

3)競争力のある米づくり

(1)基本方針

- 米(主食用米)について、国は、平成30年産を目途に、行政による生産数量目標の配分に頼らずとも、国が策定する需給見通し等を踏まえつつ生産者や集荷業者・団体が中心となって円滑に需要に応じた生産が行える状況となるよう取り組むとしています。
- 生産調整の廃止やTPPの動向を見据え、少子化、人口減少、食生活の変化等による主食用米の消費減少や消費形態の変化等に対応しつつ、主食用米は業務用(中食・外食用)、非主食用米は、今後需要の拡大が見込まれる加工用米、WCS用稲、飼料用米に重点的に取り組んでいきます。(図1、図2)

用語説明

- ・ 中食:弁当や総菜などの調理済み食品を自宅で食べること
- ・ 外食:レストランや飲食店で料理を食べること
- ・ 加工用米:次の用途に供給される米穀
 - (1)清酒、しょうちゅうその他米穀を原料とする酒類
 - (2)加工米飯(肉又は魚、甲殻類、軟体動物その他の水棲動物の混入割合が3%以上(仕込時)である密封包装したレトルト米飯、冷凍米飯等であって、2ヶ月以上の保存に耐えられるもの)
 - (3)みそその他米穀を原料とする調味料
 - (4)米穀粉、玄米粉その他これらに類するもの
 - (5)米菓その他米穀を原料又は材料とする菓子
 - (6)玄米茶、ビタミン強化米、甘酒、アルファ化米又はアルファ化米を原料とする製品、漬物もろみ、朝食シリアル、乳児食、ライス・スターチ、いり玄米スープ、包装もち、水産練製品及び米穀粉混入製品
 - (7)その他生産局長が特に必要と認めた用途
- ・ WCS(ホールクroppサイレージ)用稲:子実と茎葉部分を一緒に収穫して発酵させた牛の飼料を作るための稲
- ・ 飼料用米:家畜の飼料として利用されるコメのことで、茎葉部は利用しない

図1 本県の今後の水稲生産の方向(イメージ)

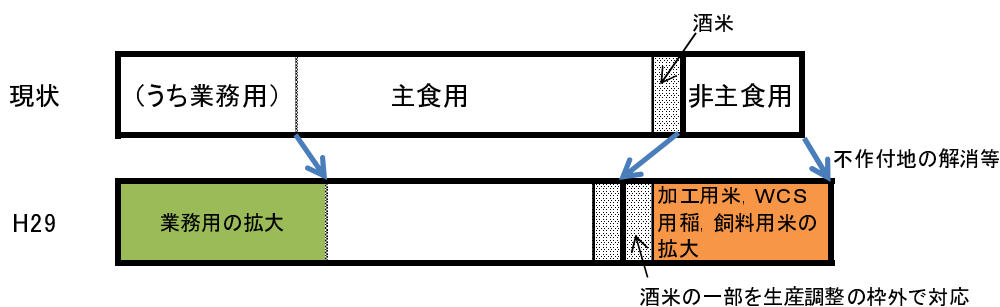
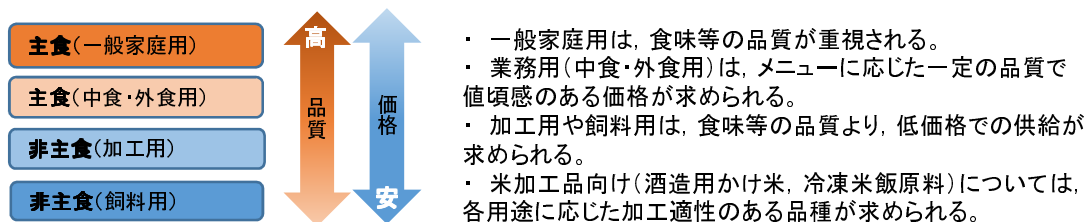


