

令和7年度食産業の戦略的海外展開支援  
委託事業(節水乾田直播・バイオスティミュ  
ラント資材活用等による輸出用米生産体  
系構築と輸出可能性調査)

報告書  
(公開版)

令和8(2026)年3月

三菱UFJリサーチ&コンサルティング

## 目次

1. 業務概要 .....	1
1.1 業務目的.....	1
1.2 業務内容 .....	1
1.3 業務概要 .....	1
2. 新興国等への日本産米の輸出可能性調査・サプライチェーンの構築.....	3
2.1 輸出を想定する対象国の調査 .....	3
2.2 海外展示会の実施.....	12
① ドバイでの展示会の実施概要 .....	12
② 現地輸入業者等への聞き取り調査.....	18
2.3 国内展示会の実施.....	26
① FOODEX の実施概要 .....	26
② 参加者のアンケート調査.....	30
3. バイオスティミュラント資材を活用した短粒及び長粒種米の栽培記録の取りまとめ...	39
3.1 検討会の実施.....	39
① 第1回官民タスクフォース検討会 .....	39
② 第2回官民タスクフォース検討会.....	41
③ 輸出分科会.....	43
④ 栽培分科会.....	55
3.2 スタディツアーの実施 .....	57
3.3 生産記録および生産コストのデータ収集.....	59
① 生産者から得られた栽培のポイントと成果 .....	59
② 生産状況分析 .....	61
③ 生産コスト分析.....	63
④ 温室効果ガス排出についての分析.....	65
⑤ 栽培のポイント .....	66
4. 総括 .....	68

## 1. 業務概要

### 1.1 業務目的

近年、将来的な人口増加や新興国の経済発展を要因とした世界の食料需給バランスの変化に伴い、新興国を中心に食料の安定供給が脅かされている。また、ウクライナ危機等によるサプライチェーンへの悪影響から食料需給が逼迫し、食料や肥料価格の高騰が懸念されている。また、多くの新興国では、地球温暖化など気候変動の影響やインフラ施設の未整備、必要な資金や技術力不足を原因として、食料自給率が改善していない。そのため、主食である小麦などの穀物類の多くを輸入に依存している国々では、世界情勢の影響を直接被ることになる。

一方で、日本産米の輸出課題は、高い生産コストにあり、特に人件費、及び機械経費が主要な要因となっている。これに対して、バイオスティミュラント資材等を活用した水稻栽培では、節水・乾田直播を可能にすることから、生産コストの大幅な削減が期待できる。さらに、同手法では、田面の均平を取る必要がなく、水管理（用水供給）も極力不要（定期的な灌水により栽培可能）となるため、中山間地や耕作放棄地での水稻栽培を容易にする。

このため、本委託事業においては、日本産米の輸出促進に役立てることを目的に、同手法による短粒及び長粒種米の生産体系の構築及び国外での販売可能性を調査・検証するとともに、日本産米の輸出方法の在り方について分析を行った。

### 1.2 業務内容

実施した業務内容は下記の通り。

- (1) 新興国等への日本産米の輸出可能性調査・サプライチェーンの構築
  - ① 輸出を想定する対象国の調査
  - ② 海外展示会の実施
  - ③ 国内展示会の実施
- (2) バイオスティミュラント資材を活用した短粒及び長粒種米の栽培記録の取りまとめ
  - ① 検討会の実施
  - ② 分科会の実施
  - ③ スタディツアーの実施
  - ④ 生産記録および生産コストのデータ収集

### 1.3 業務概要

#### (1) 発注機関

農林水産省 輸出・国際局 新興地域グループ

(2) 受注機関（請負者）

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社

(3) 業務実施体制

（案件統括者）

森口 洋充 持続社会部/自然資源経済・政策研究センター 主任研究員

（案件担当者）

渡邊 友実加 持続社会部/自然資源経済・政策研究センター 研究員

赤川 絵理 地球環境部/自然資源経済・政策研究センター 研究員

氏家 綾香 持続社会部/自然資源経済・政策研究センター 研究員

(4) 業務実施期間

令和7年6月9日から令和8年3月19日

## 2. 新興国等への日本産米の輸出可能性調査・サプライチェーンの構築

### 2.1 輸出を想定する対象国の調査

輸出先として、日本食への需要が高まっている中東地域の中からアラブ首長国連邦を選定した。日本からアラブ首長国連邦への農林水産物・食品輸出額は2023年に約88億円となり、過去5年間で倍増している。さらに、中東市場の物流のハブであるドバイにおける日本食レストランの数は年々大きく増加しており、2013年時点では約140店舗であったが、現在は約340店舗まで拡大している<sup>1</sup>。このような状況から、アラブ首長国連邦では日本産コメやコメ関連食品の輸入需要が今後さらに増加することが期待される。そこで、本事業では全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会と連携してドバイでの展示会(試食会)の実施(2.2 海外展示会の実施を参照)および以下の①～⑤について調査を行った。

現地(UAE)の輸入規制 (出典：[コメ・パックご飯・米粉および米粉製品の輸入規制、輸入手続き\(アラブ首長国連邦\) | 日本からの輸出に関する制度 - アラブ首長国連邦 - 中東 - 国・地域別に見る - ジェトロ](#)、[【令和5年度版】日本産コメ・コメ加工品輸出ハンドブック - 一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会](#))

- **輸入禁止(停止)、制限品目について**

特になし。以前は放射性物質に関する規制があったが、2020年12月10日付で東京電力福島第一原子力発電所の事故発生に伴う日本産食品の輸入規制を撤廃しており、現在は制限がなくなっている。

- **施設登録、輸出事業者登録、輸出に必要な書類等(輸出者側で必要な手続き)**

- (1) 製造・加工施設の登録の有無、その方法

UAEにおいてコメ・パックご飯・米粉および米粉製品を輸入する際は、輸入される商品の製造・加工施設の登録は必要ない。ただし、輸入される商品を現地の輸入管理システムに登録する際に必要となる商品ラベルに会社情報(企業名、住所)が記載されている必要がある。

- (2) 輸出事業者の登録の有無、その登録方法

UAEにおいてコメ・パックご飯・米粉および米粉製品を輸入する際は、輸入される商品の輸出事業者の登録は必要ない。

- (3) 輸入通関にあたり、輸出者側で用意すべき書類

UAEにおいて、食品の輸入通関にあたり、輸出者側で用意すべき書類は次のとおり：

- ◇ 船荷証券(B/L)
- ◇ インボイス
- ◇ パッキングリスト
- ◇ 原産地証明書

---

<sup>1</sup> [ARAB NEWS Japan, 2022, November 12. アラブ首長国連邦で日本食レストランが増加中](#)

- ◇ 衛生証明書（日本の商工会議所で衛生証明書の代替となるサイン証明書を取得する必要がある。その際、ドバイ向けに限っては、サイン証明書の書式が規格化されている。書式は、サイン証明を発給する最寄りの商工会議所から入手する。）
- ◇ ハラール証明書（コメ・パックご飯・米粉および米粉製品の場合は不要）

- **動植物検疫の有無**

UAE に日本からコメ（精米および玄米）を輸出する場合には、植物検疫証明書が必要であるが、パックご飯・米粉および米粉製品の場合は、動物および植物検疫証明書は必要ない。

- **食品包装規制**

UAE では、食品用の容器・包装に関する規制は、主に「UAE.S GSO 839 :1997 食品包装 - パート 1：一般的要件 (Food Packages - Part 1: General Requirements)」および、「UAE.S GSO 1863 :2013 食品包装 - パート 2：プラスチック包装の一般的要件 (Food packages - Part 2: Plastic package - General - requirements)」によって定められている。

そのほか、次の規格も適用される。

- ◇ 「UAE.S 5009 :2009 酸化型生分解性プラスチック袋とその他の使い捨てプラスチックの規格と仕様 (Standard & Specification For Oxo-Biodegradation Of Plastic Bags And Other Disposable Plastic Objects)」
- ◇ 「UAE.S GSO 1194 :2002 食品パッケージに適用されるポリエチレンバッグの検査方法 (Methods Of Testing Polyethylene Bags For Food Packaging Applications)」

酸化型生分解性プラスチックの食品包装については、連邦気候変動環境省 (MOCCA) の省令により 2014 年 1 月 1 日からその利用が義務付けられている。さらに連邦基準化計測庁 (ESMA) の首長国適合性認証システム (ECAS) への登録と適合性認証が必要となる。

