

## 参考資料 1

### 「需要に応じた生産」について

- 人口減少や一人当たりの米消費量の減少により、国内の米（主食用米）の需要量は毎年減少しており、主食用米を作りすぎれば余ってしまうので、必要とされている量を考えて作付けすること（需要に応じた生産）が重要。
- また、米は主食用米以外の用途としての需要もあり、加工用（米菓、清酒、餅、味噌等の原料）、飼料用（家畜のえさ）、米粉用（米を粉状にして小麦粉の代替として活用）、輸出用等の米は供給拡大が求められている。
- このため、新潟県農業再生協議会では、農業者に対して、主食用としての米の生産だけではなく、非主食用（加工用米等）として県内の米菓業者、酒蔵等の米関連産業へも原料を供給して、トータルで農業所得を確保していくことを推進している。

※ 主食用米と非主食用米（加工用米等）を比較すると、主食用米の方が高く取引されるので、農業者としては価格の高い主食用米を作りたいという傾向が強いが、作りすぎれば米が余ってしまうので、主食用米だけでなく、他の用途の米も作るように推進している。