

目標年度: 令和7年度

近江米生産・流通ビジョン

～事前契約に基づく生産と安定供給の推進～



令和5年3月改訂
近江米振興協会

目 次

1 はじめに

2 計画期間

3 近江米の生産と流通の状況

- (1)生産状況
- (2)主要品種の流通・販売状況

4 ビジョンの目標

5 今後の取組方針

- (1)生産
- (2)品種別の生産・販売の方向性
- (3)消費拡大
- (4)主食用米以外での水田活用について

1 はじめに

平成30年産米から、行政による生産数量目標の配分に頼らず、農業者（産地）の主体的な判断により需要に応じた生産・販売を行うこととなりました。

近江米振興協会では、上記に対応するため、マーケットインを意識した生産を行い、農業所得の確保に向けて取り組むための指針「近江米生産・流通ビジョン（以下、「ビジョン」という。）」を平成30年3月に策定しました。

その後、主食用米の需要減少やコロナ禍による消費動向の変化等、米を取り巻く環境は大きく変化しました。

米どころとして近畿地方を中心に米を供給してきた本県においては、今後、需要動向の変化に対応した生産を進めるとともに、農業者だけでなく、関係者・関係団体が需要に応じた生産・販売等を強く意識することが重要です。

水田農業を基幹とする本県では、無計画に主食用米を減らすのではなく、必要とされる主食用米をしっかりと生産・供給し、近江米の需要量シェアの維持・向上を図りつつ、水田フル活用による農業所得の向上により、持続的な農業を実践する必要があります。

米を取り巻く環境の変化だけでなく、国の農政等の動向を注視しながら、今回、今後の近江米の生産・販売にかかる方針等を提示し、これを基に、関係者が一丸となって目標達成に向け、取り組んでまいります。

なお、農業者自らが直接消費者や実需者等に販売する主食用米は、自らの経営努力で需要を確保されるものとし、本ビジョンでは集荷業者が取り扱う主食用米を中心とします。

2 計画期間

米を取り巻く環境が変化していることから、本ビジョンの計画期間は3年とします。

計画期間：3年（令和5年度～令和7年度）

目標年次：令和7年度

③品種別検査数量の推移

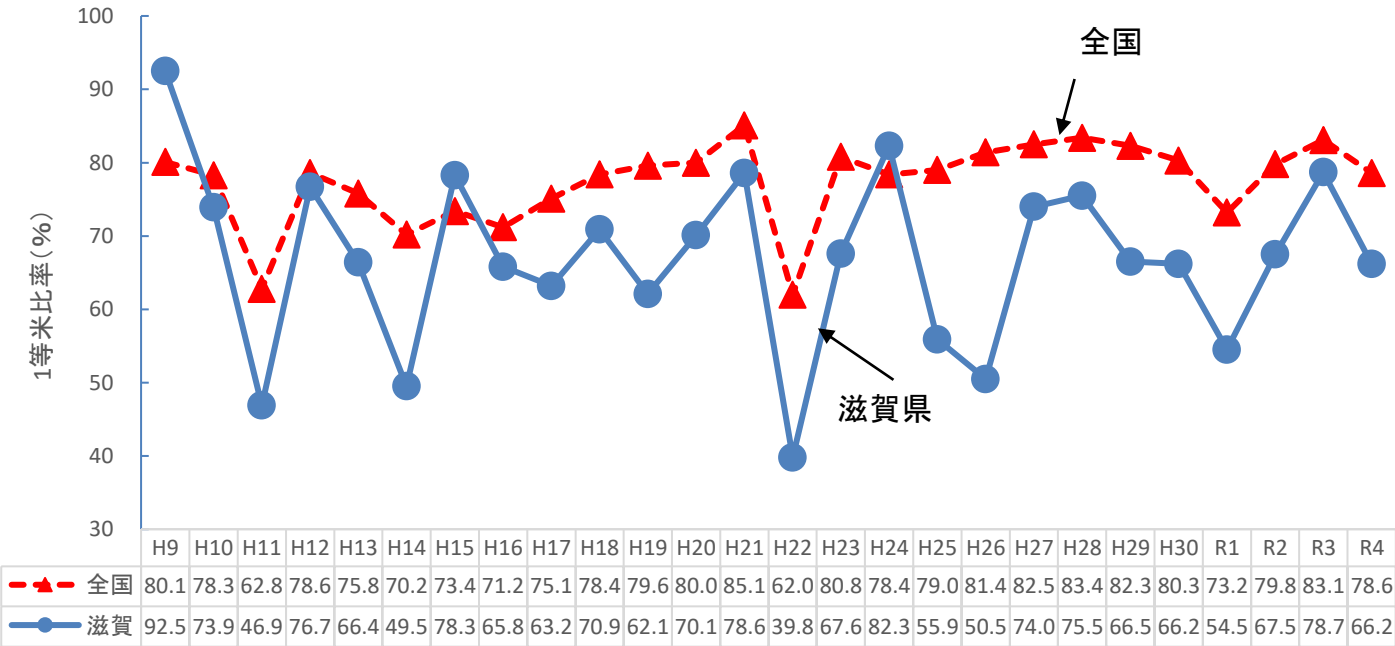
(単位:トン)

品種名	H28年産	H29年産	H30年産	R元年産	R2年産	R3年産
コシヒカリ	39,756	35,628	33,555	30,745	31,050	30,669
キヌヒカリ	20,854	18,088	17,391	16,239	16,511	16,042
みずかがみ	10,757	10,909	11,382	13,378	14,063	14,023
日本晴	12,854	11,201	10,418	9,753	9,933	8,861
秋の詩	10,144	9,728	8,674	8,451	8,951	7,334
その他うるち	12,913	14,160	14,332	14,804	17,734	17,649
水稻うるち玄米計	107,278	99,714	95,752	93,370	98,242	94,578
醸造用玄米計	2,350	2,103	1,685	1,726	1,468	1,237
検査数量合計	113,842	105,747	99,848	97,460	102,104	98,493
(主食用米収穫量に占める 検査数量の割合)	(70.6%)	(68.2%)	(64.8%)	(63.4%)	(67.5%)	(65.7%)
県内の主食用米収穫 量	161,300	155,100	154,100	153,700	151,200	150,000

