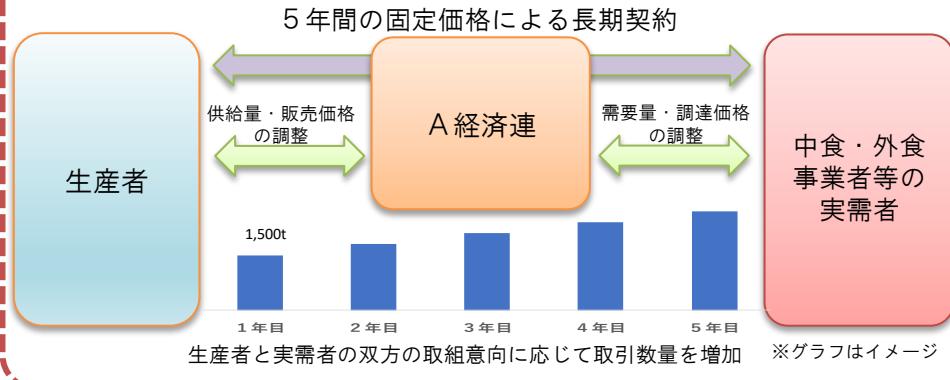


中食・外食向けの需要に応じた生産・販売事例

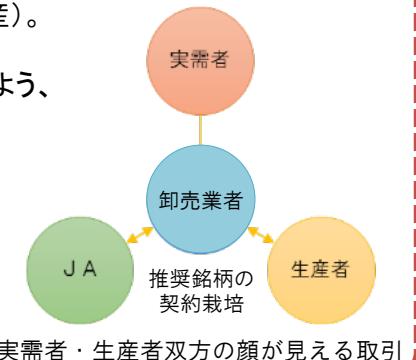
中食・外食事業者等との5年間の長期契約取引の取組

- A経済連では、30年産からの米政策の見直しを機に、生産者にとっても経営のメリットとなるとして、実需者サイドの需要量・調達価格と、生産者サイドの供給量・販売価格の調整を行い、30年産から中食・外食事業者等の実需者との5年間の固定価格による長期契約取引を開始している。
- この取組により、
 - ① 生産者サイドは、安定した取引先を確保できるほか、相場変動のリスクを回避できるとともに、将来の経営の見通しを立てることができる
 - ② 実需者サイドは、長期に渡る固定価格での取引によって、原料調達の安定化やコストを平準化することができるなど、生産者・実需者の双方にメリットのある取引形態となっている。
- この取組は生産者、実需者双方から一定の評価を得られており、双方の取組意向に応じた銘柄や数量に取り組んでいく考え(開始初年度の契約数量は、1,500トン程度)。また、契約終了の段階で、取引価格や契約年数の検証を行い、契約の継続や取引数量の増加に繋げていくこととしている。



卸売業者と産地の契約栽培による安定取引の取組

- B卸売業者では10年前から、農研機構が開発した自社が奨励する多収性品種や良食味品種を、複数の産地のJAや大規模農業法人と契約栽培し、実需者への安定生産を推進している(現在は、取組産地の増加・作付面積の拡大に伴い、種子を増産)。
- 価格については、安定した取引となるよう、一定の範囲内で設定している。
- 集荷した米は、特定の実需者へ販売されていることから、生産者には、実需者が見える生産であることも契約栽培のインセンティブとなっている。



大手総合化学メーカーのタイアップによる中食・外食向け銘柄の生産

- C農協では、農業関連資材・サービス、関連資材、経営ノウハウを提供する大手総合化学メーカーのD社と中食・外食向けに仕向けられる多収性・良食味品種の契約生産を開始している。
- D社は、契約生産するJA組合員に対して種子・農薬・肥料等の農業資材の提供はもとより、経営ノウハウを指導するほか、生産された米の全量買取を行い、商社を通じて中食事業者(弁当屋・総菜メーカー等)へ販売している。



「米と健康」に着目した情報発信について

- 我が国の主食用米の消費量は、1960年頃をピークに、ほぼ一貫して減少傾向にあり、平成30年度ではピーク時の半分以下となっている状況。(1人当たり年間の米の消費量:昭和37年度:118kg→令和2年度:51kg)
- 最近の調査では、若い世代は意外と米の消費に抵抗がないが、中高齢世代は米の消費を控える方が多いことが分かり、このような動向を踏まえ、健康に関心のある中高齢世代に向けて米の機能性についてもっと情報発信していく必要。
- また、食料・農業・農村基本計画では、米の1人当たり消費量の減少傾向に歯止めをかけるため、米の機能性など「米と健康」に着目した情報発信などを通じた新たな需要の取り込みの推進が求められているところ。

シンポジウムによる情報発信

- 令和3年度は、健康に関心のある中高齢世代に向けて米の機能性について訴求するため、玄米の健康効果に関する情報を発信



米と健康に関する予算

- 米需要創造推進事業

【令和4年度予算概算決定額 23（23）百万円】

＜対策のポイント＞

米の1人当たり消費量の減少傾向に歯止めをかけるため、米の機能性など「米と健康」に着目した調査・広報等、米の需要創造につながる取組を支援。

米と健康に着目した調査・広報支援

新たな米の需要創造に寄与



米の機能性など「米と健康」に着目した調査・広報等、米の需要創造につながる取組を支援

米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょう！」の開設について

- 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う！」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。
- 各種SNS（Instagram・Facebook・Twitter）では、「米と健康」、米に関するイベントや季節の行事食、産地の情報など消費者の関心が高い情報を発信（毎週1回程度）。今後も「やっぱりごはんでしょう！」運動を着実に進めて行く。

「やっぱりごはんでしょう！」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



【医食同源・玄米で健康】シンポジウムを紹介。



各種SNS（Instagram・Facebook・Twitter）

米に関するイベントや季節の行事食、産地の情報など消費者の関心が高い情報を発信（毎週1回程度）

生米を使った「生米スイーツ」のレシピを紹介



季節の行事食「七草がゆ」「恵方巻」の紹介



田んぼアートの風景を紹介



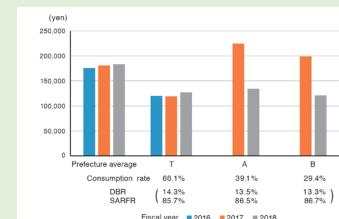
「オンライン選手権」の紹介



ニーズ応じた情報の掲載

「米と健康」をテーマにした発信

加工玄米（亞糊粉層残存米、口ウ層除去玄米）の摂取による医療費削減に関する、東京農業大学らの研究成果について紹介。



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。

