
「米に関するメールマガジン」第 115 号 (令和 5 年 9 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
- (2)米政策に関する情報
- ・令和5年産水稲の8月15日現在における作柄概況について
- ・食料・農業・農村政策審議会 基本法検証部会の最終取りまとめについて
- 第3回米産業活性化のための意見交換の議事録について
- ・指定棚田地域の指定について
- (3)米の消費に関する情報等
- ・「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2023」を開催!
- ・農業参入フェア 2023 が開催されます!
- ・和食文化普及イベントを全国で開催
- ・お米の魅力に迫る!~食べて!見て!知って!米・米粉をおいしく食べよう~
- ・膨らむ!米粉の世界(米粉のお好み焼き)
- 編集後記

(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 ★

〇価格

- (1) 令和4年産米の相対取引価格(令和5年8月)は、全銘柄平均で13,777円/玄米60kg(対前月差▲63円)です。出回りの9月からの令和4年産平均価格は13,851円(対前年産+1,047円)です。
- (2) 令和5年7月の小売価格(POS データ)は、5 kg 当たりの平均価格で、1,887円 (対前月差▲7円、対前年同月差+71円)です。
- ※上記の価格はいずれも税込価格

〇販売動向

- (1)令和4年産米の全国の集荷数量(令和5年7月末)は271.6万トン(対前年同月 差▲22.0万トン)、契約数量は263.7万トン(同▲18.8万トン)、販売数量は194.9 万トン(同▲5.9万トン)です。
- (2)米穀販売事業者における販売数量(令和5年7月末)の対前年同月比は104.1%(対令和元年同月比では98.3%。以下括弧内は同様)です。うち小売事業者向けが101.6%(99.2%)、中食・外食事業者等向けが107.2%(97.3%)です。販売価格の対前年同月比

は、小売事業者向けが 106.6%、中食・外食事業者等向けが 103.8%です。

〇民間在庫

令和5年7月末の全国段階の民間在庫量は、出荷及び販売段階で 122 万トン (対前年 同月差 ▲ 20 万トン) です。

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9月号から御確認ください。 https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mr.html

(2) 米政策に関する情報

★ 令和5年産水稲の8月15日現在における作柄概況について ★

農林水産省は、気象データ(降水量、気温、日照時間、風速等)及び人工衛星データ(降水量、地表面温度、日射量、植生指数等)から作成される予測式(重回帰式)に基づき令和5年産水稲の作柄は、「やや良」が5道県、「平年並み」が34都府県、「やや不良」が7県と予測しました。

これは、田植期以降、おおむね高温・多照で推移し、出穂期までの天候に恵まれた地域がある一方で、6月から7月にかけての梅雨前線や台風第6号による大雨等の影響が見込まれる地域もあるためです。

(詳しくはこちら)

 $\frac{\text{https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakkyou_kome/suiriku/r5/g}{\text{aikyo/index.html}}$

★ 食料・農業・農村政策審議会 基本法検証部会の最終取りまとめについて ★ 食料・農業・農村基本法は、農政の基本理念や政策の方向性を示すものとして 1999 年 に制定されましたが、制定から約 20 年を経て、海外では世界人口の急増に伴う食料需要の増加や異常気象の頻発による生産の不安定化、国内では人口減少・高齢化に伴う国内市場の縮小等、我が国の食料・農業・農村を取り巻く情勢は基本法制定時には想定していなかった情勢の変化や課題に直面しています。

このため令和4年9月に「食料・農業・農村政策審議会」の下に「基本法検証部会」を設置し、当該検証部会の下で食料・農業・農村基本法の検証および見直し検討に向けた議論を行っていましたが、令和5年9月11日(月)に最終とりまとめが答申、公表されました。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/basiclaw/index.html

(答申はこちら)

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kensho/attach/pdf/17siryo-9.pdf

★ 第3回米産業活性化のための意見交換の議事録について ★

農林水産省は、令和5年8月9日(水)に、米の生産者、集荷団体、卸売業者及び実 需者等の参加のもと、「第3回米産業活性化のための意見交換」を開催しましたが、こ の度、本意見交換の議事録を公表しました。

