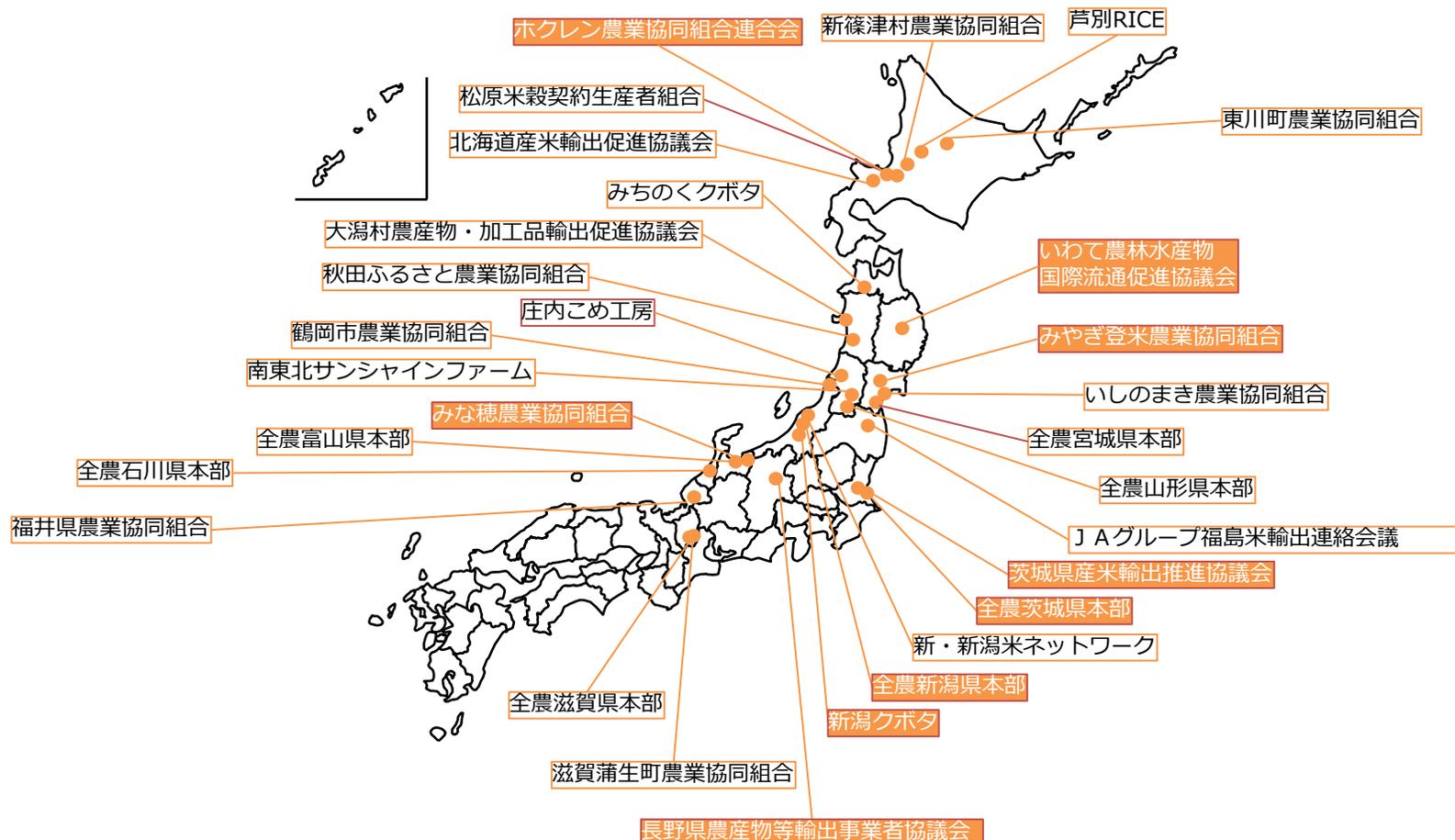


主なコメの輸出産地

○ コメの輸出を更に伸ばすためには、コメの輸出量の9割を占める「モデル輸出産地」（「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」でリスト化した年間1,000トン超のコメ輸出を目標とする産地）を中心に、低コスト生産等の取組を支援し、競合する他国産米との価格競争力を高めていく必要。

モデル産地（30産地）（令和6年1月末現在）

- モデル輸出産地で、令和5年のコメの輸出量約37,000トンの9割をカバー。
- 年間1,000トン超の実績のある産地も存在（オレンジ色の産地）。
- それらの産地では、多収性品種の導入等による低コスト生産と大ロット安定供給できる産地形成が実現されているところ。



