

令和 3 年度海外のデータ活用型コメ流通調査委託事業の
うち、主要コメ輸出国のコメの
流通実態に係る詳細調査

対象国：韓国



目次

- 調査目的
- 調査項目
- 調査項目1 : 卸売事業者・精米事業者・輸出事業者
- 調査項目2 : 国内向け・輸出向け
- 調査結果



調査目的

コメにおいて、国内需要が毎年減少する中で、海外の需要を取り込み、コメの輸出拡大を図ることは、コメの生産者が水田フル活用・生産基盤を維持するためにも重要である。

このような中、国際競争力の強化を通じた輸出市場の開拓、高付加価値化を通じた農業所得の向上に貢献すべく、コメの生産・流通・取引の多様化・効率化に対応した民間規格の制定が求められている。

本事業は、海外の主要コメ輸出国における、コメの流通実態及びデータを活用した先進的な取組等を調査するものであり、その結果に基づいて、多様化・高度化するコメ流通に適応した生産・流通構造を構築及び日本産米の輸出促進を目的とするものである。



調査項目

1. タイ、韓国、米国の3か国で国内流通するコメの実需者（小売、中食、外食）及び輸出する際に海外のディストリビューターから求められる高価格帯のコメに関するデータ（産地、品種、年産、水分、外観形質など）を、各国ごとに国内流通は卸売事業者又は精米事業者、輸出は輸出事業者それぞれ2～3事業者へ調査を行う。
2. 各国が国内向け、輸出向けに定めているコメの規格・基準等

調査結果概要

高価格帯のコメにおいて 各事業者に求められる 基準の概要

- 年産：
特に求められていない
- 水分：
15-16%
- 外観形質：
等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、
その他異物0.1%
等級：上→割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、
その他異物0.3%

コメの規格・基準の概要 ※誰が規格・基準を定めているか等

国立農産物品質管理院（NAQS）の糧穀管理法により、2018年10月14日からコメの包装表示事項（品種、原産地、等級、タンパク質等）の表示が義務付けられている。

策定機関：国立農産物品質管理院
(National Agricultural Products Quality Management Service : NAQS)
<https://www.naqs.go.kr/main/main.do>

調査項目1

■対象：卸売事業者・精米事業者（※韓国では、卸売事業者と精米事業者の区別がない）

事業者	A	B	C
産地	全羅南道潭陽郡金城	全羅北道金堤市	京畿道金浦
品種	セイルミ	シンドンジン	コシヒカリなど
年産	特に求められていない	特に求められていない	特に求められていない

※参照資料： <http://plan.danawa.com/info/index.php?nPlanSeq=4574>

調査項目1

■対象：卸売事業者・精米事業者（※韓国では、卸売事業者と精米事業者の区別がない）

事業者	A	B	C
水分	15%-16%	15%-16%	15%-16%
外観形質	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1%	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1%	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1% ・等級：上→割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.3% ※生産者によりバラツキがある
その他	商品名「澄んだ森の潭陽米」。タンパク質（6.1%）、アミロース（19.0%）	商品名「輝く日ゴールド」。タンパク質（7.6%）、アミロース（18.6%）	商品名「金浦金米コシヒカリ」。タンパク質（6.0%）、アミロース（18.7%）

※参照資料： <http://plan.danawa.com/info/index.php?nPlanSeq=4574>

調査項目1

■対象：輸出事業者

※韓国では、輸出業者は特定の品物のみを扱っているわけではなく、生産者の輸出代行のような位置付けとなるため、輸出をしている農協（農協中心の団体：RPCとも呼ばれる）を以下に記載している。

事業者	D	E	F
産地	チオルウォン（鉄原）	カンジン（康津）	ハドン（河東）
品種	オデ米（鉄原五大米）	ホピョン→セチョンムへ移行中	シンドンジン（新東津）
年産	特に求められていない	特に求められていない	特に求められていない

調査項目1

■対象：輸出事業者

※韓国では、輸出業者は特定の品物のみを扱っているわけではなく、生産者の輸出代行のような位置付けとなるため、輸出をしている農協（農協中心の団体：RPCとも呼ばれる）を以下に記載している。

事業者名	D	E	F
水分	15%-16%	15%-16%	15%-16%
外観形質	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1% ・等級：上→割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.3% ※生産者によりバラツキがある	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1% ・等級：上→割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.3% ※生産者によりバラツキがある	・等級：特→割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1% ・等級：上→割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.3% ※生産者によりバラツキがある
その他	商品名「チョルウォン オデ米」。鉄原五大米は、「アキツホ」と「フジ269号」を交配した品種。1983年に奨励品種となった。	商品名「プレミアム ホピョン米」。農村振興庁が「ヒトメボレ」と「スウォン346号」を交配した品種。契約栽培で生産され、韓国人の好みにあった食感と香ばしさがある。	商品名「ソムジンガン米」。品種自体は新東津だが、水のきれいなソムジンガン(蟾津江)で栽培した特別な商品。

