

コメの輸出をめぐる状況等について



2025年1月31日(金) 北陸コメサロン

日本貿易振興機構(ジェトロ)金沢貿易情報センター

末廣 徹

話者略歴

ジェトロ金沢 所長

末廣 徹

すえひろ とおる



- 大阪府出身
- 1990年（平成2年） ジェトロ入構
- 勤続34年のうち海外勤務が3カ国に通算11年、国内では北陸勤務（福井と金沢）が8年
- 海外は1994年9月から3年半のルーマニア、2010年3月から4年半のウズベキスタン、そして2020年12月から3年間でハンガリーに勤務。
- 国内では東京のほかに大阪（1992年7月～1994年8月）、福井（2006年12月～2010年2月）、金沢（2014年8月～2018年7月）にて勤務し、2023年12月より再び金沢に。

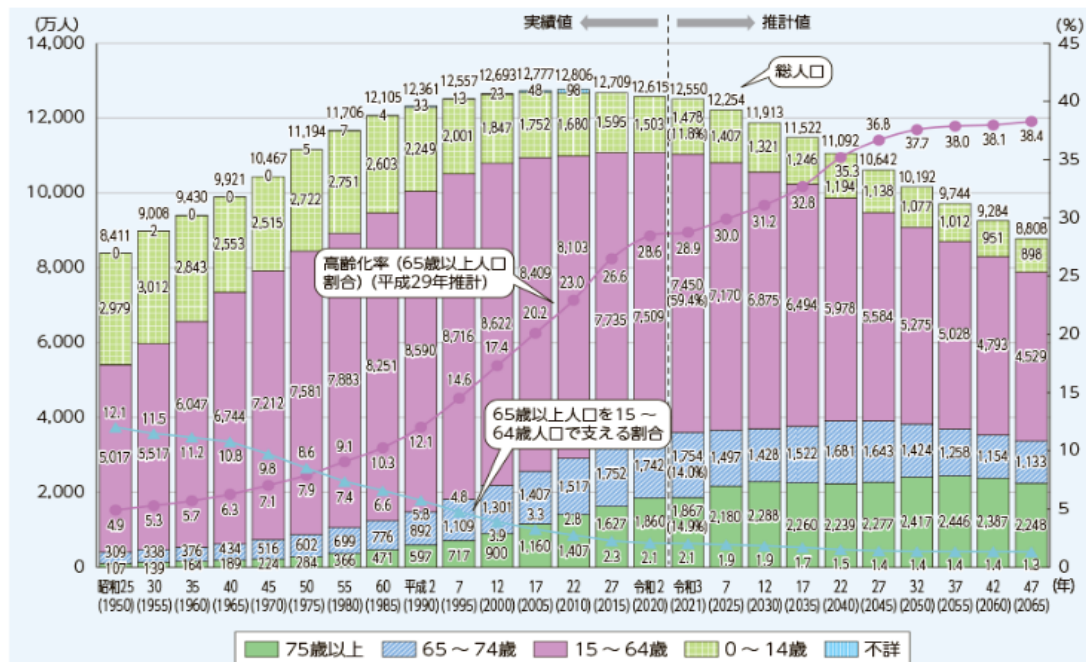
“令和の米騒動”って時に輸出ですか？

日本の人口は1967年（昭和42年）に1億人を突破後、約40年かけ2010年に1億2800万人のピークへその後、減少局面が続き、50年後の2060年には1億人割れと予想されている

しかも高齢化も同時に進行、2023年時点で29.1%の高齢化率は2060年には37.9%にまで上昇

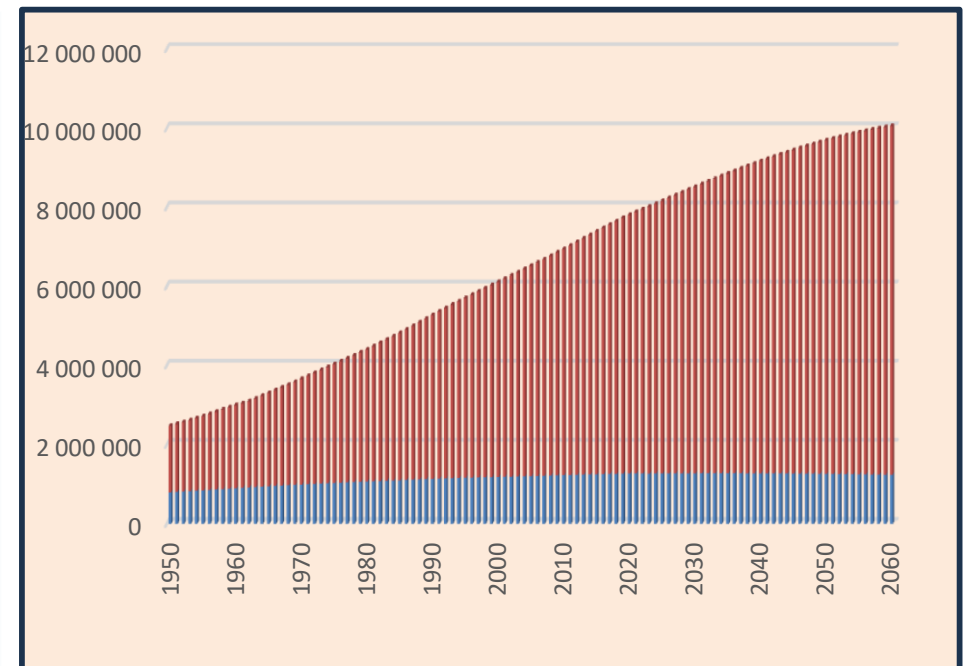
海外に目を向けると、途上国を中心に人口は増加の一途。2060年ごろには100億人に達する見込み！

