

「京の稲作と農地を守るアクションプラン～米政策改革(H30)を見据えた戦略～」  
第1回検討会議 議事概要(要旨)

日時 平成28年7月22日(金) 10:00～12:00、場所 ルビノ堀川 加茂の間

## 1 産地における主食用米の流通改善

### 話題提供：水稻作業受託経営の現状と今後の課題

- 米価低下の中でも作業受託は確実に収入確保ができ、経営の安定化が図れる。
- 委託農家の次代を担う若い世代が都市部に住み、農地や農家への愛着が無く、米は買った方が安いという意識が広がっている。
- 米価が低下する中、年間、数百万円の維持・管理費がかさむことを懸念。

### 話題提供：儲ける米づくり、酒造業者と結びついた生産拡大に向けた課題

- 「安心・安全」だけでなく「おいしい」、「きれい」な良品質の米が求められており、顔が見える米にこだわった販売を行いたい。
- 酒米「祝」を使ったリゾートの提案など、新たな商品化ができたかと考えている。

### 議論

- 米の販売単価は新興ブランド米の相対取引価格と比べて有利か。
- 質問に対して、外食向け販売などで損が出ないギリギリの価格を設定しており、修繕費を入れて、自作は赤字であるが、作業受託は、収入が見込みやすい。
- 利益を出すには20ha程度の規模が必要。大規模経営体への支援は充実しているが、中小規模の経営体までどう守っていくのかが大切。
- 京都の米は「全国食味コンクール」にほとんど出品されていない。全国へ広げるきっかけとして効果がある。
- 気候的にも厳しい中、このままコシヒカリが良いのか検討が必要である。有機JASにも重点を置いていきたい。
- 中・小規模の経営体をいかに離農させないか。40代以下の次世代への働きかけが重要。

## 2 地場産業への経済的波及効果と食文化面からも強みを活かす食品加工業への供給拡大

### 話題提供：酒造業界における京都府産米利用の現状と産地への期待

- 府内清酒メーカーは、約3万トンの原料米を使用しており、うち約8%が京都府産で年々増加傾向。
- 現状の紙袋出荷ではなく、フレコンや純バラ形態での出荷を希望。
- 京都独自の掛米用品種「京の輝き」を行政とともに育成・導入してきたことにより府内産米の使用割合が伸びている。

### 議論

- 農産物検査が受けられれば、フレコン出荷したい。
- 大型調製施設の利用により品質のバラツキを減らすことと、持ち越し米の品質維持のため良好な保管条件が求められる。

## 3 小括

- 地域農業の維持には、中・小規模経営も重要。その点で、作業委託事業は必要。多くの人が地域農業にたずさわることが必要。
- 個別経営の成長・発展にはどこまで突き抜けられるかがポイント。生産および販売両面で革新が必要。新しいビジネス展開を農業の成長産業化へどうつなげるか。
- 地場産業との連携による経済波及効果により地域社会を維持するシステム作りがポイント。