出典：H28-R3検査数量：農林水産省「米穀の農産物検査」(いずれも確定値)

- ・ 飯米等の未検査米の割合が、増加傾向。
- ・ 主要品種の検査数量は「みずかがみ」を除き、減少傾向。一方、その他うるちが増加。
- ・ 令和3年産米はコロナの影響や米価低迷の影響等により、うるち玄米の検査数量が減少。

④1等米比率の推移(うるち玄米)



出典：農林水産省「米穀の農産物検査」(R4産米は令和4年12月31日現在)

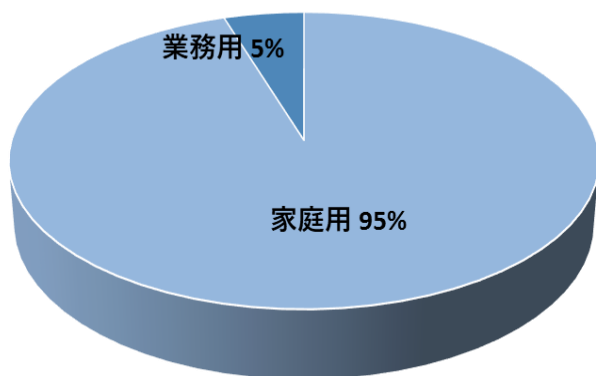
- ・ 全国平均を下回る状況が続いている

(2)主要品種の流通・販売状況（全農しが取扱分 令和4年産）

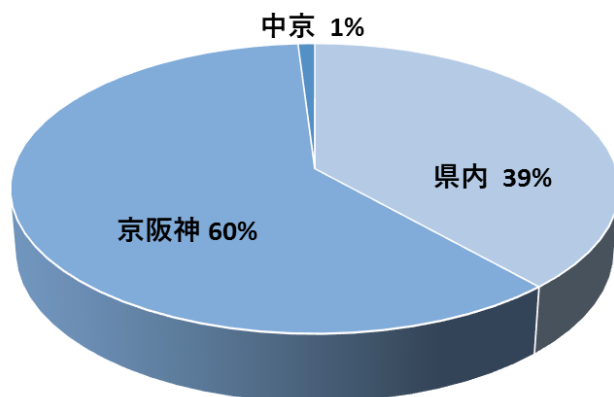
「コシヒカリ」

- 家庭用として95%、業務用として5%を販売
- 業務用の用途としては、学校給食、量販店等での惣菜が中心
- 家庭用では62%、業務用では50%を県外へ販売
- 京阪神では「近江米コシヒカリ」は家庭用の定番商品として浸透

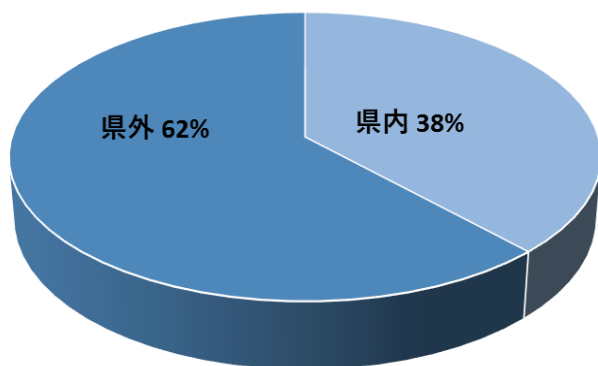
用途別比率



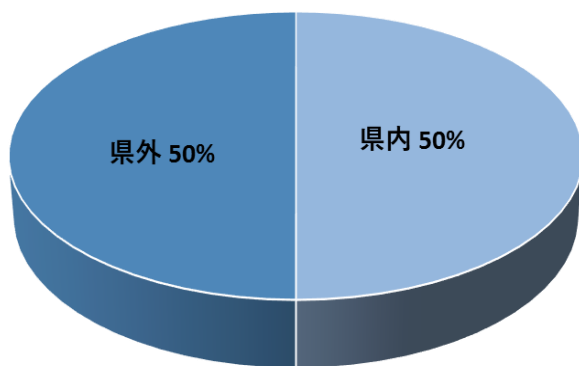
販売エリア別比率



家庭用の県内・県外比率



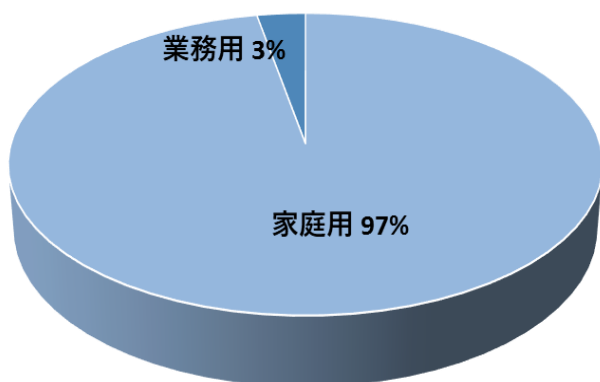
業務用の県内・県外比率



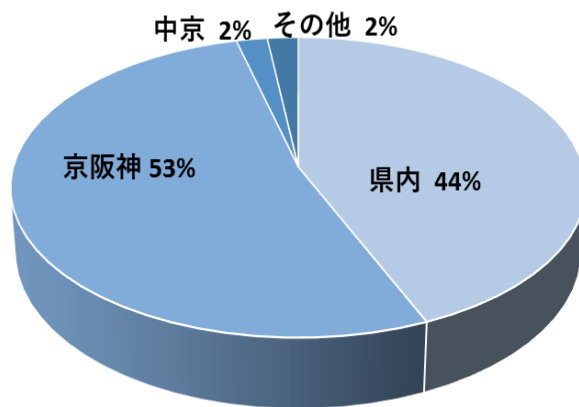
「みずかがみ」

- 家庭用として97%、業務用として3%を販売
- 業務用の用途としてはコンビニおにぎりやパックご飯、学校給食など
- 家庭用では56%、業務用では65%を県外へ販売
- 京阪神では一定の知名度を得て、リピーターも増えてきていることから、今後はより品質の安定化(生産者ごとの食味のブレ解消)を図る必要がある