日本の人口推移と高齢化



出所: 内閣府(2022)「令和4年版高齢社会白書」

世界の人口の推移



出所: 国際連盟「World Population Prospects」(2022年)

“令和の米騒動”って時に輸出ですか？

海外ではユネスコでの無形文化遺産として2013年に「和食」、そして昨年末に「伝統的酒造り」が登録を契機として日本食ブームへと発展。

円安傾向も訪日客の増加に寄与、本物の日本食に触れたことで、帰国後に良い食材を求める傾向も

1990年以降での円/米ドルレートの推移



出所: 日本銀行HP 時系列統計データサイトから作成

Copyright (C) 2025 JETRO. All rights reserved.

コメの輸出数量と輸出金額の推移

	2019年		2020年		2021年		2022年		2023年		2024年 (1～11月)	
	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円
輸出合計	17,381 (+26%)	4,620 (+23%)	19,781 (+14%)	5,315 (+15%)	22,833 (+15%)	5,933 (+12%)	28,928 (+27%)	7,382 (+24%)	37,186 (+29%)	9,411 (+27%)	40,280 (+21%)	10,622 (+27%)
香港	5,436	1,372	6,978	1,796	8,938	2,118	9,880	2,344	11,301	2,630	12,001 (+17%)	2,897 (+21%)
アメリカ	1,980	543	1,989	565	2,244	625	4,459	1,169	6,883	1,768	7,602 (+25%)	2,153 (+38%)
シンガポール	3,879	802	3,696	785	4,972	1,025	5,742	1,201	5,593	1,153	5,924 (+16%)	1,250 (+20%)
台湾	1,262	411	2,004	622	1,907	575	2,532	716	3,116	877	3,282 (+24%)	919 (+24%)
カナダ	158	51	205	62	210	69	382	104	1,629	394	2,017 (+44%)	509 (+50%)
オーストラリア	770	233	1,074	334	893	283	1,245	390	1,204	386	1,182 (+11%)	392 (+15%)
タイ	578	145	555	145	625	162	1,045	256	1,299	307	1,649 (+44%)	422 (+56%)
イギリス	450	131	451	131	332	104	526	162	587	193	770 (+57%)	256 (+62%)
ドイツ	140	52	144	58	185	68	239	81	582	186	774 (+62%)	236 (+52%)
中国	1,007	363	1,002	321	575	219	764	262	526	170	125 (-73%)	45 (-69%)
フランス	93	40	112	49	173	72	237	93	395	135	436 (+27%)	155 (+31%)
スペイン	31	12	7	4	13	10	87	28	544	135	608 (+36%)	163 (+47%)
その他	1,597	465	1,564	443	1,766	603	1,790	576	3,527	1,078	3,910	1,225

海外における日本産米に対する評価やコメント

○最大の輸出先である香港では...

日本産米の輸出量は一貫して増加傾向が続いているものの、数量ベースで見るとトップがタイ産(17万トン 59%)、ベトナム産(6.3万トン 22%)、中国産(2.3万トン 7.8%)と続き、日本は第4位の位置に(1.0万トン 3.5%)。

(データ出所: 香港統計局 2022年)

日本米のイメージは『高品質で安全、栄養価が保障されているプレミアム商品』、『ほのかな甘み、弾力と粘り気』、『冷めてもおいしい』が長所

「価格が高い」「紙(和紙)のパッケージは湿潤気候の香港においては質の劣化を招きやすい」が課題

出所: JFOODOによる2022年の調査報告

海外における日本産米に対する評価やコメント

○香港に次ぐ輸出先であるアメリカでは...

日本産米の輸出における2021年から22年、23年での金額ベースでの伸びが全世界向けで24%→27%のところ、対米輸出は87%→51%と急速な伸びを示している。原因は円安による割安感とともに米国産米の価格高騰が大きいと考えられる。

(データ出所:農林水産省 2025年7月発表データから)

日本産米に対する現地の非アジア系シェフからの評価は『米国産と比べておいしい』『甘さ、しっとり感、ふんわり感が特徴的(時間が経っても食味が変わらない、もちもち感も)』ではあるが、購入に対しては「価格次第」とする声が根強い。

(2023年10月 ジェトロシカゴによる食べ比べイベントにて)

☆販路開拓を進める上でなにをなすべきか

☆現地の文化を意識することが大切

→コメが主食でない地域では、主菜に添えられるポテトや野菜と同じ位置づけ
健康志向の高まりに対してグルテンフリー商品や玄米の提案もマッチ
ハンバーガー文化の中にあって“おにぎり”の手軽さが受け始めている

