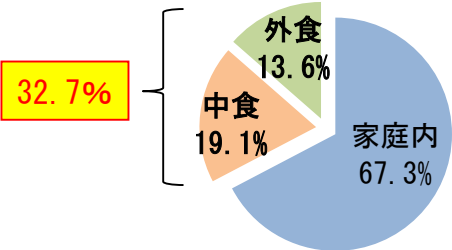


米の消費拡大①

- 主食用米の消費の約3割を占める中食・外食等は、業態やメニューにより求める品質や価格が様々。このため、複数年契約・事前契約などの安定取引の拡大に向けて、米産地と中食・外食事業者とのマッチングなどを推進。
- また、消費者の米に対する意識の変化を踏まえ、米の機能性に関する情報など、今訴求性が高いと考えられる健康の面からの情報発信も進めている。

【主食用米の消費内訳等（令和元年度）】

中食・外食のシェア



中食・外食事業者が求める品質
（中食・外食業者への聞き取り）

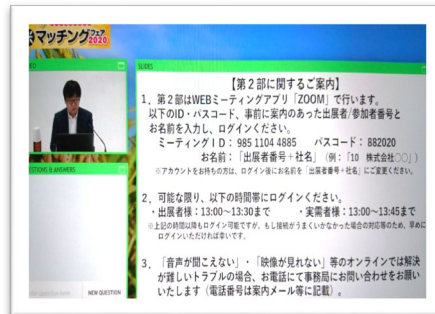
（例）
おにぎり…適当に粘りがあり良食味で歯ごたえのある銘柄
寿司…酢が入りやすく歯ごたえのある米
丼物…液通りの良いやや硬質米

資料：米の消費動向調査（（公社）米穀安定供給確保支援機構調べ）

○ 産地と中食・外食事業者とのマッチングイベントを開催

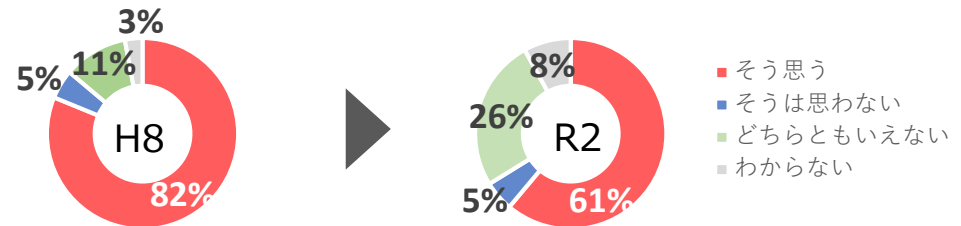
米産地と中食・外食事業者との間での複数年契約や事前契約を拡大するためのマッチングを行う商談会等を年4回開催。

〔第1回はオンラインで
R2年9月2日に開催。〕



【消費者の米に対する意識】

○ 米は健康によいと思うか（時期別）



○ 米の消費量を増やしたくなる情報（複数回答）

客体数	3,231	100%
大盛・おかわり自由・美味しいお米が食べられる店に関するもの	652	20%
お米の栄養価や健康への影響に関するもの	801	25%
産地に関するもの（食味に関するものを除く）	573	18%
品種に関するもの（食味に関するものを除く）	426	13%
食味に関するもの	568	18%
お米の調理方法に関するもの	501	16%
お米を使った新製品・新商品に関するもの	382	12%

出典：内閣府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」
農林水産省「米の消費動向に関する調査」

○ 「食育健康サミット2020」を開催（令和2年12月）



医師や栄養士等を対象に、日本型食生活は生活習慣病だけでなく、免疫力を上げ、感染症予防にもつながることに着目し、免疫学、栄養学という視点に加え、時間栄養学の考え方も応用して、ごはんを主食とした日本型食生活の活用を考えるシンポジウムを実施

主催：（公社）米穀安定供給確保支援機構、（公社）日本医師会 後援：農林水産省

米の消費拡大②（「やっぱりごはんでしょ！」運動の展開）

- 農林水産省は、米の消費拡大の取組を応援すべく、「やっぱりごはんでしょ！」運動を開始。平成30年10月に企業等が実施する消費拡大につながる取組情報を幅広く集約したWebサイトを新規開設し、各種SNSにより情報発信。
- 消費者にとって関心がある「健康」や、新型コロナウイルス感染症の影響を受ける中食・外食事業者の応援企画など、ニーズに応じたタイムリーな情報を発信。今後も、「やっぱりごはんでしょ！」運動を着実に進めていく。

