

「主食用米＝ご飯の縮む食卓での価値」

瀬戸本浩志

はじめに

2013年に「和食＝日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録された。蛋白質、脂質、炭水化物のバランスが良い「和食」が登録されたのは、自然環境に大きく左右される水田で育てられる「米」を中心に、自然の恵みである食を社会で分け合う文化が評価された一つの結果でもあろう。

一般的には食材を生かし、日本独自の調理法を用いた料理群とされているが、日本料理という言葉が初めて使われたのは明治時代である。

「米」について時代をさかのぼって考えれば、米不足に備えて戦時中の1942年に制度されたのが、食糧管理法であった。この食糧法は国民全体に米が行き渡るように、政府が生産から流通、消費に至るまで、強力に統制する制度である¹⁾。

つまり、食糧制度は生産者（農家）から自家用を除いたすべての米を農業協同組合が買い上げ、最終的に食糧庁を通じて卸売業者、小売業者に販売され、消費者に行き渡る制度である。米不足の時代は機能していたが、食生活の多様化により、米余りの時代となってしまった。

市場原理で言えば米価格は下落する筈だが、政治的な配慮で生産者米価は据え置かれ、消費者米価は下がり続けた。この逆ザヤと過剰米の在庫管理で政府の赤字は増え続けた過去の流れがあったのである。いま、問題視されている主食用米＝ご飯の食生活に於ける商品特性を考えていく。

環境変化で生じた負の課題である農家の高齢化、後継者不足と、耕作放棄地の拡大に歯止めをかけるために、大規模生産者の参入を促し、小さな農地の集約を目指している。量から味への変化により、高品質の米が求められ、また国内需要の低迷する中、海外市場への展開が重要である。

「米」は、酢などの「調味料」や「酒」、和菓子のための「米粉」、納豆、味噌の発酵食品など、日本の「食」の基本であり中心に位置している、と言える貴重な食料である。

1 主食用米＝ご飯の商品性

収穫された米の格付けは、財団法人日本穀物検定協会が実施しているが、官能試験と呼ばれて実際に食べて採点する方式である²⁾。検定は、米が収穫された秋から年明けに実施され、時間は午前11時半と決まっている。昼食前の味覚が敏感になっている時間である。

評価は6項目あり、専門に訓練された20名の評価員は一日3銘柄ずつ調べていく。6項目の評価内容は、「外観」、「香り」、「味」、「粘り」、「堅さ」、「総合評価」からなり、各項目毎に基準米と比べ、最高は「プラス3」、最低は「マイナス3」、同じなら「0」と採点、ランキングに結びつくのは総合評価である。

基準米はその年の複数のコシヒカリを混ぜ、毎年新しく用意する。前年の基準米と比べ変化がないよう混ぜる割合をかえると言う。年ごとの評価がぶれないようにするためである。現在ランキングは「特A」、「A」、「A'」、「B」、「B'」の5段階である。

おいしい米の産地と言え、かつては東北や新潟、北陸が中心であった。しかしながら、他の地域も努力を重ねたのである。

土地や地域、気候にあった新しい品種を作る研究や、水や肥料を与える時期や量を適切にするなど、栽培努力も積み上げられたからである。当然ながら、ランキングの結果が価格や売れ行きにも影響するため、産地は「ブランド」をかけた銘柄を送り込むのである。

1) 米の概要

イネの栽培種には、アジアを中心に広まったオリザ・サティバ (*Oryza sativa*) と西アフリカを中心に栽培されるオリザ・グラベリマ (*Oryza glaberrima*) があり、前者が栽培面積、生産量とも圧倒的に多い。

オリザ・サティバはインディカとジャポニカの2種に分類され、インディカは一般に長粒で脱粒しやすく、草丈の高いものが多い。

ジャポニカは短粒で脱粒しにくく、草丈が短い、いわゆるジャポニカと大粒で脱粒しにくく草丈は高いジャバニカ (熱帯ジャポニカ) に分けられている³⁾。

粒形は一般に粒長／粒幅で表示され、
極長粒・・・7.51mm以上、
長粒・・・6.61～7.50mm、
中粒・・・5.51～6.60mm、

短粒・・・5.50mm以下、

となっており、日本の米の粒形はほとんどが短粒である。つまり、国産米はジャポニカが大部分であり、柔らかくて粘りのある米飯となるのである。

米の評価に関しては、ごはんを炊いたときの粘りに大きく影響される。ご飯の粘りが強いほどおいしいと感じ、逆に粘りが少ないバサバサしたご飯は、おいしいとは感じないであろう。ご飯の粘りは主成分であるデンプンの成分で決まるのである。

日本食品成分表による米の成分・平均値のうち、蛋白質、脂質、炭水化物の3成分数値を可食部100g当たりの単位で見ると、

「食品名」	「蛋白質」	「脂質」	「炭水化物」
玄米	6.8 g	2.7 g	73.8 g
半つき米	6.5 g	1.8 g	75.4 g
七分つき米	6.3 g	1.5 g	76.1 g
精白米	6.1 g	0.9 g	77.1 g
胚芽精米	6.5 g	2.0 g	75.3 g

