

米の需要拡大・創出検討プロジェクトチーム第一次提言（案） ～日本の水田農業と地域を持続可能にするために～

令和4年6月7日

米の需要拡大・創出検討プロジェクトチーム

1 はじめに

近年、我が国においては、主食用米（生産量約700万トン）について、毎年約8万トン（近年では約10万トン）の需要減少となっており、人口減少のスピード以上に需要が失われている危機的な状況にある。約8万トンの主食用米の需要減は、年間で約200億円のマーケットの喪失を意味することとなる。この状況を所与のものとして放置すべきではなく、米の生産者や産地にとって希望を抱きながら地域農業の未来図を描けるようにすることが政治の責任である。

また、「水田活用の直接支払交付金」をはじめとする主食用米から他作物への作付転換における財政負担も、令和4年度当初予算と令和3年度補正予算を合わせて約3500億円と、過去10年間で約1300億円増えており、政策の持続可能性を担保し、ひいては水田を維持し、食料の潜在的生産力・自給力を確保していく観点で、米の需要創造（マーケットメイク）が何よりも重要である。

本PTにおいては、学識経験者、米の加工メーカー、外食、小売、輸出に取り組む生産者など、15名の方々からヒアリングを行い議論を重ね、この度、政府に対して、米の需要創造に向けた具体的提言を行う。

2 ヒアリングを通じて明らかになった主な点は以下のとおりである。

(1) 主食用の需要減少は、人口や摂取熱量の減少と同時に、中高齢者の食生活が米を減らして、たんぱく質の摂取量を増やす傾向にあることが要因となっている。一方で、若年層の主食用米の消費については、学校給食の米飯割合の増加や、政府が講じてきた国産を応援する広報戦略により、まだ伸びる余地を残している。

(2) これまでの米政策については、真にマーケットインでなく、米粉の利用促進などについても、プロダクトアウトの発想で取り組んできた商品は、失敗を重ねてきている。

- (3) 同じ主食である小麦製品については、米の商品に比して、常に新商品を投入し続けるなど、企業の商品開発の努力により、人口減少社会においても、一定のマーケットシェアを維持している。さらに米を利用した商品開発にも注力している。
- (4) マーケットインの視点から、米の品種特性に応じた需要拡大の可能性も大きく、例えば中山間地域での長粒種の栽培により、パンや麺に適した米粉の増産による米の需要拡大を、パン業界や製麺業界も巻き込んで実現していく可能性が開けてきている。
- (5) 米の輸出については、徐々に伸びてきている状況であるが、人的・金銭的資源が不足している状況であり、また、ジャパンブランドといったさらなる戦略を通じた需要拡大や、一部の市場においてはコスト面の課題への対応が求められている。

3 今後の米の需要拡大の可能性

今後の米の需要拡大の可能性について、ヒアリング結果等を踏まえ米の用途別に整理した（別紙参照）。

(1) 主食用米

高価格帯米は、家庭内食、中食及び外食とも需要の伸びは限定的となっている。一方で、低価格帯米は、中食（弁当等）、外食（ご飯食等）及び輸出で需要拡大の可能性はある。

(2) 低価格帯の業務用米

これまで輸入米が使用されていた低価格帯の業務用需要に、国産米が活用できる可能性がある。

外食の業務用米に国産米を活用していたものの、産地からの要請で価格等との関係により輸入米に切り替えざるを得なかったとの事例もある。

(3) 加工用米等

パックご飯や加工米飯として、家庭内食、中食及び輸出で需要拡大の可能性はある。

また、米菓として、輸出で需要拡大の可能性はある。

なお、パックご飯について、家庭内食の需要拡大に伴い輸出需要に対応できなかったことにも留意が必要である。

(4) 米粉用米

家庭内食、中食（加工食品）、外食（加工食品）及び輸出で需要拡大の可能性があるが、主食用品種ではなく、長粒種やパン・麺に適した米粉専用品種による生産が重要である。

(5) 酒造好適米

日本酒の国内需要は低迷しているものの、輸出で需要拡大の可能性はある。

4 具体的提言

今後の米の需要拡大の可能性を踏まえ、以下の視点から米の需要拡大を図るための具体的な提言を行う。

- (1) マーケットメイクの観点から、多様なニーズに対応した米の需要拡大を図る視点。
- (2) 米の需要拡大に向けて、マーケットのニーズに応えた米の生産力を強化する視点。
- (3) 米の生産コスト削減と生産者の収益向上を図るため、大区画等の生産基盤の整備、スマート農業の展開、多収品種開発・導入等に重点的に取り組む視点。