注) モデル産地の輸出量の割合は、各産地から聞き取った実績を積み上げたものを基に計算。

主なコメの輸出産地

ホクレン農業協同組合連合会

【取組内容】

国内需要への安定供に取組む一方で、将来的な国内需要の減少傾向を見据え、平成27年からコメの輸出を開始。

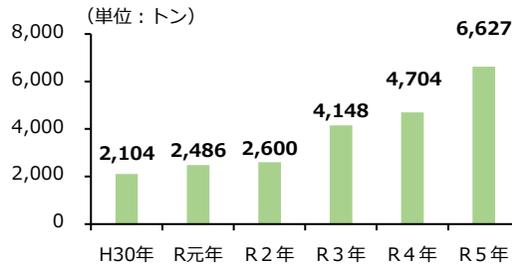
食味等の品質バランスへの影響も考慮しながら、**直播栽培の拡大や多収品種の開発・普及**により生産コストの削減に継続的に取り組むことと、北海道米の良食味のアピールと認知度向上の取組により、輸出拡大を推進。

【生産実績】

令和5年の生産量は6,627トンで、台湾、香港、中国、シンガポール、タイ等に輸出。



○輸出用米の生産量



みやぎ登米農業協同組合

【取組内容】

「コメ新市場開拓等促進事業」も活用して、つきあかり等の**多収性品種の導入**と併せて、**耕畜連携による堆肥の有効活用**を図り**低コスト生産を推進**。

輸出用米の生産者数が増加（H30年235人→R5年532人）。

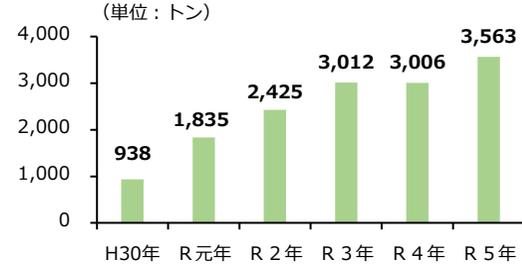


【生産実績】

R7年度の目標として掲げていた3,000トンをR3年度に達成。

令和5年の生産量は3,563トンで、香港、米国、シンガポール等に輸出。

○輸出用米の生産量



新篠津村農業協同組合

【取組内容】

健康や安全・安心に対する関心が強まり、クリーン農業への期待は一段と高まってきているため、安全・安心で美味しい農産物の供給に向けて、**組合員全員が栽培履歴の記録**を行うとともに、化学肥料や農薬の使用を減らすための取組を推進。土づくりについても、**稲わらの堆肥化**を図るなど、環境との調和に配慮。

生産コストの低減のため、**直播品種の導入や、ドローンなどのスマート農業機器の活用**による労働時間の削減や生産の省力化等の取組を推進。

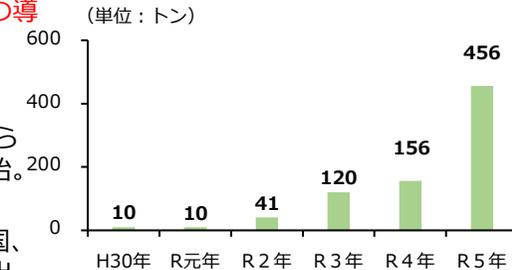
平成26年より、東京のおむすび店からのアメリカ出店の話を契機に輸出を開始。

【生産実績】

令和5年の生産量は456トンで、米国、フランス、シンガポール、台湾等に輸出。



○輸出用米の生産量



茨城県産米輸出推進協議会

【取組内容】

協議会のオブザーバーである^{いちば}㈱百笑市場では、「コメ新市場開拓等促進事業」も活用して、**多収性品種**（にじのきらめき、ハイブリッドとうごう3号）の**契約栽培を推進**。そのほか、**ドローンによる直播・病害虫防除等の省力・低コスト化の取組を推進**。

協議会の参加者（生産者）数が増加（H28年8人→R5年85人）。

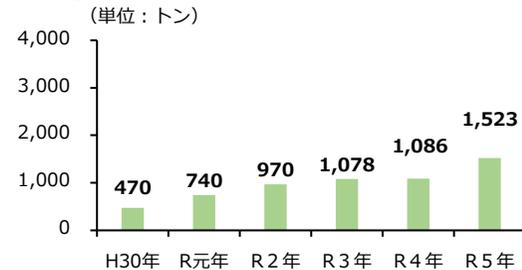


【生産実績】

令和5年の生産量は1,523トンで、米国、香港、シンガポール等に輸出。

※協議会の生産量のうち㈱百笑市場を通じた実績

○輸出用米の生産量



各国・地域で広がりを見せる「おにぎり」

- 日本産米で作ったおにぎりは、冷めてもやわらかさと粘りがあり、コメそのものの美味しさを伝えることが可能。
- おにぎりは、テイクアウトが可能で手軽に食べられ、外食に比べコストパフォーマンスも良いことから、近年、海外でも人気となっている。

