



秋にとれるお米が 一年中食べられるのは、なぜ？

私たちがお米をいつも食べられるのは、JAや流通・小売が協力して届けているから。

お米が収穫できるのは基本的には1年に1回ですが、主食であるお米は、一年中食べられることが、とても大事です。店頭に並ぶお米はもちろんですが、JAグループは、中食や外食事業者と事前契約を結んで、新米の時期だけでなく、年間を通してお米を食卓に届ける役割を果たしています。

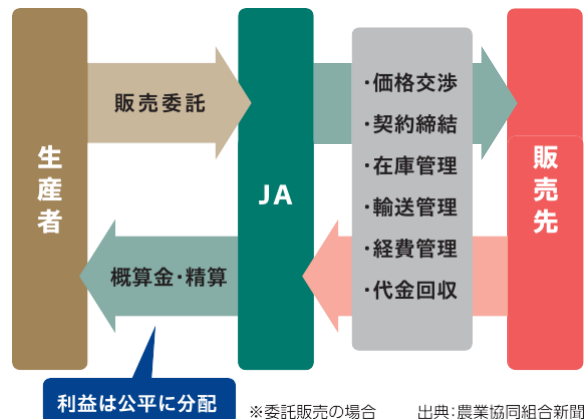


専門家による
ワンポイント
解説

安定した供給のためには、安定した米作りを支える仕組みが大事です。

JAの例で言うと、農家は収穫したお米の販売をJAに委託し、その利益は生産者に公平に分配される仕組みとなっています。JAは利益を目的とする会社とは異なり、組合員のくらしを豊かにすることが目的の協同組合なので、もしも卸売価格が低い時でもお米を引き受け、着実に販売することで、農家の経営・くらしを支えています。

生産者はJAに委託販売し、利益は公平に分配される



※委託販売の場合 出典：農業協同組合新聞

農業経済学者

小川 真如 先生



JAグループの
取り組み

お米の安定供給へ

物流の2024年問題に対応し、産地の東北・新潟・北陸地方から、消費地の東海・西日本にお米を安定的に届ける米専用貨物列車を運行。1回で約500トンの輸送が可能です。



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山

