

日本酒原料米の安定取引に向けた情報交換会の概要

開催日：令和5年9月28日（木）

日本酒の販売状況

- コロナ前と比較すると、需要は元に戻りつつあるが、まだ8割程度にしか回復していない。大規模宴会や二軒目需要が本格的には戻っておらず、普通酒の需要が戻っていないため、加工用米の需要が伸びていない。
- コロナ前の状況までとはいかないが、需要は徐々に回復している。首都圏の繁華街には活気が戻って来ており、深夜の利用や外国人観光客が増加していることも影響している。
- 輸出については、令和4年9月頃まで好調に推移していたが、令和5年2月以降は極端に減少し、前年に比べると8割弱で推移。減少の要因としては、中国は値上げや通関の遅れによる影響、アメリカは経済状況が良くないことなどが要因と聞いている。

令和4・5年産日本酒原料米の状況

- 令和4年産の需給状況については、タイトな感じであると受け止めている。令和5年産の出荷契約は、令和4年産に比べて2割ほど増加しているが、実際の出荷については今後の作柄次第。
- 新潟県では、高温障害の影響で例年よりかなり品質が劣るようだ。五百万石は心白の発現率が低下し、乳白米の混入率が上昇。胴割れ、青未熟粒、死米は例年並みとなっているが、酒造りに必要な消化性、吸水性はかなり低下すると見込まれる。
- 秋田県では、酒造好適米については、現在のところ全量1等となっております。水管理が徹底されていたのではないかと考えている。高温障害による消化性やタンパク、とう精した際の胴割れといったものの影響が、今後どのように出てくるか心配。
- 福井県では、高温障害による胴割れや未熟粒の影響で、1等比率が昨年の95%から現時点で72%まで低下している状況。
- 兵庫県では、五百万石については、高温障害の影響で乳白粒が発生しており、2等が中心になっている。山田錦については、9月以降も気温が高い日が続いており、刈取りが例年より早まる見通し。
- 広島県では、J Aグループと酒造組合が密接な連携をとって計画生産しており、酒造好適米を最優先で配分している。今年の作柄は、猛暑による高温障害を懸念していたが、主食用米については1等比率が8割を超える水準であり、台風の被害もなかったため、現在のところは順調。

令和6年産酒造好適米の生産に向けた取組

- 需要者側でも必要量の確保に向けては数量安定化が重要と再認識されている。酒造好適米の作付面積を回復させていくためには、ここ数年で減少した複数年契約の回復・拡大が重要。日本酒の売行きで酒造好適米の需要が増減することは理解できるが、大きな増産・減産となると生産者が対応できないので、ソフトランディングできるような方策を考える必要。
- 複数年契約に関する認識をコロナ禍からの状況を踏まえつつ、末端までどのように広げていくかが大きな課題。
- 生産者の高齢化が進んでいる中で、コロナ禍の影響で大幅な減産を余儀なくされたため、離農する生産者が増加。生産者に増産を促してきたが、作付面積の拡大は難しい状況。
- 原料の確保を最優先に、値上げの要望も受け入れつつ、実需者・生産者の双方が納得しながら話を進めている。

その他

- 輸出する日本酒には加工用米も使用しているので、新市場開拓用米については、酒造好適米だけでなく、加工用米にも支援をお願いしたい。
- 酒造好適米についても、加工用米の戦略作物助成と同様の支援をお願いしたい。
- コメ新市場開拓等促進事業に採択されなかった産地において、今後、加工用米には取り組みたくないという声があるため、令和6年産に向けて対応を検討している。
- 水田活用直接支払交付金及びコメ新市場開拓促進事業について、勉強会を開催したいので担当者の派遣をお願いしたい。
- 福島第一原子力発電所の事故に伴う中国による10都県の日本酒の禁輸措置については、引き続き、規制の解除に向けた働きかけをお願いしたい。
- ALPS処理水放出の影響で中国が海産物の禁輸措置等を行っているが、行き場を失った海産物について国内市場の掘り起こしを行っていただきたい。海産物の国内需要が伸びれば、結果として日本酒の需要も伸びると考えている。
- 有機米を使用した酒について、欧米市場を中心に付加価値が付けられる可能性がある。有機米に取り組む生産者とのマッチングや有機米に関する補助事業があれば紹介いただきたい。
- 広島県では、関係者の共同研究により、酒造好適米の新品種の開発を行っており、高温登熟耐性を有し、収量性が高く、溶けやすく、割れにくいということを目指して進めてきて、ようやく発表予定。

(以上)