(2023年12月時点)

(株) イワイ (アメリカ・フランス)

- アメリカ (NY、NJ) とフランス (パリ) におむすび専門店「おむすび権米衛」を展開。
- 玄米形態で輸出し現地店舗で精米することで、精米したてのコメを使ったおむすびを消費者へ提供。
- 国内外店舗を問わず、店舗で使用される全てのコメを生産者と直接契約。
- コロナ禍によるテイクアウト需要で売上げが増加。



(店舗数：4店舗)

百農社国際有限公司 (香港)

- 香港のオフィス、ショッピングモール、地下鉄駅構内等において、おむすび専門店「華御結」「OMUSUBI」を展開。
- コメは全て日本産を使用。品質の均一化・多店舗展開に対応するため、おむすびは全て自社工場で製造。
- 生産者とは毎月1回ミーティングを行い、ブランドコンセプトを共有。



(店舗数：141店舗)

(株) パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス (シンガポール・香港・台湾・マレーシア・アメリカ (ハワイ))

- DON DON DONKI店内で、握りたてのおにぎりとお米を精米したてのコメを提供する日本産米専門店「富田精米 (シンガポール・マレーシア)」「安田 (やすだ) 精米 (香港・台湾・アメリカ (ハワイ))」を展開。
- おにぎりを食べてもらう飲食業と日本産米を買ってもらう物販業が併存する従来にないハイブリッド型。
- 玄米輸出、現地精米をすることで、鮮度の高い日本産米を提供。



(店舗数：14店舗)

KNT-CTホールディングス (株) (アメリカ)

- 旅行会社として日本の食材と日本産米の魅力海外へ向け発信し、地域創生を目指す「コメイノベーション事業」を開始。
- フードトラックでの、おにぎりのテスト販売を経て、期間限定店舗「ONIGIRI SUN」をロサンゼルスにオープン。
- 玄米輸出、現地精米した日本産米で、握りたてのおにぎりを提供。具材には鮭・明太子・昆布等の定番に加え、大豆ミートそぼろ等、ヴィーガンにも対応。飲料にも日本発の玄米デカフェを提供。



需要見通しの様々な角度からの検証

- 需要見通しについて、①インバウンド需要量を控除した国内一人当たりの消費量を算出し推計、②精米ベースでの推計、③過去の需要実績からのトレンドで推計を実施し比較。
- 概ね現行の基本指針の推計値に近い結果だが、今後のインバウンド需要等の状況も踏まえ、推計方法について引き続き検討。

推計パターン	R6/7年 1人当たり 消費量 (kg)	R6/7年 主食用米等 需要量 (万トン)	推計方法
現行の基本指針	54.4	674	▶ 需要実績を人口で除した1人当たり消費量を推計し、人口を乗じる
①インバウンド	54.0	673	▶ 需要実績から推計によるインバウンド需要量を控除し、人口で除した国内1人当たり消費量を算出。 ▶ 国内1人当たり消費量に人口（推計値）を乗じて、インバウンドを控除した需要量を算出し、インバウンド需要量を足し合わせる。
②精米ベース	54.7	677	▶ 需要実績（玄米ベース）に精米歩留まり減少率を乗じて推計 ▶ 玄米換算（90.6%）
③マクロ	—	682	▶ H30年7月までの推計方法 ▶ 過去の需要実績からトレンドで推計

需要見通しの様々な角度からの検証 ①インバウンド

○ 訪日外客数及び平均泊数からインバウンド需要量を試算し、インバウンド需要量を控除した1人当たりの年間消費量を推計。国内1人当たり消費量の見通しに人口（推計値）を乗じて、インバウンドを控除した需要量を算出後、インバウンド需要量を足し合わせるにより需要見通しを推計。

