

EU・フランスの米市場動向

日本貿易振興機構（ジェトロ）パリ事務所

農水・食品担当ディレクター 鈴木康介

2026年3月 GOHANプロジェクト第3回会合

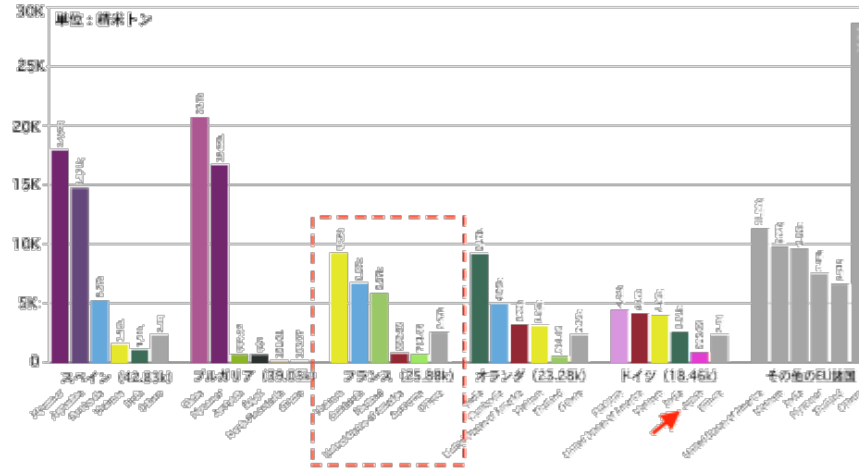
外国産ジャポニカ米のEU輸入の状況 1 - 輸入量

- 2024年9月～2025年8月（2024-2025年シーズン）のEU諸国のジャポニカ米全般（粳米、玄米、精米）の輸入量は22万2964精米トン。内訳は

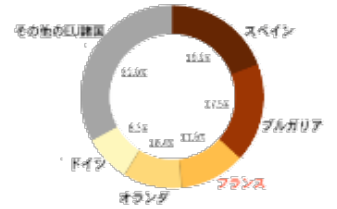
- 粳米：49精米トン
- 玄米：4万166精米トン
- 精米：18万2749精米トン

- EU諸国の中でジャポニカ米全般（粳米、玄米、精米）の輸入量が多い国はスペイン、ブルガリア、フランス、オランダ、ドイツとなる。後述の通り、フランスにはオランダ・ドイツの会社を經由して入る米もある。
- 精米に関してはブルガリア、スペイン、フランスが同程度くらいで拮抗。

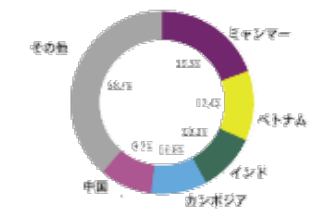
2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米全般（粳米、玄米、精米）のEUへの輸入量



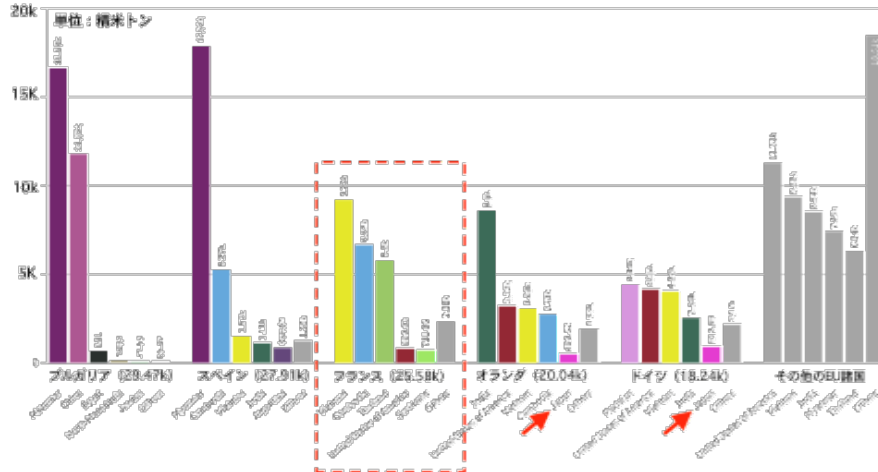
2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米全般・EU輸入国別割合