- **ラベル表示**

ラベル表示に関しては、GSO 規格である「UAE.S 9:2019 包装食品のラベル表示 (Labeling of prepackaged food stuffs)」、栄養成分の表記については、「UAE.S GSO 2233:2019 栄養成分ラベルの要件 (Requirements of nutritional labeling)」の要件に従う必要がある。各首長国の食品安全局や食品管理庁も食品のラベル表示に関する指針などを定めている。ドバイ首長国では、輸入前にラベルの承認を受ける必要があり、ラベルに表示しなければならない内容は次のとおり。食品添加物の表示は、認可物質名または国際番号とその機能の表記が必要である。

- ◇ ブランド名

- ◇ 製品名（食品の説明の要約）
- ◇ 原材料（原材料を含有重量/容量の大きい順に）
- ◇ 製造日および消費期限（消費期限または有効期限の表示が免除されている場合を除く）
- ◇ 製造者、梱包者、販売者、または輸入者名
- ◇ 正味重量または容量
- ◇ 原産国（省略すると消費者の混乱や誤解を招く場合）
- ◇ 製品のバーコード
- ◇ ロット番号
- ◇ 保管条件（保管条件が製品の有効性に影響する場合）
- ◇ 過敏症を引き起こす可能性のある成分情報
- ◇ 使用説明（必要な場合）
- ◇ 栄養成分

ラベルは英語およびアラビア語で表示しなければならない。また、ラベルについては、ステッカーの貼付でもよいとされている。

この他、食品のラベル表示に関して、栄養および健康に関する強調表示の要件に関しては、「UAE.S 2333:2019 食品に関する健康および栄養に関する効果表示の許可と条件（Permitted Health and Nutrition Claims Made on Food and Conditions of Use）」の規則に従う必要がある。コメについては、消費期限の記載は不要であるが、代わりに収穫日と加工日（パッケージへの封入日）を記載することが求められている。

#### (1) 安全性基準

##### ● 残留農薬

UAE では、コーデックス規格を採用し、産業先端技術省（MoIAT）の発行規格「UAE.S MRL1:2024 農産物および食品中の農薬の最大残留許容量（Maximum Residue Limits（MRLs） for Pesticides in agricultural and food products）」で、食品の残留農薬の最大残留許容量について規定している。

これに加え、連邦気候変動環境省（MOCCAE）が、省令を通じて禁止または制限農薬のリストを公表している。省令は随時改正されており、2018年の改正省令では、禁止農薬のリストに346種類、制限農薬のリストには36種類、計382種類の農薬が含まれている。

##### ● 重金属および汚染物質

UAE では、汚染物質と毒素に関する基準として、コーデックス規格を採用し、「UAE.S CAC 193 :2013 食品と飼料に含まれる汚染物質と毒素に関する一般基準（General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed）」として MoIAT がこれを公表している。

- **食品添加物**

UAE で使用できる食品添加物は、各種規格によって規定されている。添加物に関しては、「UAE.S 192:2019 食品への使用が許可される添加物 (Additives Permitted for Use in Foodstuffs)」や「UAE.S GSO 707 :1997 食品への使用が許可される香料 (Flavourings Permitted for Use in Foodstuffs)」、「UAE.S GSO 995:2015 食品への使用が許可される甘味料 (Sweeteners Permitted In Food)」などがある。また、ドバイ市政庁のウェブサイトによると、「GSFA Online Food Additive Index」および「European Commission Database」に掲載されていない食品添加物については、使用が禁止されているとの記載がある。また、これらの食品添加物については商品ラベルに認可物質名または国際番号とその機能の表記が必要となる。加えて、ドバイ市政庁が過去に公開している「食品の輸入および再輸出に関する要件」という資料においては、下記の添加物の使用が禁止されていると掲載されている。

- ◇ 黄色 4 号
- ◇ キノリンイエロー (黄色 1 号)
- ◇ ファストイエロー AB (アゾ色素)
- ◇ イエロー 2G (食用黄色 5 号)
- ◇ アマランス (C.I. 16185. FD and C 赤色 2 号)
- ◇ ポンソー 4 R (赤色 2 号、CI. 16255)
- ◇ パテントブルー V (C.I. 42051)
- ◇ グリーン S (アシッドグリリアントグリーン、フードグリーン S、リサミンクグリーン C. 44090)
- ◇ 臭素酸カリウム (パン製造時に使用)
- ◇ チクロ: 強力な甘味を持つ人工甘味料であり、ネズミおよびサル動物実験により精巣萎縮と関係があることが知られている。英国ではチクロの使用を禁止したが、EU ではいったん使用禁止にしたものの、食品や飲料へのチクロ使用を再容認している。
- ◇ エタノール (アルコール)

(2) 輸入手続き

- **輸入許可、輸入ライセンス等、商品登録等(輸入者側で必要な手続き)**

UAE における食品の輸入手続きは、各首長国の税関および食品安全局 (Food Safety Department : 食品管理局) や農業食品安全機関 (Agriculture and Food Safety Authority) がその実施を担っている。ドバイ首長国の場合、コメ・バックご飯・米粉および米粉製品を含むすべての食品の輸入に際して、輸入者によるドバイ市政庁食品安全局の食品輸入再輸出システム (FIRS : Food Import Re-Export System) への事前登録が必要となる。輸入する食品はすべて FIRS の登録分類シス

テムに登録することになっており、輸入者は、輸入前に食品ラベルの評価も実施する必要がある。FIRS への登録は、ドバイ市政庁 E-Government を通じて行う。登録と輸入申請のための手順は次のとおり。

✧ 企業の登録：商業ライセンスを持つ輸入者がドバイ市政庁の E-Government ウェブサイトに登録してアカウントを作成し、そのうえで FIRS への登録を行う。

✧ 食品の登録とラベル評価手続き：バーコード番号に基づいて輸入する食品を FIRS に登録し、ラベル評価手続きを行う。

✧ 食品輸入申請：FIRS の登録分類システムに登録した食品について、FIRS を通じて必要情報を入力し、輸入申請を提出する。手続きが完了すると照会番号が作成される。この番号は港での検査時に必要となる。

なお、2018 年 2 月から UAE の各首長国で共通運用する連邦気候変動環境省のポータルサイトの ZAD（アラビア語で食品の意）システムの運用が開始されたが、ドバイ首長国が従来利用していた FIRS システムは ZAD システムと互換性を持っており、ドバイ首長国においては現在も FIRS システムが利用されている。

#### ● 輸入通関手続き(通関に必要な書類)

日本からコメ・パックご飯・米粉および米粉製品を UAE へ輸入する際に必要となる通関提出書類は次のとおり。

✧ 輸入申告書

✧ 荷渡指図書 (D/O)

✧ 船荷証券 (B/L)

✧ インボイス

✧ パッキングリスト

✧ 原産地証明書

✧ 衛生証明書（日本の商工会議所で衛生証明書の代替となるサイン証明書を取得する必要がある。その際、ドバイ向けに限っては、サイン証明書の書式が規格化されている。書式は、サイン証明を発給する最寄りの商工会議所から入手する。）

✧ ハラール証明書（コメ・パックご飯・米粉および米粉製品の場合は不要）

また、通関については各首長国の税関が窓口となっており、ドバイ首長国においては Dubai Customs（ドバイ税関）が担当している。

#### ● 輸入時の検査・検疫

UAE における食品検査は、輸入通関手続地の食品安全局または食品管理庁が担っている。ドバイ首長国の場合、食品のラボラトリー検査は、ドバイ市政庁食品安全局の食品輸入再輸出サービス (FIRS) システムのリスク基準に従ってサンプル抽出し実施されてる。なお、リスク分類ごとの食品リストやリスクの分類は随時、変

更される可能性がある。

- **販売許可手続き**

UAE でコメ・パックご飯・米粉および米粉製品を輸入・販売するにあたり、UAE 国内共通のライセンスや登録ないが、輸入者は各首長国において食品に特化した商業ライセンスまたは一般商業ライセンスを取得する必要がある。商業ライセンスの発行は、各首長国の経済発展局（DED：Department of Economic Development）がそれぞれ実施している。さらに、輸入者は、税関で登録し、会社コードを取得する必要がある。