図2 各用途に求められる品質・価格

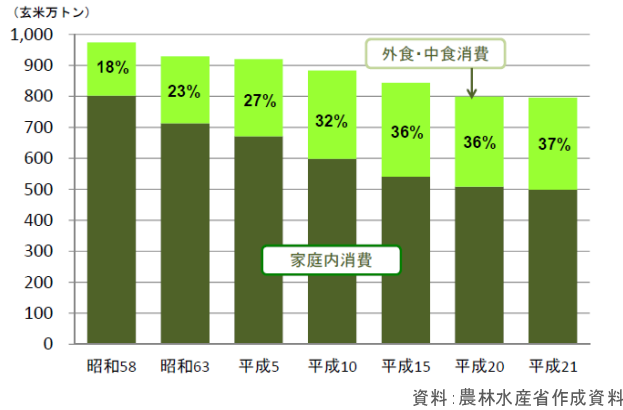


(2) 主食用米

① 販売戦略

- 主食用米の消費は全体として減少しているものの、中食・外食といった業務用の割合は増加している(表1)ことから、業務用の供給拡大を図り、消費県である本県での県産シェア(H24年産ベースで72%と推計)を確保します。

表1 主食用米の用途別消費量の推移(全国)



- 業務用については、ご飯単品で提供する「白飯系」(更に“銘柄重視”と“価格重視”の2タイプが存在)と具材をのせて提供する「具のせ系」のニーズに対応するため、コシヒカりに偏った作付実態を改善し、適性品種の選定、転換を進めるとともに、県外産を使用している業者を中心に提案・営業活動を進め、県産への切替を図ります。(図3)
- 一般家庭用については、品種の特性に即して栽培適地での作付を誘導し、良食味生産を進め、地元銘柄の育成(ブランド化)とその増大を図ります。(農産物検査数量63,000t程度(換算面積11,900ha程度))

図3 主食用米(業務用)の取扱事例(11社へ県農業産地推進課が聞き取り)と今後の取組方向

	米の取扱状況 (単位:トン)		【仕入時の重要度】 (高:○ 中:△ ×:低)	業者ニーズ	今後の取組方向(例)	
	県内産	県外産				
白飯系	銘柄重視	〔持帰り弁当〕A社(地元業者) 940	「コシヒカリ」	銘柄:○ 米質:○ 価格:△ ・有名銘柄で、高温障害などの影響(腹白米などの発生による割れ米など)がなく、一定の食味が確保されたもの ・地元業者は地産地消を重視し県内産、地元銘柄を志向	・業者希望の「コシヒカリ」や「あきろまん」等を業務用ニーズに適合する品質で提供(方向性は一般家庭用と共通)	
		〔施設内給食(社食)〕B社(地元業者) 450	「あきろまん」			
		〔定食屋〕C社 200	「コシヒカリ」			
	価格重視	〔施設内給食(社食)〕D社 118	2 「ヒノヒカリ」など	銘柄:× 米質:△ 価格:○ ・低価格帯米を中心にブレンドし一定の品質を確保して使用	・価格を抑えたなかでも、ある程度米質が良いもの ・多収性良食味品種「あきさかり」を値ごろ感のある価格で提供することにより、県外産からの切り替えを誘導	
		〔持帰り弁当〕E社	800			その他主な品種 「つがるロマン」 「あきたこまち」 「ヒノヒカリ」 「コシヒカリ」 など
		〔持帰り弁当〕F社 480				
〔ファミリーレストラン〕G社 220	「きらら397」など					
〔施設内給食(医療・福祉)〕H社 120						
メニュー適性重視	〔ファストフード(丼もの)〕I社 800		銘柄:× 米質:○ 価格:○ ・各社基準の米質を確保するため、様々な産地、銘柄をブレンド	・メニューに適性があり、ブレンドの核となるもの(産地からの提案を受け、よいものを導入) ・丼もの、カレーは、粒感と表面の粘りが少ない品種「恋の予感」で県外産からの切り替えを誘導 ・寿司などに適性のある品種を選定し、業者への提案と生産体制の切り替えを臨機応変に実施		
	〔弁当(炊き込み御飯、寿司)〕B社(地元業者) 250	800				
	〔ファストフード(カレー)〕J社 270				主な品種 ○丼もの・カレー 「つがるロマン」 「コシヒカリ」(産地指定) ○寿司 「アケボノ」	
	〔回転寿司〕K社 170					