となり、精白米は外見が素晴らしい。

2) 米の銘柄、食味

米の食味で最高評価である「特A」ランキングの2013年産米の結果では、地域毎に改良、農家が努力した結果、その銘柄は大幅に増加した。

消費者の認知度が高いコシヒカリやひとめぼれなど、年に3~4種類に限られていた「特A」の品種は、今や15種類が獲得するまでに至った。

「特A」銘柄の品種⁴⁾は、
ななつぼし（北海道）、ゆめぴりか（北海道）、あきたこまち（秋田）、コシヒカリ（山形）、はえぬき（山形）、ひとめぼれ（山形）、つや姫（山形）、きぬむすめ（鳥取）、ヒノヒカリ（大分）、元気つくし（福岡）、さがびより（佐賀）、あきほなみ（鹿児島）、森のくまさん（熊本）、くまさんの力（熊本）、おいでまい（香川）、
の15種類である。

「コシヒカリ」は、山形、新潟、石川、福井、京都、兵庫、佐賀、福島、栃木、千葉、山梨、長野、三重、の広域にわたる府県で最高評価の「特A」になっている。

米の生産量で、2009年産の品種別内訳⁵⁾では、

コシヒカリ：3,094.0千トン、ひとめぼれ：842.7千トン、ヒノヒカリ：805.3千トン、あきたこまち：656.7千トン、はえぬき：258.4千トンの上位5品種で、生産量の約70%を占めており、圧倒的にコシヒカリの比率が高いのである。

光の吸収率からコメ粒の蛋白質、脂肪酸度、アミロース、水分を計測する「食味計」という分析機種があるが、あくまでも一般的な評価の目安としては、食味値の4つの要素として、下記の通りである⁶⁾。

①蛋白質は、6.4%以下が良い。・・・蛋白質が少ない米は、吸水が良いので炊き上がりがふっくらしておいしいのである。

②脂肪酸度は、数値が低いほど新鮮で新米は10~20mgである。・・・米に含まれる脂肪は時間とともに酸化していく。数値の高いものは古い米とされる。

③アミロースは、数値が低いほど良い。・・・米の澱粉のうち、硬さの成分であるアミロースの比率を測定、粘りのある米がおいしいとされているため、割合が低いほどおいしいと評価されるのである。

④水分は、14.5%~15.0%が最適である。・・・14%以下の過乾燥米は食味が劣る。

3) 米の価値観、行事食

日々の食のスタイルは、飽食と言われている中で大きく揺れ動いている。簡便化した食品が出回る一方で、加工度が低く、自然にちかいもの、高齢化に適合した健康食、美容食、より価値の高いグルメ食品、など多種多様な食が試行錯誤しながら展開されている。まさに、食の中で、価値観が大きく変わろうとしている。

家庭の食事は、主食、主菜、副菜、というパターンから、個人の嗜好を重視したメニューへと変わっており、家族が揃って食卓にむかう機会は次第に減少して行く傾向にある。社会環境は、自分の食事を、自分自身で、自分の時間のなかで、手軽に選択できる便利な世の中になっているのである。

ご飯を主食に、主菜は肉や魚、卵、大豆製品などを揃え、副菜として野菜や海藻類などの献立であれば栄養バランスの良い食生活の姿であるが、存在感が薄くなっている。

米と大豆は名コンビで、大豆原料の加工食品としては豆腐、油揚げ、湯葉（豆乳を加熱、表面にできる膜をすくったもの）、きなこ（大豆を煎って粉にしたもの）、納豆（蒸煮大豆に納豆菌を植え付け、熟成させたもの）などがあり、食卓を賑わすのである。

1年を通してそれぞれの物語のある行事の中には、主役である「米料理」がある。

祭りや祝い事に欠かせないのが「赤飯」である。赤飯も小豆粥もぼたもちも、すべての行事食は健康食でもあった。

行事食は、おいしいだけでなく、仕事の疲れを賢く乗り切る「食」の知恵でもある。月毎に考えて、主な年中行事と「米」の料理や加工品である行事食は、次の通りあり、毎年繰り返される献立やその行事毎に受け継がれてきた料理が見えてくる⁷⁾。

「月 日」	「行事名」	「おもな行事食」
1月 1日	元旦	おせち料理、雑煮など
1月 7日	七草	七草粥
2月3日頃	節分	恵方巻き、(福豆)
3月 3日	ひな祭り	ちらし寿司、草餅、菱餅
(4月8日	花祭り	甘茶)
5月 5日	端午の節句	柏餅、ちまき
(7月7日	七夕	そうめん)
8月	月遅れお盆	白玉団子
9月15日	十五夜	月見団子
10月13日	十三夜	月見団子、栗ご飯
(11月15日	七五三	千歳飴)
12月23日頃	冬至	小豆粥、(かぼちゃ料理)
(12月31日	大晦日	年越しそば)

初節句や七五三など、慶事に華を添えてくれる赤飯は、歴史は古く古代米の「赤米」にあると言われている。古くから赤い色は邪気を払い、厄除けの力をもつと信じられていた。江戸時代より、病気の快気を祝って赤飯を食べる風習が残り、そこから祝いの席では赤飯の習慣が定着したのである。

