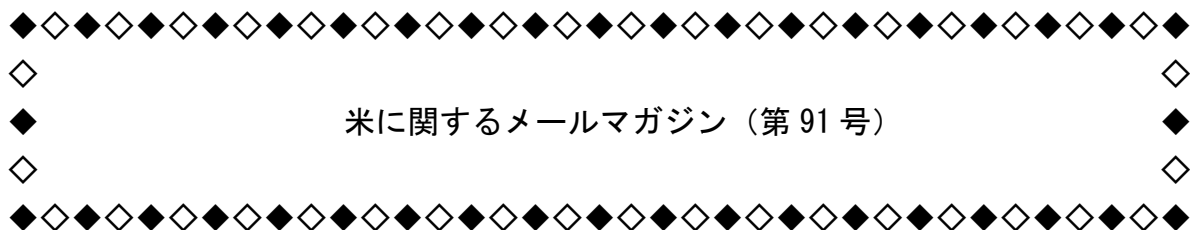


令和3年10月15日発行



米に関するメールマガジン（第91号）

農林水産省農産局（米政策の担当部局）です。いつもメルマガをお読みいただきありがとうございます。

このメルマガは、生産者や集荷業者・団体の主体的な経営判断や販売戦略に基づき、需要に応じた米生産ができるよう環境整備を進めていく一環として、需給・価格情報、販売進捗・在庫情報等をきめ細かく提供しようと毎月配信しています。

ぜひ最後までお読みください！

□ 新型コロナウイルス感染症への対応に関して、農林水産省のホームページで情報を発信しています（情報は随時更新されます）。

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/index.html](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/index.html)

農林漁業者や食品関連事業者の方々向けに、各種支援策の内容を探しやすく掲載したページも御覧ください。他省庁の支援策も含め、取りまとめています。

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/support.html](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/support.html)

---

【本号のトピック】

- ・米の価格、販売動向、民間在庫の状況
- ・令和3年産水稻の作付面積及び予想収穫量（9月25日現在）
- ・令和3年度の酒蔵好適米等需要量調査の結果をまとめました
- ・「米取引の事前契約研究会」座長メッセージを公表しました
- ・第1回米の現物市場検討会を開催しました
- ・精米年月旬表示への切替えに取り組んでいる事業者を再募集中！
- ・「おにぎりアクション」に参加しました
- ・ご炊こうチャレンジ！いただきMAFF！「お米を炊く」動画を投稿しています！！
- ・今月のお米紹介～「つきあかり」～
- ・編集後記

---

★ 米の価格、販売動向、民間在庫の状況 ★

○価格

（1）令和3年産米の相対取引価格（令和3年9月）は、全銘柄平均で13,255円/玄米60kg（前年同月比▲1,888円）です。出回りの9月からの令和3年産平均価格は13,255円（前年産比▲1,312円）です。

（2）令和3年8月の小売価格（POSデータ）は、5kg当たりの平均価格で、1,974円

(対前月比▲1円、対前年同月比▲74円)です。

※上記の価格はいずれも税込価格

#### ○販売動向

(1) 令和2年産米の全国の集荷数量(令和3年8月末)は299万トン(対前年同月比+2.9万トン)、契約数量は288万トン(同▲3.6万トン)、販売数量は226万トン(同▲16.1万トン)です。

(2) 米穀販売事業者における販売数量(令和3年8月末)の対前年同月比は100.7%(対前々年(R1)同月比では95.8%。以下括弧内は同様)です。うち小売事業者向けが101.1%(105.7%)、中食・外食事業者等向けが100.1%(85.0%)です。販売価格の対前年同月比は、小売事業者向けが95.0%、中食・外食事業者等向けが95.0%です。

#### ○民間在庫

令和3年8月末の全国段階の民間在庫量は、出荷及び販売段階で118万トン(前年同月比+17万トン)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3年10月号より御確認ください。

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

#### ★ 令和3年産水稻の作付面積及び予想収穫量(9月25日現在) ★

令和3年産水稻の作付面積(青刈り面積を含む。)は156.4万haで、前年産に比べ1.1万haの減少が見込まれます。うち主食用作付見込面積は130.3万haで、前年産に比べ6.3万haの減少が見込まれます。

9月25日現在における水稻の作柄について、全国の10a当たり予想収量は539kgとなりました。また、農家等が使用しているふるい目幅ベースの全国の作況指数は100が見込まれます。

(詳しくはこちら)

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou\\_kome/attach/pdf/index-38.pdf](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/attach/pdf/index-38.pdf)

#### ★ 令和3年度の酒蔵好適米等需要量調査の結果をまとめました ★

農林水産省が毎年7月に行っている「酒蔵好適米等の需要量調査」について、今年度の調査結果をまとめました。

新型コロナウイルス感染症の影響で、飲食店向けの日本酒の需要が特に低迷していること等を背景に、令和2年産については、供給過剰となることが見込まれ、令和3年産については、令和2年産の全体需要量から減少しています。令和4年産の需要見込みも、減少になると推計されます。