② 流通体制

- 本県の主食用米の流通実態は、約半数が農産物検査(等級などの品位証明)を受けており、うち約7割をJA・全農※が集荷しています。また、農産物検査を受けていないものは、自家消費、縁故米、農家による直接販売などにより消費、流通しています。
※全農: JA全農ひろしま
- 集荷段階においては、実需者が求める品質、数量(例えば、一般家庭は食味、食材にこだわりを、飲食店は、良食味、優れた外観品質を、業務業者(中食・外食)は、低価格、安定した品質で継続的な数量を希望)に対応し、安定、計画的に供給するため、委託販売方式から生産者との契約栽培(買取取引)を拡大し、農産物検査数量とJA・全農等による集荷量の増大を図り、販売先との結びつきを強化します。
- 流通段階においては、乾燥、調製、保管に係る施設利用の効率化や紙袋に替わり袋状包材(フレキシブルコンテナ(フレコン))を利用した大量規格への対応などにより流通経費の削減を図ります。
- 販売段階においては、残留農薬検査等の安全対策を徹底するとともに、実需者の求める精米品質(無洗米、碎米の低減)や包装形態(一般家庭用小容量、業務用炊飯釜に応じた量目規格)での商品を提供します。



③ 生産体制

- 今後想定される米価の下落に対応するため、生産を担い手へ重点化し、規模拡大を加速化するとともに、生産性の向上等を進め、生産コストの削減を図ります。(酒造好適米(酒米)、非主食用米にも共通)

項目	取組の内容
規模拡大の促進	<ul style="list-style-type: none"> 農地中間管理事業を活用した農地の集積による経営面積の拡大 集落法人等の合併や協業による経営面積の拡大 等
生産性の向上	<ul style="list-style-type: none"> 農地中間管理事業を活用した分散ほ場の集約による作業効率の向上 小規模農地の大区画化(ほ場整備)による作業効率の向上 直播栽培, ICTを活用した作業管理など省力栽培技術の導入 多収性品種の導入による単位面積当たりの収量の向上 作期分散(早生から晩生品種の組み合わせ)による労働ピークの分散 等
経費の節減	<ul style="list-style-type: none"> 機械の共同利用, 農作業の委託による機械費の節減 等



- 販売先のニーズに適した品種の選定と作付誘導を進めます。(酒造好適米(酒米)、非主食用米にも共通) また、奨励品種(主食用米)については、原々種から採種に至るまで県穀物改良協会と連携して種子の安定供給を図ります。

分類	区分	供給先又は用途	主な品種	取組の方向
家庭用	主食	スーパー, 生協, 米穀店, 直売, インターネットショップ等	コンヒカリ, あきろまん, ヒノヒカリ(今後, 恋の予感に転換), あきさかり, ひとめぼれ, こいもみじ, アキヒカリ等	<ul style="list-style-type: none"> 県中北部地帯の担い手を中心に生産 高品質, 良食味の追及 高付加価値(GAP, 特別栽培米等)
業務用	主食 非主食	弁当, 外食(レストラン, 回転寿司, 定食屋), 加工食品原料等	同上	<ul style="list-style-type: none"> 各業務用途に適した品種を生産 複数年契約栽培によるロット確保と安定供給 生産履歴の把握
	うち 特定需要	酒造原料, もち, 飼料原料等	八反錦, 中生新千本, ココノエモチ, たちすずか等	<ul style="list-style-type: none"> 特定産地で生産 需要に対し過不足なく安定供給 複数年契約栽培による安定生産