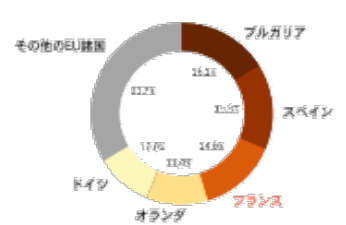
2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米全般・EUへの輸出国別割合



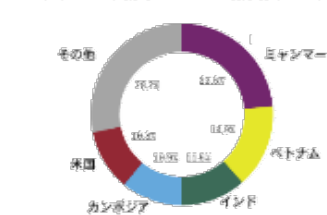
2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米精米のEUへの輸入量



2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米精米・EU輸入国別割合



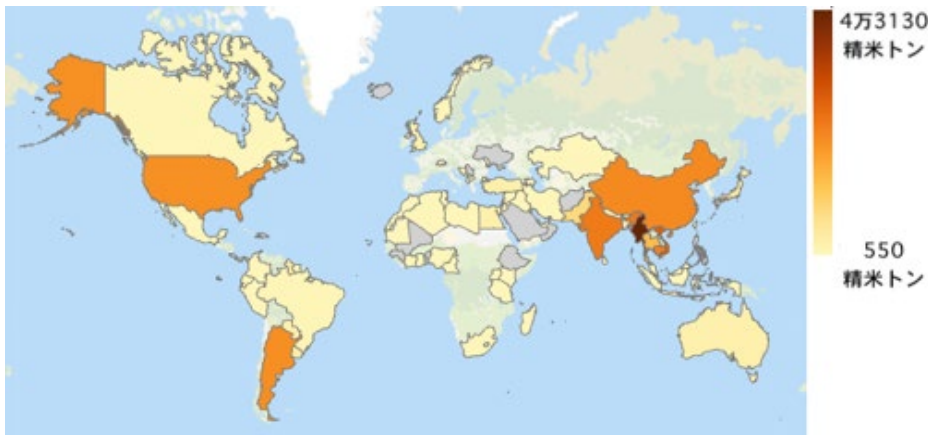
2024年9月～2025年8月 ジャポニカ米精米・EUへの輸出国別割合



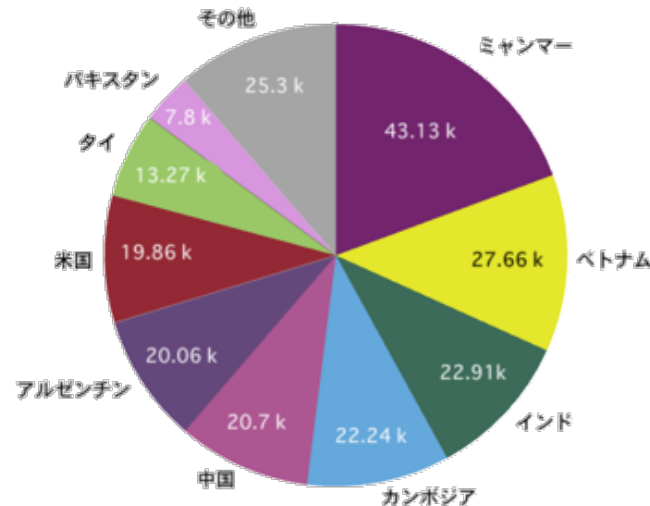
出所：欧州連合（EU）サイト (<https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardRice/RiceTrade.html#>)

外国産ジャポニカ米のEU輸入の状況 2 - 輸入元および価格

EU域内へのジャポニカ米全般（粳米、玄米、精米）輸出国
（精米トンベース、2024年9月～2025年8月）



EU域内へのジャポニカ米全般輸出国ランキング
（精米トンベース、2024年9月～2025年8月）



EU域内へのジャポニカ米全般（粳米、玄米、精米）
輸出国別の平均輸出価格

（輸出量単価：精米トン、価格単位：€/100kg、2024年9月～2025年8月実

輸出国	輸出量 (精米トン)	平均価格 (€/100kg)	輸出国	輸出量 (精米トン)	平均価格 (€/100kg)
ミャンマー	43.14 k	52.21	米国	19.86	107.75
ベトナム	27.66 k	85.97	タイ	13.27	114.84
インド	22.91	104.44	パキスタン	7.8	127.26
カンボジア	22.24	102.23	日本	3.61	211.46
中国	20.7	67.84	エジプト	2.15	89.35
アルゼンチン	20.06	100.58	オーストラリア	2.1	104.96

