

令和4年度
日本産長粒種米プロジェクトにおける国内生産の構築と輸出の可能性調査委託事業
報告書サマリ

2023年3月



山田コンサルティンググループ株式会社

本事業の背景・目的、実施事項

国内・海外における検証結果、及び今後の検討方向性(案)

実証結果の取り纏め

世界の需要に応じて日本産長粒種米の国内生産・加工・販売、及び国内外での販売可能性を検証

背景

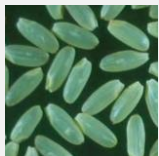
- 主食用米の国内需要が毎年10万トン減少していくなかで、需要に応じた生産、米政策改革を着実に実行していくためには、需要の拡大が見込まれる輸出を進めていくことが喫緊の課題。その際、従来のプロダクト・アウトの発想からマーケット・インの発想に転換していくことが重要である。
- 一方で、世界の米生産や貿易をみると、生産される米5億トンの8割、貿易量では9割が長粒種であり、短粒種を生産、消費するのは東アジアの一部に限られている。
- また、世界の米輸出額を国別に見ると、インドの流通業者が世界シェアの3割強を担っている一方で、日本の流通業者のシェアは0.3%程度となっており、マーケット・インの発想に基づいて市場を開拓していくことが求められる。

目的・実施事項

- 本事業においては、日本国内での長粒種米の生産・加工及び国内外での販売可能性を検証するとともに長粒種米の輸出方法のあり方について調査・分析を行い、米の輸出促進に役立てることを目的とする。
- 具体的には、以下の業務を実施した。
 - (1) 長粒種米・加工品の国内生産・加工・販売の可能性の検証
 - (2) 海外での日本産バスマティの販売可能性の検証

日本産長粒種米(*1)の類型・概要

- 日本で生産されており、現在日本で長粒種米(*1)として認識されている品種は大きく6つ存在する。
(*1)現在日本では長粒種米として認識されているが海外においては一般的にすべて中粒種米～短粒種米に分類される。

品種タイプ	①	②	③	④	⑤	⑥
オリジナル	サリークイーン × 関東150号	中国55号 × KC89	バスマティ370 × 日本晴	密陽23号 × アキヒカリ	リンクス小林 × KRN3502	上344 × 桂朝2号
日本産の品種名 /生産地の一例	プリンセスサリー /石川県等	ほしゆたか /佐賀県	サリークイーン /宮城県等	華麗舞 /新潟県等	リンクス早生 /新潟県等	北陸193号 /沖縄県等
写真						
特徴 (食感、長さ等)	・粘り気がある ・ポップコーンのような香り ・短粒米に近い(ジャポニカ米の特徴に近い)	・粘り気が少ない ・粒が長い	・柔らかく、粘り気が少ない ・ポップコーンのような香り	・粘り気が少ない ・内部が柔らかい	・粘り気がある ・小粒で長い	・大粒で長い
向いている加工品	エスニック料理等	カレー、ピラフ、お粥等	エスニック料理等	カレー等	カレー、タイ料理等	米粉、飼料等

出所: 農研機構、公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構、農林水産省

日本産長粒種米の国内外での生産・加工・販売可能性の検証を目標に据え、本事業を推進

実施事項

(1) 長粒種米・加工品の国内生産・加工・販売の可能性の検証

- ・ 長粒種米の生産者を調査し、長粒種米の生産に関するアンケート調査を実施し、日本における長粒種米の生産実態を調査、取り纏め
- ・ 長粒種米の生産者、加工事業者等、本事業への協力事業者と連携し、加工量、加工スケジュール、輸送形態、費用等について協議・調整
- ・ 国内で米卸事業者、食品加工事業者、フードサービス事業者等による長粒種米及びその加工品（パックご飯）の試食を実施し、フィードバックを収集

