



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「コメの消費が減り、伸び続けるパックご飯の売り上げの背景は」

パリでオペラ座近くの「日本人街」で 3300 円のカツ丼にびっくりしましたが、近くにあるアジアン・フードのミニスーパー「ACE OPERA」に立ち寄って米の販売コーナーをみました。新潟コシヒカリ、秋田あきたこまち、青森まっしぐら、以外に、宮城ひとめぼれ、兵庫コシヒカリなどの3品種がありましたので出してみます。1ユーロ145円で換算です。

従来価格 ⇒ 特売価格

新潟コシヒカリ	10kg	€72.19 (10,468 円⇒€55.15 (7,997 円))
	5kg	€36.57 (5,303 円 ⇒€28.90 (4,190 円))
秋田あきたこまち	5kg	€39.78 (5,781 円 ⇒€26.89 (3,899 円))
青森まっしぐら	5kg	€30.47 (4,418 円 ⇒€26.94 (3,906 円))

コメの消費が減り、伸び続けるパックご飯の売り上げの背景は「新潟」(テレビ新潟) テレビ新潟が、「電子レンジで温めるだけで食べられるパックご飯……。コメの消費量が減る中でパックご飯の売り上げは年々伸び続け、最近になってさらに人気が高まっているといえます。」とレポート。その背景は・・・？パックご飯はいまどのくらい売れているのでしょうか？新潟県聖籠町にある工場を訪ねました。

<記者>「びっくり、これは全てパックご飯ですか？」

<工場の担当者>「130万個あります」

<記者>「この量がどのくらいの期間で出荷されるのですか？」

<工場の担当者>「検査を終えてすぐ出荷になりますので、5日ほどですべて出荷されます」

パックご飯の「サトウのごはん」を手掛ける『サトウ食品』。60メートルに及ぶ長い窯でじっくり炊きあげられたご飯が売りです。聖籠工場では毎日20万食を出荷しています。

この「サトウのごはん」。去年の売り上げが過去最高を更新しました。

【サトウ食品・経営企画部 中川誠二部長】「我々の予測よりもはるかに速いスピードで需要が伸びている」「サトウのごはん」の売り上げは新型コロナウイルスの感染が拡大した年にはさらに需要が高まったといえます。その背景は・・・

【サトウ食品・経営企画部 中川誠二部長】「新型コロナウイルスのときに在宅の機会が増えている。残念ながら患ったという方もいる。その時に支援物資ということでパックご飯

を普段食べていなかった方が食べる機会がふえたのかなと」自宅療養の支援物資に選ばれたことなどをきっかけに、パックご飯の味や手軽さが広く知られるようになったというのです。実際にまちではこんな人も・・【お客は】「パックごはんは新型コロナで頂いたときに食べたかな。おいしいですよ。びっくりした。ご飯が足りないときとか日持ちするから温めてとても便利です」

ブランド米の産地もパックご飯の販売に乗り出しました。魚沼市にあるJA北魚沼。魚沼産コシヒカリの味を若い人にも知ってもらおうと、パックご飯の販売を始めました。これまでに約1万食を売り上げています。

【JA北魚沼・営農部 小幡憲三部長】「若い人向けといいつつそうではないみたいで、全世代で売れている。もっともっと広い層に魚沼産コシヒカリのおいしさを知っていただきたい。手に取りやすい商品として開発した」新型コロナウイルスの影響で外食の機会が減る中でも魚沼産コシヒカリはその味と高いブランド力で需要を維持してきました。しかし、ある心配が・・。

【JA北魚沼・営農部 小幡憲三部長】「需要がしっかりあるとしても、これからの需要がどう動くのか分からない。炊飯のお客さんが全国的に減っているという話ですので」コメの消費量は年々減少しています。いわゆる“コメ離れ”です。“ブランド米にもコメ離れの波が及ぶのではないかと”そんな不安から、今のうちに対策をしようというのです。

パックご飯について魚沼産コシヒカリの生産者は・・

【魚沼産コシヒカリの生産者】「農家は丁寧に農作業しながら作っています。手軽に食べられるものがあれば一番いいのではないかなと思う」

【JA北魚沼・営農部 小幡憲三部長】「売れないことには作れないので農家のみなさんを守るにはしっかり売る力が必要。需要をしっかり我々（農協）がつかんで農家の皆さんにお返しするのが仕事、需要をつかみたい。何年先でも」

Q) このパックごはんが何年か先の魚沼産コシヒカリの消費につながると？

「きっとそうなると信じています」

パックごはんの高いシェアを誇る『サトウ食品』。聖籠工場にパックごはんの新たな生産ラインを作ると発表しました。さらに1日20万食の生産が可能となり、3つの工場合わせて1日あたり123万食の出荷を見込んでいます。

【サトウ食品・経営企画部 中川誠二部長】「まだ頂点を迎えていない商品なので、内食機会が増えるのは追い風です。農家は本当にいいコメを提供して下さる。新潟県産コシヒカ리를背負っているの、美味しさというところは必ず守っていききたい」

生活様式の変化とともに“日常食”として定着しつつあるパックご飯。新潟米のおいしさを改めて広めるきっかけになりそうです。

ただ、心配なのは8月の新潟の異常な高温で、現状では検査で一等米が無いという非常事態が発生していることです。

~~~~~  
展示会のご案内です。

PROTEIN JAPAN 2023（プロテイン ジャパン）に出展します  
（同時開催：welness tokyo 2023）

2023年11月28日（火）～30日（木） 10:00～17:00  
東京ビッグサイト 南展示棟3・4ホール  
ブースNo：S3-3-17

プラントベースのエンドウミートの使い方などメニューのご紹介です。  
冷凍から粉物など予定しています。

どうぞお時間ございましたら、お越しくださいますようお願い申し上げます。