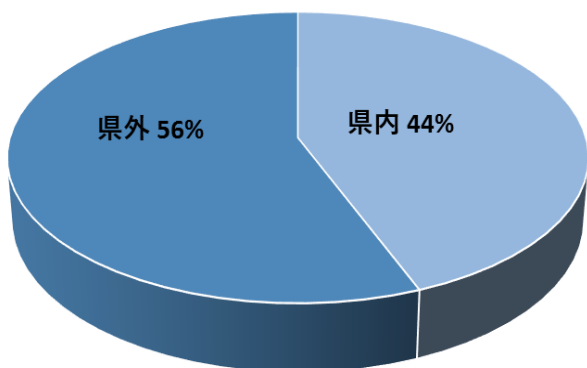
用途別比率



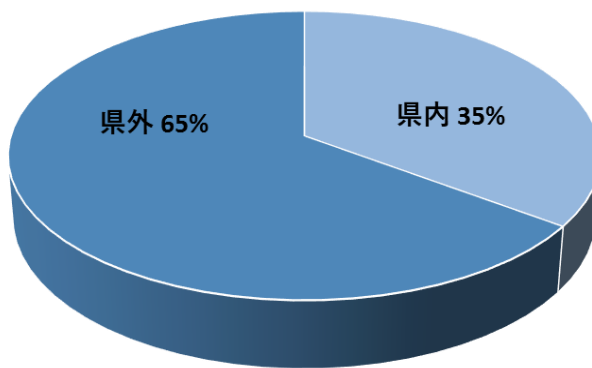
販売エリア別比率



家庭用の県内・県外比率



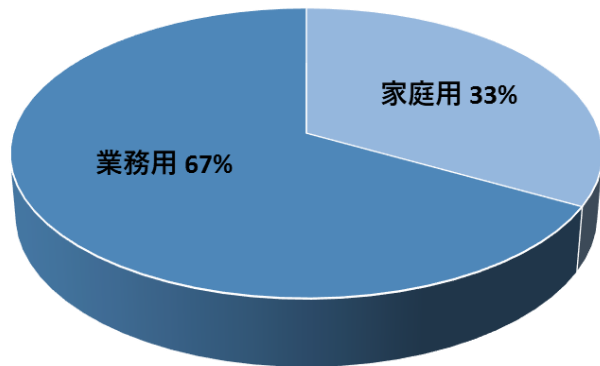
業務用の県内・県外比率



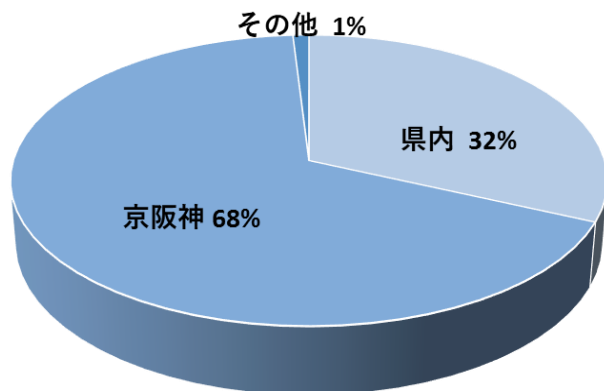
「キヌヒカリ」

- 家庭用として33%、業務用として67%を販売
- 業務用の用途としては大手の外出チェーンを中心に販売
- 家庭用では39%、業務用では83%を県外へ販売
- 県内を中心に生協等で一定の家庭用需要があるが、近年は業務用向けが中心となっている