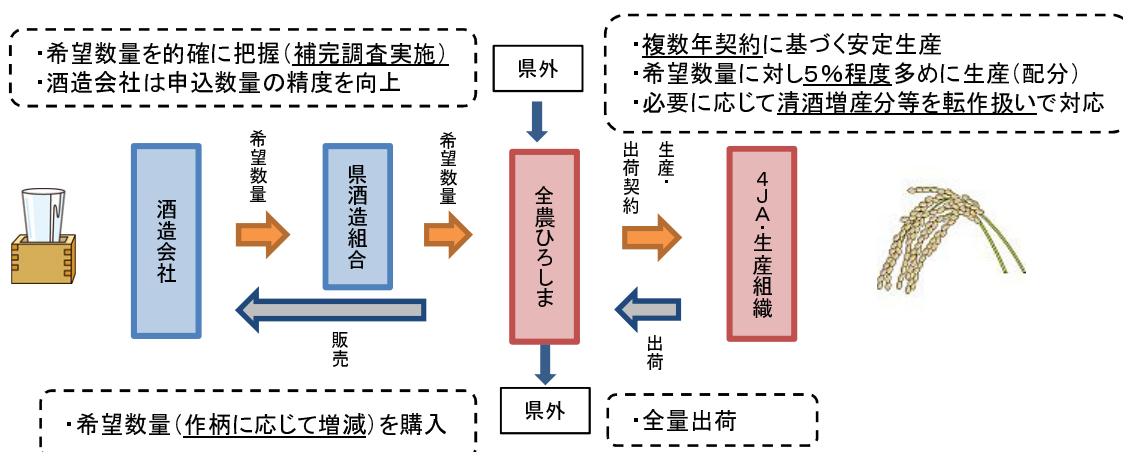
- 生産者が自らの経営判断, 販売戦略に基づき, 需要に応じた生産を推進するため, 県, 地域段階における「水田フル活用ビジョン」を作成し, 主食用, 非主食用米やその他作物の作付を誘導します。

(3) 酒造好適米(酒米)

① 販売戦略

- ・ 酒造好適米(酒米)は、生産調整制度では主食用米と同じ位置付けにあることから、年々減少傾向にある生産数量目標の内数で生産してきました。しかし近年、特定名称酒(吟醸酒、純米酒、本醸造酒)の製造が増加に転じていることから、清酒増産分等に対応した酒米生産分を生産目標数量の枠外(転作)として扱うことを可能とする制度見直しが行われました。
- ・ 生産現場では、酒造会社から急な増産希望があっても、時期によっては直ちに対応することは難しく、また酒造会社の希望数量に対し、多めに生産しているものの、天候不順により、安定生産が難しくなっています。
- ・ このため、日本有数の酒どころである広島酒づくりを支え、県内酒造会社の希望数量に確実に対応するため、酒米の受注供給の仕組みを見直し、関係者、関係機関が互いに協力、連携して、この仕組みを十分に機能させます。また、県外需要についても供給拡大を図っていきます。(図4)
- ・ 更に生産拡大に当たっては、「需要に応じた米生産の推進に関する要領」に基づき、必要に応じて、平成25年産に対する清酒増産分や生産数量目標の減少分を主食用米の生産数量目標の枠外(新規需要米)で対応します。
(3,500トン程度(換算面積680ha程度))

図4 酒米の受注供給の仕組み(下線部が改善事項)



② 流通体制

- ・ 上記の仕組みに基づき、酒造会社の受け入れ希望数量をベースに、原則、生産された全量を全農から玄米又は希望により精米を供給します。

③ 生産体制

- ・ 酒造好適米の生産適地を有する4JA(広島中央、広島北部、三次、庄原)5つの産地を中心に、生産者部会による計画生産に取り組みます。(図5)
- ・ 全農が酒造会社の希望を基に品種別の生産計画を作成し、関係JAへ配分するとともに、複数年の契約栽培による安定生産を推進します。
- ・ 毎年の種子更新、栽培基準の励行、生産履歴の記帳に加え、特別栽培米や低タンパク米といった酒造会社のニーズにも対応します。
- ・ 酒造用のかけ米として適性のある「中生新千本」について、酒造好適米と同様に4JAへの作付配分、契約栽培による安定生産に取り組みます。(かけ米については、加工用米(非主食用米)制度も活用して需要に対応します)