(3) 関税

UAE においては、輸入されるコメ・米粉および米粉製品に対して関税は課せられない。ただし、パックご飯に関しては 5% の関税が課せられる。その他、2018 年 1 月 1 日からはすべての食品・飲料に対して、一律 5% の VAT（付加価値税＝消費税）が導入されている。

(4) 市場価格

以下の通りコメの市場価格を整理した。ドバイ市場におけるコメの価格は、原産国によって大きな差が見られる。特に日本産のコメは、他国産と比較して非常に高価格で販売されている。たとえば、「Toyama Koshihikari Short Grain」は 1kg あたり 973 円、「Miyagi Hitomebore Short Grain」は 908 円と、いずれも 1kg あたり 900 円を超えている。一方、オーストラリア産の「Sunwhite Calrose White」やベトナム産の「Fuji Sakura Sushi rice」、インド産の「Daawat Extra Long Grain Rice」などは、1kg あたり約 200～400 円台と、日本産に比べて大幅に安価である。

イタリア産の寿司米も比較的高価格であり、「SAITAKU Sushi rice」は 1kg あたり 1167 円、「Riseria Ceriotti Sushi rice」は 648 円となっている。イギリス産やアメリカ産、タイ産、フィリピン産、エジプト産のコメは、1kg あたり 200～600 円台が中心であり、全体的に日本産やイタリア産よりも低価格である。

パックご飯についても同様の傾向が見られ、日本産の「Sato no Gohan」や「Nishiki Steamed White Rice」は 1kg あたり約 4000～9000 円と非常に高価である。これに対し、フランス産やイギリス産、タイ産のパックご飯は 1kg あたり 500～2000 円台が多く、日本産よりも安価である。以上のように、ドバイ市場では日本産のコメおよびパックご飯が他国産と比べて圧倒的に高価格で販売されている一方で、インド、ベトナム、アメリカ、タイ、フィリピン、エジプトなどのコメは比較的安価であり、イタリア産は中価格帯から高価格帯に位置している。このことから、日本産コメは高級品としての位置づけが強く、現地での差別化やブランド価値が価格に反映されていると考えられる。

表 2-1 市場価格一覧

商品名	品目	原産国 (産地)	販売単 位	価格 ○ディルハム □円 (1UAE デ イルハム=43.26 円で換算)	円/kg	出 典
Sunwhite Calrose White	米	オースト ラリア	5 kg	○43.9 □1899	379.8	a
Toyama Koshihikari Short Grain	米	日本	1 kg	○22.5 □973.29	973.3	a
Miyagi Hitomebore Short Grain	米	日本	2 kg	○42.0 □1816.81	908.4	a
SAITAKU Sushi rice	米	イタリア	500 g	○13.5 □583.97	1167.9	a
Fuji Sakura Sushi rice	米	ベトナム	2 kg	○18.0 □778.63	389.3	a
Riseria Ceriotti Sushi rice	米	イタリア	1 kg	○15.0 □648.86	648.9	a
Daawat Extra Long Grain Rice	米	インド	5kg	○45 □1946.58	389.3	b
Waitrose Essential Long Grain Easy Cook Rice	米	イギリス	500g	○10 □432.57	865.1	b
Thai Fragrant Jasmine Rice	米	タイ	1kg	○10.5 □454.20	454.2	b
Lulu Sona Masoori Rice	米	インド	5kg	○23.5 □1016.55	203.3	b
Silver Swan Jasmine Rice	米	フィリピ ン	5kg	○36.5 □1578.89	315.8	b
Tilda Pure Original Basmati Rice	米	インド	5kg	○69.1 □2989.08	597.8	b

商品名	品目	原産国 (産地)	販売単 位	価格 ○ディルハム □円 (1UAE デ ィルハム=43.26 円で換算)	円/kg	出 典
Jasponica Brown Rice	米	フィリピン	2kg	○19.99 □864.71	432.4	c
Pharose Egyptian Rice	米	エジプト	2kg	○12.79 □553.26	276.63	c
Mahin Sona Masoori Rice	米	インド	5 kg	○23.79 □1029.09	205.8	c
Golden Swan Jasmine Rice	米	アメリカ	5kg	○22.99 □994.49	198.9	c
Sato no Gohan Instant Niigata Koshihikari Rice	パック ご飯	日本	200g×3	○55 □2379.15	3965.3	a
Nishiki Steamed White Rice	パック ご飯	日本	210g×3	○131 □5666.7	8994.8	a
Riz Rijst Basmati	パック ご飯	フランス	250g	○5.3 □229.26	917.04	b
Tilda Wholegrain Basmati & Quinoa rice	パック ご飯	イギリス	250g	○14 □605.6	2422.4	b
Bens Original Pilau Rice	パック ご飯	イギリス	220g	○11.95 □516.92	2349.6	b
Biryani Jasmine Rice	パック ご飯	タイ	150g	○4 □173.03	1153.5	b
Leon Herbed wholegrain rice	パック ご飯	イギリス	240g	○12 □519.09	2162.9	b
Waitrose egg fried rice	パック ご飯	イギリス	250g	○10.5 □454.2	1816.8	b
Carrefour rice and lentils	パック ご飯	フランス	250g	○8.35 □361.2	1444.8	b

商品名	品目	原産国 (産地)	販売単 位	価格 ○ディルハム □円 (1UAE デ ィルハム=43.26 円で換算)	円/kg	出 典
Carrefour veggie rice	パック ご飯	フランス	250g	○10.95 □473.67	1894.68	b
Tilda Coconut Basmati rice	パック ご飯	フランス	250g	○11.25 □486.64	1946.6	b

出典：

- a. 【令和5年度版】日本産コメ・コメ加工品輸出ハンドブック，一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会; [Handbook\\_17\\_UAE\\_20240625.pdf](#)
- b. 農林水産物・食品市場価格調査（調査期間：2024年11月～2025年2月），JETRO; [29\\_marketing\\_basicinfo\\_UAE\\_2025.pdf](#)
- c. スーパーマーケット（カルフルー）での現地調査

(5) その他

UAEにおいては、オーガニックの表記について、UAE.S GSO 2374:2014 オーガニック食品の製造・加工・ラベル表示・マーケティングに関するガイドライン（Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods）という規格が制定されており、オーガニック表記を行う食品については、本規格に適合することが求められる。

## 2.2 海外展示会の実施

### ① ドバイでの展示会の実施概要

#### (1) 経緯

コメの輸出拡大を目的として、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会が受託して開催された、農林水産省・輸出企画課委託のプロモーションイベント（ドバイ）と連携し、官民タスクフォース生産者から提供された米の試食及び新技術の紹介を行った。

※品目団体輸出力強化支援事業（輸出企画課）では、日本産コメ・コメ加工品の輸出拡大のための様々なプロモーションを実施しており、令和7年度は世界9ヶ所で開催予定である。

#### (2) 日時

2025年12月8日（月）13：00～17：00

#### (3) 会場

TOMO Restaurant（17th floor Raffles Hotel）UAE・ドバイ

シェフである高橋 智寿氏が監修したラッフルズホテルの高層化にある本格和食レストラン。高橋 智寿氏は現在、同レストランのパートナーシェフとして活動している。これまでに内閣総理大臣をはじめ、各国の要人やVIPに寿司を提供し、中東・アフリカ地域における日本食文化の普及に尽力。2023年、農林水産省より「日本食普及の親善大使」に正式任命。

#### (4) 参加者

##### a 品目団体輸出力強化支援事業

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（全米輸）およびその会員企業9社

##### b 食産業の戦略的海外展開支援委託事業（官民タスクフォース）

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社（渡邊友実加、赤川絵理）

#### (5) 招待者

日系食材輸入・卸売業者、現地系食材輸入業者、日系スーパーマーケット、日系・現地系レストランなど計10社

(6) 実施内容

(1) 新技術の紹介：節水型乾田直播栽培技術による効果（節水、メタンガス削減、労働時間削減等）を説明した。

(2) 試食会：

調理方法：現地の軟水を使用し、現料理長の宗田シェフが土鍋で炊飯

品 種：ななつぼし（北海道産）、しきゆたか（愛知県産）、華麗舞（岡山県産）

提供方法：ライスボール（大きさ2～3 cm、球状のもの）で提供した。

(7) 写真等

写真 1 セミナーでの高橋元シェフのプレゼンテーションの様子



写真 2 ブースの様子



写真 3 試食用に提供した米 (土鍋左からしきゆたか、ななつぼし、華麗舞)



