

4-3 米の消費拡大の取組 新たな需要の取込み 米を利用した新たな商品開発等を支援

○ 米の需要減少が継続する中で、米の需要を拡大・創出するため、米を利用した新たな商品開発等を支援。

新商品の開発・販路開拓の支援

米の需要を拡大・創出し、主食用米の需給ギャップを縮小させるため、民間事業者等による米を利用した新たな商品開発等の取組を支援

米を利用した 新たな商品開発等の 取組への支援



玄米で作ったみりん
(九重味淋株式会社)



お米を材料に用いたテーブルウェア
(清水商事株式会社)



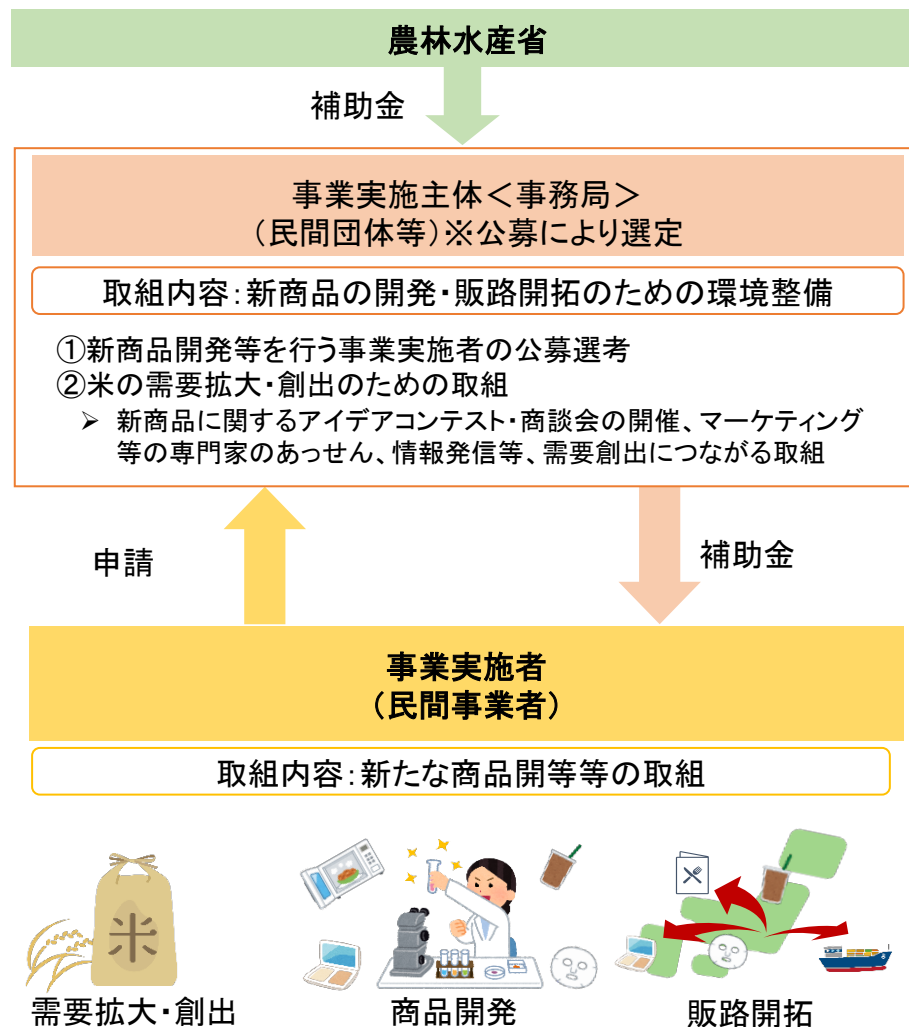
お米で作ったク
ラフトビール※
(株式会社
RICE HACK)
※酒税法上発
泡酒に該当



お米で作ったチー
ズ代替品
(Happy Eco Life
Kitchen)

(写真は過去支援商品の一例)

事業の流れ



4-4 米の消費拡大の取組 食の外部化への対応 (産地と中食・外食事業者等を結ぶ業務用米マッチング商談会)

- 中食・外食ニーズに応じた米安定取引推進のため、産地と中食・外食事業者等を対象とした商談会を開催。
- 令和5年度については、現地商談会(東京・大阪・名古屋・仙台)とオンライン商談会を実施し、売り手(農業生産法人等)延べ79者、買い手(中食・外食事業者等の実需者)延べ127者が参加。

マッチング商談会のスキーム

生産者の悩み

- ・商談ノウハウ不足
- ・契約知見不足
- ・相手情報の不足

実需者ニーズ

- ・安定調達のための新しい生産者との繋がり
- ・受取時期など価格や数量以外での付帯条件

事務局のフォロー

- ・事前セミナー 商流物流の基礎知見や近年の外食・中食動向を事前インプット
- ・事前マッチング 実需者の分納希望
生産者の複数年契約希望 etc
- ・商談後フォロー サポートデスク設置
契約の継続促進

成約事例



中食事業者とのマッチング

関東甲信越エリアでおにぎり・弁当等を製造する中食事業者が、安定調達可能で値頃感のある多収品種の米を求め商談会に参加。
多収品種を生産する農業法人3者が共同することにより、安定供給することでマッチング。 70㌧から開始した取引量は、4年目で年間約200㌧まで取引拡大。



