

米の安定供給等実現関係閣僚会議・
自民党農業基本政策検討会

2025年8月5日、総理大臣官邸で第3回「米の安定供給等実現関係閣僚会議」が開催され、会議では「今般の米の価格高騰の要因と対応の検証等」について議論が行われ、石破首相（当時）は米増産に舵を切るとの政策方針の転換を表明した。8月8日に自民党農業基本政策検討会で、農林水産省から「関係閣僚会議」の報告があり、冒頭、渡邊毅事務次官より「米の需給見通し」について誤りを認め、その後、山口靖農水省農産局長より、従来から行われてきた「米の需要」の推計方法に脆弱性があり、今回の試算より、推計方法を変更し検証したところ、24/25年40〜50万トン、25/26年20〜30万トン程度の不足となったとの説明があった。

米の生産量と需要量の推計方法を変更

米の生産量と需要量の推計方法を、米と精数量から需要量を推計する方式に変えた。年間実績が5,000t以上の米卸売業者から精米と数量等を以前から収集していたが、今回からより推計の精度を上げるため、年間500t以上の米卸売業者から聞き取りをし、精米と精数量を把握し、歩留まり減を加味した玄米数量に換算して需要量を求めることとした。

「生産量の推計」

10アール当たりの収量を過去30年と比較した指数を作況指数としていたため、昨今の気候変動を踏まえた指数としては不向きになっていた。本来、生産量は作付面積に大きく左右されるが、作況指数と生産量の認識が広まっており、実質的に作付面積減少の把握不足があった。さらに昨今の高温障害で、玄米から白米にする際の歩留まりの低下があった。

「需要量の推計」

需要量は、単純に6月末の玄米供給量と在庫量を差引きし、機械的に求められてきた。より実態に近い需要量を推計するために、その年度の精

農政改革の議論は2008年から農水省内で約1年かけて行われ、公表されたシミュレーションを報告します。

農林水産省に「改革チーム」（2008年

政策の項目（補助金の付け方）（生産調整の実施要件を 付ける○ 付けない（×））

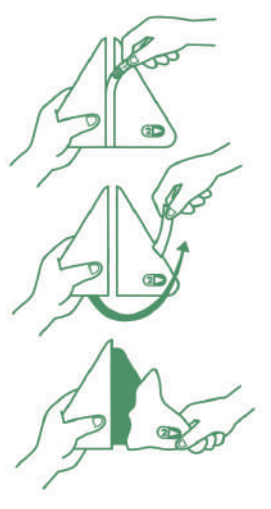
政策の項目（補助金の付け方）	生産調整強化	中間策	生産調整廃止
① 生産調整未達成者に対するペナルティ措置	維持	廃止	廃止
② 転作作物（麦・大豆・米粉用米等）への助成	拡充（○）	拡充（×）	廃止
③ 経営所得安定対策（担い手対策）	継続	継続（×）	廃止
④ 米価下落補填対策（主食用米に対する補填）販売農家対象	無し	導入（○）	廃止

10月2日、石破茂（当時）農林水産大臣により発足した「米の安定供給等実現関係閣僚会議」の中で、生産調整（減反）をめぐる調整実業者の不公平感や担い手の自由な経営発展を阻害している等問題が深刻化し、農村部で放棄地の増加が進む

は閉塞感や将来に対する不安が広がっているとした現状分析をし、16名の農林水産省改革チームが約1年かけて改革案を練り上げた。市場価格農家の手取り、財政負担、消費者余剰（米在庫）、水田面積（10年後）の項目について、生産調整の維持から廃止またその中間の5段階で、助成金等の出し方に検討を加え、生産者、消費者、財政負担を考えた上で、あるべき政策（財政）シミュレーションの結果が示された。

水大臣レポートとして2009年9月15日に公表）
実際には、調整強化2、中間策5、調整廃止1の9細分化した試算であるが、最も全体的なバランスが良いとの予測。結果となった、生産調整廃止に近い中間策を抜粋した。2009年には、生産調整（減反）政策を見直した場合のシミュレーションが作成されて

米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。



● 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。

● 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。

● 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

朋和産業株式会社

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082

TOPICS!

