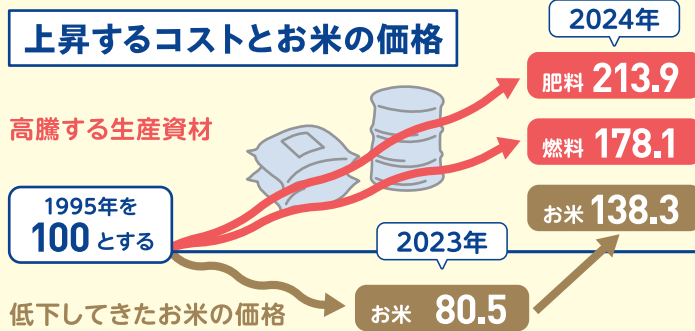




# 今なぜ上がる? お米の価格

お米を作るための様々なコストの上昇を反映して、お米の価格が上がっています。

図のように、肥料・燃料など、お米の生産に必要な資材が、軒並み大きく値上がりしているのです。一方、お米の価格は、2023年までは低下傾向が続いていたことも分かります。様々な物価の上昇にともない、農家の労働費(賃金に相当)も上昇しています。



※お米は総務省消費者物価指数(2024年12月時点)、それ以外は農水省農作物価指数(2024年平均)に基づく



専門家による  
ワンポイント  
解説

## 水田の維持や、鳥獣被害、猛暑への対策など、農業にかかるコストも増えています。

農家の減少と高齢化で、水田の水路や畔(あぜ)の維持・管理や、鳥獣害対策などの負担が増えています。さらに、温暖化で雑草やカメムシなどの害虫が増えやすく、一層の対策が必要です。しかも、暑い日が増えて炎天下の作業時間が増えており、農業特有の負担は増すばかりです。効率化やコスト削減も図られていますが、今後も生産コストは増えていくと考えられます。様々な物価が上がる中で、「お米だけは、いつも安く買えて当たり前」という時代ではなくなった、と言えるのではないのでしょうか。



農作業に適した時間はわずか  
しかも、害虫や雑草への対策にかかる負担が増大

農業経済学者  
おがわ まさ ゆき  
小川 真如先生



JAグループの  
取り組み

## コスト低減と効率化へ

写真のような建物を見たことはありますか？これはJAが運営する「カントリーエレベーター」という施設です。収穫したお米を、共同で乾燥・選別することで省力化とコスト低減を図り、農家の負担軽減を実現しています。