写真 4 試食用のライスボール



写真 5 ブースでの説明の様子①



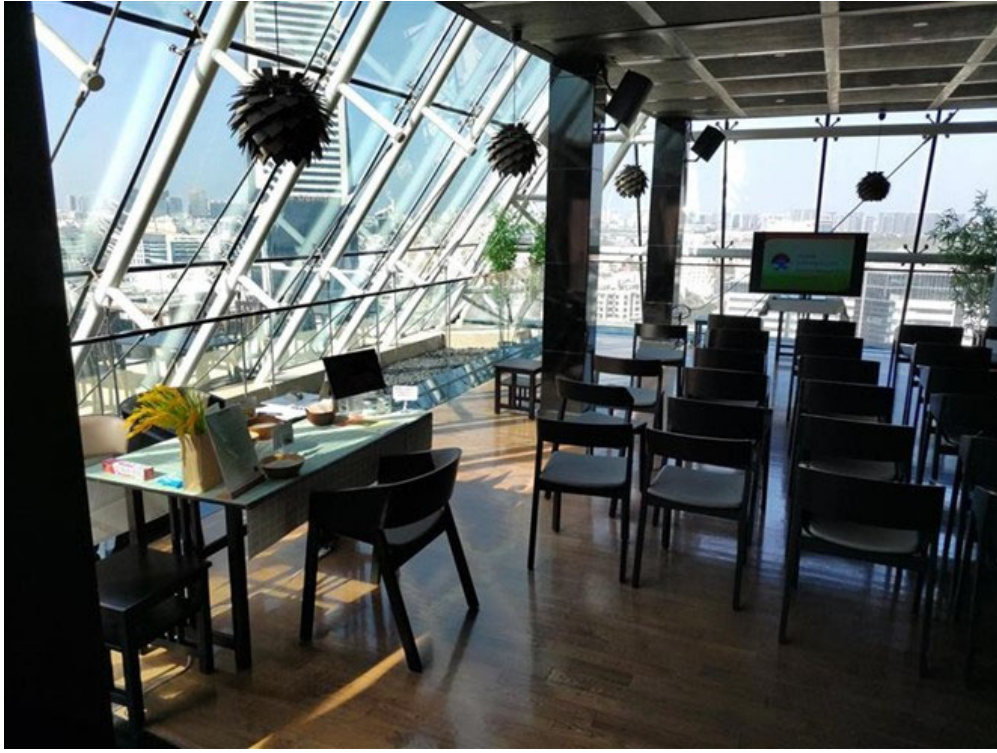
写真 6 ブースでの説明の様子②



写真 7 ブースでの説明の様子③



写真 8 会場 (TOMO Restaurant)



## ② 現地輸入業者等への聞き取り調査

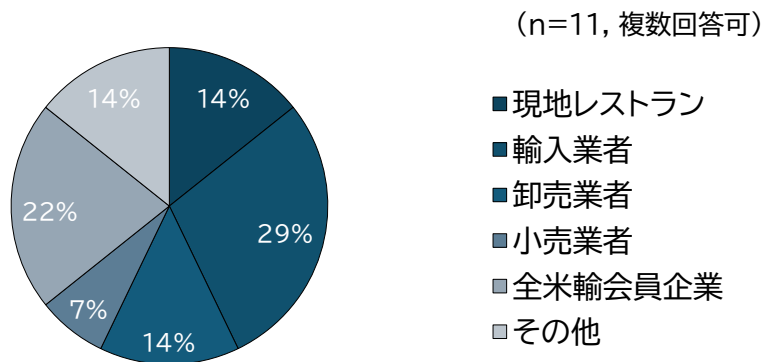
会場となった日本食レストラン TOMO Restaurant 内に設置した本ブースには、ドバイの招待者の他、全米輸の品目団体輸出力強化支援事業で参加した日本企業や関係者が立ち寄り、技術の説明や試食に参加した。合計して 30 名程度がコメの試食に参加し、そのうち、各団体や企業を代表して 11 名よりコメの取り扱い状況、新技術への関心や日本産米の輸入についてアンケートを行った。アンケート結果は以下の通りである。

### (1) アンケート結果

#### ■参加者属性

回答者の中では輸入業者の割合が最も高かった。それ以外には、現地レストラン、卸売業者および小売業者が回答した。また、日本から参加した全米輸の会員企業も含まれた。

図 2-1 属性

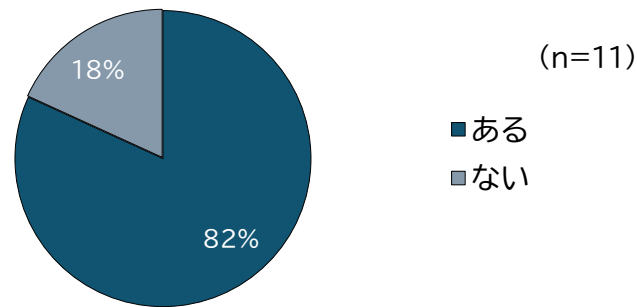


合計	現地レストラン	輸入業者	卸売業者	小売業者	全米輸会員企業	その他
14	2	4	2	1	3	2
100%	14%	29%	14%	7%	21%	14%

■ コメ（精米）の取り扱い有無

回答者の約8割が精米の取り扱いをしている。

図 2-2 コメ（精米）の取り扱い有無

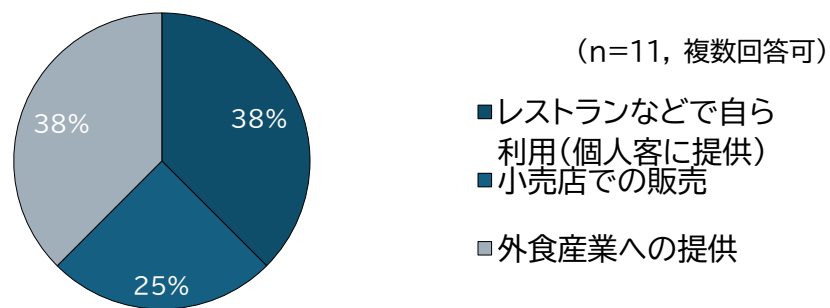


合計	ある	ない
11	9	2
100%	82%	18%

■ 「ある」と答えた場合、取り扱っているコメの販売先・販売方法

コメの販売先としては、レストランで個人客に自ら提供、ホテルやレストランでの外食産業への提供の次に、小売店での販売が続いた。

図 2-3 販売先・販売方法



合計	レストランなどで自ら利用(個人客に提供)	小売店での販売	外食産業への提供
8	3	2	3
100%	38%	25%	38%

■「ある」と答えた場合、取り扱っているコメの原産国・種類/品種および取引価格

取り扱っているコメの原産国・種類/品種については、5者から以下の回答があった。日本米の産地としては東北が多数を占めた他、北米のジャポニカを取り扱っている回答者もいた。取引価格は3者から回答があり、860～1,700円/Kgであった。

表 2-2 原産国・種類/品種・取引価格

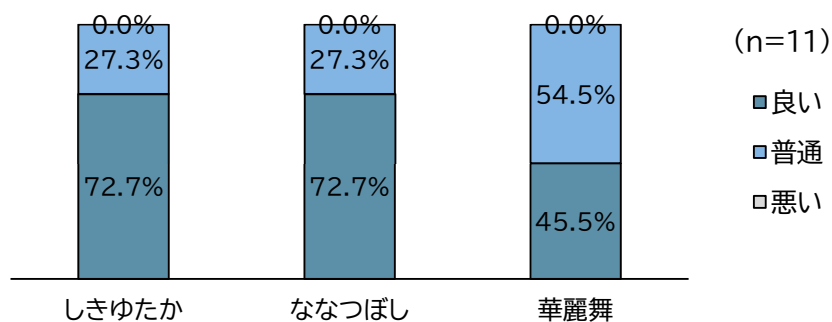
回答者	原産国・産地	種類・品種	取引価格 (円/Kg)
1	岩手県	銀河のしずく	860
2	岩手県	銀河のしずく	-
3	日本、北米	ジャポニカ	860
4	秋田県	あきたこまち	1700
5	日本	あきたこまち、新潟こしひかり、匠の米つくりこしひかり、ななつぼし短粒米	-
6	兵庫県、山口県他	山田錦他 (酒米)	-