具体的な提言は、下記のとおりである。

記

1) 早急に着手すべき事項

① 外食等における国産米の利用拡大を図ること

外食における国産米の利用拡大を図るためには、外食事業者のニーズを基本として、JAや大規模生産者等の産地、卸売事業者といった関係者がマーケットインの視点から緊密に連携可能な体制を整備することが必要でないか。また、学校給食における米飯の更なる拡大に向けて、早急に国、都道府県及び市町村の連携強化を図るべきでないか。この際、国際ルールにも配慮しつつ、品質、量、価格面で外食事業者のニーズに応じて、国産米が安定的に供給されるような誘導策の実施が有効でないか。

② 中高年齢者向けや新たな切り口による広報戦略の充実を図ること

炭水化物ダイエットに関心が高い消費者や米の消費が大幅に減少している中高年齢者層を主なターゲットとして、栄養士学会等と連携し、健康に着目した広報を更に進めていくことが必要でないか。

現在も米の需要拡大を図るための広報がなされているが、SDGs、フードマイレージ等といったこれまでにない新たな観点から消費者に国産米消費の有効性を発信する取組も必要ではないか。

(現在、展開中の主な広報)

- * 「米と健康」に着目した情報発信（シンポジウム等）
- * 米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」の運用
- * 米の消費拡大運動「ご炊こうチャレンジ」の展開
- * 米の消費拡大動画等（吉本興業と農水省の連携）の展開

③ 小麦粉の一部米粉での代替を図ること

米粉の需要拡大に必須となる消費者に選ばれる商品づくりを広げていくために、まずは、これまで主に使われている主食用米の品種だけでなく、新たに長粒種等についてもパンや麺等への加工適性を評価する必要がある。その上で、もっちり・しっとりとした米粉の特徴を活かした、美味しくて小麦製品と変わらない価格での新商品作りやマーケティングを推進するとともに、食品製造業者など関係業界と連携した取組を進めていくことが必要でないか。さらに、製粉段階に加えて製品加工に至る段階での低コスト化を図るための新技術開発や米粉用米の品種改良等を合わせて進めていくことが必要ではないか。

④ 新たな加工米商品の開発・販売促進を図ること

炊飯を中心とした従来の米の消費形態に加えて、消費の幅を広げていくために、米を利用した加工品について、販売力のある食品メーカーや食品流通事業者等と連携した思い切ったモデル事業の展開が必要ではないか。

⑤ 輸出促進（米、日本酒を含めたコメ加工品）を図ること

一部の市場で飽和しつつある高価格帯市場だけでなく、日本産米全体の市場を拡大していくために、需要に応じた品質確保と同時に生産コストの低減等による価格競争力の強化やパックご飯の更なる供給力強化が必要ではないか。また、日本産米同士の競合を避けるため、品目団体によるオールジャパンでのきめ細やかな取組などを通じたジャパンブランドとしての輸出促進を徹底すべきでないか。

⑥ 米の流通形態の多様化を図ること

業務用や加工用等のマーケットのシグナルが生産現場に直結できるように米流通の再編を促す施策も必要ではないか。「米マッチングフェア」や「スマート・オコメ・チェーン」など既に始めている取組について、早急に展開の拡大を図るべきでないか。

⑦ 生産コスト削減と生産者の収益向上の実現

マーケットインの視点から生産コスト、収益を見据えた価格設定を行っており、それに見合う取り組みを生産基盤、技術、流通に至るまで徹底している先進事例を整理して、横展開することも必要ではないか。