年	需要実績	人口	訪日外客数	平均泊数 (※1)	インバウンド 需要量 (※2)	インバウンド需要量を 控除した需要実績	インバウンド需要量を 控除した1人当たりの 年間消費量
	①	②	③	④	⑤ = ③*④*2*78/0.906	⑥ = ① - ⑤	⑦ = ⑥/②
	万トン	千人	万人	泊	万トン	万トン	kg
22/23	820.0	128,057	861	12.4	1.8	818.2	63.9
23/24	813.3	127,834	622	13.6	1.5	811.8	63.5
24/25	781.1	127,593	836	12.3	1.8	779.3	61.1
25/26	786.6	127,414	1,036	11.9	2.1	784.5	61.6
26/27	782.5	127,237	1,341	11.7	2.7	779.8	61.3
27/28	766.2	127,095	1,974	10.2	3.5	762.7	60.0
28/29	754.0	127,042	2,404	10.1	4.2	749.8	59.0
29/30	739.6	126,919	2,869	9.1	4.5	735.1	57.9
30/元	734.6	126,749	3,119	9	4.8	729.8	57.6
元/2	714.4	126,555	3,188	8.8	4.8	709.6	56.1
2/3	704.0	126,146	412	8.8	0.6	703.4	55.8
3/4	701.5	125,502	25	8.8	0.0	701.5	55.9
4/5	691.1	124,947	383	8.8	0.6	690.5	55.3
5/6	704.9	124,352	2,507	10.1	4.4	700.5	56.3

(※1) 令和2,3年は新型コロナウイルス感染症の影響によりデータがなく、令和4年は長期滞在者に結果が偏っていることから、令和2～4年は直近で代替となる令和元年のデータを使用。

(※2) 訪日外国人が一日2食（入国日、出国日については1食）、1回あたり78gの精米を消費すると仮定。滞在期間における消費量を玄米ベースで算出。

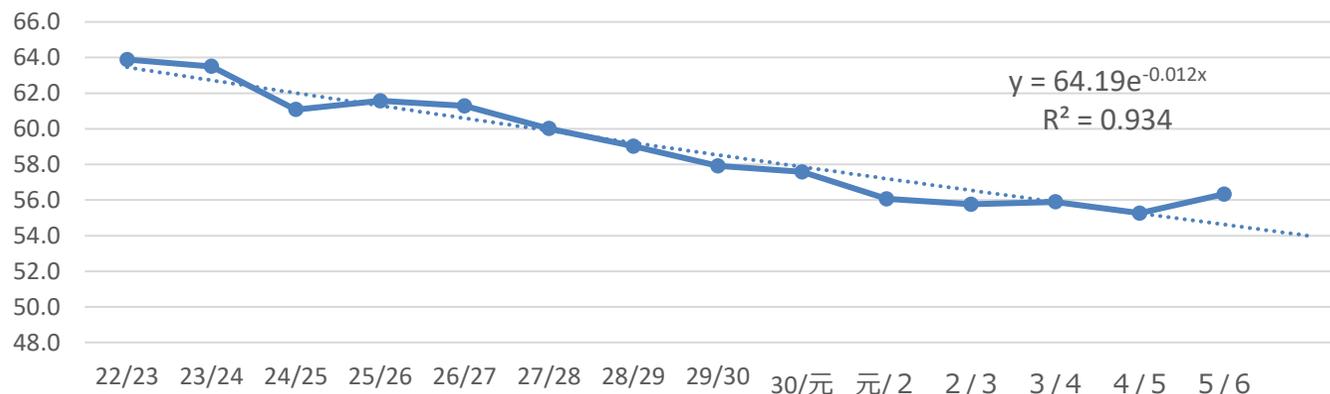
(FAOデータにおいて外国人一人当たりの供給カロリーが日本人の1.2倍であることに基づき設定。)

訪日外客数：訪日外客統計（JNTO）

平均泊数：インバウンド消費動向調査（観光庁）

需要見通しの様々な角度からの検証 ①インバウンド

インバウンド需要量を控除した1人当たりの年間消費量の推計 (kg)



年	インバウンド需要量を控除した1人当たりの年間消費量	人口	インバウンド需要量を控除した需要量	インバウンド需要量 (1)R5年を定数	(1)国内需要量	インバウンド需要量 (2)H28~R元、R5年の平均値を定数	(2)国内需要	インバウンド需要量 (3)30/元からR5/6の訪日外客数伸び率	(3)国内需要
	①	②	③ = ①*②	④	⑤ = ③ + ④	⑥	⑦ = ③ + ⑥	⑧	⑨ = ③ + ⑧
	kg	千人	万トン	万トン	万トン	万トン	万トン	万トン	万トン
28/29	59.0	127,042	750	4.2	754	4.2	754	4.2	758
29/30	57.9	126,919	735	4.5	740	4.5	740	4.5	744
30/元	57.6	126,749	730	4.8	735	4.8	735	4.8	739
元/2	56.1	126,555	710	4.8	714	4.8	714	4.8	719
2/3	55.8	126,146	703	0.6	704	0.6	704	0.6	705
3/4	55.9	125,502	701	0.0	702	0.0	702	0.0	702
4/5	55.3	124,947	691	0.6	691	0.6	691	0.6	692
5/6	56.3	124,352	701	4.4	705	4.4	705	4.4	709
6/7	54.0	123,780	668	4.4	673	4.5	673	4.4	673