「やっぱりごはんでしょ！」による情報発信事例

ホームページ

企業や民間団体などが行っている米の消費拡大につながる取組を紹介。

株式会社プレナスの「茅場町あおぞら田んぼプロジェクト」を紹介。



米穀機構の「3・1・2弁当箱法」を活用した体験セミナーを紹介。



Facebook

米に関する新商品や「農山漁村」など消費者の関心が高い情報を発信（毎週1回程度）。

横須賀で開催の「米が浜かレーバトル」を紹介。



日本初の日本酒アイスクリーム販売店を取材。



農業生産法人のお米作りや棚田の風景を紹介。



Twitter

米を使ったレシピや中食・外食での新メニューなどをタイムリーに発信（平日3回程度）。

米ぬかに着目したお米商品や栄養成分を紹介。



生米を使った「生米パン」のレシピを紹介。



ニーズに応じた情報の掲載

「健康」をテーマにした発信

米食者は腸内細菌がよく働き、免疫機能が高くなるのではないかと示唆する渡邊昌東京農大客員教授の論文を紹介。



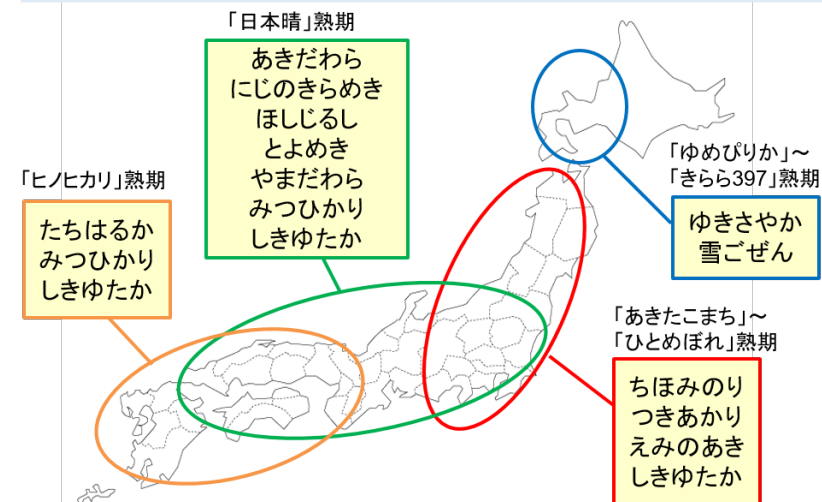
集中力アップに必要な栄養が含まれることから女子栄養大学が推奨している「胚芽精米」を紹介。

※胚芽精米は胚芽が80%以上含まれている米でビタミンB1、B2、E等を多く含む。



中食・外食向け米の多収品種

多収で良食味の中食・外食向け品種の栽培適地



民間企業が開発した多収品種の例

「みつひかり」

三井化学アグロ(株)

- 一般品種との作期分散に有効な良食味品種。
関東以西に対応。
収穫が遅れても品質劣化が少なく、「刈り遅れ」の心配が
少ない。

「しきゆたか(ハイブリッドとうごうシリーズ)」

豊田通商(株)

- 多収性に優れる耐倒伏性の良食味品種。
- うるち、半モチの2種類があり、4系統で北海道を除く
各地に対応。

「つくばSDシリーズ」

住友化学(株)

- 短幹で倒れにくい、多収の良食味品種。
- コシヒカリの血を引き、3系統で南東北以南の全国各地に
対応。

農研機構が開発した多収品種の例

北海道向け「雪ごぜん」

- やや高アミロース・低タンパクの業務用
多収米品種。
- 耐冷性に優れ、冷害年でも収量が安定
する。

東北以南向け「ちほみのり」

- 多収で直播栽培向きの良食味品種。
- 炊飯米の光沢、粘りとも「あきたこまち」
並の良質、良食味。

東北中北部以南向け「えみのあき」

- いもち病に強く、良食味の直播用品種。
- 倒れにくく、葉いもち、穂いもちとも
極めて強い。

関東・北陸以南向け「あきだわら」

- 「コシヒカリ」より多収で、「コシヒカリ」に
近い良食味品種。
- 生育が「コシヒカリ」より遅く、作期分散
が可能。

関東・北陸以南向け「にじのきらめき」

- 大粒で業務用に適する多収の極良食
味品種。
- 高温耐性に優れ、縞葉枯病に抵抗性。

西日本・九州向け「たちはるか」

- 耐倒伏性・耐病性を備えた低コスト
直播栽培向き多収品種。
- いもち病、縞葉枯病にも強い。

北海道向け「ゆきさやか」

- やや低アミロース・低タンパクで多収の
極良食味品種。
- 耐冷性に優れ、比較的倒れにくい。

東北中南部以南向け「つきあかり」

- 早生で多収の極良食味品種。
- ご飯はツヤがあり、うま味に優れ、
4時間保温しても美味しさが持続。

関東・北陸以南向け「とよめき」

- 極多収で粘りが弱い早生の業務・加工
用品種。
- 冷凍米飯等の加工用米としての利用に
適している。

関東・北陸以南向け「やまだわら」

- 極多収で粘りが弱い中生の業務・加工
用品種。
- 冷凍米飯等の加工用米としての利用に
適している。

関東・北陸以南向け「ほしじるし」

- 二毛作向きで、「コシヒカリ」より多収の
良食味品種。
- 倒れにくく、縞葉枯病に抵抗性。

上記品種の利用許諾や種苗入手先に関する問合せ
(国研)農研機構 知的財産部 知的財産課 種苗チーム
Tel 029-838-7390・7246 / Fax 029-838-8905
<http://www.naro.affrc.go.jp/collab/breed/list/index.html>