

1 米の消費に関する動向

(1) 米の消費量の動向

米の消費量は、長期的には一貫して減少している中で、最近になって下げ幅の縮小していく兆しもみられるが、引き続き動向を注視していく必要

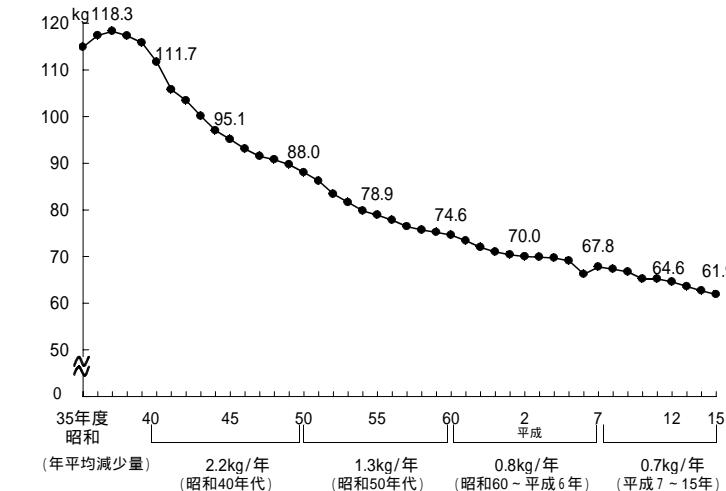
(ア) 全国の消費量

米の消費量は長期的には一貫して減少傾向にあります、直近の動きをみると、米の1人1ヶ月当たりの消費量については、対前年同月を上回る月もみられます（図1-1、表1-1）。16年度においては、年度前半は、対前年同月の減少幅が大きかった一方、年度後半は、対前年同月比を上回る月もあったことから、年度を通しての対前年減少率は全世帯で1.0%となり、14年度、15年度と同水準の減少幅となりました。

このような中で消費世帯での減少率が0.7%であったのに対し、生産世帯での減少率が2.0%と例年よりかなり高くなっているのが特徴です。

このように、米の消費量については、最近数ヶ月の動きだけをみれば、下げ幅が減少していく兆しも見受けられますが、引き続きその動向を注視していく必要があります。

図1-1 米の消費量の推移（1人1年当たり）



資料：農林水産省「食料需給表」

注：1人当たり供給純食料の値である。

表1-1 米の1人1ヶ月当たり消費量
(単位：精米グラム・%)

	全世帯		消費世帯		生産世帯	
		対前年比		対前年比		対前年比
14年度	5,007	1.1	4,895	1.1	6,294	0.4
15年度	4,961	0.9	4,850	0.9	6,283	0.2
16年度	4,913	1.0	4,814	0.7	6,158	2.0
16年4月	4,919	2.4	4,825	2.2	6,127	2.8
5月	4,973	2.2	4,879	2.0	6,173	2.6
6月	4,812	1.3	4,721	1.0	5,983	2.7
7月	4,752	3.2	4,658	3.0	5,925	3.7
8月	4,884	0.8	4,787	0.5	6,096	2.3
9月	4,779	1.6	4,677	1.5	6,057	1.7
10月	4,964	0.8	4,871	0.4	6,119	3.3
11月	4,907	0.1	4,815	0.4	6,055	2.1
12月	5,102	0.6	4,976	0.4	6,670	1.5
17年1月	5,202	0.0	5,087	0.2	6,646	1.0
2月	4,682	1.3	4,587	1.5	5,880	1.2
3月	4,976	0.1	4,881	0.2	6,161	1.4
4月	4,923	0.1	4,824	0.0	6,209	1.3
5月	4,974	0.0	4,874	0.1	6,273	1.6

資料：農林水産省「米の消費動向等調査」

注：全国8,340の無作為抽出した調査客体による標本調査で、毎月の自計申告による値である。

(イ) 都道府県別の消費量

都道府県別の1人1ヵ月当たり消費量をみると、地域によって差があり、全国平均消費量を100とする指数に置き換えてみると、その状況がより明らかとなります（表1-2）。

