

# 環境ベテランズファーム セミナー（2025 年 12 月 25 日）

## 講演テーマ：

## お米について考える・食料用米について・飼料用米について

### 今年の米に関する話題

「令和の米騒動」と言われるように、今年度の主要な話題の「熊：くま」、「高市総理大臣誕生と台湾有事発言に端を発した日中不和の発生と影響の拡大?」、「物価高騰」の中でも「コメ不足と価格高騰・備蓄米放出・増産か／生産調整か?」「お米券は可?不可?」など主食であるコメに対しては、大きな話題になっています。

話題というより、日本政治の中心課題にすらなっています。

昨年からの「令和の米騒動」の高値継続と農政の揺れが中心で、お米券（商品券）の配布、備蓄米の放出、高温による品質低下、減反政策の見直し、そして年末の「食の十大ニュース」で1位に選ばれるなど、価格高騰と供給不安が継続しています。特に、高止まりする店頭価格、業務用需要の回復、そして需要と供給の構造的なギャップが課題となっています。

### 主な話題のポイント

#### 「令和の米騒動」の長期化と高値:

2023 年産の猛暑による品質低下（低等級米の増加）と供給不足が背景にあり、2024 年産米も高値が続いています。

新米が出回っても価格は高止まりし、5 キロ 4000 円台が定着する兆しが見えています。

#### お米券の配布と論争:

政府の経済対策としてお米券が配布されましたが、自治体によって対応が分かれ、転売禁止や使用期限（来年9月末）の設定など、運用面での課題も指摘されています。

#### 供給政策の見直し:

農水省は減反政策の見直しを進め、生産目安（生産調整）の算定指標を見直す動きや、備蓄米の迅速な放出（民間保管米の活用含む）の方針を発表しています。

#### 需給ギャップの深刻化

インバウンド需要の回復や業務用需要の増加、生産者側での供給力低下（高齢化・労働力不足）が重なり、構造的な需給ギャップが指摘されています。

#### 今後の見通し:

年末にかけても価格は高止まり、需給はタイトな状態が続くと見られています。

供給安定化に向けた農政の転換が焦点となっています。

これらの状況から、コメは単なる食料品としてだけでなく、農政、経済、社会情勢が複雑に絡み合った「社会問題」として注目され続けていると言えます。

わたしたちは、2008年に起きた「畜産・大パニック」で飼料の不足と高騰時にこの年の7月26

日に勉強会「畜産・大パニック大学集会」を開催しました。

それをきっかけに、「超多収米普及連絡会」を発足させ、他団体とも協力しながら、2008年1月28日以来、「飼料用米を活かす日本型循環畜産推進交流集会 ～飼料用米普及のためのンボジウム～」を開催してきました。

そのような中で、私たちは、日本の風土に合ったコメを主食とする瑞穂の国での（超）多収米の普及と飼料の不足を補える減反政策の下で利用されなくなっている水田の価値（保水、水の浄化、水田の保全など）を維持するために飼料用米の普及・利用を呼びかけてきました。

そのような中で、2014年4月1日に「一般社団法人日本飼料用米振興協会」を発足しました。

国・農林水産省も飼料用米の普及を目指すこととなり、2015年に農林水産省と一般社団法人日本飼料用米振興協会の共同事業として「飼料用米多収日本一表彰事業」が発足しました。

10年が経過する中で、様々な課題が出てきています。

今回は、この問題と慶全のための方策を皆様と考えたいと思います。

令和の米騒動に代表される話題について、協会の発足時から様々に儀指導を受けてきている東京大学名誉教授・特任教授である鈴木宣弘先生が、手厳しい行政を誤りを指摘され、この間、「食の戦争」「令和の米騒動」「コメ・ショック」などを出版されています。参考にさせていただきました。また、協会のメンバーである学識経験者の先生の資料も参考にさせていただいております。下記をご覧ください。

#### 講演 参考資料

東京農業大学 デザイン農学科社会デザイン農学研究室 加藤 浩 協会正社員 <<https://x.gd/0k4um>>

学識経験者 東京農業大学 農学部 前・教授 信岡誠治 協会正社員・理事 <<https://x.gd/q4Yv6>>

学識経験者 東京大学名誉教授 谷口信和 協会正社員・飼料用米多収日本一表彰事業審査委員 <<https://x.gd/XRSnE>>

学識経験者 東京大学 名誉教授・特任教授 鈴木宣弘 <<https://x.gd/X9SqI>>

イネ・米について知りましょう！ <<https://x.gd/d331q>>

飼料米・飼料イネ とことんつくる・使う <<https://x.gd/GYNxw>>

## 【稲と食】 日本人の食文化の柱、お米

お米にはいくつかの品種があり、精米の度合いで呼び方が異なります。また栄養価や保存性も高いという特徴があり、日本人の主食としてだけでなく、さまざまな食品にも利用されています。

### お米の種類

お米は植物としての品種の違いや、その性質などによって、いくつかに分類することができます。

#### ●お米の品種による分類

現在、世界で栽培されている稲の大部分は、オリザ・サティバ(*Oryza sativa*)というアジアで栽培されたアジア稲で、インディカ(インド型稲)、ジャポニカ(日本型稲)、ジャバニカ(ジャワ型稲)の3種類があります。

- ・インディカ(長粒種)一般的に、細長い米粒。くき葉が長く、高温を好みます。
- ・ジャバニカ(半長粒種)一般的に、やや丸型の米粒。くき葉が長く、くき数が少ない。
- ・ジャポニカ(円粒種)一般的に、丸い米粒。くきが短い。

#### ●お米のでんぷん質組成の違いによる分類

- ・糯(もち)米
- ・粳(うるち)米
- ・その他：醸造米・酒米、赤米、香り米

#### ●お米の栽培法による分類

- ・水稻(すいとう)：水が大好きな稲
- ・陸稻(りくとう)：水がほとんどなくても作れる稲

日本ではジャポニカ・粳(うるち)・水稻の生産が大半を占めています。

### 精米の度合いによる、お米の呼び方

精米度が大きいほど食べやすく、一般的には味も良くなり、消化吸収も良くなります。しかし、栄養成分は逆に減っていきます。



### ・玄米(げんまい)

玄米は籾(もみ)の籾殻を取りのぞいたもの。糠(ぬか)、胚芽(はいが)、胚乳(はいにゅう)がすべて揃っている状態です。玄米の主成分は72%が胚乳部のでんぷんで、あとは7.4%のたんぱく質、脂質、繊維。ビタミン、ミネラルなども多く含まれています。成人病予防などの健康食品としても注目されています。



