

東日本大震災を踏まえての災害時に対応した備蓄

精米備蓄事業

《背景》

- 東日本大震災発生後に、被災地から応急食料としての精米の供給要請
- 大消費地である首都圏において一時的に米の品薄状態が発生

《具体的な実施スキーム》

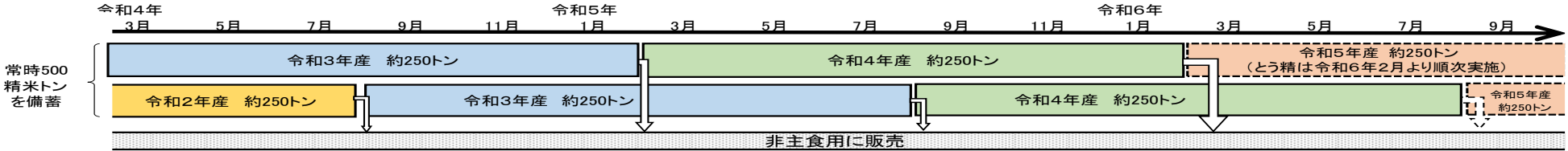
- 平成24年度から、政府が買い入れる備蓄米の一部を活用して精米（無洗米）形態での備蓄を実施
- ・ 備蓄量：500トン（東日本大震災発生～4月20日までの被災地向け精米供給量に相当）
- ・ 実施主体：政府所有米穀の販売等業務の委託を受けた民間団体等
- 備蓄後一定期間を経過した精米については、非主食として販売（大規模災害が発生した場合は、本来の目的どおりに被災地等に供給）

《対応実績》

- 平成28年4月の「熊本地震」発生を受け、27年産約86トンを提供

具体的なスケジュール（予定）

（備蓄用精米の切り替えの時期はイメージであり、今後変更となる可能性がある。）



食味等分析試験及び販売実証の結果概要

○ 食味等分析試験の結果概要（平成24年産～平成30年産において実施）

備蓄期間	理化学分析			食味評価	
	水分（%）	脂肪酸度（mg）	濁度（ppm）	基準米との比較による総合評価	主観による絶対評価
基準米	14.3	3.0	12.0	-	-
2ヶ月	14.6	3.2	11.4	-0.1	3.5
4ヶ月	14.3	4.8	14.5	-0.6	2.7
6ヶ月	14.1	5.7	14.6	-0.3	2.8
8ヶ月	14.2	5.3	16.4	-1.1	2.2
10ヶ月	14.3	6.8	17.1	-1.4	2.0
12ヶ月	14.4	7.6	14.9	-1.3	2.0
14ヶ月	14.2	7.6	15.0	-1.4	1.9
16ヶ月	14.2	7.8	13.4	-1.5	2.0
18ヶ月	14.3	8.4	13.9	-1.7	1.8

- ※1 食味等分析試験（理化学分析及び食味評価）は、分析機関に委託（食味評価（官能試験）は20名のパネリストにより実施）。
- ※2 精米備蓄を実施した産地品種銘柄の平均（ただし、胚芽の残存が多く見られ、無洗米形態での備蓄可能期間を調べる本試験の試料に適さなかった産地品種銘柄を除く）。
- ※3 備蓄用精米（無洗米）は、温度15℃以下、湿度60～65%（目安）の低温倉庫で保管。
（参考）・水分は、農産物規格規程における精米（完全精米・一等）の基準が15.0%以下とされている。
・脂肪酸度は、貯蔵期間の経過に伴い上昇することが知られている（特段の基準はなし）。
・無洗米の濁度は、40ppm以下とされている（米穀公正取引推進協議会の濁度基準による）。
・基準米との比較による総合評価は、基準米を0として、±4の9段階で評価（“-1”は「わずかに不良」）。
・主観による絶対評価は、「5. 非常においしく食べられる」、「4. おいしく食べられる」、「3. 普通に食べられる」、「2. 少し劣るが食べられる」、「1. 受け入れられない」の5段階で評価。
⇒ 15℃以下で保管した場合、精米後12ヶ月経過しても食味は大幅に低下しないという結果

○ 販売（非主食用への販売）の概要 令和6年7月現在

販売開始	備蓄期間	提示数量（t）	申込数量（t）	落札数量（t）	販売期間
R元年 8月	15ヶ月	260	780	260	10ヶ月
R2年 2月	12ヶ月	257	711	257	25ヶ月
R2年 8月	12ヶ月	254	816	254	16ヶ月
R3年 3月	13ヶ月	256	602	256	8ヶ月
R3年 8月	12ヶ月	253	860	253	4ヶ月
R4年 4月	12ヶ月	74	440	74	2ヶ月
R4年 6月	12ヶ月	73	271	73	3ヶ月
R4年 8月	12ヶ月	74	250	74	3ヶ月
R4年 11月	12ヶ月	84	196	84	1ヶ月
R5年 1月	12ヶ月	63	63	63	1ヶ月
R5年 3月	12ヶ月	71	398	71	1ヶ月
R5年 4月	9・12ヶ月	72	326	72	1ヶ月
R5年 7月	13ヶ月	85	175	85	1ヶ月
R5年 9月	13ヶ月	53	381	53	1ヶ月
R5年 11月	13ヶ月	61	473	61	1ヶ月
R6年 3月	13ヶ月	153	923	153	1ヶ月
R6年 7月	13・14ヶ月	54	331	54	1ヶ月

⇒販売時期の需給・価格によって、応札意欲や応札価格が影響されている。