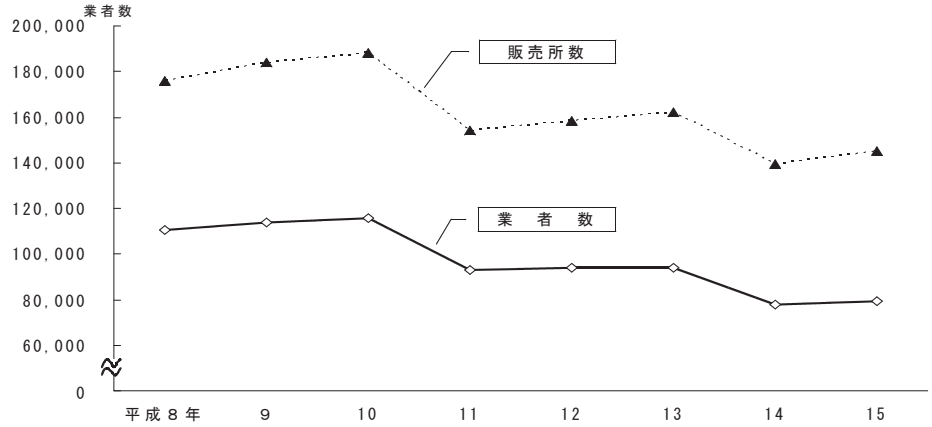
（ア）米の販売事業者数の推移

近年、米の消費構造の変化に伴い、流通構造も大きく変わってきています。

前述のように家庭における米の購入先が、米穀専門店から量販店へと大きくシフトした結果として、特に小規模な米穀専門店が減少したことから、登録小売業者数は平成10年６月末の約11万業者から、15年同月末には約８万業者にまで大きく減少（32%減）しています（図Ⅰ-４-１）。

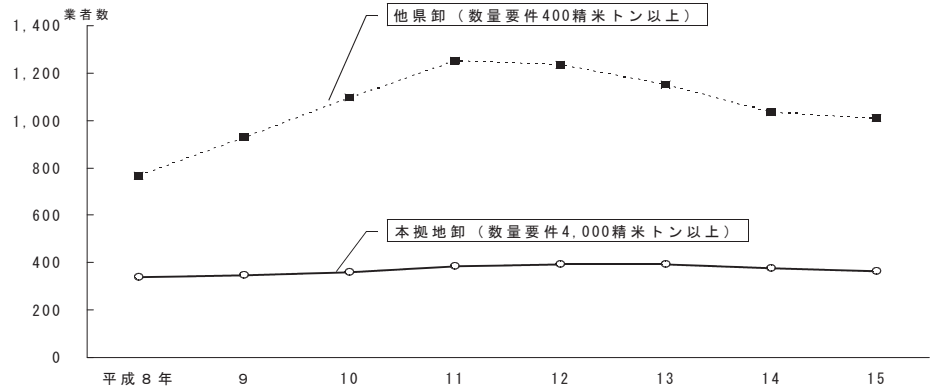
また、近年、専門店が減少している中で、スーパー等の量販店にはない専門店の特徴を活かして営業を行う「お米マイスター制度」のような小売専門店の取組も見られるようになってきています。

図Ⅰ-４-１　登録小売業者数の推移



資料：農林水産省調べ
注：各年６月末現在の値である。

（参考）登録卸売業者数の推移



資料：農林水産省調べ
注：1)　他県卸の業者数は、本拠地卸が登録している都道府県以外の都道府県においても卸売業の登録を行っている登録数で、延べ数である。
2)　各年６月末現在の値である。

（コラム）「お米マイスター制度」について

お米マイスター認定制度とは、日本米穀小売商業組合連合会が、「お米に関する幅広い知識を持ち、米の特長を最大限活かした商品づくりを行い、米の良さを消費者に伝えることができる米穀小売店」であることを認定する制度です。

