



「米に関するメールマガジン」第129号（令和6年11月25日発行）
発行：農林水産省農産局

【本号のトピックス】

- (1) 需給・価格に関する情報
 - ・米の価格、販売動向、民間在庫の状況
 - ・米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針の変更について
 - ・令和6年産水稻の作付面積及び10月25日現在の予想収穫量について
 - ・米の流通状況等について
- (2) 米政策等に関する情報
 - ・次期作に向けた水稻害虫対策を実施してください
 - ・スマート農業イノベーション推進会議（IPCSA）の仮会員募集中！
- (3) 補助事業に関する情報
 - ・参加者募集！「業務用米推進プロジェクト」を実施します！
- (4) 米の消費に関する情報等
 - ・参加者募集！学術セミナー「美と健康を支える米の力」を開催します！
 - ・11月は「和ごはん月間」、11月24日は「和食の日」！
 - ・膨らむ米粉の世界 冬は「米粉のとろみ料理」で温活！

(1) 需給・価格に関する情報

★ 米の価格、販売動向、民間在庫の状況 ★

○価格

(1) 令和6年産米の相対取引価格（令和6年10月）は、全銘柄平均で23,820円/玄米60kgです。5年産との価格差は、年産平均価格23,191円に対して+8,639円となっています。

(2) 令和6年10月の小売価格（POSデータ）は、5kg当たりの平均価格で、3,395円（対前月差+290円、対前年同月差+1,427円）です。

※上記の価格はいずれも税込価格

○販売動向

(1) 令和6年産米の全国の集荷数量（令和6年9月末）は76.8万トン（対前年同月差▲17.0万トン）、契約数量は126.4万トン（同▲29.5万トン）、販売数量は13.7万トン（同+1.5万トン）です。

(2) 米穀販売事業者における販売数量（令和6年9月）の対前年同月比は91%（対令和元年同月比では92%。以下カッコ内は同様）です。うち小売事業者向けが86%（87%）、中食・外食事業者等向けが97%（98%）です。販売価格の対前年同月比は、小売事業者向

けが 147.9%、中食・外食事業者等向けが 116.4%です。

○民間在庫

令和6年9月末の出荷及び販売段階における民間在庫は、対前年同月差▲49万トンの150万トンとなっています。また、流通段階別でみると出荷段階で対前年同月差▲47万トンの114万トン、販売段階で▲2万トンの36万トンとなっています。

詳細については、米に関するマンスリーレポート令和6年11月号から御確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mr.html>

★ 米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針の変更について ★

令和6年10月30日（水曜日）に食料・農業・農村政策審議会食糧部会を開催し、7月に策定した「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」の変更案について了承されました。

令和6/7年の主食用米等の需給見通しについては、令和6年産主食用米等の予想収穫量が683万トンに変更となったことを踏まえ、令和6/7年主食用米等需要量を674万トン、令和7年6月末の民間在庫量を162万トンと見通しています。

同様に、令和7/8年の主食用米等の需給見通しについては、令和7年産の主食用米等生産量を令和6年産と同水準の683万トンと置いた上で、令和7/8年主食用米等需要量を663万、令和8年6月末の民間在庫量を182万トンと見通しています。

（詳しくはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokuryo/2410/241030.html>

★ 令和6年産水稻の作付面積及び10月25日現在の予想収穫量について ★

令和6年11月19日に令和6年産水稻の作付面積及び10月25日現在の予想収穫量について公表しました。令和6年産水稻の作付面積（子実用）は135万9,000ha（前年産比+1万5,000ha）、うち主食用作付面積は125万9,000ha（前年産比+1万7,000ha）となりました。また、10月25日現在における全国の10a当たり予想収量（1.70mmのふるい目幅ベース）は540kgと見込まれます。

このため、主食用作付面積に10a当たり予想収量を乗じた主食用の予想収穫量は679万2,000t（前年産比+18万2,000t）と見込まれます。また、農家等が使用しているふるい目幅ベースの全国の作況指数は101と見込まれます。