一般に、消費地である東京、埼玉、神奈川、大阪においては、消費水準が低い傾向にあることが見てとれます。他方で米の生産県だからといって必ずしもその指数が安定的に高いとは言い切れず、今後地域ごとの要因分析を行っていく必要があると考えられます。

表1-2 都道府県別1人1ヵ月当たり消費量（指数）

都道府県名	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
全 国 消費量(g) 指 数	5,142 100	5,147 100	5,062 100	5,007 100	4,961 100	4,913 100
北海道	97	96	96	96	95	97
青森	104	102	105	108	108	101
岩手	114	114	112	114	110	112
宮城	111	115	107	107	106	105
秋田	106	103	104	103	108	106
山形	103	103	105	102	96	96
福島	111	110	111	112	106	103
茨城	110	106	105	109	115	114
栃木	108	110	107	103	107	105
群馬	106	101	105	108	110	108
埼玉	98	94	97	98	96	97
千葉	102	101	99	102	105	102
東京	88	92	90	90	90	93
神奈川	93	93	94	93	91	95
新潟	108	105	102	98	97	101
富山	110	110	105	105	106	103
石川	107	102	103	105	104	103
福井	105	107	103	101	102	101
山梨	103	102	103	100	100	100
長野	106	104	105	107	102	103
岐阜	109	104	101	101	101	100
静岡	99	100	100	97	100	100
愛知	98	99	101	100	101	99
三重	107	109	110	109	108	105
滋賀	105	108	109	104	106	105
京都	99	100	99	98	98	101
大阪	91	90	93	95	94	94
兵庫	98	100	99	99	100	97
奈良	95	98	100	97	98	99
和歌山	103	103	101	100	102	97
鳥取	99	99	101	101	98	105
島根	102	110	107	110	113	106
岡山	98	105	107	107	108	108
広島	102	104	102	100	100	100
山口	100	99	101	103	102	100
徳島	109	109	107	108	110	108
香川	97	96	98	98	98	97
愛媛	104	104	104	101	106	100
高知	109	109	112	110	111	111
福島	101	102	101	102	101	99
佐賀	105	106	105	106	108	109
長崎	100	102	100	97	99	102
熊本	113	115	114	111	111	114
大分	113	114	113	112	109	109
宮崎	106	108	108	108	107	106
鹿児島	105	103	111	112	107	105
沖縄	90	88	92	93	91	96

資料：農林水産省「米の消費動向等調査」

注：1) 消費量は精米についての値である。

2) 指数は、各年度の全国平均消費量を「100」として算出した数値である。

3) 16年度の値については、消費量についても記載している。

(2) 米消費をめぐる動き

食育の推進、食事バランスガイドの普及・活用、食料自給率向上の取組とあわせて、米の消費拡大を推進

(ア) 食育の推進、食事バランスガイドの策定

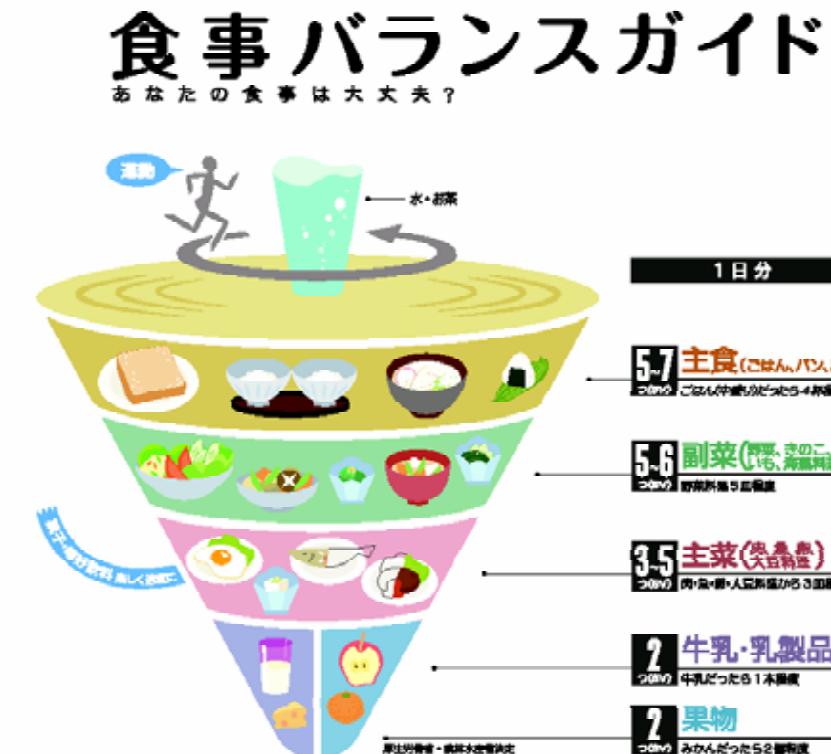
農林水産省では国民一人一人が食について自ら考え、判断できる力を養うための食育を推進しています。7月15日には食育基本法が施行され、今後、関係者との十分な連携の下で、食育を国民運動として展開することとされています。