出所：欧州連合（EU）サイト (<https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardRice/RiceTrade.html#>)

- EUへのジャポニカ米輸出国は東南アジア諸国 + 中国とインド。
- 中国は精米だけの場合には8位に後退し、米国・アルゼンチンが上位に。中国は玄米の輸出の割合が他国よりも多め。
- 日本の価格はミャンマーの4倍。

外国産ジャポニカ米のフランス輸入の状況 – EU域内を含む輸入

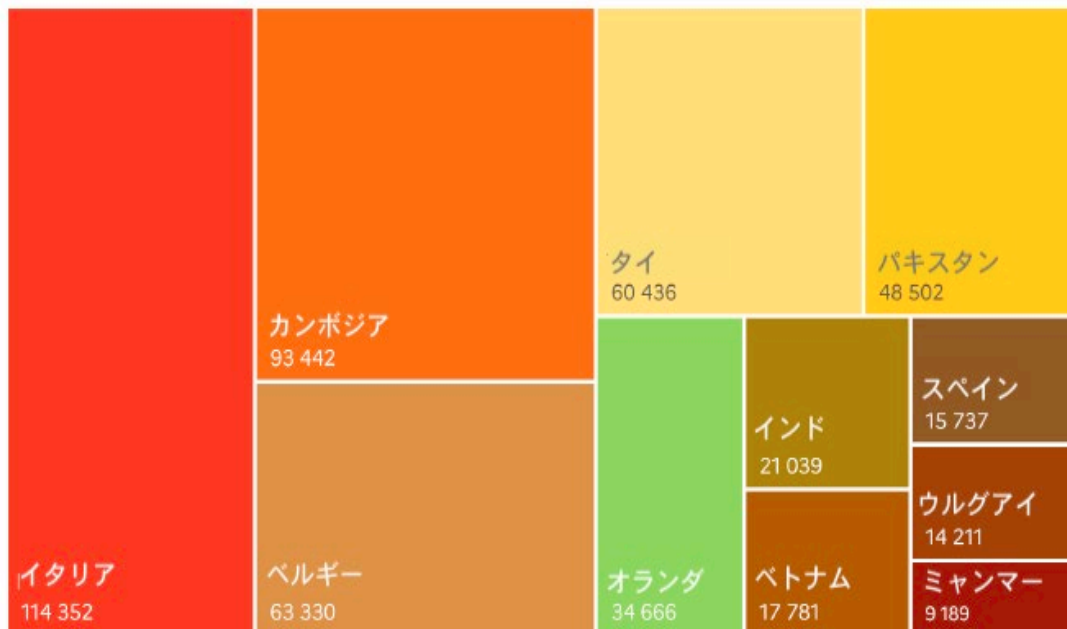
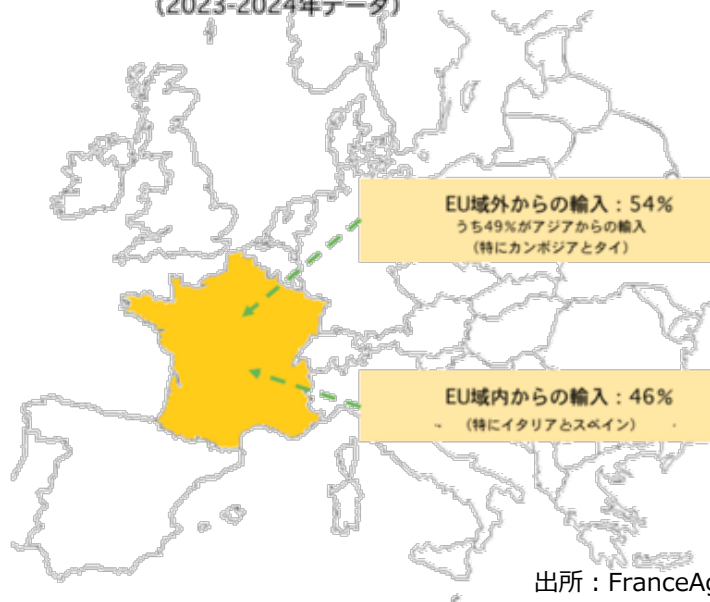
2023年9月～2024年8月（2023-2024シーズン）のフランスによるEU域外からの米輸入は輸入総量の54%を占め、域内輸入をわずかに上回った。