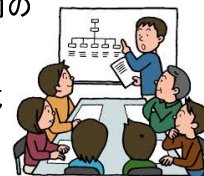
図5 酒造好適米の産地



(4) 非主食用米

① 販売戦略

- ・ 主食用米の需要減少に対応するため、水田機能を維持し、機械・装備の有効活用ができる非主食用米のうち、今後、需要の拡大が期待できる加工用米、WCS用稲、飼料用米を中心に、主に県内の実需者に対して安定供給を図っていきます。
- ・ 各用途の需給を調整し、計画的な生産を推進するため、生産者、実需者、行政等で構成する推進組織(コンソーシアム)を整備し、実需者の希望数量に対応します。



区分	主な供給先	主な用途(取組の方向性)	H25	H29	H32
加工用米	酒造会社 食品加工会社	かけ米(酒造会社の希望数量に対して確実に供給) 冷凍米飯(大手食品業者へ新たに供給し需要を確保)	428t (82ha)	3,500t (650ha)	4,500t (840ha)
WCS用稲	地元畜産農家 TMRセンター	飼料(自給飼料確保のため畜産農家の需要に対応)	— (214ha)	— (440ha)	— (650ha)
飼料用米	県内畜産農家 飼料工場	飼料(自給飼料の原料供給と県内畜産物の高付加価値化を進めるとともに、拡充分は飼料工場へ供給)	249t (57ha)	4,600t (700ha)	6,600t (1,000ha)

② 流通体制

ア 加工用米

- ・ かけ米は、基本的に酒米と同様の流通体制で、県内酒造会社の需要に応じた供給を行います。
- ・ 冷凍米飯(ピラフ等)原料は、適性品種の栽培を行う大型農家等による直接出荷と全農の保管、出荷調整機能を併用し、周年安定供給を図ります。

イ WCS用稲

- ・ 地域内の取引は、耕種農家と畜産農家との合意による合理的手法で供給を行います。
- ・ TMRセンター※(広酪※・三次市)への集荷は、広酪所有地(庄原市、三原市、安芸高田市)での一時保管や飼料配送時の回送便の活用などにより、流通経費の削減を図ります。

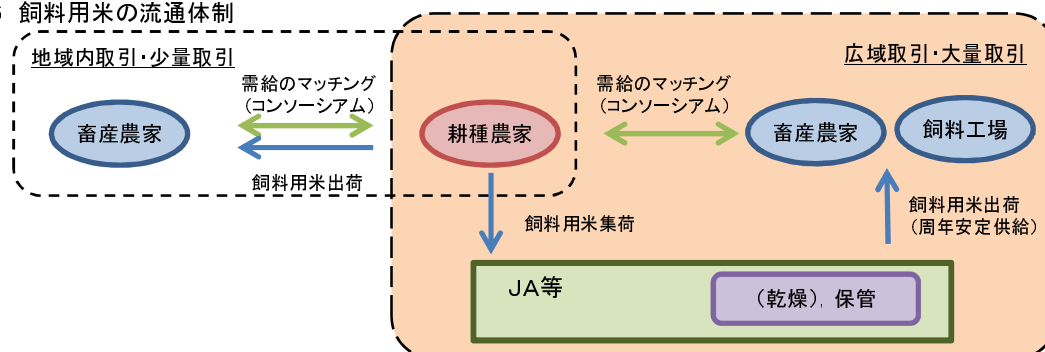
広酪：広島県酪農業協同組合

TMRセンター：粗飼料と濃厚飼料等を適切な割合で混合し、乳牛の養分要求量に合うように調製した飼料(TMR: Total Mixed Rations)を地域の酪農家に供給する施設

ウ 飼料用米

- ・ 少量取引が中心の地域内での取組に加え、広域・大量取引を拡大し、供給量の増大を図るため、周年安定供給に必要な粳等の保管場所を確保するとともに、フレコンなどによる出荷、共同集荷により、流通経費の削減を図ります。(図6)
- ・ 飼料混合機を所有する畜産農家への供給を拡大し、更に生産増加分を県内外の飼料工場(福山市、三原市、岡山県)等へ供給します。
- ・ 肉用牛等への利用拡大を検討し、必要に応じて効率的な流通体制を整備します。