食生活の改善に向けて、平成12年に当時の農林水産省、文部省、厚生省で「食生活指針」を策定し、その普及啓発を図ってきました。この指針では、お米・ごはん食に関する項目として、「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを」とること、「ごはんなどの穀類をしっかりと」とることが掲げられています。

さらに、具体的に「何を」「どれだけ」食べればよいかについて、分かりやすい情報提供を行うため、農林水産省と厚生労働省は、本年6月、「食事バランスガイド」を決定・公表しました(図1-2)。食事バランスガイドでは、食事の望ましい組合わせや、主食・主菜・副菜等のおおよその摂取量がイラストを用いて示されており、例えば、主食については1日に5~7つ(SV)ごはん(中盛り)だったら4杯程度とすることが示されています。今後は、マスメディアやホームページを通じた情報提供などにより、多くの人々に知っていただくための取組を進めるほか、食品産業の分野や地域における食生活改善の場を通じてその活用を進めていくこととしています。

* SV: サービングの略であり、各料理について1回当たりの標準的な量を大まかに示すものである。

図1-2 食事バランスガイド



資料：農林水産省、厚生労働省

フードガイド（仮称）検討会報告書（平成17年7月5日）（抜粋）

「食事バランスガイド」について

1 「食事バランスガイド」作成の目的

「食事バランスガイド」は、誰もが親しみやすいものになることを目指して策定したものであり、一人一人が自分自身又は家族の食生活を見直すきっかけになるものとして、より多くの方々に活用されることが重要である。そのためには、国をはじめ、地方公共団体、食品生産者・事業者、管理栄養士・栄養士、その他の保健医療福祉活動の専門家、地域における食生活改善推進員等が連携して、普及活用の取組を進めていく必要がある。とりわけ、一般の人々が日々の食べ物を購入・消費する小売店、外食の場等で日常的に活用されることが必要である。このような取組を進めることにより、「バランスのとれた食生活の実現」が図られ、国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上に寄与することが期待される。

2 「食事バランスガイド」のイラスト

3 「食事バランスガイド」の内容等について

- (1)「食事バランスガイド」の名称及びキャッチフレーズについて
- (2)「食事バランスガイド」の区分
- (3)表現の方法

対象について

さらに、「食事バランスガイド」をより効果的に活用するために、生活習慣病予防の観点から、特に、30～60歳代の男性の肥満者、単身者、子育て世代に焦点を絞ってその活用方法を示した。

「食事バランスガイド」の活用について

1 「食事バランスガイド」の活用方法

- (1)成人一般向けの活用
- (2)30～60歳代の男性の肥満者、単身者、子育てを担う世代に焦点を絞った活用

2 今後の普及活用に向けて

- (1)都道府県、市町村等における活用法
- (2)スーパー・マーケット、コンビニエンスストア、外食等における活用法
- (3)管理栄養士等専門家による活用法
- (4)地域における食生活改善ボランティア活動の取組等による活用法

なお、今後、食育基本法に基づく食育推進基本計画が策定されることとなっており、この中で各分野における「食事バランスガイド」の普及活用についての位置付けがなされ、より一層の総合的かつ計画的な推進がなされることになるであろう。

食育基本法の概要

1. 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ食育を推進するため、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。

