

農産物検査規格の見直しについて

そばの品位規格の見直し

ビール大麦の品位規格の見直し

平成20年2月5日
農林水産省総合食料局

そばの品位規格の見直し

1 そばをめぐる事情について

(1) そばの生産動向

そばの作付面積は、

米の生産調整が強化された平成10年以降、水田における作付が増加したこと

堅調な需要を背景として、北海道における畑作作付面積が増加していること

等により、近年、増加傾向にあり、平成18年では、全国で4万4,800haとなっている

また、平成18年の収穫量は3万3,000トン(主産27道県の合計)となっている。

そばの作付面積及び収穫量の推移

年	作付面積		収穫量 t
	水田作 ha	畑作 ha	
H10	34,400	23,300	17,900
H11	37,100	25,600	24,000
H12	37,400	25,400	29,200
H13	41,800	29,600	27,300
H14	41,400	29,100	26,600
H15	43,500	31,100	28,100
H16	43,500	29,000	21,500
H17	44,700	28,900	31,800
H18	44,800	29,600	15,300 (33,000)

資料：農林水産省統計部「耕地及び作付面積統計」、「作物統計」他

(注) 1 平成16年は被災年である(台風18号等)

2 平成18年の収穫量は主産県(27道県)の数値

そばの主産県の生産状況(18年産)

	作付面積		単収 kg/10a	収穫量 t
	田作 ha	畑作 ha		
北海道	16,400	7,880	87	14,200
茨城県	2,480	1,220	116	2,880
長野県	2,640	1,860	88	2,320
福島県	2,970	2,040	64	1,900
山形県	3,250	3,010	50	1,620
全 国	44,800	29,600	-	-

資料：農林水産省統計部「耕地及び作付面積統計」、「作物統計」他

(注) 単収及び収穫量の全国計は調査中

(2) そばの輸入動向

そばの輸入量は、玄そばは、近年、減少傾向にある一方、殻を除去したそばの輸入量が増加しており、総体としては、11～12万トンで推移している。このうち、8割強が中国産である。

輸入状況

暦年(CY)		玄そば 輸入量 (トン)	その他の加工穀物 輸入量(玄そば換算) (トン)		輸入量 玄そばベース (トン)
H10	1998	99,359	4,312	(5,681)	105,040
H11	1999	103,290	5,854	(7,713)	111,003
H12	2000	97,050	8,750	(11,528)	108,578
H13	2001	92,722	11,327	(14,924)	107,646
H14	2002	90,659	16,839	(22,186)	112,845
H15	2003	91,960	20,767	(27,361)	119,321
H16	2004	89,545	27,185	(35,817)	125,362
H17	2005	84,919	27,092	(35,694)	120,613
H18	2006	78,332	25,016	(32,959)	111,291

資料: 財務省「貿易統計」

- (注) 1 「その他の加工穀物」とは、殻が除去されたそば、雑穀等
2 その他の加工穀物の輸入量は、玄そば換算75.9%で計算

(3) そばの国内消費

そばの国内消費は、長期的には、増加傾向で推移しているが、国内消費量に占める国内収穫量の割合は、おおむね2割程度となっている。

そばの需給状況

年度	国内消費 仕向量	国内 収穫量	自給率	輸入量
	千t		千t	
H12	129	29	23	100
H13	133	27	21	113
H14	131	27	20	105
H15	135	28	21	118
H16	142	22	15	119
H17	150	32	21	117
H18	151	(33)	22	101

資料: 「国内消費仕向量」は、農産振興課試算

「国内収穫量」は、農林水産省統計部「作物統計」他

「輸入量」は、財務省「貿易統計」等をもとに農産振興課試算

- (注) 1 在庫の増減が加味されるため、国内収穫量 + 輸入量 = 国内消費仕向量とならない場合がある。

- 2 平成18年の国内収穫量は、主産県(27道県)の数値である。

(4) そばの検査状況

そばの検査数量は、3～4千トン前後で、収穫量の1割程度の受検率となっている。

18年度においては、規格外に格付された割合が14%と例年になく多くなっているが、この大半は水分値が最高限度(15%)を上回っていることによる。

(18年度における規格外の主な格付理由)