⑧ 米需要拡大関連予算の充実を図ること

米の需要拡大を図るためには、KPI を明確に設定して予算の重点的な措置が不可欠でないか。また、関連予算をパッケージ化して、生産、流通、加工、販売等の各ステージのプレイヤーが連携しつつ、必要な事業を選択し、最大限の効果を発揮させる取り組みを推進することも有効でないか。

2) 施策展開の考え方

現在、国内に存在しない長粒種等の新たなマーケットや海外におけるマーケットを創出・開拓するため、具体的な年限（概ね10年から20年スパン）を設定して、今後の取組に国内外の消費者や実需者が反応することを前提に、新たなマーケットを獲得できたとした場合に、拡大を想定する市場規模を目標値として設定し、PDCAを回しながら、民間セクターとともに取り組むことが重要である。

3) 拡大を想定する市場規模（試算）

2030年を目途に約50万トンの市場拡大を目指す。

① 低価格米等への供給：8万トン

② 小麦粉の代替：24万トン（消費者が好んで選択する商品の開発により新たなマーケットが創出され、米粉用長粒種等消費者ニーズに合った米粉用米が需要に応じて生産される場合）

③ 輸出：8～16万トン

	これまでの市場規模	拡大を想定する市場規模（試算）	タイムスパン
低価格米等への供給	1～8 万トン/年 （直近 5 年間の主食用等での輸入量）	8 万トン/年 （+最大 8 万トン/年）	即時～
米粉による小麦粉の代替	4 万トン/年 （令和 3 年度の米粉の需要量）	28 万トン/年 （+24 万トン/年）	2030 年
輸出拡大	2 万トン/年	10～18 万トン/年 （+8～16 万トン/年）	2030 年
		※（参考）（一社）全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会からのヒアリングによると、ジャポニカ米を一定程度輸出していると想定される国が、同協議会が輸出拡大に取り組む国・地域に対し輸出している米（長粒種を含む）の数量は 36 万トン。その半分程度を日本米に置き換えると 18 万トン程度の輸出が可能となる。	

（参考）米の需要減少に占める高齢世代の比率 29%

（厚生労働省国民健康栄養調査における米・米加工品の摂取量及び総務省人口統計（いずれも直近 5 年間）を用いて、70 代以上の世代（人口の 20%）の減少量が全世代の減少量に占める比率を算出した推計値）

5 おわりに

本 PT では、米の需要創造に向けて、特にユーザーである加工食品のメーカーや外食・中食関連の事業者の皆さんからヒアリングを行ったが、今後新たな需要を創造し、国内外の消費者に定着するようになるまでには、民間事業者には試行錯誤が求められる。ビジネスとして成立するまでのバックアップ体制を含めて、農林水産省とそれぞれの食品関連事業者が「協働」の意識をもち、密接に連携をとることの必要性を痛感している。また、国、都道府県及び市町村の連携強化も極めて重要である。

米の需要をまずは下げ止め、その後、国内外のマーケットを創造することにより、米の生産者が真に豊作を喜ぶことのできる環境を整備できるまで、本 PT としては、引き続き PDCA を回しながら取り組んでいく。

(参考)

米の需要拡大・創出検討プロジェクトチーム開催状況

令和3年

- 第1回（4月15日） 農林水産省から、米をめぐる現状と課題の説明
- 第2回（4月23日） 学識経験者から、米の消費が減少し続けている要因のヒアリング
- 第3回（5月20日） 大手外食事業者から、原料米の仕入れに対する考え方のヒアリング
- 第4回（5月25日） 大手流通事業者から、米商品等の仕入れ・販売の考え方のヒアリング
- 第5回（5月26日） 大手食品メーカーから、米を使用した新商品開発の取組のヒアリング
- 第6回（6月7日） 大手外食事業者から、米を使用した新商品開発の取組のヒアリング
- 第7回（6月8日） 麦業界から、小麦粉需要拡大や米粉の取組のヒアリング