2. 関係者の責務

- (1)食育の推進について、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
- (2)政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。

3. 食育推進基本計画の作成

- (1)食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
 - 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - 食育の推進の目標に関する事項
 - 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - その他必要な事項

- (2)都道府県は都道府県食育推進基本計画、市町村は市町村食育推進基本計画を作成するよう努める。

4. 基本的施策

- 家庭における食育の推進
- 学校、保育所等における食育の推進
- 地域における食生活の改善のための取組の推進
- 食育推進運動の展開
- 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- 食文化の継承のための活動への支援等
- 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

5. 食育推進会議

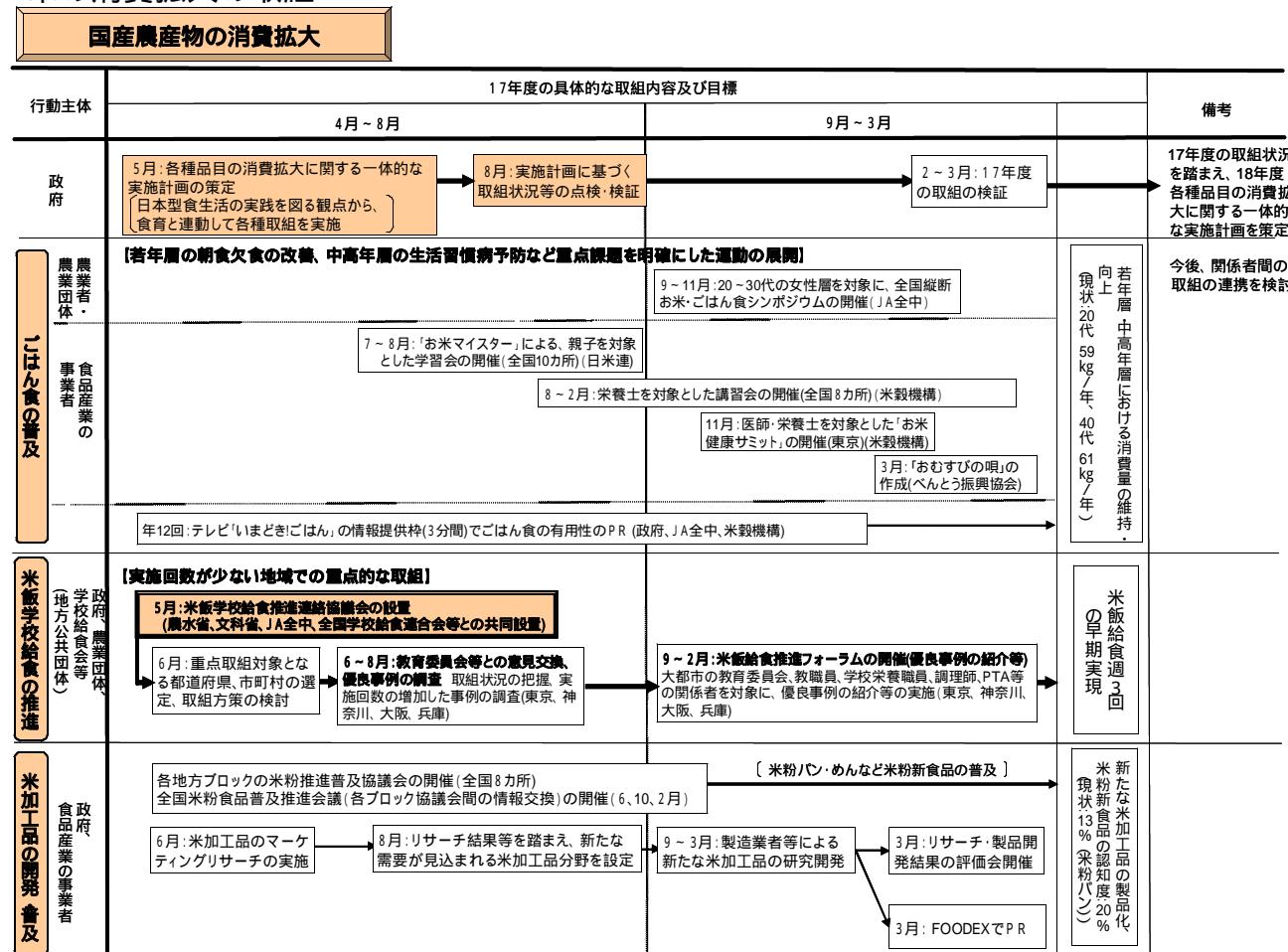
- (1)内閣府に食育推進会議を置き、会長（内閣総理大臣）及び委員（食育担当大臣、関係大臣、有識者）25名以内で組織する。
- (2)都道府県に都道府県食育推進会議、市町村に市町村食育推進会議を置くことができる。