「マイスター」とは、ドイツ語で巨匠・師匠の、また、「マイ」が米、「スター」が星ということで、「米に明るい人」をも意味しています。

初年度の平成14年度には、全国41会場で知識講習（米の品種特性、精米技術、保存・保管技術、炊飯技術、食味評価、ブレンド特性、店づくり・接客マナー等）が実施され、その後行われた試験に合格した2,261名が「３ツ星お米マイスター」に認定されました。

２年目の15年度には、「３ツ星お米マイスター」に加えて、全国の主な都市で開催される厳しい技能講習の試験に合格した者が「５ツ星お米マイスター」に認定される予定となっています。

（お米マイスター認定マーク）

（コラム）特徴を活かした営業を行う米穀専門店

○ Ｆ商店（東京都江東区）

Ｆ商店では、顧客に多種類の米を購入する楽しみを味わってもらえるよう、１kgから店頭精米を実施しています。また、米の食感や味わいに違いを出すため、「奉書搗き（米の香りと甘みを引き出す精米方法）」、「胚芽搗き」、「あらびき精米」などのオーダー精米に取り組んでいます。これらの工夫により、本来なら１ヶ月に１回程度の来店客が毎週のように来店することもあります。

○ Ｇ商店（富山県富山市）

Ｇ商店では、「元気がある米屋さん」として認知されるよう、イベントやサービスにおいてインパクトのある企画にこだわり、他店では扱っていない産地品種銘柄、試食用のおにぎりを用意するなど、顧客を呼び込む仕掛けを工夫しています。また、地元の高校生が作ったコシヒカリの限定販売を行い、これを地元のマスコミに取り上げてもらうことで、広告・宣伝活動につなげています。

○ Ｈ商店（名古屋市名東区）

Ｈ商店では、「農家の名人シリーズ」と銘打った無農薬米、減農薬米、アイガモ農法米などを主力商品とした22アイテムの品揃えを行っています。米以外にも米関連商品、特におにぎりの販売に力を入れており、バラエティ豊かに25種類を用意しています。最近ではオリジナルな商品構成が顧客からも認知されるようになり、これが顧客単価の上昇につながっています。

改正された食糧法の下では、計画流通米を取り扱う出荷業者、卸売業者、小売業者について、それぞれ登録を義務付けていた業者登録制度が廃止され、これに代わり、出荷、卸売、小売の業態に関係なく、事業規模20精米トン以上の米の出荷又は販売を行う業者についての届出制度が導入されることになっています。

これにより、それぞれの業態間での相互乗り入れ等が活発に行われ、多様化する消費者ニーズを産地に伝えにくくしていた多段階流通が改善され、産地と消費地をより近づける方向で、米の流通構造も変化していくことが期待されます。

（コラム）　スーパーと連携した循環型米生産の取組

食品の売れ残り、食べ残し、食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、飼料や肥料等の原材料として再生利用することにより、都市と農村が交流・共生する循環型農業を形成する取組が近年、注目を集めています。

このような中で、茨城県の北つくば農協は、食品スーパーＩ社と提携し、同社の40店舗から排出される食品残渣（80％が野菜くず）を堆肥に利用し、平成14年産からコシヒカリの生産を開始しました。このようにして生産されたコシヒカリは、減農薬・減化学肥料栽培米として、同社の店舗で販売されています。

15年産の栽培面積は51haで、茨城県の特別栽培認証を得るための登録も受けています。収穫量は、260トンを見込んでおり、種子更新は100％実践し、農家54戸と契約して団地化して栽培に取り組み、同一施設を利用することで、県産米をリードする最高級品を目指しています。

販売は、1アイテムを、5キロ2,380円（14年産）としてきましたが、今後は、消費者ニーズが多様化していることも考慮し、２キロ、10キロといった販売アイテムの検討を行うとともに、精米パッケージも新米からリニューアルする方針です。