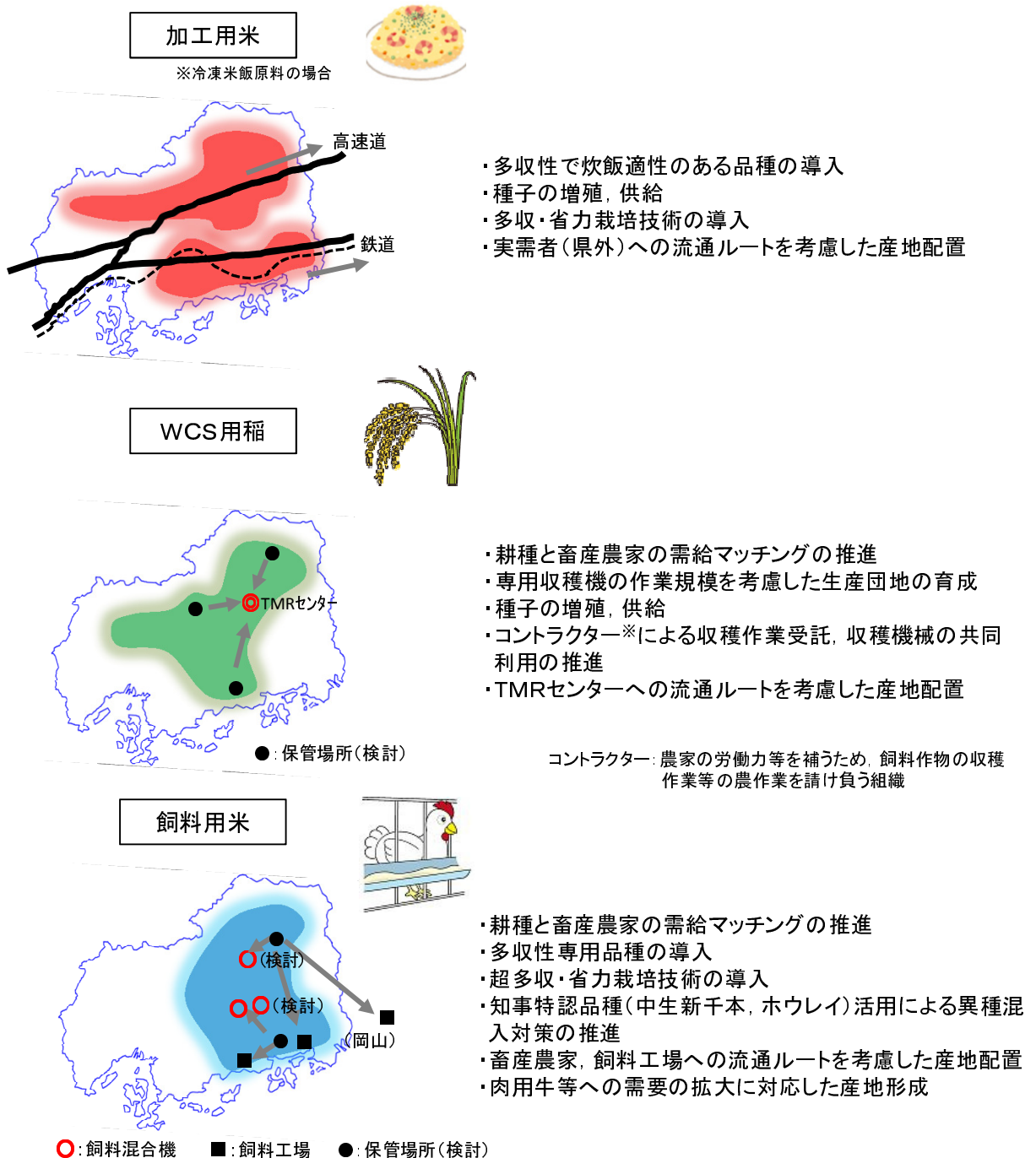
図6 飼料用米の流通体制



③ 生産体制

- ・ 多収性の適性品種の導入，生産コストの削減，実需者への輸送を考慮した産地づくりなどにより，各用途の需要に即した産地育成を図ります。（図7）
- ・ 需給の調整を行う推進組織（コンソーシアム）により計画生産を推進するとともに，水田活用の直接支払交付金の活用などにより継続的な生産を支援します。