4) 主食用米＝ご飯に対する特徴のあるレストラン「タニタ食堂」

東京都千代田区丸の内3丁目の国際ビル地下1階に、丸の内タニタ食堂が営業をしている。この食堂は提供する料理、献立に特徴があり、「日替わり定食」：830円、「週替わり定食」：930円、が好評である。特にご飯をセールスポイントにしており、その内容は、玄米

を精米の際、金芽（胚芽の基底部：ビタミンB1、E、食物繊維が多く、栄養価が高い）とうまみ層の亜糊粉層を残した展開をしている。よって、おいしく、栄養タップリで、カロリーが減らせるのである⁸⁹。

ご飯100グラム当たり約144キロカロリー（普通のご飯では約168キロカロリー）で、水加減や浸水により、おいしく炊くことが出来るのである。

5月のメニューから、日替わり定食では、例えば、5月15日は鶏肉とレーズンの赤ワイン煮・474キロカロリー、塩分・3.4グラム、となっており、都度カロリー、塩分の含有量を顧客に提供している。

なお、タニタ食堂のこだわりは次の5項目あり、差別化した料理を提供している。

- ①味付けにこだわっている＝旬の食材を使用し、薄目の味付けにする。
- ②野菜をタップリ使用する＝1定食につき、約200グラム前後の野菜を使用している。（厚生労働省が示している1日の野菜摂取量の目標は350グラムである。）
- ③盛り付けにこだわっている＝野菜をたくさん使うことで満足感もアップし、目で見ることでも満腹につながる。
- ④噛みごたえを残した調理をしている＝野菜を大きくカットして調理を工夫、噛みごたえを残した硬さにしている。
- ⑤ご飯は1膳で100グラムを目安＝意識的にご飯を減らし、野菜をとることにより満腹感をキープするのである。

2 主食用米の縮んだ食卓での状況

食生活での米の定着が、どのような時代背景の中で構築されたか、その軌跡をみていくと稲作文化が伝来するのは、弥生時代である。大陸の稲作が九州に伝えられ、農耕を中心とした定住生活がはじまり、本格的な水田稲作農耕文化は古墳時代に成立するのである。

このころから玄米中心の安定した食生活が始まり、主食、副食の概念が生まれて、さらに奈良期には、貴族などの上流階級は米を、一般人は雑穀を食べている。

また、気候条件、山地の多い島国の地形条件から、「米」という食料を本格的な生産食料として位置づけていったのである。

次第に国家の原型が生まれて、「米」を租税とする社会的な動きがあり、「米」は聖なる食べ物としての地位を高めていった。さらに、食料である以上に必需物資として、その

確保、管理に大きな努力が払われるようになった。

飛鳥、奈良、平安時代と進むにつれて次第に調理法は、焼く、煮る、蒸す、など多様化し、主食としては強飯（こわいい・貴族などの上流階級は蒸した強飯を食べていた。）、固粥（かたがゆ）、粥、餅、があった。

平安期になると、強飯はオコワと呼ばれ、天皇の供御（くご）、節会（せちえ）に用いている。一般人の炊いた飯は水気の多い汁粥と水気の少ない固粥（かたがゆ）になり、平安後期には固粥が普及する。固粥は日本人好みの飯となり、汁粥は粥として発達する。また、鎌倉期は武士が活躍し、食べ物にも質実剛健さがみなぎってくる⁹⁾。

一方、日本の箸食が一般化したのは、3～7世紀頃と言われ、平安期（794年～1181年）頃まで宮中では、木製の箸を用いている。粘りのある米は箸食に適し、飯を盛った食器を手を持ち、口を付けながら箸で食べる食事作法が定着、箸の食文化は世界の食事様式の中で特異な存在となった。

明治時代の後半から大正、昭和にかけて、日本独特の混合型や和洋折衷型の料理などが作られ、食卓を豊かなものにしていった。つまり、ナイフ、フォーク、スプーンをも使用する料理は、食事作法を含めて、次第に浸透していったのである。

1) 品目別の食料支出割合及び米、パン、めん類の支出金額動向

品目別食料支出割合の推移を、1990年から5年毎に2005年までと、2015年、2025年予想を見てみると、次の通りである。（単位は%。）

【年度】	穀類	魚介類	肉類	乳卵類	野菜・海藻	果物	油脂・調味料	菓子類	調理食品	飲料	酒類	外食
1990年	9.7	11.7	9.5	4.2	11.7	4.5	3.1	6.7	8.3	3.8	4.8	21.9
1995年	9.3	11.5	9.1	4.5	11.4	4.0	3.3	6.5	9.7	4.1	4.8	21.7
2000年	8.9	10.2	8.3	4.7	11.5	4.0	3.7	6.3	10.9	4.6	4.8	22.1
2005年	8.6	9.4	7.5	4.5	11.1	3.8	4.0	6.7	12.0	5.6	4.8	22.1
2015年	8.2	8.0	6.7	4.1	10.5	3.4	4.3	7.3	14.7	6.9	4.7	21.2
2025年	7.9	7.2	6.2	3.9	10.1	3.0	4.5	7.4	16.6	7.7	4.8	20.8

資料：農林水産政策研究所「少子・高齢化の進展と我が国の食料消費構造の展望」2010年10月公表、2015年及び2025年は予想数値である。

出所：農林水産省編「平成25年版、食料、農業、農村白書」日経印刷、2013年、105頁。

つまり、品目別の食料支出割合についてしてみると、1990年から2005年の間で、穀類、魚介類、肉類、野菜・海藻等は低下傾向となっており、油脂・調味料、調理食品等は増加傾向で推移している。特に調理食品は2005年には12%と上昇しており、2015年予想としては14.7%と大幅に上がっている。

外食は若干低下すると推計されているが、内食から中食へのシフトにより、食の外部化は一層進行することが見込まれる。

さらに、二人以上の世帯に於ける1世帯あたりの年間品目別支出金額の購入別数量で、「米」と市場で競合している「パン」及び「めん類」の年間支出金額を1990年以降の推移をみると、「パン」「めん類」はほぼ横ばいに対して、「米」は減少傾向となっている。

食生活の多様化により、2011年には、米とパンの支出金額がついに逆転したのである。ただし、2012年は価格上昇により、米の支出金額は28,731円と増加し、パンの支出金額28,282円を上回った。「米」の購入数量推移では年々厳しい状況となっている。

「米」の支出金額で1990年を「100」とした場合、2012年は半分以下の46%に減少している状況である。また、数量面では、63%となっている。さらに、1990年の1kg当たりの金額は、497円余りであるが、2012年の1kg当たりでは364円程度と下落している。具体的な数値は次の通りである。

【年度】	【米の金額】	【同 数量】	【パンの金額】	【めん類の金額】
1990年	62,554円	125.78kg	26,122円	18,793円
1995年	52,852円	106.42kg	27,898円	19,925円
2000年	40,256円	99.24kg	27,512円	18,771円
2005年	32,896円	89.48kg	26,253円	16,662円
2010年	28,610円	83.01kg	28,177円	18,047円
2011年	27,425円	80.58kg	28,321円	18,236円
2012年	28,731円	78.78kg	28,282円	17,563円

出所：総務省統計局編「家計調査年報、家計収支編、平成24年」統計センター、2013年、258～259頁。

(注) 「パン」は食パンや他のパン、「めん類」は生うどん、そば、乾うどん、そば、スパゲッティ、中華めん、即席めん、他の麺類を指している。

2) 家計で見た食卓の変化

一世帯あり年間の品目別支出金額、購入数量（二世帯以上）を、1992年、2002年、及び2012年の期間における、10年間隔で考えた食品全体の動向のうち、「素材食品」と加工した「総菜食品」との食卓での変化をみていく。

それによると、消費者の食生活変化の状況は、明らかに一般家庭の食卓での生鮮食品離れが見えてとれ、総菜食品の拡大、好調などと比べ、鮮明に明暗が分かれている。

【食品名】	【1992年】	【2002年】	【2012年】	【1992年対比2012年の状況】
[生鮮魚介]	49.5kg	44.4kg	31.0kg	★18.5kg減、63%
この中、まぐろ	3.4kg	3.6kg	2.2kg	
同、あじ	2.6kg	1.9kg	1.2kg	
[生鮮肉]	44.3kg	40.2kg	43.8kg	★0.5kg減 99%
この中、牛肉	11.4kg	7.7kg	6.8kg	
同、豚肉	16.6kg	17.2kg	18.8kg	
同、鶏肉	12.8kg	12.1kg	14.6kg	
[生鮮野菜]	210.9kg	184.1kg	172.8kg	★38.1kg減 82%
この中、茄別	18.7kg	16.1kg	18.1kg	
同、法蓮草	6.8kg	4.7kg	3.4kg	
同、白菜	10.9kg	8.5kg	8.4kg	
[生鮮果物]	114.8kg	107.0kg	84.6kg	★30.2kg減 74%
この中、りんご	17.1kg	15.7kg	10.7kg	
同、みかん	24.9kg	20.3kg	12.2kg	
同、梨	6.9kg	6.4kg	4.3kg	
[調理食品]	87,472円	100,221円	104,615円	★17,143円増 120%
主食的調理食品	26,620円	39,605円	43,558円	★16,938円増 164%
この中、弁当	19,017円	11,558円	13,859円	
同、すし(弁当)	(上記金額を含む)	12,931円	11,640円	
同、おにぎり他	(上記金額を含む)	3,531円	3,728円	
同、調理パン	3,179円	2,971円	4,053円	
他の調理食品	60,852円	60,616円	61,057円	★205円増 100%

この中、サラダ・・・・	2,015円	2,824円	3,408円★1,393円増	169%
同、コロッケ・・・・	2,510円	2,096円	1,879円	
同、天麩羅・フライ・	9,724円	8,700円	9,170円	
同、冷凍調理食品・	3,340円	4,324円	5,888円★2,548円増	176%

出所：総務省統計局編「家計調査年報、家計収支編、平成24年」統計センター、2013年、262～263頁、271～272頁、276～277頁、287頁、289頁、297～298頁。

即ち、2012年は1992年の20年前の食生活と比較し、家庭の食卓は大きく様変わりして、生鮮食品の購入量は大幅に減少した。具体的には、1992年と比較して、

「生鮮魚介」は63%、「生鮮肉」は99%、

「生鮮野菜」は82%、「生鮮果物」は74%、

と軒並み激減してしまったのである。

一方、このような状況変化の中で、調理食品は金額ベースで全体的には120%に増大している。具体的には、主食的調理食品は、1992年実績が弁当、すし（弁当）、おにぎり他で合わせて19,017円の実績が、2012年では29,227円の金額で10,210円、率にして154%と伸びている。さらに、サラダは169%、冷凍調理食品は176%、それぞれ増やしている。

つまり、時間の合理的な配分が必要で、季節的食材を素材から調理して、食事する時間を有しない人や家事負担の軽減が必要な人は、例えば味が良くなった電子レンジ使用の冷凍食品や総菜へと代替品を求める場合もある。生鮮食品は新鮮で栄養バランスに優れている食材であるが、値動きが激しい側面がある。

よって、個々の時間的な価値判断や家計との関係もあるが、生活環境は素材食材から加工食品の総菜への流れ、変化は避けられないであろう。

周辺を見渡せばコンビニエンス・ストアなど近域にあることから、人数に合わせて必要な食品を、必要な量だけ、必要な時間に購入すれば生活は成り立っていくのである。

伸長率の高い食品である弁当、すし（弁当）、おにぎり、の「米」商品や調理パンの動向、さらには冷凍調理食品の購入推移から考えれば、家庭内における米＝ご飯の消費量が減少するのは、自然の流れであろう。

3) 加工米飯の状況

市場では食品の安全性や衛生面が重視されている環境であるが、加工米飯は、生産、消

費が年々増加している。

その消費動向としては、炊飯時間の短縮化や製品品質の向上、また、個食需要の増加、調理器具の高性能化、製品保存性の向上等、生活環境の変化が見てとれる。

加工して販売、展開した「加工米飯」の生産量について、2008年～2012年間の推移は、下記の通りである。（単位はトン。）

2008年を100として、2012年の実績は全体で111%と伸長している。また、市場比率の高い無菌包装米飯と冷凍米飯の動向をみると、2008年と比較し、無菌包装米飯が119%、冷凍米飯が102%とそれぞれなっている。

【種類】	【2008年】	【2009年】	【2010年】	【2011年】	【2012年】
【合計】	258,622	225,631	227,952	264,020	287,781
レトルト米飯	18,701	19,910	18,739	26,800	25,356
無菌包装米飯	98,399	97,982	99,409	110,139	116,999
冷凍米飯	132,052	99,110	100,936	117,089	134,574
チルド米飯	3,887	3,026	3,304	3,557	4,232
缶詰米飯	1,184	1,394	1,279	1,030	826
乾燥米飯	4,399	4,208	4,287	5,405	5,794

出所：農林水産省編「農林水産統計、平成25年版」農林統計協会、2014年、181頁。

3 主食用米の厳しい市場動向

戦中戦後につくられた古い制度と米を中心にした供給偏重の発想が、市場の変化に対応できていないのが問題であり、消費者にとって、米は食卓での位置付けも、食べ方も変わってしまった。また、必需物資から嗜好商品へと変わってしまったのではないかと思われる。多収性品種の作付けを主食米でも増やせば、規模の拡大とあわせて生産コストが下がるかも知れないし、さらに発展する道は低農薬等の生産で「安心」を売り物にする高付加価値農業にあり、そこに比較優位があるのであろう。

国内での一人当たり米の年間消費量は、「1995年」：67.8kg、「2000年」：64.6kg、「2005年」：61.4kg、「2011年」：57.8kg、の実績で消費量の減少に全く歯止めがかかっていない¹⁰⁾。

米と同様に農業の全体像は縮んでしまっており、長期的な総産出額で、1984年当時と比較をすると厳しい現実が見てとれ、衰退ぶりがくっきり浮かび上がっている。

つまり、国内の農業総産出額は2011年が8.2兆円で、「米」は1.8兆円、構成比22%の基幹作物である。一方、1984年は合計額11.7兆円のうち、「米」は3.9兆円も占めていたのである。作物別の産出額は、1984年実績と比較し、その変動は下記の通りである¹¹⁾。

【作物名】 【2011年産出額】 【構成比率】 【1984年産出額】 【構成比率】

米	1.8兆円	22%	3.9兆円	34%
野菜	2.1兆円	26%	2.0兆円	17%
果実	0.7兆円	9%	0.9兆円	8%
畜産	2.6兆円	31%	3.3兆円	28%
その他	1.0兆円	12%	1.6兆円	14%
合計額	8.2兆円	100%	11.7兆円	100%

よって、全体像では1984年総産出額11.7兆円に対して、2011年は金額で3.5兆円、率にして30%も減少している。「米」にいたっては、激減してさんさんたる結果である。

1) 米の価格推移

米の取引価格状況について、最近5年間の年度毎相対取引価格の推移は玄米60kg当たり、次のように変動している。

【年度】・・・【期間】・・・【相対取引価格】

2008年	2008年9月～2009年9月	15,163円～15,000円
2009年	2009年9月～2010年9月	15,169円～14,106円
2010年	2010年9月～2011年9月	13,040円～13,283円
2011年	2011年9月～2012年9月	15,196円～15,541円
2012年	2012年9月～2013年3月	16,650円～16,534円

資料：農林水産省調べ。

出所：農林水産省編「平成25年版、食料、農業、農村白書」日経印刷、2013年、190頁。

(注) ①価格には、運賃、包装代、消費税相当額が含まれている。

②産地銘柄ごとの前年産検査数量ウェイトで加重平均した価格である。

2012年産米の相対取引価格の動向は、新米への切り替わり時期の前年産米在庫水準が低かったことに加え、震災の影響を懸念した集荷競争があったことなどが反映して、前年を上回る水準となった。

当然ながら、米の価格は、需給状況等を踏まえて、民間の事業者の間で交渉により、形成されることが基本であり、米の生産、流通を安定させるためには、生産者と需要者、卸し業者等の情報交換や取組の広がりが重要である。

2) 米の生産量、消費量

1995年から、5年周期で米の生産量、消費量の推移を見ると、漸減傾向が見て取れる。

(単位は、千トン。)

【年度】	【国内生産量】	【国内消費仕向量】	【この中、純食料消費量】
1995年	10,748	10,290	8,515
2000年	9,490	9,790	8,198
2005年	8,998	9,222	7,845
2009年	8,474	8,797	7,459
2010年	8,554	9,018	7,620
2011年	8,566	9,018	7,390

資料：農林水産省「食料需給表」

出所：総務省統計局編「日本統計年鑑、2014年」日本統計協会、毎日新聞社、2013年、280頁。

(注) ①国内生産量には、飼料用、加工用、種子用等、食用以外の生産量を含んでいる。

②国内消費仕向量は、[生産量+輸入量±在庫増減量]の数値で算出した。

2011年度における米の国内消費仕向量である902万トンに対して、11年さかのぼって2000年度は979万トンであったことから、数量で77万トン、率換算では約8%減少している状況である。また、米には水稲、陸稲があるが、例えば、2000年生産量9,490千トンの内、陸稲は18千トン程度で例年大きな動きは発生していない。

一方、主食用米の消費量及び生産量が減少を続けている中、食料自給率の向上、水田の有効活用に向けて、米粉の生産、利用の拡大や飼料用米の強化策が進められている。

3) 異常気象による出来事

農林水産省では、6月～10月にかけて平年値を100としたその年度の米収穫量予想「作況指数」を発表している。その内容は、106以上が「良」、102～105が「やや良」、99～101が「平年並」、95～98が「やや不良」、91～94が「不良」、90以下が「著しい不良」とされている。

1993年に異常気象による冷害の為、全国平均の米作況は、戦後最悪の大凶作となったのである。このため、消費者は大問題として我先にと、緊急輸入した外米への不信感もあわせ、国産米の買いだめに走ったのである¹²⁾。

米の作況指数は1993年全国平均確定指数「74」と、1945年の「67」以来の大凶作で、当時の日本全体の米消費量は年間約1000万トンで、作況指数が74と言うことは数量ベースで約260万トン不足になることである。政府の備蓄米は20～30万トン程度であった。

この1993～1994年の米騒動は、ガットのウルグアイ・ラウンドで農業交渉が行われていた時期と重なっていたのであった。

よって、1993年12月に緊急輸入で国際市場に依存した影響もあり、「最低限の輸入機会・ミニマムアクセス」を受け入れ、米輸入は部分開放されることになった。また、この緊急輸入は国際市場の米価格の暴騰を招いた。

時代をさかのぼって考えれば、1960年代から米生産量が飛躍的に増大し、国民の食生活の多様化もあり米余りの時代になった。市場原理からすれば、米価格は下落するはずだが、政治的配慮で生産者米価は据え置かれ、消費者米価は下がり続けた。この逆ざやで政府の赤字は増大した。

このような状況から減反と備蓄米削減の生産調整へ政策転換、生産調整政策の成果は1990年代に出始め、余剰米も殆ど無くなったそんな時期に1993年の大凶作が襲ったのである。最終的な輸入量は260万トン以上の量となった。

4 主食用米に対する消費者の行動、概念

成熟社会での消費者のニーズは、機能よりも自らのニーズに合うものを求めるようになる。多付加価値競争の中であって、ニーズに反映させた商品を提供して成長することが大切であるが、農産物の分野であっても、「モノ作り」の価値は、伝統工芸品と同様に作り手の思いを伝えることで生まれると思っている。

おいしい商品はどこにでもあり、おいしさだけでは価格競争になってしまう。消費者が作り手の思いに共感した農産品を入手したりし、コンセプトへの共感が価値を高める。つまり、生産者の思いが共感を呼び、その活動と連動すると価値は一層高まるのである。

1) 消費者の消費動向

「ご飯のおいしさを決めると思うもの」についての調査を、J C総研が2013年3月に、インターネットで展開、全国の男女2053名対象の結果は、次の通りである。米の品種についての関心が圧倒的に高いことが伺える。上位5位までの内容で、複数回答である¹³⁾。

(単位は%。)

