

食卓支える円滑な流通



天井近くまでずり積まれた政府備蓄米

どうする食卓
vol. 1

米の流通量不安を受け、
政府備蓄米の放出が始まっています。

JA全農長野は家庭や飲食店などで安心して購入、召し上がってほしいと、このほど県内の備蓄米保管倉庫および卸先の精米工場の様子を公開しました。

公開 開かれたのは3月にJA全農が落札し、同全農長野に割り当てられた7000トンの一部。2023〜24年度で、長野県産コシヒカリを中心に一部他県産を含むそうです。

倉庫はネズミ返しがある入り口を入ると、玄米が入った30kgの紙袋や1トンのフレコンバッグがずらり。鮮度を保ちカビや割れを防ぐため、倉庫内の温度は15度未満、湿度は60〜65%に保ち、毎月1回は水分、重量、品質のチェックをしています。

※政府備蓄米

「平成の米騒動」とも言われた1993（平成5）年の大凶作を受け、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」により95年から始まった制度。現在は、10年に一度の不作にも供給できる量として100万トンを備蓄。通常は毎年20万トン程度ずつ入れ替え、5年持ち越し米となった段階で飼料用米などとして販売しています。



▲運び込まれた玄米は品質検査のため抜き取りチェック

▼倉庫から運ばれ精米工場の荷受けホッパーに投入される備蓄米



保

管倉庫から出た備蓄米は卸の精米工場に運ばれます。この日運び込まれたのは12・24トンの品質検査用に抜き取りチェックを経て荷受けホッパーへ。一袋（30kg入り）ずつ開封して投入されていきました。投入された玄米は専用の機械を通して石やわらなど異物を取り除いたうえ表面についているぬかを取り白米にする精米機へ。割れた米や着色した米などを除去する精選工程を経て袋詰めされ、金属などの異物が混入していないかなど、最終チェックを経て製品に。淡々とロボットがパレットに積んで出荷に備えています。



▲精米工程を経て製品に。ロボットが淡々とパレットに積んでいました

さまざまな経路を経て届けられるお米

1年がかりで収穫されたお米は、乾燥・調製・低温保管・精米など、いくつもの工程を経て出荷されます。かつては食糧管理法（1995年まで）の下、国の全量管理が続いていましたが、現在はJAなど集出荷業者をはじめ米卸、商社、小売りなど、流通の各段階で多くの事業者が関り、さまざまな経路を経て消費者に届けられています＝図参照。

昨夏は猛暑による稲の生育不良やインバウンドによる和食の需要増加、南海トラフ地震への不安などが重なり、一時的に品薄となりました。この結果、生産者、卸売業者、小売り、中食・外食事業者が先々を心配して、それぞれが少しずつ在庫を積み上げたり、通常の流通ルートではないところでもお米の取り合いが起き、値段が上がりました。先行きの不足感を抑えようと政府備蓄米の放出が決まりました。