■試食の反応

試食として提供した3品種のコメについて、「甘み」、「艶」、「水分量」および「硬さ」の評価はそれぞれ以下の通りとなった。

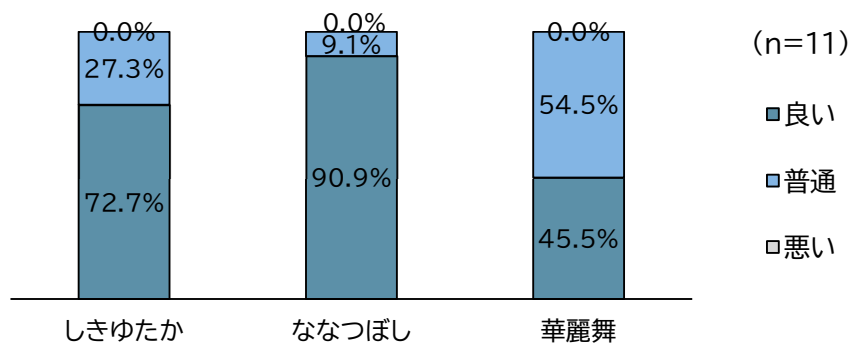
a 甘み

図 2-4 甘み



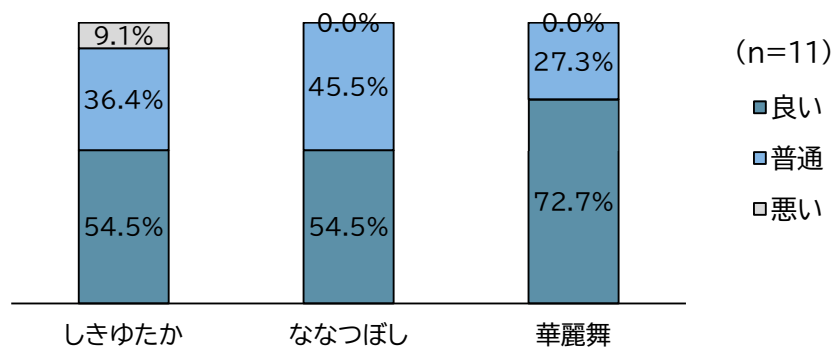
b 艶

図 2-5 艶



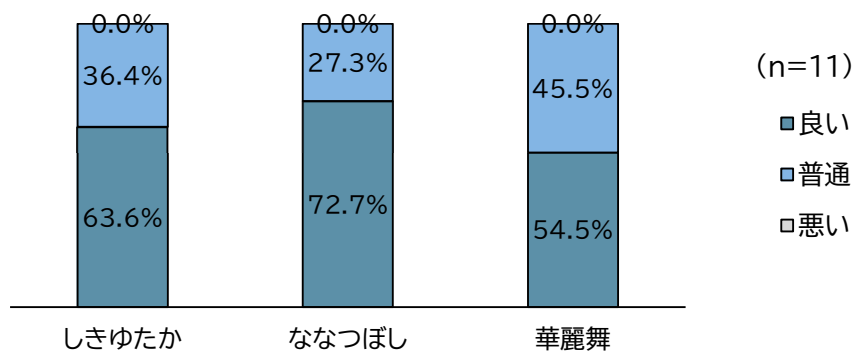
c 水分量

図 2-6 水分量



d 硬さ

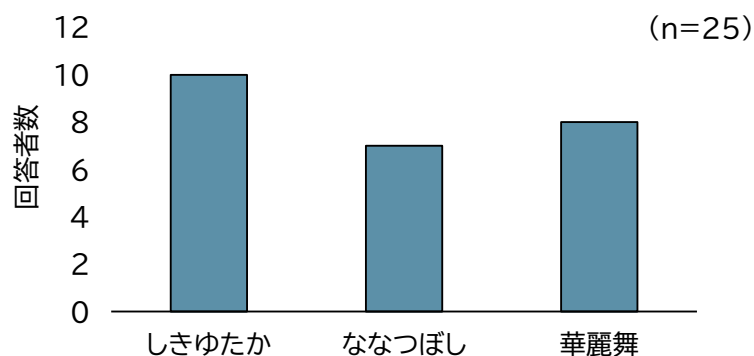
図 2-7 硬さ



■総合評価

アンケート回答者を含め試食をした参加者に対し、最も好みの品種を聞き取った結果は以下の通りとなり、しきゆたか、華麗舞に次いでななつぼしという結果であった。

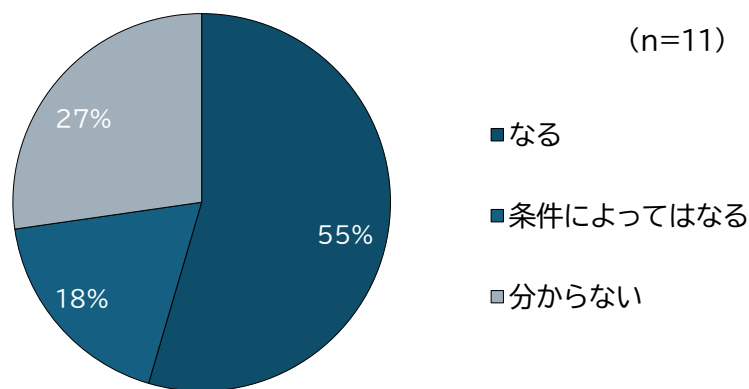
図 2-8 好みの品種



■栽培過程での低温室効果ガス排出が今後の取り扱いのモチベーションとなるか

今回の試食会で紹介した当該技術の中で、「低温室効果ガス排出」という特徴が今後のコメの取り扱いのモチベーションとなると答えた回答者は5割を超えた。

図 2-9 低温室効果ガス排出が取り扱いのモチベーションとなるか



合計	なる	条件によってはなる	分からない
11	6	2	3
100%	55%	18%	27%

■前問への回答時の追加コメント

前問で、「条件によってはなる」または「分からない」と回答した3者のコメントについては以下の通りとなった。

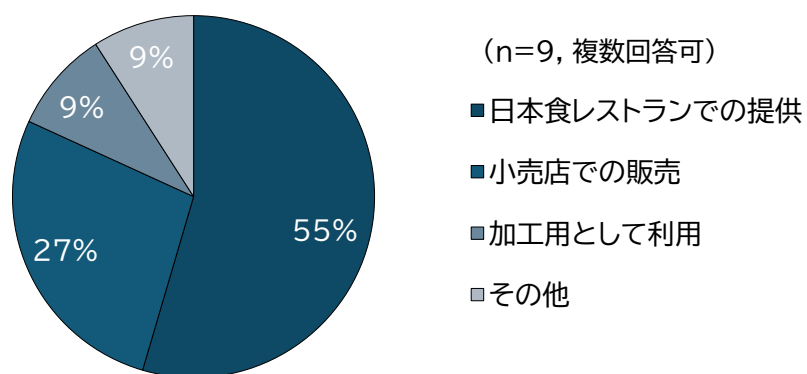
表 2-3 回答への追加コメント

回答者	回答内容	コメント
1	条件によってはなる	味とのバランス
2	条件によってはなる	より良い環境のために、炭素排出量の削減が推奨されるため
3	分からない	お客様に新しい日本の取り組みを話すきっかけになる。この技術が国内での供給、価格人手の安定に繋がることは素晴らしい。

■見込まれる取り扱い方

試食したコメについて、自社でどのような取り扱いが見込めるかについては、「日本食レストランでの提供」が5割を超え、続いて「小売店での販売」が多かった。

図 2-10 試食したコメの見込まれる取り扱い方



合計	日本食レストランでの提供	小売店での販売	加工用として利用	その他
11	6	3	1	1
100%	55%	27%	9%	9%

■見込まれる食べ方や取り扱いの条件

今後の取り扱いが見込まれると回答した者のうち、7者が取り扱い時の食べ方や取り扱いの条件について以下のように回答した。

表 2-4 見込まれる食べ方や取り扱いの条件

回答者	取り扱い方	食べ方	条件
1	日本食レストランでの提供	白米	価格：860 円/Kg (20 AED/Kg)
2	日本食レストランでの提供	白米、寿司	品質、価格、量
3	日本食レストランでの提供	白米	価格：大幅な価格差 量：定期的な供給可否
4	日本食レストランでの提供	白米、寿司	3kg pkg があると便利
5	日本食レストランでの提供 小売店での販売	白米、寿司	価格：適正価格での提供が必須 量：納品ごとのサプライヤーの 最小発注数量 (MOQ) に従う
6	加工用として利用	パックご飯	輸出用米として可能性があれば
7	その他：醸造用	酒造	品質：高精白できること

