

米の価格は需要と供給のバランスなどで決まります！

米の価格が決まるしくみ

量が増えると価格が下がり、足りなくなると価格が上がる——。私たちの身の回りにある商品と同じように、米の価格も「需要と供給のバランス」などを基に決まっており、「生産にかかるコスト」も考慮していく必要があります。

米の価格高騰の背景には、①国による需要と供給の見通しが実際とズレたこと（農家は国が示す目安を参考にして米を作っています）②米の不足感が強まり、米を確保する競争が激しくなったこと——などがあります。これらを含む複数の要因が重なり合い、米の価格となっています。



図1. 価格の決まり方

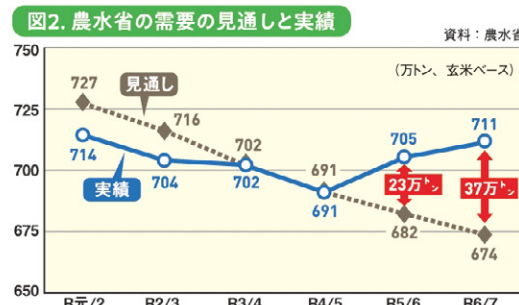


図2. 農水省の需要の見通しと実績

「JAが米価をつり上げている」は誤解です

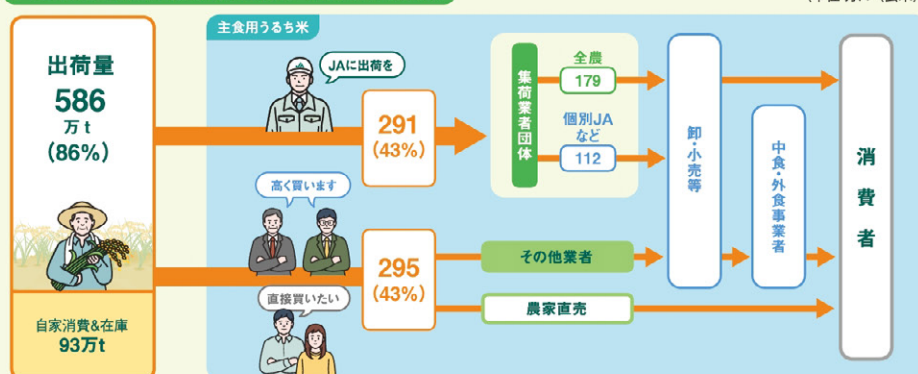
近年、米の不足感があるなか、JA以外にも様々な集荷業者等が投機的な目的も含め、個別に農家を回り、より有利な価格を提示するなどして農家との取引を拡大しようとしています。

そのため、農家は販売先の選択肢が増え、

集荷競争が起こっています。こうした状況が、米の価格形成に影響を与えています。

米価は一般的な商品と同じように市場原理に基づいており、JAが米価を操作し、無理につり上げるようなことはできません。JAは年間を通じた安定供給を目指しています。

図3. 米の流通経路別流通量の状況（令和6年産米）



資料：農水省資料を基に作成。注1：集荷業者団体には、全農連系を含む。注2：「卸・小売等」には、加工事業者等を含む。注3：四捨五入の関係で、計と内訳が一致しない場合がある。



農産物流通に詳しい
公益財団法人流通経済研究所
おrikasashi@riken.or.jp
折笠 俊輔さん

NHKクロースアップ現代
など、メディア出演多数



Quiz & Present

問題



三重県オリジナル新品種イチゴ「うた乃」は、何から栽培するのが特徴でしょうか？

- A 大豆
- B タネ
- C 米

前回のVol.17秋号の答えは
「B 約40日～45日」でした！

WEBサイト



今回の発行は春の予定です。お楽しみに！



JAをもっと身近に感じて欲しい

みんなの笑顔のまんなか
JAみえなか

MieNaka

みえのまんなか

2026
冬
vol.18

magazine

イチゴの
季節が
やって
来た！



イチゴがおいしい季節がやってきました。

そこで今回は、イチゴのちょっとした豆知識や

JAみえなか管内で栽培されているイチゴについてご紹介します！

SNSで最新情報を発信中！



Instagram



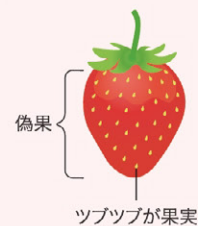
LINE



YouTube

イチゴの始まりと豆知識

イチゴが日本に来たのは、江戸時代末期の1830年代。オランダ船によって持ち込まれたとされており、当時は「オランダイチゴ」と呼ばれていたそうです。その後明治時代に農業が近代化され、欧米からさまざまな種苗が導入されるようになりました。現在世界で確認されているイチゴの種類はなんと約300種類にのぼります。じつは、イチゴの「果実」は表面の種のような粒々のことで普段私たちが果実だと思って食べている赤い部分は「偽果」と呼ばれるもの。また、園芸学上では野菜に分類されるんです。



ここがすごい! イチゴの栄養素!

