

岡山県産米に対する外食等業者及び米穀卸売業者のニーズの分析とその対応方向

河田 員宏

The Needs Analysis of Rice Wholesalers, Eating Out in Okayama Prefecture Rice and It's the Corresponding Direction

Kazuhiro Kawata

緒言

全国的な米の消費低迷，生産過剰，米価下落等により水稲栽培農家の経営は厳しく，栽培農家数や作付面積は大幅に減少している。このような中，各産地は良食味銘柄米への作付けシフトと栽培技術の改良等に取り組んでおり，産地間の品質差が縮まって，コシヒカリ等のブランド銘柄米においても価格競争は激しさを増している（小野，2007）。一方，米の消費スタイルは，家庭での炊飯は減少し，調理済み食品や外食としての利用は増加している（JC総研，2012）。

岡山県は2012年産水稲の作付面積が32,700haでピーク時（1960年）の約4割，収穫量が172,000tでピーク時（1970年）の約6割となっているが，現在においても作付面積，収穫量が中国四国地域では最も大きな米産地である（農林水産省，2012）。しかし，本県は全国的には需給がアンバランスで県外販売量が10万t未満の小規模産地（小池，1997）である。また，岡山県産米は早生，中生，晩生の多様な品種構成であり，早生品種‘コシヒカリ’に収束された全国的な流れとは異なり，特に県南では本県独自の晩生品種の作付けが多いことから販売には苦戦している。米政策改革大綱の策定から10年が経過し，米の販売については市場原理が定着してきたが，生産現場では，従来の多収性や栽培の容易さ等を求める生産者視点が色濃く残っている反面，良食味や低価格等を求める消費者，実需者視点への転換がなされているとは言い難い。

そこで本稿では，今後一層熾烈な産地間競争の展開

が予想される中で，岡山県産米の新たな生産・販売対策を明らかにするため，需要の伸びはやや鈍化しているものの一定量の米を消費している外食等業者並びに，これら業者や小売業者に米を供給している米穀卸売業者（以下，米穀卸）の岡山県産米に対するニーズを分析し，岡山県産米を有利に生産・販売するための課題とその対応方向を明らかにする。本研究を実施するに当たり，意向調査にご協力いただいた県下の各米穀卸並びに外食等業者の各位に厚く御礼申し上げます。

調査方法

岡山県産米を消費者に直接提供している外食等業者（弁当業者，ホテル業者，給食業者，回転寿司業者，加工業者）の岡山県産米に対するニーズについて，対面及びアンケート調査を，2011年には19社（県内：15，県外：4），2012年にはその内の12社（県内：12）に対し実施した。なお，県外業者は全国展開する大手の業者とした。

次に，小売業者，外食等業者に米を供給している米穀卸の岡山県産米のニーズについて，対面及びアンケート調査を，2010年には9社（県内：7，県外：2），2012年にはその内の5社（県内：5）に対し実施した。

これらの調査結果から米の取扱等の現状を把握するとともに，集計したデータからWard法（クラスター分析の1手法でクラスターの各値からその質量中心までの距離を最小化する手法）やAHP（階層意志決定法）の手法（神田，2007）により外食等業者や米穀卸のニーズを解析した。そして，現状調査及びニーズ解析の結

果を基に、今後の岡山県産米の生産・販売方向を検討した。

結果

1. 県産米に対する外食等業者のニーズ

(1)外食等業者における米の取扱等の現状

外食等業者における米の取扱状況については、県内業者の9割以上は岡山県産米を使用していたが、全国展開する県外業者は岡山県産米を取り扱っていなかった(図1)。

外食等業者における米の使用量の増減については、県内外業者の約3割が2010年より増加したと回答した。業態別には、主に弁当業者で使用量の増加傾向が確認された(表1)。

外食等業者の仕入上限価格(kg当たり)については、県内業者の7割が250~350円未満の米を購入していた(図2)。業態別には、弁当業者は300~350円の回答が最も多く、これを上回る価格の回答はなかった。ホテル業者は弁当業者と同様に300~350円の回答が最も多

く、450円を越える価格の回答もあったが、250円を下回る回答はなかった。給食業者は200~300円未満、回転寿司業者は200~250円未満と300~350円未満、加工業者は200~250円未満の回答であった(図3)。

外食等業者が米を仕入れる際、重視する項目については、県内業者は「価格」を最も重視し、次いで「産地」、「食味」、「品種」の順であるのに対し、全国展開する県外業者は「食味」を最も重視し、次いで「価格と安全・安心」、「食感」、「安定供給」となっていた(図4)。なお、産地や品種を指定する理由としては、県内業者は「地元産」を確保するためとの回答が最も多く、次いで「良食味」、「品種のイメージ」であった。全国展開する県外業者は「良食味」と「必要量の確保」という回答が多かった(図5)。

外食等業者が求める品種については、県内業者は「コシヒカリ」が最も多く、次いで「ヒノヒカリ」、「朝日」、「アケボノ」の順であった。全国展開する県外業者も単一品種では「コシヒカリ」が最も多く、次いで「ヒノヒカリ」の順であった(図6)。なお、ブレンド米を