（詳しくはこちら）

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakkyou_kome/suiriku/r6/yosou_1025/index.html

★ 米の流通状況等について ★

農林水産省では、昨今の米の需給状況について広くお知らせするため、生産・販売・価格等のデータを集めたページを作成・公開しています。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/r6_kome_ryutu.html

上記ページには以下のようなデータのほか、今夏発生した米の品薄状況についての背景・原因や今後の対応についての資料も掲載しています。

- ・米の需給状況の現状について
- ・スーパーでの販売数量の推移
- ・消費者物価の推移

(2) 米政策等に関する情報

★ 次期作に向けた水稲害虫対策を実施してください ★

農林水産省では、向こう1か月の主要な病害虫の発生予察情報（発生予報）をとりまとめた「令和6年度 病害虫発生予報第9号」（11月13日(水)付け）を発表しました。水稲においては、次期作に向けて以下の害虫対策をお願いします。

・水稲の再生株（ひこばえ）はヒメトビウンカの越冬源及びイネカメムシの増殖源となり得ることから、当該害虫の発生地域では、収穫後は速やかに耕起し、すき込んでください。

・スクミリングガイ（ジャンボタニシ）は、田植え直後の葉や茎が柔らかい時期に水稲を加害します。来年の発生を抑えるため、収穫後の防除として、都道府県が発表する発生予察情報等を参考に、冬期の耕うん等による殺貝を実施してください。冬期の耕うんは、厳寒期（1～2月）に実施することで殺貝効果を高めることが可能です。

スクミリングガイは、農機具・機械に付着した泥とともに他のほ場へ拡散するおそれがあることから、発生ほ場で使用した後は泥をよく落としてから移動させるよう心がけてください。なお、一旦定着したスクミリングガイを根絶することは困難なこと、また周辺の水田にも悪影響が及ぶことから、除草目的であっても、スクミリングガイの放飼は行わないでください。

（詳しくはこちら）

病害虫発生予察情報

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/gaicyu/yosatu/index.html>

スクミリングガイ（ジャンボタニシ）の被害防止対策について

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/gaicyu/siryoku2/sukumi/sukumi.html>

スクミリングガイの防除支援マニュアル

<https://ml-wiki.sys.affrc.go.jp/applesnail/start>（外部リンク）

★ スマート農業イノベーション推進会議（IPCSA）の仮会員募集中！ ★

令和6年10月1日に施行した「スマート農業技術活用促進法」に基づき、スマート農業技術の開発及び普及の好循環の形成を推進するため、多様なプレーヤーが参画する「スマート農業イノベーション推進会議（IPCSA）」の設置を予定しており、設置に先立ち仮会員を募集します。

IPCSAは、稲作従事者をはじめとする農業者、JA、民間企業（農業支援サービス事業者

等)、研究機関、農業高校・大学校等の皆様にも参画いただけます。

また、IPCSA 設立に先駆け、令和6年9月30日に準備会合を開催し、1,000名以上の多様な方に参加いただきました。当日の様子は動画でも視聴いただけます。

スマート農業技術活用に関する優良事例や開発状況など、現場に役立つ情報の発信も予定していますので、登録についてぜひご検討ください！

(詳しくはこちら)

IPCSA 仮会員登録：<https://www.naro.go.jp/collab/sappo/> (外部リンク)

スマート農業技術活用促進法：<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/smart/houritsu.html>

準備会合当日の様子：<https://www.youtube.com/watch?v=cwTnbV8Kdrs> (外部リンク)

(3) 補助事業に関する情報

★ 参加者募集！「業務用米推進プロジェクト」を実施します！ ★

この度、「業務用米推進プロジェクト」がスタートしました。本プロジェクトでは、業務用米(中食・外食用、米粉用、加工用)の需要増加に対応すべく、安定供給体制の構築を推進します。本プロジェクトに参加登録いただくと、①業務用米に関する情報にアクセス、②参加者同士のネットワーク形成、③対面イベントへの参加が可能です！

業務用米にご関心の生産者、卸業者、中食・外食業者等の実需者の皆様、ぜひ、ご登録ください。

(詳細、プロジェクトの参加はこちら)