(2) 海外での日本産バスマティの販売可能性の検証

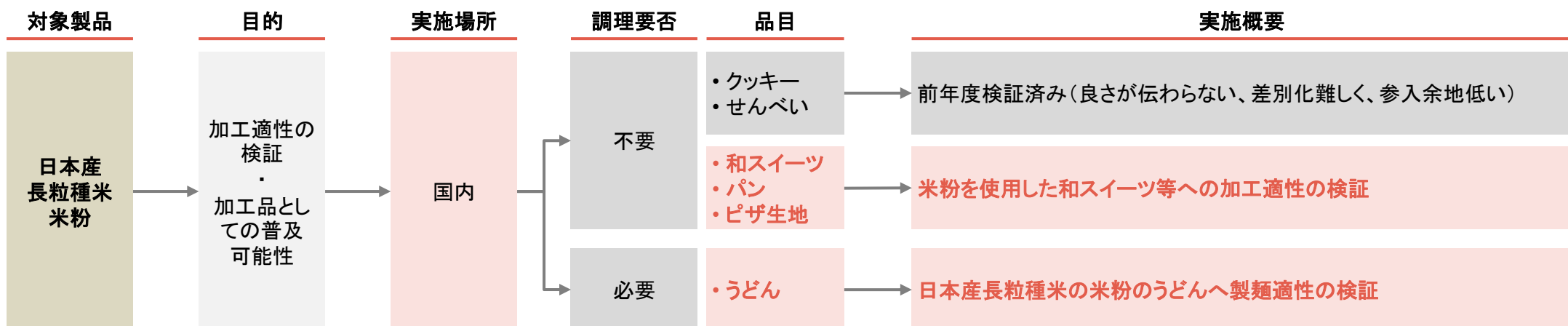
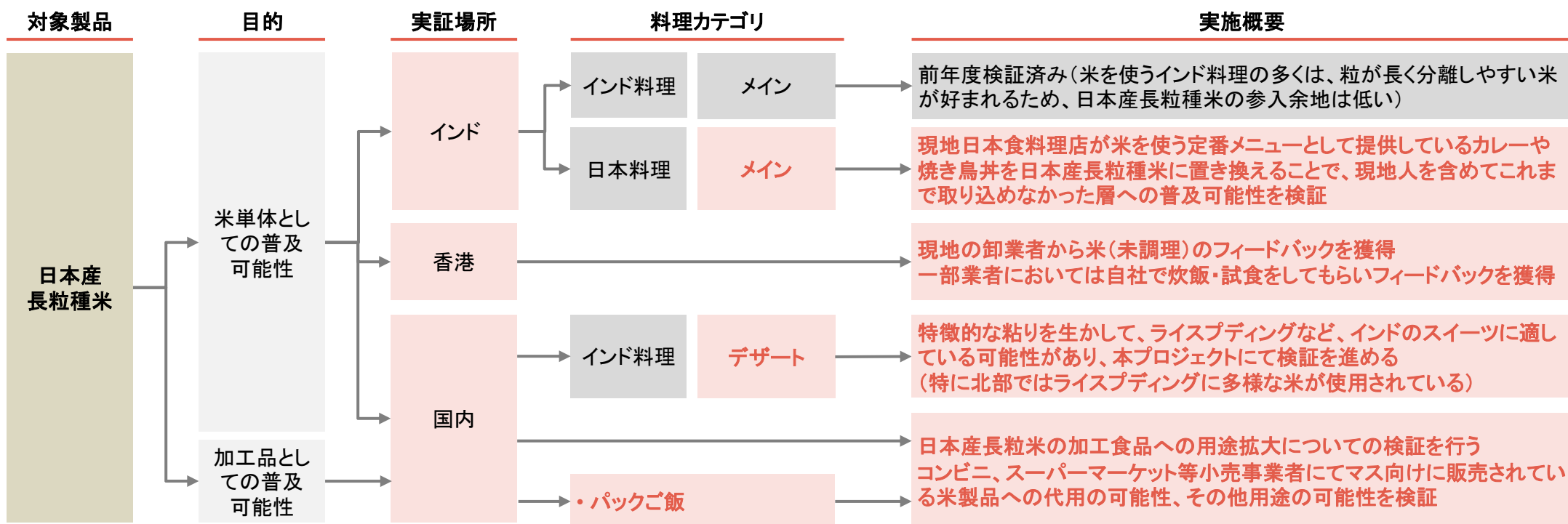
- ・ 上記(1)にて生産した長粒種米及びそれを用いて加工したパックご飯の香港でのディストリビューターによる個別試食評価実施、及びインドでのパックご飯を用いた試食会の開催に向けた調整
 - － 香港、インドへの輸入規制や日本からの輸出要件の調査
 - － 輸送事業者の手配とスケジュール調査、必要書類の手配
 - － インド試食会開催に向けた協力レストランとの協議、調整
 - － インド試食会参加者の選定、調整（米輸入・卸事業者、レストラン事業者、小売事業者）
 - － 香港で試食フィードバックが可能なディストリビューターの選定、調整
 - － 試食評価シートの作成
- ・ 試食を実施し収集したフィードバックから日本産長粒種米の海外での販売可能性を分析
- ・ インド現地の日本食レストランにて試食会を開催し、現地のディストリビューター、フードサービス事業者からフィードバックを収集