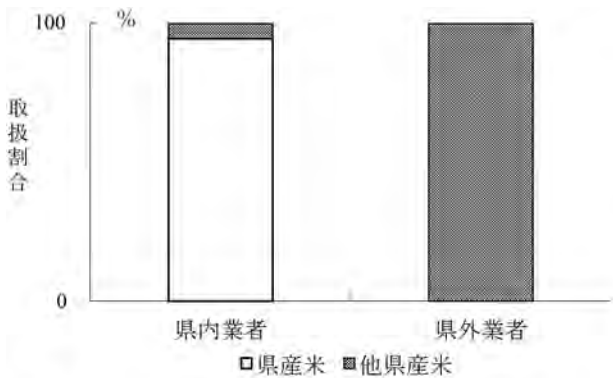


図1 県内外の外食等業者における岡山県産米の取扱割合*
*外食等業者を対象としたアンケート結果(2011年, 19社)より作成, 表1, 図2~9も同様

表1 外食等業者における業態別の米の使用量の増減^{*)}

外食等の業態	単位:回答数, %		
	減少	現状維持	増加
弁当	2	1	4
ホテル	2	5	
給食		2	1
回転寿司	2		
加工			1
総計	6(30%)	8(40%)	6(30%)

*2010年から2011年の増減

^{*)}回答社数は19社であるが、異なる業態をもつ会社から複数の回答があり、回答数は20

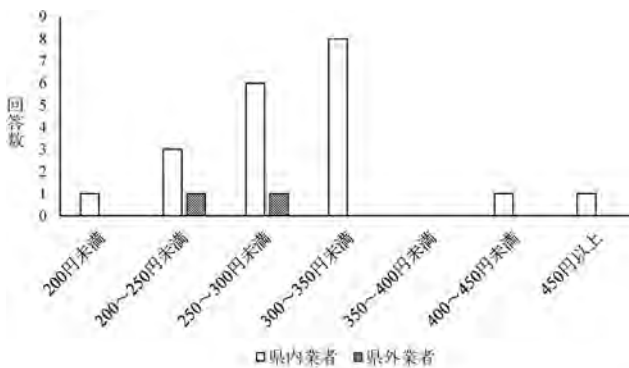


図2 県内外の外食等業者における米の仕入上限価格(kg当たり)^{*)}

*回答社数は17社であるが、県内では異なる業態をもつ会社から複数の回答があった。一方県外では回答していない会社があり、回答数は22
^{*)}2010年の数値

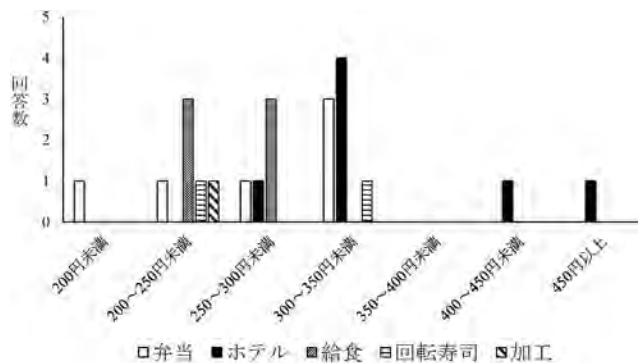


図3 外食等業者における業態別の米の仕入上限価格(kg当たり)^{*)}

*回答社数は17社であるが、県内では異なる業態をもつ会社から複数の回答があった。一方県外では回答していない会社があり、回答数は22
^{*)}2010年の数値

仕入れる理由としては、県内業者は「食味向上と低価格で増量」の回答が多く、次いで「炊飯適性の均一化と食味変動の均一化」であった。全国展開する県外業者は「炊飯適性の均一化」が最も多く、次いで「食味変動の均一化」であった(図7)。

米の安全・安心のニーズに対しての対応については、県内業者、全国展開する県外業者とも共通して「検査米の仕入」という回答が最も多かった。県内業者は次いで「栽培履歴の確認」、「卸との信頼関係」、「独自の仕入基準」の順であった(図8)。

独自に実施している食味調査の種類については、県内業者、全国展開する県外業者とも「試食」という回答が最も多かった。次いで県内業者は「その他」、「食味計」の順、全国展開する県外業者は「食味計」、「理化学分析」という回答であった。なお、県内業者の「その他」として「不定期に試食調査を実施する」が3社、「卸との信頼関係」が1社、「炊飯した米を目視する」が1社、「冷めたご飯の食べ比べ」が1社から回答があった(図9)。

(2)外食等業者における米の利用状況、意見

外食等業者の米の利用状況、意見を表2に示した。外食等業者の仕入の選択基準として、全体では価格と食味のバランスが重要で、炊き上がりの白飯の艶を重視していた。また県内の外食等業者では、地産地消を謳っている店舗が多く、岡山県産米を使用することが重要であると考えていた。大手のコンビニ業者は全ての米に同じ産地、検査等級等を要求し、全国展開する外食等業者は米トレサビリティにより生産者が確認できる米でないと取引は困難であるとの意見であった。

