

稲作

- ・ 令和元年産 米の全道総括
- ・ 令和元年度 水稲府県生産流通調査報告

麦作

- ・ 令和元年産 小麦の総括
- ・ 令和元年度 北海道産小麦流通実態調査報告

お知らせ

- ・ 北海道米麦改良協会と北海道てん菜協会との統合



会報誌「北海道米麦改良」はホームページでもご覧になれます。

<https://hokkaido-nosan.or.jp/>

一般社団法人 北海道米麦改良協会

売れる米を 低コストで 安定生産

めざそう 小麦の 品質向上

適正な 農産物検査の 実施



も く じ

稲 作	令和元年産 米の全道総括	1
	令和元年度 水稲府県生産流通調査報告	6
麦 作	令和元年産 小麦の総括	15
	令和元年度 北海道産小麦流通実態調査報告	20
お知らせ	北海道米麦改良協会と北海道てん菜協会との統合	29

稲 作

令和元年産 米の全道総括

北海道農政生産振興局 技術普及課（上川農業試験場技術普及室）

上席普及指導員（農業革新支援専門員） 藤田 雅久

1 作柄の概要

(1) 水稻の作柄

令和元年産の北海道米の作柄は、北海道農政事務所公表による全道の10a当たり平均収量は555kg（ふるい目1.85mm）、作況指数104（やや良）となり、地域差はあるもののほとんどの地域で平年を上回った。（図1）

(2) 品質と食味

出穂時期の高温で、全道的にアカヒゲホソミドリカスミカメが多発生したが、各地域で発生予察による適期防除と色彩選別機利用による調製が行われたことで、一等米率に影響する被害には至っていない。また、地域によって茶米、胴割粒、死青粒、白未熟粒（乳白・腹白粒）の混入が散見されたが、11月末日現在の穀物検査実績では、一等米率は、うるち米・もち米とも90%程度で平年並となっている。

ホクレンによる仕分け集荷（主要5品種）における低タンパク米（精米のタンパク含有率6.8%以下）の割合は、全道平均で13%前後と平年に比べ低く推移している。品種別で

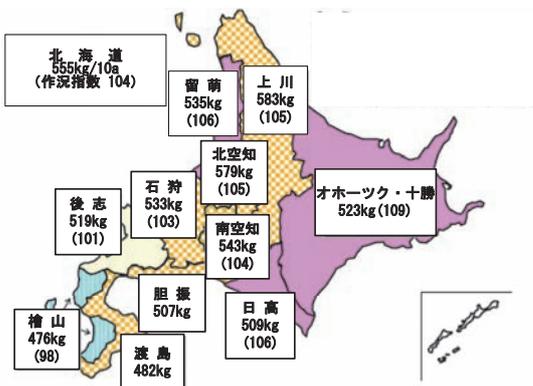


図1 地帯別10a当たり収量（ふるい1.85mm）
（北海道農政事務所、令和元年12月10日公表）

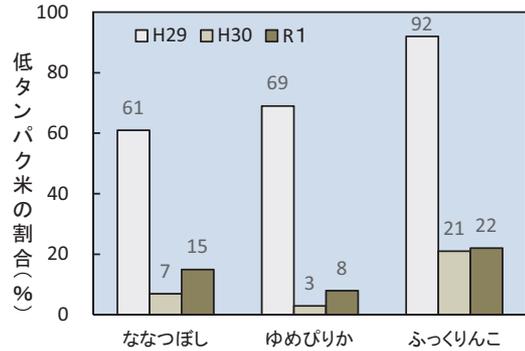


図2 品種ごとの低タンパク米生産状況
（ホクレン、令和元年12月3日現在）

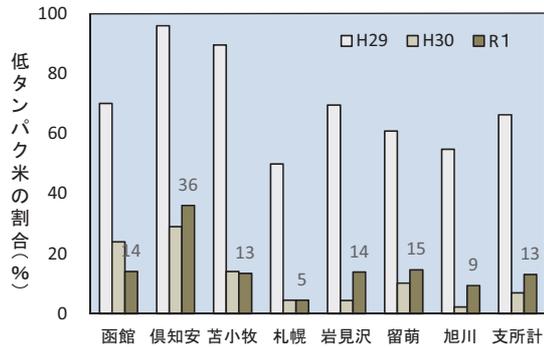


図3 ホクレン支所別の低タンパク米生産状況
（ホクレン、令和元年12月3日現在）

は「ななつぼし」15%、「ふっくりんこ」22%である（図2）。「ゆめびりか」の基準品（精米のタンパク含有率7.4%以下）割合は60%前後で推移している。ホクレン支所別の低タンパク米の出荷状況は倶知安支所が36%と高く、函館・苫小牧・岩見沢・留萌支所は15%前後に位置している。（図3）

2 気象経過と生育の推移

(1) 融雪は早く、春作業は順調

3月下旬～4月上旬の低温で一時融雪は足踏みしたもの、降雪量が少ないことから、各地の根雪終日は、函館で3月3日と早く

表1 令和元年 水稻生育期節・農作業期節 (農政部 農作物生育状況調査より)

