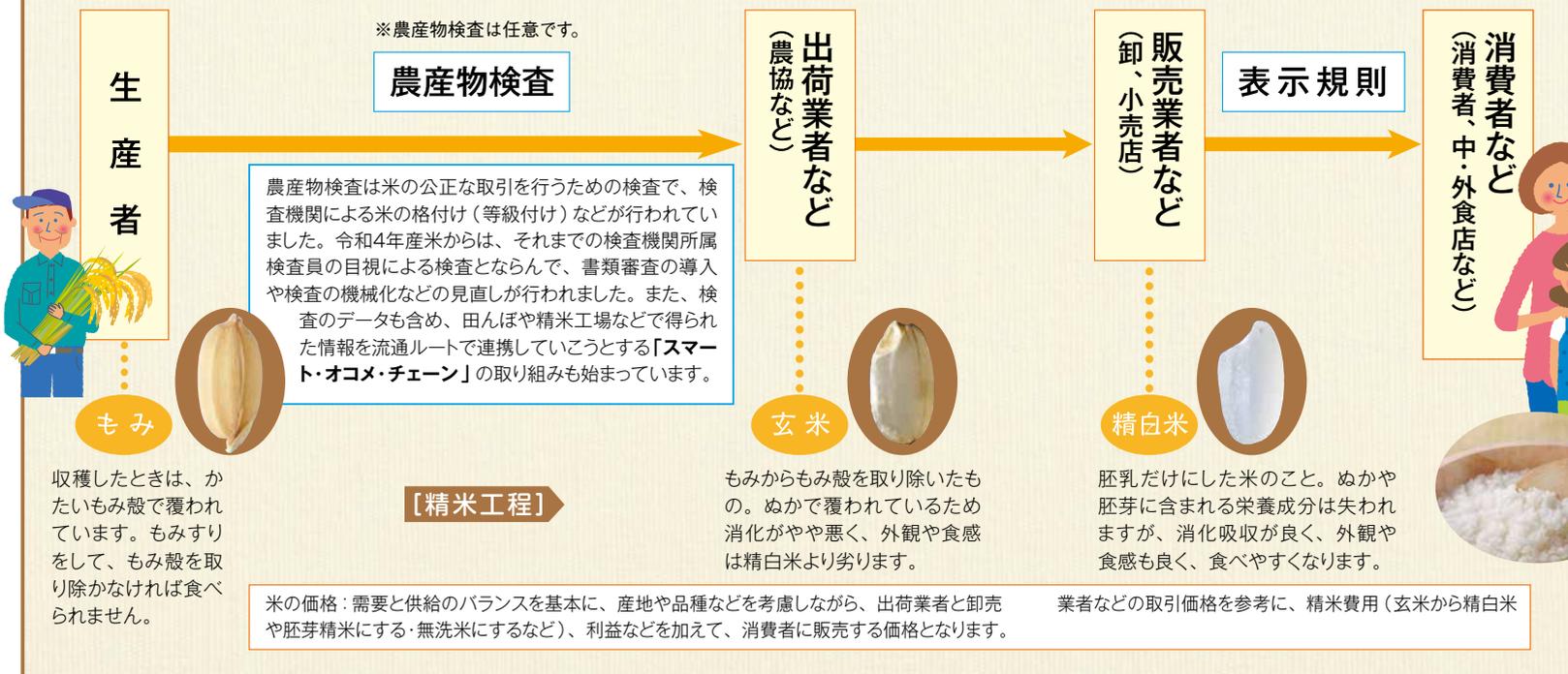


4 収穫された米が私たちに届くまで

米の流通ルートの例（主食用）



【米の備蓄制度】

国は米不足など万が一に備えて米を蓄えています。不足時以外は備蓄後（5年間程度）に、飼料用など非主食用として活用します。



購入した米の保存は冷蔵庫が理想的！

米の保存は低温（10～15℃）で湿気が少なく、直射日光をさけた場所が適しています。台所の床下収納庫などの涼しいところで米びつなどに入れて保管する方法がありますが、理想的なのは冷蔵庫。ただし冷蔵庫内は乾燥しやすいので、ペットボトルや密閉容器に入れるか、野菜室で保管しましょう。米は災害用に備えておきたい食品の一つですが、精米して時間がたつほど味がおちるので、1か月くらいで食べられる量を目安にそのつど購入するとよいでしょう。

食品表示制度（米）

米は「食品表示法」に基づく「食品表示基準」により、品質に関する表示が義務付けられています。米を購入するときは、袋に記載されている表示を確かめてみましょう。

玄米・精米の表示例（袋詰めされたもの）

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 ○○県 ○○ヒカリ ○○産年	うるち精米は「うるち精米」または「精米」、もち精米は「もち精米」、うるち精米のうち胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%以上のものは「胚芽精米」と表示されている。	
内容量	○kg		
精米時期	○○、○○、○旬		
販売者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○ ○-○○ 電話番号 ○○○ (○○○) ○○○○		
	令和3年7月からは、農産物検査による産地、品種、産年の証明を受けていない原料玄米であっても、根拠資料を保管することで、産地・品種・産年の表示が可能となっている。		
	原料玄米を精白した年月旬（上旬、中旬、下旬）が表示されている。		
	食品関連事業者の氏名または名称、住所、電話番号が表示されている。精米の場合は、販売者に代えて、精米工場を所有する業者およびその工場名、住所、電話番号が表示されることもある。		

★玄米及び精米に関する食品表示基準について詳しく知るには：消費者庁「食品表示基準Q&Aについて（別添 玄米及び精米に関する事項）」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_12.pdf
 ★景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）では、虚偽、誇大な表示が禁止されています。

収穫された米はどのようにして私たちに届くのでしょうか。入手するには、スーパーや米穀専門小売店などで購入するなど、いろいろな方法がありますが、流通ルートの例と精米工程を紹介します。

スマート・オコメ・チェーン

スマート・オコメ・チェーンとは、米の生産から流通段階の管理情報を連携できるようにする取り組みのことです。スマート・オコメ・チェーンが運用されるようになると、国産米の国内外への供給拡大や付加価値を高めることにより、農業者の所得向上にもつながります。また、小売業者や外食店などはスマート・オコメ・チェーンを通じて仕入れた米の生産方法や精米方法などの情報、トレーサビリティに関する情報※などを入手できるようになるので、それらの情報を消費者に簡単に伝えることができます。消費者も、そのデータを確認することで、米を選ぶ参考にしたり、安心して買ったり、食べたりすることができるようになります。

※「米のトレーサビリティ制度」についてはこちらから（農林水産省）
https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/

スマート・オコメ・チェーンのイメージ



フィードバック

スマート・オコメ・チェーン

提供

出典：「スマート・オコメ・チェーンの活動について 令和5年5月」（スマート・オコメ・チェーンコンソーシアム事務局）
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/attach/pdf/okomechain-24.pdf>