（コラム）米販売業者が業態間で相互乗り入れ

米の流通規制が緩和され、流通構造が大きく変わることが見込まれる中で、既に、米販売業者が業態間で相互に乗り入れる動きが各地で見られるようになっています。

例えば、旧来の「精米販売」に加え、「おにぎり」、「弁当」の販売を手がける小売業者、卸売業者が増えています。

長野県大町市の米穀販売店Ｊでは、平成８年から炊飯センターを開設し、旅館等に炊飯米を供給しています。

また、熊本県熊本市の米穀専門店Ｋでは、消費者ニーズの収集、外食産業からの厳しい注文への対応及び精米販路拡大を図るため、自ら、おにぎり、弁当の販売を開始しました。

愛知県春日井市の米穀卸売業者Ｌでも、低調な米販売の脱却を図るため、おにぎりの専門店を開設し、テイクアウト方式で販売を行っており、売れ行きは好調となっています。

以上のような小売業者、卸売業者による取組のほか、農業生産法人等が、米の直販だけでなく、おにぎり店等を開設する例も見受けられるようになっています。

例えば、三重県菰野町の農業生産法人Mは、地元の米のおいしさを知ってもらうため、自ら生産した米を使用し、おにぎり直営店を開設し、好評を博しています。

いずれの例も、弁当の基本は、ごはん（米）にあるとの認識をもち、使用する米にこだわり、新たな実需者ニーズ等に対応できるよう、創意工夫を行っており、今後、こうした動きが、米の販売業界の活性化や売れる米づくりの流通面からの促進につながることが期待されます。

（イ）流通ルートの多様化

現行の計画流通制度の下では､消費者の必要とする米の大宗を、一年を通じて安定的に供給することを目的として、流通ルートの特定等の一定の規制と助成の対象となっている「計画流通米」と、こうした規制や助成の対象とならない「計画外流通米」が流通しています。

計画流通制度の創設当初（平成７年）は、計画流通米が流通量の大宗を占めると考えられていました。しかしながら、計画流通米のシェアは低下し、生産量に占める割合は49%、流通量では65%となっています（図Ⅰ-４-２）。

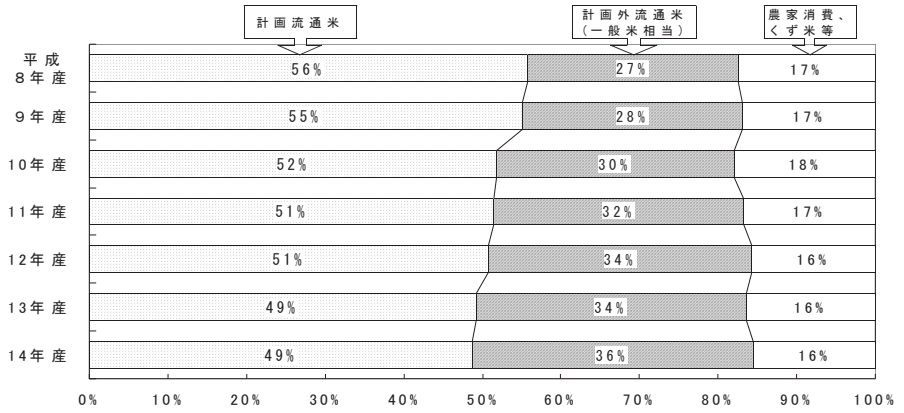
他方、当初は、生産者から縁故のある者に送られたり、売られたりする縁故米ぐらいにとどまると見込まれていた計画外流通米については、しだいに多様なルートで多様な取組が行われるようになり、そのシェアが増加しています。

有償の計画外流通米の販売先をみると、半数程度を農家直飯が占めていますが、残りの業者取扱いのうち、60%は計画流通米の取扱いを想定した登録業者が占める状況となっています（図Ⅰ-４-３）。