県内の外食等業者で利用する品種については、弁当業者では「ヒノヒカリ」、「アケボノ」等が、ホテル業者では「コシヒカリ」、「朝日」、「ヒノヒカリ」が、給食業者では「ヒノヒカリ」が、回転寿司業者では「朝日」、ブレンド米が使用されていた。なお、全国展開する県外の外食等業者からは具体的な品種の回答は得られなかった。

外食等業者と米穀卸との関係では、長年同じ業者と

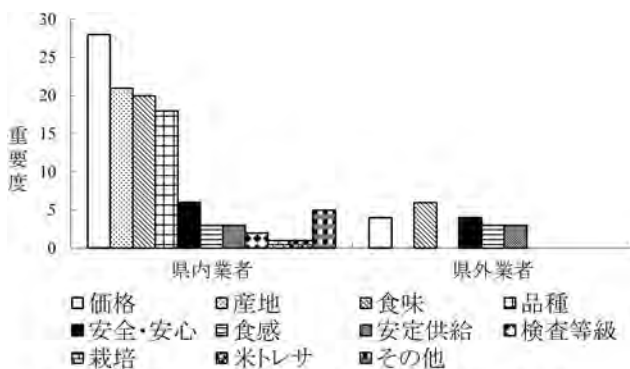


図4 県内外の外食等業者が米において重視する項目(複数回答)²⁾

¹⁾回答社数は19社
²⁾重視する項目、品種を3位まで聞き取り、1位が3点、2位が2点、3位が1点として項目ごとに点数を集計
³⁾2010年の数値

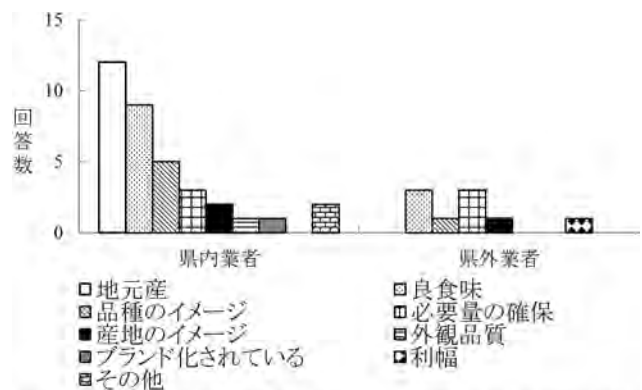


図5 県内外の外食等業者が仕入れる米において産地、品種を指定する理由(複数回答)²⁾

¹⁾回答社数は19社
²⁾2010年の数値

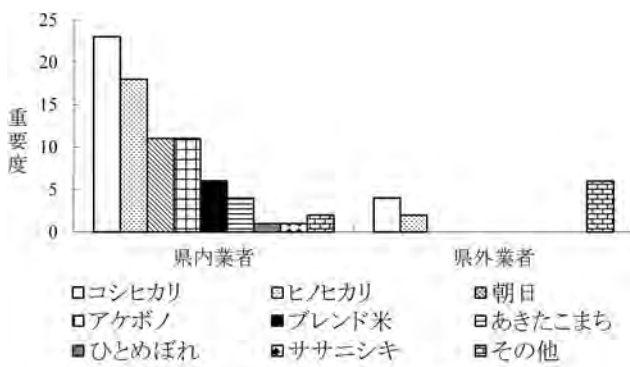


図6 県内外の外食等業者が求める米の品種(複数回答)²⁾

¹⁾回答社数は19社
²⁾重視する項目、品種を3位まで聞き取り、1位が3点、2位が2点、3位が1点として項目ごとに点数を集計
³⁾2010年の数値

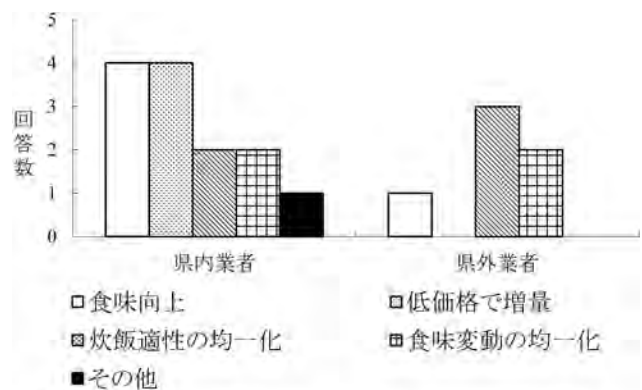


図7 県内外の外食等業者がブレンド米を仕入れる理由(複数回答)²⁾

¹⁾回答社数は19社
²⁾2010年の数値

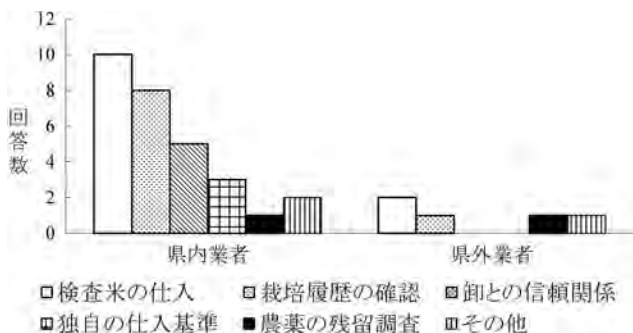


図8 県内外の外出業者における米の安全・安心のニーズに対する対応(複数回答)^{*)}

^{*)}回答社数は19社
^{*)}2010年の数値

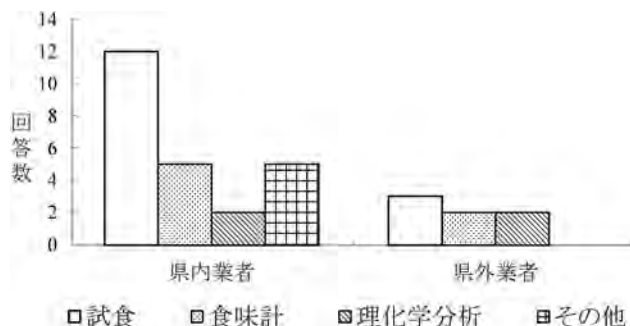


図9 県内外の外出業者が独自に実施している食味調査の種類(複数回答)^{*)}

^{*)}回答社数は19社
^{*)}2010年の数値

表2 県内外の外出業者における米の利用状況、意見^{*)}

項目	内容
米の使い方や仕入の基準	<ul style="list-style-type: none"> ・全体的に価格と食味のバランスが重要、多くが炊き上がりの白飯の艶を重視 ・県内の業者は地産地消をすすめており、産地のイメージは重要 ・弁当: 価格を考慮に入れヒノヒカリ、アケボノ等を使用。 価格、美味しさ、安定供給、単一銘柄、試食、炊き立てと冷めたご飯の食べ比べ等 ・ホテル: コシヒカリ、朝日、ヒノヒカリ等を使用、寿司は外注 ・給食: 価格を考慮に入れヒノヒカリを使用、安くて良いもの、おかずよりもご飯のおいしさが重要 ・回転寿司: 朝日、ブレンド米を使用 ・加工: 現在県産米の使用はない。国産米を使用し、安定供給、安全・安心、価格等を重視 ・大手コンビニ: 本部が一括仕入・配送する場が多、県産米の使用は少ない 全ての商品に同様の品質を要求、単一全国銘柄またはブレンド米を使用 ・大手外食: 米トレス法により生産者まで確認できる米でないと取引は困難
