

栃木県水田農業レポート（令和元（2019）年6月号）

栃木県農業再生協議会

栃木県水田農業レポートは、農業者の皆さまが需要に応じた生産・販売を進めていく上で、農業経営の改善や作付計画の判断に役立てていただくため、栃木県産米に関する需給動向や価格動向等の情報をお知らせしております。

1. 主食用米

（1）県産米の在庫状況

平成31年4月末における県産米の在庫量は11.12万トンであり、前年同月（平成30年4月末）よりも0.7万トン多くなっています。
また、全国の在庫量（合計）における本県シェアは、ほぼ横ばいです。

| 年.月 | 栃木県産(万トン) | | | 全国(万トン) | 本県の全国シェア |
|--------|-----------|-------|-------|---------|----------|
| | 30年産米 | 29年産米 | 合計① | 合計② | ①÷②(%) |
| H30.11 | 15.16 | 2.13 | 17.34 | 307 | 5.65 |
| H30.12 | 15.44 | 1.33 | 16.81 | 303 | 5.55 |
| H31.1 | 14.48 | 0.91 | 15.41 | 284 | 5.43 |
| H31.2 | 13.56 | 0.61 | 14.19 | 260 | 5.46 |
| H31.3 | 12.45 | 0.43 | 12.88 | 229 | 5.62 |
| H31.4 | 10.79 | 0.32 | 11.12 | 194 | 5.73 |

※ 年産の特定できない未検査米等が含まれているため、合計は一致しません。

（農林水産省「米に関するマンスリーレポート」より引用）

（2）県産米の相対取引価格の推移（平成30年産米）

平成31年4月末における県産米の相対取引価格は、「あさひの夢」と「なすひかり」については、前月（平成31年3月末）よりも価格が上昇しています。

| 年.月 | 栃木県産(円/60kg) | | | 全国 |
|---------------------|--------------|--------|--------|--------|
| | コシヒカリ | あさひの夢 | なすひかり | 全銘柄平均 |
| H30.11 | 15,648 | 14,460 | 14,831 | 15,711 |
| H30.12 | 15,677 | 14,342 | 14,858 | 15,696 |
| H31.1 | 15,568 | 14,894 | 15,407 | 15,709 |
| H31.2 | 15,677 | 14,915 | 14,909 | 15,703 |
| H31.3 | 15,641 | 14,915 | 15,019 | 15,722 |
| H31.4 | 15,517 | 14,951 | 15,038 | 15,777 |
| 出回り～H31.4 月までの平均 | 15,616 | 14,831 | 14,991 | 15,690 |
| 昨年同期間 | 15,452 | 15,020 | 14,898 | 15,583 |

※ 相対取引価格は、運賃、包装代、消費税を含む1等米の価格の加重平均

（農林水産省「米に関するマンスリーレポート」より引用）

(3) 業務用米の販売状況

中食・外食向けの米は、今後も堅調な需要が期待され、各産地におかれては、家庭内食向けのみならず中食・外食向けも含め、バランスのとれた形で、それぞれの需要に的確に応じた生産・販売がなされることが重要です。

農林水産省では、平成 29 年 7 月から平成 30 年 6 月までの 1 年間において、年間玄米取扱量 4,000 トン以上の販売事業者が、精米販売を行った数量（約 320 万トン）のうち、中食・外食向けに販売した数量について調査を実施しました。

調査結果は以下のとおりです。

- ・ 29/30 年の中食・外食向け販売割合は、前年と同じ 39%となっています。
- ・ 産地別にみると、群馬、栃木、福島の中食・外食向けの販売割合が 6 割超となっています。

販売先割合の推移（全国）

| | 27/28年 | 28/29年 | 29/30年 |
|---------|--------|--------|--------|
| 中食・外食向け | 37% | 39% | 39% |
| 家庭内食向け等 | 63% | 61% | 61% |