振興局	作業期節				生育期節							
	は種期	耕起盛期	移植期	収穫期	出芽期	活着期	分けつ始	幼穂形成期	止葉期	出穂期	成熟期	
空知	4/21(1)	5/ 1(4)	5/21(4)	9/25(0)	4/25(2)	5/26(4)	6/2(4)	6/25(5)	7/13(5)	7/25(3)	9/11(1)	
石狩	4/21(1)	5/ 3(3)	5/22(3)	9/27(▲4)	4/27(1)	5/27(4)	6/5(4)	7/ 1(4)	7/19(2)	7/31(2)	9/16(0)	
後志	4/21(0)	5/ 2(4)	5/21(3)	9/20(3)	4/26(1)	5/27(3)	6/6(5)	6/28(6)	7/15(5)	7/28(3)	9/11(4)	
胆振	4/23(▲1)	5/ 5(1)	5/24(1)	9/29(0)	4/28(▲1)	5/28(1)	6/9(2)	7/ 3(4)	7/23(0)	8/ 1(0)	9/16(0)	
日高	4/22(0)	5/ 3(5)	5/24(1)	9/26(0)	4/28(0)	5/29(1)	6/8(2)	7/ 4(2)	7/21(0)	8/ 1(1)	9/15(1)	
渡島	4/24(0)	5/ 8(2)	5/25(1)	9/28(1)	4/29(0)	5/28(2)	6/5(4)	7/ 5(2)	7/20(1)	8/ 1(1)	9/16(3)	
檜山	4/19(2)	5/ 1(8)	5/24(2)	9/27(1)	4/26(2)	5/29(2)	6/4(5)	6/29(6)	7/16(4)	7/30(3)	9/17(1)	
上川	4/19(0)	5/ 3(1)	5/21(2)	9/25(▲2)	4/25(0)	5/26(1)	6/2(1)	6/24(2)	7/11(2)	7/24(1)	9/12(▲1)	
留萌	4/21(0)	5/ 5(0)	5/22(2)	9/23(1)	4/25(2)	5/26(3)	6/2(4)	6/24(6)	7/13(5)	7/25(4)	9/11(2)	
オホーツク	4/21(0)	5/10(2)	5/25(3)	9/29(▲2)	4/26(0)	6/ 1(2)	6/7(3)	6/28(5)	7/13(6)	7/24(4)	9/15(▲1)	
全道平均	4/20	5/ 2	5/21	9/25	4/25	5/26	6/ 3	6/26	7/14	7/26	9/12	
遅速	1	3	3	0	1	3	3	4	3	2	1	

※平年に対する遅速、▲は遅い

(早10日)、岩見沢4月7日(遅1日)、旭川4月10日(遅2日)とほぼ平年並の融雪となった。融雪後は好天が続き、耕起作業はやや早く行われた(表1)。

ほ場の乾燥程度を気象データ(降水量、気温)から推定すると、各地域とも「平年並～湿」であったが、4月の降雨量は旭川で平年比43%、岩見沢で平年比49%、北斗で平年比65%と平年より少なかった。

(2) 苗質は概ね平年並で、移植作業も順調

は種作業(は種期早1日)は平年並に行われ、育苗期間は概ね好天で経過した。出芽(出芽期早1日)は良好で、苗の生育は徒長傾向であったが、苗質は平年並を確保した。

好天の中、移植作業は順調に進み(移植期早3日)、5月6半旬は各地で日最高気温が観測史上1位となる高温となり、活着(活着期早3日)は良好で、分けつの発生も早まり生育は良好だった。

しかし、後半に移植されたほ場では、成苗ポット苗を中心に(一部、中苗箱マット苗も)早期異常出穂の発生が多かった。

(3) 初期生育は良好、早まる幼穂形成期

スタートダッシュの好影響が続いた一方で、6月の気温・日照時間は平年並だったが、葉数・茎数の生育は進んだ。7月1日の㎡当り茎数は、平年比117%と多く、初期生育は良好となった(図4)。

また、生育期節も好天の影響で分けつ始め・幼穂形成期とも平年より3～4日早まり、幼穂形成期は6月26日となった。

(4) 幼穂形成期以降は日照不足だったが、稔実障害を回避

前歴期間・冷害危険期は日照不足だったが、

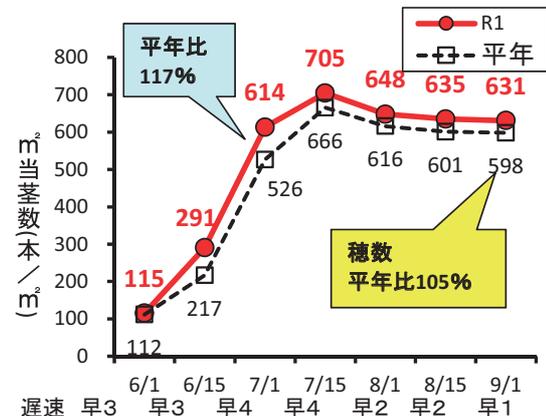


図4 令和元年全道の茎数・穂数の推移 (農政部農作物生育状況調査より)