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

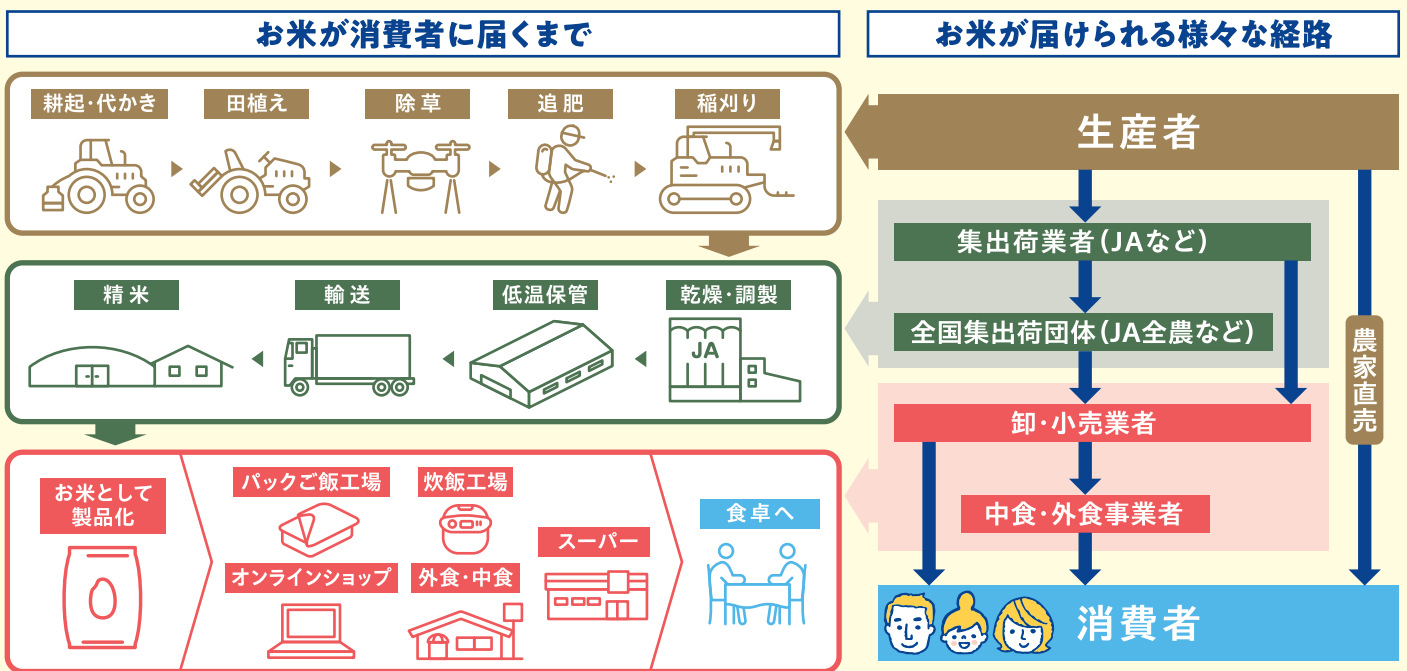


# お米が急に値上がりした理由は？

お米が流通する様々な経路の中で、お米の取り合いが起きたから。

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、いくつかの工程を経て出荷されます。それらを一貫して行っているのがJAです。

さらに、流通や加工などいくつかの工程を経て、消費者の元へと届きます。また、お米の流通には集荷業者、米卸、商社、小売りなど様々な経路が存在します。



**専門家によるワンポイント解説** 令和6年には、米不足の不安によって、業者の間でお米の取り合いが起きました。

猛暑による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が重なり、一時的に品薄になりました。そこで、消費者や多くの業者が早くお米を手に入れたいと動きました。その結果、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、お米の値段が上がったのです。

農業経済学者 おがわ まさ ゆき **小川真如先生**

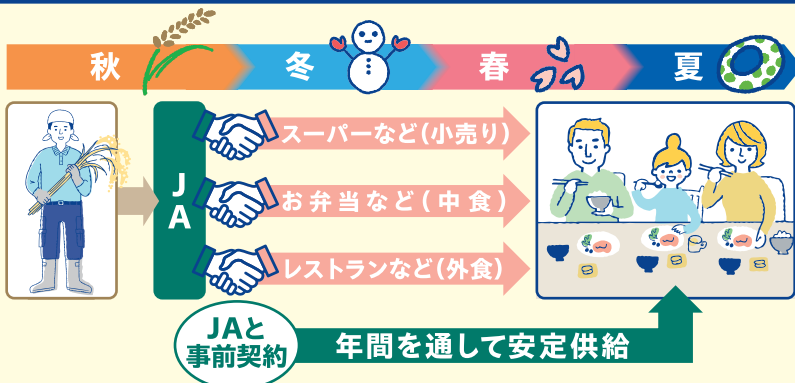




# 秋にとれるお米が一年中食べられるのは、なぜ？

私たちがお米をいつも食べられるのは、JAや流通・小売が協力して届けているから。

お米が収穫できるのは基本的には1年に1回ですが、主食であるお米は、一年中食べられることが、とても大事です。店頭に並ぶお米はもちろんですが、JAグループは、中食や外食事業者と事前契約を結んで、新米の時期だけでなく、年間を通してお米を食卓に届ける役割を果たしています。

