

令和8年



新しゅうかわら版

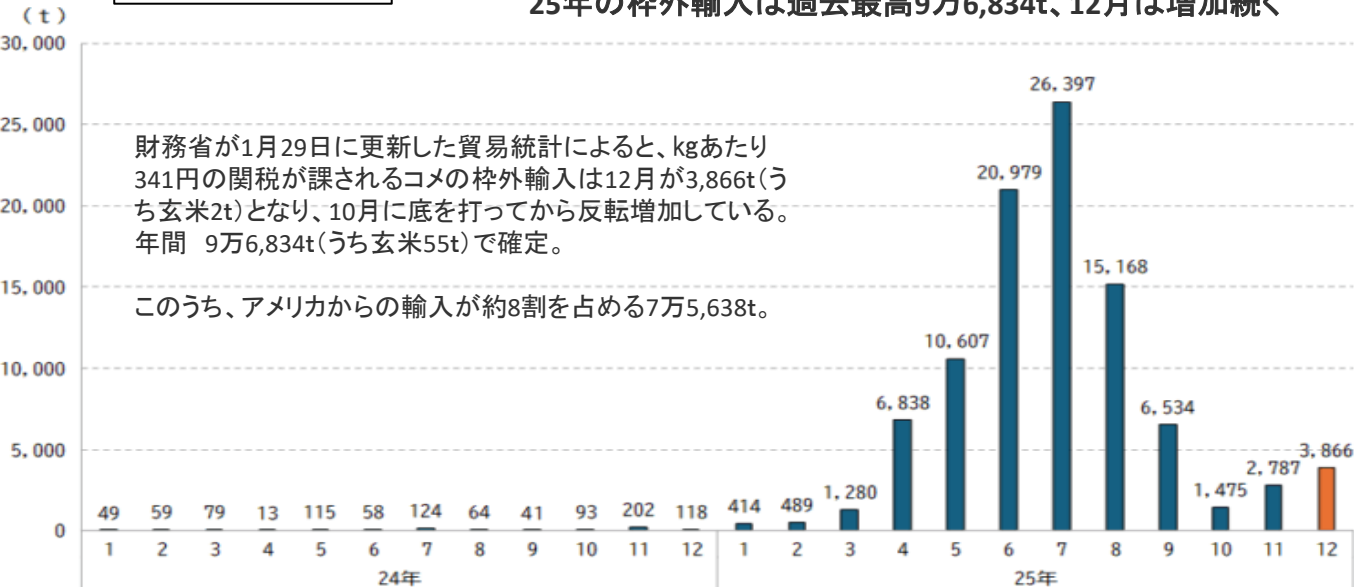
第825号

2026年2月9日発行

三多摩食糧卸協同組合

令和7年産米 情報

25年の杣外輸入は過去最高9万6,834t、12月は増加続く



財務省が1月29日に更新した貿易統計によると、kgあたり341円の関税が課されるコメの杣外輸入は12月が3,866t(うち玄米2t)となり、10月に底を打ってから反転増加している。年間 9万6,834t(うち玄米55t)で確定。

このうち、アメリカからの輸入が約8割を占める7万5,638t。

注) 財務省貿易統計における「もみ」「玄米」「精米」「砕米」の合計

お米と味噌について

□ 歴史と文化



お味噌汁として味噌が一般家庭に普及したのは鎌倉時代、そして室町時代には庶民の食卓に定着したと言われています。お米と味噌は、戦国時代には兵糧として用いられるほど、日本人の食生活を支えてきた食材です。災害時など食料が手に入りにくい状況でも、お米と味噌があれば安心だと言われることもあります。

□ 栄養面での相性

お米と味噌の組み合わせは、栄養面でもとても理にかなっています。

・**アミノ酸バランス**: お米に含まれるたんぱく質は、必須アミノ酸の一部が不足しがちですが、大豆を原料とする味噌がその不足を補い、体内でバランスの良いアミノ酸摂取を可能にします。特に、大豆のリジンがお米のたんぱく質を補完する働きがあります。

・**血糖値コントロール**: お米と大豆製品である味噌を一緒に摂ることで、食後の血糖値の急激な上昇を抑える効果が期待できます。これは、インスリンの分泌を適切にサポートし、血糖値を安定させるのに役立ちます。



今週の玄米入荷情報

新潟長岡特裁コシヒカリ
茨城コシヒカリ
栃木コシヒカリ
千葉コシヒカリHG
福島中通りコシヒカリ
秋田あきたこまち
山形つや姫特裁
岩手前沢ひとめぼれ
千葉ふさおとめ・ふさがね
佐賀夢しずく特裁

味噌自慢のご案内

毎年、ご好評をいただいている山印仕込味噌「味噌自慢」を
ことしも販売させていただきます。
是非、ご家庭でオリジナル味噌を作ってみませんか！！

受注期間 R8/2/2～R8/3/24まで
出荷期間 R8/2/10～R8/3/31まで