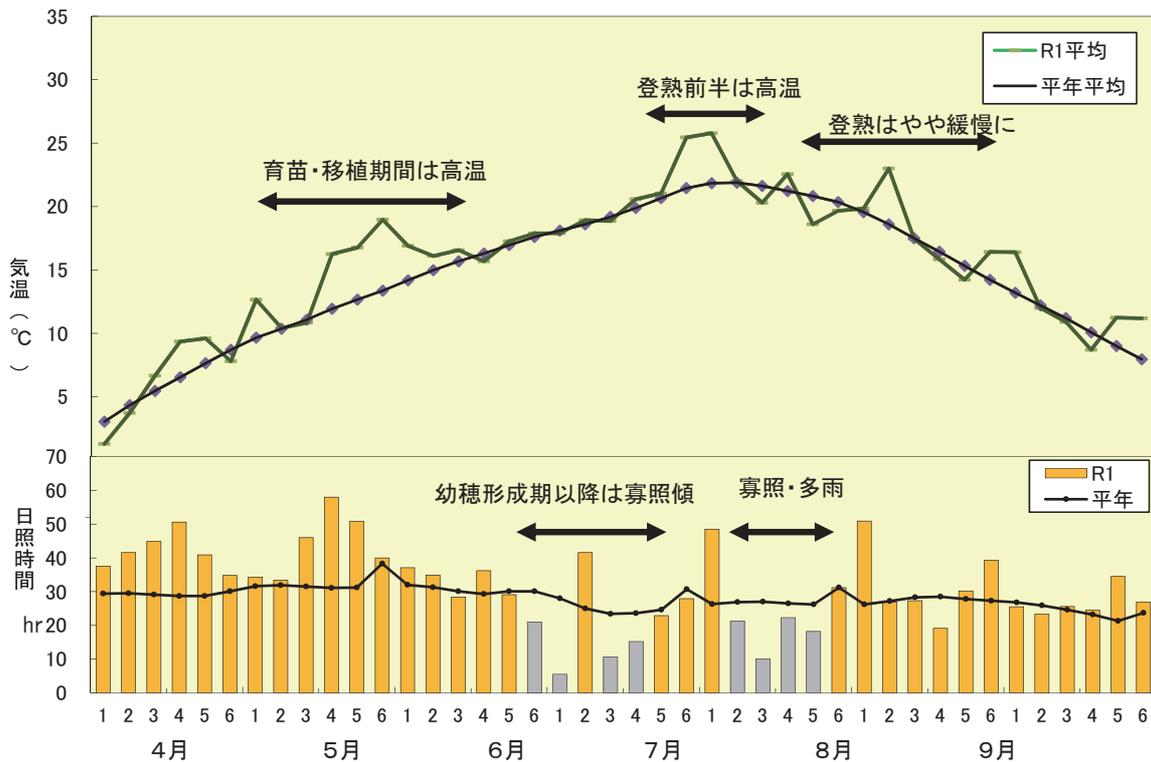


図5 令和元年気象経過 (岩見沢アメダス)

気温はほぼ平年並で推移し、稔実障害は一部地域を除き回避された。一方で、7月まで続いた少雨により、農業用水量の確保が厳しい地域があった。

7月6半旬～8月1半旬は高温・多照の中、出穂・開花（出穂期早2日）したが、遅発分げつが有効化したため、全般に穂揃い期間（1日増）は長引いた。

(5) 登熟前半は順調、後半はやや緩慢に

登熟前半は高温傾向で、その後、多雨・日照不足となり、登熟はやや緩慢となったが、成熟期は平年並（早1日）だった。

収穫作業は、成熟期と同様に平年並に行われた（収穫始・収穫終±0日）。

(6) 病害虫の発生状況

病害の発生について、いもち病は6月下旬から好適感染条件を満たす日が現れたが、葉いもち・穂いもちともに発生は少なく、被害はほとんどみられなかった。紋枯病（疑似紋枯病含む）の発生量はやや少なく、大きな被害

は認められなかった。

害虫の発生について、アカヒゲホソミドリカスミカメの発生量は多となり、北海道病害虫防除所から注意報が2回発表された。一部で被害が見られたが、色彩選別機利用による調製が行われたことで一等米率に影響するまでの被害には至っていない。ヒメトビウンカの発生量は多かったが、被害は見られなかった。イネドロオイムシ、フタオビコヤガの発生量は少なかった。

3 令和元年産米の特徴

(1) 初期生育は良好で穂数を確保

平成28年から30年までの3年間は初期生育不良の年が続いたが、令和元年は移植以降の好天で生育は順調に進み、7月1日の m^2 当り茎数は、平年比117%と多く、初期生育は良好となった。その後も茎数は平年を上回り、最終的に穂数は631本/ m^2 で平年比105%を確保し、豊作への期待が高まった（図4、6）。

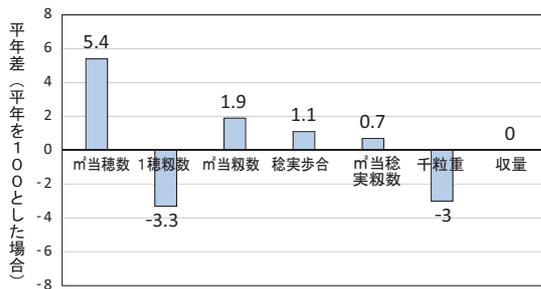


図6 令和元年の各収量構成要素の年平均対比
(農政部 農作物生育状況調査より)

(2) 豊作にはもう一步届かず

農政事務所公表による全道の10a当たり平均収量は555kgで、作況指数104(やや良)となったが、満足のいく出来秋ではなかったとの声が聞かれる。

農作物生育状況調査(以下、作況)を見ると、m²当たりの稔実粒数は年平均比101%を確保したが、千粒重は年平均比97%と下回ったことが、豊作にならなかった要因と推測される(図6)。

千粒重が決まる時期は、①えい花の生長の盛んな減数分裂期(冷害危険期)と、②登熟が最も盛んな乳熟期の両時期である。玄米の大きさは籾殻の大きさによって一次的に決定されるが、この籾殻の大きさは出穂期前まで

に決まり、出穂後にはこの決まった大きさの籾殻を、どの程度胚乳内容物が満たすかによって、二次的に玄米の大きさが決定される。両時期の気温・日照時間が大きく影響するが、特に冷害危険期の日照時間が籾殻サイズに大きく影響を与える(松島1960)。

令和元年の気象経過を振り返ると、幼穂形成期～出穂前の日照不足が各地で見られており、籾殻サイズに影響していると推測される。

空知管内の生育期節と岩見沢アメダスの気温と日照時間を見ると、幼穂形成期は6月25日～出穂始は7月20日であり、この期間の気温はほぼ年平均並であるが、2回にわたり日照時間が年平均を大きく下回っている期間があり、この影響で籾殻のサイズが小さくなり、千粒重が年平均を下回ったと推測される(図7)。

(3) 高タンパクの原因は

精米タンパク質含有率は、窒素玄米生産効率(吸収した窒素量と生産される玄米量の比率)が低いと高まる。また、窒素吸収が遅れるに従い、タンパク質含有率は高くなりやすい。特に、出穂以降の窒素吸収が多くなると精米タンパク質含有率も高くなる。