NHK 総合「あさイチ」に株式会社銀しゃりが出演

2025年9月30日放映のNHK 総合「あさイチ」ツイQ楽ワザコーナーにて、銀しゃり相模原工場が紹介されました。日常お客様にお届けしているごはんの炊飯している様子が放映されました。

は閉塞感や将来に対する不安が広がっているとした現状分析をし、16名の農林水産省改革チームが約1年かけて改革案を練り上げた。市場価格農家の手取り、財政負担、消費者余剰（米在庫）、水田面積（10年後）の項目について、生産調整の維持から廃止またその中間の5段階で、助成金等の出し方に検討を加え、生産者、消費者、財政負担を考えた上で、あるべき政策（財政）シミュレーションの結果が示された。

（石破茂（当時）農

Creating the Future
SATAKE

高圧高温加熱炊飯による業界初の炊飯機

加圧の炊飯を実現！業務用炊飯機

しっかり粒感
高温で芯まで加熱

炊きムラ減少
釜内を均一にアルファ化

美味しさ維持
食味の劣化を減少

加圧式IH炊飯機

加圧式ガス炊飯機

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。



<https://satake-japan.co.jp>

【寄稿】おいしいと云われる

インド米の食味テストに参加して

当協会理事

岩永眞佐子

インド大使館で、2025年9月25日の11〜13時、「インド米プロモーション&料理実演会」が開催され、参加した、岩永眞佐子理事のレポートを紹介します。

去る9月半ば過ぎのある日、協会の三橋昌幸専務理事から、私に活動要請があった。

「9月25日のお昼前後の2時間程、駐インド大使館の催事に参加して欲しいんです。今、米不足でやんでいる日本市場に向けて、インド米の日本輸出を考えているそうで、しっかりした調査を含めて、実食の体験試食会に参加し広く反応を見たいと希望がありました。当日は役員会があり参加できないので、なんとかよろしく…」

との事、ここで断っては外部理事としては外が廃ると引き受けた。そして当時、外堀通りを挟んで皇居と至近の好環境にあるインド大使館へ。とつきき憎さは反対の明るいガラス張り、一見して「中へどうぞ」の意志で溢れていた。しかし何たる人数だろう。外から一見して群衆状態なのが見て取れる。横

「インド米の食味テストを体験して」

いよいよ当日の本番

とも云うべき催事である「食味テスト」の始まりである。共催の2団体、日印工区砕産業振興協会（J-IIP）、一般社団法人Chelfcodoは、どんなブレゼンテーションをするのかと、わくわくした気分になる。テスト参加者の一人一人に、7種類の原産地の異なるインド米の名前が印刷された回答

用紙が渡された。終わると即回収するそうだ。食味を数項目のQ&Aで答えるようになっていた。一瞬、「これは難しいぞ」と感じて思わずギクリとした。混乱めいて、強いはずの心臓がドキドキするのわかる程だ。回答用紙を見てから、実際に炊上がったご飯にたどり着くまでに数分が残されていた。「落ちつけ、落ちつけ」と自分に言い聞かせて、気分転換法を考え出した。

ほんの数分前に世にも美しい物を見たのを回想するように、老いた頭に命じた。それは、ささやかに一握りずつ散る様にまかれた小さなビーズ玉か宝石のようであった。それが実は粗穀をむかれた

インド米だったのである。産地や銘柄が異なると、裸のインド米は形も色も微妙に変わって美しく、手のひらに乗せて鑑賞したくなっていたのだ。帰りがけに今一度美しい裸米と対面したいと考えたが、時間が無いので再度炊かれていた各地の飯米を眺めていた。

さすがに初対面に近いインド米の食味テストは、自分で微妙さが感知できず、食味判定者としては、合格点にはならなかったろう。テスト時の舌の老化も考えながらインド米の口当たり

のやさしさを今も思い出している。一日も早く日印のお米の交易が進むように心から願っている。ごちそうさまでした。



インド米の品種



イベントの様子



9月25日にインド大使館は、インド農産物・加工食品輸出開発局（APEEDA）と共催で「インド米プロモーション&料理実演会」を実施した。本イベントは、日本市場におけるインド米の新たな可能性を紹介するとともに、調理方法や食文化の融合を体験できる貴重な機会であった。