■まとめとその他ヒアリング内容

試食の参加者およびアンケート回答者は期待 (当初は 50 名程度を想定) よりも少なかったものの、試食米については現地関係者および日本側参加者から高評価であった。特に、本技術により生産された米の食味等は、従来の移植米と変わらないという点を十分に伝えることができた。

現地でレストランを経営している日本人には、しきゆたかとななつぼしが同程度に好評で、寿司やおにぎりに合うと評価された。取り扱える量があれば、輸入 (日本⇒ドバイ) もできるといった反応もあった。実際に、展示会後に現地の輸入業者 1 社から日本のパートナー企業を介して 2 品種の米を取り扱いたいという旨の連絡を受け、生産者との商談に至った。この現地バイヤーは、今回のコメが低炭素米であることに関心を寄せており、UAE だけでなく、UAE からスイスなど欧州方面に低炭素米であることを打ち出して輸出をしたいとのことであった。また実際に試食し、食味も大変評価していた。その後、日本の商社を通して正式な取り扱い依頼があり、現在は生産者と取引に向けた条件交渉を行っている。

また、TOMO Restaurant の高橋元シェフにより、北海道のななつぼしは日本からドバイに既に輸出されているとのこと、品種名が参加者によく知られていた。これにより、現地

では北海道の米の評価が全体的に高いようであった。一方で、現地の外国人には長粒種に似た華麗舞（中粒種）が好評であった。

さらに、ドバイでは食品以外でもサステナビリティというキーワードがビジネスで流行しているとのことで、その点はどうまくマーケティングすれば消費者に刺さる可能性が高いとのことであった。また、糖尿病の方が多く、それ故に日本米のような低アミロース米はインデykaと比べて敬遠されることが多いので、日本米の中でも高アミロースの品種は人気ができるのではないかという声もあった。

アンケート回答からも示されたとおり、現地バイヤーは日本産米の品質や品種に高い関心を持ち、取り扱いの際には安定供給や価格設定などを重視していることが分かった。また、環境配慮型の栽培技術について関心を持つ業者もいた。今後の販路開拓やプロモーションにおいては、これらのニーズに対応した提案が重要である。

## 2.3 国内展示会の実施

### ① FOODEX の実施概要

#### (1) 経緯

農林水産省の官民タスクフォースとして、3月10日（火）～13日（金）に東京ビックサイトで開催予定の FOODEX JAPAN 2026 に出展した。FOODEX JAPAN は 1976 年より毎年開催されている日本・アジア最大級の食品・飲料展示会で、国内外のバイヤーが集まる大型の国際展示会である。そのため、官民タスクフォースに参加されている生産者の皆様にご協力いただき、日本の新しい稲作技術で生産されたコメの試食や技術の紹介、環境価値の PR 等を狙いとしてブースを設置することとなった。

#### (2) 日時

2026年3月10日（火）～3月13日（金）9：30～17：00

#### (3) 会場

東京ビックサイト 南1階 S1-E07

図 2-11 会場図①（全体概要図）



図 2-12 会場図② (南1・2ホール)

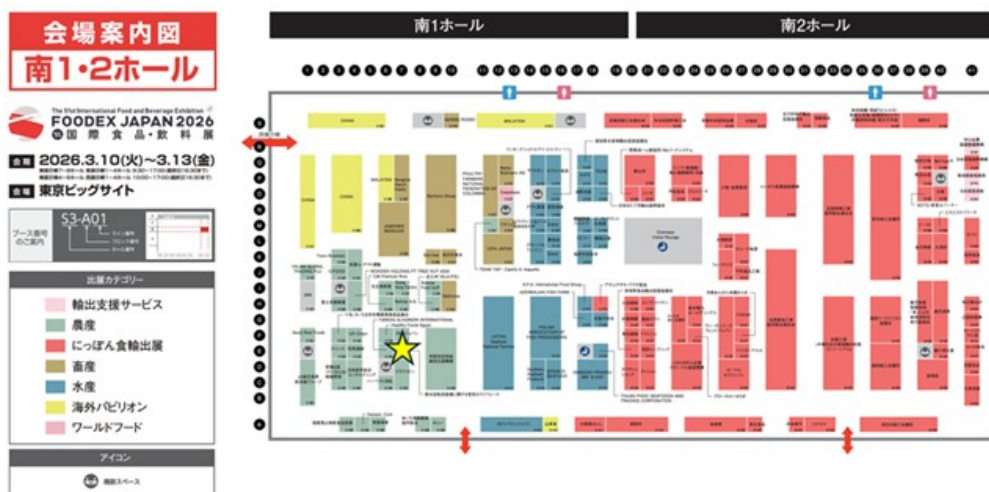
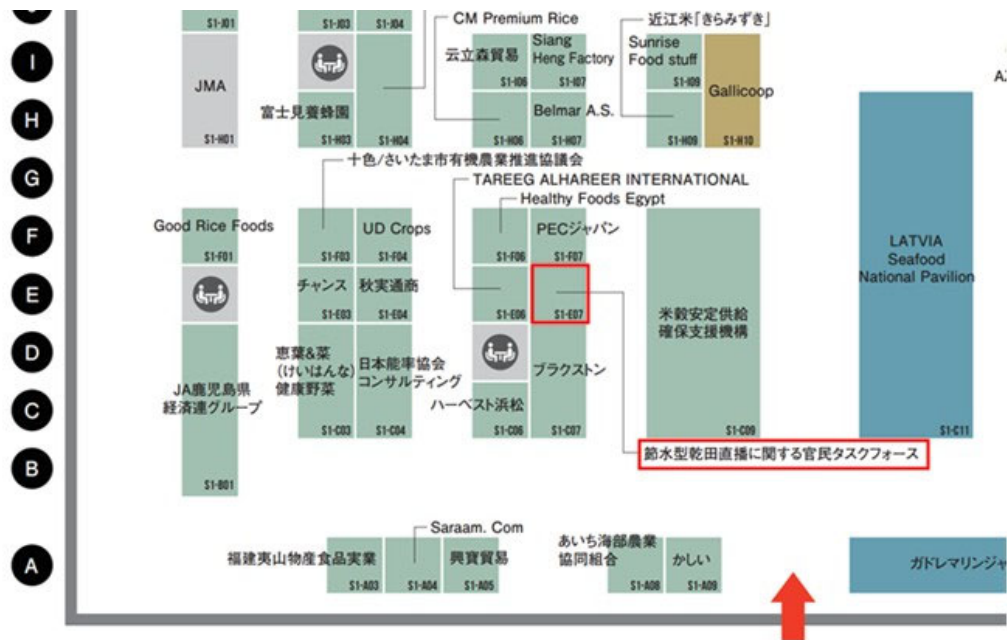


図 2-13 会場図③ (南1階拡大図)



(4) 出店参加者

三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社、生産者 2 名、資材メーカー 1 社、卸売業者 2 社

(5) 実施内容

- 新技術の紹介：節水型乾田直播栽培技術による効果（労働時間削減、節水、メタンガス削減、等）を説明した（別添参照）。
- 試食会  
調理方法：炊飯器で炊飯  
品種：ななつぼし（北海道産）、しきゆたか（愛知県産）、大粒ダイヤ（福島県産）  
提供方法：試食トレーに一口分をのせて提供した。

(6) 写真等

写真 9 ブースの様子



写真 10 説明の様子



## ② 参加者のアンケート調査

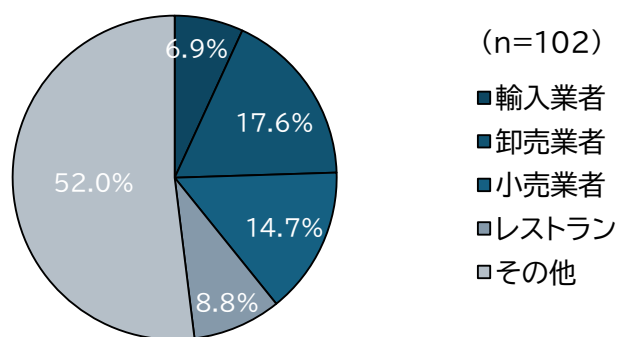
ブースには4日間で約500名が立ち寄り、コメの試食および乾田直播栽培によるコメ生産について説明を行った。そのうち114名が試食したコメやコメの取り扱い等についてのアンケートに回答した。アンケート結果は以下の通りである。