令和元年の土壌中のアンモニア態窒素の推移を見ると、春先の高温・多照により、土壌

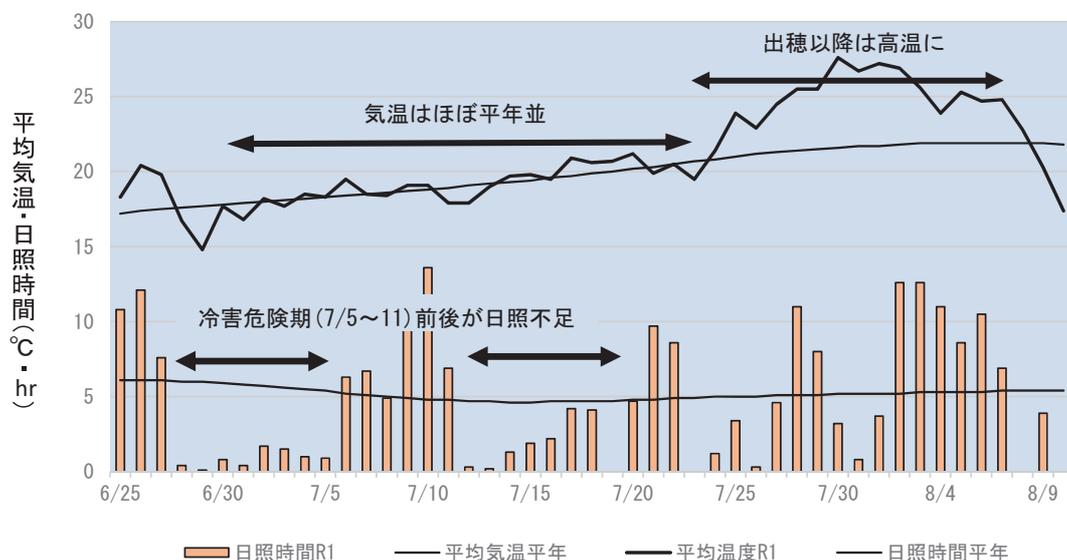


図7 6月25～8月10日の気温と日照時間

(岩見沢アメダス)

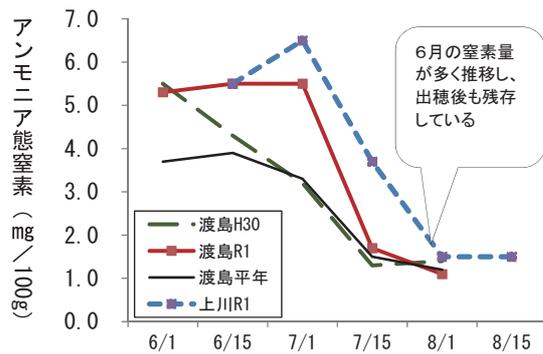


図8 渡島・上川の水田土壤中アンモニア態窒素の推移

(令和元年渡島・上川農業改良普及センター調査より)

窒素の無機化は早まり、6月1日の窒素量は平年より多く、その後も高いレベルで推移した(図8)。

出穂以降(7月6半旬～8月1半旬)も、高温・多照と8月の多雨の影響で、土壤水分も潤沢にあったことから、稲体は継続的に土壤中のアンモニア態窒素を吸収していたと推測される。

4 令和2年度の栽培に向けて

(1) 育苗時の高温対策

令和元年は極端な気象経過となり、水稻の

生育に合わせた栽培管理が難しい年であった。特に5月下旬の異常高温では、育苗中の温度管理が難しく例年になく早期異常出穂が多く発生した。早期異常出穂は苗が2.5葉期以降に25℃以上となると発生がみられ、葉数が進むほど発生は助長される。主力品種の「ななつぼし」は異常出穂リスクが高いため特に注意を要する。

対策としては、苗の2.5葉期以降に25℃以上としない管理が重要となる。成苗ポット苗では育苗日数を30日程度とし、移植日を早め、育苗に合わせた作業計画を立てることが肝要である。

(2) 栽培管理を点検!

～土壌診断とほ場整備から～

令和元年の栽培管理と生育、出荷実績を点検することが重要である。特に施肥においては、ほ場の乾燥程度や稲わら処理を考慮した施肥設計となっていたかの確認が大切である。令和2年に向け土壌診断を実施し、ほ場毎に細かく施肥設計を行う。また、畦の高上げや排水対策を耕起前に実施し、水稻の生育を促すほ場づくりに取り組んでいただきたい。

令和元年度 水稻府県生産流通調査報告

一般社団法人 北海道米麦改良協会

水稻の府県生産流通調査は、府県における良質米生産に向けた取り組み等を研修して、北海道米の更なる向上の資とすることを目的に、行政、試験場等の関係機関および関係団体等と共に取り組んでいます。近年、水稻育種の進歩は著しく、各府県では新たな手法により新品種が開発されていることや、業務用米に対するニーズが全国的に高まっていることを踏まえ、米穀に関する様々な知見を深める目的で研修を行いました。

令和元年11月5日～7日に、道総研農業研究本部の水稻育種研究の関係者をはじめ、北海道農政部および関係機関・関係団体の担当者が参加して、ホクレン東京支店、農林水産省、農研機構次世代作物研究センター、新潟県醸造試験場および全農新潟県本部JA北魚沼を訪問して研修・調査を行いました。

その内容について、参加者の代表に執筆頂きましたので、下記の通りご報告いたします。



写真1 生産流通調査の参加者（農研機構次世代作物研究センターにて）

令和元年11月5日 ホクレン東京支店

北海道立総合研究機構 中央農業試験場

生産研究部 水田農業グループ 研究職員 佐藤 圭

今年度の水稻府県生産流通調査では、ホクレン東京支店にて北海道米の全国における流通状況について調査を行うとともに、北海道米の各品種やそれと競合する府県産米の流通状況について意見交換を行いました。

1. 全国の需給状況

令和元年産米は、全国の作況指数が10月15日現在で2ポイント下方修正され99と平年並みで、一方、北海道は104でやや良という結果となりました。

平成30年産米の全銘柄の相対取引価格の水準は4年連続で引き上がり、平成24年産に次ぐ水準となりました。令和元年産の取引価格は15,819円となり、前年同時期に比べプラス56円の緩やかな上昇となりました。このような原料米の価格上昇や物流費・人件費の高騰に対応するため、外食・中食等においては、値上げや小量目化などのメニュー改定が相次いでいます。