(イ) 食料自給率の向上、米の消費拡大のための取組

本年5月には、政府、地方公共団体、食品産業の事業者、農業者・農業者団体、消費者・消費者団体等の幅広い関係機関・団体から構成される「食料自給率向上協議会」が発足し、今後、食育

の推進、国内農産物の消費拡大(米に関しては、ごはん食の普及、米飯学校給食の推進、米加工品の開発と普及等)等に、具体的な行動計画に基づいて、それぞれの構成員が主体的に取り組んでいくこととされました(図1-3)。

図1-3 米の消費拡大の取組



資料：食料自給率向上協議会「平成17年度食料自給率向上に向けた行動計画」(17年5月)

(ウ) ごはん食の普及

お米・ごはん食を推進するため、農林水産省は全国農業協同組合中央会、(社)米穀安定供給確保支援機構と共同で、テレビ番組による情報提供や、医師、栄養士による専門的立場から見たごはん食の有効性の普及、米飯学校給食の推進、小学生を対象としたお米・ごはん食への正しい理解の促進等、様々な取組を進めています。

今後は、米の消費量が漸減する中で、米の消費を拡大するためには、消費者の米に関するニーズの実態やその変化に対応し、テーマや対象について明確化・重点化した取組を行うことが重要です。

(エ) 米飯学校給食の推進

米飯学校給食は、子供たちが食習慣を形成する時期に、食生活や食料の生産及び消費について正しい知識を習得する上で重要な役割を果たすものと考えられます。

米飯学校給食については、その導入に向けた関係者の努力、日本型食生活推進の一環としての各種助成を行った結果、着実に増加しています。現在、実施校比率99.3%（導入当初の昭和51年度は36%）実施校における週平均実施回数は2.9回（同0.6回）となっていますが、大都市を抱える都府県の週平均実施回数は、依然低位にとどまっています（表1-3）。

なお、農林水産省のアンケート調査（「食料品消費モニター調査」（平成17年3月調査：調査対象者1,021名））によると、学校における米飯給食の回数を増やしたほうがよいとする回答の割合は8割を超えており、米飯給食の意義は広く認識されていると考えられることから、実施回数の少ない地域を中心に米飯学校給食の推進を図っていく必要があります。

お米・ごはん食の推進の取組

テレビ番組「いまどき！ごはん」の全国放送の中で、生活習慣病予防効果や朝食時のごはん食の有効性などテーマを明確化した情報提供

日本医師会との共催による「お米健康サミット」や医師講習会、栄養士講習会を開催し、専門的立場からお米・ごはん食の有効性の普及に向けた取組

米飯学校給食について、実施回数全体の増加を図るため、米飯学校給食の推進に向けた取組を行う連絡協議会（農林水産省、文部科学省、全国農業協同組合中央会、全国学校給食連合会等で構成）を設置し、関係機関と連携しながら実施回数が少ない地域における米飯給食フォーラムの開催や出前講座の実施

小学生を対象とした稲作体験教室やごはん料理教室等を通じ、食習慣の形成期におけるお米・ごはん食への正しい理解の促進

表1-3 米飯学校給食の実施状況（都道府県別）

回数／週	該当都道府県名
3.5	高知
3.4	山形、福井、
3.3	岩手、新潟、京都
3.2	富山、石川、島根
3.1	秋田、千葉、岐阜、佐賀、大分、宮崎、鹿児島、沖縄
3.0	宮城、栃木、長野、愛知、滋賀、鳥取、熊本
2.9	北海道、青森、茨城、三重、和歌山、岡山、香川、愛媛
2.8	福島、山梨、静岡、徳島、長崎
2.7	群馬、奈良、福岡
2.6	埼玉、広島、山口
2.5	兵庫
2.4	東京、大阪
2.3	-
2.2	-
2.1	神奈川

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」（平成15年5月現在）

(オ) 米加工品の開発・普及

米の消費が減少傾向で推移する中で、消費者のライフスタイルの変化、食生活の多様化、加工技術の向上等を背景に、米の新たな用途開発が行われ、注目されています（図1-4）。

新たな需要拡大は、こうした新規用途の需要動向や消費者ニーズを踏まえて進めていく必要があることから、農林水産省では、米の加工分野におけるマーケティング・リサーチを実施しています。

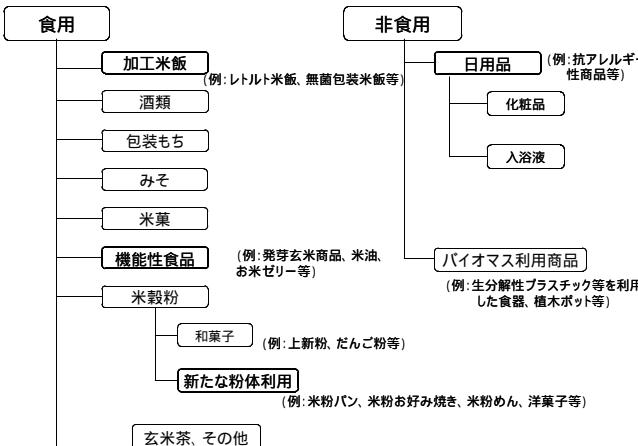
特に、粉体利用は、従来からだんご等の和菓子の原料として利用されていた米粉（こめこ）を、パン等に利用するもので、新たな食品原料として注目されています。現在、これらの用途には年間2～3千トン程度の需要があると言われており、今後さらに需要が増加するものと見込まれています。

既に各地域では、米粉パン等の普及を目的に、米粉関係実需者、学校給食関係団体、行政等から構成されるブロック単位（北海道、東北、関東、北陸、東海、近畿、中国四国、九州）の米粉普及協議会が順次設立されており、本年2月にはこれらブロックの協議会と、中央の実需団体等を構成員とする「全国米粉食品普及推進会議」が発足しました。その後、都県単位においても、茨城、群馬、東京等31の協議会が設立されました。国としても、こうした推進組織と連携を深め、米粉食品の普及を推進していくこととしています。

これに加え、健康志向の食品として注目されている発芽玄米や米糖化液を利用したゼリー状飲料などの機能性食品の分野、米の発酵エキスを利用した化粧品等の日用品の分野、米を原料とした生分解性プラスチックなどのバイオマス利用の分野も新たな用途として期待されているところです。

米糖化液：米を高温高圧処理後、酵素反応することで糖化・液化させたもので、消化吸収に優れる。（平成14年度米の加工・利用技術開発事業により（社）長野県農村工業研究所により開発）

図1-4 米加工品の分野



今後市場への普及・拡大が期待される分野・製品

・加工米飯

本格的な食味・食感への要望が高い高齢者層などからも支持される商品の開発（レトルト米飯、無菌包装米飯等）

・機能性食品

日常の食生活に組み込まれやすく機能性を強化・明確化するような商品の開発（発芽玄米商品、米油、お米ゼリー等）

・新たな粉体利用

地産地消による食農教育への取組及び消費者向けに食味・食感の良い商品の開発（米粉パン、米粉お好み焼き、米粉麺、洋菓子等）

・日用品

機能性を強化・明確化するような商品の開発（抗アレルギー性商品、化粧品、入浴剤等）

・バイオマス利用商品

米を原料とした生分解性プラスチック等の商品の開発（食器、植木ポット等今後実用化される予定）

資料：マーケティング戦略会議運営事務局（（株）三菱総合研究所）「平成15年度 米の加工・利用促進開発検討事業（農林水産省委託事業）米加工品に関するアンケート調査」（15年7～8月調査）等を基に農林水産省において作成