調査項目2

■対象：国内向け

コメの規格	国立農産物品質管理院の規定により、品種・原産地・内容量、および等級を記載する義務がある。 (等級の表示はうるち米のみ。タンパク質含有量は任意による表示。) コメの等級：特・上・普通・規格外 タンパク質含有量：秀・優・規格外
コメの基準	コメの等級： 特（水分16%以下、割れ3.0%以下、粉状質粒2.0%、被害粒1.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.1%） 上（水分16%以下、割れ7.0%以下、粉状質粒6.0%、被害粒2.0%、着色粒0.0%以下、その他異物0.3%） 普通（水分16%以下、割れ20.0%以下、粉状質粒10.0%、被害粒4.0%、着色粒0.1%以下、その他異物0.6%） 規格外（上記以外） タンパク質含有量： 秀（6.0%未満）、優（6.1~7.0%）、規格外（7.1%以上）

コメの等級やタンパク質含有量基準：
<https://m.post.naver.com/viewer/postView.naver?volumeNo=29289625&memberNo=34731940>
<https://www.ktl.re.kr/webzine/25/sub03.jsp>
<https://www.hyangmi.co.kr/board/read.php?bid=2&pid=100&page=7>

調査項目2

■対象：輸向け

※規格基準は国内と同じため、輸出に関する事項のみ記載している。

食品等の検疫について	－輸出植物に関する検査義務（植物防疫法第11条） 植物を輸出しようとする者は、当該植物等が輸入国の要求事項に適合しているかについて、植物防疫官の検査を受けなければならない、検査に合格したものに限り輸出できる。 －コメは輸出先国の法令に従い、船積み前に植物検疫院の検疫を受けなければならない。 －船積み前に、農林水産検疫検査本部(http://qia.go.kr/)の証明書（輸出国の植物検疫期間提出用）が必要である。
残留農薬検査	検疫の際に必要な残留農薬基準に適合しているかを調べるもの。 輸出時に求められる場合がある。

植物防疫法第11条(輸出植物などの検査): <https://www.law.go.kr/LSW/lsInfoP.do?lsiSeq=62179#0000>

検疫について：コメ輸出マニュアル(韓国語PDF全197ページ) 要ダウンロード:p26

<https://www.nongsaro.go.kr/portal/contentsFileDownload.do?ep=mRuDx907hrdP@eRnRt5LwKF1juab8B2M@r/xMBcjs5BtyvGH/qhCuqmdMsUch4d/>

韓国¹の代表的なコメの種類

高価格帯で、韓国において品質が認められ、広く流通しており、今回の調査で含まれているコメの種類は以下の通りである。

シンドンジン米 (新東津米)



粒に丸みがあり、たんぱく質含量が低いのが特徴。

オデ米 (五大米)



韓国初の品質認証米¹。炊飯後、時間が経過しても食味が落ちない。

1.オデ米は、92年度に全国で初めて「農産物品質認証制度」の一般栽培品質認証を取得。この「農産物品質認証制度」とは、現在の「GAP（農産物優秀管理制度）」の前身で、特定の地域で生産されたり、特徴的な方法で栽培された農産物の中で高品質な農業を認証する制度である。2007年には、オデ米の栽培する1734軒の農家全てGAP認証を受けている。

出典: <https://www.cwg.go.kr/tour/contents.do?key=653>

<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1721739&cid=48180&categoryId=48247>



調査結果

韓国国内のコメ流通は、直接取引、政府買入、契約栽培などもあるものの、その多くは韓国各地にある米穀総合処理場（RPC）という農協中心の団体に取り扱っている。このRPCでは、精米、卸売までを一貫して行っており、その割合は年々大きくなっている。

コメの規格は、国立農産物品質管理院の米穀管理法により、その表示が義務化（うるち米のみ）されている。

- 「調査項目2」より

韓国は日本同様主食がコメ（うるち米）のため、品種の開発や粳の保管方法（湿度温度の管理）に関して向上している。

基本的に国内向け、輸出向けのコメの規格や基準の違いはないが、輸入国の規格要件・品質項目に関する検査（残留農薬など）を受ける必要がある。

一般的に各販売店では約1週間から約2ヶ月で消費者へ販売される。