2. 北海道米の販売状況

近年、「つや姫」等の躍進を受け、宮城県の「だて正夢」や青森県の「青天の霹靂」など各県が次々とブランド米を送り出し、タレ



写真3 研修の様子

ントを起用したPRやコマーシャルにより認知度の向上に努めています。

このような全国的なブランド米の乱立の中で、東京・愛知・大阪における平成29年5月時点のインターネット調査では、「ゆめぴりか」と「ななつぼし」がそれぞれ92.7%、76.3%と高い認知度を誇っています。この2品種は量販店や生協等での定番かつ売り上げ上位の商品として定着しました。しかし、近年の作付の減少傾向および30年の作柄不良による供給減により、「ななつぼし」は平成31年1月現在で全国の産地品種別の量販店等における精米販売シェアで3位に入っているものの、シェアは縮小傾向にあります。また、平成30年産で大幅な供給減となった「ゆめぴりか」については、基準外品を用いた「合組」を新たな北海道の美味しいブレンド米として提案し、一定の評価が得られています。一方、「北海道米の新たなブランド形成協議会」からの認定マークを得ていない「ゆめぴりか」も流通しており、これらの「ゆめぴりか」の食味に対するクレームも例年以上に多く、ブランドイメージの低下が懸念されるとともに、「合組」展開等における対バイヤー交渉でのハードルを高くしています。



写真2 研修の様子

日本の世帯構成はこの10年間で大きく変化し、単身世帯が中心となるとともに、共働き世帯が著しく増加し、このような変化の中で食の外部化や簡略化が進み、米の消費や流通にも大きな影響を与えています。食の外部化では、平成29年度の主食用米の消費内訳は外食と中食を合わせた業務用途が29.1%を占め、昭和60年度の約2倍となっており、食の簡略化ではパックご飯や冷凍米飯の市場が拡大しています。

このような情勢の中で、北海道米は業務用途に広く利用され、その供給量はコンビニの大手三社に対して「きらら397」や「ななつぼし」等のうるち米の合計で3～4万トン、おにぎりや弁当の原料となっています。コンビニではその他に東北主産県や関東のB銘柄米が多く使用されています。大手牛丼チェーンでは使用量の3割を「きらら397」、「そらゆき」、「大地の星」といった北海道米が占め、年間4,000トンの使用量となっています。大

手回転寿司チェーンでは寿司米に基準外の「ふっくりんこ」をブレンドして使用しており、全国の大学生協では使用する米の100%が「ななつぼし」です。北海道米は施設調製や成分仕分けおよび系統集荷率の高さにより品質維持と安定供給が可能で、外食・中食ユーザーからの評価や使用要望が高いとのことです。

3. おわりに

今回の調査で品種改良、生産そして流通に携わる方々の長年のたゆまぬ努力の賜物として北海道米の今日の地位があると改めて実感しました。流通現場や外食・中食ユーザーからくみ取ったニーズを品種改良に活かせるように努めていきたいと思えます。最後に、ご対応いただきましたホクレン東京支店の方々と今回の調査を計画していただきました北海道米麦改良協会事務局の皆様にお礼申し上げます。

令和元年11月5日 農林水産省

北海道農政部 生産振興局 農産振興課 主幹（米流通） 大久保 昌 子

この度の水稲府県生産流通調査で農林水産省を訪問し、米生産を巡る状況やスマート農業など新技術について、技術普及課新保課長補佐および穀物課山崎稲生産第1係長にご説明いただき情報交換を行った。

1 米生産を巡る状況について

主食用米の需要量は近年8万トン／年程度、最近では10万トン／年程度減少しており、販売価格も長期的に見ると低下傾向にある。一方、最近の米消費の3割は中食・外食が占めており、業務用米が供給不足で、その販売価格は高い状況となっている。

このように需要が大きく変化する中で、9月15日現在の全国の主食用米の作付面積は、

都道府県ごとの増減はあるものの、前年実績から7千ha減少し、137.9万haとなった。

また、水田における作付け状況では、備蓄米の面積が増加する一方、戦略作物に組み込まれている加工用米及び飼料用米は微減傾向で、他の戦略作物（WCS・米粉用・輸出用米等、麦、大豆、その他）についてはほぼ前



写真4 研修の様子



写真5 研修の様子

年並みとなった。

米の需要量が減少する中、需要に応じた主食用米の生産を行うとともに、需要のある業務用米の生産や飼料用米を推進する必要があるが、この場合、コスト低減等により所得を確保していくことが重要である。このため、米の消費拡大に向けての米飯学校給食の推進や、米産地と中食・外食事業者とのマッチングフェア等の推進が必要である。また、農林水産省では2020（令和2）年度において、基盤整備事業の予算をしっかりと確保するとともに、水田活用の直接支払交付金における高収益作物の定着促進、ナラシ対策、米穀周年供給・需要拡大支援、直播栽培等の省力化やスマート農業などを推進することになっている。

2 スマート農業など新技術について

農林水産省では、2019年6月に農業新技術の現場実装推進プログラムを策定し、農業経営の将来像、各技術のロードマップ、技術実装の推進方策を示し、2020年度から2025年度

までの取り組み方策を整理した。今後はプログラムに基づき、最新情報を入手できる環境を整えるとともに、スマート農業の実証ほ場における新技術の体験および相談窓口の設置などの環境整備等を推進してゆくことにしている。

また、農業分野でのドローンの利用については、水稻の農薬散布を中心に急速に拡大しており、2018（平成30）年度に農業用ドローン普及計画を策定し、官民協議会の設置、規制緩和および無人航空機飛行マニュアル・空中散布ガイドライン等を新設した。

今後スマート農業を進める上では、栽培計画や収量・収益、ほ場ごとの栽培環境などをデータ化し、経営の全体・体系を見直す必要があることから、来年度から新たな営農技術体系の構築を支援することになっている。また、スマート農業については、補助金なしで減価償却も含め採算が合うように検証していきたいとしている。

3 おわりに

現在、ホクレン、北海道米麦改良協会は、道総研の協力により、直播などの省力化栽培技術と水稻の自動給水装置や水田センサーなどのICT機器について、実証試験を実施しており、今回、国のスマート農業の方向性などについて何うことができ、低コスト・省力化の取組の重要性についてあらためて認識することができた。

