

データで見る最近のコメ動向

～ 出来秋から半年を経過して

3月も終わりに近づき、産地では25年産米の作付に向けた準備が始まっている。だが、出来秋より半年を経過した24年産米の販売動向は、未だ先行きが不透明だ。3月8日に農水省より発表された「米に関するマンスリーレポート」によると、1月現在の米穀の販売業者が抱える在庫量は49万トンと高めの水準で推移。最近の米価高によってコメ消費が減退、販売業者が流通在庫を抱えている状況が明らかになっている。その一方、業務用ユーザーからはニーズにあった国産米を求める声があがる。今号では24年産米の状況を出来秋からデータで振り返る。

高止まりする価格

昨年9月既報のとおり、JA系統が集荷推進のために23年産米を上回る水準の概算金単価を各地で設定した。これを受けて、作況指数102「やや良」のなかで、出荷業者と卸売業者間の玄米相対価格も多く産地で前年産より上昇した。「マンスリーレポート」で発表されてきた昨年10月から今年1月までの相対価格を見ると、北海道きさら397、宮城ひとめぼれ、秋田あきたこまち、山形はえぬきなどでは、前年同時期に比べ1割以上価格が上昇している。しかし新潟コシヒカリ（一般）のような一部の高価格銘柄では、概算金単価の引き上げ幅が価格に反映されていない銘柄もある。

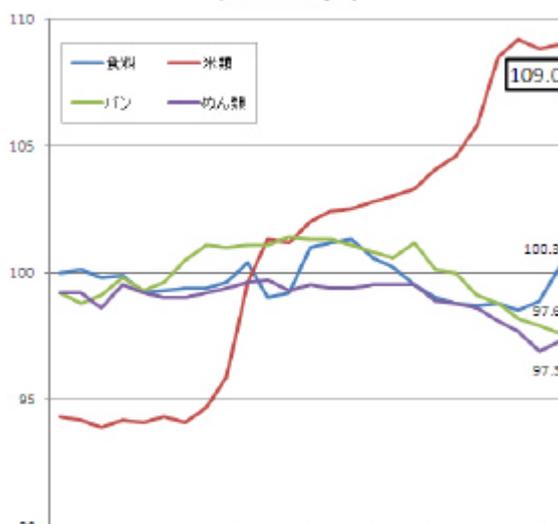
購入数量の減少

原料玄米の高価格は消費者が購入する精米価格の値上がりにつながり、消費の減退を招いているようだ。総務省が発表する「消費者物価指数」も、この2年の米類の上昇幅は他のパン・めん類などの主食を大きく上回る。平成24年1月を100とした場合の直近25年1月の係数はコメが109。パンの97.6とめん類の97.3を大きく引き離す。同じく総務省が発表する「家計調査・品目調査」による1世帯当たりのコメの支出金額・購入数量では、平成24年では購入数量が78.78kgと前年比で2.2%減少したにも関わらず、支出金額は28,731円と4.8%上昇した。この家計調査で世帯支出額が初めてパンが米を上回ったのが平成23年のこと。平成24年はパンの支出額は28,282円となり再び米の支出額が主食のトップの地位を取り戻したものの、購入数量の増加ではなく米価の上昇に起因する結果となった。このため、コメの価格が下落するとふたたび逆転する可能性がある。

(次ページへ続く)

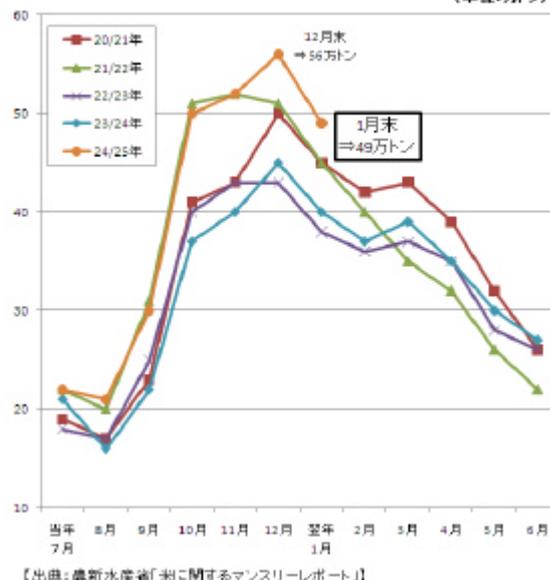
消費者物価指数の推移

(H24.1を100とする)