改正された食糧法の下では、計画流通制度が廃止されることにより、計画流通米と計画外流通米の区分もなくなり、計画流通米に課されていた様々な規制がなくなります。

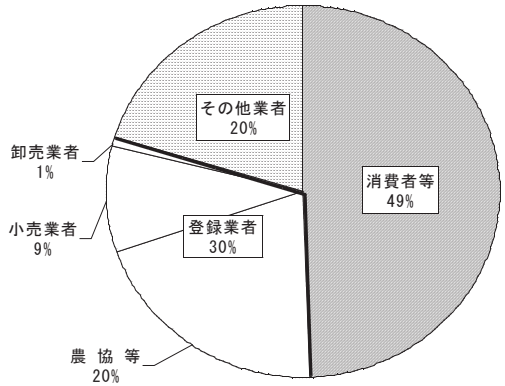
このため、産地と消費地を結び付ける多様な流通ルートが構築されやすくなり、需要に応じた米づくりが流通面から促進されることが期待されます。

図Ⅰ-４-２　生産量に対する出回り数量の制度別割合



資料：生産量は農林水産省「作物統計」、計画流通米は農林水産省調べ、自主流通法人調べ、他は農林水産省「生産者の米穀現在高等調査」等を基に農林水産省で推計
注：ラウンドの関係で内訳の合計が100%にならない場合がある。

図Ⅰ-４-３　生産者の計画外流通米の販売先別販売割合（平成14年産）



資料：農林水産省「生産段階における計画外流通米の販売等に関する調査」を基に農林水産省で推計
注：ラウンドの関係で内訳の合計が100%にならない場合がある。

（２）　流通に関する新たな動き

○　適正表示の確保に向けて取締りを強化
○　カドミウム、残留農薬に関する全国的なモニタリング調査を実施
○　民間検査が増加
○　受検が産地、品種、産年表示の前提とされたことから、計画外流通米の受検率が上昇

（ア）安全・安心の確保に向けた動き

前述のように、消費者の食に対する安全・安心志向が強まっています。

表示を偽って販売することは、消費者の利益を損なう極めて悪質な行為であるだけでなく、中長期的には業界全体の信頼を失い、消費者の米離れ等により米業界全体の不利益に結びつく行為です。

このような不適正表示を減らすための取組が業界においても自主的に行われていますが、国としても、ＪＡＳ法を改正（平成14年７月施行）して公表の迅速化と罰則の大幅な強化の措置を講じ、不適正な表示を行う販売業者等に対して厳正に対処するとともに（表Ⅰ－４－１）、

① 地方農政局・地方農政事務所に配置された約２千名の食品表示専任の職員による日常的な監視・指導、
② これら職員により米穀の小売・卸売業者等に対する店頭等での表示調査等を行う「平成15年産新米の品質表示に係る特別調査」の実施（15年９月から12月までを予定）、
③ 食品表示110番や食品表示ウォッチャーの増強（14年度：約１千６百人→15年度３千８百人）など消費者の方々の協力を得た監視体制の一層の充実

など表示の一層の適正化に努めています。

表Ⅰ－４－１　玄米及び精米の適正表示の確保に向けた指示・公表の状況

指示・公表した業者数		４２業者 （２３業者）
	農林水産大臣の指示	９業者 （５業者）
	都道府県知事の指示	３３業者 （１８業者）

資料：農林水産省調べ
注：指示・公表した業者数は、「品質表示基準の違反に係る指示・公表の指針」（平成14年６月）以降の数であり、（　）は15年４月１日から15年10月31日現在の数である。

食の安全・安心に関する消費者の関心の高まりに対応して、安全、安心な米の供給を確保する観点から、農林水産省においては、改正農薬取締法に基づき適正な農薬使用の徹底を図るとともに、米の残留農薬及びカドミウムについて、産地出荷段階において全国的なモニタリング調査を行っているところです（表Ⅰ－４－２）。