令和元年11月6日 農研機構次世代作物開発研究センター（茨城県つくば市）

道総研 中央農業試験場 生産研究部 水田農業グループ 研究主任 佐藤博一

農研機構は、日本の農業と食品産業の発展のため、基礎から応用まで幅広い分野で研究開発を進めている、農林水産省所管の国立研究開発法人である。次世代作物研究センター

は、平成28年の農研機構の組織改革に伴い、作物研究所と農業生物資源研究所の作物ゲノム研究分野および放射線育種場を併せて発足し、日本農業の将来を支える品種開発とその



写真6 研修の様子

基盤技術の確立を担っている。イネ、ムギ類、ダイズ等を中心に、遺伝子情報を活用した先進的な品種改良の技術や育種素材のさらなる開発を進めるとともに、それらの技術や素材を活用した先導的品種の育成に取り組んでいる。今回は、稲研究領域稲育種ユニットの前田英郎ユニット長に、米の消費と需要に関する概況や近年開発された育成品種について説明いただいた。

日本における米の年間一人あたりの消費量は、昭和37(1962)年の118.3kgをピークに、平成28(2016)年には54.4kgまで減少している。また、この20年では主食米の需要量が毎年8万t程度減少しており、特にこの5年は、減少量が多い。さらに、単身世帯の増加や共働き世帯の増加など社会構造の変化により、コンビニや外食などを利用する割合が急増し、昭和60(1985)年の15.2%から平成29(2017)年には29.1%となっている。

稲研究領域の稲育種ユニットでは、これまでに「あきだわら」「やまだわら」「とよめき」といった業務・加工用に適した品種や、「モミロマン」「もちだわら」「オオナリ」といった多収の飼料用米品種を育成している。現在では、多収性や良質性に加えて、耐病性、高温耐性、直播適性等を備えた業務・加工用品種の育成や、飼料用米では多収性に加えて、

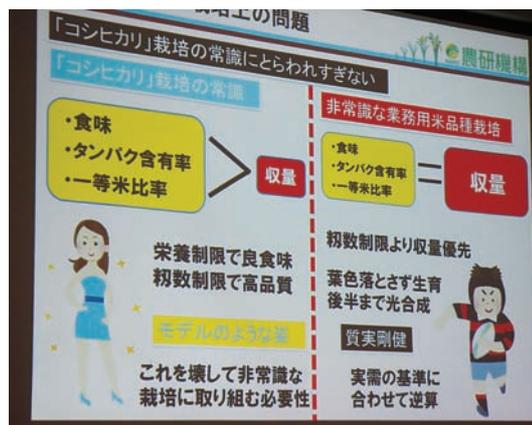


写真7 研修資料

耐病虫性なども備えた栽培しやすい品種の育成を進めている。また、温暖化の進行に伴って発生する被害に対応した品種・素材の開発も進めている。

業務・加工用米品種の育成にあたっては、収量性とともに、実需の基準に合わせて食味、玄米品質などを選抜するとともに、工場での炊飯特性や加工適性などについても重視している。

品種の普及にあたっては、「あきだわら」のように、栽培マニュアルとセットになった普及を進めることが必要であり、栽培マニュアルを作成し、農業普及指導者、米卸・加工等食品関連事業者、水稲生産者に情報提供するとともに、併せて、品種を必要としている実需を探すことの必要性にも触れ、参考にするべき点が多かった。また、「つきあかり」「にじのきらめき」など、中央農業研究センターが育成した業務・加工用米品種についても説明いただいた。

最後に、品種育成の現状についても紹介いただき、何十万個体から品種候補を選定するにあたって、多様な試験が実施されていることや、交配親の選定および適切な選抜法の重要性を改めて感じる機会となった。

令和元年11月6日 新潟県醸造試験場

石狩農業改良普及センター石狩北部支所 専門主任 佐々木 忍

新潟県醸造試験場では、隣接する「にいがた酒の研修館」で醸造試験場の概要、新潟県の酒造業の特徴及び後継者育成等について説明いただき、質疑、意見交換を行った後、試験場内の醸造施設を案内していただきました。

1 新潟県醸造試験場について

新潟県の産業労働部に属し、食品、工業製品としての日本酒の開発が業務です。酒造業界の要望で、昭和5年に設置されました。県が醸造試験場を持っているのは全国で新潟県だけです。

主な実績は日本酒用チタン製容器の開発、酒造好適米「五百万石」や「越端麗」の共同開発等があります。米の品種開発については、新潟県農業総合研究所作物研究センター（長岡市）で開発し、醸造特性等の評価を醸造試験場で行っています。

この他に、酒造業界への技術指導や杜氏の養成機関である「清酒学校」での講師も業務として行っています。

2 新潟県の酒造業について

現在、新潟県の酒蔵は88軒あり、日本一の数です。新潟県はどこでも良い水（軟水）が

出るため、位置的に酒蔵が集中しないのが特徴です。軟水を使用すると発酵が弱くなりますが、冬期間に時間をかけて発酵させることで、新潟県の特徴である端麗の清酒になります。

清酒は成熟した市場ですが、市場自体が縮小しており、今、各酒蔵は価格の高い吟醸酒の生産を多くしています。清酒のシェアは新潟県は8%ですが、吟醸酒はシェアは20%になっています。

清酒の国内出荷量は平成8年が8万klでピークでしたが、平成30年は3万9千kl、最低ラインと思われていた4万klを切るまで減ってしまいました。海外向けには各蔵が頑張っていますが統計はありません。

3 原料となる米について

新潟県の清酒は、ほぼ全量新潟県産米を原料としており、年間2万6千tの玄米が用いられます。その半分が「五百万石」（新潟県の作付けが日本一）、「たかね錦」等の酒造好適米であり、生産された玄米全量が新潟県内で消費されます。残りが「こしいぶき」、「ゆきの精」などのBランク主食用米であり、低価格の清酒になります。



写真8 酒造好適品種と鍋倉専門研究員および展示パネル（右）



写真9 研修の様子



写真11 醸造試験場玄関



写真10 酒造設備の説明

原料になる米に求められる品質は、「精米歩留まり」の他、「蒸し米の管理」、「麴づくり」、「溶解度」等で狙ったところの管理がしやすいことが求められます。胴割れした米は「精米歩留まり」が悪く、また、吸水状況が把握できない（吸水状況把握は目視で行う）ため、狙った酒を作ることができなくなります。また、求められる品質で「低タンパク」や「ミネラル」等が言われますが、実はよくわかっていません。

