

売数量は 154 万トンとなっています。

(3) 民間在庫の推移

平成 31 年 4 月末現在の全国段階の民間在庫は、出荷・販売段階の計で 194 万トンとなっています。

(詳しくはこちら)

○「平成 30 産米の相対取引価格・数量（平成 31 年 4 月）（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190517-1.pdf

○「平成 30 年産米の産地別契約・販売状況（累計、うるち米、平成 31 年 4 月末現在）（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190528-1.pdf

○「民間在庫の推移（速報）」

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/190528-2.pdf

本資料及び過去の調査結果（相対取引価格）は、当省ホームページからご覧になれます。

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/aitaikakaku.html>

上記情報も含め、米に関する価格動向や需給動向に関するデータを集約・整理した「米に関するマンスリーレポート」を毎月上旬に公表しています。

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mr.html>

平成 30 年 10 月号から見所をまとめた簡易版の作成を始めましたので、併せてご利用ください。

★ 令和元年産米等の作付意向について（第 2 回中間的取組状況） ★

農林水産省では、産地・生産者が主体的に作付を判断し、需要に応じた生産・販売を行うことができるよう、きめ細やかな情報提供を行うこととし、その一環として、都道府県農業再生協議会及び地域農業再生協議会からの聞き取りに基づき、都道府県別及び地域農業再生協議会別の作付意向（中間的取組状況）を公表しているところで

す。各産地・生産者におかれては、今回の公表結果を参考にされ、需要に応じた生産・販売へ向けた取組をより一層進めていただくことが期待されます。

1. 各都道府県の主食用米の作付意向（平成 31 年 4 月末現在）の見込み

増加傾向 0 県／前年並み傾向 32 県／減少傾向 15 県

2. 各都道府県の戦略作物等の作付意向（平成31年4月末現在）の見込み

(1) 備蓄米

増加傾向 30 県／前年並み傾向 1 県／減少傾向 1 県

(2) 飼料用米

増加傾向 6 県／前年並み傾向 11 県／減少傾向 28 県

(3) 加工用米

増加傾向 12 県／前年並み傾向 13 県／減少傾向 18 県

(4) WCS 用稲（稲発酵粗飼料用稲）

増加傾向 11 県／前年並み傾向 15 県／減少傾向 17 県

(5) 米粉用米

増加傾向 18 県／前年並み傾向 8 県／減少傾向 18 県

(6) 新市場開拓米（輸出用米等）

増加傾向 23 県／前年並み傾向 9 県／減少傾向 4 県

(7) 麦

増加傾向 16 県／前年並み傾向 18 県／減少傾向 12 県

(8) 大豆

増加傾向 11 県／前年並み傾向 14 県／減少傾向 20 県

(注) 「麦」「大豆」については、二毛作面積を含む

(詳しくはこちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/s_taisaku/attach/pdf/190528-1.pdf

(プレスリリースはこちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/s_taisaku/190528.html

★ 「米マッチングフェア 2019」の開催について ★

中食・外食用として求められる米の品質や価格は用途やユーザーによって様々であり、今後も堅調な需要が見込まれております。

令和元年度のマッチングイベントは、「米マッチングフェア 2019」と称し、8月から東京と大阪で「展示商談会・セミナー」を実施します。

また、8月の「展示商談会・セミナー」の開催前に、6月より「産地向け募集説明会」を全国8ヶ所で開催します。

平成30年産米から行政による生産数量目標の配分がなくなる中、これまで以上に米産地の法人や農協等においては、中食・外食事業者等と結びつき、業務用需要に応じた生産に取り組みつつ、複数年契約や播種前契約を締結するなど安定取引を進めることが必要です。

産地、ユーザー双方の関係者の皆様、この機会に是非、御参加下さい。

詳しくはこちらのページをご覧ください。

(こちらから)

→ <https://kome-matching.com> (外部リンク)

産地向け募集説明会開催スケジュールは以下のページをご覧ください。

(こちらから)

→ <https://kome-matching.com/description-2/> (外部リンク)

パンフレットPDF版はこちらをご覧ください。

(こちらから)

→ <https://kome-matching.com/wp-content/uploads/2019/05/89a63aab32a7f7f20c9dfc01ac758a45.pdf> (外部リンク)

お問い合わせ先

開催事務局：株式会社グレイン・エス・ピー (担当：末田、小林)

(TEL：03-3816-0672)

政策統括官付穀物課消費流通第1班 (担当：大石、落合)

(TEL：03-3502-7950)

