



「米に関するメールマガジン」第 116 号（令和 5 年 10 月 23 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 5 年産水稻の作付面積及び 9 月 25 日現在の予想収穫量について
- ・米の価格、販売動向、民間在庫の状況

(2) 米政策に関する情報

- ・令和 5 年産の水田における作付状況（9 月 15 日時点）について
- ・令和 5 年度の酒造好適米等需要量調査の結果をまとめました
- ・令和 5 年産米の事前契約（播種前契約）の取組状況について
- ・参加者募集！産地と事業者の本気のマッチングイベント開催！
- ・米の現物市場の開設等について
- ・令和 4 年産ナラシ対策、令和 4 年度ゲタ対策・水活の支払実績の公表について
- ・生産者の環境負荷低減の努力を「見える化」しませんか
- ・「サステナアワード 2023」引き続き募集しています！

(3) 米の消費に関する情報等

- ・「コメと健康」に着目した学術会議への参加申し込み受付中！
- ・アンケートへの回答コーナー（米の食味値、高温の影響とお米の食べ方について）
- ・編集後記

(1) 需給・価格に関する情報

★ 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 5 年 10 月 19 日（木）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 5/6 年の主食用米等の需給見通しについては、令和 5 年産主食用米等生産量を 9 月 25 日現在の予想収穫量に基づき 662 万トンに変更、令和 5/6 年主食用米等需要量を 682 万トンと推計し、令和 6 年 6 月末民間在庫量を 177 万トンと見通しています。

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 年産主食用米等生産量を令和 5 年産の生産量の見通しと同水準の生産量として 669 万トン、令和 6/7 年主食用米等需要量を 671 万トンと推計し、令和 7 年 6 月末民間在庫量を 176 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/231019.html>

★ 令和5年産水稻の作付面積及び9月25日現在の予想収穫量について ★

令和5年産水稻の作付面積（青刈り面積を含む。）は153.1万ha（前年産比▲1.4万ha）、うち主食用作付面積は124.2万ha（前年産比▲0.9万ha）と見込まれます。

一方、9月25日現在における全国の10a当たり予想収量は534kg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100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予想収穫量（主食用）は662.4万トン（前年産比▲7.7万トン）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/r5/yosou_0925/index.html

★ 米の価格、販売動向、民間在庫の状況 ★

○価格

（1）令和5年産米の相対取引価格（令和5年9月）は、全銘柄平均で15,291円/玄米60kgです。4年産価格差は、年産平均価格13,849円より+1,442円となっています。

（2）令和5年8月の小売価格（POSデータ）は、5kg当たりの平均価格で、1,904円（対前月差+17円、対前年同月差+86円）です。

※上記の価格はいずれも税込価格

○販売動向

（1）令和4年産米の全国の集荷数量（令和5年8月末）は273.3万トン（対前年同月差▲21.1万トン）、契約数量は269.5万トン（同▲17.9万トン）、販売数量は217.1万トン（同▲5.7万トン）です。

（2）米穀販売事業者における販売数量（令和5年8月末）の対前年同月比は104.7%（対令和元年同月比では102.4%。以下括弧内は同様）です。うち小売事業者向けが103.6%（107.1%）、中食・外食事業者等向けが105.9%（97.4%）です。販売価格の対前年同月比は、小売事業者向けが106.1%、中食・外食事業者等向けが104.4%です。

○民間在庫

令和5年8月末の全国段階の民間在庫量は、出荷及び販売段階で104万トン（対前年同月差▲18万トン）です。

詳細については、米に関するマンスリーレポート令和5年10月号から御確認ください。

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

(2) 米政策に関する情報

★ 令和5年産の水田における作付状況（9月15日時点）について ★

令和5年産の主食用米及び戦略作物の取組計画の認定結果等から水田における作付状況（令和5年9月15日時点）を取りまとめました。全国の主食用米の作付面積については、前年実績（125.1万ha）から0.9万ha減少（▲0.7%）の124.2万haとなり、戦略作物等の作付面積については、新市場開拓用米（輸出用米等）、WCS用稲（稲発酵粗飼料用稲）で前年より増加しました。