産地の皆様におかれては、令和4年産の需要に応じた生産・販売に向け、検討の参考としていただきますようお願いします。

(詳しくはこちら)

[https://www.maff.go.jp/j/seisaku\\_tokatu/kikaku/sake.html](https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/sake.html)

★ 「米取引の事前契約研究会」座長メッセージを公表しました ★

農林水産省では、需要に応じた米の生産・販売に向けて効果のある事前契約の内容等について研究・検討し、事前契約に基づく米取引の拡大を図るため、生産者、集出荷業者、卸売業者、実需者、学識経験者から構成する「米取引の事前契約研究会」を開催しています。

令和3年4月から8月に開催した研究会での議論を踏まえて、米取引における事前契約の目的と機能、事前契約を巡る現状と課題、今後のあり方について改めて取りまとめた「米取引の事前契約研究会」（令和3年）座長メッセージを公表しました。

（詳しくはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/jizenn.html>

★ 第1回米の現物市場検討会を開催しました ★

米の生産現場においては、米の需給実態を表す価格指標として十分な現物市場が存在しておらず、農業団体をはじめ関係者が協力し、様々な用途の需給に応じた価格形成を行う現物市場の創設について具体的に議論していくことが必要とされています。

このため、価格の公平性・透明性を確保しつつ、米の需給実態を表す価格指標を示す現物市場の創設を検討し、農業者、集荷業者、卸売業者、実需者の経営に資するよう、農林水産省において、米の現物市場検討会を設置し、9月29日（水）に第1回検討会を開催しました。

（詳しくはこちら）

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/genbutsu\\_shi\\_jo/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/genbutsu_shi_jo/index.html)

★ 精米年月旬表示への切替えに取り組んでいる事業者を再募集中！ ★

食品ロス削減推進法において、10月は食品ロス削減月間とされていること等を踏まえ、令和3年10月30日現在で年月旬表示への切替えに取り組む（または取組みを予定している）事業者を改めて募集しています。

事業者名一覧への掲載を希望される場合は、フォームから応募してください。

募集期間：令和3年9月10日（金）～令和3年10月22日（金）

（詳しくはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/200414.html>

（応募フォームはこちら）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kansyusurvey.html>

★ 「おにぎりアクション」に参加しました ★

おにぎりで世界を変える「おにぎりアクション」が10月5日から11月5日まで開催されています。農林水産省の「やっぱりごはんでしょ！」広報チームでも昨年に引き続き、参加しました。期間中におにぎりの写真をSNSなどで投稿すると、1投稿につき、給食5食が世界の子どもたちに届けられます。皆さまもぜひ参加してみてください。

(詳しくはこちら)

<https://onigiri-action.com/>

(「やっぱりごはんでしょ！」の投稿はこちら)

<https://www.facebook.com/maffgohan>

★ ご炊こうチャレンジ！いただき MAFF！ ★

ごはんを炊く「コト消費」をテーマとした動画を投稿する「ご炊こうチャレンジ」に、農林水産省も全省を挙げて参加しています。

全 18 動画を配信しており、現在の総再生回数は 70 万回以上です。動画を参考に、美味しいごはんを炊いて、食べてみませんか。

(詳しくはこちら)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/itadakimaff.html>

★ 今月のお米紹介～「つきあかり」～ ★

第7弾として紹介させていただくのは、「つきあかり」。宮崎の在来品種「かばしこ」を母とし、極良食味の「みずほの輝き」を父とした品種に、多収の「北陸 208 号」を交配して開発され、2016 年に登録出願された品種です。米は大粒で、炊飯後 4 時間保温した場合でもコシヒカリより美味しさが持続するため、外食での店内炊飯や中食での弁当用として適しているとのこと。ご飯の外観が艶やかで輝くように見えることから名付けられたそうです。今後、お弁当のお米に「つきあかり」が使用されることが増えていくかもしれません。

★ 「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ので、宜しく願い致します。

(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】～米粉のケーキとクッキー～

日によって気温差があり、体調を崩しやすい季節となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

先日、米粉のお菓子屋さんの米粉のケーキと米粉のクッキーを食べました。ケーキはスポンジがしっとりしていて、パサパサした感じがなく、クッキーはサクサクしていて、正直小麦粉で作られたクッキーとの違いがわからず、どちらもとても美味しかったです。身近な米粉商品だと、米粉パンがスーパーの棚に並んでいますが、現在、様々な米粉商品が出ているので、他のものも食べてみたいと思います。

□↳ 「やっぱりごはんでしょ！」HP 御覧ください！

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

└──.....☆

★★ 米に関するマンスリーレポートはこちら！ ★★

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

10月号の巻頭特集は、令和3年産の水田における作付状況及び令和4年産酒蔵好適米の需要量（推計値）についてまとめています。是非御覧ください。