低価格の清酒の原料は、安い価格でデンプンが多いことが求められます。

4 清酒学校について

昔ながらの杜氏はほとんどいなくなり、杜

氏の後継者は新潟県酒造組合教育協会が主催する「清酒学校」で育成され、現在、杜氏の半数は「清酒学校」出身者です。

「清酒学校」の生徒は各蔵の従業員で、概ね20人／年、3年コースで4～10月に10講程度／年、更に集中講義があり醸造に関する基本的な知識を学びます。

講師は各蔵の杜氏と醸造試験場の研究員で、酒蔵での現場実習まで行い、杜氏は他の蔵の従業員にも技術を教えます。

卒業後は技術研鑽を目的とした杜氏の集まり「新潟清酒研究会」に所属し、情報交換や研究発表会を行っています。

5 終わりに

今回の調査は「水」と「米」による新潟県の清酒の特徴の他に、杜氏による「所属する蔵を問わない後継者育成」等、伝統産業の技術伝承の話を聞ける貴重な機会でした。

最後に、ご多忙にもかかわらず対応していただきました新潟県醸造試験場及び鍋倉専門研究員と道外調査を企画していただいた北海道米麦改良協会に、お礼を申し上げて報告いたします。

令和元年11月7日 北魚沼農業協同組合、全国農業協同組合連合会新潟県本部

北海道農業協同組合中央会 農政対策部 主幹 夏井 萌

今回の調査では、北魚沼農業協同組合（以下、JA北魚沼）、全国農業協同組合連合会新潟県本部（以下、以下JA全農にいがた）を訪問し、魚沼産コシヒカリを中心とした水稻栽培指導方策について調査し、意見交換を行いました。

1. 魚沼米対策検討会議の取組み

魚沼コシヒカリ（新潟県魚沼地域（5市2町）で収穫されるコシヒカリBL及びコシヒカリのブランド）は、日本穀物検定協会における「平成29年産米の食味ランキング」において、初めて「特A」評価から「A」評価となりました。

当時は、販売先からの評価についても通常年と変わりがなく良好であったことから、「A」評価となったことについて産地では相当の驚きがあったものの、この評価を真摯に受け止め、食味確保に向けた課題を整理し、美味しさにこだわった栽培管理を徹底することで、更に消費者の期待に応えていけるよう「魚沼米対策検討会議」を設立しました。（「魚沼米対策検討会議」は、県の参集の下、魚沼米を生産する5市2町、6JA（現在は5JA）、集荷業者、生産者代表等で構成）

魚沼米対策検討会議の下、30年産での「特

A」評価復帰に向けてスピード感のある対応がなされており、2月28日にランキングが公表されてから2週間後の3月14日には、第1回の会議が開催されております。また、4月9日開催の第3回会議で、徹底すべき技術対策の進め方や情報発信のあり方を検討の上、田植え前の4月15日には生産者を巻き込んだ「魚沼米生産者大会」を開催し、生産者への理解浸透を図っています。また、魚沼米憲章においても、「田植えは5月中下旬に行う（従来は5月中旬以降）」、「調整は1.90mm以上の篩い目を使う（従来は1.85mm）」の改定を行う等の対応を行っております。

これらの取組みを行ったことにより、30年産米の食味ランキングでは1年で「特A」への返り咲きを実現しており、日本一のブランド米生産に対する想いがうかがえます。特にJA北魚沼では、食味・品質のバラつきを防ぐため、集荷時に玄米タンパク含有量（水分15%換算）を測定し、SS：4.8～5.3%、SA：5.4～5.5%、S：5.6～6.5%の3段階で区分集荷・販売を実施する等、ブランド力強化に向けた取組を行っております。

2. 現状と今後の課題について

魚沼地域においても、高齢化による農家の離農が増加しており、担い手への面積集積が進んでいる状況にありました。このため、1戸当たりの平均耕作面積は2ha程度と北海道に比べると大きくないものの、魚沼コシヒカリ生産における適期作業を行うことが難しくなりつつあるとのことでした。

魚沼地域では、コシヒカリの作付比率が29年産で95%と高くなっており、魚沼市農業再生協議会では、生産数量目標の配分廃止を契機に品種構成の見直しを進めており、コシヒ



写真12 研修の様子



写真13 研修の様子

カリと作期をずらすことのできる他銘柄（つきあかり、新之助等）への切替を推奨しています。他銘柄への切替に対する支援策として、コシヒカリ1俵当たり300円の拠出を生産者からいただき、別銘柄を作付けした生産者に支払うとも補償を実施しています。（コシヒカリ作付面積2,260haのうち拠出協力面積1,900ha、加入農家数は6割程度）

この支援策などにより、29年産から30年産にかけてコシヒカリ以外の銘柄が3%増加したものの、依然としてコシヒカリの割合が高い実態にあります。要因としては、魚沼コシヒカリの価格が他産地より特に高いことが挙げられ、販売価格の安い業務用米や非主食用米は増えていない状況です。

しかし、令和元年産では、出穂時期に40℃を超える高温にあたったことから、コシヒカリの1等米比率が大きく低下する結果となりました。このような年でも晩生の新之助については、1等米比率が100%に近い水準となっており、リスク分散のためにも作付品種の多様化が求められている状況です。

これらを踏まえ、翌年産に向けて、本年の



写真14 集荷された魚沼米

検証を進める必要があるものの、基本技術の励行と適期作業を前提としたコシヒカリの作付に併せて、リスク分散が可能となる品種構成を検討していく必要があるとの発言がありました。

3. おわりに

今回の調査において、日本一のブランド米である魚沼コシヒカリを生産する産地として、今後もその位置づけを守っていく強い熱意を感じました。また、高齢化による離農に伴う農業者の減少については、北海道と共通の課題であるものの、担い手への面積集積については今後も伸び代があり、コシヒカリ以外への本格的な作付切替が進めば更なる経営の安定化も可能な実態にあります。