令和4年

- 第1回（3月15日） 農林水産省から、米の需要拡大をめぐる現状と課題のヒアリング
- 第2回（3月23日） 米粉事業者から、パン及び麺における米粉の利用拡大のヒアリング
- 第3回（3月30日） 米の輸出事業者から、米の輸出拡大のヒアリング
- 第4回（3月31日） 海外の中食事業者から、日本産米利用のヒアリング
- 第5回（4月19日） 米の輸出関連団体から、コメ・コメ加工品の輸出拡大のヒアリング
- 第6回（4月28日） 第一次提言の骨子（案）に関する討議
- 第7回（5月24日） 第一次提言（案）に関する討議

別紙 1. 米の需要の現状

	米使用量 (推計を含む)	需要の傾向等
国内主食 (国産主食用米)	704万トン (注) 令和2年7月-3年6月の主食用米等の需要量(米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針)	人口減や一人当たりの消費減により、年ごとに変動はあるものの、 <u>トレンド減が続いており、近年8万トン/年程度が、最近は10万トン/年程度の減</u> 世代間で違いあり、 <u>若年層は比較的堅調</u>
家庭内食	うち 486万トン (推計値※1)	簡便性、健康・機能性、経済性などを指向
中食	うち 141万トン (推計値※1)	(コロナの影響を受けているが、中長期的な傾向としては、) <u>簡便化志向により家庭内食からシフト</u>
外食	うち 77万トン (推計値※1)	<u>消費者のニーズ変化への素早い対応で需要増可能商品にあった品質・価格・量での安定供給が重要</u> コロナ禍では大幅な減少
輸入米 (SBS米)	2万トン (注) 令和3年度SBS米落札数量(砕精米1万トン含む)	主に外食で国産米とブレンドするなどにより利用 国産米の価格下落に伴い、 <u>落札量は大幅に減少</u>
米加工品		
パックご飯	11万トン (注) 令和3年の製品製造量より推計	家庭内でも <u>パックご飯の需要が拡大</u>
加工食品	加工米飯用 7万トン 米菓用 4万トン 包装もち用 3万トン 等 (注) 加工用米使用量(令和元米穀年度、※2)	簡便さ、おいしさ、 <u>多様な商品開発</u> 米を使用した <u>新たな商品が開発されつつある</u>
米粉	4万トン (注) 令和3年度需要量(麦の需給に関する見通し)	米粉の特徴を活かした商品開発(しっとり、もちもち)、 <u>グルテンフリー市場の拡大予測</u>
日本酒	7万トン (注) 酒造好適米使用量(令和2年産、推計)	国内出荷量は年々減少、 <u>輸出は近年増加傾向で推移</u>
輸出(粒)	2万トン (注) 令和3年輸出実績(貿易統計)	現地産米や他国産米に対する優位性により <u>増加可能</u>

※1 令和2年7月-3年6月の主食用米等の需要量(米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針)である704万トンに米穀安定供給確保支援機構の調査における消費者一人当たりの精米消費量の内訳の割合(R2年度、家庭内69%、中食20%、外食11%)を乗じて算出した推計値

※2 加工用米のほか主食用米等も含めた加工用途全体(日本酒含む)の米の総使用量は95万トン(推計、令和元米穀年度) 8

別紙 2. 今後の米の需要拡大の可能性（種類別・用途別）

	家庭内食 (家庭内炊飯・調理)	中食		外食		輸出
		米飯 (弁当など)	加工食品 (加工米飯など)	米飯 (ご飯食など)	加工食品 (ファーストフードでの加工食品など)	
主食用米等						
高価格帯	○	○	○	○	—	◎
低価格帯	○	◎	○	◎	○	◎
輸入米 (SBS米)	○	○	○	◎	—	—
加工用米等						
パックご飯 加工米飯	—	—	◎	—	○	◎
米菓等	—	—	○	—	—	◎
米粉用米	◎	—	◎	—	◎	◎
酒造好適米	—	—	○	—	○	◎

注) 表中の黄色枠は、ヒアリングをした分野。◎は、量的に増減が見込まれる分野。