米穀卸との関係	<ul style="list-style-type: none"> ・主に米穀卸から精米を仕入れており、互いの信頼関係は強く、それぞれの卸との取引期間も長い ・精米卸のブレンド技術は高く、安定した食味であると評価している ・精米と安全・安心は米穀卸を信用して任せている ・大手の外食等業者の多くは大手米穀卸や全農から米を調達

^{*)}外食等業者を対象とした聞き取り調査より作成(2011年)

^{*)}2011年のアンケート調査対象19社に8社の電話での回答を加えている

取引を継続する傾向があり、お互いの信頼関係も強かった。県内の外食等業者は県内の米穀卸との取引が主であったが、全国展開する県外の外食等業者は全国展開する米穀卸や全農との取引が中心となっていた。

(3)外食等業者が使用したい県産米とその評価

2012年の調査データを用い、AHP分析により県内の外食等業者における米の評価基準(食味、価格、品質、ロット、品種)と選択品種(‘コシヒカリ’、‘あきたこまち’、‘ヒノヒカリ’、‘きぬむすめ’、‘朝日’、‘アケボノ’)の総合重要度を解析した。その結果、岡山県産米の評価の基準については、全般に「食味」に対する総合重要度が最も高く、これに次ぐ評価の基準として、業態別には、ホテル、給食、回転寿司業者は「品質」の、弁当業者は「価格」の総合重要度が高かった。一方、選択品種については、全般に‘コシヒカリ’の総合重要度が高かった。業態別には、弁当、ホテル、給食業者は‘コシヒカリ’の総合重要度が高かったが、

‘コシヒカリ’に次ぐ品種は判然とせず、‘アケボノ’の総合重要度は低かった。一方、回転寿司業者は‘朝日’の総合重要度が高かった(図10)。ただし、実際に使用している品種は要望している品種とは異なっていた。

2. 県産米に対する米穀卸のニーズ

(1)米穀卸における米の取扱等の現状

県内の米穀卸における取扱量は‘ヒノヒカリ’が2割強で最も多く、次いで‘コシヒカリ’、‘アケボノ’、‘あきたこまち’、‘朝日’であった(図11)。また、産地別の取扱量では、岡山県産が8割と多く、その他の県産は1割未満であった(図12)。

一方、県外の米穀卸の取扱量は、‘コシヒカリ’が4割強で最も多く、次いで‘あきたこまち’、‘ひとめぼれ’、‘きらら397’、‘ななつぼし’であった(図11)。また、産地別の取扱量では、北海道産が2割強で最も多く、次いで秋田、新潟、富山、宮城、栃木産と続き、