食味テストのイベント終了後、15〜17時、米生産者、サプライヤー、世界で活躍するインド人シェフ及び日本人関係者等約30人が集まり、昨今、日本の米不足のニュースが流れていることから、インド米を日本に輸出するビジネスの検討及びインド人シェフの抱えている米の調達に関する課題等の検討会がインド大使館2階の会議室で行われた。

そこで、当協会に「日本の米事情について」の話を聞きたいと要請があり、当協会専務理事三橋昌幸が、「世界とは少し違うポイントについて」（4面に掲載）説明を行った。

インド人シェフは、日本産米の品質を評価しており、世界各国で出している自分のレストランで日本米を使いたい、高過ぎて使えないので、日本米に近い品質の米を現地で手配できないかと探しているとの話があった。

サプライヤーからは、インドの米生産量は日本の20倍以上で、国土も広く北の地域では日本米と食味が近い粘り気の強い米が生産されており、日本への米輸出に意欲を示していました。

120ラインを超える安心の実績

炊飯釜は新時代へ

京豊エンジニアリング株式会社は、業界のパイオニアとして米粒一つにこだわり品質のムラを徹底的に無くします。



京豊エンジニアリング株式会社
〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町 133-3
TEL : 075-612-0811 / FAX : 075-612-0821
kyohoengineering.co.jp

KYOHOO
KYOHOO ENGINEERING CO.,LTD.



全自動ガス単釜式炊飯システム



プログラム

1. ご挨拶・窯元紹介
2. 料理家 柵山咲子氏による
土鍋料理の実演・試食
3. 目止めの仕方・ご飯の炊き方等
動画の視聴・ご説明
4. 土鍋窯元との懇談
5. 展示商品のご観覧

実演内容

- ・白ごはん
- ・玄米ごはん
- ・きのこ香る 鮭の炊き込みごはん
- ・こっくり旨み 秋の肉じゃが
- ・土鍋でかぶせ茶デザート



料理家・管理栄養士
柵山 咲子
sakiko sakuyama

柵山咲子料理家(管理栄養士)による
「土鍋のいろいろ活用講座」開催

2025年9月15・16日の2日間にわたり、日本橋三越の向かいのビルYUITO ANNEXの1・2階三重テラスにて三重県 萬古焼窯元8社が集まり、「土鍋のいろいろ活用講座」が開催された。この8社の窯元の一つ三鈴陶器では、2人のごはんソムリエが活躍しており、講座の案内を頂き参加した。講座の内容を紹介し、

講座では、三重県の柵山咲子料理家(管理栄養士)による土鍋を使った料理の実演(白飯、炊込みご飯、肉じゃが、プリン)と、土鍋の初回使用の際により良く長く使う為に大切な「目止めの仕方」等が紹介された。実演教室は2日間で4回、延べ80名の方が参加した。

土鍋は、温まりにくい、一度温まると冷めにくい性質がある。従って、熱を加えた後火を止めて蓋をしたままほったらかしで調理ができる、便利な調理器具です。(土鍋の四日市、全国シェアは約80%)

①炊飯 ポイント1 中火で熱している間は、蓋を少し開け、水引き状態を確認してよい(ガス火を弱めるタイミングを把握)。ポイント2 ガス火を絞った以降は、土鍋の蓋は取らない。ポイント3 ガス火を絞るタイミングを掴むために、タイマーをセットするポイント4 蒸らし後は、すみやかにご飯をほぐす。(天

地返し、ソフトに) ②炊飯以外にも活用 1. 「肉じゃが」 ジャガイモの荷崩れが少ない特徴がある。 2. 「プリン」 土鍋全体にバターを塗って調理する。 ③目止めのひと手間 目止めは土鍋の使いはじめにしたい作業になります。 ④出汁の染み込み ⑤焦げつき ⑥二オイ移り

