



令和6年産米 情報



令和6年産千葉ふさおとめ

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	20.3	6.7	13.3	68
5年産	19.7	6.3	14.1	72

食味評価

- ・炊きあがりは、少し硬いように感じる。
- ・弾力があり、艶もある。
- ・粒が大きい。
- ・さっぱり感はあって、あとで甘味がでる。
- ・粘りがあり、艶がある。
- ・粒がしっかりしていて食べ応えがある。

まとめ

ふさおとめの特徴「粒が大きい」「艶がある」「見栄えがよい」が感じられるお米です。整粒歩合は、85.1とほぼ前年(87.9)と同じ数値でした。

7/30の食糧部会において、令和6年6月末民間在庫量は、156万t、令和7年6月末民間在庫が152万tと公表されました。前回(3月)の米の基本指針に比べ、それぞれ▲21万t、▲24万t。主食用米等需要量の増加であり、インバウンド需要も増加のひとつと考えられます。前年度より3万t増とも。

■インバウンド(訪日外客)数の推移

単位：万人

	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	計
R4/R5年	14	17	21	50	93	137	150	148	182	195	190	207	1,404
R5/R6年	232	216	218	252	244	273	269	279	308	304	304	314	3,213
増加数	218	199	197	202	151	136	119	131	126	109	114	107	1,809
前年比	1657%	1271%	1038%	504%	262%	199%	179%	189%	169%	156%	160%	152%	229%

■インバウンドによる米の需要(試算)

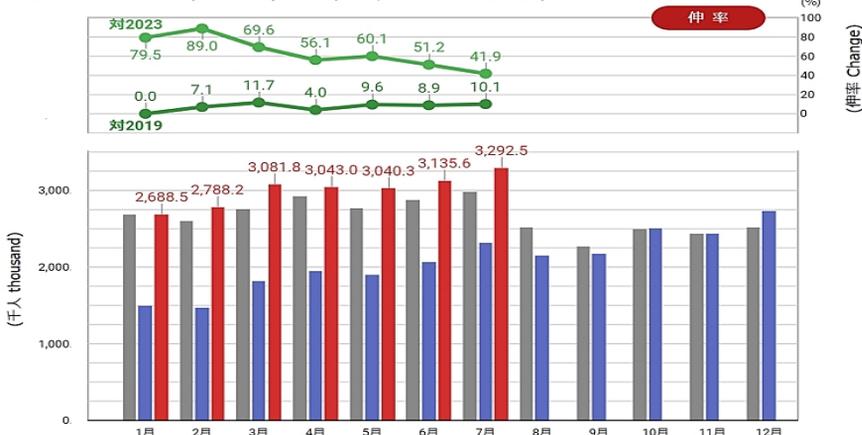
外国からの訪日客が1日に2食、お米を食べると仮定

	訪日外国人数	平均泊数	訪日外国人当たり米食回数	訪日外国人による米の需要量
R4/R5年(7~6月)	1,404万人	8.8泊	17.7回	1.9万トン
R5/R6年(7~6月)	3,213万人	10.1泊	20.2回	5.1万トン
	228.80%			3.2万トン増

1回あたり78gの米を消費すると仮定。

日本政府観光局統計より

訪日外国人数(対2019年・2023年比) **2024年7月期**
 Visitor Arrivals to Japan in July 2024 (Compared to 2019, 2023)



JNTO(日本政府観光局)は8月21日、月間インバウンド(訪日来客数)統計を公表した。7月の訪日来客数は、前年同月比+41.9%、令和元年(2019)同月比+10.1%の329万2,500人となった。単月として過去最高の2か月連続更新にあたる。

東アジアやヨーロッパなど、学校休暇により訪日需要の高まりが前月から拡大したほか、引き続き東アジアでは台湾、東南アジアではフィリピン、欧米豪・中東地域ではアメリカなどで訪日外客数が増加したことが、7月の押し上げ要因となった。