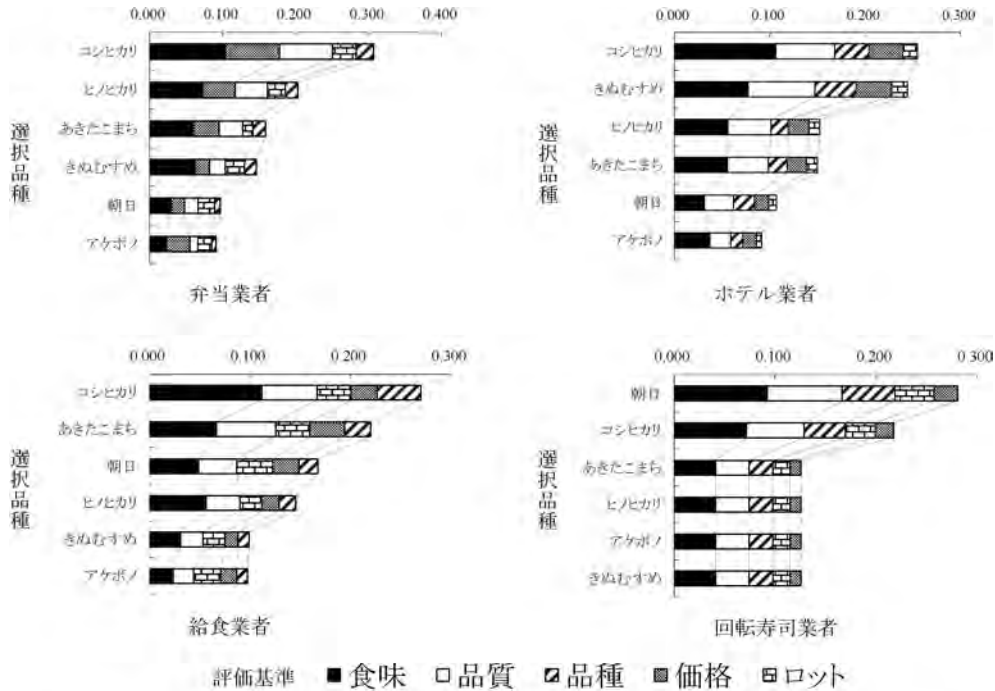


図10 県内の外食等業者に求められる岡山県産米の評価基準と選択品種²⁾

²⁾2012年にAHP(Analytic Hierarchy Process:階層的意思決定法)を用い、県内の外食等業者12社(弁当2、ホテル5、給食3、回転寿司2)による評価基準5項目(凡例)と評価基準別に選択品種(縦軸)を1対1で比較し総合重要度(横軸、図中数値)を算出
³⁾評価基準は米穀卸、外食等業者への調査により設定
⁴⁾整合度指数<0.15の回答を集計

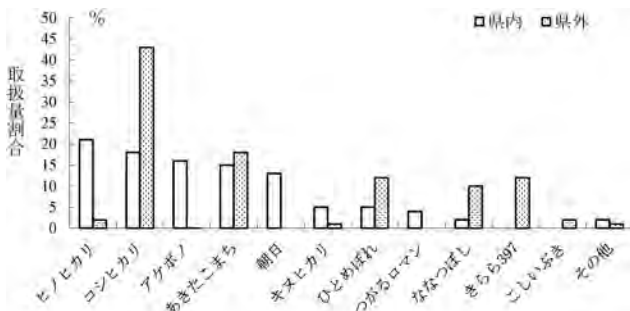


図11 県内外の米穀卸における品種別の取扱量割合⁴⁾

⁴⁾米穀卸(県内:7、県外:2)を対象とした聞き取り及びアンケート調査(2010年)より作成、図12~15、表3も同様

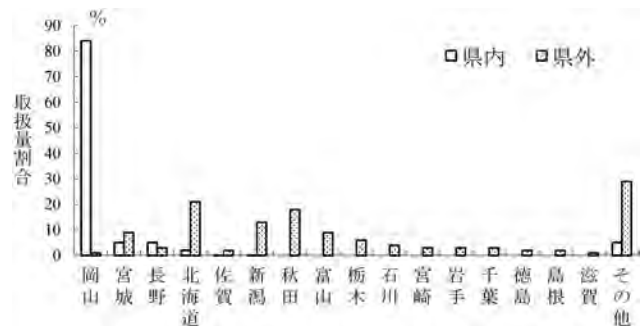


図12 県内外の米穀卸における産地別の米の取扱量割合⁵⁾

⁵⁾回答社数は9社
⁶⁾2010年の数値

岡山産は1%にも満たなかった(図12)。

主な米の仕入先については、県内、県外の全ての米穀卸が全農等との取引があり、次いで個人と取引する米穀卸が5割強、単一農協(以下単協)と取引する米穀卸が約3割であった(図13)。

県内の米穀卸が米を仕入れる際に岡山県産の主要5品種と競合している産地銘柄は、「ヒノヒカリ」対象が8銘柄、「コシヒカリ」対象が5銘柄、「あきたこまち」対象が3銘柄、「アケボノ」対象は2銘柄が挙げられた。「朝日」対象では、具体的な銘柄名は挙げられなかった(表3)。