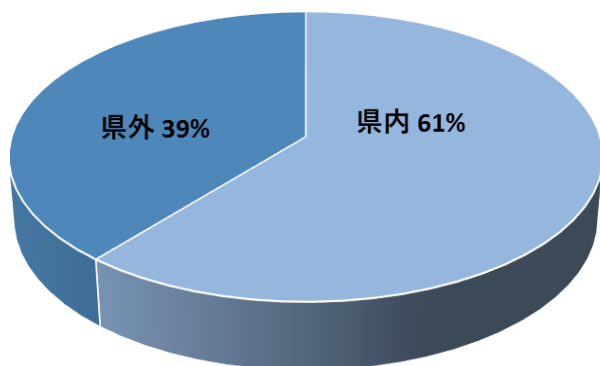
用途別比率



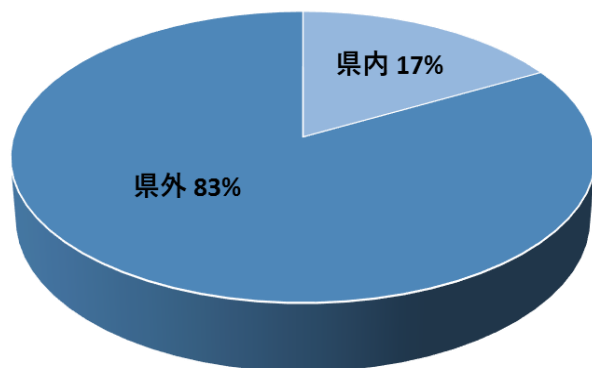
販売エリア別比率



家庭用の県内・県外比率



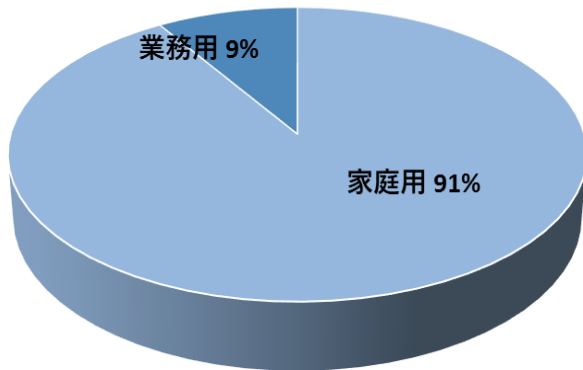
業務用の県内・県外比率



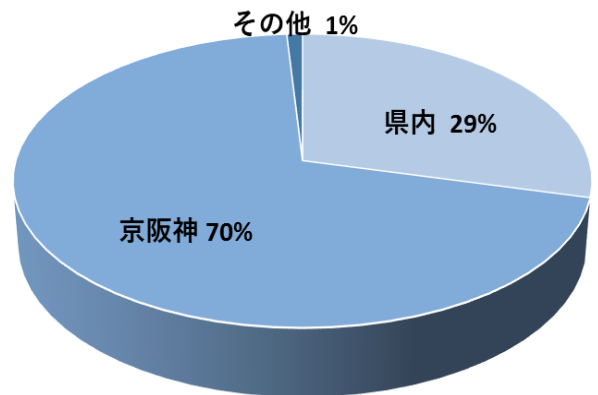
「秋の詩」

- 家庭用として91%、業務用として9%を販売
- 業務用の用途としてはコンビニおにぎり等
- 家庭用では70%、業務用では85%を県外へ販売
- 家庭用として販売しているうち、個人経営や中小の飲食店が使用している量は相当量あり、実際は業務用向けの需要が多い

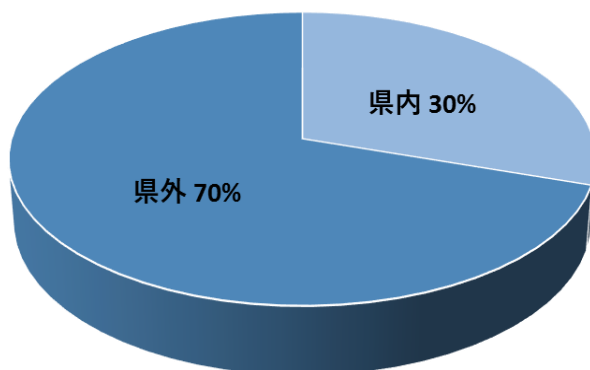
用途別比率



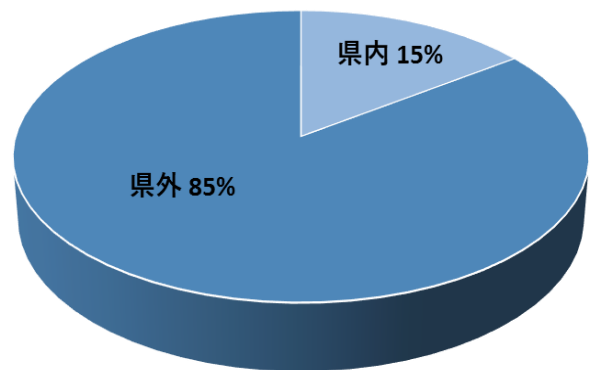
販売エリア別比率



家庭用の県内・県外比率



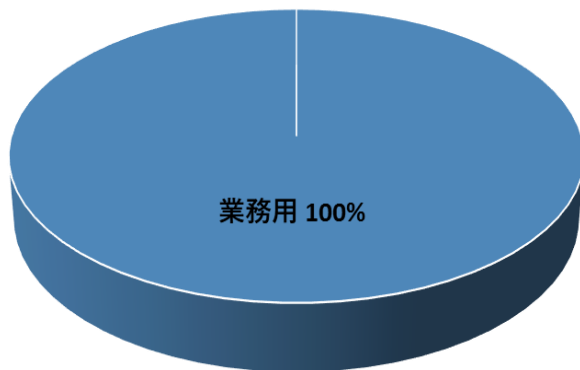
業務用の県内・県外比率



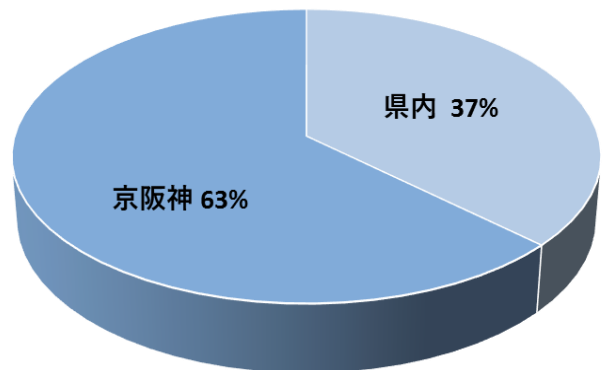
「日本晴」

- 現在ではほぼ100%を業務用として販売
- 業務用の用途としてスーパーの持ち帰り寿司や飲食店向けが中心
- 63%を県外へ販売
- 過去は酒造用としての用途が多くあったものの、酒造メーカーの醸造量の減少に伴い、供給量が減少している