規格外検査数量(うち水分過多格付理由)

山形：131トン(105トン)

茨城：259トン(259トン)

鹿児島：180トン(0トン)

約6割が水分過多により規格外となっている。

(364トン/634トン=約60%)

そばの収穫量及び検査数量の推移

(単位:トン、%)

年度	検査数量計	普通そば					種子 合格	収穫量	受検率
		検査数量	1等	2等	3等	規格外			
10	4,341	4,336	0.1%	11.5%	87.9%	0.5%	5	17,900	24.3%
11	3,066	3,052	0.6%	16.6%	81.7%	1.2%	14	24,000	12.8%
12	3,643	3,629	1.2%	16.9%	80.9%	1.0%	14	29,200	12.5%
13	3,879	3,865	0.2%	11.5%	86.7%	1.7%	14	27,300	14.2%
14	2,876	2,863	0.2%	10.6%	85.1%	4.1%	13	26,600	10.8%
15	3,249	3,233	0.1%	12.2%	81.6%	6.1%	15	28,100	11.6%
16	2,207	2,193	0.1%	11.3%	78.5%	10.2%	13	21,500	10.3%
17	3,617	3,605	0.1%	12.4%	81.6%	5.9%	12	31,800	11.4%
18	4,551	4,538	0.2%	12.7%	73.2%	14.0%	14	33,000	13.8%

(注1) 収穫量については、農林水産省統計部資料による。

(注2) 平成18年の収穫量は主産県(27道県)の数値である。

(注3) ラウンドの関係上、計と内訳が一致しない場合がある。

(注4) 18年度の規格外(14.0%)の主な格付け理由は、水分過多(約60%)による。

(5) そばの価格動向

国内産そばは、輸入品と比較して品質(風味、色合い等)の評価が高く、実需者から引き合いが強い。

しかしながら、国内産であっても水分値が低く、風味等が低下し、品質が劣る場合には、取引価格が下落するといわれている。

玄そばの価格

(円/45kg 麻袋)

年	北海道中間3等	カナダマンカン種	中国北方大粒
14	11,730	3,570	2,400
15	20,160	3,410	1,980
16	18,940	3,670	2,130
17	16,100	3,930	2,470
18	12,700	4,015	2,992

(注) 1. 資料は日本経済新聞、年間調査価格の単純平均値である。

2. 東京、現金問屋卸価格。国産物は工場持ち込み、輸入物は港湾倉庫渡し。

3. 輸入物の工場持ち込み価格は、上記価格に約400円/45kg程度の経費を加えた価格である。

2 そばの規格取引の状況

(1) 国内産そばにおける水分の取扱状況

そばの「水分」規格の最高限度は、15%であるが、「水分」を15%未満で調製するとそば本来の風味や香りが損なわれてしまう場合があるため、実需者側の要望により、

農産物検査を受検した場合は、「水分」を15%を超えたもので受検し、規格外として流通させているものもある

農産物検査を受検しない場合は、「水分」を15%～16%以内で調製して流通させているものもある実態がある。

(2) 輸出国における水分の取扱状況

我が国に輸入される外国産そばの水分は、公的な規格がある場合は、最高限度が16%（カナダ）であり、公的な規格がない場合は、取引契約において、14～16%で取引されている。

出荷基準の事例（会津玄そば出荷基準）

	品質概要	リトル重	整粒度	水分
A級品	磨き、石抜きをし、光沢があり整粒度が高いもの	570g以上	成熟粒 75%以上	15.0～16.0%
B級品	磨き、石抜きをし、茎などの異物がない光沢のあるもの	540g以上	成熟粒 72%以上	14.5～16.5%
C級品	唐箕、ライスグレーダーをかけ、茎などの異物が少ないもの	500g以上	成熟粒 70%以上	14.0～16.5%

海外のそばの水分規格の設定状況

	統一規格		契約ベース (事例)
	規格	規格上の水分数値	
日本	農産物規格規程	最高限度 15% (1等～3等) (北海道：2等級1%、3等級2%加算)	15.5% (北海道A町)
中国	——	——	14%～16%
アメリカ	ノースダコタ州	州規格に水分の規定はない	16%以下
	ワシントン州	州規格に水分の規定はない	14.0%～ 16.5%
カナダ	公式規格 (カナダ穀物局)	16.0%以下 (規格外の規定のみ)	