なお、その結果、残留農薬については、これまで食品衛生法の基準値を上回った事例はありません。

また、産地においても農薬使用状況等の生産履歴の記録、出荷時の自主的な残留農薬のチェック等に取り組んでいます。

一方、カドミウムに関しては、本調査等で食品衛生法上の基準値である1.0ppm以上のカドミウムが検出された米については地方自治体において焼却処分を行い、0.4ppm以上1.0ppm未満のカドミウムが検出された米については、食品衛生法上問題はないものの、消費者感情を考慮し、政府が買い入れ、非食用（工業用のり等）に処理しています。

表Ⅰ－４－２　農林水産省が実施している国内産米の残留農薬・カドミウム調査結果

項　　目		平成１２年産	１３年産	１４年産
残留農薬	調査点数	1,037点	995点	1,997点
	農薬が検出された点数（注）（括弧内は基準を超えた点数）	160(0)点	116(0)点	251(0)点
カドミウム	（重点調査）調査点数	389点	411点	415点
	うち 0.4～1.0ppm	47	33	23
	1.0ppm以上	0	2	0
	（要請調査）調査点数	119点	104点	530点
	うち 0.4～1.0ppm	0	0	7
	1.0ppm以上	0	0	1

資料：農林水産省調べ

注：農薬毎の検出点数の合計である。

農林水産省の調査の概要

・残留農薬調査

各県ごとの米の生産状況を踏まえ、県別に点数を割り当てた上で、各県内で調査対象者を無作為に選定し、都道府県、市町村、登録出荷取扱業者及び調査対象生産者の了解を得て調査を実施している。

・カドミウム調査

①重点調査：　平成９年産米以降の農林水産省等の調査において、0.4ppm以上のカドミウムが検出された米の生産者のほ場が所在する地域で生産される政府米又は政府米となる可能性のある米を対象とし、都道府県、市町村、ＪＡ等の出荷業者（以下「調査関係者」という）及び生産者の了解を得て実施している。

②要請調査：　残留農薬の調査対象生産者又は調査関係者からカドミウムの調査の要請があった場合に、関係者及び調査対象生産者の了解を得て実施している。

米のトレーサビリティ・システムは、表示や安全性に対する消費者の信頼を確保するため、生産・流通の履歴情報を消費者に的確に提供し、安全性等に問題が生じた場合、原因の究明や迅速な問題商品の回収を可能にするシステムであり、平成15年度からの導入に向けて、現在、米穀関係者間において検討が行われているところです。

農林水産省としては、15年度において、こうした取組に対して、データベースの構築や流通業者における情報処理機器等の導入、普及・啓発等の環境整備に必要な支援を行うこととしています。

（コラム）いわて純情米ひとめぼれ無菌包装米飯のトレーサビリティ

いわて純情米需要拡大推進協議会（岩手県、全農岩手県本部等6団体で構成）は、岩手中央農協及び切餅・加工米飯等加工業の大手メーカーであるN社と連携し、平成14年11月から、14年産「岩手県産減農薬ひとめぼれ」を100％使用した無菌包装米飯を対象に、次のようなトレーサビリティシステムを導入しています。

岩手中央農協の減農薬栽培ひとめぼれを使ってN社が無菌包装米飯を加工販売

↓

いわて純情米需要拡大推進協議会とN社のホームページをリンクさせ、米の生産履歴・加工履歴に関する情報を提供
〈提供する情報〉
生産履歴：種子証明、生産者名、生産者毎の栽培履歴、乾燥調製履歴
加工履歴：入庫日、精米日、加工日、品質情報

消費者は、①生産履歴については、商品に貼付したシールのID番号を基に、いわて純情米需要拡大推進協議会のホームページから、②加工履歴については、商品枝番号を基に、N社のホームページから知ることができます。

