

お米の値上げを大麦と雑穀が3つの「やすい」で解決!

みなさん、こんにちは!

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています、ライスアイランドです!

おにぎりや弁当、レストランなどで使われる「業務用米」が不足していることはご存知ですか?

■ コメ政策と天候不順による業務用米の不足

お米を下記の3種類に分けてみます。(他に加工米もあります)

- ・家庭用米：私たちが家庭で食べているお米
- ・飼料用米：価格が安く、家畜のエサとなるお米
- ・業務用米：お手頃な価格で弁当、おにぎり、レストランで使われるお米

今回は「業務用米」が著しく足りなくなっているので取り上げてみます。

これには、国の「飼料用米への補助金政策」が影響しています。

2017年いっぱいまで廃止となる減反政策の受け皿として実施されました。

収穫したコメを飼料用米として出荷した農家には業務用米の卸売価格 [200 円/kg] と飼料用米の卸売価格 [20 円/kg] との差額に相当する金額が補助金として支給されるのです。

この政策により、これまで業務用米として流通していた安いお米が飼料用米として流通されるようになり結果として、業務用米が不足するようになってしまいました。

その影響を受け、アメリカ産米をブレンドして対策する大手外食チェーンも出てきています。

また、今年は天候不順や台風などの災害、10月の長雨もあり、全体的に不作や品質低下が見込まれています。

農林水産省は9月に「作況指数 100」と発表しましたがコメ業界では「作況指数 96」との声も多く聞かれているのが現状です。

不作気味な作況もあり、価格が全体的に高騰し飼料用米へ転換する農家の増加も手伝って業務用米の不足が発生しているのです。

■ 不作の業務用米の対応方法

業務用米の不足に伴う価格高騰や食味低下の対策に雑穀や大麦を使うお客様が増えています。

今年のコメの食味低下・価格高騰でお困りの方、ぜひ参考にしてみてください。

メリット①食べやすい ～食味・食感の維持～

雑穀や大麦は、精白米に比べて食物繊維が多く、炊飯後には水分をたくさん含みます。炊飯後にコメが乾燥していくのを防ぎ、もちもち感を保持できます。

メリット②使いやすい ～健康で付加価値アップ～

もち麦や雑穀は健康食材として評価されてきて

「レストランでは雑穀入り・大麦ごはんを選びます」

と機能性で選ばれ、女性メニューとしての採用が増えてきています。

メリット③価格が安い ～たくさん混ぜても安心～

業務用でお使い頂ける価格で、炊飯後に冷めてもおいしいブレンドを品揃えしています。雑穀の量を増やしても価格の負担が少なく、味のバランスも調整できます。

お米と同じくらいの価格の大麦・雑穀に関するお問い合わせをお待ちしています。

サンプルなど、皆様からのご依頼をお寄せください！

《テレビ放映のご案内》

11/21（火）8:15～ NHK「あさイチ」にて、もち麦が紹介されます。

題して「夢の3シェフ NEO～帰ってきたスーパーフード・もち麦～」

未だ大麦人気は高く、ニーズの多様化が見込まれる今後に向けて

弊社では食感、食味、品種の異なる様々な大麦商品をご用意しております。

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>