逆に言えば、フランスのEU域内からの米輸入は米輸入全体のほぼ半分に上る。

域内では

- **イタリア**：2023-2024シーズンの輸入実績が11万4000トン（うち90%は精米/分づき米）、フランス米輸入の22%、EU域内からの輸入の約半分を占める。
- **スペイン**：2023-2024シーズンの輸入実績1万6000トン（うち68%が精米/分づき米）、フランス米輸入の3%を占める（2023-2024シーズンは2年連続の干ばつの影響を受けて前シーズン比21%減、過去5年間の平均比56%減であった）。
- **ベルギーとオランダ**も、イタリア・スペインからの輸入米をフランスへと再輸出しており、フランスにとっては大きな米輸入元となる。

フランスの米輸入：EU域外とEU域内の割合はほぼ拮抗
(2023-2024年データ)



出所：FranceAgriMer | Le Marche du riz, monde, Europe, France Campagne 2023-2024 |

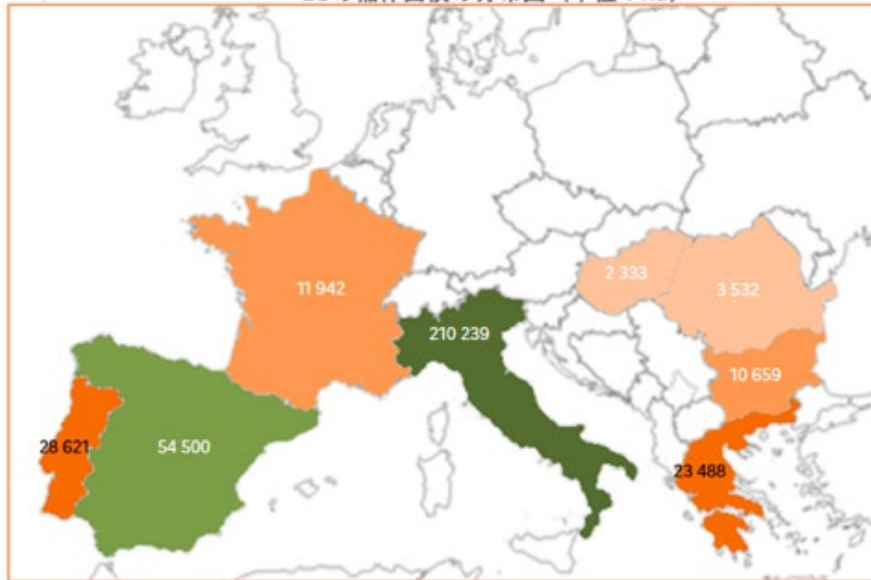
EUでの米生産

- 2023年9月～2024年8月（2023-2024シーズン）、欧州連合（EU）の稲作面積（surfaces de riz）は34万5000ヘクタール（前年度に比べ約3%減少。過去5年間の平均面積40万ヘクタールと比較しても縮小）。
- ジャポニカ米が主流**でインディカ米の作付面積は総作付面積の20%未満
- 2023年のEUの生産量は230万トン（玄米換算）（2022年比8%増だが、過去5年間の平均比では15%減）。
- ちなみにEU域内の2023/24年の消費量は、精米換算で240万トン（2022/2023年比2%の減少）。