注：家庭内食向け等は、精米販売量全体から中食・外食向け販売量を差し引いたものである。

中食・外食向けの販売割合が高い上位 10 県

| 27/28年 | | | 28/29年 | | | 29/30年 | | |
|--------|----|-----|--------|----|-----|--------|----|-----|
| 1 | 栃木 | 67% | 1 | 群馬 | 65% | 1 | 群馬 | 69% |
| 2 | 福島 | 64% | 2 | 福島 | 65% | 2 | 栃木 | 65% |
| 3 | 岡山 | 60% | 3 | 岡山 | 63% | 3 | 福島 | 61% |
| 4 | 山形 | 59% | 4 | 栃木 | 63% | 4 | 山口 | 59% |
| 5 | 熊本 | 58% | 5 | 宮城 | 57% | 5 | 山形 | 53% |
| 6 | 山口 | 57% | 6 | 山口 | 56% | 6 | 岡山 | 52% |
| 7 | 群馬 | 56% | 7 | 山形 | 55% | 7 | 埼玉 | 50% |
| 8 | 宮城 | 53% | 8 | 佐賀 | 55% | 8 | 宮城 | 47% |
| 9 | 佐賀 | 50% | 9 | 岩手 | 52% | 9 | 青森 | 47% |
| 10 | 香川 | 49% | 10 | 青森 | 51% | 10 | 岩手 | 47% |

注：中食・外食向け販売量が、1,000 トン未満の都府県は除いている。

※ 販売事業者が、中食・外食向けに精米販売した数量であり、小売店等に精米販売し、その後、中食・外食に仕向けられたものは含まれていません。

（農林水産省「米に関するマンスリーレポート」より引用）

2. 野菜

主要野菜（ばれいしょを除く指定野菜 13 品目計）の 2015 年度の加工・業務用需要の割合は、2010 年度から 1 ポイント増加し 57%となっています。これまで進んできた野菜の加工原料化、業務用食材化傾向がより一層強まっているといえます。

表 加工・業務用需要の動向

| 品目 | 1990 年 | 2010 年 | 2015 年 | 品目 | 1990 年 | 2010 年 | 2015 年 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 13 品目計 | 51% | 56% | 57% | さといも | 50% | 55% | 58% |
| にんじん | 42% | 64% | 64% | ほうれんそう | 36% | 48% | 54% |
| ねぎ | 55% | 62% | 64% | キャベツ | 46% | 50% | 52% |
| トマト | 57% | 62% | 62% | はくさい | 54% | 52% | 52% |
| だいこん | 58% | 60% | 61% | きゅうり | 42% | 46% | 46% |
| たまねぎ | 54% | 59% | 59% | なす | 42% | 43% | 45% |
| レタス | 52% | 58% | 59% | ピーマン | 40% | 44% | 44% |

資料：農林水産政策研究所推計

【需要が増加した品目の主な要因】

- ・ねぎ
めん類系の外食企業をはじめとする薬味需要や多様なカットねぎなどの原料需要が増加
- ・だいこん
だいこんサラダ、刺身のつま、おろし、おでん用などの需要が増加し、これに対応したカットなどの各種加工原料需要が増加
- ・たまねぎ、レタス、キャベツ
外食・中食企業の基本的食材として広く使用されていることに加え、カット野菜などの加工原料需要が増加
- ・さといも
不可食部分が取り除かれ価格も安定している冷凍品の原料や和総菜用の食材としての利用が増加
- ・ほうれんそう
冷凍品の原料需要増などを背景としたそれぞれ加工・業務用需要が増加
- ・はくさい、きゅうり、なす
外食・中食企業における多様な利用に加え、浅漬け（キムチを含む）用の漬物需要が増加

県内の露地野菜の作付け 144ha 増加（産地交付金活用実績）

県では、露地野菜 16 品目（加工用トマト、なす、ねぎ、たまねぎ、レタス、さといも、ほうれんそう、ばれいしょ、はくさい、だいこん、スイートコーン、うど（株養成のみ）、えだまめ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん）及び地域で特色ある野菜（地域特認作物）の導入を積極的に推進しており、当該取組に対しては、産地交付金（新規作付分は 40,000 円/10a、既存作付分は 12,000 円/10a）が上限単価として助成されます。

【H30 年度実績】新規作付：144ha、既存作付：617ha

《主な品目》ねぎ 224ha、うど 97ha、なす 63ha、たまねぎ 62ha

《主な市町（新規）》大田原市 31ha、下野市 16ha、小山市 12ha、
那須塩原市 12ha、宇都宮市 11ha、栃木市 10ha

【トピック1】 水田を活用した土地利用型園芸の生産拡大の取組について

県では、水田における露地野菜への転換面積が概ね10ha以上、又は販売額概ね5,000万円以上を目指す産地をモデル産地として設定し、設定から3年間、ソフト・ハード両面を合わせたパッケージ支援を行い、地域の実情に応じた産地づくりを支援しています。