（詳しくはこちら）

https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/s_taisaku/231013.html

★ 令和5年度の酒造好適米等需要量調査の結果をまとめました ★

農林水産省が本年7月に行った「酒造好適米等の需要量調査」の結果をまとめました。令和4年産については、全体需要量（推計値）と生産量を比較すると、生産量が需要量を6～7千トン程度上回っているものと推計されます。令和5年産については、全体需要量が令和4年産の生産量の+3千トン程度と増加しています。令和6年産については、全体需要量が82～84千トン程度と見込まれる中、各産地においては、自らの在庫状況、令和5年産の生産及び需要動向等を踏まえ、需要に応じた生産に取り組むことが重要です。

（詳しくはこちら）

https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/sake_r5chousa.html

★ 令和5年産米の事前契約（播種前契約）の取組状況について ★

令和5年産米の事前契約（播種前契約）の取組状況を公表いたしました。5年産の仕入計画数量に占める播種前契約（複数年契約を含む）の割合は32%（3年産28%、4年産29%）で、実需者と結びついた播種前契約の割合は4%（3年産5%、4年産3%）となっております。

（詳しくはこちら）

米に関するマンスリーレポート（令和5年10月号）今月の特集3

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

★ 参加者募集！産地と事業者の本気のマッチングイベント開催！ ★

「米マッチング商談会2023」をオンラインと全国4か所の会場（東京、大阪、名古屋、仙台）で開催します！「米マッチング商談会2023」は、「業務用米の新たな販路を開拓したい！」「安定取引を行いたい！」と考えている生産者と実需者とのマッチングを実現する場です。

○オンライン商談会（Zoom）

・令和5年11月21日（火）、22日（水）

○会場での商談会

- ・令和5年12月19日(火)：東京
- ・令和6年1月18日(木)：大阪
- ・令和6年2月9日(金)：名古屋
- ・令和6年2月15日(木)：仙台

参加希望の生産者・実需者の方々は、以下の URL から事前にお申し込みください。
(申し込み及び商談会の詳細はこちらから)

<https://kome-matching.com/> (外部リンク)

※10月23日現在、生産者（出展者）からの申込受付中です。

(「米マッチング2023」に関する問合せ先はこちら)

株式会社グレイン・エス・ピー 担当：末田、砂金 (03-3816-0672)

また、お米の取引相手を見つけたい方は、業務用米マッチングサイトも是非御活用ください。

(業務用米・輸出用米マッチングサイトはこちら)

<https://meet.kome-matching.com> (外部リンク)

★ 米の現物市場の開設等について ★

公益財団法人流通経済研究所が主体となって準備が進められてきた「みらい米市場」が、オークション形式（セリ取引）・注文形式（買い手からのオーダー形式）で米の売買ができるオンラインマーケットとして10月16日に開設されました。

(みらい米市場サイトはこちら)

<https://rice-market.jp/> (外部リンク)

また、株式会社ぶった農産が主体となって準備が進められている「グリーンテックマーケット」については、先日(10月12日)事業開始の記者発表が行われ、本年12月以降に取引を開始予定との発表がありました。

★ 令和4年産ナラシ対策、令和4年度ゲタ対策・水活の支払実績の公表について ★

令和4年度に実施した収入減少影響緩和交付金（ナラシ対策）の支払実績、経営所得安定対策等（畑作物の直接支払交付金（ゲタ対策）・水田活用の直接支払交付金）の全国の支払実績（令和5年4月末時点）を取りまとめました。

(詳しくはこちら)

<令和4年産の収入減少影響緩和交付金（ナラシ対策）の支払実績>

https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/antei/r4_jisseki_narasi.html

<令和4年度の経営所得安定対策等の支払実績（令和5年4月末時点）>

https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/antei/r4_jisseki1.html