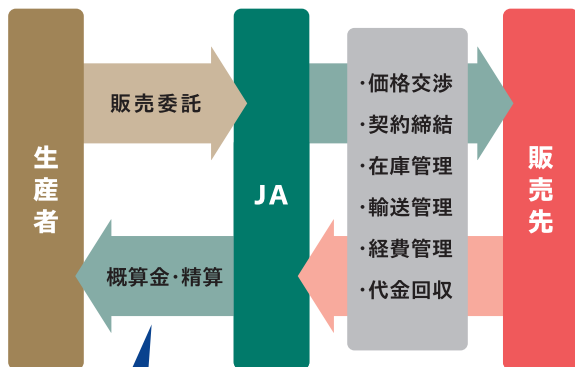


専門家による  
ワンポイント  
解説

安定した供給のためには、安定した米作りを支える仕組みが大事です。

JAの例で言うと、農家は収穫したお米の販売をJAに委託し、その利益は生産者に公平に分配される仕組みとなっています。JAは利益を目的とする会社とは異なり、組合員の暮らしを豊かにすることが目的の協同組合なので、もしも卸売価格が低い時でもお米を引き受け、着実に販売することで、農家の経営・暮らしを支えています。

生産者はJAに委託販売し、利益は公平に分配される



利益は公平に分配

※委託販売の場合

出典：農業協同組合新聞



農業経済学者

おがわ まさゆき

小川 真如先生



JAグループの  
取り組み

お米の安定供給へ

物流の2024年問題に対応し、産地の東北・新潟・北陸地方から、消費地の東海・西日本にお米を安定的に届ける米専用貨物列車を運行。1回で約500トンの輸送が可能です。



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

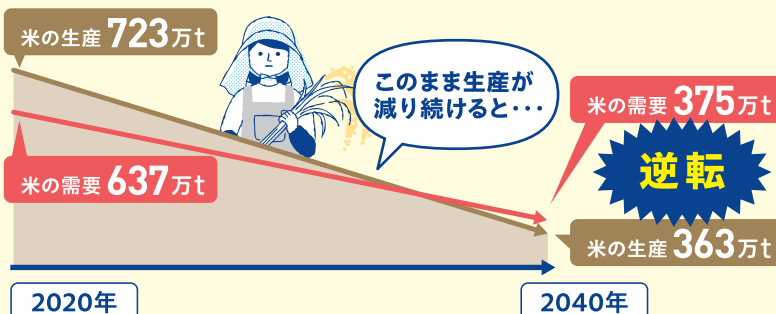


# いつか、お米が足りなくなる時が来る?

お米の需要が減っていることは事実ですが、それ以上のペースで生産が減っていることも事実です。

今、日本では人口減少と一人当たりのお米の消費量が減ったことで、年間10万トンのペースでお米の需要が減少しています。しかし、それを上回る勢いで、お米を生産する生産者や農地の減少が続いているのも事実です。この流れが続くと、それほど遠くない将来、2040年には生産が需要を下回るという予想さえあるのです。

2040年には需要に生産が追いつかなくなる可能性も!



日本総合研究所「米穀流通2040ビジョン」を元にしたイメージ

専門家による  
ワンポイント  
解説

お米を食べ続けられるようにするには、生産コストを反映した適正な価格形成がカギです。



農業経済学者  
おがわ まさゆき  
小川真如先生



今までお米の価格は低い状態が続いてきました。一方、農家の高齢化と減少が続き、農地の維持も難しくなっています。その中で、お米を作り続けていく

ためには、生産コストに見合った適正な価格形成を図ることが大事です。お米の価格を安定させながら、適正な価格形成を実現することは、私たち消費者の「食」の未来のためにも、必要なことと言えるでしょう。