### ・胚芽米(はいがまい)

特別な精米機を使って精米し、胚芽の保有率が80%以上あるのが胚芽米。お米100gに2g以上の胚芽を含んでいます。精米と比べてビタミンB1は2.5倍、ビタミンEは10倍以上あります。



### ・五分づき米・七分づき米

完全に精米しないで、途中で取り出したお米です。糠(ぬか)を 50%取りのぞくと五分づき米、70%取りのぞくと七分づき米になります。糠の量が少なくなればビタミン、ミネラル、繊維の量も少なくなります。



### ・白米(はくまい)

玄米から糠と胚芽を取りのぞいたものです。ほとんど胚乳部だけで、糠と胚芽の栄養分は失われますが、消化はよくなり、でんぷんやたんぱく質の栄養利用率は高まります。炊きあがりには真っ白で見た目にも美しく、口当たりがよくなります。

## お米の栄養価

玄米 100g 当たりで炭水化物は 72g、たんぱく質 7.4g、脂肪 1.3g、ビタミン 0.15mg。さらにミネラル、カルシウム、リン、鉄、ナトリウム、カリウム、ナイアシンなどさまざまな栄養素を含んでいます。消化吸収率が 98% と高く、100g 当たりの熱量が 356 キロカロリーもあり、高栄養食品といえます。

意外に多量のたんぱく質を含み、実は日本人の主要なたんぱく源となっています。

お米はインスリン分泌が弱く、糖質が低いので皮下脂肪になりにくく、美容にもいいようです。

また、血糖値の急激な上昇を抑えるレジスタントスターチを多く含みます。糖質もおだやかで、

糖尿病などになりにくい性質を持っています。

また、ストレス低減効果があるとされているギャバというアミノ酸も含んでいます。

## お米のおいしさ

大昔は収穫した籾を煎り、籾殻を外した焼米をおいしく食べていたようです。その後、籾を脱穀(だっこく)して玄米にし、それを蒸して強飯(こわいい)にしました。

次に水をたっぷり入れて煮る粥(かゆ)が発明されました。そして「炊く」という技術が生まれ、お米のおいしさがさらに引き出されるようになりました。これも一つの大発明でしょう。

お米のおいしさは・炊きたてのご飯の白さ(視覚)・独特の香り(臭覚)・ほのかな甘さ(味覚)・粘りと歯ごたえ、舌触り(触覚)などの総合点で評価されます。咀嚼(そしゃく)したときの食感もポイントで、でんぷんやたんぱく質の含有量、脂肪の酸化度、ミネラル、水分の含有率がおいしさを左右するようです。

お米の72%を占めるでんぷんには、アミロースとアミロペクチンの2つの成分があります。このアミロペクチンが粘りの成分で、この量が多いほどおいしくなります。アミロース含有量は品種、栽培条件、気温に影響されます。

たんぱく質が多くなるとでんぷんの粘りが弱くなり、おいしさも低下すると考えられています。

脂肪も水分の浸透をさまたげ、粘りを低下させます。

お米のうま味成分は遊離アミノ酸、遊離糖、有機酸が有力だといわれています。

## お米は保存性が高い



穀象虫(コクゾウムシ)

お米は長期保存がききます。-20℃なら数百年もつといわれています。屋根裏から200年前の籾が出てきたこともあるそうです。



低温で貯蔵すると味が落ちることもなく、低温倉庫では15℃以下で保管しています。

家庭の米びつでは、鷹の爪(赤トウガラシ)を布袋に入れてお米と一緒に入れておくと虫も発生しません。

## お米はさまざまな食品に利用される



### ・お米

酒や酢、しょうゆやみそに欠かせない麴(こうじ)の原料として不可欠ですし、あられ、かりんとう、あま酒、白玉、赤飯、お餅、だんご、ちまき、ぼた餅、ビーフン、せんべい、おかき、おこし、玄米茶などの原料にもなります。

### ・稲藁

稲藁には納豆菌がついているため、煮た大豆を稲藁で包んでおくと納豆が作れます。稲藁の灰は、わらび、ぜんまいのあく抜きに利用されます。

・糠(ぬか)糠は筍(たけのこ)のあく抜きに使われるほか、糠漬けを作ることができます。

## ご飯のおいしい炊き方



炊くという技術は煮る、焼く、蒸すの複合技術です。ご飯を炊くときの火加減としてよく言われる「はじめチョロチョロ なかパッパ 赤子泣いてもフタとるな」はこの3つの工程を表現しています。おいしさの感じ方には、もちろん民族差があり個人差があります。ここでは、芯が

なく、粘りけがあり、ふっくらしたご飯がおいしいという想定のもとで説明します。

### ・お米の洗い方

乾燥したお米は水を吸収しやすいため、1回目の水洗いに時間をかけすぎると糠の匂いも吸収されます。1回目はたっぷりの水を加えて手早くかき混ぜ、その水はすばやく捨てます。

### ・水加減の工夫

水加減は、お米の種類や調理法によって変えます。例えば、新米では米の体積の同量、古米では1.2倍ぐらいを目安に、試行錯誤を重ね、家族や自分好みの決定的な水加減を探してください。

### ・炊く前にお米に水を吸わせる

お米に十分吸水させてから加熱のステップへ進みましょう。吸水速度は水温で変化します。夏で30分、冬で1時間を目安にしてください。

### ・炊き加減

水が沸騰するまでは強火で10分間くらい加熱します。火が強すぎると吸水が不十分になり、長すぎると煮くずれます。10分が理想的です。

沸騰したら中火にして、5分間維持します。沸騰しすぎると吹きこぼれるのでご注意ください。

5分たったら弱火にし、フタを開けずに15分間維持します。中心まで熱と水分を通して、でんぷんを変化させ、ふっくらとしたご飯をめざします。

そしていよいよ、火を消します。が、まだフタは開けずに10分から15分間蒸らします。仕上げです。我慢のしどころです。もし途中でフタを開けると、芯のある水っぽいご飯になります。