【年齢】	【人数】	【品種】	【精米してからの期間】	【炊くときの水加減等】	【炊飯する器具】	【研ぎ方・洗い方】
20代以下	140	47.9	22.9	45.0	31.4	41.4
30代	292	46.6	28.8	34.2	30.8	32.5
40代	345	47.8	37.1	30.2	41.4	38.8
50代	332	47.9	38.0	40.7	40.4	31.0
60代	426	46.9	44.8	37.1	40.8	28.9
70代以上	518	47.1	46.9	41.7	38.6	28.4

「合計人数2053名」

次に、米の購入先について、「購入先は決まっているか」の問い合わせには、回答人数1,706名（1,706名の区分は、主婦：723名、既婚男性：718名、単身女性：137名、単身男性：128名。）の回答結果として、

「いつも同じところ」・・・70.1%、

「いろいろなところ」・・・28.9%、

であった。この数値から「米」販売サイドから見れば、固定客として「顧客の顔」が良く見えることから効果のある販売促進策が展開しやすいと思われる。

また、「いつも同じところ」と回答した人について、主婦、既婚男性、単身女性、単身男性別に区分して、それぞれどのような優先順位で行動しているか、をその内訳比率で見ると下記の通りであった¹⁴⁾。

【購入動機】	【主婦】	【既婚男性】	【単身女性】	【単身男性】
産地と品種が同じ米・	41.1%	46.4%	35.8%	29.7%
いろいろな米・・・・	17.4%	16.0%	14.6%	24.2%
特売の米が中心・・・・	7.1%	5.0%	3.6%	7.8%
なるべく安い米・・・・	2.2%	4.2%	8.0%	7.8%
店が薦める米・・・・	0.1%	2.2%	0.7%	0.8%
「合計比率」	「67.9%」	「73.8%」	「62.7%」	「70.3%」

(注)年齢構成では、20代以下：96人、30代：219人、40代：277人、50代：272人、60代：373人、70代以上：469人、合計人数1,706名である。

同様に、「市場別」に米購入先を見てみると、品揃えや価格競争等有利に展開しているスーパーマーケットからの購入が、過半数を占めて比率が高くなっているのは現実的である¹⁵⁾。(回答者人数1,593人、カッコ内は比率。)

- スーパーマーケット：857人（54%）
- 生産者（親戚等から有償を含む）：246人（15%）
- 生協：137人（9%）
- 米専門店：122人（8%）
- ネット販売等：100人（6%）
- ディスカウントストア：48人（3%）
- 農産物直売所：36人（2%）
- 農協：28人（2%）
- その他（コンビニ、デパート等を含む）：19人（1%）

2) ご飯との付け合わせ

ご飯に合わせて独自に進化した和風化された西洋料理や和洋折衷料理があるが、トンカツ、コロッケ、カレーライス、ファンの多い洋風と言われて好まれている。これらに共通するのが「白い飯にあう」である。

「熱い白いご飯に何をのせるのが好きか」について、朝日新聞デジタルのウェブサイトで、デジタル登録会員を対象に、2014年6月にアンケート調査を実施し、その結果は下記の通りであった¹⁶⁾。

回答者は2,328人で、男性56%、女性44%の比率である。約70の食材から、「白いご飯にのっけたくなるもの」を選んでもらった（いくつでも可能）結果であるが、その上位10品は、①「生卵」：1293票、②「辛子めんたいこ」：1216票、③「のり」：1188票、④「納豆」：1140票、⑤「ふりかけ」：1023票、⑥「梅干」：920票、⑦「のりの佃煮」：878票、⑧「たらこ」：870票、⑨「ちりめんさんしょう」：863票、⑩「とろろ」：842票、であった。

3) 消費者の和食に対する意識

キッコーマン食品が「日本人の和食に関する意識実態調査」を、2013年11月にインターネット調査を実施して、首都圏、近畿に居住する20~60代の主婦、830人を対象とした結果では次のような数値であった¹⁷⁾。

①「よく作る和食の家庭料理」について、

複数回答による白米、みそ汁を除いた上位10位は、焼き魚：59.8%、肉じゃが：53.7%、豚のしょうが焼：51.9%、かぼちゃの煮物：50.6%、うどん：49.5%、大根の煮物：49.2%、豚汁：48.5%、卵焼・だし巻き卵：47.5%、おでん：45.1%、野菜炒め：44.5%、である。

②「家庭料理としての和食の良いところ」について、

複数回答による上位5位は、野菜をたくさん食べられる：77.0%、栄養バランスが良い：76.0%、健康に良い（ヘルシー）：65.2%、季節感がある：57.3%、カロリーが低い：50.0%、である。

③「家庭料理としての和食のよくないところ」について、

複数回答による上位5位は、どれも似たような味になる：32.9%、下処理に手間がかかる：26.6%、調理に手間がかかる：24.6%、だしを取るのが面倒：21.8%、多くの食材が必要：20.6%、である。