★ 「スマート農業スタートダッシュミーティング」(農業現場における新技術の実装に向けたマッチングミーティング(第6回))を開催します! ★

農業現場における新たなイノベーションの創出及びその現場実装を進めるため、農業者と技術提案者のマッチングミーティングを、令和元年6月14日(金曜日)に開催することとしました。

今回のマッチングミーティングでは、品目を横断し、これまで開催したマッチングミーティングでのアンケート結果やその他のご意見から、農業者の皆様の関心が高い技術テーマ等を選び、「スマート農業スタートダッシュミーティング」として開催することとし、出展する技術テーマ等を以下のとおり決定しましたので、お知らせいたします。農業者の皆様におかれましては、是非御参加ください。

【技術提案テーマ】

(1) 耕種(米、野菜、果樹など)

- ・ドローン
- ・水位計測・調整
- ・施設環境制御(灌水を含む)
- ・経営・生産管理システム

- ・運搬等ロボット
- ・除草ロボット
- (2) 畜産
- ・家畜管理
- ・畜舎関係技術
- (3) 品目共通
- ・鳥獣害対策
- ・アシストスーツ

【出展企業、技術カタログ】

以下からアクセスしてください。

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/needs/attach/pdf/190614_mm6th_catalog.pdf

【プログラム】

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/needs/attach/pdf/190614_mm6th_program.pdf

【開催日時・場所・出席登録】

日時：令和元年6月14日（金曜日）10時30分～17時00分

会場：農林水産省本館7階（第1会場：講堂、第2会場：国際部第2会議室（ドア番号：本735））、8階（第3会場：水産庁中央会議室（ドア番号：本835））

所在地：東京都千代田区霞が関1-2-1

（出席登録フォームはこちらから）

→ <https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/kanbo/kihyo01/mm6th.html>

当日参加も可能ですが、事前登録いただくことにより、スムーズに御入場いただけます。

詳しくはこちらのページを御覧下さい。

（こちらから）

→ <http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/190528.html>

★ お米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」（更新情報）★

お米に関する様々な魅力を紹介するサイト「やっぱりごはんでしょ！」では、企業による直近のキャンペーンを中心に、ごはんレシピ、ごはん与健康など、ごはんに関する幅広い情報を掲載しております。

掲載内容はFacebook/Twitterでも紹介しておりますので是非御登録ください。

（「やっぱりごはんでしょ！」へのアクセス→）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>

(Facebook へのアクセス→)

<https://www.facebook.com/maffgohan> (外部リンク)

(Twitter へのアクセス→)

https://twitter.com/MAFF_GOHAN (外部リンク)

<最近の掲載情報 (一部抜粋)>

(1) やよい軒「冷汁と鶏天の定食」を期間限定新発売!

やよい軒では、宮崎県の郷土料理冷汁(ひやじる)に鶏天を組み合わせた「冷汁と鶏天の定食」を6月4日から期間限定新発売!ひんやりした旨さと、味わい深い味噌仕立ての汁が絶品な「やよい軒のロングセラー定食」を是非御賞味ください!

(2) ほっともっと「野菜が摂れるビビンバ」を新発売!

ほっともっとでは、夏の人気商品である「野菜が摂れるビビンバ」を6月1日から新発売!これからの暑くなる季節に、たっぷりの野菜を摂ってスタミナをつけられるよう、野菜の食感と量、焼肉の食べ応えにこだわりました!

(3) ココス「チーズ&カレーフェア」を開催!

ココスでは、「チーズ&カレーフェア」を5月30日から開催!今回のフェアでは、様々な食べ方でチーズを楽しめるよう、20種類以上のスパイスをそれぞれにブレンドした“チーズに合うカレー”を3種類発売しています!

新着情報はこのほかにも数多く掲載しています!

これからも、「ごはんをもっと好きになる、もっと食べたくなる」情報をお届けしますので、是非御覧いただき、また周りの方にも御紹介ください!

