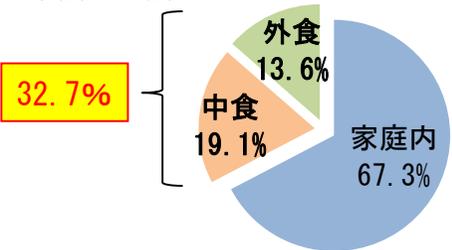


# 米の消費拡大①

- 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



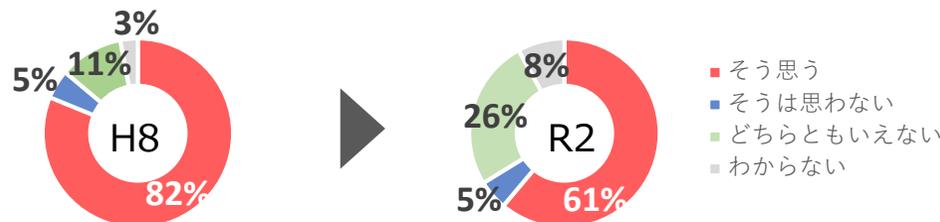
中食・外食事業者が求める品質  
(中食・外食業者への聞き取り)

- (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)

## 【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）

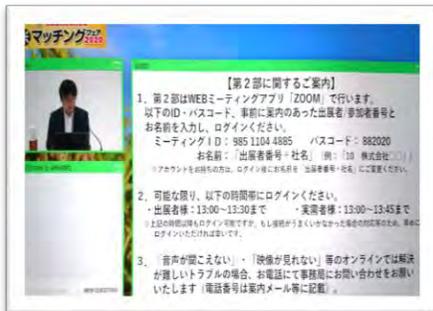
客体数	割合
大盛・おかわり自由・美味しいお米が食べられる店に関するもの	20%
お米の栄養価や健康への影響に関するもの	25%
産地に関するもの(食味に関するものを除く)	18%
品種に関するもの(食味に関するものを除く)	13%
食味に関するもの	18%
お米の調理方法に関するもの	16%
お米を使った新製品・新商品に関するもの	12%

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」

○ 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。〕



○ 「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