現在、モデル産地として設定されている16地区で、生産拡大に向けた取組が行われています。今後、水田を活用して露地野菜を生産していく大規模生産者、土地改良区等の一定地区でまとまって露地野菜の生産を目指す皆様、露地野菜の生産者グループの皆様は、県農業振興事務所に御相談ください。

○産地づくり基本構想承認産地（平成31（2019）年4月現在）

・平成30（2018）年度承認産地

（敬称略）

| No. | 基本構想策定主体 | 市町名、地区名 | 品目 |
|-----|------------------------|-------------------------|--------------|
| 1 | 宇都宮北西部営農会 さつまいも生産部 | 宇都宮市北西部 | さつまいも |
| 2 | 宇都宮農業協同組合 | 宇都宮市上河内・河内地区 | たまねぎ |
| 3 | 株式会社コバヤシファーム | 鹿沼市深津地区 | こまつな、ほうれんそう |
| 4 | 菅谷拓夫 | 真岡市 | ねぎ、にんじん |
| 5 | はが野農業協同組合 | 真岡市、益子町、茂木町、 市貝町、芳賀町 | 加工用たまねぎ |
| 6 | 江戸屋農産株式会社 | 小山市間々田・生井地区 | ねぎ |
| 7 | 元気ファーマーズ野木 | 野木町川田地区 | レタス、かぼちゃ、白菜等 |
| 8 | 塩野谷農業協同組合 ねぎ部会氏家支部 | さくら市氏家地区 | ねぎ |
| 9 | 塩野谷農業協同組合 ねぎ部会高根沢支部 | 高根沢町 | ねぎ |
| 10 | 矢板さつまいも組合 | 矢板市、さくら市、那須塩原市 | さつまいも |
| 11 | J Aなすのたまねぎ部会 | 大田原市、那須塩原市、那須町 | 加工用たまねぎ |
| 12 | 足利市農業協同組合 | 足利市 | キャベツ、ねぎ |
| 13 | 佐野農業協同組合 | 佐野市 | ねぎ |

・平成31（2019）年度承認産地

（敬称略）

| No. | 基本構想策定主体 | 市町名、地区名 | 品目 |
|-----|------------|-----------|----------|
| 14 | 福田正英 | 高根沢町花岡地区 | たまねぎ |
| 15 | 塩野谷農協枝豆研究会 | さくら市、高根沢町 | えだまめ |
| 16 | 大田原大和イモ部会 | 大田原市 | 加工用ヤマトイモ |

【お問い合わせ先】

栃木県各農業振興事務所

栃木県農政部生産振興課水田農業改革班（TEL028-623-2279、FAX028-623-2335）

【トピック2】 もち絹香の生産拡大の取組について

近年、機能性成分β-グルカン（水溶性食物繊維）を含むもち性の主食用途品種（もち麦）が、健康食材として注目を集めています。また、国産志向の高まりの中、もち麦の需要拡大が見込まれることから、県オリジナル新品種「もち絹香」の生産拡大に向けた取組を推進しています。

○「もち絹香」の特徴 -食べておいしく見た目も良い-

3つの優れた特徴があります。

- ①もちもちした食感
- ②炊飯後の褐変が極めて少ない
- ③麦臭が少ない



もち絹香
〈食用〉



サチホゴールド
〈ビール用・食用〉

○「もち絹香」栽培のメリット

ビール麦と違いタンパク質含有率は気にしなくてもよいため、タンパクの上がりやすい畑でも作りやすい⇒品質ランク区分でAランクを取りやすいといった点が上げられます。

○ 生産拡大に向けて

- ・ 県では、従来のビール麦等と異なる栽培管理についての理解を深めるとともに、県内全域での栽培性の確認を行うため、展示ほを県内8カ所に設置しています。
- ・ 2020年産で100ha、2021年産で200haの作付面積を目標とし、作付拡大に向けて推進をしています。



ほ場の様子

「もち絹香」は今年秋まき（2020年産）から一般栽培が開始されます。興味がある方はぜひご検討してみてくださいはいかがでしょうか。

【お問い合わせ先】

栃木県各農業振興事務所

栃木県農政部生産振興課農産担当（TEL028-623-2326、FAX028-623-2335）

栃木県水田農業レポートは、年3回（1月、6月、8月）発行しております。
過去のレポートはこちら。

栃木県水田農業レポート

検索