フタを開けたら、しゃもじで軽く混ぜます。そして、そっとお茶碗によそいます。



### 【稲と衣】生活には欠かせない藁を使った衣料品

米作りを終えた冬の農閑期には、藁を使って草鞋(わらじ)や蓑(みの)などの、生活に欠かせない衣料品を作りました。



## 「水田政策の見直し」に向けた政策提言

2025 年 10 月 31 日  
日本飼料用米振興協会  
理事長 海老澤恵子

### 1. はじめに

政府は食料・農業・農村基本法（以下基本法）を 2024 年 6 月に改正し、これを受けて新たな「食料・農業・農村基本計画」（以下基本計画）を 2027 年 4 月に策定しました。この中では、基本法で重視された「食料安全保障の実現」と「食料・農業水産業の生産力向上と環境と調和のとれた食料システムの構築」の両立をイノベーションで実現するとしています。

この中で、具体的な「水田政策の見直し」については 2027 年度からの実施に向けて抜本的に見直しするとしており、これから本格的な見直し作業が進められることとなっています。

この機に、一般社団法人日本飼料用米振興協会（東京都中野区・海老澤恵子理事長）は水田利活用の柱の一つとして、現場で広く受け入れられ定着しつつある飼料用米を軸に、現在起きている問題と今後の水田政策のあり方について、食料安全保障と環境と調和のとれた食料システムの構築の両面から政策提言をいたします。

### 2. 飼料用米の危機：飼料用米の大減産で畜産生産者は給与の削減や断念に直面

飼料用米の作付面積と生産量は 2022 年産がピークで 14 万 2 千 ha（80 万 t）、2023 年産が 13 万 4 千 ha（74 万 t）、2024 年産が 9 万 9 千 ha（53 万 t）、2025 年産はさらに大幅に減り 4 万 9 千 ha（対前年比 4 万 9 千 ha 減）と半減の見通しで生産量は 20 万 t 台あるいはそれ以下に急減する見通しとなっている。

ピーク時の生産量に比べると 4 分の 1 程度となることから、畜産生産者は、飼料用米給与量の削減（飼料用米配合比率の削減）あるいは飼料用米利用の断念に追い込まれています。

飼料用米の生産量は 2020 年産（38 万 t）までは基本計画の目標生産量（70 万 t）に達していなかったため、予算は未消化で、余った交付金は国庫返還してきていました。

しかし、基本計画の生産目標である 70 万 t を超えてくると 2022 年産から予算超過となり補正予算での対応に追い込まれました。

そこで政府は飼料用米への交付金の交付要件を年々厳しくして生産抑制に舵を切っているのが現状です。

とくに、2025 年産の米生産については食用米の不足と価格高騰により急きょ増産へ舵を切ることとなったことから、食用米への転換が大々的に進められました。

その結果、2025 年産の主食用米の生産量は前年よりも 64 万 t の増産になる見通しとなっています。

その増産の過半は実は飼料用米からの食用米への転換であった。すなわち直ぐに使える水田があったから米増産に即応できたのだと考えます。

このことは決して低く評価するべきではありません。

飼料用米はすでに生産目標を達したから卒業生で支援は必要ないだろうなどの声もあるが、残念ながら現状では支援がなくなれば飼料用米の生産はなくなってしまうのが実情です。

他方、飼料用米を使った畜産物は、すでに鶏卵、鶏肉、豚肉を中心に全国で幅広く生産されており、量販店・スーパー、生協などでも一般に販売され消費者に身近な食材として定着してきています。

飼料用米を使って畜産物を生産している畜産生産者にとっては、国産の飼料原料（飼料米）で育てた畜産物としてブランド化して販売しており、やっと定着してきたところであり、もっと生産を増やしたいと考えていたところ、政府は飼料用米の生産抑制に舵を切り、生産量を減らしてきました。