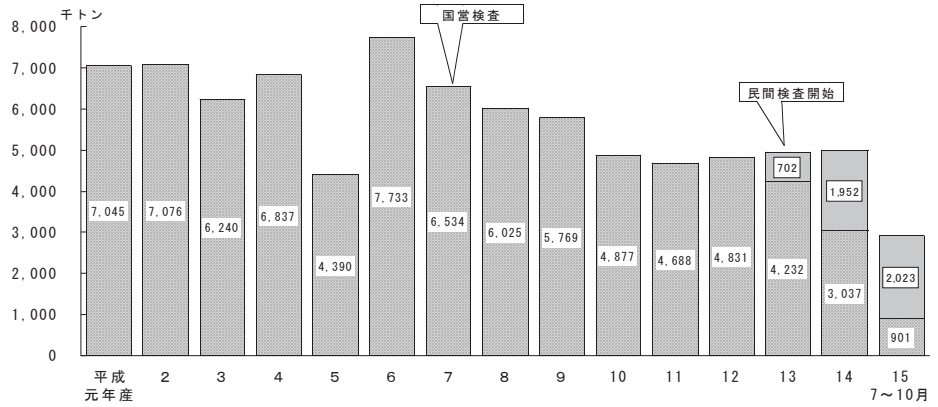
このような無菌包装米飯を対象としたトレーサビリティシステムは、全国で初めての取組であり、14年産の新米を原料とし、14年11月から全国の大消費地で販売が行われています。

（イ）米の検査に関する新たな動き

農産物検査については、これまで国が一元的に実施してきましたが、平成13年度より民営化への移行が開始されています。この移行は、17年度までに完了することとされており、米については、すでに14年度末において約４割の検査が民間検査機関において実施されています（図Ｉ－４－４）。

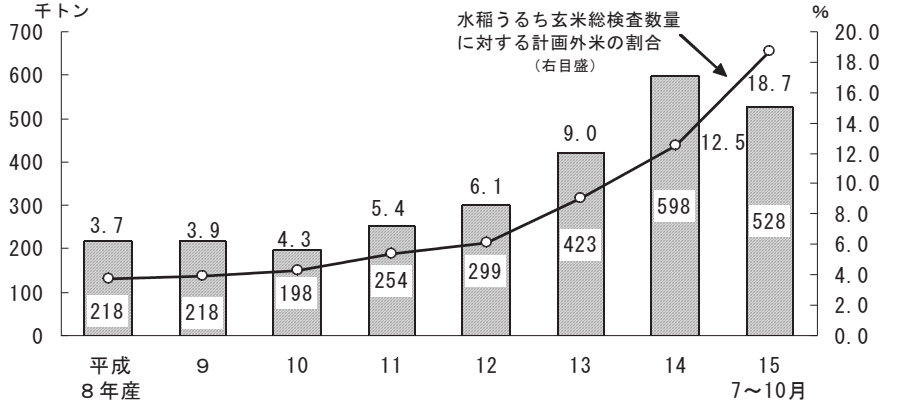
計画外流通米の農産物検査の任意検査実績は、食糧法が施行されてしばらくの間、毎年20万トン前後で推移していました。しかし、平成13年４月からＪＡＳ法の品質表示基準に基づく、産地・品種・産年の表示は、農産物検査を受けることが前提とされたことから、このような表示を行うことを目的として、近年、受検数量が増加しています（図Ｉ－４－５）。

図Ｉ－４－４　米穀の検査数量の推移



資料：農林水産省調べ
注：1）　平成13年産以前の各年産は最終検査数量（翌年の10月末日）。
2）　14年産は、15年9月末日時点の検査実績。
3）　15年産は、15年10月末日現在の値である。
4）　13年産より民間検査の開始。

図Ｉ－４－５　計画外流通米（水稲うるち玄米）の検査数量の推移



資料：農林水産省調べ
注：1）　平成８～13年産は、検査最終数量（10月末日）。
2）　14年産は、集荷数量の内、検査を受けた数量（15年9月末日現在）
3）　15年産は、15年10月末日現在の値である。