<https://www.gyoumumai-project.com/> (外部リンク)

(4) 米の消費に関する情報等

★ 参加者募集！学術セミナー「美と健康を支える米の力」を開催します！ ★

「米は太る」というイメージはありませんか？最近では、スポーツ栄養や健康美容分野の方々から、エネルギー源としてしっかりお米を食べるという認識が広がっているようです！本学術セミナーでは、「美と健康」をテーマに、各分野から専門家をお招きし、米の魅力や可能性をお伝えします。

○日時：令和6年12月7日(土) 10:30~16:00

○場所：日本橋ライフサイエンスハブ

○定員：会場参加 150名、オンライン参加 500名

(締切日前でも、定員に達し次第、募集を締め切らせていただきます。)

(イベントの詳細、参加申込みはこちら)

<https://www.kome-jyuyou.com/> (外部リンク)

★ 11月は「和ごはん月間」、11月24日は「和食の日」！ ★

「和食の日（11月24日）」を含む11月は、官民協働「Let's！和ごはんプロジェクト」の集中活動月間である「和ごはん月間」です。

プロジェクトメンバー企業・団体が、和ごはんレシピ紹介、オンライン料理教室、SNSでのキャンペーンなどを実施していますので、皆様のご参加をお待ちしています。

プロジェクトメンバーの活動や和ごはんを食べた感想等を「#11月は和ごはん月間」、「#11月24日は和食の日」の共通したハッシュタグを添えて、SNSにぜひ投稿してください。

（詳しくはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/241030.html>

★ 膨らむ米粉の世界 冬は「米粉のとろみ料理」で温活！ ★

東京は木枯らしが吹き一段と寒さを感じるようになりました。本格的に冬の到来でしょうか。そんな季節に食べたいものといえば、温かい鍋。さらに米粉でとろみを加えて、体の芯から温まる「とろみ鍋」はいかがでしょうか。

米粉はダマになりにくくふるう必要がないので、そのまま鍋に入れることができます。たとえダマになったとしても、米粉のダマはお米の甘みが感じられておいしいです（米粉担当A、力説）。

天津飯、広東麺、あんかけ料理も米粉で簡単に作れます。冬ならではの様々なとろみレシピで“温活”してみてください。

米粉のレシピはこちらから！米粉タイムズ：<https://komeko-times.jp/>（外部リンク）

【編集後記】～冬に向けて～

年末に向けてお忙しい日々を過ごしている方も多いかと思いますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

記事では米粉を使用した「とろみ鍋」を紹介させていただきましたが、寒くなってきて温かい鍋がおいしい季節になりましたね。スーパーに鍋の素や具材がたくさん並ぶようになってくると今年も冬が来るんだなあと感じます。

担当は鍋料理を作ることが最近のマイブームです。鍋料理は栄養をしっかりと取ることができるので一人暮らしの強い味方だと感じています。おいしいお鍋料理を食べているとごはんも進みます。

体調を崩しやすくなる季節となりますが、しっかりごはんを食べて元気に冬を乗り切りたいですね。

★ ご案内 ★▽「やっぱりごはんでしょ！」HP・SNS 是非御覧ください

Instagram、省公式YouTubeチャンネル「BUZZMAFF」で、ごはんの魅力や米粉の活用方法について発信強化中です。是非「いいね！」&フォローをお願いいたします！

（Instagram公式アカウントはこちら）

https://www.instagram.com/gohan_maff/

ユーザーネーム：gohan_maff

(省公式 YouTube チャンネルはこちら)

https://www.youtube.com/playlist?list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD

(ホームページはこちら)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>

▽メールアドレスの配信変更は以下からお手続きできます

配信変更 → <https://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/chg.html>

パスワード再発行 → <https://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/re.html>

▽「米に関するメールマガジン」のバックナンバーはこちらから御覧いただけます

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mailmg.html>

★ 編集発行 ★

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1

農林水産省 農産局 農産政策部 企画課

TEL : 03-6738-8964