【インド試食会】

2023年2月28日（火）15時～（於：日本食レストランKOFUKU）

昨年度の結果を踏まえ、長粒種米の特徴を活かせる品目や加工・調理方法を検証

本年度の実施範囲



試食評価の対象品目と評価項目

- 国内及び香港での試食評価は、日本産長粒種米であるプリンセスサリー、及びプリンセスサリーを用いたパックご飯を対象品目とした。
- インドではパックご飯単品その他、パックご飯を焼き鳥丼、天井、日本風カレーに調理し、日本産長粒種米に合う調理方法の検証を実施した。

地域別の試食評価の対象品目及び対象者

国・地域	日本	香港	インド
評価対象品目			
日本産長粒種米	○	○	-
パックご飯(単品)	○	○	○
パックご飯(調理)	○	-	○
評価者の属性			
米輸入・卸事業者	○	○	○
米加工事業者	○	-	-
小売事業者	-	-	○
フードサービス事業者	○	-	○

評価段階と評価項目

	炊飯前	炊飯後／試食前	炊飯後／試食後	
米 (単品)	・ 香り ・ 色味	・ 香り ・ 色味 ・ パラつき感	・ 味 ・ 口当たり ・ 甘味 ・ 風味	
	・ 現在の購入価格帯 ・ 価格許容度 ・ 取り扱いの決め手 ・ 他の長粒種米と比較した場合の優位点		・ ターゲット層 ・ ブランドイメージ ・ 既存商品への適用可能性 ・ 新たに適用可能な商品アイデア	
	加熱前	加熱後／試食前	加熱後／試食後	調理後
パック ご飯	・ 香り ・ 色味	・ 香り ・ 色味 ・ パラつき感	・ 味 ・ 口当たり ・ 甘味 ・ 風味	・ 味 ・ 香り ・ 調理適性 ・ 購買意欲
	・ 価格許容度 ・ 取り扱いの決め手 ・ 他の長粒種米と比較した場合の優位点 ・ 喫食方法(合わせる料理)		・ 販売方法(販売チャネル) ・ 取り扱い可能性 ・ 味付きパックご飯の可能性	

本事業の背景・目的、実施事項

国内・海外における検証結果、及び今後の検討方向性(案)

実証結果の取り纏め

国内・海外における検証結果に基づく、今後の検討方向性(案)の整理

地域		検証結果概要	今後の検討方向性(案)
国内		- 他の米と比較した時に、日本産長粒種米として外観(長さ)、味、色、香り等の品種特性が際立っておらず、差別化・アピールがづらい - 一方で、粘り等ジャポニカ米の特徴も有している点は、日本人にとっては食べやすさにつながる 「国産」ブランドとしての付加価値や国産長粒種米としての目新しさを踏まえ、ジャポニカ米とは異なる特別感を意識したマーケティングやストーリー作りがポイントとなる - 本事業で実施した加工や調理、試食のフィードバックに基づく、日本産長粒種米を使った商品開発や販売に活用するには課題がある - パックご飯については水分加減によりべたつきが生じたり、製麺においても生地成形が難しいなど、加工品としての適性が低い。スイーツにおいては、団子等の和スイーツよりもパンやピザ生地の方が特徴的な香りを活かした	1. 既存の日本産長粒種米(バスマティ米)の品種改良 長期的な視点においては、日本産長粒種米としての特徴を際立たせるための品種改良を行うことが必要と考えられる
海外	インド	- 現地生産のバスマティ米が長粒種米のイメージであり、本事業で生産した長粒種米は、「短粒種米」または「中粒種米」に位置づけられる(「長粒種米」と呼べない) - インドへの米や米加工品の輸入は非常にハードルが高く、シード(種)を現地へ輸入して現地生産したほうが費用対効果が高いと考えられる(現地でシードを輸入して生産しているケースあり) - 日本産のすし用米への需要が高い	2. 海外現地で需要の高い短粒種(すし用等)での日本産米の輸出拡大検討 2-1. 米輸出支援 - 日本産の米の輸出拡大という観点からは、長粒種米ではなく、短粒種米(特にすし用)が海外での需要が高い - 上記背景を踏まえ、日本産短粒種米の海外でのマーケティングに注力し、政府として輸出をバックアップ
	香港	- タイ産米がよく食されており、タイ産の米と比較した際に本事業で生産した長粒種米は優位性が見いだせず、価格がリーズナブルでなければ選択されない。「日本産」としてのブランディングや、現地の生活に合致したプロモーションやマーケティングが必要 - インドと同様に香港においても「長粒種米」としては認識されない(「短粒種米」または「中粒種米」の位置づけ) - 日本産の短粒種米(すし用等)への需要は高い	2-1. 現地生産支援 - インドの現地生産支援として現地生産者への出資による日本米の生産拡大を支援 - 日本米のシードを輸出し、現地での生産・流通拡大を図る