★ 平成30年度「食料・農業・農村白書」の公表について ★

農林水産省では、毎年5月頃に、この1年間における食料・農業・農村の動向をまとめた食料・農業・農村白書を公表しています。

本年5月28日に公表した平成30年度の白書では、冒頭に特集を3テーマ設け、多発した自然災害の状況と講じた支援の内容、復旧・復興に向けた動き等について記述しているほか、現場実装が進むスマート農業や、障害者の活躍とともに農業の働き手の確保にもつながる農福連携について、全国の様々な事例を交えて紹介しています。特集に続くトピックスでは、農産物・食品の輸出拡大や、規格・認証制度等の活用、野生鳥獣のジビエとしての利用等について取り上げ、その動向や施策等について記述しています。

米に関しては、米政策改革の動向として、平成30年産から行政による生産数量目標の配分を廃止し、産地・生産者が中心となって需要に応じた生産・販売を行う米政策へと見直しを行ったことや、前年と比べ商業用の米の輸出量が2千トン増加し今後も

精米だけではなく、パックごはん、日本酒、米菓、米粉等の米加工品の輸出に力を入れていくこと等が記載されています。

農林水産省のホームページには、概要と本体を掲載していますので、是非この機会に白書を御覧ください。

30年度食料・農業・農村白書は農林水産省ホームページからご覧いただけます。

(こちらから)

→ http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h30/index.html

★ 日本産米粉の輸出可能性について ★

みなさん知っていますか？日本産の「米粉」は海外でもニーズがあることを。

パン・パスタ・ケーキなどの食品は、多くが小麦粉から作られています。このような小麦食品には、「グルテン」という粘りを生み出すたんぱく質が含まれており、この「グルテン」を含む食品を食べられない方がいます。加えて、近年、欧米では、健康食ブーム等により「グルテンフリー食品（グルテンを含まない食品）」が人気になっています。

スペインの首都マドリードのスーパーでは、「グルテンフリー」の表示のついた、たくさんのお菓子・パン・パスタ・お菓子が並んでいます。更に、多くの飲食店では「グルテンフリー」の料理もメニューに載っています。

元々小麦で作られている食品を「グルテンフリー」にするには、欧米では小麦の代わりに、米やトウモロコシ、大豆の粉などを使用して作ります。一方で、このような代替食品は、小麦で作ったものよりも味が落ちてしまうのが残念という声も多くあります。

ここで日本産の「米粉」の登場です。米粉は元々「グルテン」を含まず、更に、多くの日本産米粉は、でんぷん損傷が少なくきめ細いという特徴があり、小麦に代わる粉として、外国産の米粉や他の穀物の粉よりも「美味しく使いやすい」と言われています。

マドリードのある日本風ラーメン店は、お昼に大行列ができるほど人気が出ています。近年、お客さまから「グルテンフリーのラーメンを食べたい」という要望が多く寄せられるため、グルテンフリーメニューを出すことにしました。

元々小麦で出来ている「麺」を何にするか検討していたところ、日本産米粉でつくった「米粉麺」に出会い、その味が小麦の麺に遜色ないとのことで、日本産のグルテンフリー米粉麺でつくったラーメンの提供が始まりました。

更に、マドリードのグルテンフリー専門店でも、日本産のきめ細かい米粉は、水溶けが良く加工適性が優れているとのことで、取扱いが始まりました。

パスタ・ピザの本場イタリアのミラノでも、本年5月に、日本米粉協会が日本の米

粉の良さ・美味しさを紹介するイベントを開催したところ、関心をもつ食品企業・レストランが多数ありました。このように、日本産の米粉は海外でも大きな可能性を秘めています。今後とも、日本産の美味しい「米粉」が海外の多くの皆様に食べてもらえるよう働きかけていきたいと思えます。

★「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★

読者の皆さま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。今後、米に関するメールマガジンで取り上げて欲しい内容、メールマガジンに対するご意見ご感想等を募集しておりますので、宜しくお願い致します。

(回答はこちらから→)

https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.html

【編集後記】「料理頑張りたい」

寒い季節が終わり少し暖かくなったと思ったらすぐに30度を超える暑い日が続く、気温差が激しい日が続きますね。先日大学時代の研究室の先輩が結婚するということでお祝いに駆け付けました。そこで研究室を一緒に過ごしてきた人たちと再会して、みんな色々な場所で色々な分野で頑張っていて私も頑張らなければと思いました。大学時代はササゲの研究をしていましたが、どんな環境でも順応しながら育つ植物のたくましさ学びました。大学時代を思い出してそんなふうになりたいなあと思い、帰りに母がいつものように美味しいご飯を持たせてくれて胸がいっぱいになって東京に戻ってきました。じめじめとした季節になっていきますが、たくさんご飯を食べて乗り切りたいです。最近自炊するメニューがほぼ同じなので、録画して満足し、放置していたかなりの量の料理番組を消化していきたいと思えます。

【米に関するメールマガジン】

発行：農林水産省政策統括官付農産企画課