小売業者から米穀卸に対する要望については、全て

の米穀卸が「低価格」と回答し、次いで「食味」、「安全・安心」、「品種指定」、「検査等級」であった(図14)。

米穀卸の安全・安心のニーズに対しての対応については、全国一律の基準である検査米を取り扱うことに多くの米穀卸が最も重点を置いていた(図15)。

(2)米穀卸が仕入れたい県産米とその評価

米穀卸における米の評価基準と選択品種を外食等業者と同様にAHP分析で解析した。その結果、県内の米穀卸が仕入れたい県産米の評価基準については、「ロット」の総合重要度が最も高く、特に「アケボノ」の総合重要度が高かった。また、「朝日」は「ロット」、「きぬむすめ」は「価格」、「あきたこまち」は「品質」で

総合重要度が高かった。選択品種別には‘ヒノヒカリ’の総合重要度が最も高く、次いで‘きぬむすめ’、‘アケボノ’、‘コシヒカリ’で、各品種との差は小さかった(図16)。

(3)岡山県産米の用途別の評価

県内外の米穀卸における岡山県産米の用途別の評価

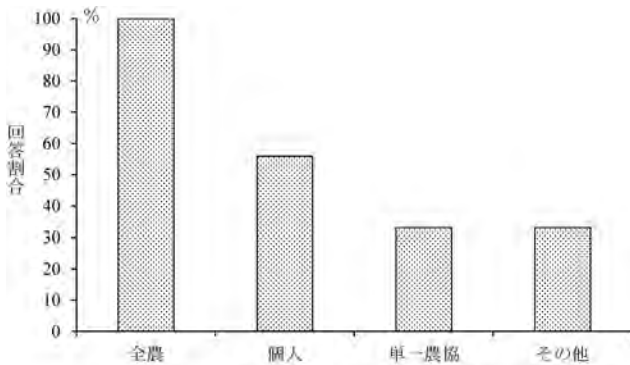


図13 米穀卸における主な米の仕入先の割合(複数回答)²⁾
¹⁾回答社数は9社
²⁾2010年の数値

を表4に示した。小売業者等が販売する主食用(単一銘柄用)では‘あきたこまち’、‘コシヒカリ’が、業務用(外食等業者用)では‘コシヒカリ’、‘あきたこまち’、‘ヒノヒカリ’が、玄米販売用では‘あきたこまち’がそれぞれ新潟産‘コシヒカリ’と最も近い評価であった。また、主食用(ブレンド用)では、‘ヒ

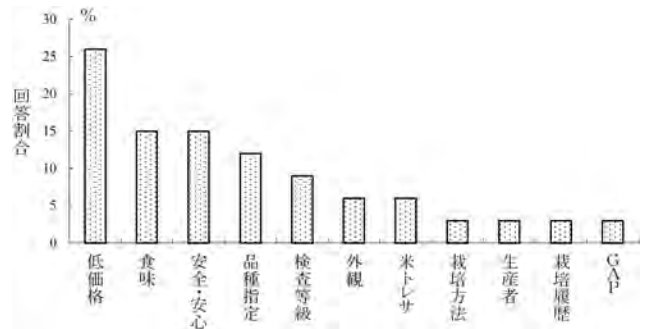


図14 小売業者からの米穀卸への要望(複数回答)²⁾
¹⁾回答社数は9社
²⁾2010年の数値

表3 県内外の米穀卸が米を仕入れる際に岡山県産米の主要品種と競合している産地銘柄^{2)yx}

本県産品種	ヒノヒカリ	コシヒカリ	あきたこまち	アケボノ	朝日
競合産地銘柄 ^w	九州産ヒノヒカリ 佐賀産ヒノヒカリ 熊本産ヒノヒカリ 奈良産ヒノヒカリ 兵庫産ヒノヒカリ 兵庫産キヌヒカリ 兵庫産ひとめぼれ 北陸産あきたこまち	山口産コシヒカリ 兵庫産コシヒカリ 北陸産コシヒカリ 山陰産コシヒカリ 鳥取産コシヒカリ	北陸産あきたこまち 岩手産あきたこまち 東北産ひとめぼれ 他県産B銘柄	きらら397 青森産むつほまれ 北海道産米 他県産B銘柄	他県産B銘柄

