



「米に関するメールマガジン」第 118 号（令和 5 年 12 月 21 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
- ・令和 5 年産水陸稲の収穫量について

（２）米政策に関する情報

- ・大阪、名古屋、仙台会場の参加者募集！産地と事業者の本気のマッチングイベント開催！
- ・「みどりの食料システム戦略」を語る新たな動画公開！

（３）補助事業に関する情報

- ・補助事業参加者の公募の御案内

（４）米の消費に関する情報等

- ・おにぎりの検索指数が上昇中！
- ・2024 年の恵方巻きロス削減に取り組む事業者の募集を開始！
- ・「行くぜっ！につぽんの和食」キャンペーンを実施
- ・膨らむ米粉の世界（米粉の月別生産量は 16 か月連続で対前年同月比で増加しています！）
- ・編集後記

【アンケートにご協力ください！】

本メールマガジンが、更に分かりやすく効果的な配信となるよう、満足度・要望等のアンケートへのご協力をお願いいたします。（およそ 3 分程度でご回答いただけます。）

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=_6DkBnJJi0qvMEVxNh0TRM2rdIATQI1Bp08ZrEB9RkhURUkxRUVZQkVZ0Us0TjJETjI2REs4U1BISC4u

また、「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

（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 5 年産米の相対取引価格（令和 5 年 11 月）は、全銘柄平均で 15,240 円/玄米 60kg（対前月差+59 円）です。出回りの 9 月からの令和 5 年産平均価格は 15,201 円（対前年産+1,357 円）です。

(2) 令和5年10月の小売価格(POSデータ)は、5kg当たりの平均価格で、1,969円(対前月差+64円、対前年同月差+94円)です。

※上記の価格はいずれも税込価格

○販売動向

(1) 令和5年産米の全国の集荷数量(令和5年10月末)は175.7万トン(対前年同月差▲8.2万トン)、契約数量は170.9万トン(同+7.0万トン)、販売数量は23.3万トン(同▲1.1万トン)です。

(2) 米穀販売事業者における販売数量(令和5年10月末)の対前年同月比は104.9%(対令和元年同月比では101.2%。以下括弧内は同様)です。うち小売事業者向けが104.7%(101.8%)、中食・外食事業者等向けが105.2%(100.4%)です。販売価格の対前年同月比は、小売事業者向けが106.0%、中食・外食事業者等向けが104.9%です。

○民間在庫

令和5年10月末の全国段階の民間在庫量は、出荷及び販売段階で289万トンです。前月(9月)の対前年同月差±0万トンに対し、10月の対前年同月差が▲23万トンとなっていますが、これは、記録的な高温により収穫時期が早まっている中で、前年より集荷が前倒しされていること等によるものと考えられます。

詳細については、米に関するマンスリーレポート令和5年12月号から御確認ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/mr-697.pdf>

★ 令和5年産水陸稲の収穫量について ★

12月12日に公表した作物統計によると、令和5年産水稻の作付面積(子実用)は134.4万ha(前年産比▲1.1万ha)、うち主食用作付面積は124.2万ha(前年産比▲0.9万ha)となりました。

一方、12月12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533kg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661万トン(前年産比▲9.1万トン)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/r5/syukaku/index.html

(2) 米政策に関する情報

★ 大阪、名古屋、仙台会場の参加者募集！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」では、引き続き大阪、名古屋、仙台会場の参加者を募集しています！「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。

○会場での商談会

- ・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)

(「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)

★ 「みどりの食料システム戦略」を語る新たな動画公開！ ★

農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」をビジネス視点から有識者に語っていただく新たな動画をビジネス映像メディア「PIVOT」で公開しました。

省公式 YouTube チャンネル「maffchannel」でも、本動画の短編動画を掲載していますので、是非ご覧いただくとともに、説明会やイベント等の機会にも幅広くご活用いただけましたら幸いです。

<登壇者>

オイシックス・ラ・大地株式会社 代表取締役社長 高島 宏平氏

株式会社ニューラル 代表取締役 CEO 夫馬 賢治氏

農林水産省大臣官房 みどりの食料システム戦略グループ長 久保 牧衣子

(詳しくはこちら)