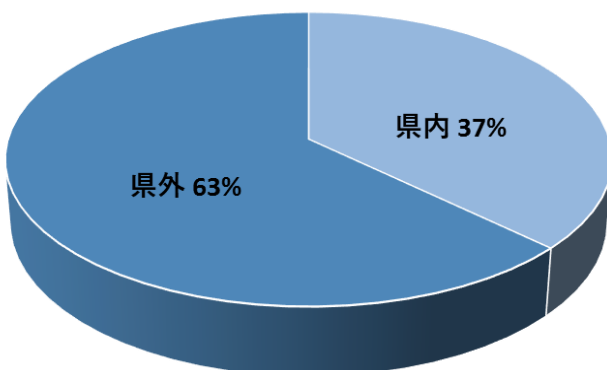
用途別比率



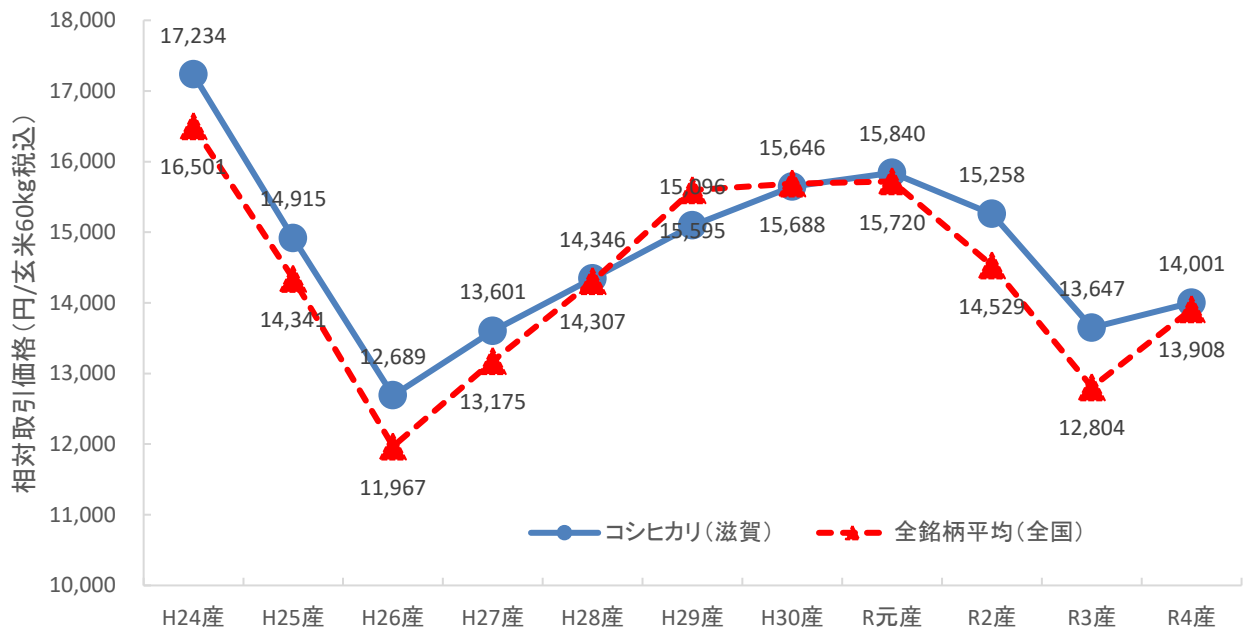
販売エリア別比率



業務用の県内・県外比率

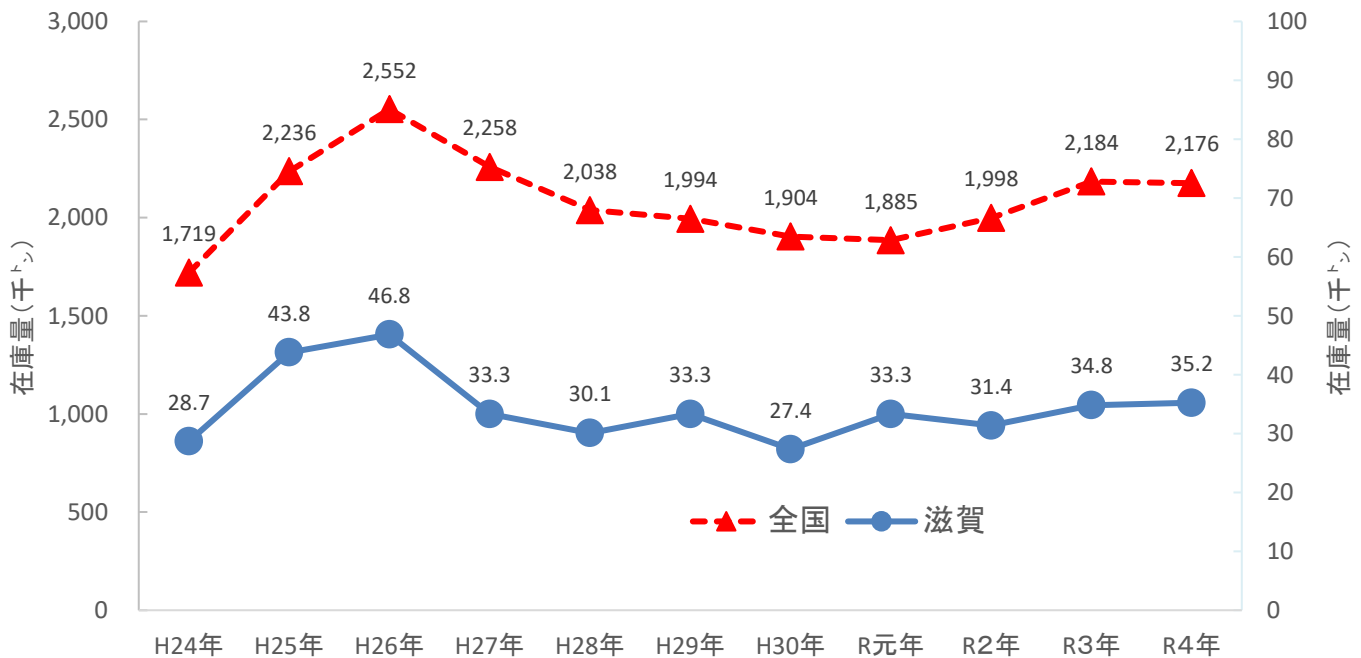


① 相対取引価格の推移(通年平均価格)



(出典: 農林水産省: 米に関するマンスリーレポート)
 ※R4産米は出回り～令和5年1月までの価格。

② 民間流通における6月末在庫の推移



(出典: 「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」)

