

清酒用原料米の安定取引に向けた情報交換会概要（九州ブロック） 開催日：平成 25 年 9 月 6 日（金）

概 要：

（需要者団体からの主な意見）

- ・ 清酒の需要は、一般酒からより付加価値のある純米酒、大吟醸酒などへシフトしてきているのが実情であり、酒造好適米の需要が増加することは間違いないが、これまで、加工用米を中心としたかけ米（醸造用一般米）は減少していくものと見込まれる。
- ・ 酒造好適米について、作柄に左右されない必要量の確保と安定した価格での供給を希望。また、加工用米について、量の確保はもちろん、希望する品種での供給をお願いしたい。
- ・ 酒造好適米は、栽培が難しく、手間もかかることから、生産に前向きな生産者は少なく、さらに生産者の高齢化が進んでいるので、生産力の維持・拡大を図るため、国として農業後継者の育成、確保等の対策をしっかりしてほしい。
- ・ 原料米の安定的な確保に向けては、生産者団体に依頼するだけではなく、直接生産者にニーズを発信し相互理解を深める努力が必要。
- ・ 山田錦が確保できないため、やむを得ず他の品種で醸造している。他県の清酒メーカーでも同様の問題を抱えており、是非とも山田錦の生産拡大をお願いしたい。

（生産者団体からの主な意見）

- ・ 備蓄米をはじめとする転作作物との関係も含めた産地の状況や課題について、酒造メーカーと共有化することが必要ではないか。それによって WIN-WIN の関係を保っていけると思っている。
- ・ かけ米の安定的な取引を行うため、播種前・収穫前契約を導入しつつ、数量と価格の安定を目指して取組を行っていきたいと思っている。

（流通業者からの主な意見）

- ・ 地域流通契約による加工用米の仲介に向け、今年、直播可能で単収 700kg が見込める多収性品種「タチハルカ」を試験的に作付。清酒メーカーの醸造試験結果を踏まえ、契約につなげていきたい。