出所: 試食評価(2023年2月～3月実施)に基づき山田コンサルティンググループ(株)作成

本事業の背景・目的、実施事項

国内・海外における検証結果、及び今後の検討方向性(案)

実証結果の取り纏め

日本国内での日本産長粒種米に対するフィードバック結果の概要

- 既存のタイ産ジャスミンライスやジャポニカ米と比較すると特徴が分かりづらく、外観や食味の改善が必要であるとする意見が多く見られた。
- 一方で、適切なターゲティングの下、一般に認知度の向上を図ることにより、エスニック系料理や加工食品への活用可能性は検討可能であるものと思料。

評価項目別整理

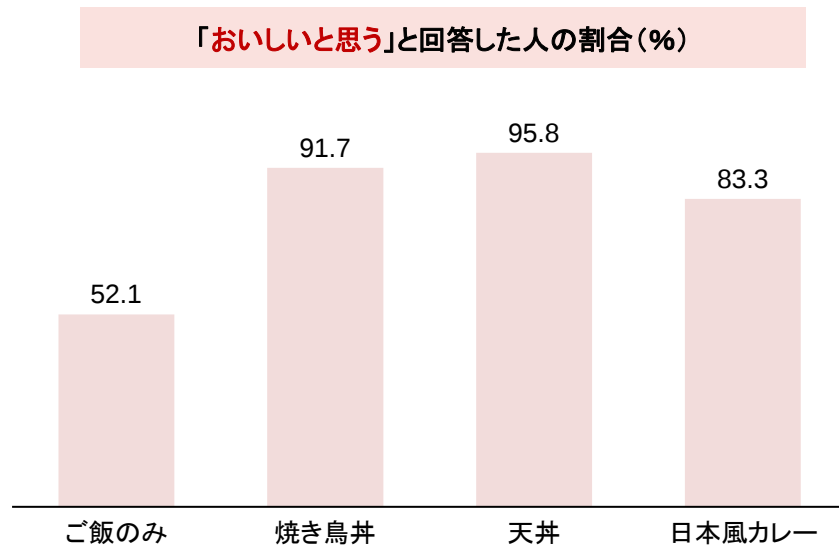
米自体の評価	味	タイ香り米や日本米より味が劣る	香り	- タイ香り米、ジャスミンライスのほうが優位 - バスマティライスと同等
	食感	- 食感が悪い - 粒感が弱め	外観	- 長粒種米という感じはない - つやがない - 黄色い - バスマティライスと同等 - 日本米より外観が劣る
	粘り	粘りが弱い(タイ香り米と同等、バスマティライスよりも粘りがある)		
	硬さ	(軟らかい)日本米 < タイ香り米 < 本事業の長粒種米 < バスマティライス(硬い)		
	その他	特徴に欠ける		
有望用途		- エスニックカレー等とのセット総菜・冷凍・レトルト食品用 - カレー、ドリア、リゾット、ビリヤニ、炒め米飯、菓子等の加工米類 - スープカレー - ガパオライス等の白米のまま盛り付けるメニュー - アジア・エスニックメニュー		
活用可能性 その他		- 品種特性が明確に理解できると良い - 世間での認知向上(PR、マーケティング) - 適切なターゲティング - 安定供給によるコストダウン - 見た目や食味が改善されればエスニック系加工食品としての活用のある場がある 「国産」の新鮮さ、安心感・信頼、安全なイメージがある		