- ・ 民間在庫が積み上がった年は、相対取引価格(米価)が低調
- ・ 米価が変動する中、経営安定に向けては需要に応じた生産が必要

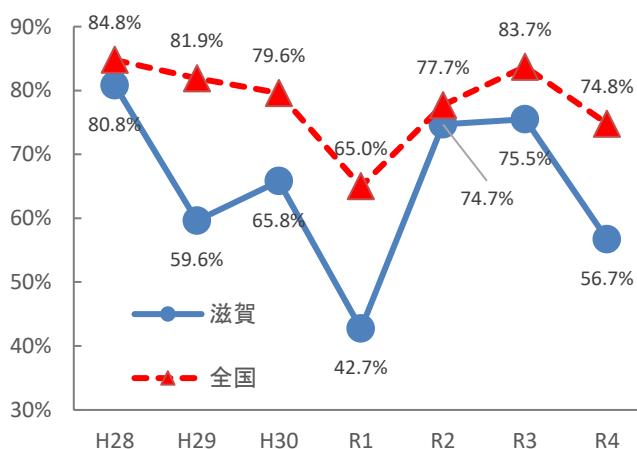
4 ビジョンの目標

以下の目標を掲げ、関係者が一丸となって、取り組むこととする

項目	目標
①「コシヒカリ」の1等米比率	全国の「コシヒカリ」1等米比率平均以上
②集荷数量に占める事前契約率	全国平均以上
③全国における近江米の需要量シェア(直近7中5※平均)	需要量シェアを毎年0.01%ずつ向上

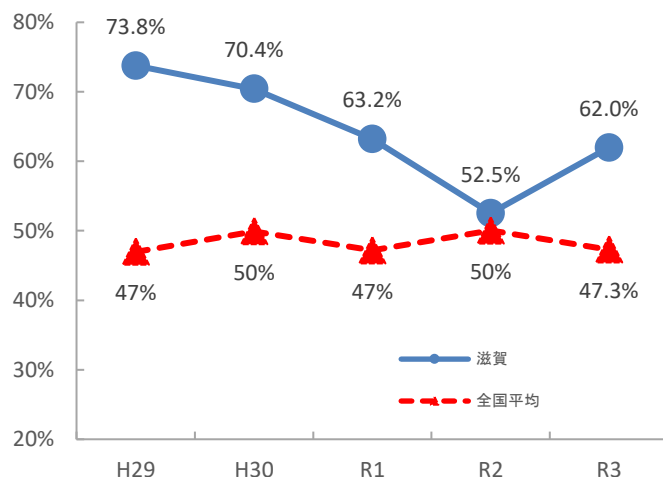
※直近7ヶ年のうち中庸5ヶ年の平均値の意。

①コシヒカリの1等米比率



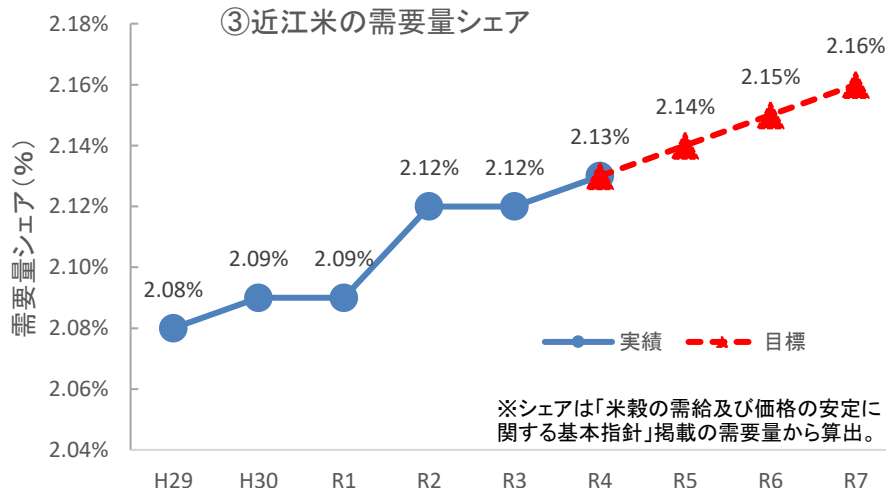
※出典：農水省公表資料。R4はR4.12.31現在の数値。

②集荷数量に占める事前契約率



※出典：農水省公表資料

③近江米の需要量シェア



※シェアは「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」掲載の需要量から算出。

(現状)

R3: H26-R2(7ヶ年)の各年のシェアの中庸5ヶ年平均。

(目標)

