



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「お米の生産者と、消費者に一番近い量販店を、お米マッチング」

こんにちは。岐阜米穀です。展示会の出展と内容のご案内です。

- ・日本のお米は、生産量の50%以上を5%の米農業法人が生産しています。大規模な農業法人が出てきています。
- ・温暖化によって美味しいお米が少なくなり、作付けでは耐熱品種が増え40%近いです。耐熱品種の美味しさ評価が必要になっています。耐熱品種は美味しさの評価がされていませんが、産地側の都合で作付けが優先されています。
- ・このまま知らないうちに古米・輸入米・ブレンド米が増える米事情では、消費が減ってしまいます。

ここで、量販店が主役の米流通・米生産法人とのマッチングです。
生産者は玄米を持っていますので、販売する場合に合わせた方法での提案です。

玄米は、全て第三者機関（米・食味鑑定士協会）で美味しさを分析した検定米です。
美味しさを数値化することでお米の品質や価格の基準ができ、購入の基準ができます。
お米の価格アップで生産者の意欲にもつながります。
検定米は産直純米として紹介します。

量販店は美味しさ数値化された基準価格から価格交渉しやすいです。
販売方法は店頭精米と委託精米での白米販売です。
精米は既存の米卸か、外部に委託精米するかで、米卸ネットワークから選べます。

(社)農業法人協会のサポート会員の岐阜米穀は、会員やその他全国の産地から生産者米を募ります。
仕入・精米・物流・決済のサポートのコストは不要ですが、手数料はお米包材の購入をお願いしています。

暑熱化で食の世界が転換する中、米業界の慣習を超えて、美味しいお米の流通をきっかけにして、新しく創りあげていく人たちと取り組みを始めたいのです。

-----<<展示会出展のご案内>>-----

「食は文化 おいしい出会い フードストアソリューションフェア 2026」
会期：2026 年 9 月 9 日（水）～10 日（木）10 時～17 時（最終日は 16 時 30 分まで）
会場：インデックス大阪 5 号館
ブースナンバー：5C-19
Web 事前来場者登録は <https://miceform.jp/food2026/visit/>
内容「量販店が主役の米流通・・・米生産法人とのマッチング産直純米」

-----<<予告>>-----

【大型お米生産法人と量販店とのマッチング商談会】
12 月 5 日 米・食味分析鑑定コンクールで、米生産法人と量販店との商談会を行います。
量販店の方々の参加申込み受け付けておりますので、メールにてお申し付けください。

-----◇◇◆
岐阜米穀株式会社

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町 3 丁目 3 8 番地
TEL 058-252-1801 FAX 058-252-2419
お問い合わせ：info@beikoku.jp

◆◇◇-----