



★ 令和2年度予算概算要求の概要(米関係) ★

8月30日(金)に令和2年度農林水産予算の概算要求を正式に決定し、ホームページに掲載しています。今後、財政当局との折衝を経て、年末に概算決定を行うべく、検討してまいります。概算要求内容の全体及び米政策関係については、下記ページから御覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/budget/2019/index.html>

令和2年度に向けた主な米関係の概算要求内容については以下の通りです。

(1)水田活用の直接支払交付金

米政策改革の定着に向け、飼料用米、麦、大豆等の戦略作物の本作化とともに、産地交付金により地域ごとの特色を活かした魅力的な産地づくりを支援。また、高収益作物の導入・定着を促進するために高収益作物定着促進等助成を新設。

(2)農業再生協議会の活動強化等

農業再生協議会が行う水田フル活用ビジョンの作成・周知や経営所得安定対策等の運営に必要な経費や申請手続の電子化を支援。

(3)米粉の需要拡大・米活用畜産物等のブランド化等

インバウンドにも対応した日本産米粉の需要拡大や飼料用米を活用した畜産物等のブランド化、需要のある品種の種子安定供給等の取組を支援。

(4)農産物等物流業務効率化モデル形成事業(食料産業局計上)

荷役負担の大きい米・砂糖等について、産地や流通業者等による電子タグ等を活用したフレコン等の運用・管理や共同輸配送システムの構築に必要な実証を支援。

★ 17～20日は「消費者の部屋」へ！ 「お米でみんなを元気に！～食べて！見て！知ろう！お米・米粉の魅力～」 ★

新米が出回るこの時期こそ、お米と米粉をモリモリ食べてもらいたい、ということで、9月17～20日の4日間、農林水産省「消費者の部屋」において、お米に関する展示や、お昼の時間帯にはご飯の炊き方セミナー、米粉製品の試食、商品やレシピの紹介を行います。ぜひお越しください！

○期間中、12:00から13:00まで限定で行われるイベントは下記のとおりです。

17日(火):おいしいご飯の炊き方セミナー

18日(水):ご飯の食べ比べ(試食)

19日(木):米粉パンの試食

20日(金):米粉カレーの試食

※展示時間は10:00～17:00ですが、17日(火)は12時から、20日(金)は13時まで

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/heya/917okome.html>

★ 米国への輸出に目を向けてみませんか？(取組事例のご紹介) ★

近年、米国への日本産米輸出が伸びています。商業用米については、2014年では81tの輸出量であったのに対し、2018年では1,282tと大幅に増加傾向にあります。2019年7月現在の商業用米輸出量についても、1,142t（同月前年比+73%）と好調を維持しています。

現地の需要も、カリフォルニアやサンフランシスコ等の西海岸のレストランや日系スーパーだけではなく、ニューヨーク等の東海岸でも浸透し始めており、日本産米を使っていただく機会は増えています。東海岸での取組事例を2つ御紹介しましょう。

#### ○株式会社 Wakka Japan

米国向けの輸出に取組んでいる同社では、8/24 にニューヨーク市郊外のスカースデールに、精米設備を供えたお米の専門店をグランドオープンしました。現地でも精米仕立てのお米が味わえるようになります。

お米専門店「the rice factory」 <http://trf-ny.com/> （外部リンク）

#### ○株式会社イワイ（「おむすび権米衛」）

米国では、2013年にニューヨーク・ミツワ NJ 店（ニュージャージー州）、2017年にニューヨーク・カタギリ GC 店（ニューヨーク市内）を出店し、産地から直接仕入れた玄米をチルド輸送し、現地店舗で精米・炊飯しておむすびを販売しています。

現地限定の「スパム」や辛味調味料で味付けをした「スパイシーツナ」が人気商品です。

生産者の方に手塩にかけて育てていただいたお米を、こうした取組によりおいしい形で現地の消費者に食べてもらえるようになれば、日本産米の魅力が伝わっていくはずです。今後も、より多くの生産者の方に、米国をはじめ世界各地への輸出に目を向けてもらえるよう、努めてまいります。

#### ★ 米に関するマンスリーレポート9月号を公表 ★

今月の「マンレポ」は、都道府県別の事前契約数量や相対取引価格のデータなどを今年7月末現在で更新しています。ぜひ御覧ください。

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

#### ★ 「やっぱりごはんでしょ！」フォローお願いします！ ★

「ごはんをもっと好きになる、もっと食べたいくなる」

そんな情報をお届けするために、農林水産省 HP や SNS（Twitter／Facebook）の「やっぱりごはんでしょ！」サイトでの発信を行っています。

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

Twitter でフォローしていただくと、

- ・各企業のキャンペーンや新発売情報
- ・ごはんを使ったアレンジレシピ

など毎日手軽にチェックすることができます。ぜひ御覧ください。

(Twitter) [https://twitter.com/maff\\_gohan](https://twitter.com/maff_gohan) (外部リンク)

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

★「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](https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/seisaku_tokatu/kikaku/160815.html)

【編集後記】「米の魅力」

まだ暑さも続きますが、朝の気温が少しずつ低くなり過ごしやすくなってきましたね。みなさまいかがお過ごしでしょうか。

先週「グルメ&ダイニングスタイルショー」が東京ビッグサイトであり、その中で「ごはんフェス」という見本市がありました。主催者の方が「お米を飽きさせずに、そしてお米の魅力を伝えたい」と、お米にまつわる商品を紹介していました。最近では「旅館の朝ごはん米」というネーミングで、旅館で食べたおいしい朝ごはんを追体験してほしいという商品なども発売されているとのこと。なるほど、面白いですよね！

お米の消費量の減少が問題になっていますが、お米にはまだまだ知られていない魅力がたくさんあると思います。そんな魅力がどうしたら伝わるのか、皆様のご意見もお待ちしております。