以上、注意点等は、YouTube、萬古焼組合ホームページ、URLから確認できます。 ⑦ごはんソムリエ ⑧土鍋の原材の価格高騰および入手困難が問題となっています。この影響から弊社では土鍋に使用する陶土の変更を行いました。一言に変わるといってもその道のりは長く、大変厳しいものです。毎日のように実験と検証を繰り返しました。私は炊飯試験を任されることとなり、約1年間、毎日3〜5個のごはん鍋を使って炊飯を繰り返しました。気づいてみれば約300回に及

「ごはんソムリエ認定登録者の声 (三鈴陶器(株)の河村更紗さん)」 私は四日市萬古焼窯元、三鈴陶器で働いています。土鍋を製造する会社です。中でも炊飯に優れた「ごはん鍋」は弊社の人気の商品です。 私がごはんソムリエを目指したきっかけは、この「ごはん鍋」にあります。近年、土鍋の原材料の価格高騰および入手困難が問題となっています。この影響から弊社では土鍋に使用する陶土の変更を行いました。一言に変わるといってもその道のりは長く、大変厳しいものです。毎日のように実験と検証を繰り返しました。私は炊飯試験を任されることとなり、約1年間、毎日3〜5個のごはん鍋を使って炊飯を繰り返しました。気づいてみれば約300回に及

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

銀峰陶器株式会社
https://ginpo.co.jp/

株式会社スタジオノア
https://studio-noa.jp

竹政製陶有限会社
https://www.takemasa.jp

有限会社平尾製陶
https://banko.or.jp/tableware/hirao/



有限会社弥生陶園
https://yayoitouen.jp

三鈴製陶株式会社
https://misuzu-c.com

合資会社水谷商店
https://www.banko.or.jp/tableware/mizutani/

株式会社利行
https://banko.or.jp/earthenpot/riko



①炊飯 火加減 初期の加熱は中火(鍋底にガス火先端があたり、鍋の側面にまでは火が上がつて行かない)。約10分程度で、蒸気の吹き上がり方を見ていれば判る(鍋 水温、気圧等で時間にブレ有)。その後は弱火(鍋底にガス火があたらない)に



②炊飯以外にも活用 1. 「肉じゃが」 ジャガイモの荷崩れが少ない特徴がある。 2. 「プリン」 土鍋全体にバターを塗って調理する。 ③目止めのひと手間 目止めは土鍋の使いはじめにしたい作業になります。 ④出汁の染み込み ⑤焦げつき ⑥二オイ移り

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

土鍋の大きさ
・1、3、5、7合炊き
・3、5合炊きが主流
・今回の実演は3合炊きを使用。



「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「土鍋のいろいろ活用講座」の様子

「品質管理情報交換会」の活動状況について

当協会が開催している「品質管理情報交換会」は、会員企業が多く参加する貴重な情報交換の場であり、その活動概要について報告します。2024年に当協会副会長の（株）銀しやり 齋藤社長



どんどんライス炊飯ライン全景

の提案により「品質管理情報交換会」の活動を開始しました。この交換会は品質管理を担当する実務者が中心となり、現場での悩み事や問題改善に向けた取り組みなどについて情報交換を行うことで、お互いの品質管理向上と啓発を目的としています。

品質管理における様々な問題は、それぞれの現場に即した対応が求められています。講義を聴講するだ

め、多くの方に参加いただくため、会場についても関東から京都、九州にも場所を移して開催し、合わせて工場見学も実施しました。お忙しい中、開催工場の方々にはご面倒をおかけしましたこと、紙面をお借りしてお礼申し上げます。

今後は、工場見学とセットの情報交換会だけではなく、検査業務を主要テーマとし、外部の品質検査機関のラボ見学とセットで勉強会・情報交換会を計画しています。

詳細が決まりましたらご案内いたします。多くの方に参加をいただきたいと思っています。

（日本炊飯協会 HACCP 審査委員長 坂口光一）

「品質管理情報交換会」には、たくさんの方々が集まった（写真は第4回）



＜品質情報交換会の開催状況＞

第1回	2024年8月19日開催	ミツハシ春日部工場	29名参加
第2回	2024年10月9日開催	銀しやり相模原工場	29名参加
第3回	2025年5月14日開催	煌京都工場	43名参加
第4回	2025年7月2日開催	どんどんライス熊本工場	47名参加