²⁾回答社数は9社

^{y)}2010年の数値

^{x)}九州・北陸・山陰産とは、その地域の各県産品種をとりまとめたもの

^{w)}競合産地銘柄とは、米穀卸が岡山県産米の主要品種を仕入れる際に購入対象として比較する他産地の銘柄

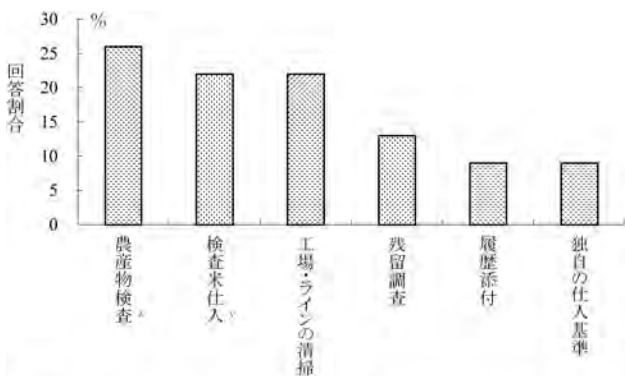


図15 米穀卸の安全・安心のニーズに対するの対応状況(複数回答)^{2)xy}

^{a)}農産物検査は米穀卸自らが検査員の資格をもち自ら検査を行うこと

^{b)}検査米仕入は米穀卸が検査を受けた米を仕入れること

^{x)}回答社数は9社

^{y)}2010年の数値

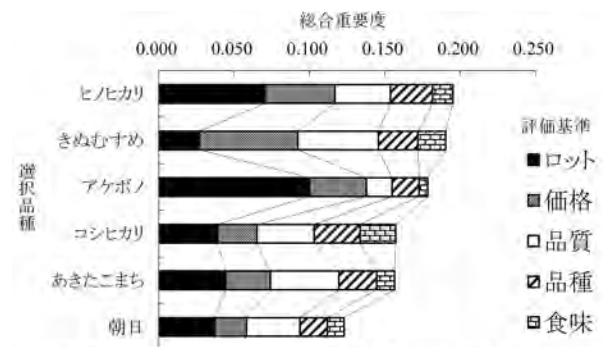


図16 県内の米穀卸が仕入れたい岡山県産米の評価基準と選択品種^{2)xyz}

²⁾2012年に米穀卸5社(県内5)へアンケートを実施、AHP(Analytic Hierarchy Process: 階層的的意思決定法)を用い、評価基準5項目と評価基準別に選択品種を1対1で比較し総合重要度(図中数値)を算出

^{x)}評価基準は米穀卸、外食等業者への調査により設定

^{y)}整合度指数<0.15の回答を集計

^{z)}ここでのロットとは米の生産、取引、輸送、保管する際のまとまった単位

ノヒカリ’，‘コシヒカリ’ の評価が高かった。一方，加工用としての岡山県産米の評価は他の用途に比べ低い傾向がみられた。

また，Ward法で岡山県産品種の用途別類似性を調べた結果，岡山県産品種は使われ方において，主に主食用（単一銘柄用）として評価されるグループと業務用（外食等業者用）として評価されるグループに二分された。そして，前者では岡山産‘あきたこまち’は新潟産‘コシヒカリ’と最も近い使われ方であり，‘コシヒカリ’もこれらに近かった。後者では‘アケボノ’，‘ヒノヒカリ’が分類され‘朝日’もこれらに類する評価をされていた（図17）。

米穀卸の岡山県産米に対する意見・要望では，「品種の絞り込み」と「知名度の低さ」が最も多く，次いで「朝日」の販売戦略，「米に対する継続した政策」と「食育による米の消費促進」，「販売ロットの確保」などが挙げられた（表5）。「朝日」の販売戦略において具体的には特定産地で生産された‘朝日’を望む声があった。

考 察

1. 外食等業者のニーズを受けた県内の米穀卸の課題

県外の全国展開する外食等業者では，岡山県産米の使用はほとんどなく，県内の外食等業者では多い。これは，岡山県が全国の中では米の小規模産地であるとともに，品種構成が早生から晩生までを幅広く作付け

していることで1品種当たりの「ロット」の確保が難しいためと考えられる。また県内の外食等業者は，岡山県産米を積極的に使用することにより他県産米を使用している県外の全国展開する外食等業者との差別化を図っているためと考えられる。

表3から米穀卸が米を仕入れる際，岡山県産米の中では，‘ヒノヒカリ’と競合する銘柄が最も多いが，この要因は，岡山県産‘ヒノヒカリ’が価格の割に食



図 17 用途における岡山県産米の類似性*

*表 4 を基に，Ward 法により樹形図を作成

表 4 県内外の米穀卸における岡山県産米の用途別の評価*

用途	品種	あきたこまち	コシヒカリ	ヒノヒカリ	朝日	アケボノ	参考:新潟産コシヒカリ
	主食用(単一銘柄用)		4.6	4.4	2.9	3.4	2.8
主食用(ブレンド用)		3.0	3.7	3.8	2.6	3.0	3.0
業務用(外食等業者用)		3.8	4.0	3.7	3.3	3.4	3.7
加工用		3.1	2.8	3.0	2.9	2.9	2.7
玄米販売用		4.1	3.6	3.7	3.0	2.8	4.0

*2010年に米穀卸9社(県内7, 県外2)へアンケートを実施，品種別に米の用途(主食用(単一銘柄用)，主食用(ブレンド用)，業務用(外食等業者用)，加工用，玄米販売用)に対する評価を5段階で調査

表 5 県内外の米穀卸からの岡山県産米に対する意見・要望*

項目	人数	項目	人数
岡山県産米の品種の絞り込み	7	米市場の中心はコシヒカリ	4
岡山県産米の知名度の低さ	7	販売ロットの確保	4
朝日の販売戦略	6	岡山県産米の売渡価格の高さ	4
米に対する継続した政策	5	高温耐性品種	4
食育による米の消費促進	5		

*米穀卸9社(県内7, 県外2)を対象とした聞き取り調査より作成 (2010年)