出所: 試食評価(2023年2月～3月実施)に基づき山田コンサルティンググループ(株)作成

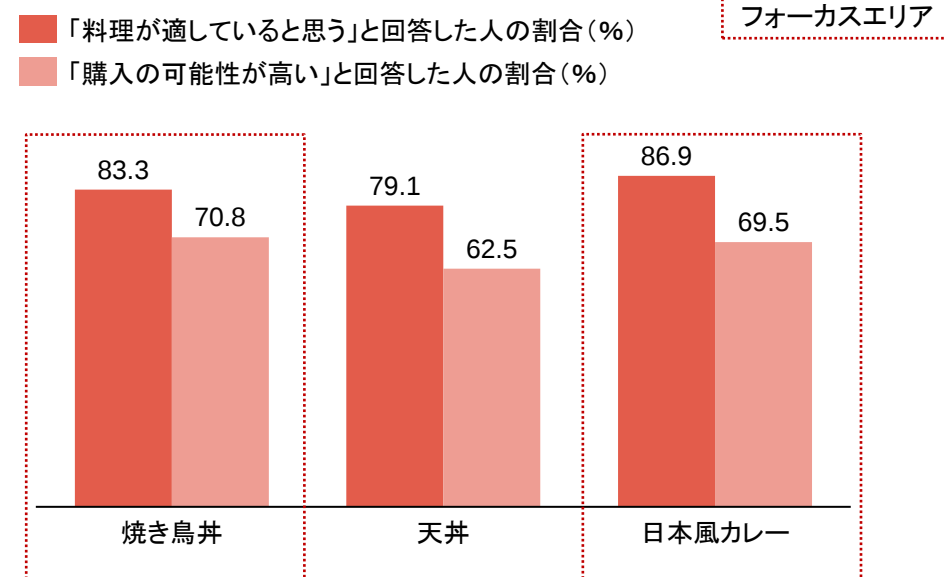
インドでの日本産長粒種米に対するフィードバック結果の概要

- 日本産バスマティ米は、現地においてバスマティ米や長粒種米としては認識されなかった。
- 試食フィードバック結果に基づくと、日本風カレーや焼き鳥丼のような日本食での活用を第一段階として進めることが好ましいと考えられる。

試食対象品目での味の比較



3種類の料理比較



- 米単体では訴求力がなく、小売市場での顧客層の獲得が難しい
- ハイブリッド米(本事業の日本産長粒種米)を和食に合わせると、お米の持つ物足りなさが解消され、相性がいい
- インドの家庭では、上記のような日本料理は調理されないので、日系のHORECAを対象とすべき

- (カレー、醤油、照り焼きソースを含む)焼き鳥丼と日本風カレーで購入したいと回答した人の割合が高い
- ハイブリッド米を拡げるにあたっては、上記2品目にフォーカスし、日系のHORECAをターゲットにできる可能性がある

出所: 現地での試食会(2023年2月実施)に基づき山田コンサルティンググループ(株)作成

香港での日本産長粒種米に対するフィードバック結果の概要

- 香港では主としてタイ産米が流通しており、試食フィードバック結果においては味や見た目を含む全ての面でタイ産米のほうが評価が高い結果となった。
- 一方で、日本産であることに対しては一定のブランド力があると認識されるため、香港現地の消費者に訴求力のあるプロモーションやマーケティングができれば日本食材のさらなる流通増加の可能性はある。

フィードバック結果の概要とポテンシャル

日本産長粒種米に対する フィードバック

- ・ 香港で流通している米のボリュームゾーンである既存の米商品を日本産長粒種米で置換えることは非常に難しいと考えられる
- ・ 香港の流通事業者等による試食の結果、中華に使うには食感や味がジャポニカ種寄りのため使いづらい
- ・ 香港において主に競合する米はタイ産であるが、味・見た目・価格の全ての面でタイ産米のほうが評価が高い結果となった

日本食材としての ポテンシャル

- ・ 日本食材にはまだまだポテンシャルがあると感じられるが、工夫した販促を打つ必要がある
- ・ 韓国等の他国産品を日本風のブランディングで販売しているケースもみられ、米についても、中国産・ベトナム産とみられる米が日本風のブランド名で販売されているケースを確認しており、日本産品の脅威になると考えられる
- ・ 新しいブランド(新しい産地の商品)を拡販するためには、プロモーション、マーケティングが肝となるが、香港の人々の志向に合致し、生活に根付いたプロモーションを推進する必要がある

出所: 現地での試食評価(2023年2月～3月実施)に基づき山田コンサルティンググループ(株)作成

お問合せ先

- 本プロジェクトに関するお問合せ、ご質問、ミーティングのお申込みについては、下記までご連絡ください。

本プロジェクトに関するお問合せ先

山田コンサルティンググループ株式会社
プロジェクトメンバーメールリングリスト

ml-PJ_Hybrid_YCG@yamada-cg.co.jp

その他農業・食品関連事業に関するお問合せ先

高橋 諒	山田コンサルティンググループ(シンガポール)
林原 有香	山田コンサルティンググループ(東京)
友定 知実	山田コンサルティンググループ(大阪)

takahashiry@yamada-cg.co.jp

hayashibaray@yamada-cg.co.jp

tomosadat@yamada-cg.co.jp



山田コンサルティンググループ株式会社