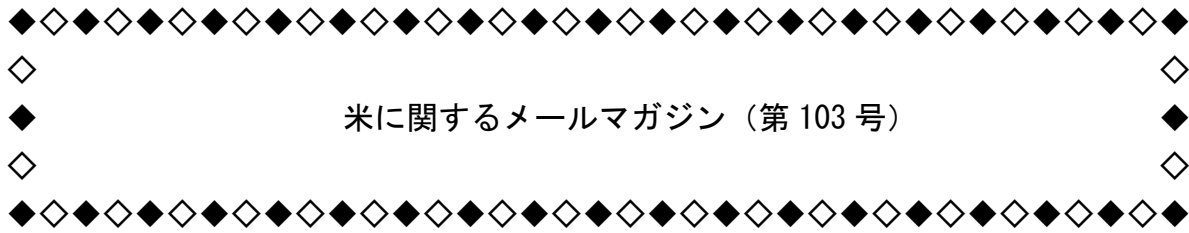


令和4年10月20日発行



米に関するメールマガジン（第103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。

是非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

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

【本号のトピックス】

- ・米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針の変更について
- ・令和4年産水稻の作付面積及び予想収穫量（9月25日現在）
- ・米の価格、販売動向、民間在庫の状況
- ・令和4年度の酒造好適米等需要量調査の結果をまとめました
- ・「お米メニューアイデアグランプリ」結果発表！
- ・農産物の脱炭素の「見える化」をしてみませんか
- ・精米年月旬表示への切替えに取り組んでいる事業者名一覧について
- ・今月のお米紹介～「しふくのみりのり」～
- ・おいしいごはんの炊き方の紹介
- ・編集後記

★ 米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針の変更について ★

令和4年10月20日（木）に食料・農業・農村政策審議会食糧部会を開催し、7月に策定した「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」の変更案について、了承されました。

令和5/6年の需要見通しは680万トン、令和5年産主食用米等生産量の見通しは669万トン（4年産の予想収穫量：670万トン）としています。

(詳しくはこちら)

<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokuryo/221020/221020.html>

★ 令和4年産水稲の作付面積及び予想収穫量(9月25日現在) ★

令和4年産水稲の作付面積(青刈り面積を含む。)は154.5万haで、前年産に比べ1.9万haの減少が見込まれます。うち主食用作付面積は125.1万haで、前年産に比べ5.2万haの減少が見込まれます。

9月25日現在における水稲の作柄について、全国の10a当たり予想収量は537kg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-1.pdf

★ 米の価格、販売動向、民間在庫の状況 ★

○価格

(1) 令和4年産米の相対取引価格(令和4年9月)は、全銘柄平均で13,961円/玄米60kgです。出回りの9月からの令和4年産平均価格は13,961円(前年産+1,142円)です。

(2) 令和4年8月の小売価格(POSデータ)は、5kg当たりの平均価格で、1,818円(対前月差+2円、対前年同月差▲156円)です。

※上記の価格はいずれも税込価格

○販売動向

(1) 令和3年産米の全国の集荷数量(令和4年8月末)は294.4万トン(対前年同月差▲4.7万トン)、契約数量は287.4万トン(同▲0.4万トン)、販売数量は222.8万トン(同▲3.0万トン)です。

(2) 米穀販売事業者における販売数量(令和4年8月末)の対前年同月比は102.7%(対令和元年同月比では98.4%。以下括弧内は同様)です。うち小売事業者向けが98.0%(103.5%)、中食・外食事業者等向けが109.2%(92.8%)です。販売価格の対前年同月比は、小売事業者向けが92.2%、中食・外食事業者等向けが91.0%です。

○民間在庫

令和4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122万トン(前年同月差+4万トン)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4年10月号から御確認ください。

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

★ 令和4年度の酒造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「酒造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。

令和3年産については、7～8千トン程度供給過剰となることが見込まれ、令和4年産については、全体需要量が令和3年産の生産量から2千トン程度増加しています。令和5年産の需要見込みも、令和4年産に比べて3%増加すると推計されます。

産地の皆様におかれては、令和5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いたします。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/sake.html

★ 「お米メニューアイデアグランプリ」結果発表！ ★

米の需要減少が継続する中で、米の需要を拡大・創出するため、株式会社ぐるなびが、農林水産省補助事業の一環として、お米を使用した“新規性のある”商品アイデアを募集する「お米メニューアイデアグランプリ」を開催し、受賞作品を発表しました。

