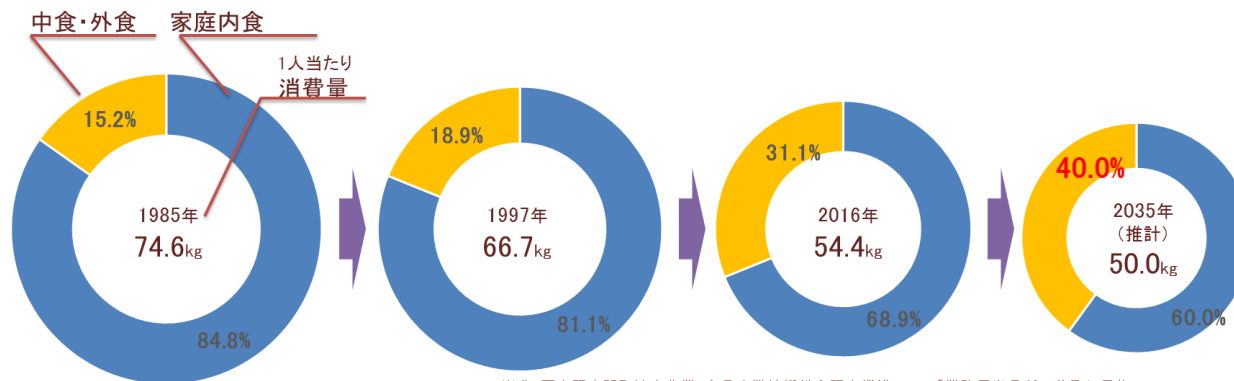


生活習慣の変化により業務用米需要の比率が増加

✓中食・外食の割合が増加

✓消費ニーズに合った安定的な供給が必要



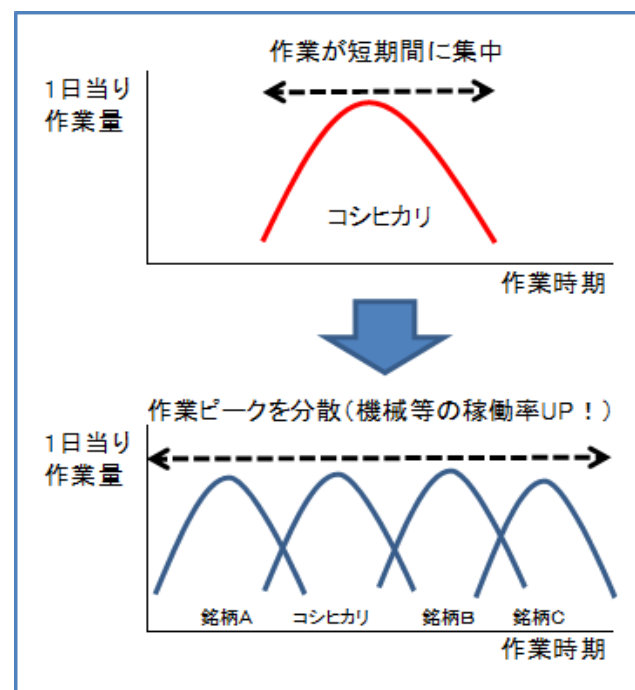
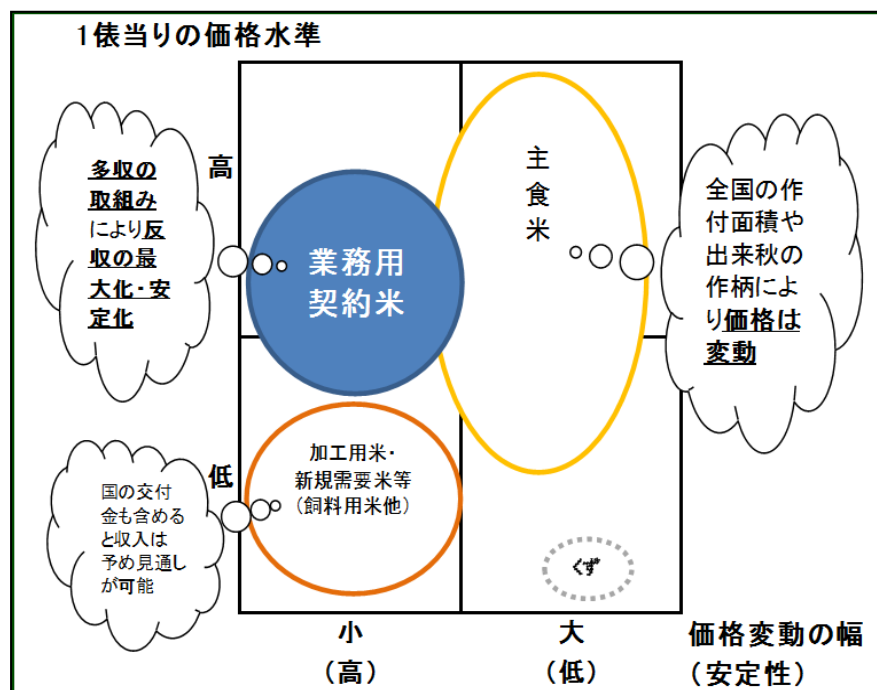
出典：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 2019「業務用米品種の普及を目指して」

業態	求められる品質(代表例)
①レストラン	<u>軟らかめのお米</u> が好まれ、当年産使用が多い
②丼チェーン	<u>汁どおりの良い硬めのお米</u> が好まれ、当年産使用が多い
③回転寿司	<u>酢合わせがあり、粒感のある硬めのお米</u> が好まれ、ブレンドや古米使用が多い
④中食	<u>粘りのあるお米や冷めても食味が低下しないお米</u> が好まれ、年明けの新米切り替えが多い(おにぎり、お弁当)
⑤事業所給食	品質や品種へのこだわりは他業態と比べて小さい(<u>質<価格</u>)

なぜ業務用多収米が必要か？

業務用多収品種で生産者の経営安定を目指す

- ✓ 近年は一経営体当たりの作付面積が増加
- ✓ 主要品種と作期分散できる品種が必要



作期分散かつ多収の実現により、生産者手取りUPへ貢献！