### (1) アンケート結果

#### ■参加者属性

回答者の中ではその他の割合が最も高かったが、その他の中には酒造メーカーなどの製造業や食品メーカー、物流会社などが多く含まれた。

図 2-14 属性

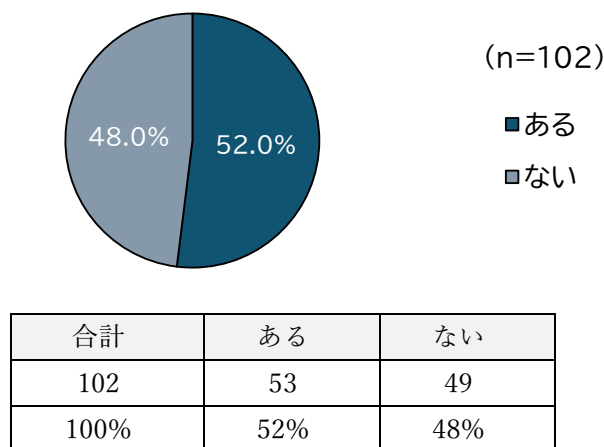


合計	輸入業者	卸売業者	小売業者	レストラン	その他
102	7	18	15	9	53
100%	6.9%	17.6%	14.7%	8.8%	52.0%

■ コメ（精米）の取り扱い有無

回答者の約5割が精米の取り扱いをしている。

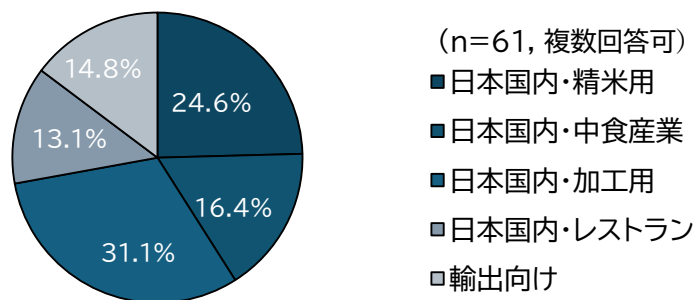
図 2-15 コメ（精米）の取り扱い有無



■ 「ある」と答えた場合、取り扱っているコメの販売先・販売方法

コメの販売先としては、日本国内で主に加工用として利用または精米用として販売がそれぞれ3割前後で、輸出向けとしての販売は約15%であった。

図 2-16 販売先・販売方法



合計	日本国内で主に精米用として販売	日本国内で主に中食産業への提供	日本国内で主に加工用として利用	日本国内でレストランなどで自ら利用	輸出向けとして販売
61	15	10	19	8	9
100%	24.6%	16.4%	31.1%	13.1%	14.8%

■「ある」と答えた場合、取り扱っているコメの原産国・種類/品種および取引価格

取り扱っているコメの原産国・種類/品種については、22者から以下の回答があった。日本米の産地としては全国に分散しており、品種も様々であった取引価格は5者から回答があり、500円台～最大3,000円/Kgであった。

表 2-5 原産国・種類/品種・取引価格

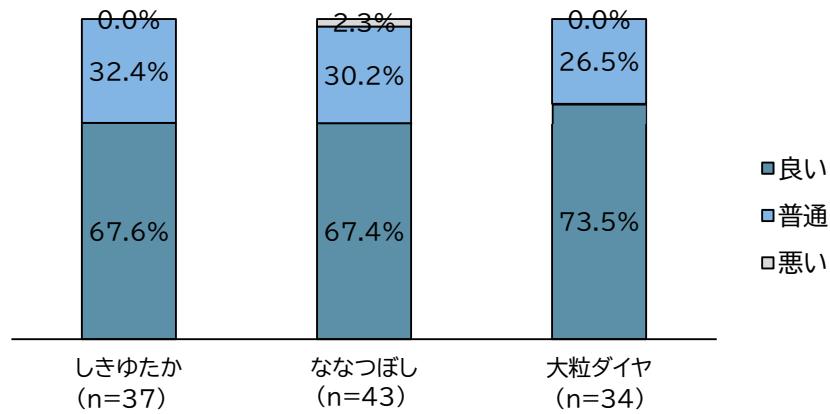
回答者	属性	原産国・産地	種類・品種	取引価格（円/Kg）
1	小売業者	全国	あきたこまち、コシヒカリ等20種程度をECサイトで販売	
2	その他	国内	にじのきらめき、彩のかがやきなど	
3	卸売業者	台湾	様々な品種	
4	その他	新潟県	コシヒカリ	
5	輸入業者	アメリカ、タイ、国産	様々な品種	
6	その他	宮城県	ひとめぼれ	
7	その他	長野県	美山錦	
8	卸売業者	全国	多種	600～900円/kg
9	卸売業者	全産地	全銘柄	
10	小売業者	島根県	きぬむすめ	
11	小売業者	福島県	いなわしろ天のつぶ	
12	小売業者	国内	有機、胚芽米	3000円/kg
13	卸売業者	全国	多種	
14	その他	福島県浪江町	にじのきらめき、天のつぶ	500～600円/kg
15	レストラン	全国	複数	550～820円/kg
16	その他		5t/年（玄米）、客船向け	
17	レストラン	千葉県	コシヒカリ	
18	レストラン	福島県	福笑い他	
19	卸売業者	東北	様々な品種	
20	レストラン	静岡県	コシヒカリ	
21	レストラン	富山県	富富富	
22	小売業者	滋賀県	近江米	533円/kg