欧州の稲作：主に地中海沿岸諸国

イタリアとスペインがEU域内の稲作面積の75%を占める。

EUの稲作面積の分布図（単位：ha）



Source : DG AGRI

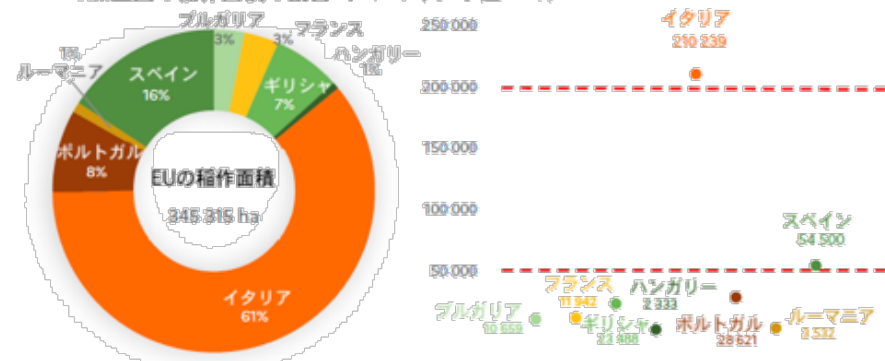
EUの稲作はヨーロッパの南半分、主に地中海沿岸地域に集中している。

生産量の割合は作付面積に比例。したがってジャポニカ米の主要生産国も地中海沿岸諸国（イタリア、スペイン、ポルトガル、ギリシャ）

欧州で生産される米の80%はジャポニカ種。

イタリアがEU域内の稲作面積の2/3を占める。

EU加盟国の稲作面積の割合（2023年、単位：ha）



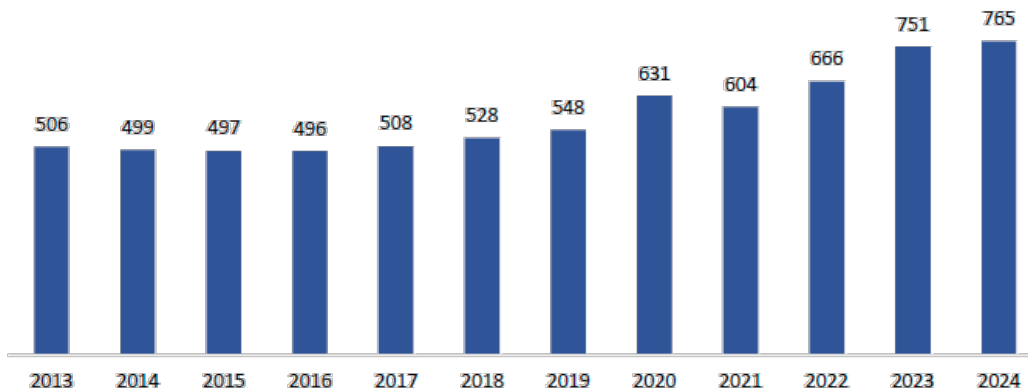
Source: DG AGRI

出所：FranceAgriMer 「Le Marché du riz, monde, Europe, France Campagne 2023-2024」

フランスでの米消費

- 一人当たりの年間米消費量：4.5kg
- 一部の海外県・海外領土では一人当たりの年間米消費量が非常に大きい（グアドループ30kg、レユニオン70kg、仏領ギアナ15kg、マルティニーク15kg）。
- 1960年以来、家計による米消費量は年平均3%増加
- 時短料理という消費者の期待に応えた商品開発が進む**：クイック調理米（炊かずに茹でて水を切るタイプ）、包装米飯（パックご飯）、調理済み製品など
- タイ米（ジャスミン米）やバスマティ米などの香り米が高級米として認識されている。
- カマルグ産でフランスの年間米消費の30%をカバー。