★ 生産者の環境負荷低減の努力を「見える化」しませんか ★

農林水産省では、みどりの食料システム戦略に基づき、生産者による環境負荷低減の努

力をわかりやすく消費者に伝えるため、温室効果ガスの削減率を定量的に算定し、削減率に応じてラベル表示を行う「見える化」実証を行っています。

この「見える化」ラベルが貼付されている農産物の取り扱いが小売店舗をはじめ、外食、加工品等の多様な業態にも広がりつつあります。

御関心をお持ちいただき実証に参加されたい生産者の皆様、流通・小売・外食事業者の皆様を引き続き募集しております。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html

★「サステナアワード 2023」引き続き募集しています！★

農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」の一環として、消費者庁、環境省と連携し、食と農林水産業に関わるサステナブルな取組動画を表彰する「サステナアワード 2023」の募集を行っています。(募集期間:11月30日まで)

「サステナアワード 2023」では、優秀な作品を表彰し、省ホームページや様々なイベント等で発信するほか、英語版の動画を作成し、国際会議の場を通じ世界に広く発信することで、持続可能な生産・消費の拡大を目指します。

生産、卸売、加工に携わっている皆様、サステナブルな取組をぜひ発信してみませんか？

サステナアワード応募に向けたオンラインセミナーも公開中です。農林水産省 BUZZMAFF チームからも動画作成のアドバイスもありますので、ご関心の方はぜひお申し込みください。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/sa2023.html

(3) 米の消費に関する情報等

★ 「コメと健康」に着目した学術会議への参加申し込み受付中！ ★

農林水産省補助事業(令和5年度米需要創造推進事業)の一環で、「コメと健康」に着目した『コメを食べて健康に!』学術会議が令和5年12月2日(土)に開催されます。現在申し込みを受け付けておりますので、是非御参加ください。

○日時: 令和5年12月2日(土) 10時30分~16時00分

○場所: 日本橋ライフサイエンスビルディング(オンラインでも同時開催)

○主催: 株式会社グレイン・エス・ピー

○講演内容:

本学術会議では、「コメと健康」について、第一線で活躍中の先生に最新の知識を紹介していただく他、各分野の現場で指導を行っている方々(栄養士など)に日頃の取組を紹介していただきます。

○参加費：無料

○申込締切日：11月22日（水）※締切日前でも定員に達し次第締め切りとなります。

（参加申し込み含め、詳しくはこちら）

<https://kome-juyou.com/>（外部リンク）

★ アンケートへの回答コーナー（米の食味値について） ★

このコーナーでは、アンケートに寄せられた取り上げて欲しい内容、今後追加して欲しい情報、御意見から担当がピックアップし、回答していきます。

「米に関するメールマガジン」では、読者の皆さまにより有益な情報配信ができるよう、アンケートを実施しています。「米に関するメールマガジン」で取り上げてほしい内容、質問したい内容、メールマガジンに対する御意見や御感想等ありましたら、アンケートからお知らせください。

（アンケートへの回答はこちら）

https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.html

御意見：米の食味値について取り上げて欲しい。

回答：

令和5年産の米については、例年になく高温の影響で、白未熟粒の発生等により、農産物検査の結果、2等と3等の比率が高くなっている地域もあります。そこで、今月号では、農産物検査の等級と米の食味値の関係や、高温の影響で乳白色の粒が多くなったお米の食べ方についてご説明いたします。

（米の食味値について）

米の食味の評価には、実際に炊飯、試食して人間の五感を利用して評価する「官能検査（食味試験）」と食味と関係の深い化学的成分や物理的特性を評価する「理化学的評価」があります。食味測定機器（食味計）の発達により、米の成分量や理化学的特性等を測定した上で簡易・迅速に食味推定値を導出し、食味評価ができるようになっております。ただし、食味計（製造メーカー）ごとに食味推定値が異なる、食味計による食味推定値と官能検査の総合評価値との相関が必ずしも高くないなどの課題もあり、食味推定値については大まかな目安として利用することが期待されます。