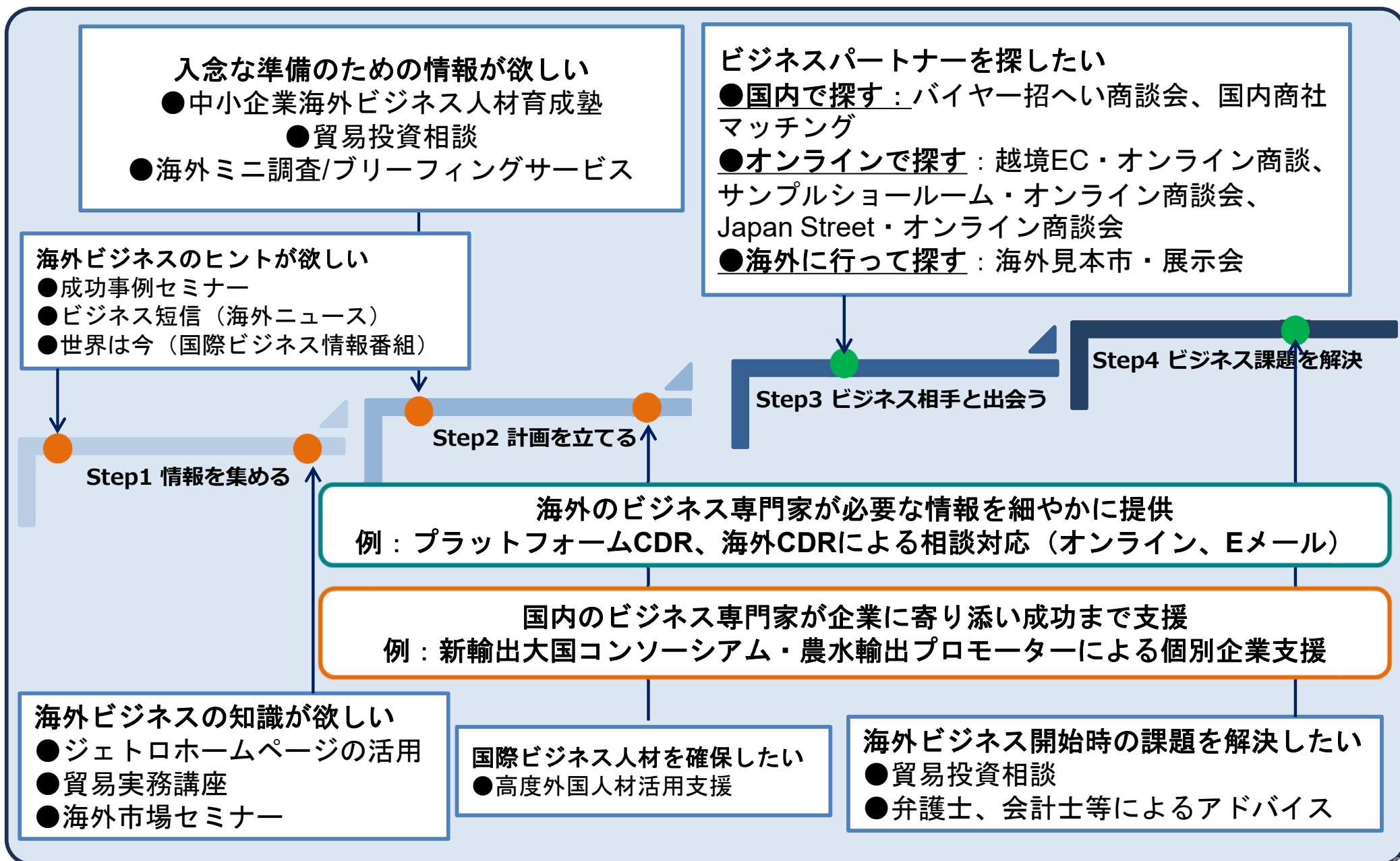
☆“どういう点に気を付けて食べてもらいたいのか”をしっかりと伝えることが重要

→差別化ポイントを意識してもらうことで違い(良さ)を体感してもらおう
顧客にセールスポイントをちゃんと**伝えられる**準備(教育や情報の提供)が大切
炊飯方法についても土地ごとに意識しないといけない点がある

☆相手の関心・課題に対応する取り組みも必要

→ BtoCならば簡単な調理方法やアレンジ例に関心(民族性や宗教を意識?)
BtoBならば安定供給のための生産者連携もポイント
アニメや映画をきっかけとして日本文化への関心が喚起される傾向も

ジェトロのサービス 段階に応じて支援を実施



ご清聴、ありがとうございました



本資料の作成に当たって正確性には十分注意を払っておりますが、万一、この情報に基づく事業展開でお客様に直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失が生じたとしてもジェットロは一切の責任を負いかねますのでご了承ください。これは、たとえジェットロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

また、本資料に掲載されている表現や意見は、日本貿易振興機構の公式意見を示すものではありません。