畜産生産者からは「政府は何をやっているのか。飼料用米は止めるのか」という悲鳴があがっています。

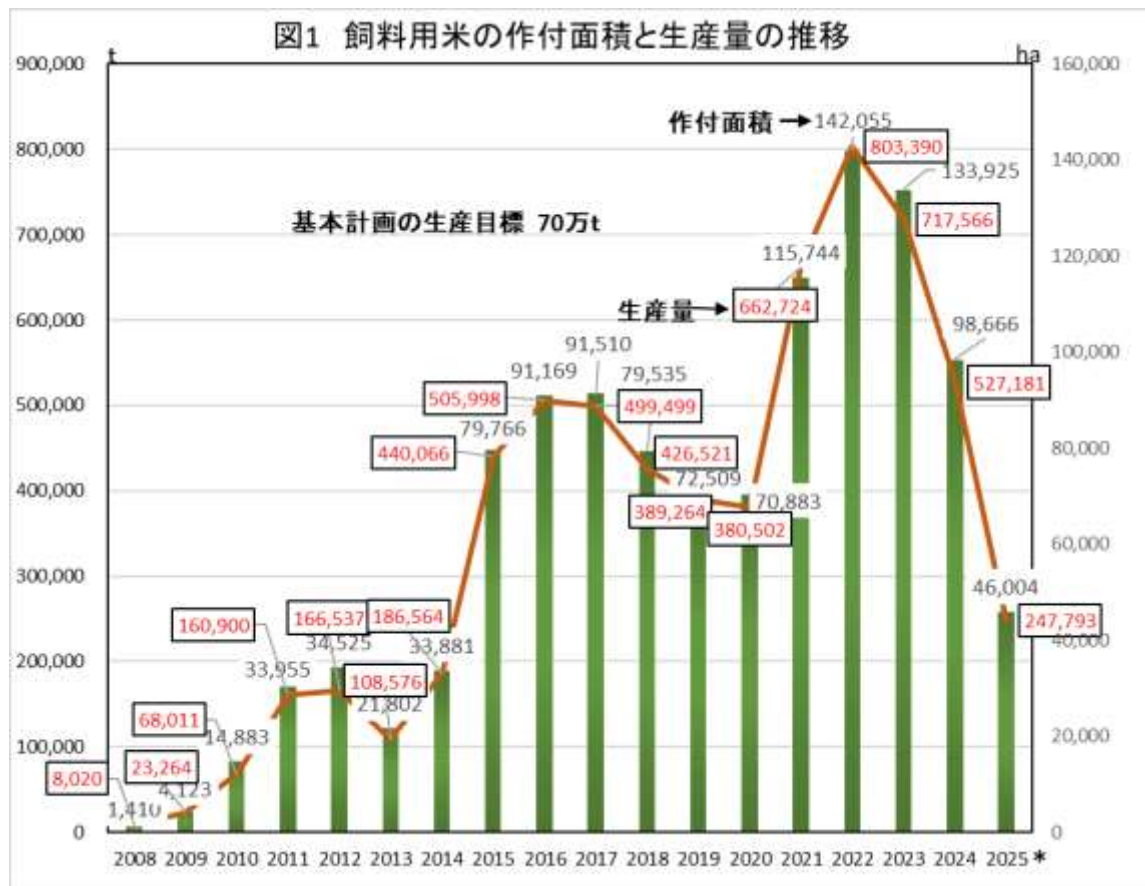


図-1 飼料用米の作付面積と生産量の推移 \*2025 年は見通しの数字

また、「消費者や実需者のニーズを無視して勝手に制度を変えて飼料用米の交付金の削減や交付金対象から外すことは2階に上げてハシゴを外すようなものだ」と怒りの声も届いております。

すでに飼料用米の保管サイロの建設や粉砕や配合機械に何億円もの多額の投資を行ってきた畜産生産者にとってみれば飼料用米が入手できなくなり飼料用米給与畜産物の生産ができなくなればブランドの信用や販路もなくなり、借金だけが残ることになるので怒るのは当然だと思います。

もっと強い懸念の声は「ここで飼料用米の生産の火を消したら二度と日本では飼料用米は生産できない。今後、食料は海外から輸入すれば良いということで政府はシンガポールのように農業をなくす方針なのか」という声です。

飼料用米は農業政策の中では珍しく目標を達成した優等生であったが、いざ達成すると邪魔者扱いでいらないとされている状況です。

本当にそれで良いのかということが今問われているのです。

### 3. 米政策の抜本的見直しの中身は？増産あるいは減産？出口は輸出で解決できる？

すでに減反による米の生産調整は2018年から表向きには廃止されています。

しかし、飼料用米など戦略作物への転換で実質的には継続されているとされている。

今回の米政策の抜本的な見直しは、2025年4月の閣議決定では、米の輸出量を8倍に増やすことを決めました。

さらに前石破首相は2025年8月のコメの安定供給に関する関係閣僚会議でもコメ増産に舵を切り輸出拡大を行い、耕作放棄地も活用して米増産を進め米政策の抜本的に転換するとしました。

ところが、その後の自民党の総裁選挙で誕生した新政権では高市首相が2025年10月に鈴木新農相を起用し、米政策について同農相は一転して前政権の増産からトーンが変わり「需要に応じた生産が原則である」と繰り返し発言しており、米政策の方針は増産と減産で揺れています。

唯一、前政権と現政権で共通しているのは米輸出の大幅な拡大です。

世界の米貿易は狭いニッチマーケットでほとんどがパサパサした長粒種です。

タイ、ベトナムなどの長粒米の生産コストは\*。当たり 40 円台です。

粘りのある短粒種のジャポニカ米は、ニーズが限定されており長粒種の 10 倍以上の価格で今後とも継続的に輸出拡大できるとはとても思えません。

短粒種のジャポニカ米が高く売れるとなれば、タイ、ベトナム、中国などがすぐに増産してくるので激しい価格競争が強いられます。

すでにタイ、ベトナム、中国などではコシヒカリなどジャポニカ米を作り始めています。

スマート農業についてもドローンや無人ロボット農機での農作業ができるのは携帯電話が通じる中継基地局があるところです。

携帯電話や GPS の電波が届かないところでは役に立ちません。

宇宙の通信衛星から直接、高精度の GPS 信号などが受信できて安価に利用できるようになれば可能性はありますが、こうした通信インフラが整備構築されないと広く使えるものにはなりません。

地方では少し山間部に入ると携帯電話が通じないのが実態です。

#### 4. 水田政策見直しへの提案

(1) 品種開発と普及：高温耐性、超多収、高タンパク、耐倒伏性、良食味の品種の開発・普及  
水田政策の王道は、水田を水田として活かして使い、水田の生産力をフルに発揮させることです。  
なかでも品種の開発は現在の最優先事項です。

1) 一つ目は気候危機へ対応できる品種の開発・普及です。

夏季の異常高温が常態化するなかでは高温耐性の品種の開発・普及が急務です。

既存の主食用米品種の多くは近年の猛暑に耐えられなくて乳白米など高温障害が多発して品質の低下（精米歩留まり低下）や収量の低下（玄米収量の低下）を招いているのが実情です。

西南暖地の暖かい地方だけでなく東北地方や北海道も 35℃を超える猛暑日があることから従来の品種や稲作技術では対処できないのが実情です。

そこで、この品種の開発が急務である。すでに「にじのきらめき」などいくつか高温耐性の品種が登場していますが、それぞれの地域に合った高温耐性の品種を開発とともに、それに合った栽培技術の普及・定着を加速することが急務です。

2) 二つ目は超多収品種の開発・普及です。

主食用米、飼料用米、業務用米、加工用米、輸出用米、米粉用米、酒米など米の用途は広がってきていますが、いずれも基本となるのはいかに多収を実現するかです。

日本の単収は世界でもかつてはトップクラスであったが、最近では中位クラスに埋没して単収は伸びていません。

コスト低減のためには超多収品種開発とともにそれに合った栽培技術を開発・普及して行くことが必要です。

前記した「にじのきらめき」などは早植えし、実ったら上部だけを刈り取って追肥して稲を再生すれば 2 回収穫できるので 1 t を超える超多収も夢ではありません。

3) 三つ目は高タンパク米の開発・普及です。

すでに長粒種系統の「タカナリ」、その後継品種である「オオナリ」は多収で粗タンパク質含量で 9% を超える高タンパク米品種です。

タカナリを主原料とした配合飼料を給与するとトウモロコシを主原料とした配合飼料に比べて増体成績や産卵成績は良い結果が出ています。





写真1 オオナリ（単収1tは超える高タンパク米）福島県南相馬市

「タカナリ」は多収で10a 当たり 900kg 以上はとれる高タンパク米ですが、唯一の欠点は刈り遅れると脱粒が多くなることでした。

そのため、脱粒性の低い「オオナリ」が開発されたが、自然乾燥で乾燥コスト削減のため立毛乾燥で収穫時期を遅らせるとやはり脱粒が発生するのが実情です。

しかし、近年さらに改良が進み全く脱粒がない「改良オオナリ」（仮称）が開発されました。

しかし、農研機構の多収米プロがすでに終了しているので品種登録ができていないのが実情です。

これは、すぐにでも品種登録して普及できるようにすべきです。

こうした高タンパク米をモミ米のまま、チックフード（幼雛飼料）と並行してヒナの段階から給与すると最初の10日間ぐらいは食用米の玄米（日本晴れ）に比べて増体は少し低いのですが、胃腸などの内臓器官が形成されると食用の玄米給与に比べて増体が急カーブで上がり増体成績や飼料要求率は良くなります。