イチゴはビタミンCが豊富でミカンやグレープフルーツの約2倍。ビタミンB群である葉酸も多く含まれています。また、ポリフェノールの一種であるアントシアニンも豊富で、目の働きを高めたり、眼精疲労を予防したりする効果も期待できます。他にも、水溶性食物繊維の一種であるペクチンに富み、腸内環境を改善して便秘の解消につながります。さらに、虫歯予防に役立つとされるキシリトール、抗酸化作用を発揮するフラボノイドなども含まれています。

長持ちするイチゴの保存方法

パックから出し、重ならないようにポリエチレン袋などに入れて冷蔵庫で保存。水洗いした場合は、カビが生える可能性があるので水分を拭き取ってから保冷するのがオススメです。



イチゴの季節がやって来た!

冬に旬を迎える農産物の一つであるイチゴ。今回は、赤く可愛い見た目と甘酸っぱい味が魅力のイチゴについてご紹介します!

JAみえなか管内で栽培されるイチゴ

JAみえなか管内ではイチゴの栽培が盛んに行われており、11月上旬から出荷が始まりました。その中から品種を一部ご紹介します。



章姫

JAみえなか管内で最も多く栽培されている品種です。大粒で果肉がやわらかく、すっきりとした甘さが特徴です。



かおり野

三重県で約20年かけて育種されたオリジナル品種です。爽やかな味で、名前の由来にもなった上品な香りが特徴です。



紅ほっぺ

大粒で香りがよく、コクのある味わいの紅ほっぺ。切ってみると果肉が中まで赤い色をしているのが特徴です。



ともゆき

大玉で収量が多く、糖酸のバランスが取れているともゆき。また、果肉がしっかりと日持ちします。



目ざろえ会の様子

安全安心なイチゴを届けるために

JAみえなか苺部会では毎年本格出荷を目前に目ざろえ会*を開催しています。選別標準規格表に基いた出荷を生産者に呼びかけています。

*目ざろえ会とは部会全体として出荷の際の着色や形、見た目など品質を統一するため行うものです。



三重県オリジナル新品種「うた乃」

三重県農業研究所が30年以上かけて開発。令和5年度からJAみえなか管内でも栽培が始まった品種です。最大の特徴は、高い糖度と程よい酸味が織りなす濃厚な味わい。南国フルーツのような独特な香りが楽しめます。果実は濃い赤色で、きれいな円錐形で粒ぞろいが良いので贈答用にもピッタリ! また、生産者としても嬉しい特徴が「タネから育てる」ということ。これにより病害虫によるリスクが減らせたり、作業分担ができたりすることで作業の効率化がはかられます。まさに消費者からも生産者からも注目の品種なんです! 名前は「歌のように広がり愛されるイチゴ」との願いを込めて名付けられました。



イチゴ生産者に聞いてみた!



JAみえなか苺部会 谷川 雅之 部会長

プロフィール 就農して約30年。現在約58aの面積で「章姫」「かおり野」「うた乃」を栽培する。

品質を保つために栽培するときに気を付けていることはありますか?

イチゴのちょっとした変化も見逃さないように、観察をすることです。

生産していてよかったことはありますか?

地元で育ったイチゴを、新鮮なうちに食べてもらえることです。食べていただいた方からの「おいしい」の声や、プレゼントに使ってもらって、渡す側も受け取る側も喜んでもらったと聞くと嬉しいです。また、やりがいにもつながっています。

おすすめの食べ方はありますか?

生でそのまま食べるのが一番いいとは思いますが、イチゴソースにしてかき氷にかけて食べるのもオススメです。

谷川さん
ありがとう
ございました!



谷川部会長が苺部会の取り組みについてお話しいただいた内容をYouTubeで紹介しているのでぜひ見てね!



作ってみよう

簡単! ミニイチゴロール

材料(6個分)

イチゴ 6個
サンドイッチ用薄切りパン 6枚
生クリーム 適量
カスタードプリン 2個

作り方

① サンドイッチ用パンにカスタードプリンを薄く塗り広げる。
② 生クリームを絞ってイチゴをのせて巻いたら完成!

Point

イチゴはまるごと1個を巻いたり、カットしたものを巻いてもOK! プリンはカスタードプリンを使うのがポイント!

イチゴはたくさん品種があるので、食べ比べてお気に入りの品種を探してみるのも楽しいですよ!



【参考】
三重県HP内三重県育成イチゴ新品種「うた乃」一特設サイト、JAグループHP内「とれたて大百科イチゴ」、農林水産省「いちごのあれこれ豆知識」