JAグループの  
取り組み

米作りの担い手を支える

JAの営農指導員は、生産者と共に地域の農業生産力の維持・向上を目指しています。環境調和型農業やスマート農業の導入に取り組み、新規就農者の支援も進めています。

詳しくは  
こちらから



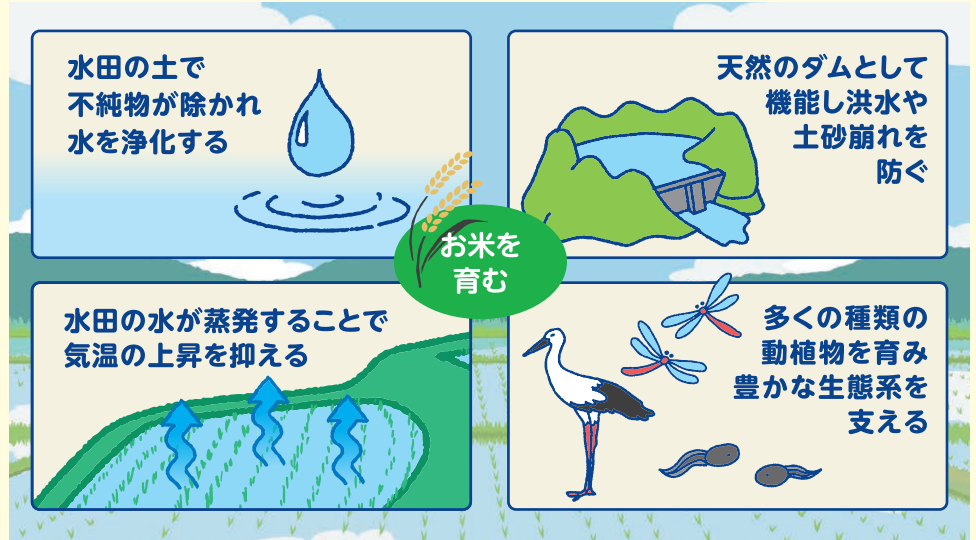
耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ



# 水田には、 大切な役割があった！

水田には、お米を作る以外にも私たちにとって大切な機能があります。

水田はお米を育むだけでなく、様々な役割を持っています。例えば水田の水面や稲は気温の上昇を抑えます。また、水田は、雨水をたくわえる天然のダムとなって、洪水や土砂崩れなどの水害を防ぎます。さらに、生物多様性に貢献しています。そして、美しい田園風景も私たちの財産と言えるでしょう。



出典：JA全中 バケツ稲子ども新聞

専門家による  
ワンポイント  
解説

米作りによって水田を守ることは、  
私たちのくらしの安心と豊かな環境の持続にもつながります。

水田をはじめ、農業が持つこれらの機能を「農業の多面的機能」と呼びます。

米作りをはじめとする農業を支え持続させていくことは、私たちの「食」の安心のためだけでなく、この国の安心・安全と豊かな環境を守ることもつながるのです。



農業経済学者  
おがわ まさゆき  
小川 真如先生



JAグループの  
取り組み

水田の役割を、子どもたちが疑似体験

子どもたちに米作りや農業を身近に感じてもらえるように、JAグループは、「バケツ稲づくりセット」を配布しています。水田のミニチュア版として手軽に米作りを体験でき、米作りと生きものとの関わりなどを学べる教材として活用されています。

詳しくは  
こちらから



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ



# お米の未来のために、 何が出来る?

様々な課題に直面する日本の米作り。  
私たちの「食」にとって、他人事ではありません。

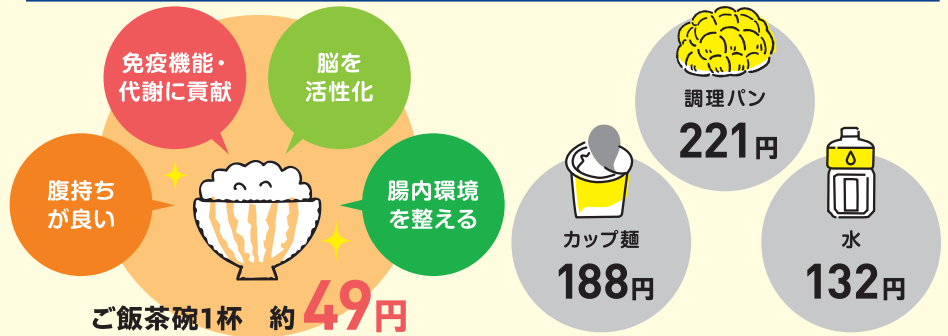
日本のお米は今、様々な課題に直面しています。一つは米作りのコストの上昇です。肥料や燃料などが高騰し、農家の経営を圧迫しています。また農家の減少と高齢化によって、水田を維持する労力も大きな負担に。さらに鳥獣被害や温暖化対策などの負担も増加しています。厳しい状況にある米作りの現場にとって、皆さんがお米を食べることは何よりの応援になります。