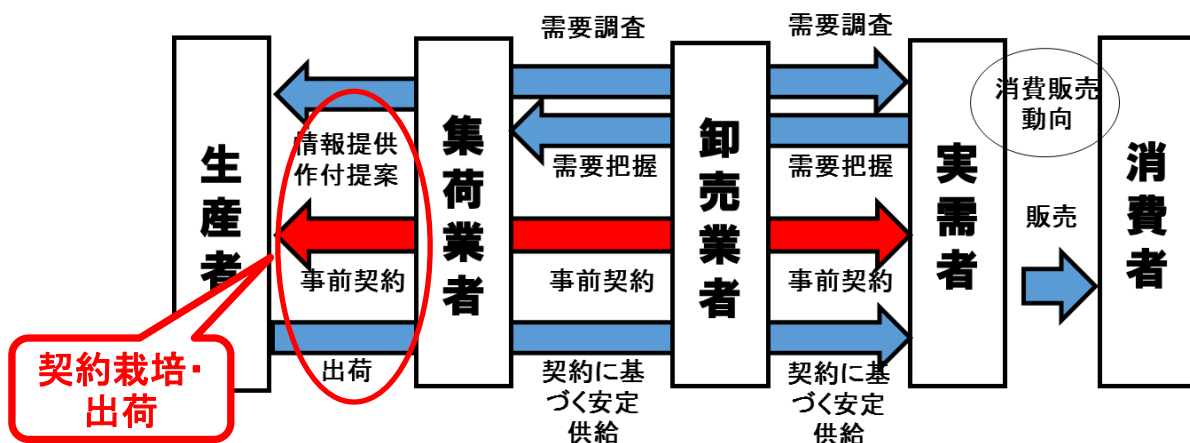
R7: H30-R6(7ヶ年)の各年のシェアの中庸5ヶ年平均。

5 今後の取組方針

(1) 生産

<近江米全体>

① 需要に応じた生産(マーケットインの取組) 【「マーケットインによる近江米生産」のフロー】



<取組内容>

- ・ 主食用米の生産において、販路を確保することが重要であり、事前契約（複数年契約含む）は、販売先との結び付け強化のための重要な要素となっています。
- ・ そのため、事前契約とその履行を着実に進めることにより、近江米産地としての信頼が構築されます。
- ・ コロナ禍や消費者の需要の多様化等により、卸売業者等のニーズは都度変化しますが、関係団体では、丁寧に卸売業者等を個別訪問し、求められる品種や用途等の情報を把握するとともに、購入希望の中で実需と結び付いている数量の確認を行います。
- ・ 結び付きが確認できた米は、契約栽培の取組可能なメニューとしてJA等の集荷業者に提示し、JA等はこの内容に基づき、生産者へ作付提案を行い、実需者との結び付け強化を図ります。

② 安定生産、品質向上に向けた取組

気候変動や資材・燃料高騰等のもと、安定生産や品質向上を図るため、以下の取組を進めるとともに、あらゆる機会を通じて、近江米の振興を図ります。

<取組内容>

- ・ 基本技術の徹底（たい肥等を活用した土づくり、品種に応じた適切な施肥、きめ細かな水管理、適期中干し・草刈・収穫等）
- ・ 農談会や集合研修等、営農指導員・普及指導員等による細かな営農指導
- ・ 気候変動の影響を受けにくい品種の活用（「みずかがみ」、近江米新品種「きらみずき」等）
- ・ 簡易な生育診断および診断結果の迅速な情報提供等

③特色のある滋賀ならではの米づくり

<環境こだわり米>

- ・ 「環境こだわり農産物※」として、県の認証を受けた米のこと。
- ・ 本県の水稲作付面積の44%が環境こだわりの取組(R3)。
- ・ 消費者の安全・安心志向や健康志向、環境保全に対する関心の高まりに対応するため、滋賀県農業のスタンダードとして引き続き推進。
- ・ 令和3年5月策定の国「みどりの食料システム戦略」とも歩調を合わせ、琵琶湖の保全はもとより地球温暖化の防止や生物多様性の保全等、地球環境問題に対応するとともに、環境こだわり農業の生産性向上を図り、さらなる取組を拡大。

※「環境こだわり農産物」・・・県が定めた基準に基づき、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、濁水の流出防止等、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産され、県の認証を受けた農産物のこと。

<オーガニック米>

- ・ 化学合成農薬・化学肥料を使用しないこと、ならびに遺伝子組み換え技術を使用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業で生産された農産物のうち、国の有機JAS認証制度のもと、認証機関の認証を受け生産された米のこと。
- ・ 本県におけるオーガニック米の取組面積は269ha(R3)。



<魚のゆりかご水田米>

- ・ 琵琶湖から田んぼに遡上してきた魚が、産卵し、魚の子供が成育した水田で水路に堰(魚道)を設置し、琵琶湖と水路との間で水位差が生じた水田に魚が遡上する水田を「魚のゆりかご水田」といい、このほ場で生産された米のこと。
- ・ 本県におけるゆりかご水田米の取組は182ha(R3)。



(参考)

近江米新品種「きらみずき」について

1. 経緯等

- 食味が良く、収量・品質ともに優れる近江米の新品種を滋賀県で育成。
- 令和4年度に品種名を公募により決定し、令和5年度の試験栽培・試験販売を経て、令和6年に本格デビューする予定。



2. 特徴

- 「コシヒカリ」と同等以上の食味。
- 収穫時期は9月中旬以降の中生品種。
- オーガニック栽培をはじめ農薬や化学肥料を極力使わない環境こだわり栽培に限定した取組。
- 耐倒伏性がある(稲が倒れにくい)、高温でも品質が低下しにくい等、栽培しやすい。



