

# 一等米比率と備蓄米入札

「一等米」という言葉をよく聞くと、「一等米」とは？

農林水産省は「玄米」の検査規格を定めている。玄米には「水稻うるち玄米」「水稻もち玄米」「陸稲うるち玄米及び陸稲もち玄米」「醸造用玄米」「飼料用玄米」の5つの検査規格があり、それぞれ農産物規格規定に則り検査している。

水稻うるち玄米の品位 ※出典：農水省HPより

	最低限度		最高限度					
	整粒 (%)	形質	水分	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物				
				計 (%)	死米 (%)	着色粒 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
1等	70	1等標準品	15.0	15	7	0.1	0.4	0.2
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.8	0.4
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.7	0.6

規格外・・・1等から3等までのそれぞれの品位に適合しない玄米であって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの。

今回の「令和の米騒動」の一因とされている「一等米比率」がどう推移したかを農水省の「〇〇産米農産物検査結果」から見てみたい。(単位%)

平成29年産米：82.3、平成30年産米：80.3、令和元年産米：73.2、令和2年産米：79.8、令和3年産米：83.1、令和4年産米：78.6、令和5年産米：60.9、令和6年産米：75.9 (R6年産米は12月31日現在速報値)

令和4年産米以降の3年連続「一等米比率」は80%に届かず、如何に品質が良くなかったことがうかがえる。異常な高温や降雨の影響が大きいと推察できるが、その対策がようやく動き出したと実感している。いままでもあまりにも安い「生産者手取り米価」によって生産者が施用を削減してきたのが「土壌改良材」。昨年の「生産者手取り米価」の改善と今年度の「概算金」報道などが後押し、「土壌改良材」の出荷が好調のようだ。特に「高温対策」としての効果も期待される「ケイ酸質肥料」は生産が追い付かないメーカーもある。「高温対策」「美味しいお米」「一等米比率のアップ」には「窒素・リン酸・カリ」だけでなく、「土壌改良材」は欠かせない肥料である。「喉元過ぎれば熱さを忘れる」にならないよう我々肥料商も普及活動を怠らないようにしないとイケない。

「政府備蓄米の買戻し条件付売渡の入札」の結果を農水省が3月14日公表した。

- 1、入札実施日 令和7年3月10日から12日の間に実施
- 2、入札参加者 7事業者
- 3、落札数量 141,796トン (落札率94.2%)  
販売提示数量 150,579トン ※落札に至らなかった8,783トンは、全て5年産
- 4、落札価格 (落札された販売区分の加重平均) 21,217円/60キログラム

※消費税及び地方消費税相当額を含まない容器包装込の玄米60キログラム当たりの金額

2回目の備蓄米の入札については、今回落札されなかった分ともともと入札予定であった分を合わせた約7万トンを対象に今月中に実施する方向のようだ。

1回目に落札された「政府備蓄米」がスーパー等の店頭で今月下旬に並ぶようだが、はたしてその効果は如何か？期待し注目したい。

## ～みどりの食料システムEXPO 2025開催～

3月11日から14日まで東京ビッグサイトで「みどりの食料システム EXPO2025」が開催され3月13日には当室が参画している北海道美瑛町オーガニック米プロジェクトがセミナーを担当しました。テーマは「大規模農業で有機転換 付加価値向上に取り組む商社とJA」と題し、当日は多くの方が聴講にご来場されていました。

セミナーのご紹介の前に北海道美瑛町オーガニック米プロジェクトを簡単にご説明致します。このプロジェクトは「環境に配慮した持続可能な農業生産手法としてのオーガニック米（有機JAS米）」による地域ブランドへの貢献を目指し、2021年に美瑛町農業協同組合様と三菱商事株式会社を主としてスタートしました。プロジェクトメンバーには美瑛町農業協同組合、上川農業改良普及センター、MCグループ関係各社が集い、今年2025年で5年目を迎えます。当社は栽培技術、肥料関連を担当しています。現在のプロジェクトテーマは有機JAS米生産技術の開発に加え、みどりの食料システム戦略の実装を見越した各種試験を実施しています。2025年度は美瑛町に加え浦臼町に栽培圃場を拡大し約5ヘクタールの各種試験を計画しています。

セミナーのご紹介に戻ります。

セミナーでは講師として三菱商事株式会社塩野入様、美瑛町農業協同組合試験圃場村井様よりプロジェクトの方向性や取り組みの説明がありました。最初に村井様より有機栽培に挑戦してわかる課題について、収量の減少、作業量の増加、病害虫対策、有機肥料の選択など現状の説明がありました。

オーガニック生産導入の動機と今後の展望では、「このところの米価格高騰により減収リスクのあるオーガニック生産に取り組む動機が乏しい状況ではあるがあえてオーガニック生産を続けるメリットを価格以外にも見出したい。また、オーガニック生産の価値観を押し付けるのではなく、地域と共有した仕組みを作り仲間を増やして行きたい」と語られました。続いて塩野入様より「商社が関わる動機としてみどりの食料システム戦略にあげられる2050年に有機農業の割合25%を達成するため商社が大規模農業に関わることに意義があるのではないかと。また、オーガニック生産導入による脱炭素や生物多様性といった環境保全にも注目したい。今後は農業生産手法の選択肢としてのオーガニック生産を発信し、リテール、外食の認知する場が増えることで農家自身が自分の生産したオーガニック農産物がどこで販売されていることなどを広く知られるなど価格以外にもやりがいを見つけることが出来るのではないかと。また、安定したオーガニック生産のためには有機JAS適合農薬や使いやすい肥料の開発導入を進め、事業として成り立つのか実証試験をいっそう進めたい」との説明がありました。

講演後Q&Aでは、オーガニック生産における減収・減益をカバーする手立てとして投入する生産資材を減らしてコストを削減することも選択肢ではないかと質問に対し、減収量は農家にとって受け入れ難い面もあるのでプロジェクト目標は慣行栽培同等の10.5俵/10aとしている。現在の生産量は不安定ではあるが8～9俵/10aで安定するようにしたいとの両氏コメントには会場からどよめきがあがりセミナーは終了しました。

最後に紙面をお借りしまして取材させていただきました「みどりの食料システムEXPO」企画運営の皆様、セミナーへご来場の皆様、そして講師のお二人に御礼を申し上げます。（新規事業開発室）



仙台へ行った際必ず「ずんだシェイク」を飲むのですが、東京でも購入出来る店舗があるのは嬉しいですね。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp