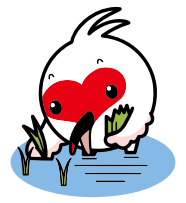


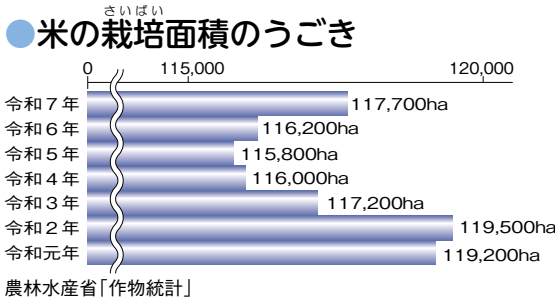
③ 新潟の米づくりは どうなっているの？



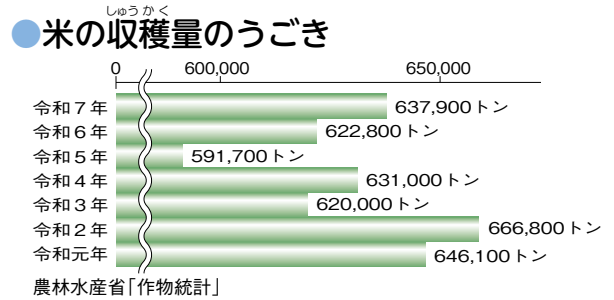
新潟県は米づくりがとてもしかんで栽培面積、収穫量ともに全国第1位(令和7年)です。さらに、新潟県産のコシヒカリは全国的に美味しいお米として評判で、高い値段で販売されているため、お米の産出額も全国第1位です。

また、新潟県の農業全体の産出額3,103億円(令和6年)のうち、約67%にあたる2,069億円がお米で、米づくりは新潟県の農業の中心となっています。

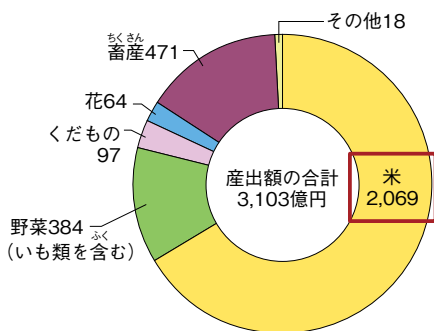
● 米の栽培面積のうごき



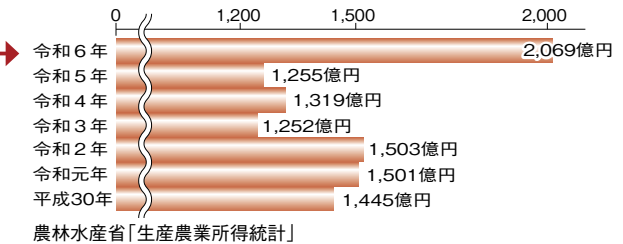
● 米の収穫量のうごき



● 新潟県の農業産出額(2024年、令和6年)



● 米の産出額のうごき



新潟県産のお米は
全国で食べられて
います。



メモ:新潟のお米の生産量は何人分?

新潟県で収穫されたお米のうち、「ご飯」として食べられるお米は、588,600トンです。(令和7年)

日本人が一年間で1人当たり53kgのお米を食べるとすると、年間約1,110万人分のお米を生産した計算になります。新潟県の人口が約207万人なので、新潟県でお米がたくさん作られていることがわかりますね。

メモ:お米はどのような種類があるの?

一口にお米といってもその種類はたくさんあります。私たちが普段主食として食べているコシヒカリなど以外に、おもち用の粘りが強いお米、粘りがなくピラフやチャーハンなどに向くお米、日本酒づくりに適したお米、特徴的な色や香りを持つお米などがあります。