（米の食味ランキングについて）

また、米の食味については、一般財団法人日本穀物検定協会が毎年公表している「米の食味ランキング」もあります。これは、産地品種ごとに、専門の食味評価エキスパートが炊飯した白飯を試食して評価する食味官能試験に基づき、特A、A、A'、B、B'の5段階評価を行うものです。なお、主な産地品種銘柄について供試試料を基に評価するものであり、流通する全てのお米を評価しているものではありません。

（農産物検査の等級について）

一方、農産物規格・検査は、全国統一的な規格に基づく等級格付けにより、主に玄米を精米にする際の歩留まりの目安を示し、現物を確認することなく、大量・広域に流通させることを可能とする仕組みです。そのため、1等、2等、3等といった農産物検査の等級は、米の業者向けに、玄米を精米にする際の歩留まりの目安を示したものであり、食味を

格付けしているものではありません。

(令和5年産米(高温の影響とお米の食べ方)について)

令和5年産の米については、一部の地域から、1等米の比率が例年より低くなる見込みとの報告がされています。これは、例年にない高温の影響で、でんぷんの密度が部分的に低くなり、粒の一部が乳白色に見える白未熟粒の発生等によるものです。等級の低下が直接的に食味に影響を与えるわけではありませんが、このような乳白色になった粒は、水を吸収しやすい傾向にあるため、乳白色の粒が多いお米を炊く際には、通常よりも水分をやや少なめにするとおいしく炊き上げることができます。

農林水産省公式YouTubeチャンネル「maffchannel」「BUZZMAFF」でも、今年の猛暑の米への影響と高温の影響で乳白色の粒が多くなったお米の食べ方について取り上げておりますので是非御覧ください。

(動画はこちら)

「今年の猛暑とお米の食べ方について(買ったお米が「いつもより少し白いかな?」という時は、この動画をご覧ください)」

<https://www.youtube.com/watch?v=IHZ3XrnsPXw>

「農水省米担当に猛暑の影響について聞いてみた(買ったお米が「いつもより少し白いかな?」という時は、この動画をご覧ください)」

<https://www.youtube.com/shorts/3TUIzcX7G6o>

(参考資料)

一般財団法人 日本穀物検定協会

https://www.kokken.or.jp/ranking_area.html (外部リンク)

農林水産省 農産物規格・検査の情勢(令和2年9月)

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kensa/attach/pdf/200904-14.pdf>

【編集後記】～夏から秋に～

長く厳しかった猛暑も過ぎ去り、朝晩はヒンヤリ冷え込むような日も多くなってきました。「収穫の秋」「食欲の秋」「味覚の秋」を迎えましたが、皆様、食生活の方はいかがお過ごしでしょうか。最近、私はいつもの朝ごはんにプラスしてぶどうを5粒程食べています。

さて、4月号の編集後記で棚田オーナーになったことを記載しましたが、先日収穫作業に行ってきました。小さい区画ではありますが、鎌で一株一株刈り取る作業は非常に大変で、恥ずかしながら筋肉痛が数日間続きました。現在、はざかけをしているところで、お米をいただけるのはまだ先ですが、無事収穫までできたことを感謝しつつ、首を長くして待っているところです。

今月号は、基本指針の需給見通しや予想収穫量、水田の作付状況など盛りだくさんな内容となっておりますが、アンケートの回答コーナーにて、米の食味値と絡めて今年の猛暑とお米の食べ方についてご説明いたしました。本メルマガだけでなく、動画でも発信しておりますので、あわせて御覧いただくとより理解が深まるかと思えます。また令和4年10月号(第103号)にて、おいしいごはんの炊き方の紹介記事も掲載しておりますので、そちらも是非御参考にしてください。

今月号も最後までお読みいただきありがとうございました。次号もどうぞよろしくお

願いたします。

★ 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」へのご意見・ご要望をお寄せください

読者の皆さまにより有益な情報配信ができるよう、「米に関するメールマガジン」のアンケートを実施しています。「米に関するメールマガジン」で取り上げてほしい内容、メールマガジンに対する御意見や御感想等を募集しております。

https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.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/maimg.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