(3) そばの乾燥調製の現状

検査規格の水分の規格数値は、貯蔵性を重要視するとともに、同時に収穫後の乾燥の条件などを考慮して規定されている。

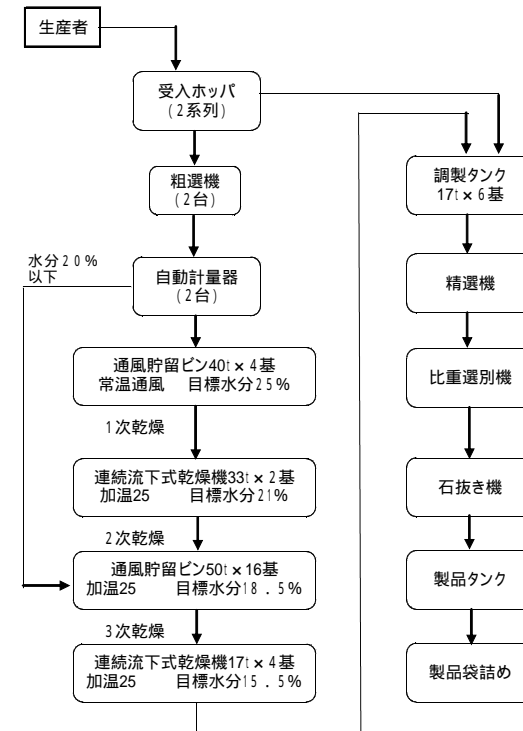
なお、北海道で生産されたそばについては、規格設定時（昭和27年）には、生産の実態が自然乾燥によって乾燥が行われていることが多かったこと、収穫期から出荷の時期が秋冬期になり、乾燥条件が悪いために、規格の数値まで乾燥させることが困難であったことを考慮し、2等級は1%、3等級は2%の数値加算がされている。

現在は、規格設定時に比べ、機械乾燥が主流となり、自然乾燥を行っている地域も一部の地域に限られている状況にある。

また、北海道における主要な産地においても、水分を15.5%に調製して流通させている実態にある。

そば乾燥調製の具体例

(北海道A町における乾燥調製フローチャート)



全国そば生産優良地区表彰の応募事例における乾燥方法の状況

76事例のうち、大宗が機械乾燥となっている。

	応募事例数			
	機械乾燥	自然乾燥	集団	個人
18年度	12	2	1	1
17年度	10	2	1	1
16年度	12	1	1	1
15年度	10	0	1	1
14年度	10	1	1	1
13年度	10	2	1	2
12年度	12	0	1	1
合計	76	8	3	5

3 そばの品位規格見直しの方向について

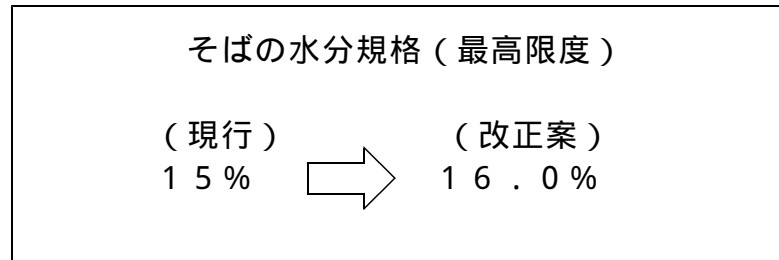
(1) 「水分」規格

「水分」については、

生産者側、実需者側双方から国内産そばの流通実態を踏まえ、最高限度を16.0%に引き上げ要望がある。

また、国内産そばの乾燥調製の現状、輸入される外国産そばの水分が14%～16%程度となっている実態を踏まえれば、水分規格を16.0%に引き上げて問題がないと考えられることから、これを引き上げてはどうか。

(2) さらに、北海道における、2等級及び3等級の水分加算については、現在の乾燥調製の実態、(1)の水分規格の引き上げが行われることにより、これを廃止してはどうか。



そばの農産物検査規格（現行）

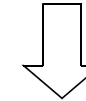
等級	最低限度		最高限度			
	容積重 (グラム)	形質	水分 (%)	被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物		
				計(%)	異種穀粒(%)	異物(%)
1等	610	1等標準品	15	5	1	0
2等	590	2等標準品	15	15	2	0
3等	570	3等標準品	15	25	3	1

規格外 - 1等から3等までのそれぞれの品位に適合しないそばであって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

附 1・2 (略)

3 北海道において生産された普通そばに限り、その水分の最高限度は、本表の数値に、二等級のものにあつては1%、三等級のものにあつては2%を加算したものとす。

4・5 (略)



そばの農産物検査規格（改正案）

等級	最低限度		最高限度			
	容積重 (グラム)	形質	水分 (%)	被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物		
				計(%)	異種穀粒(%)	異物(%)
1等	610	1等標準品	16.0	5	1	0
2等	590	2等標準品	16.0	15	2	0
3等	570	3等標準品	16.0	25	3	1

規格外 - 1等から3等までのそれぞれの品位に適合しないそばであって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

附 1・2 (略)

3 削る。

4・5 (略)

ビール大麦の品位規格の見直し

1 ビール大麦をめぐる事情について

(1) ビール大麦（二条大麦）の需給状況

ビール大麦（二条大麦）については、ビール会社と生産地との契約栽培により、麦芽原料として供給されている。

なお、農産物検査にビール大麦として合格しないものについては、普通大粒大麦として焼酎や主食用（押麦）、麦茶等に供給されている。

二条大麦の収穫量の推移

(単位:千トン)

年産	収穫量 (二条大麦)	計	検査数量	
			ビール大麦	普通大粒大麦
H10	107	75	27	48
H11	151	120	70	50
H12	154	131	69	62
H13	139	116	59	56
H14	136	122	64	58
H15	123	126	62	64
H16	132	131	50	81
H17	124	120	61	59
H18	118	117	43	74
H19	129	126	51	74

資料：収穫量については、農林水産省統計部資料による。

(注) 平成19年産の検査数量は、平成19年12月末日現在(速報値)である

ビール大麦の主産県の生産状況(19年産)

(単位:トン)

都道府県	収穫量 (二条大麦)	検査数量 (ビール大麦)	
			うち等外上
北海道	7,910	5,679	
栃木県	27,900	19,376	907
群馬県	4,110	2,594	467
埼玉県	2,190	1,690	68
岡山県	9,020	4,970	455
福岡県	19,000	4,179	40
佐賀県	41,600	11,761	1,498
その他	16,884	1,088	94
合計	128,600	51,338	3,529

(注) 1 収穫量については、農林水産省統計部資料による。

2 検査数量は、平成19年12月末日現在(速報値)である。

(2) 二条大麦の検査状況

二条大麦については、ビール大麦として農産物検査を受け、「等外上」以上に格付けされたものがビール会社に供給されている。

なお、ビール大麦として「1等、2等、等外上」に格付けされる見込みのないものは、普通大粒大麦として検査されている。

ビール大麦の検査数量の推移

(単位:トン、%)

年 産	等級別検査数量				等級比率		
	総数	1等	2等	等外上	1等	2等	等外上
10	26,993	36	18,208	8,749	0.1	67.5	32.4
11	69,733	11,644	51,724	6,365	16.7	74.2	9.1
12	69,212	7,370	55,195	6,647	10.6	79.7	9.6
13	59,432	9,720	41,695	8,017	16.4	70.2	13.5
14	64,021	59	55,462	8,500	0.1	86.6	13.3
15	62,258	17	53,828	8,413	0.0	86.5	13.5
16	50,003	20	38,630	11,352	0.0	77.3	22.7
17	61,152	3,372	50,655	7,125	5.5	82.8	11.7
18	43,232	25	35,672	7,536	0.1	82.5	17.4
19	51,338	120	47,690	3,529	0.2	92.9	6.9

(注) 平成19年産は、平成19年12月末日現在(速報値)である。

普通大粒大麦の検査数量の推移

(単位:トン、%)