「タカナリ」は高タンパク米なので本来はヒトの食用とすると食味が良くない（不味い）はずですが、試食してアンケートをとると「味は良い」という回答が多いのです。

食味は本来、個人の主観なので断定は難しいのですが、食味計の値が低いから「不味い」と断定するのは間違いかも知れません。

なお、「タカナリ」は通常の炊飯米では少しパサパサするので水量を多くして柔らかい炊飯米とするのがコツです。

#### 4) 四つ目は耐倒伏性がある品種の開発・普及です。

多収のためには10a 当たり窒素成分量で20kg（食用米の3倍の窒素投入量）を目安に投入するのが秘けつですが、それに耐えられる耐倒伏品種が不可欠です。

すでに多収でも倒れない品種としては「にじのきらめき」「モミロマン」「タカナリ」「オオナリ」などがありますが、もっと耐倒伏性が高い品種の開発が必要です。

#### 5) 五つ目は良食味の品種の開発と普及である。

上記の一～四の品種開発と矛盾するところがあるが食味が良い米とは何か、もう一度再検討して行く必要があります。

品種と栽培技術の両面、さらには炊飯技術、保管技術など多角的に本当の良食味の米とは何か、味の本質を追求していくことが求められます。

### (2) 米の流通・保管の合理化：モミ米で流通・保管を

水田を水田として健全に維持管理、食糧安全保障の要として次代に継承していくためには多収による生産コストの低減とともに米の保管流通の合理化が不可欠です。

米の流通と保管には無駄が多い。備蓄米の保管は政府が行っていますが、保管と物流費と飼料への払い下げの財政負担は毎年約 500 億円です。

毎年 77 万 t 輸入しているミニマムアクセス米 (MA 米) も同様で保管と物流費と飼料への払い下げで財政負担は 600 億円を超えています。

合わせると 1,100 億円で超える財政負担です。

2024 年の飼料用米の財政負担よりも多いのが現状です。

財務省は飼料用米を含めると飼料米に毎年 2,000 億円も使っているのは税金の無駄遣いだと指摘しています。

しかし、備蓄なしで米需給の安定は図れないのでこれは暴論です。

財政負担の観点からみれば 2,000 億円は無駄なお金と見えるかもしれませんが、備蓄米、MA 米、飼料用米も全て無くして、米の調達・保管は各個人の責任だということになればどうなるかはシミュレーションをしてみれば良いと思います。

米価格は暴騰と暴落が繰り返されて、本当に食料が足りなくなってくると飢えに襲われ暴動や一揆が発生します。

その治安対策に政府は追われ、経済は麻痺するのが目に見えています。

日本は長年、飽食の時代が続いたことから戦後の食糧難を経験した人達がいなくなり、食べ物は金さえ払えばいつでも手に入ると勘違いしている人がほとんどだと思います。

そこで財政負担を大幅に削減する策として提案するのは、米の備蓄米 (玄米)、MA 米 (精白米)、飼料用米 (玄米とモミ米) とともにモミ米のまま常温で保管・流通させることです。

食用米や加工用米についても玄米ではなくモミ米で保管し、需要量だけを適宜、もみすりして玄米や精米に加工すれば良いと考えます。

エサとして使う場合は、鶏にはモミ米のままの給与で何ら問題はありません。

豚や牛には細かく粉碎して給与すれば良い考えます。

モミ米であれば米は外皮のモミガラで保護されているのでヌカも酸化せずビタミンも壊れずに栄養素として有効利用できるのです。

また、脂肪酸類も酸化や劣化しないので畜産物の品質向上に役立ちます。

モミ米での常温保管は玄米保管で現在行っている 12~14℃の保冷倉庫に入れて保管する必要がないので、備蓄・保管コストが大幅に削減 (約 10 分の 1) できることに加え、必要に応じて周年供給できるのが最大のメリットとなります。

さらにモミ米だとコクゾウムシが付かないのも大きなメリットです。

実際、飼料用米をモミ米で利用して畜産生産者は大型の 20 t 積みのダンプカーやトレーラーで運び一挙に保管サイロに落とし込むので手間としてかかるのは水分チェックだけです。

モミ米は水分が 14%以下でないとカビ発生のリスクがあるので水分は厳重にチェックしています。

事前に飼料用米の生産者と契約して水分含量は 14%と決めているので、万一水分が多ければ返品です。





写真2 モミ米の常温保管ハウス（最大7,000t 保管可能）青森県鶴田町の木村牧場



写真3 20 tの大型トレーラーでモミ米を搬入（飼料用米配合工場の群馬県前橋市）

### (3) 飼料用米と食用米の双方向利用：いざという場合に備えてバッファー機能は不可欠

欧米やブラジルでは小麦、トウモロコシ、大豆が、食用、飼料用、エタノールなど燃料用が明確に分かれて生産・流通・消費されているわけではありません。

それぞれが需給や価格事情に応じて弾力的に利用されています。

日本の米も同様に食用、飼料用など万が一に備えて備蓄しておくべきで、それぞれについてバッファー機能を付与すべきです。

流通や価格は基本的には市場原理で行うべきですが、日本の場合、余りにも食用米と飼料用・燃料米では価格差が大きいので、一定の支援がないと市場原理だけでは、それぞれが成り立たないのが現状です。

