

酒米食べて!!消費喚起

酒米を食べる——。そんな取り組みが産地の兵庫県から進み始めた。パンに混ぜたり、カレーやリゾット向けに活用したりする使い方だ。「酒米はおいしくない」との見方が一般的だが、かつてはすしの酢飯などとして食用にもなっていた。供給過剰が続く酒米の消費を拡大させようと新たな用途や販路開拓が始まっている。

パン原料やカレーに

供給過剰、3年連続

コメ卸の団体、兵庫フード協同組合（兵庫県稲美町）は6月から「山田錦の主食促進プロジェクト」を始めた。来年中にも神戸市内の「ホテルラ・スイート神戸ハーバ

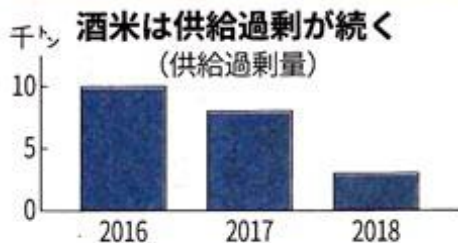
「ランド」などで山田錦を使った料理が提供される見込みだ。「主にパエリア、リゾットといったコメを使う料理でレシピ開発を進めている」（同ホテルの担当者）



低等級、買い手つかず

酒米を食用米として活用する動きの背景にあるのは、酒米の供給過剰だ。農水省によると、18年産は2千〜4千トが供給

過剰になったとみられる。酒米生産量全体の2〜4%にあたる量だ。同省が調査を始めた16年産の約1万トからは減りつ



(注)各年とも農水省予想の中間値

山田錦など酒米は供給過剰が続いている（兵庫県三木市）

つあるが、3年連続で供給が必要を上回った。主食用のコメが値下がりした14年ごろから酒米生産に切り替える農家が増え、全国で供給が急増したためだ。

酒米は品質によって6段階にランク分けされるが「等級が低いものほど買い手がつきにくい」（兵庫フード協同組合）。近年は大吟醸、吟醸など「特定名称酒」と呼ばれる高価な日本酒の割合が増えており、等級の高い酒米にニーズが集中している。主食用として出荷されるのは、等級の低い酒米が中心とみられる。

ただ、山田錦は新潟県の魚沼産コシヒカリを上回る高値で取引される。低ランクの酒米でも飲食店が使う業務用米より高くなりがちだ。用途を拡大するには価格競争力をどう確保するかも課題になってくる。（高野肇太）