年 産	等級別検査数量				等級比率		
	総数	1等	2等	規格外	1等	2等	規格外
10	48,489	22,637	21,099	4,753	46.7	43.5	9.8
11	49,811	40,574	5,054	4,182	81.5	10.1	8.4
12	61,816	45,677	6,739	9,400	73.9	10.9	15.2
13	56,147	45,978	6,220	3,949	81.9	11.1	7.0
14	57,769	35,920	10,515	11,334	62.2	18.2	19.6
15	64,115	38,696	5,933	19,485	60.4	9.3	30.4
16	80,807	50,532	9,709	20,567	62.5	12.0	25.5
17	58,800	43,318	2,696	12,787	73.7	4.6	21.7
18	73,875	44,880	14,494	14,501	60.8	19.6	19.6
19	74,283	51,399	3,100	19,784	69.2	4.2	26.6

(注) 平成19年産は、平成19年12月末日現在(速報値)である。

2 ビール大麦の品位規格見直しの方向について

等外上の「異品種粒及び異種穀粒」及び「異物」

ビール大麦において、「異品種粒及び異種穀粒」及び「異物」は、麦芽を生産する際に加工歩留りと品質に悪影響を及ぼすため、生産段階の調製改善によって混入を少なくできるので、1・2等とも同一規格となっている。

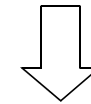
実需者サイドから、製品（ビール）の更なる品質向上に対応するため、ビール大麦の「等外上」の「異品種粒及び異種穀粒」及び「異物」の混入の最高限度の引下げ要望がある。

ビール大麦の「等外上」の「被害粒等」計のうち「異品種粒及び異種穀粒」及び「異物」規格の最高限度を1・2等の水準としてはどうか。

	(現行)	(改正案)
「異品種粒及び異種穀粒」:	0.5%	0.2%
「異物」:	0.4%	0.2%

ビール大麦の農産物検査規格（現行）

項目 等級	最低限度				最高限度						色 品種固有の色
	容積重 (グラム)	発芽勢 (%)	整粒 (%)	形質	水分 (%)	細麦 (%)	被害粒、異品種粒及び異種穀粒並びに異物				
							計 (%)	異品種粒 及び異種穀 (%)	異物		
							異品種粒 及び異種穀 (%)	麦角粒 (%)	麦角粒を 除いたもの (%)		
1等	645	95	90	1等標準品	13.0	5.0	2.0	0.2	0.0	0.2	品種固有の色
2等	630	95	80	2等標準品	13.0	10.0	3.0	0.2	0.0	0.2	-
等外上	600	95	70	等外上標準品	13.0	-	6.0	0.5	0.0	0.4	-



ビール大麦の農産物検査規格（改正案）

項目 等級	最低限度				最高限度						色 品種固有の色
	容積重 (グラム)	発芽勢 (%)	整粒 (%)	形質	水分 (%)	細麦 (%)	被害粒、異品種粒及び異種穀粒並びに異物				
							計 (%)	異品種粒 及び異種穀 (%)	異物		
							異品種粒 及び異種穀 (%)	麦角粒 (%)	麦角粒を 除いたもの (%)		
1等	645	95	90	1等標準品	13.0	5.0	2.0	0.2	0.0	0.2	品種固有の色
2等	630	95	80	2等標準品	13.0	10.0	3.0	0.2	0.0	0.2	-
等外上	600	95	70	等外上標準品	13.0	-	6.0	0.2	0.0	0.2	-

(参考) 農産物検査規格に対する意見・要望

1 農産物検査規格については、平成18年の農産物検査規格検討会(小麦規格の見直し)において定期的に見直し・点検をする機会を設ける必要がある旨の指摘があった。

2 この指摘を踏まえ、毎年4月に開催する農産物の検査標準品全国及び地方査定会等の場において、品目毎に生産・実需等関係者から意見を聴取し、提案された事項について生産・実需等関係者の全国代表者等により改正の要否の検討を行っているところである。

各品目ごとの検討事項の概要は次のとおり。

19年度 農産物検査規格に対する意見・要望検討経過

(平成19年)