味・品質のバランスが良いこと、岡山県産米の中では取引量が多く、ロットをまとめることが比較的容易であるためと考えられる。

図10から県内の外食等業者が求める品種は総合的には‘コシヒカリ’であるが、県内の回転寿司業者が求める品種は‘朝日’である。またこれら両品種の評価は「食味」、「品質」が共通して高い。これは、消費者へアピールする材料として岡山県産米に加えて、‘コシヒカリ’という消費者の認知度の高い銘柄や、食味、品質の高さにより消費者に不満を与えないことを重視しているためと考えられる。

一方、県内の外食等業者が実際に使用する岡山県産米品種としては、要望の高い‘コシヒカリ’だけでなく、ブレンド米を含めたすべての品種の中で最も評価の低かった‘アケボノ’も含まれている。要望とは異なる品種を実際に使用する要因は、業務の形態によっては価格が優先されたり、数量が優先されたりするためと推察される。特に使用量が多く、薄利多売であるが白飯自体の食味が販売数量に大きく影響する県内の外食等業者では、年間安定した白飯をある程度低価格で仕入れるため、県南で生産量が多く「ロット」のまとまりやすい‘アケボノ’やそれらを用いたブレンド米を使用していると考えられる。

米の安全・安心のニーズに対しての対応は、全国一律の基準で行われている検査制度により格付けされた米を仕入れることが支持されており、顧客等の理解も得られやすいことから県内外の外食等業者の要望も多く、米穀卸においても検査米を取り扱うことが最優先されていると考えられる。

2. 岡山県産米の生産・販売の対応方向

外食等業者のニーズを受けた県内の米穀卸の課題は、①各外食等業者が必要とする岡山県産米の品種とその量を確保すること、②要望の低い品種から要望の高い品種へ作付けをシフトすること、③安全・安心のニーズに対しての対応として検査米の取り扱いの割合を高めることといえる。

これらへの対応方向として、まず行政や農協系集荷業者等に加えて、県内の全集連系集荷業者、米穀卸等も交え、県産米の販売戦略における明確なビジョンを策定して生産者、実需者等へ向けて広く発信し、生産者、農協系集荷業者、全集連系集荷業者、行政、米穀卸、外食等業者、消費者等が相互にメリットが得られる流通の仕組みを確立することが必要と考える。具体的には、①農協系集荷業者等、全集連系集荷業者が連携して県内の米穀卸から当年産取り扱い品種とその数量の

実績及び次年産の取扱予定品種とその必要数量、購入予算等を取りまとめる(契約栽培を含む)。②そのデータを基に単協へ集荷を要請し、各単協は生産者へ推進する岡山県産米品種の作付け、これらを農協へ出荷する意義やメリット(集荷量が増加することにより販売ロットがまとまって交渉が進めやすくなり、精算金の上乘せが期待できる等)等を丁寧に説明する。③一層の共同乾燥施設の利用促進や軒先集荷の強化により、県内の米穀卸に対し岡山県産米を安定的に供給できる体制を確立することが必要と考えられる。

次に、安全・安心のニーズに対しての対応として、外食等業者、米穀卸が重要視している検査米の比率を高めるため、生産者に対し検査米の重要性のさらなる周知を図るとともに、今までの検査体制の手順やコストなどの詳細な検討が必要である。

これらを総合的に取り組むことにより検査を受けた岡山県産米が米穀卸、外食等業者を通じて県内外の消費者に今まで以上に安定的に提供されることが期待できる。加えて、本報告は今後の岡山県産米の生産体系及び販売流通対策を行政等が検討する際の貴重な情報として活用できると考える。

摘 要

岡山県産米に対する外食等業者及び米穀卸のニーズを分析し、その評価にもとづいて県産米を有利に生産・販売するための課題とその対応方向を検討した。

外食等業者のニーズを受けた県内の米穀卸の課題は、①各外食等業者が必要とする「県内産」の品種とその量を確保すること、②要望の低い品種から要望の高い品種へ作付けをシフトすること、③安全・安心のニーズに対しての対応として検査米の取り扱いの割合を高めることであった。

これらへの対応策として、①農協系集荷業者等、全集連系集荷業者が連携して県内の米穀卸から当年産取り扱い品種とその数量の実績及び次年産の取扱予定品種とその必要数量、購入予算等を取りまとめる(契約栽培を含む)。②そのデータを基に単協へ集荷を要請し、各単協は生産者へ推進する岡山県産米品種の作付け、これらを農協へ出荷する意義やメリット(集荷量が増加することにより販売ロットがまとまって交渉が進めやすくなり、精算金の上乘せが期待できる等)等を丁寧に説明する。③一層の共同乾燥施設の利用促進や軒先集荷の強化により、県内の米穀卸に対し岡山県産米を安定的に供給できる体制を確立することが必要と考えられる。

引用文献

小野雅之(2007)米市場変革期における産地マーケティング戦略の課題. 農業経営研究, 44(4): 37-46.

社団法人JC総研(2012)米の消費行動に関する調査結果.

小池恒夫(1997)激変する米の市場構造と新戦略. 家の光協会, 東京, pp.221-230.

農林水産省(2012)平成24年産水稻の作付面積及び予想収穫量(10月15日現在).

神田則彰(2007)商品企画七つ道具実践シリーズ第2巻. 日科技連出版社, 東京, pp.156-181.