食べてみたくなるような受賞作品が株式会社ぐるなびのHPに掲載されていますので、是非御覧ください。

(詳しくはこちら)

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/komenu-gp2022/results.html>

★ 農産物の脱炭素の「見える化」をしてみませんか ★

農林水産省では、フードサプライチェーンにおける脱炭素化を推進するため、農産物の生産段階における温室効果ガスを算定できる「温室効果ガス簡易算定シート」（試行版）を作成し、生産者や地方自治体、民間企業等に広くご利用いただけるようになりました。

現在、米、トマト、キュウリが対象品目となっており、生産者が生産段階で実際に使用する農薬・肥料等の資材投入量や農業機械や施設暖房等のエネルギー投入量等を入力することで、温室効果ガス排出量が算定できます。また、地域の慣行農法を想定して算定した排出量（標準値（都道府県別又は地域別））と比較して、削減量や削減率を算出できます。詳しくは以下リンク先を御覧ください。

(詳しくはこちら)

https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/220912.html

★ 精米年月旬表示への切替えに取り組んでいる事業者名一覧について ★

玄米及び精米商品の年月旬表示への切替えによる食品ロスの削減や物流の合理化を進めるためには、より多くの事業者が見直し・切替えに取り組むことが効果的です。

米取扱事業者の皆様による年月旬表示への切替えを後押しするため、年月旬表示への切替えに取り組んでいる（又は予定している）事業者を募集し、取りまとめ結果を公表しています（令和4年9月30日までの受付分）。

引き続き、事業者の皆様からの応募を、随時、受け付けておりますので、事業者名一

覧への掲載を希望される場合は、応募フォームから是非御応募ください。

(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>

★ 今月のお米紹介～「しふくのみり」～ ★

今月御紹介するのは、「しふくのみり」。倒れにくく暑さにも強い直播栽培向きの多収品種で、東北中部以南での栽培が適しています。おいしい米がたくさん収穫できる喜びを表し、「至福の実り」をイメージして命名されたとのこと。店内炊飯、おにぎり、弁当等に適しており、中食や外食への利用が期待されています。

★ おいしいごはんの炊き方の紹介 ★

忙しくて時間がない方でも手軽に実践できる、必見の炊飯テクニックをご紹介します。皆様も是非実践してみてください！

- ①計 量：米1合（約150g）に対して水200mLが目安。実はカップは計量時に若干の誤差が出てしまいがちのため、正確な計量のためにははかりがおすすめ。
- ②洗 米：米の表面の汚れを取るために米を水の中で軽くかき回して洗い、最初の水はすぐに流します。ソフトボールを握るような形に指を開き、水を切った状態で米同士がこすり合うように10回から20回ほどかき回します。続いて水を注いで白く濁った水を流します。この研ぎからすすぎの工程を2回ほど繰り返し、最後にもう一度すすぎ、米をザルにあげて水を切ります。米を研ぐ間も水を吸うため、研ぐ工程は3分以内が目安。
- ③浸 水：電気炊飯器の場合は給水も含めて炊飯器が自動的にやってくれるため、研いだ米と目盛り分の水を内釜に入れてスイッチを押すだけ。鍋炊きの場合は、30分から1時間程度が目安。おすすめは保存容器に入れて冷蔵庫で2時間浸けておくこと。
- ④蒸らす：大半の電気炊飯器には蒸らし時間も含めてプログラムされているため、炊き上がったらずぐに食べられます。鍋炊きの場合は、火を止めてから10分ほどおくことで、鍋の余熱で米に熱を加えつつ、残った水分が米に吸収されます。
- ⑤よそう：釜や鍋の中に残った余分な水分を飛ばすために飯返しを行います。しゃもじで炊き上がったごはんに十字の切れ込みを入れ、ブロック毎に内釜の側面からしゃもじを入れてそこからひっくり返すようにほぐします。よそう時は、数回に分け、ご飯がつぶれないようそっと置くようによそいましょう。

(出典：農林水産省広報誌「aff(あふ)」)

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2011/spe1_04.html

★ 「やっぱりごはんでしょ！」インスタグラムの発信強化中！ ★

インスタグラムで、旬の魅力的なごはんや米粉の活用方法について発信強化中です。