本意見交換では、直近の需給動向や、5年産の作付意向、米の現物市場開設の検討状況、令和5年産の作付意向、令和4年産の在庫・販売状況等について参加者から情報提供を行った上で意見交換を行っています。

(議事録はこちら)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/komesangyou_ikenkoukan/attach/pdf/ikenkoukan-22.pdf

(会議資料等詳細はこちら)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/komesangyou_ikenkoukan/ikenkoukan.html

★ 指定棚田地域の指定について ★

農林水産省、総務省、文部科学省、国土交通省及び環境省は、農産物の供給機能以外にも多面にわたる機能を有しながら荒廃の危機に直面する棚田について、棚田地域振興法に基づき支援しています。8月30日(水)、新たに福島県、兵庫県の2件4地域が指定棚田地域に指定されました。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nihon/230830.html

(3)米の消費に関する情報等

★ 「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2023」を開催! ★ 農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

9月23日(土)・24日(日)の2日間、東京丸の内エリア(丸ビル1階マルキューブ、丸の内仲通り)において、農林漁業者・食品事業者及び消費者が、日本の食や農をめぐる事情や課題、目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2023」を開催します。

Z世代による「食」についてのトークセッション、農家エッセイ・コミックのパネル展示、日本全国の生産者たちがつくる農産物を扱ったマルシェやキッチンカーの出店等、多彩な展示や催しを行いますので、ぜひ御来場ください。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230905.html

★ 農業参入フェア 2023 が開催されます! ★

農林水産省及び日経 BP は、法人の農業参入を促進するため、農業参入を希望する法人

と法人を誘致したい地域の具体的なマッチング等を行う「農業参入フェア 2023」を開催します。本フェアは、事前登録制で参加費は無料です。東京会場では、10月24日(火)、大阪会場では11月2日(木)に開催されます。参加を希望される方は、農業参入フェア事務局である日経 BP のセミナーサイトからお申し込みください。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/press/keiei/seisaku/230831.html

(参加申込はこちら)

東京会場 https://events.nikkeibp.co.jp/event/2023/nb1024tk/ (外部リンク)申込締切 9月21日(木)

大阪会場 https://events.nikkeibp.co.jp/event/2023/nb1102os/ (外部リンク)申込締切 10月2日(月)

★ 和食文化普及イベントを全国で開催 ★

農林水産省は、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年の 12 月 4 日(月) で 10 周年を迎えることを契機とした、和食文化の普及イベント「つなげよう、ひろげよう、和食の "わ"」を開催します。

9月30日(土)大阪、10月12日(木)仙台、10月23日(月)福岡にて、料理人による基調講演、和食関係者を交えたパネルディスカッションや参加者同士の交流会を予定しています。各会場、参加者を募集中です。

オフライン、オンライン併用開催となりますので、皆さまの御参加をお待ちしております。

〇大阪

日時:9月30日(土)11:00~15:20

場所:ハグミュージアム(大阪府大阪市西区)

基調講演:野﨑洋光氏 パネルディスカッション:

野﨑洋光氏、露久保美夏氏、山崎英恵氏、藤本勇二氏

参加方法:オンライン参加(定員300名)・対面参加(定員100名)

https://washoku10th.com/osaka/seminar (外部リンク)

〇仙台

日時:10月12日(木)13:00~16:20

場所:仙台国際センター(宮城県仙台市青葉区)

基調講演:山田チカラ氏 パネルディスカッション:

山田チカラ氏、東四柳祥子氏、中澤弥子氏、青木ゆり子氏

参加方法:オンライン参加(定員300名)・対面参加(定員100名)

https://washoku10th.com/sendai/seminar (外部リンク)

〇福岡

日時:10月23日(月)13:00~16:20

場所:アクロス福岡(福岡県福岡市中央区)

基調講演:堀内さやか氏

パネルディスカッション:

堀内さやか氏、佐藤洋一郎氏、柏原光太郎氏、佐々木ひろこ氏

参加方法:オンライン参加(定員300名)・対面参加(定員100名)

https://washoku10th.com/fukuoka/seminar (外部リンク)

(チラシはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/attach/pdf/index-56.pdf

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230801.html

★ お米の魅力に迫る!~食べて!見て!知って!米・米粉をおいしく食べよう~ ★ 農林水産省は、9月4日(月)~9月8日(金)の5日間、「消費者の部屋」展示で「お 米の魅力に迫る!~食べて!見て!知って!米・米粉をおいしく食べよう~」と題し、 年々減少傾向にある米の消費拡大に向け、パネルや動画での展示のほか、米や米粉を使用した料理のレシピ等の配布や、様々なお米製品や米粉を使用した製品を展示し、お米の魅力について御紹介しました。また、開催期間中は農林水産省内の食堂にて米粉メニューの提供を行いました。期間中は1,344人が訪れ多くの来場者で賑わいました。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/syouan/heya/2308okome.html

★ 膨らむ!米粉の世界(米粉のお好み焼き) ★

暑かった今年の夏も終わり、ようやく秋の気配が感じられるようになりましたね。涼しくなればお出かけしたり、スポーツするのもいいですね。身体を動かすとお腹が空いてついつい食べ過ぎてしまうという方に、ヘルシーで腹持ちが良いメニューとしておススメなのが「米粉お好み焼き」です。キャベツたっぷりのお好み焼きはお腹の調子を整えてくれますし、生地に米粉を入れることで油の吸収を抑えてくれて満腹感があるのにヘルシーに食べられます。

ちなみに、お好み焼きの焼き方には「混ぜ焼き」と「重ね焼き」があるのですが、皆さんはどっち派ですか?私はどっちも好きです。是非ご家庭でお試しいただき食べ比べしてみてはいかかでしょうか?

(「米粉お好み焼き」の詳しいレシピはこちら)

https://www.komeko-

<u>life.com/rice/%e3%81%b5%e3%82%93%e3%82%8f%e3%82%8a%e3%81%8a%e5%a5%bd%e3%81%bf%e3%84%bc%e3%81%8d</u>(外部リンク)

(「重ね焼き (広島お好み焼き)」の詳しいレシピはこちら)

https://www.komeko-

<u>life.com/rice/%e3%82%82%e3%81%a1%e3%82%82%e3%81%a1%e5%ba%83%e5%b3%b6%e3%81%8a%e5%a5%bd%e3%81%bf%e7%84%bc%e3%81%8d</u>(外部リンク)

米の消費拡大チーム「やっぱりごはんでしょ!」では、「米粉お好み焼き」ほか米粉レシピや米粉料理などの情報を発信しております。ぜひ是非「いいね!」&フォローをお願い

いたします!

(インスタグラム公式アカウントはこちら)

https://www.instagram.com/gohan_maff/(外部リンク)

【編集後記】~「田んぼアート」を見に行きませんか?~

9月になりましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。みなさま、いかがお過ごしで しょうか。

秋と言えば芸術の秋と言われますが、今回は「田んぼアート」について御紹介します。

「田んぼアート」とは、色の異なる稲を使って、田んぼに絵を描くものです。全国各地で行われており、地域の特色を表現した絵柄などを田んぼで表現し、地域おこしの一環として行われています。私の地元の近くでも、「田んぼアート」で有名な村があり、何度か見に行ったことがあるのですが、かなり繊細に作られており、細かいところまで作り上げられていて、その技術の高さにとても感動しました。年々技術が向上しているということも伺って村民の皆さんの努力に頭が上がらない思いです。

全国各地で行われていますので、皆さんもぜひ、鑑賞されてみてはいかがでしょうか?

★ ご案内 ★

▽「やっぱりごはんでしょ!」HP・SNS 是非御覧ください

インスタグラム、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! (インスタグラム公式アカウントはこちら)

https://www.instagram.com/gohan_maff/(外部リンク)

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_(外部リンク)

(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」への御意見・御要望をお寄せください

読者の皆様により有益な情報配信ができるよう、「米に関するメールマガジン」のアンケートを実施しています。「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

▽「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
