

京都の食品関係産業からの府内産米に対するニーズと対応状況

用途	ニーズの内容	対応状況
<p>日本酒 (京の輝き)</p>	<p>【数量】 増産を要望 (H29.8府への要望) ⑳2,104t、㉑2,256t (参考) ㉒出荷実績1,704t</p> <p>【品質】 タンパク含有率は8%未満を希望</p>	<p>【数量】 ㉓生産予定約1,800t (要望対比▲300t)</p> <p>【品質】 ㉔タンパク含有量8%以上の生産者が 2割存在</p>
<p>味噌</p>	<p>【数量】 1,000t(H28.9聞き取り)</p> <p>・コシヒカリ等粘りの強い米は加工しにくい。粘りのないさらっとした米が適合。 ・価格を抑えたいので、コスト低減のため、多収品種の作付検討を希望。</p>	<p>【数量】 ㉕240t</p> <p>超多収品種(オオナリ)の現地試験を実施中(15a)</p>
<p>中食・外食 店(含企業 給食)</p>	<p>【数量】 1,000t(H29.4聞き取り)</p> <p>・価格を抑えたいので、コスト低減のため、多収品種の作付検討を希望。</p>	<p>多収品種(ほしじるし、たちほるか)の 現地試験を実施中(40a)</p>
<p>寿司 (回転寿司 店)</p>	<p>【数量】 600t(H29.6米穀店を通じて聞き取り)</p> <p>・価格を抑えたいので、民間業者開発の多収品種(大粒ダイヤ)の作付を希望。(米穀店を通じたニーズ)</p>	<p>(未対応)</p>
<p>寿司 (高級店)</p>	<p>・「新米」はねばりすぎて寿司に向かないので使わない。一年間「熟成した米」を希望。 ・保管場所がないため、「熟成した米」を必要量(数kgずつ)を必要な時に納入希望。 (H28.10聞き取り)</p>	<p>(未対応)</p>