米穀販売業者の月末在庫数量推移

(単位:万トン)



【出典:農水省「米に関するマンスリーレポート」】

膨らむ流通在庫

消費の減退は販売業者の流通在庫を膨らませる。冒頭にも述べたが、米穀の販売業者の在庫水準は高水準であり、1月末時点で各年を比較すると、77万トン記録した平成16年以降の積み上がり状況となっている。

(注)平成16年1月当時の調査対象は旧食糧法の登録卸売業者であり、現行の調査対象は年間4,000トン以上の玄米取扱実績を持つ業者が対象。

このような在庫の積み上がり状況も踏まえ、24年産米価格の今後の推移には注意して行きたい。

ニーズにあった国産米を求めるユーザー

原料仕入れ価格の高騰を受けて、厳しい経営環境に苦しむ炊飯業界などの需要家も声をあげ始めた。3月28日、公益社団法人日本炊飯協会などの中食実需者団体等をメンバーとする「コメ事業者団体協議会(仮称)」が設立総会を開催、活動を開始する。主な活動目的は業界の需要に見合った国産米の増産を継続的に産地に働きかけて行くこと。今年1月にもこれらのメンバーで林芳正農相と会談し、業務用米の需給に関する要請を行っているが、今後は当協議会を中心に要請活動を行っていく予定だ。協議会メンバーである株式会社加工用米取引センター 佐藤孝社長(写真)は語る。「豊作でありながら国内産原料米が高値のため使えない状況にある。農業生産環境は極めて厳しい状況にあるため、農業経営者に対する必要な支援を要請しながら、需給のミスマッチを是正して頂けるよう求めて行きたい。併せて、価格形成の適正化も大きなテーマとなる。」



(株)加工用米取引センター

佐藤 孝 社長

農水省によれば平成23年の米消費57.8kgのうち加工・外食等の消費は31.6kg。既に半分以上が家庭内での炊飯によらない形で消費されている。実需者の動きを注視していきたい。

いちごの豆知識 ~ 果物雑学王を目指せ

いちごの繁忙期は11~2月。この時期にハウス栽培によって収穫されるいちごは冬春いちごと呼ばれ、国産いちごの9割がこの時期に消費されるという。消費される品種も寡占化されている。「あまおう」「とちおとめ」「さがほのか」の3品種が国産いちご市場の7割を占める。しかし品種間の見た目と糖度をめぐる競争は年々激しくなり、新しい品種が出て数年で姿を消すことが珍しくない。



現在栽培されているいちごが日本に伝わったのは江戸時代後期の1830年代のこと。当時日本と交易のあったオランダ人が長崎の出島に種子を持ち込んだのが最初と言われる。ただ本格的に食用として栽培されるようになるのは昭和40年代と比較的最近だ。冬季のハウス栽培が確立され、クリスマスケーキに飾り付けをする果物の定番として需要が大きく伸び今に至る。

近年いちごジャムの原料となる安価な国産いちごが求められているという。これまでジャム製造会社は外国産の冷凍いちごを主な原料として使用してきたが、これらの原料価格も年々上昇し、メーカーの生産コストを圧迫しているのが現状だ。業務用向けの多収品種の開発や、選別の手間をかけずそのままバラ出荷するなどの省力化によって、ジャム原料となる国産いちごが供給できないか、メーカーからの期待が寄せられている。

東京では先週末に桜が満開になりました。当社の近くには、東京の桜の名所「千鳥ヶ淵」があり、週末には多くの花見見物の人たちと、日本武道館で卒業式を迎えた大学生達でとても賑わっていました。満開の桜を見上げながらの散歩は、とても気持ちがいいですね。もう少し長く、楽しんでいきたいです。

編集事務局：小田、助川