外食事業者とのマッチング

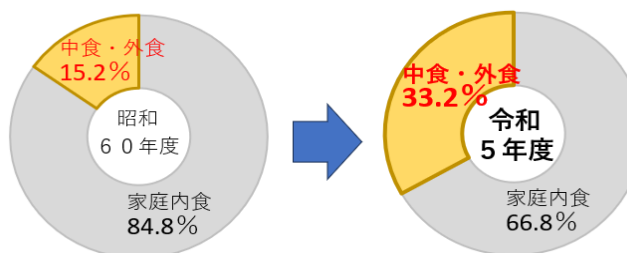
新潟県内に店舗を持つ全国展開の居酒屋チェーンが、安定調達可能で値頃感のある良食味の米を求め参加。
新潟県内生産者から多収品種を調達することでマッチング。
県内の店舗から納入開始し、今後全国店舗に拡大予定。



4-4 米の消費拡大の取組 食の外部化への対応(低コスト多収米の産地形成)

- 業務用米等(米粉用、加工用含む)の需要に対応するべく、多収米などを活用した低コスト安定供給体制の構築を推進のため令和6年度から「業務用米推進プロジェクト」を実施。
- プロジェクト特設サイトへの登録により、全国の生産者、卸業者、実需者等が対面及びWeb上で交流が可能になるほか、「多収米の品種、栽培技術」、「低コスト生産の経営モデル」、「書面契約のノウハウ」等の情報を発信。

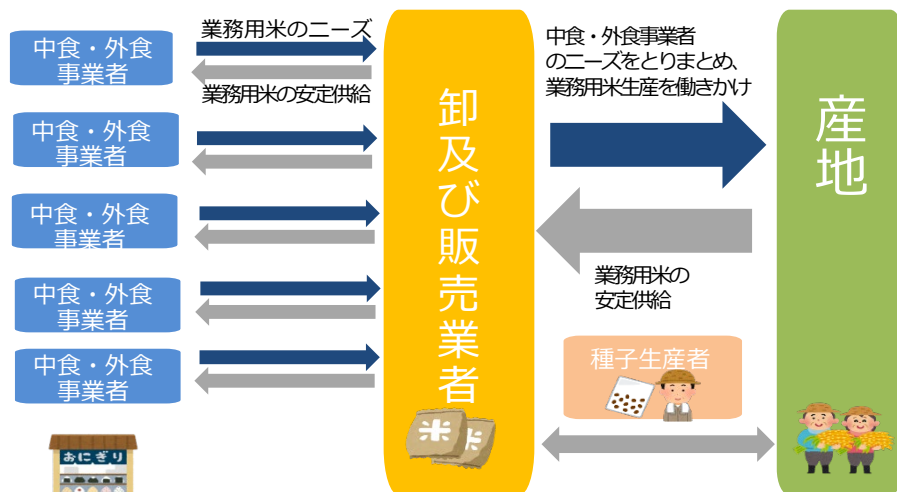
中食・外食需要の増加



- ・ 主食用米の需要に占める中食・外食向けの割合は年々増加
- ・ マーケットインの視点から、中食・外食事業者の多様なニーズに合った米の供給の確保が必要

資料：農林水産省「米の1人1ヶ月当たり消費量」（昭和60年度）
米穀機構「米の消費動向調査」（令和5年度）

低コスト多収米の産地形成



プロジェクトのスキーム

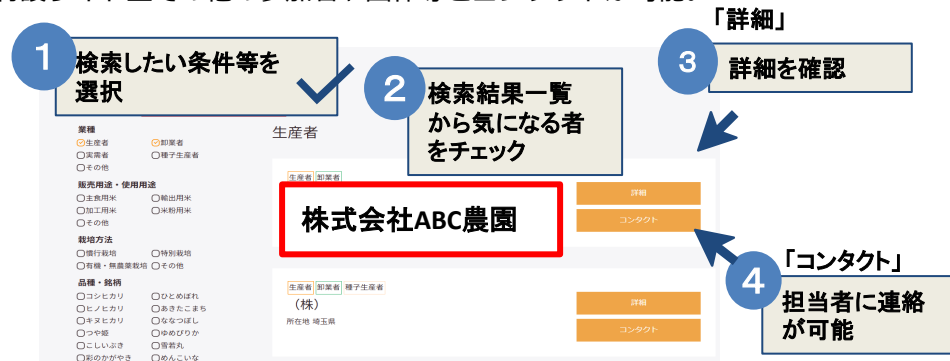
① 業務用米に関する情報にアクセス

多収米の品種・栽培技術、低コスト生産の経営モデル、書面契約のノウハウ等の情報を発信。



② ネットワーク形成（事業者同士、事業者と団体等）

特設サイト上での他の参加者や団体等とコンタクトが可能。



③ イベント「業務用米セミナー＆交流会」

各種セミナーや多収米などの試食コーナー、セミナー講師による個別相談を実施。また参加者同士の交流の場も設ける。



4-5 米の消費拡大の取組 「米と健康」に着目した情報発信（健康志向の高い中高年層への情報発信）

- 米の1人当たり消費量の減少傾向が続く中、米の機能性など「米と健康」に着目した情報発信等を通じた新たな需要の取り込みは重要。
- 特に、健康に関心があり、米の消費が減少している中高年層に向けて「米と健康」に関する情報を発信していくことは重要。

シンポジウム、セミナーの支援

健康に関心のある中高年層に対し、シッカリごはんを食べることの意義や米の健康関連情報の発信を支援



2024年12月7日 日本橋ライフサイエンスハブ

「米と健康」に関する情報発信

省公式WEBサイトや、広報誌aff（あふ）において、米と健康に関する情報を発信

お米の栄養成分において

- ・生きていくためのエネルギー源となる炭水化物が7割以上
- ・炭水化物の分解物であるブドウ糖が脳の活動を支えていること、
- ・低脂質であること
- ・米由来たんぱく質は日本人たんぱく摂取源として重要であること 等（肉類・魚介類に次ぎ3番目のたんぱく質摂取源）

ごはんを中心とした日本型食生活は、栄養バランスに優れていること 等