世帯での米消費額の推移
(2013-2024年) 単位：100万€



Source : INSEE

出所 : Made in Fr 「Le Marché du riz en France – analyse marché」 30/09/2025

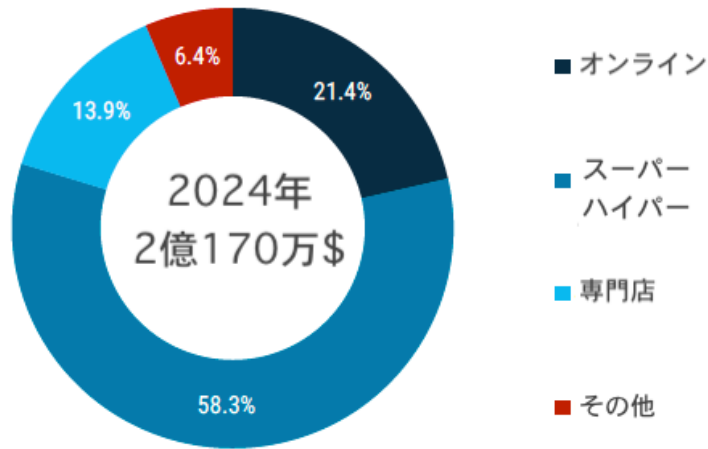


左からクイック調理米、包装米飯、調理済み製品。
テレワークの普及が家計の食習慣を変え、消費者は便利・簡単・時短（手早さ）を求めている。

画像出所：
メーカーウェブサイト（Minute Rice : <https://www.minuterice.ca/fr/produits/riz-blanc-instantane/>）、スーパーウェブサイト（Carrefour : <https://www.carrefour.fr/p/riz-basmati-1min30-carrefour-classic-3560070166046>、<https://www.carrefour.fr/p/plat-cuisine-colin-d-alaska-a-la-creme-de-st-jacques-son-riz-citronne-d-aucey-3017800237458>)

フランスでのジャポニカ米の小売販売チャンネル

ジャポニカ米の小売販売チャンネル別シェア



- フランスにおけるジャポニカ米のオンライン小売市場は、インターネット普及率の向上、宅配、有機食品や特産品専門のECプラットフォームの台頭により、近年著しい成長。オンラインでは、製品比較や認証有無の確認が容易であることが成長の一要因に。
- 主要流通経路はやはりスーパー／ハイパーマーケット。広範なリーチがある流通チャンネル。大手によるPBジャポニカ米の展開や、サプライヤーとの協働によりさらに成長する可能性も。
- 他の日常的な食材に比較して、ジャポニカ米流通においては、専門店（有機専門店含む）のシェアが大きい。これらの店舗は、価格よりも品質や産地を重視し、「ストーリーテリング」を利用したマーケティングで成功。本物志向や倫理的意識が高い消費者層において強み。

販売チャンネル別フランスのジャポニカ米市場（単位：100万\$） *2025年以降は予想値

販売チャンネル	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	CAGR
オンラインストア	39,7	36,6	38,0	39,5	41,3	43,2	45,2	47,4	49,7	52,2	54,8	57,7	60,8	64,2	67,8	71,8	76,2	5,4%
スーパー／ハイパー	118,8	107,4	109,5	111,8	114,6	117,6	121,0	124,5	128,2	132,3	136,6	141,2	146,3	151,7	157,7	164,2	171,3	3,5%
専門店	26,5	24,3	25,1	25,9	26,9	28,0	29,1	30,3	31,6	33,0	34,5	36,2	37,9	39,8	41,9	44,1	46,6	4,8%
その他	14,4	12,7	12,8	12,8	12,9	12,9	13,0	13,1	13,3	13,4	13,5	13,6	13,8	13,9	14,1	14,3	14,5	1,1%
合計	199,4	181,0	185,4	190,0	195,6	201,7	208,4	215,4	222,8	230,9	239,5	248,8	258,8	269,7	281,5	294,4	308,6	4,0%

出所：WiseGuy Reports 「France Japonica Rice Market」, 2025

フランスのスーパーでの米小売販売状況

フランスのスーパーでの米商品販売状況

- 客層は地元のフランス人。
- 販売される袋入り・箱入り米の種類は豊富だが、ほとんどがインディカ米。欧米料理もしくはインド・東南アジア料理に利用するパラパラとして粘らない米が主流。
- リゾット用もしくはお菓子（ライスプディング）用ではジャポニカ米もあり。
- 「寿司用」と称したジャポニカ米も数種類（店舗により1-5種類）取り扱いがある。**産地はイタリアが多いが、ベトナムなどの東南アジア産もあり。日本産はない。**
- カルフル、モノプリ、オーシャンなどにはPBの「寿司用米」も。
- 調理済み米製品もインディカ米が主に利用される。ソースを使った欧米料理が多く日本産米の入る余地はほぼないために、**日本産米の競合とはならない。**

一般的なスーパーでの「寿司用」米の産地・価格例

ブランド	産地	1kgあたりの価格(€)
Carrefour PB	不明	3.38
RIZ du monde	イタリア	3.05
TANOSHI	イタリア	6.16
MEI WING	アジアまたはEU	4.39
MEI ASIA	ベトナム	3.69
SAITAKU	不明	3.30
Monoprix PB	イタリア	4.30
PRIMEAL (有機)	イタリア	5.30
Auchan PB	不明	5.22