## お米の生産をとりまく課題



生産コストの上昇などで、お米の値段は上がっていますが、他の食品と比べるとまだまだ値ごろだと言えます。さらにお米は栄養バランスにも優れています。健やかな食生活のために、まずは食べることから始めてみませんか。

## お米って、実はコスパがいい!



※2024年12月時点の総務省小売物価統計調査結果に基づく ※ご飯茶碗1杯は150g、菓子パンは100g、カップ麺は1個、水は2Lの値段  
※ご飯茶碗1杯の値段は、150gのご飯を炊く前の精米を65gとして計算

専門家による  
ワンポイント  
解説

私たちが、自分なりの想いをもってお米を選ぶことが、  
米作りを応援することにつながります。

お米には多様な産地があります。インターネットが発展している現代では、お米に関する様々な情報を受け取ることができます。その中で、お気に入りの地域のお米を選ぶ、環境に配慮したお米を選ぶ、輸入米に頼ることに違和感を持つなど、私たちが自分なりの

想いを持ってお米を選ぶことが、米作りへの応援となり、未来に「食」の安心をつなげていくこととなります。

農業経済学者  
おがわ まさ ゆき  
小川 真如先生



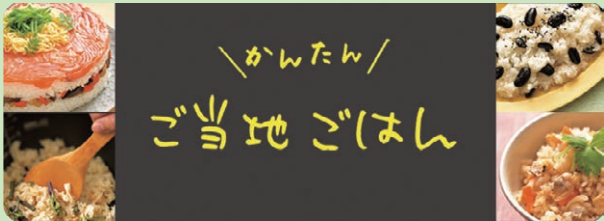
耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ



# 楽しい、とっておき。 お米の美味しさ、新発見!

お米の美味しさを満載したレシピサイトです。ぜひご覧ください。

地域のJAで、食、農、暮らしに関心のある女性たちが集う「JA女性組織(JA女性部)」の皆さんが考えました。



JA女性組織ならではの、全国各地における地元の食材を生かした、美味しいとっておきのレシピ。

## 簡単アスパラの炊き込みご飯

北海道 JAびばい女性部



アスパラを炊き込む斬新な発想。レモンが爽やか。ご飯とアスパラの甘さと食感の絶妙なハーモニーを楽しもう!

他にもお米が主役のご当地レシピがいっぱい!



## 春にんじんのキンパ

徳島県 JA徳島県女性部



## お米のミルフィーユ

宮城県 JA名取岩沼 美田岡支店女性部



## いちごいなり

静岡県 JAふじ伊豆女性部 伊豆の国地区

[レシピはこちらから](#)



子どもたちも大喜び。全国47都道府県の食材を使った「ご当地どんぶり」レシピを一挙公開。

## まいど!!大阪うまいどん

大阪府 JA大阪女性協議会



しゃきしゃきキャベツの上に、水なすと豚肉の甘酸っぱいはさみ揚げ。ご飯が進む栄養バランス抜群の元気どんぶり!

他にも全国から自慢のどんぶりが大集合!



## もちもちレンコンバーグ丼

長野県 JAグリーン長野女性部



## カレー風味のトマト丼

島根県 JAしまね西いわみ女性部



## 長崎ちゃんぽん丼

長崎県 JA長崎県女性組織協議会

[レシピはこちらから](#)



JAグループの取り組み

国産の豊かさを次の世代へ

JAグループは、お米をはじめとする、私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する「国消国産」を進めています。



詳しくはこちらから



耕そう、大地と地域のみらい。JAグループ