#### 1) 水田の公益機能は（ダム機能など）はフルに活用すべきです。

雨水や雪どけ水を蓄える「ダム機能」を持った水田を潰して畑地化するという政策選択は誤りです。

ダム機能を正當に評価して環境維持支払いの対象にすることについては国民の合意が得られるはずで（一部、すでに実施されているが余りにも少額です）。

#### 2) 飼料米の作付けは、みどりの食料システム戦略の一環として位置づけるべきです。

耕作放棄化が進む水田活用の最も自然で有力な道筋であると同時に、海上輸送による大量のCO2発生が避けられない輸入トウモロコシに代替することで、地球温暖化対策になります。

とくに耕種と畜産の連携による家畜の糞尿を原料とした堆肥の水田への還元は化学肥料の削減により温暖化ガス発生の抑制に結びついていることから、国産飼料を利用する畜産経営に対する食料自給率向上支援をCO2削減支援の視点から行うとともに、飼料米購入支援といった政策的な支援も必要です。

#### 3) 保管・物流においては卸売やスーパーなどの在庫（流通在庫）を極限まで縮小するコストダウン競争が行われています。

その流通在庫を事実上の備蓄とみなすのは食料安全保障とは程遠い備蓄思想です。

海上輸送中の食用や飼料用穀物についても海上輸送中のものも1ヶ月分として、不測時における「総合的な備蓄」に含めています。

これは本当の備蓄ではない。飼料穀物の備蓄は100万t程度とされていますが、実態は約75万tで飼料メーカーに保管経費の一部を助成しているにすぎません（年間15億円程度）。

製品や石油製品の国家備蓄、民間備蓄、産油国共同備蓄を合わせると7,300万kl（備蓄法基準で239日分、2024年6月現在）で約8ヶ月分あります。

しかし、食用の備蓄米は100万tとされていますが、実態は91万tであり、備蓄米を払い下げたため2027年6月末の備蓄米在庫は60万tで消費量の約1ヶ月分に過ぎません。

飼料穀物の備蓄も流通在庫を合わせても 200 万 t を割っており約 2,400 万 t の配合飼料生産量に対しては 1 ヶ月分程度に過ぎません。

結果、食料や飼料原料の備蓄については極限まで切り詰めているのが実情です。

- 4) こうした備蓄実態からの脱却の道は、それぞれについて戦略的な備蓄制度を構築するしかない。  
 一つは食用米の備蓄については現在の 100 万 t を 150 万 t に高める必要があります。  
 そして備蓄米については一定の需給と価格の調整機能を持たせた運用を実施することを制度化する必要があるであろう（今回の備蓄米放出は当初の需給調整機能から価格調整機能へと役割が二重化しているのが実情です）。
- 5) 飼料米は引き続き専用品種化を強めるだけでなく、主食用としても十分に通用する「特認品種」を主食用と飼料用の中間に位置づけ、両者の備蓄用として生産拡大を図ることが必要です。  
 欧米の小麦やトウモロコシ、大豆は食用と飼料用・エタノール用などが画然と分かれて生産・流通・消費されているわけではなく、需給・価格事情に応じて弾力的に利用されています。  
 そして現在、日本では食用米価格高騰で飼料用米のうち食用品種のものは飼料用米の交付金を返還して食用米への転換がすでに行われている実態があることから、日本でも備蓄と組み合わせて飼料用米と食用米の双方向利用を行っていくべきです。  
 なお、その制度運用については米価や米の需給との関係に配慮して厳格に取り組むことが求められています。
- 6) 飼料米の意義を正當に評価し、その推進を図ることが日本の食と農、地球を救う一助になることを国民の合意形成とすべく官民あげて取り組みことが水田政策の将来展望につながります。  
 縮小均衡から拡大均衡への転換です。

一般社団法人 日本飼料用米振興協会  
 Japan Feed Rice Association (j-fra)  
 URL : <https://www.j-fra.com/>  
 URL : <https://www.j-fra.or.jp/>  
 事務所：東京都中野区弥生町 1 丁目 17 番 3 号  
 Phone : 070-3522-3151 (理事・事務局長 若狭 良治)  
 e-Mail : [wakasa\\_ryoji@j-fra.or.jp](mailto:wakasa_ryoji@j-fra.or.jp)  
 Phone : 090-4841-7875 (理事 信岡 誠治)  
 e-Mail : [nobuoka\\_1113@ybb.ne.jp](mailto:nobuoka_1113@ybb.ne.jp)