4) 食生活に対する関心

内閣府が2011年に20歳以上の男女対象に実施した、「日頃の食生活での実感の有無」調査によると、下記の実態が認識されている¹⁸⁾。

①「食生活は、自然の恵みによって成り立っている」という内容に対しては、

2008年3月：実感することがある・・・82.6%、

2011年12月：同・・・86.3%

②「食生活は、生産者をはじめ、多くの人々の苦労や努力に支えられている」に対しては、

2008年3月：実感することがある・・・91.3%、

2011年12月：同・・・92.8%

の数値となっており、次第に理解が深まっているのである。

次に、「今後の食生活で特に力を入れたいこと」について、その上位の内容は、「栄養バランスのとれた食事の実践」と回答した人の割合が、58%と高く、

「食品の安全性への理解」が51%、

「食べ残しや食品の廃棄の削減」が47%、の順であった。

資料：内閣府の「食育に関する意識調査」で、2012年4月公表、全国の20歳以上の男女

3,000人を対象として実施した調査で、回収率は62.2%である。

よって、栄養バランスや安全性のみならず、環境問題への配慮までを意識した優れた考え方の広がりが見てとれる。

おわりに

「米のプラント化」が進む一方、歴史を振り返ってみると、米の役割が理解できるが、食べ物がすべての原動力であり、何を食べたら良いか、が問題となれば気象条件や地形など「米」との結び付けは明白となる。

統一国家は祭りの展開などの際、米を最も聖なる食べ物としての地位を高め、また、やがては米を最も重要な租税とする支配体制が、全国的規模で完成した。中央集権的な体制になると、貨幣のごとくみなされてくるのである。

米は食料である以上に、必需物資として、その確保と管理に大きな努力が払われた。戦後の食料難を乗り越えて、米の生産は著しく増大した。

一方で、それと同時に食生活の西洋化が進行し、米の消費は低下を続け政府指導によ

り、米生産調整つまり、減反を実施せざるをえなくなった背景がある。稲作農家と日本農業自体が厳しい現実におかれているのである。

米を中心に魚を好んだ食事パターンの変容がある。刺身、焼き魚、煮魚、といった魚料理から肉料理へとカロリーの比較的高い食材が食卓の主役が変わった。経済の高度成長と並行して起こった食生活の西洋化と米離れが現実である。

マーケティングを考えると消費者志向と言うが、一方では消費者自身が自分の欲しいものを分かっていることもある。消費者がきずいていない価値を消費者以上に理解して、実現、提供することで、生産者自らが消費者動向を鏡としながら、自らの志しを磨いて行く過程が重要となる。貯蓄、時間、知的好奇心に富む世代が増えていることから、高価格でも価値のある商品であれば、市場性はあるのである。

一方、米の流通で変化の兆しもあり、卸会社や小売店、さらには中食や外食企業が産地に積極的に接近している。したがって、生産者からすれば、顔の見える消費者から「とてもおいしい」と評価されれば、最高のやり甲斐である。

- 注 1) 日本経済新聞2013年10月6日記事より
2) 朝日新聞（夕）2014年3月8日記事より
3) 食品総合研究所編「食品大百貨事典」朝倉書店、2001年、3頁
4) 朝日新聞（夕）2014年3月8日記事より
5) 矢野恒太記念会編「日本国勢図会、2013／14」矢野恒太記念会、2013年、153頁、資料：農林水産省「作物統計」及び農林水産統計「2009年産水稻の品種別収穫量」より
6) 丸山清明監修「コメの基本」誠文堂新光社、2013年、104～105頁
7) 丸山清明監修「前掲書」誠文堂新光社、2013年、144～145頁
8) 「タニタ」食堂発行のパンフレットより
9) 岡田哲「食の文化を知る事典」東京堂出版、1998年、54～55頁、180～184頁
10) 総務省統計局編「日本統計年鑑、2014年」日本統計協会、毎日新聞社、2013年、280頁
11) 朝日新聞2014年6月8日記事より
12) 日本経済新聞2013年10月6日記事より
13) 三冬社編「食生活データ総合統計年報、2014」三冬社、2014年、269頁

- 14) 三冬社編「前掲書」三冬社、2014年、267頁
- 15) 三冬社編「前掲書」三冬社、2014年、267頁
- 16) 朝日新聞2014年7月5日記事より
- 17) 三冬社編「前掲書」三冬社、2014年、336頁
- 18) 農林水産省編「平成25年版、食料、農業、農村白書」日経印刷、2013年、106頁

【参考文献】

- 岡田 哲「食の文化を知る事典」東京堂出版、1998年
- 大貫恵美子「コメの人類学」岩波書店、1995年
- 三冬社編「食生活データ総合統計年報、2014」三冬社、2014年
- 食品総合研究所編「食品大百貨事典」朝倉書店、2001年
- 総務省統計局編「家計調査年報、家計収支編、平成24年」統計センター、2013年
- 総務省統計局編「日本統計年鑑、2014年」日本統計協会、毎日新聞社、2013年
- 農林水産省編「農林水産統計、平成25年版」農林統計協会、2014年
- 農林水産省編「平成25年版、食料、農業、農村白書」日経印刷、2013年
- 原田信男「コメを選んだ日本の歴史」文芸春秋、2006年
- 丸山清明監修「コメの基本」誠文堂新光社、2013年
- 矢野恒太記念会編「日本国勢図会、2013／14」矢野恒太記念会、2013年
- 朝日新聞、日本経済新聞