＜品質管理情報交換会での主な課題＞

- ・洗浄、設備関連（コンテナ洗浄、炊飯ライン洗浄、野菜殺菌洗浄、洗米機等）
- ・品質検査関連（検査頻度、風味検査、米の品質チェック等）
- ・従業員教育（外国人の衛生教育、特定2号取組み、ヒューマンエラー対策）
- ・異物混入防止対策・アレルギー対策（原材料管理、コンタミ防止）
- ・HACCP 運用関連
- ・フードロス対策

「ごはんビジネス」とは

1970年には米不足から一転して米が余るようになった。国策として、学校給食へのごはん提供を1976年に開始した。

→ 寿司の酢飯を納品



これにより、ごはんを炊いて配送する「ごはんビジネス」が始まったといえる。



「HACCP 認定」「ごはんソムリエ認定試験」



ごはんの食味向上、ごはん食の拡大を目指す。（一般の方も対象）

衛生管理レベルの向上を目指す。（炊飯事業者が対象）

日本の米事情

＜特徴的なポイントを以下に列挙＞

日本の米の需要と生産量及び輸入枠

MA米（内SBS主食用10万トン292円/k関税）、（341円/k関税ならフリー）

ガットウルグアイラウンド（1993年）により、関税341円/kを課す替わりに、毎年77万トンの米を輸入することとした。

輸入元：アメリカ、オーストラリア、中国、タイ、台湾・インド。

（1993年当時の総需要量約1,000万トン）77万トンは、当時需要量の7.7%。

関税341円/kは、将来にわたりこの額をかけておけば、日本に外国産米はほぼ入ってこないとして決めた額である。

国産米は5kあたり3,500〜4,000円を超えることはないであろうとして決めた関税額と思われる。

米価格急騰で混乱

需給の推計方法に脆弱性があり推計を見誤り備蓄米の放出が遅れ、昨年8月から米価格が急騰し混乱

を招いている。

米の品種多い

毎年、約300程度の品種の米が栽培・販売されている。きわめて品種が多く世界の中では特異である。

米は初で保管されるのが世界では、一般的であるが、日本では玄米保管が主流。

玄米では劣化の進みが早いいため、低温保管が一般的。

日本の歴史（コメの視点）

稲作、日本での水田栽培は、約3000年前に伝わり、約600年後に全国に広がる。

「狭い国土」、「季節（春夏秋冬）変化」、「昼と夜の寒暖差がある」、「雨量は豊富」、「輪作障害がでにくい」↓日本向き。

税金Ⅱ米

1500年〜3000年以上続いた江戸時代、税金Ⅱ米。各地大名の勢力は米取れ高で示す。（石Ⅱ150kg年間消費量／人）

口中調味（↑食べ方）

口中で自分好みの味に調理する食べ方

で、「ご飯」はその中心にあり、どのおかずとも合う。

温度と時間にこだわる

・寿司

少し温かい酢飯（温度は人肌とネタ（魚貝等）を合わせて食す。EX）ネタ12〜18℃、ごはん35℃前後、ネタにより最適な温度が違いため、その温度に合わせた酢飯を提供している所もある。

・温かいごはん

ポピュラー

・おにぎり

冷めても美味しいご飯（品種及び炊き方に工夫）

日本のご飯の炊き方（炊く・蒸し煮）

米に水を加えて加熱し、米飯にする調理（米でんぶんの糊化）

↑適切な水加減・火加減が必要

でんぶん

ブドウ糖・アミロース（一般的にアミロースの比率が低いと粘りがある）

ブドウ糖・アミロペクチン（アミロペクチン100%Ⅱもち米）

排水処理ご担当者様のための

排水

なんでも相談室

排水処理のこんなお悩みに

設備が老朽化 設備更新費が高い 悪臭で苦情 基準値超過

無料提案

ご提案

最適な処理設備をご提案します！



規定項目無料

水質分析

水質をcheck! 最適処理をご提案!



一部無料

検証試験

机上試験や現場試験で効果検証!!



※規定項目：pH/COD/BOD/窒素/リン/SS/ノルヘキ

松尾機器産業(株)

☎ 0120-532-526

【大分/東京/大阪】

まずはお気軽にお声掛けください