## コメ・ショック 塩おにぎりが500円になる日 鈴木宣弘

### コメ・ショック

### 塩おにぎりが500円になる日

### 鈴木宣弘

#### はじめに

コンビニで塩おにぎりを手に取ったとき、あなたは価格表示を見ただろうか。

2025年現在、塩おにぎり一個の価格は150円前後である。

しかし、本書で明らかにする日本農業の危機的状況が続けば、この価格が500円になる日がくるかもしれない。

2024年夏、日本中のスーパーマーケットで異常事態が起きた。米売り場から商品が消え、残っていても信じられない価格がついていた。

わずか数年前には2000円台で買えた同じ商品が、である。

「令和の米騒動」と呼ばれたこの事態は、多くの国民に衝撃を与えた。

しかし、これは突発的な出来事ではない。

戦後70年以上にわたって進められてきた日本農業の弱体化政策が、ついに限界点を越えたのである。

そして今、事態はさらに悪化しようとしている。

石破政権は、減反政策の限界を認め、増産に舵を切ると表明した。

しかし、わずか二か月後に誕生した高市政権は、この方針をあっさり撤回した。

鈴木憲和農水大臣は「需要に応じた生産が原理原則」と述べ、2026年産米の減産を打ち出したのである。

鈴木大臣の発言は、私を愕然とさせた。

「米価と洋服は同じ。価格はマーケットで決まる」。

つまり、政府は米価に介入しないという宣言だ。

しかし同じ口で「来年は減産を」と言う。

価格に介入しないと言いながら、生産量には介入する。

この論理矛盾に、誰も疑問を呈さないのか。

就任時、鈴木大臣は「財務省の壁を乗り越えよう。全責任は私が負う」と力強く語った。

しかし、その言葉は実行されていない。

農家への所得補償は組上に上ることすらなく、代わりに出てきたのは「おコメ券」という付け焼刃の愚策だった。

備蓄米制度の改悪も検討されている。

民間に備蓄を分担させ、政府の負担を減らそうというのだ。

これが、令和の米騒動を経験した日本の農政の現実である。

だからこそ、今、この本を読んでほしい。

私は農林水産省で15年間、その後も大学で研究を続ける中で、日本の農業政策がいかに歪められてきたかを目の当たりにしてきた。

「日本の農家は保護されすぎている」

「農協が米価を釣り上げている」

「大規模化すれば解決する」——こうした嘘が、メディアを通じて国民に刷り込まれてきた。

しかし、データは真逆の事実を示している。

日本の農家一戸あたりの農業予算は135万円。

アメリカの1424万円の10分の1以下である。

農協の米集荷率はわずか26%まで低下し、価格を左右する力など残っていない。

大規模化を唱えて15年、何も変わっていない。

なぜ、これほど明白な嘘がまかり通るのか。

答えは本書の中にある。

それは、日本を食料で永続的に支配下に置こうとする勢力の存在である。

GHQ占領政策から始まり、プラザ合意、GATTウルグアイ・ラウンド、TPP、そして現在進行形の農協解体計画まで、すべてが一本の線でつながっている

オーストラリアとカナダでは、すでに農協が株式会社化され、外資に買収され、消滅した。

農家は価格交渉力を完全に失い、巨大穀物メジャーの言いなりになっている。

今、全く同じマニュアルが日本で実行されようとしている。

全国を回って農家の方々と話をすると、どこでも同じ言葉を聞く。

「あと5年が限界です」。

これは誇張ではない。

稲作農家の時給は10円、95%の農家が赤字、平均年齢は69歳を超えている。

この状況で、誰が農業を続けられるというのか。

しかし、私は絶望していない。

希望はある。

欧州やアメリカの農業政策を見れば、解決策は明確だ。

農家への適切な所得補償、価格差補填、十分な備蓄。

これらは決して不可能ではない。

必要な予算は5兆円から6兆円。防衛費53兆円の一割強に過ぎない。

問題は、この単純な解決策を阻む勢力の存在である。

財務省は農業予算を「削減対象の筆頭」として扱い、外資は農協マネー155兆円を虎視眈々と狙っている。

彼らの正体と手口を知らなければ、対抗することはできない。



本書は、日本の食料安全保障の危機を、データと事実に基づいて明らかにするものである。

第一章では令和の米騒動の真相を解き明かし、

第二章では日本農業を弱体化させた七つの嘘を検証する。

第三章ではアメリカによる戦後七十年の対日農業戦略を時系列で追い、

第四章では農協解体を狙う勢力の正体を暴く。

そして第五章では、日本の農業を救う具体的な道筋を示す。

高市政権が減産に舵を切り、農家と消費者を救う差額補償が見送られ続ける今こそ、国民一人一人がこの問題の本質を理解すべき時だ。

政治家任せにしているのは、何も変わらない。

いや、むしろ悪化する一方である。

塩おにぎりが500円になってからでは遅い。

その時、私たちは選択肢を失っている。

国産米を買いたくても、もう作る人がいない。

輸入米しか選べない。

その米に残留農薬が含まれていても、受け入れるしかない。

今なら、まだ間に合う。

本書を読み終えたとき、あなたは日本の食料問題の本質を理解し、何をすべきかが明確に見えるはずだ。

一人でも多くの国民が真実を知り、声を上げること。

それが、日本の農業を守り、食料主権を取り戻す第一歩となる。

さあ、ページをめくろう。

あなたの食卓の未来が、そこに書かれている。

鈴木宣弘

目次

はじめに

## 第1章 令和の米騒動の真相

コメ5kg 5000円の衝撃——今、スーパーで何が起きているのか

農水省が2年間隠し続けた不都合な真実

統計部予算削減とトレーサビリティ法の形骸化

作況指数101の嘘——精米ベースでは不作だった現実

米は「劣等財」？——貧困化で増える米消費

JA全農26%の真実——買い負けた農協の実態

小泉進次郎の備蓄米放出がもたらした流通秩序の破壊

仮渡金制度への攻撃が意味するもの

震災用備蓄米を使い果たした国の末路

政権交代しても繰り返される失政

## 第二章 日本の農業を弱体化させた七つの嘘

繰り返される嘘が日本の農業を殺す

【嘘その一】「日本の農家は保護されすぎている」

【嘘その二】「農協が米価格を釣り上げてきた」叩

【嘘その三】「大規模化・集約化で競争力強化」曰

【嘘その四】「減反政策は 2018 年に廃止された」

【嘘その五】「輸出拡大で供給能力向上」

【嘘その六】「農協を通さなければならない」

【嘘その七】「スマート農業とイノベーションで解決」

### 第三章 アメリカが仕掛けた日本解体七十年史

嘘の向こうに見える真の支配者見

GHQが始めた「胃袋からの属国化」戦略

「米を食うとパカになる」——慶應大学教授が書かされた嘘

### 第四章 農協解体を狙う者たちの正体

戦後70年の総仕上げ Ⅱ 最後の砦を破壊する者たち

JA共済155兆円を 155 兆円を狙うアメリカ保険業界

カーギルが狙う全農グレイン

AWB消滅の教訓——株式会社化から買収まで

カナダの悲劇——穀物農協全滅から資源メジャー支配へ

### 第五章 日本の農業を救う唯一の道

メキシコの警告——トウモロコシ原産国が輸入世界第二位に

輸入米から残留農薬——食糧を自給できない日本の食の安全性

あと5年が勝負——全国で聞こえる農家の悲鳴

再生産可能価格と消費者価格のギャップを埋める方法