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

(3) 補助事業に関する情報

補助事業の公募情報についてお知らせします。

1 令和5年度米粉利用拡大支援対策事業のうち米粉商品開発等支援対策事業及び米・米粉消費拡大対策事業公募について

(1) 米粉商品開発等支援対策事業

国内で自給可能な穀物である米を原料とした米粉の利用を拡大することは、食料安全保障上極めて重要であることから、本事業では、米粉の特徴を生かした商品の開発・製造等に必要な機械の導入等の取組を促進することにより、米粉の利用拡大を推進します。

(2) 米・米粉消費拡大対策事業

本事業は、我が国で自給可能な穀物である米及び米を原料とした米粉の消費拡大に向けて、米・米粉や米粉製品の効率的・効果的な普及に必要な取組を支援するものとします。

事業の公募期間：令和5年12月12日（火）～令和5年12月28日（木）

（詳しくはこちら）

(1) https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/nousan/231212_161-7.html

(2) https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/nousan/231212_161-8.html

2 高温対策栽培体系への転換支援について

令和5年は前例のない記録的な猛暑に見舞われたことから、農作物の品質低下や収量減少など農業経営に大きな影響が発生しました。地球温暖化が進む中で、気候変動に適応した安定的な食料等の生産を行うためには、高温耐性品種の導入、土づくりや追肥、病害虫管理、作期の変更等の対策について、産地ごとの事情に即した知見を共有することが必要であることから、各産地の実情に合わせた新品種や新技術の導入実証を支援することで、高温環境に適応した栽培体系への転換を図ります。

本事業は都道府県を通じて要望調査を行っておりますので、詳細は都道府県、地方農政局等にお問合わせください。

（詳しくはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/231201.html>

3 穀物グリーン化転換推進事業について

穀物の生産段階から集出荷段階までのグリーン化の実現に向けた取組として、以下2つの実証事業を支援します。

(1) 粳穀利用循環型生産技術体系実証事業

温室効果ガスの排出量削減のため、粳穀燃焼灰等を土づくりに使用した栽培管理と、化石燃料に代えて粳穀を穀物乾燥の熱源とする粳穀燃焼システムをセットとした循環

型生産技術体系の実証を支援します。

(2) カメムシ斑点米発生抑制等生産体系実証事業

化学農薬の使用量削減に向け、斑点米の被害を最小限に抑えるため、カメムシの発生を極力抑制するための水田内外の効果的な除草等の生産技術を確認するとともに、収穫後の選別工程における斑点米の確実な除去等の精度向上を図るための生産体系の実証を支援します。

1次公募期間：令和5年12月15日（金曜日）～令和6年1月19日（金曜日）

（詳しくはこちら）

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

(4) 米の消費に関する情報等

★ おにぎりの検索指数が上昇中！ ★

いま、「おにぎり」の検索指数※が上昇しています。これは、個性的な専門店の登場や、訪日観光客がおにぎりを楽しむ様子などを各メディアが報道していることも背景にあるようです。

また、12月4日（月曜日）には、株式会社ぐるなび総研から今年の日本の世相を反映し象徴する「今年の一皿（R）」が発表されましたが、1位に選ばれたのは「ご馳走おにぎり」でした。「ご馳走おにぎり」はその見た目の華やかさから、SNSを中心に話題となりました。

農林水産省のWEBサイトやSNS等でも、「おにぎり」の多様な魅力を紹介しております。農林水産省「やっぱりごはんでしょ！」サイトでは、一般社団法人おにぎり協会の全国ご当地おにぎりレシピを紹介しています。レシピが多数あって非常に魅力的です。

※ 特定期間における「おにぎり」の検索回数について、最大を指数100とした割合

また、省公式YouTube「BUZZMAFF」では、海苔のパリっとした食感を手軽に再現できるおにぎりの作り方や、スティックおにぎり作りの際のラップフィルムの活用方法、ドーナツ型おにぎりの紹介などについて特集しています。また、海外でも人気上昇中のおにぎりですが、パリをイメージした個性的な「パリおにぎり」を取り扱ったYouTube動画も公開していますのでぜひご覧ください。

（ご参考）

「今年の一皿（R）」について

<https://gri.gnavi.co.jp/dishoftheyear/>（外部リンク）

全国各地のご当地おにぎりレシピ

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

「農水省職員が見つけた町のおにぎり屋さん」ページも開設しています。

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

(動画はこちら)

