

# 新たな米食文化元年の幕開け

新年あけましておめでとうございます♪

2019年最初のライスアイランドメールマガジン！

旧年中は当メールマガジンをご愛読頂き、誠にありがとうございました。

今年は更にレベルアップして有益な情報発信が出来るよう

頑張っまいりますので、どうぞ宜しくお願い致します♪

## ■ お米の大変革が起きた一年

2018年はお米の消費量が大きく減少した年でした。

今年の需要量予測も下方修正せざるを得ない状況です。

お気付きの方もおられるかと思いますが、コンビニのおにぎりは段々小さくなり

スーパーマーケットにおける米売り場の品揃えは5～10kgの商品から2kgなど

小さな商品にシフトしています。ダイエットや健康維持の手法として

「糖質制限」が浸透し、これも米の需要減に拍車をかけました。

農政では減反政策が廃止となり、飼料用米への助成がスタート。

食用の米が不足したことで、米価は高騰し、惣菜・外食などの業務用では

輸入米が台頭しました。

その中で、米の食べ方にも大きな変化が起きています。

パックごはんの利便性が以外にも高齢者を中心に広く浸透し、品種やブレンドなど

品揃えが充実したこともあり、家庭における「米の食べ方」の主流になりつつあります。

## ■ 「健康で楽しい食べ方」が唯一の活路？

需要量減が加速するお米ですが、若い女性を中心に「健康」を軸とした

お米の楽しみ方が見直されているのも事実です。

ここで市場の大きな変化を実感した話を一つ。

先月、東京都中央区にある日本橋高島屋S.C.へ行きました。

地下1階には飲食店が十店舗ほど出店しているのですが

そのうち玄米を前面に打ち出している店舗が、なんと3店舗！

館内は時間を問わず、若い女性で溢れ返り

玄米弁当や玄米おにぎりを楽しむ姿が多く見られました。

「美食」は本来、おいしいものや贅沢なものを指しますが

「身体を内側から美しくする食」にシフトしているのかも知れません。

また、渋谷区にある「Lemon Rice TOKYO」もお米の新たな楽しみ方を予感させてくれました。同店は一般的なカテゴリ分けをするならば「カレー屋さん」。しかし、普通のカレー屋さんではないのです。

白米と押麦にマスタードの粒などが混ざっており、カレーは小さなカップに少量入っているだけ。それでも、レモンや副菜をトッピングしながら色々な食べ方を楽しんでいるうちに食べ終わってしまいました。

満足感は、もちろん「◎」。

ターメリックで色付けされたごはんや野菜、ピクルスなど見た目も華やかでした♪

市販用でも、レトルトカレーがカレールウの売上を抜きました。

小麦粉と食用油いっぱいのカレーに「NO」を突きつけスパイスカレーの多様性や奥深さが評価されているのかも知れません。

#### ■ 一年の計は元旦にあり

弊社でも、お米の新たな食べ方提案に挑戦します！

混ぜたり計量する手間のない雑穀ごはんやスパイスカレー用のお米、洋風ちらし寿司の素など。

2/13～15開催のスーパーマーケットトレードショーにてお披露目しますので、是非ご来場ください。

また、耕作放棄地に転作用の作物として、とうもろこし、アマランサス、高きびの栽培を行ったり岐阜本社の社員食堂にて、こども食堂の展開も計画中。様々な社会問題とも向き合っていきたいと考えております。

それでは今年も当メールマガジンをどうぞ宜しくお願い致します。



---

スーパーマーケットトレードショー2019に出展します  
2019年2月13日（水）14日（木）15日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【7-208】

<http://www.smts.jp/>



---

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