食料安全保障推進法の三本柱

欧州の成功事例——フランスの農家は年収480万円？

アメリカ農家1戸1424万円の衝撃

中国の備蓄1年半分 VS 日本1・5か月の現実

農家の公務員化という選択

結論:今こそ行動の時

全国で広がる希望の灯火

## おわりに

本書を書き終えた今、私の心には複雑な感情が渦巻いている。

怒りがある。

戦後70年以上にわたって、日本の農業がいかに意図的に破壊されてきたか。

その事実を知れば知るほど、怒りを禁じ得ない。

「日本の農家は保護されすぎている」という嘘を流布し、農業予算を削り続けた者たち。

農協を「既得権益」と決めつけ、解体を画策する者たち。

彼らは、日本の食料安全保障など眼中にないのだろう。

悲しみもある。

全国を回って出会った農家の方々の顔が浮かぶ。

時給10円で働き、赤字でも米を作り続ける彼ら。

「息子には継がせられない」と語る老農の日には、諦めと無念が涉んでいた。

日本の主食を守ってきた人々が、これほどまでに報われない社会とは何なのか。

しかし、同時に希望も感じている。

本書の執筆中、私はほぼすべての政党の勉強会で講演する機会を得た。

自民党の積極財政派から野党各党まで、農業問題の深刻さを理解する議員は確実に増えている。

昨年の衆議院選挙、今年の参議院選挙の結果は、国民が農業軽視の政策に「NO」を突きつけ始めた証左

である。

若い世代の変化も感じる。

食料安全保障の重要性に気づき、新規就農を目指す若者が少しずつ増えている。

彼らは、農業の価値を信じ、日本の食を守ろうとしている。

適切な政策と十分な支援があれば、この芽は必ず大きく育つ。

本書で繰り返し述べてきたように、解決策は存在する。

日本の農家と国民のどちらにも恩恵のある価格差補填、備蓄の拡充。

欧州やアメリカがすでに実践していることを、日本でもやればいい。

必要な予算は5兆円から6兆円。

GDP の 1%に過ぎない。

この投資で、一億 2000 万人の国民の食料が守れるなら、安いものではないか。

問題は、この単純な解決策を実行する政治的意思があるかどうかだ。

財務省の「財政規律」という呪縛、外資の農協マネーへの野心、新自由主義者たちの「市場原理」への盲信。

これらを打ち破るには、国民一人一人が声を上げるしかない。

本書を読んでくださった皆さんにお願いしたい。

まず、この本の内容を周りの人に伝えてほしい。「農家は保護されすぎている」「農協は既得権益」という嘘に踊られている人は、まだ多い。

真実を知る人が増えれば、世論は必ず変わる。



次に、選挙で意思表示をしてほしい。

農業政策を重視する候補者を選び、農業軽視の政党には投票しない。

民主主義社会において、これが最も効果的な方法だ。

そして、日常の買い物で国産農産物を選んでほしい。

多少高くても国産を買う。

それが農家への最も直接的な支援となる。

最後に、私自身の決意を述べたい。

私はこれからも、日本の農業と食料安全保障のために発言し続ける。

テレビでも、講演でも、そして本でも。

嘘には嘘と言い、真実を伝え続ける。

たとえ批判されても、圧力を受けても、この姿勢は変わらない。

なぜなら、これは私たちの命に関わる問題だからだ。

有事の際、ミサイルがあっても食料がなければ国民は生きていけない。

食料を他国に依存すれば、その国の言いなりになるしかない。

食料主権なくして、真の独立国家はありえない。

メキシコとハイチの悲劇を日本で繰り返してはならない。

トウモロコシの原産国が輸入大国に転落し、米を自給していた国が飢餓に苦しむ。

それは決して他人事ではない。

同じ道を、日本は今まさに歩もうとしているのだ。

「あと五年が限界」という農家の悲鳴は、私たちへの最後の警告である。

五年後、日本の農村から人が消え、田んぼが荒れ果て、国産米が手に入らなくなってから後悔しても遅い。

その時、塩おにぎりは本当に 500 円になっているかもしれない。

いや、それどころか、おにぎりを作る米すら手に入らなくなっているかもしれない。

今こそ、行動の時である。

日本の農業を救い、食料主権を取り戻し、真の独立国家となるために。

その答えは、私たち一人一人の手の中にある。

本書が、そのための一助となれば、著者としてこれ以上の喜びはない。

2025 年 初冬 鈴木宣弘

## コメ騒動が問うていること——食料安全保障、農業・農村振興の方向性——

東京大学 名誉教授・特任教授

一般社団法人 JA共済総合研究所 客員研究員 鈴木宣弘

### アブストラクト

「令和の米騒動」の深刻化によって、多くの問題が浮き彫りになった。なぜ、このような騒動になったのか。なぜ収まらないのか。

「コメは足りているのに流通業界や農協がコメを隠した」かのような指摘は本当だったのか。

流通悪玉論、農協悪玉論が展開され、①減反のしすぎ、②長年の低米価による稲作農家の疲弊など、根底にある要因への対処が遅れると事態は改善できないと思われる。

しかし、生産現場の疲弊への対策が打ち出される前に、米価を引き下げのための備蓄米の大量投入が行われ、トランプ関税への対処の必要性もある中、足りなければ輸入米を投入するというストーリーが進行しているかのようにも思われる。

さらには、スピーディな低米価政策の一方で、急がねばならない稲作ビジョンについては、数年後

を目途に議論するとされ、かつ、規模拡大してコストダウンして、スマート農業や輸出に取り組む経営を対象とする議論が主流になっている。

ややもすれば、棚田に象徴されるように、土地条件に恵まれない日本において農村現場を支えている多様な担い手を施策対象としないような方向性は、耕作放棄地をさらに拡大し、コメや他の農業生産の確保はもちろん、農村コミュニティが持続できるのかという問題を投げかけている。

本稿では、コメ騒動を契機に浮き彫りになった諸問題を整理し、あるべき方向性について検討する。

共済総合研究 第91号(2025.11) 一般社団法人 JA共済総合研究所 (<https://www.jkri.or.jp/>)

<J-FRA>\*\*\*\*\*

#### Japan Feed Rice Association (j-fra)

一般社団法人 日本飼料用米振興協会 リモート支局  
さいたま市南区内谷5丁目4号14-1006号  
Phone : 070-3522-3151 (理事・事務局長 若狭 良治)  
e-Mail : wakasa7777ryoji@gmail.com (通常連絡用)  
e-Mail : [wakasa\\_ryoji@j-fra.or.jp](mailto:wakasa_ryoji@j-fra.or.jp)  
e-Mail : wakasa\_ryoji@jcom.home.ne.jp

URL : <https://www.j-fra.com/>

URL : <https://www.j-fra.or.jp/>

\*\*\*\*\*

本部 : 東京都中野区弥生町1丁目17番3号  
Phone : 070-5543-1448 (理事長 : 海老澤 恵子)  
e-Mail : [ebisawa\\_keiko@j-fra.or.jp](mailto:ebisawa_keiko@j-fra.or.jp)

\*\*\*\*\*