図7 非主食用米の今後の取組イメージ



(5) 事業モデル(例)

- 米価の下落を考慮すると、経営規模を拡大し、法人化して取り組む必要があります。現在の集落法人の平均経営面積27ha(水稲面積19ha)では、所得500万円の確保が困難となるため、多収性品種や省力低コスト栽培技術の導入、生産基盤の整備、早生品種から晩生品種の活用や標高差を利用した作期分散等による生産性の向上に加え、非主食用米の導入を図り、現在と同程度の機械装備で最大限の規模拡大を進め、30ha規模以上の経営面積を確保する必要があります。また、更に生産性を高めたモデルとして60ha、100ha規模のモデルを併せて提示します。

○前提(H25単価をもとに3年後の単価を予測した農業産地推進課推定値)

<単価(kg当たり)>主食用米(コシヒカリ:180円, あきさかり, あきろまん, 恋の予感, こいもみじ:143円)
加工用米:133円, WCS用稲:11円, 飼料用米:17円

<単収(10a当たり)>主食用米(コシヒカリ:510kg, あきろまん:540kg, あきさかり, 恋の予感, こいもみじ:600kg)
加工用米:600kg, WCS用稲:3,000kg, 飼料用米:673kg

<生産費>畦畔管理は、中山間直接支払交付金で対応することとし、含めない。

【経営面積30ha(主食用米:20ha, WCS用稲:10ha)】

(経営の内容)

県中北部の規模拡大に制限がある個人、集落法人が、WCS用稲を導入し、収穫委託により、機械装備等経費を抑え、TMRセンターや畜産農家の近郊で生産することで、輸送経費を節減する。

■所得(千円)

○ 経営規模における総所得:6,643千円(米の直接支払交付金を除いた所得:5,150千円)

用途(作付面積)	販売収入	交付金	収入合計	生産費	所得
主食用米(20ha)	18,070	1,493	19,563	17,065	2,498
WCS用稲(10ha)	3,348	10,050	13,398	9,253	4,145

主食用米取組品種構成:コシヒカリ:15ha, あきさかり:5ha

【経営面積60ha(主食用米:40ha, 飼料用米:20ha)】

(経営の内容)

県中南部の集落法人が飼料用米(晩生品種等)導入による主食用米との作期分散を図り、立毛乾燥等の省力技術の導入により生産費を抑え、配合飼料工場や養鶏農家の近郊で生産することで、輸送経費を節減する。

■所得(千円)

○ 経営規模における総所得:15,571千円(米の直接支払交付金を除いた所得:12,578千円)

用途(作付面積)	販売収入	交付金	収入合計	生産費	所得
主食用米(40ha)	34,700	2,993	37,693	32,590	5,103
飼料用米(20ha)	2,288	24,900	27,188	16,720	10,468

主食用米取組品種構成:コシヒカリ:20ha, あきろまん:10ha, 恋の予感:10ha

【経営面積100ha(主食用米:70ha, 加工用米:30ha)】

(経営の内容)

県中北部の集落法人が規模拡大を進め、加工用米(早生品種等)導入による主食用米との作期分散を図り、多収性品種を利用することで生産性向上を図る。

■所得(千円)

○ 経営規模における総所得:25,934千円(米の直接支払交付金を除いた所得:20,691千円)

用途(作付面積)	販売収入	交付金	収入合計	生産費	所得
主食用米(70ha)	61,002	5,243	66,245	53,914	12,331
加工用米(30ha)	23,940	14,100	38,040	24,437	13,603

主食用米取組品種構成:コシヒカリ:30ha, あきろまん10ha, あきさかり20ha, こいもみじ10ha

(6) 目標及び効果(現状(H25)→H29(目標)→H32(目標))

非主食用米の生産拡大

項目	H25(現状)	H29	H32
生産量(t)	677	8,100	11,100
生産面積(ha)	353	1,790	2,490

※1 非主食用米:加工用米, WCS用稲, 飼料用米

※2 生産量は, WCS用稲を除く