・4月19日 検査標準品全国査定会

・5月～6月 検査標準品地方査定会

・8月～12月 農産物検査規格の見直しに係る意見交換会

農産物検査規格に対する意見・要望

要望事項

1 水稻うるち玄米

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p style="text-align: center;">1等及び2等の整粒歩合を5ポイント引き上げる</p> <p>(現状) 1等：70%、2等：60%</p>	<p>(意見) 生産者の努力の結果品質が向上している。 最高限度と実際の出回りの品位に開きがあるからといって、実態に合わせて数値を設定することになれば、生産者の生産意欲の減退に繋がるおそれがある。</p>	<p>(要望) 自主規格の整粒歩合を農産物検査規格の最低限度より高い水準に設定し、1等の中でも整粒歩合の高いものとそれ以外のものに仕分けをして、プレミアムを付けて販売している実態がある。 こうした現状に合わせて整粒歩合の引上げを要望する。</p>	<p>規格の引上げにより、生産者の生産意欲の減退に繋がるおそれがあり、生産者の理解が得られない。</p>
<p style="text-align: center;">水分の1%加算を廃止又は引下げ 品位規格項目の「水分」の最低限度を設定</p> <p>(現状) 1等～3等：15.0% 水分の最高限度は、当分の間1.0%を加算したものとする。</p> <p>(注)水分値15.6%～16.0%の検査数量の割合：1.4% 水分値13.0%以下の検査数量の割合：0.7%</p>	<p>(意見) 実需者からは、品質がより一層均一であることが要望されていることを踏まえ、生産者としても生産指導を通じて適切に対応している。</p> <p>水分の上限を引き下げることにより過乾燥となるおそれがあるので、適正水分調製を目標に生産指導に取り組んでいる。 更に、最低限度を設けることにより、生産者から胴割粒の混入による規格外の発生増や調製技術の面から理解が得られない。</p>	<p>(要望) 保管中のカビ発生の懸念から水分の最高限度の引下げを要望する。 また、過乾燥米対策として、水分の最低限度の設定を要望する。</p> <p>特に、炊飯業者など実需者から、一定の品質の精米の供給要望がある。</p>	<p>生産者としても生産指導を通じて適切に対応するよう努めているため、現行規格とする。</p>

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p>「被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物」計及び各品位項目の最高限度の引下げ</p> <p>(注) 18年産検査数量において、2等以下に格付けされた理由別の検査数量の割合</p> <p>被害粒：1.6% 死米：0.2% 着色粒：4.2% 異種穀粒：0.5% 異物：0.0%</p>	<p>(意見)</p> <p>生産者の努力の結果品質が向上している。最高限度と実際の出回りの品位に開きがあるからといって、実態に合わせて数値を設定することになれば、生産者の生産意欲の減退に繋がるおそれがある。</p>	<p>(要望)</p> <p>「着色粒」は、精米工程において、色彩選別機で除去しているが、ロスが多く、精米コストがかかり、混入していれば、消費者からのクレームとなるため、最高限度の引下げを要望する。</p>	<p>生産者としても生産指導を通じて適切に対応するよう努めているため、現行規格とする。</p>
<p>胴割粒を品位規格項目に設定</p> <p>(注) 18年産検査数量において、胴割粒を理由に2等以下に格付けされた検査数量の割合：1.5%</p>	<p>(意見)</p> <p>精米段階の砕粒の混入限度については、玄米の胴割粒のみに起因するものではなく、発芽粒、砕粒など他の被害粒の混入限度も影響すると考えられる。</p> <p>また、浸水割れは、玄米の胴割れの程度から判断することは困難である。</p>	<p>(要望)</p> <p>精米段階の砕粒の混入限度及び浸水割れを少なくするため、胴割粒の品位規格項目の設定を要望する。</p>	<p>生産者としても生産指導を通じて適切に対応するよう努めているため、現行規格とする。</p>
<p>品位規格項目の「死米」の定義の見直し</p> <p>(「死米」に乳白粒を加えて、「白未熟粒」として品位規格項目を設定)</p> <p>(注) 18年産検査数量において、心白・腹白を理由に2等以下に格付けされた検査数量の割合：4.3%</p>	<p>(意見)</p> <p>「死米」は、精米の品質及び歩留への影響が大きいため、未熟粒から分離している。</p> <p>未熟粒である「乳白粒」を「死米」と一括りにして品位規格項目を設定することは認められない。</p>	<p>(要望)</p> <p>実需者からより高品質のものを求められている。</p> <p>「乳白粒」は精米の品質に影響するため、精米の品質に影響がある「死米」の品位規格項目に「白未熟粒」を加えることを要望する。</p>	<p>精米歩留に影響するものと品質に影響するものを一括して品位規格項目とすることはできない。</p>