■ 試食の反応

試食として提供した3品種のコメについて、「甘み」、「艶」、「水分量」および「硬さ」の評価はそれぞれ以下の通りとなった。

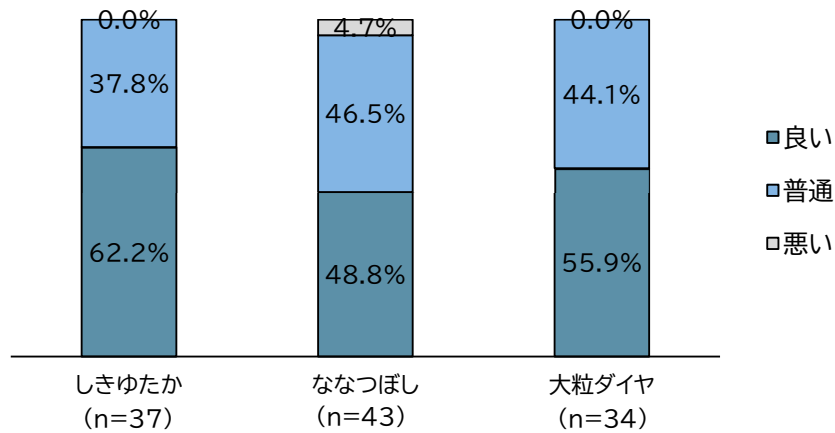
b 甘み

図 2-17 甘み



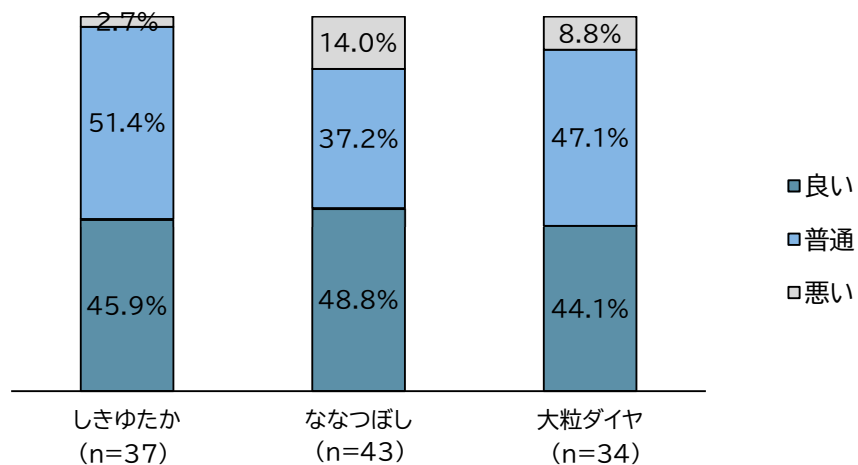
c 艶

図 2-18 艶



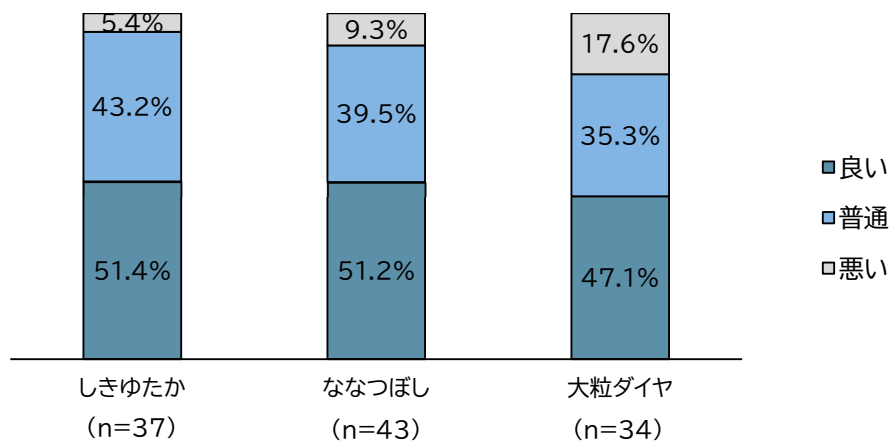
e 水分量

図 2-19 水分量



f 硬さ

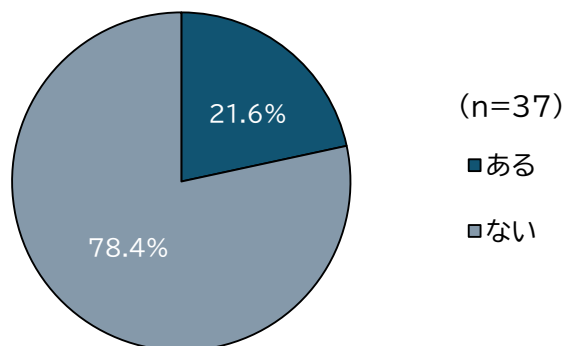
図 2-20 硬さ



■今後のコメの取り扱い予定

現時点ではコメ（精米）の取り扱いはないが、今後取り扱う予定があるかという問いについては、約 22%が「ある」、約 78%が「ない」と回答した。

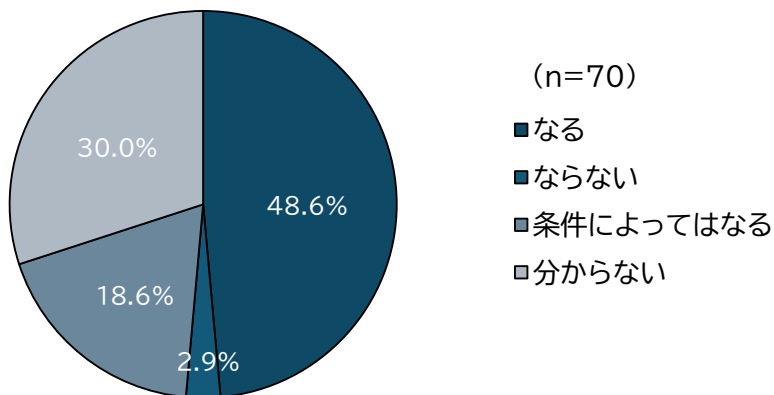
図 2-21 今後のコメの取り扱い予定



■栽培過程での低温室効果ガス排出が今後の取り扱いのモチベーションとなるか

今回の試食会で紹介した当該技術の中で、「低温室効果ガス排出」という特徴が今後のコメの取り扱いのモチベーションとなると答えた回答者は約 5 割であり、ならないと答えた回答者は 3%以下であった。

図 2-22 低温室効果ガス排出が取り扱いのモチベーションとなるか



合計	なる	ならない	条件によってはなる	分からない
70	34	2	13	21
100%	48.6%	2.9%	18.6%	30.0%

■前問への回答時の追加コメント

前問で、「なる」または「条件によってはなる」と回答した15者のコメントについては以下の通りとなった。

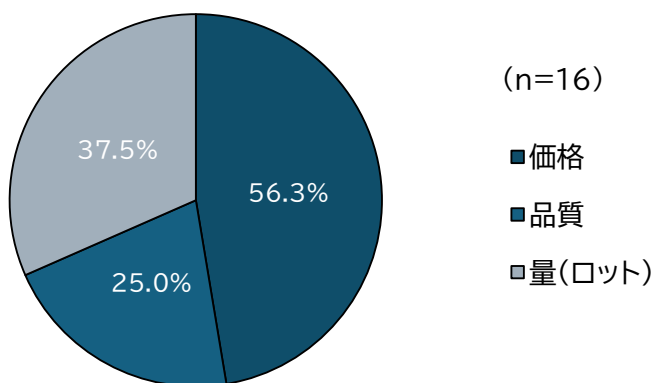
表 2-6 回答への追加コメント

回答者	回答内容	コメント
1	なる	SDGs 商品として良いと思う
2	条件によってはなる	会社としては SDGs を掲げているため
3	なる	SDGs への取組の一環として
4	なる	会社方針
5	なる	ストーリー性が重要
6	条件によってはなる	取扱量による
7	なる	個人としてアグリテックに興味があるため
8	なる	同様の栽培方法で生産しているから
9	条件によってはなる	実需がどこまで低温室効果ガス排出について関心を持たれるかによる
10	条件によってはなる	農法全体のメリットとデメリットの比較で決める
11	なる	SDGs 対策
12	なる	環境に対する配慮につながるため
13	条件によってはなる	低メタンはもちろん、作業負担軽減という点が良い
14	なる	インバウンド客に向けて
15	なる	農家にとっては、ストーリーや取組をアピールするツールとなる

■商談の可能性がある場合のコメの条件

今後の商談へ進めてもよいという場合に条件となる項目については、価格で56.3%、量（ロット）で37.5%、続いて品質が25%であった。具体的な条件として、精米（無洗加工）で500～600円/kg（最大645円/kg）、量は300～800t/年程度と回答した企業もあった。

図 2-23 商談の可能性がある場合のコメの条件



合計	価格	品質	量（ロット）
16	9	4	6
100%	56.3%	25.0%	37.5%

■まとめ

- FOODEX JAPAN 2026 のブースには4日間で約500名が立ち寄り、うち114名が試食アンケートに回答した。回答者の業種は卸売業者、小売業者、レストラン、輸入業者、酒造メーカーや食品メーカーなど多岐にわたった。
- 回答者の約半数が既にコメ（精米）を取り扱っており、販売先は国内の加工用や精米用、中食産業、レストラン、輸出向けなど多様であった。取り扱い品種や産地は全国に分散し、取引価格は500円台から3,000円/kgまで幅広かった。
- 試食した3品種（ななつぼし、しきゆたか、大粒ダイヤ）は「甘み」「艶」「水分量」「硬さ」いずれも好意的な評価が多く、「甘みが強い」「艶が良い」「冷めても美味しい」などのコメントが寄せられた。一方で「もう少し柔らかい方が好み」「水分量がやや多い」など個別の嗜好による意見も見られた。
- 現時点でコメの取り扱いがない事業者のうち、約22%が今後取り扱う予定があると回答した。
- 節水型乾田直播栽培による「低温室効果ガス排出」の特徴については、約49%が今後の取り扱いのモチベーションになると回答し、「条件によってはなる」も含めると67%

に達した。

- 環境価値への関心は高く、「SDGs 商品として良い」「会社方針として SDGs を掲げている」「ストーリー性が重要」「インバウンド客向けに訴求できる」などの意見があった。
- 商談の条件としては価格（500～600 円/kg 程度）、量（年間 300～800t 程度）、品質が重視されていた。今回の出展を通じて、環境配慮型の新技術やコメの品質に対する評価は高く、今後の販路拡大や新規取引の可能性が示唆されたが、実際の商談には価格・量・品質の条件調整が重要であることが明らかとなった。