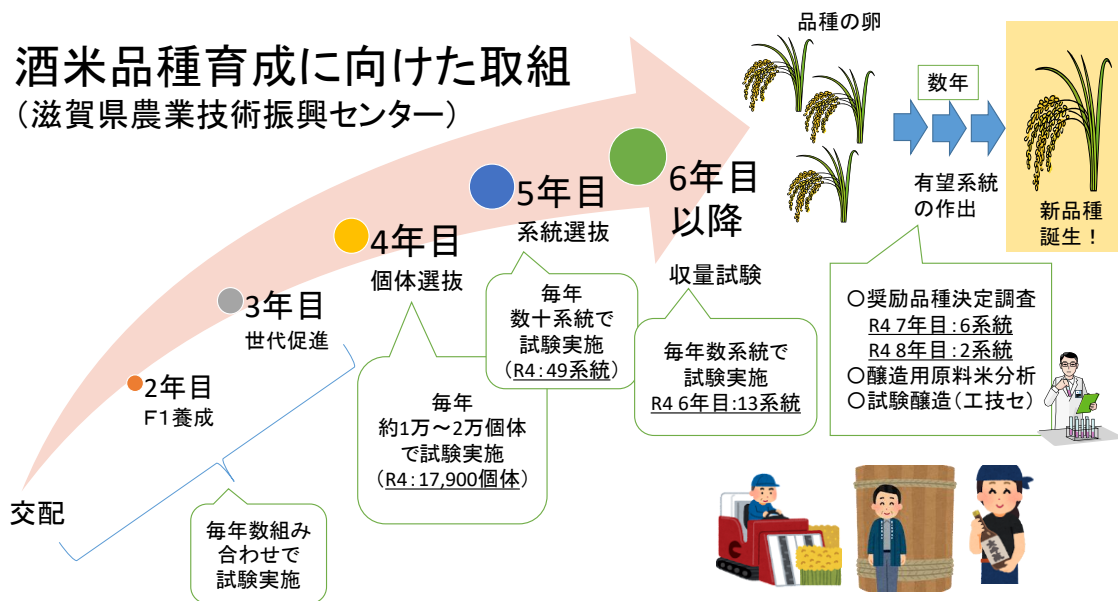
酒米品種の育成について

酒米の全国的な需要量は回復傾向にありますが、酒米の生産現場では、近年、気象変動の影響から収量・品質が低下傾向にあり、改善が求められています。

このため、需要に応じた良質な酒米生産に向け、滋賀県では、新たな酒米品種の選定ならびに育成を進めます。

酒米品種育成に向けた取組

(滋賀県農業技術振興センター)



需要に応じた生産のために

(2) 品種別の生産・販売の方向性

銘 柄	販売の方向性	生産の方向性
コシヒカリ	引き続き、家庭用向けに京阪神を中心に販売する。	
みずかがみ	滋賀県オリジナルの品種として、家庭用を中心に取り扱いを拡大する。 また、パックご飯等の加工米飯向けの拡大を図り、販売チャネルの多様化を目指す。	
キヌヒカリ 秋の詩 日本晴	家庭用は現在の結びつきを中心に需要の維持を図り、業務用は大手チェーン店向けにロットをまとめ銘柄指定による取り扱いを目指す。	
その他の品種	令和4年産米で上記5銘柄以外の作付面積が22.5%となっており、ロットのまとまらない状況となっている。 そのため、「きぬむすめ」等、実需者からの要望があり、一定の作付面積がある品種に集約することを目指す。	
酒造好適米 糯米	需要を確保したうえで生産することが重要となることから、播種前・複数年契約を基本とした契約栽培で需要と生産をマッチングさせた取り組みとする。	

※生産の方向性の矢印は今後の生産量の傾向を示す

(3)消費拡大

主食用米の需要が減る中においても、近江米の需要量シェアの向上を図るため、食べる機会の創出や消費拡大、特色のある近江米のPRなどの取組を進めます。

<全般>

- 主な消費地である県内、京阪神、中京圏において、家庭用では地元・近隣地域のおいしいお米としてのブランドイメージ、業務用では需要に応じた生産の取組等をPRします。また海外向けには国の輸出入産地リストに指定された団体が取組み活動を進めます。
- 世界農業遺産の認定を受けた豊かな環境で古くから栽培されてきたストーリーを発信します。
- 将来の消費者である子どもたちを対象に、食育の視点を取り入れたPR活動を展開します。
- 米の食味ランキング「特A」評価を獲得し、消費者等に対し、近江米のおいしさをPRします。



＜環境こだわり米＞

- ・ 環境こだわり農業が、世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」（琵琶湖と共生する農林水産業）の重要な取組であること、生産者が国民的資産である琵琶湖の環境保全のために努力していることを県内外に発信することにより、環境こだわり米の価値に対する理解の促進を図り、環境こだわり農業の強みを活かした、生産・流通・販売の強化に努めます。
- ・ 県内、京阪神、中京圏を中心にポップやデジタルサイネージ等を活用した売り場でのPR、販売促進のキャンペーンやイベント、ラジオ・HP・SNS等での情報発信などを展開します。

＜オーガニック米＞

- ・ 本格的な作付拡大を図ることで、より安全・安心な農産物を安定的に消費者に供給するとともに、強い発信・購買力をもつ首都圏や京阪神を中心に、特に環境および健康意識の高い購買層等をターゲットに発信します。
- ・ 既存の販売先に加え、「ここ滋賀」や展示会等の売り場におけるPR、SNS等を活用した情報発信など、ターゲット層への働きかけを中心に実施します。



ラジオ生放送で近江米の魅力をPR



懸賞キャンペーン抽選会

＜業務用米＞

県内では、業務用米向けとして品種を特定し、回転寿司チェーン等と結び付いた取組を行う地域があります。

コロナ禍において、中食・外食向けの業務用米の販売に苦慮する場面もありますが、需要動向を注視しながら、JAの部会など一定のまとまりの中で、実需者の意向を踏まえた用途・品種を、低コストによる多収栽培等の取組を進めるとともに、生産現場と一体となった販路開拓に努めます。



(4) 主食用米以外での水田活用について

- 本県では水田農業を基幹とし、米の作付けを中心とし、地域農業を維持してきました。
- 主食用米の需要が減少の一途をたどり、県内の主食用米の作付面積が減少し、その他品目の栽培面積が増加していますが、近江米振興協会では、全国における近江米の需要量シェアの向上という目標を掲げ、関係団体が役割分担しながら取組を進めています。
- そのためには、市町やJA等の単位で、「主食用米の需要」「集荷業者等による販売を見据えた必要集荷量」等を把握し、主食用米の生産計画を作成する必要があります。
- 仮に、主食用米の販路が確保できない場合、主食用米以外（非主食用米、麦・大豆等）へ作付転換し、水田をフル活用し、農業所得の向上を図ることが重要です。
- 水田の活用方針は、滋賀県農業再生協議会作成「水田活用の促進について」を参考に、地域の実情に応じた対応を行い、需要の確保とともに、契約に基づく安定生産と安定供給を行いましょう。
- これまで、本県はブロックローテーションによる麦・大豆の作付けを行ってきましたが、作付面積の増加等に伴い、地域における団地化を図ることで、更なる収量増加と品質向上が見込めます。
- 地域の実情（土壌条件や気象条件、水利計画等）を踏まえ、地域の農業者が効率的かつ効果的に営農ができるよう、農業者や地権者、その他関係者も含め、地域で今後の水田活用について話し合いましょう。