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p>うるち玄米以外の玄米の混入限度の設定 (もち玄米と同様の規定を設定)</p> <p>(現状) 「もち玄米」には、その種類以外の玄米が、1等：1%、2等：2%、3等：3%を超えて混入してはならない。</p>	<p>(要望) もち玄米で規定されている異種穀粒の混入限度をうるち玄米にも同様に設定するよう要望する。</p>	<p>(意見) 現在、もち米混入が認められていないものを緩和することについては、JAS法上の表示の観点から消費者の理解を得ることは困難である。</p>	<p>現行の「もち玄米」の規格は、キセニア現象を防ぎえないことから設定されたものであり、うるち玄米には適用できないことから、現行規格とする。</p>

2 醸造用玄米

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p>品位規格項目の「品種固有の色」の見直し</p> <p>(注)「品種固有の色」とは、その地区における通常の栽培条件で成熟し収穫されたものが表す、その品種固有の色をいう。</p>	<p>(要望) 醸造用玄米の品種開発が進み、心白の発現の有無等から、「品種固有の色」の判断が難しい状況となっているため、「品種固有の色」の見直しを要望する。</p>	<p>(意見) 品種固有の色は、品種それぞれに特色を持ち合わせており、品種固有の色は重要な要素であるので、現行どおりを要望する。</p>	<p>実需者側からも品種固有の色は重要な要素であるとの指摘があるため、現行どおりとする。</p>
<p>異種穀粒の混入限度の設定</p> <p>(現状) 醸造用玄米で農産物検査を受検しても異種穀粒が混入した場合、水稻うるち玄米の規格を適用し検査を行っている。</p>	<p>(要望) 異種穀粒が混入したものであっても醸造用途に販売している実態があり、醸造用玄米としての検査が可能となるよう、異種穀粒の混入限度の設定を要望する。</p>	<p>(意見) 醸造用玄米の規格の中で、検査が完結できるよう異種穀粒の混入限度の設定については、問題ないが、具体的な数値については、さらに検討する必要がある。</p>	<p>異種穀粒の混入限度の設定については、実需者の理解が得られているが、具体的な数値について、検討する必要がある。</p>

3 普通大粒大麦、普通小粒大麦、はだか麦

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
品位規格項目の「容積重」及び「整粒」の最低限度の引き上げ	<p>(意見)</p> <p>規格数値を大幅に上回っているのは、品質評価基準をクリアするために生産者が、努力をしている結果である。</p> <p>実態に即した見直しを行うとしても、具体的なデータがない現状で見直しを行うことは困難である。</p>	<p>(要望)</p> <p>国内産麦については、品種・栽培方法等の改良により、「容積重」及び「整粒」とも大幅に向上しており、実際に流通しているものを参考として最低限度の数値設定するよう、品位規格項目の「容積重」及び「整粒」の最低限度の引上げを要望する。</p>	<p>実態に即した見直しを行うとしても、具体的データが不足しているため、データ収集の上、検討する必要がある。</p>
品位規格項目の「被害粒、熱損粒、異種穀粒及び異物」計の最高限度の引下げ	<p>(意見)</p> <p>最高限度を引き下げることにより、規格に適合する量が減少する可能性があり、これにより生産者の生産意欲が減退するおそれがある。</p>	<p>(要望)</p> <p>国内産麦について、産地で調製を行っている現状を踏まえれば、現行の1・2等の限度数値まで混入する可能性は低く、実態に応じた数値への見直しを要望する。</p>	<p>実態に即した見直しを行うとしても、具体的データが不足しているため、データ収集の上、検討する必要がある。</p>
<p>規格の整粒の定義に規定されている縦目ふるいのふるい目を大きくする</p> <p>(現状)</p> <p>小粒大麦 2.0 mm</p> <p>大粒大麦 2.2 mm</p> <p>はだか麦 2.0 mm</p>	<p>(意見)</p> <p>麦が民間流通に移行に伴い、厳しい品質基準に対応すべく生産者は努力している。</p> <p>出回り品は品質評価基準をクリアするために調製されたものであり、出回り品と現行規格とを比較する具体的なデータがないので、実態を把握した上で検討する必要がある。</p>	<p>(要望)</p> <p>主産地においては、現行のふるい目よりも大きいふるい目を使用している実態がある。</p> <p>このふるい目の下の細麦については、硬質粒である場合が多く、歩留及び製品品質の低下を招き、現行のふるい目では、このような細麦が含まれてしまう可能性があるため、ふるい目を大きくすることを要望する。</p>	<p>実態に即した見直しを行うとしても、具体的データが不足しているため、データ収集の上、検討する必要がある。</p>