袋入り・箱入りの米の点数は店舗によっては数10種類におよぶ。

アジア産のタイ米（ジャスミン米）やバスマティ米も点数が多い。ジャポニカ米はリゾット用もしくはお菓子用として販売。

欧米料理の米利用調理済み製品（レトルト、冷凍、テイクアウトなど）も豊富だが日本産米の進出は困難か。

「寿司用」ジャポニカ米も1~5点程度の取り扱いあり。主にイタリア産で、東南アジア産も散見される。

フランスのスーパーでの米加工品販売状況

フランスのスーパーでの米商品販売状況

- 米菓もごくわずかに取り扱い（グルテンフリーを謳ったものあり）。欧米風チップス・クラッカーもあれば、アジア風のあられ・せんべい風のものもわずかながらある。もちアイスブームを経て、もち菓子も徐々に浸透。米粉を使った麺は東南アジアのフォー、ポボン、パッタイ向けのものが多数取り扱われている。
- 大きめのスーパーやハイパーには寿司・弁当コーナーが設置。時としてスタッフがその場で寿司やおにぎりを作っている。
- 寿司コーナーに加えて、近年におにぎりを販売。ただしおにぎりは酢飯で、米も硬く、日本のおにぎりとは異なる。

			
<p>欧米風の米粉利用チップス・クラッカー。グルテンフリーを謳っており健康志向の消費者に訴求力。</p>	<p>韓国製の米菓を販売するスーパー・ハイパーも。</p>	<p>もち菓子も浸透。東南アジア系の米粉麺は従来より充実（タイ製・EU製が多い）。</p>	<p>大きめのスーパーやハイパーには寿司・おにぎり・弁当風のものをもその場で作り販売するコーナーが浸透。</p>
		<ul style="list-style-type: none"> 寿司はパックで8-12€程度で販売。おにぎりは3€台で販売。「クリームチーズ」と鮭などフランス人の味覚に合った製品開発も。 寿司コーナーを展開するのは SUSHI GOURMET (https://sushigourmet.eu/)、IZAKAYA (https://izakayagenji.eu/) など。 おにぎりブランドはKUMO、IGIRI、SHAKISHAKIなど。 	
<p>オリジナルのサンドイッチ風おにぎらず。</p>	<p>寿司コーナーでは巻き寿司・握り寿司のほか、おにぎりや弁当・丼ものも販売。</p>		

画像出所：スーパーウェブサイト (https://courses.monoprix.fr/products/bjorg-galettes-riz-complet-bio-sans-gluten-130g/MPX_3173066、<https://www.auchan.fr/nature-addicts-rice-crackers-au-sel-de-mer-sans-gluten/pr-C1540367>、<https://www.carrefour.fr/p/mochis-glaces-framboise-carrefour-sensation-3560071552565>、<https://www.auchan.fr/tanoshi-nouilles-de-riz-pour-soupe-pho-ou-plat-saute-aux-legumes/pr-C1553611>、https://courses.monoprix.fr/products/suzi-wan-vermicelles-de-riz-250g/MPX_1594930、<https://www.carrefour.fr/p/samon-sauce-teriyaki-onigiri-3775000099923>、<https://www.carrefour.fr/p/onigri-avocat-sesame-3770013958342>）、前述以外は筆者撮影

フランスにおける日本食レストラン・中食

- 日本食レストランはフランス全土で3,390軒（2025年農水省調査。2023年4,600軒から減少）
- レストランにおける寿司の売上が2年間で30%減。原因としては、インフレ等により購買力が低下している中で高価すぎる、メニューが多すぎる、などが挙げられている。一方で、大手スーパー内の寿司スタンドについてはうまく機能しているという。（TF1 Info）
- ここ数年で、カレーライス、居酒屋など、庶民的な「日本食」レストランが増加。
- おにぎりは、日系だけでなく現地系、アジア系でも専門店ができるなどブームの兆し。



典型的な寿司レストラン



カレーライス専門店



居酒屋・ソースかつ丼



おにぎり屋の行列

出所：ジエトロパリ撮影