「今年の一皿 (R)」について取り上げました：

https://www.youtube.com/watch?v=JxQK9jfGjiE&list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD_&index=2 (外部リンク)

海苔のパリパリ感を楽しめるおにぎりの包み方：

https://www.youtube.com/watch?v=6byxZo09x8w&list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD_&index=8 (外部リンク)

ドーナツおにぎりの作り方：

https://www.youtube.com/watch?v=wGMTwIET_yA&list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD_&index=5 (外部リンク)

スティックおにぎりの作り方：

https://www.youtube.com/watch?v=xedKywsDxRw&list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD_&index=7 (外部リンク)

...おや！？進化系おにぎりを食べた上司のようすが...！！：

https://www.youtube.com/watch?v=pepIJl83fxY&list=PLVc03uX0IwZtHPJonvqm-dPd-iH_TdfD_&index=3 (外部リンク)

★ 2024 年の恵方巻きロス削減に取り組む事業者の募集を開始！ ★

農林水産省は、来年の節分の日に向けて、恵方巻きのロス削減に取り組む食品小売事業者の募集を開始しました。応募いただいた事業者名等は来年 1 月に農林水産省のホームページで公表します。

また、応募いただいた事業者で希望される方には、予約購入の呼びかけや食品ロス削減を促す啓発資材を提供します。

(詳しくはこちら)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/231207.html>

★ 「行くぜっ！につぽんの和食」キャンペーンを実施 ★

農林水産省は、本年 12 月 4 日（月曜日）に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて 10 周年を迎えることから、新たな発想で「和食文化の魅力」を若者・子育て世帯に発信していく「行くぜっ！につぽんの和食」キャンペーンを実施します。

キャンペーンに賛同される場合は、キャンペーンの賛同申請フォームにアクセスし、賛同申請等を行ってください。

(キャンペーン賛同申請フォーム)

https://questant.jp/q/washoku10th_supporter (外部リンク)

(詳しくはこちら)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/231204.html>

★ 膨らむ米粉の世界（米粉の月別生産量は16か月連続で対前年同月比で増加しています！） ★

一般社団法人食品需給研究センターの「食品産業動態調査」によると、食品製造業の新規米粉の最新（10月）生産動向は、対前年同月比10.9%増加しており、16か月連続で増加しています。米粉の認知度や利用が日に日に増えてきていると実感しますね！

突然ですが、ここ最近食べた料理（ベーグル、肉まん）に米粉が入っていたことに驚きを隠せませんでした。米粉は私たちの生活に欠かせない食材に進化しています。

今回は、お弁当の定番「たまご焼き」のワンポイントアドバイスをご紹介します。いつもの調理に米粉を加えることで、米粉の保水力で出汁を留めることができ、フワフワに仕上がります。また、卵が破れにくくきれいに巻けます。是非試してみてくださいね。

○米粉についての情報はこちら

広がる米粉の世界：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/>

米粉タイムズ：[米粉を使ったメニューフェア | 米粉タイムズ \(komeko-times.jp\)](https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko-times.jp)（外部リンク）

○農林水産省 食品産業動態調査：

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/doutai_top.html

【編集後記】～「今年の一皿」は「ご馳走おにぎり」に！～

記事内でも取り上げましたが、12月4日（月曜日）に株式会社ぐるなび総研から今年の日本の世相を反映し象徴する「今年の一皿（R）」が発表され、「ご馳走おにぎり」が選ばれました。「ご馳走おにぎり」はふんだんに具材が載せられているため、見た目も華やかで、1つ食べるだけでも満足感を味わうことができるおにぎりです。豊富な具材から自分の好きな具材を選ぶ楽しみもあります。飲食店では握りたてをいただけるのも嬉しいですね。

このように最近はおにぎりの種類や具材もどんどん増えていることもあり、ますますおにぎりへの注目度が高まっています。おにぎり専門店には長い列ができていたり、私自身も日常生活の中でおにぎり人気を実感しています。おにぎりの専門店も増えているので、自分のお気に入りのおにぎりを探してみたいかなどはいかがでしょうか。

2023年も本メールマガジンをご愛読いただきありがとうございました。皆様、良いお年をお迎えください。

★ 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