4 ビール大麦

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p>品位規格項目に「たん白質含有量」を設定</p> <p>(現状) 現行取引では、生産者と実需者の間で「たん白質含有量」を測定している事例がある。</p>	<p>(意見) 品位規格項目に「たん白質含有量」を設定した場合、検査機器の導入が必要となるが、全ての登録検査機関に設置するには、コスト面から負担が大きく、認められない。</p>	<p>(要望) ビール大麦の取引上、たん白質含有量は重要な項目の一つであり、一定の品位のものが供給されるよう品位規格項目に「たん白質含有量」の設定を要望する。</p>	<p>現行取引では、生産者と実需者の間で「たんぱく質含有量」を測定している事例もあるが、まだ全ての県で体制が整っていないので、現行どおりとする。</p>

5 表示関係

検討事項	意見及び要望		検討内容
	生産者側	実需者側	
<p>検査証明事項欄から「皆掛重量」を削除</p> <p>〔（現状） 検査証明事項欄に「正味重量規格」及び「皆掛重量」を記載することとなっている。〕</p>	<p>〔（要望） 最近、保管業者から入庫時に皆掛重量がないことによる入庫拒否等のトラブルがあり、これを回避するため、検査証明事項欄から皆掛重量の削除を要望する。〕</p>	<p>〔（意見） 規格取引として、正味重量を担保するためにも、皆掛重量を残すべきである。〕</p>	<p>皆掛重量の実態を把握し、問題点を明らかにした上で、検討する必要がある。</p>
<p>種子用証印及び醸造用証印による表示の廃止</p> <p>〔（現状） 種子及び醸造用玄米については、等級証印及び種子用証印、醸造用証印を表示している。〕</p>	<p>〔（要望） 種子及び醸造用玄米については、種子、醸造用玄米の表示が紙袋に記載があり、包装で区別されている。 このため、種子用証印、醸造用証印を表示する必要がないことから、種子用証印及び醸造用証印による表示の廃止を要望する。〕</p>	<p>〔（意見） 種子及び醸造用玄米は、紙袋等の包装で区別されて流通しているため、種子用証印、醸造用証印を廃止しても問題ないということであるが、種子や醸造用玄米専用の紙袋以外の袋を使用している事例もあり、今後実態を調査した上で、検討する必要がある。〕</p>	<p>醸造用証印の廃止により、集荷、倉庫段階の仕分けへの影響等、実態を調査した上で検討する必要がある。</p>
<p>等級の格付理由を米袋に表示</p> <p>〔（現状） 農産物検査員は、受検者に対し、検査格付理由等検査結果を通知し、検査格付理由を説明している。〕</p>	<p>〔（意見） 格付理由を表示することにより、格付理由ごとに仕分けされ、物によっては引取りが拒否される懸念がある。〕</p>	<p>〔（要望） 流通業者から落等理由の問合せがあり、こうした問合せに迅速に対応するため、また、この表示により、精米工程の適切な対応が可能となるため、等級の格付理由を表示することを要望する。〕</p>	<p>品質についての説明を行って、取引を行っている現状を踏まえ、現行どおりとする。</p>