今後、北海道において、これらの産地と競い合っていくためには、ブランド米だけでなく、業務用米を始めとした様々な用途への安定供給を図り、需要を確実に確保していくこと、その実現を図るためにも水稲作付面積の確保を図っていく必要があると思われます。

麦 作

令和元年産 小麦の総括

農政部生産振興局技術普及課 十勝農業試験場駐在

主任普及指導員（農業革新支援専門員） 池 田 勲

北海道の令和元年産小麦の収量（農林水産省大臣官房統計部公表）は、秋まき小麦581kg/10a（平年対比121%）、春まき小麦357kg/10a（平年対比111%）となった（表1）。

1等麦比率は、秋まき小麦は93.1%、春まき小麦では86.1%と良好であった（表2）。

表1 令和元年産小麦の作付面積と収量（北海道）

区分	作付面積 (ha)	収 量 (kg/10a)	平年収量 (kg/10a)	平年比 (%)	前年比 (%)
秋まき小麦	104,900	581	479	121	138
春まき小麦	16,500	357	321	111	180

注1) 農林水産省大臣官房統計部公表（令和元年11月22日概数値）

注2) 平年収量は過去7年の豊凶年を除く5年平均

表2 品種毎の1等麦比率の推移

品種名	年産	1等麦比率 (%)							
		H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
きたほなみ		89.1	69.8	91.2	92.1	62.3	89.1	79.7	94.4
ゆめちから		72.8	51.9	76.5	83.6	55.4	81.5	65.0	84.0
キタノカオリ		73.2	63.1	87.1	88.8	52.8	90.9	85.8	93.7
つるきち		-	-	-	70.7	10.4	36.1	43.1	38.2
秋まき小麦計		88.6	68.2	89.3	90.8	61.0	87.9	78.0	93.1
ハルユタカ		72.1	79.2	61.3	76.1	35.6	82.3	47.1	85.4
春よ恋		83.2	82.6	44.7	75.5	75.9	51.0	31.6	84.5
はるきらり		88.8	85.3	83.6	91.1	72.5	85.7	60.7	95.0
春まき小麦計		83.4	82.9	51.2	77.4	73.3	57.0	36.0	86.1
小麦 計		88.2	69.3	85.2	89.7	62.2	85.0	74.0	92.3

注) H24～H30 農林水産省 麦の農産物検査結果（確定値）

R1 農林水産省 麦の農産物検査結果（速報値：令和元年10月31日現在）

「きたほなみ」及び「ゆめちから」の品質ランク区分では、地域間差はあるが総じてタンパク含有率は基準値内となった。また、容積重は重く、FN（フォーリングナンバー）は高く、灰分は低かった（表3・表4）。

「ゆめちから」では、収穫時期の降雨により低アミロとなった地域がみられた。

春まき小麦の品質はタンパク含有率、容積重、灰分、FNは基準値内におさまった。

表3 「きたほなみ」の品質の推移 (H24~R1年産)

項目	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	基準値	許容値
容積重(g/l)	858	856	863	866	851	854	858	870	840以上	-
FN(sec)	398	376	425	418	414	410	417	436	300以上	200以上
タンパク(%)	10.8	11.1	12.0	11.1	11.8	11.8	12.0	11.2	9.7~11.3	8.0~13.0
灰分(%)	1.41	1.39	1.41	1.31	1.44	1.46	1.50	1.31	1.60以下	1.65以下

注1) ホクレン扱い分

注2) 項目別加重平均値

表4 「ゆめちから」の品質の推移 (H24~R1年産)

項目	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	基準値	許容値
容積重(g/l)	856	843	847	851	834	847	842	856	833以上	-
FN(sec)	445	418	461	454	427	458	452	506	300以上	200以上
タンパク(%)	13.9	14.5	15.1	13.5	14.1	13.9	14.5	14.2	11.5~14.0	10.0~15.5
灰分(%)	1.66	1.67	1.69	1.57	1.65	1.67	1.72	1.57	1.75以下	1.80以下

注1) ホクレン扱い分

注2) 項目別加重平均値

以下、生育経過を振り返りながら今後の栽培を考えていきたい。

1 小麦の生育経過

(1) 秋まき小麦

平成30年秋の播種期は、9月19日(早4日)とやや早かった。出芽期は9月25日(早5日)、出芽は良好であった(表5)。

平成31年の融雪は全道的に早く、起生期は

4月2日(早7日)と早かった。

雪腐病の発生は少なかったが、道東地域では少雪の影響から茎葉の枯死したほ場がみられた。

融雪以降は高温傾向で推移し、幼穂形成期は5月2日(早4日)、止葉期は5月24日(早

表5 令和元年産 秋まき小麦の生育状況

(月.日)

振興局	播種期	出芽期	起生期	幼穂形成期	止葉期	出穂期	成熟期
空知	9.15(早5)	9.23(早6)	4.10(早1)	5.4(早2)	5.25(早3)	6.1(早4)	7.13(早6)
石狩	9.17(早5)	9.23(早6)	4.12(早4)	5.3(早5)	5.24(早4)	6.3(早4)	7.15(早5)
上川	9.12(早6)	9.19(早8)	4.17(±0)	5.9(早1)	5.27(早4)	6.4(早4)	7.15(早5)
オホーツク	9.20(早5)	9.27(早5)	4.10(±0)	5.3(早3)	5.25(早6)	6.3(早7)	7.22(早6)
十勝	9.22(早3)	9.28(早4)	3.20(早17)	4.29(早6)	5.24(早5)	6.1(早7)	7.21(早3)
全道	9.19(早4)	9.25(早5)	4.2(早7)	5.2(早4)	5.24(早5)	6.1(早7)	7.19(早4)

振興局	登熟日数 出穂~成熟期	茎数(穂数)の推移(本/m ²)		7月15日の生育	
		5月15日	7月15日	稈長(cm)	穂長(cm)
空知	42日(短2日)	1,447(110%)	720(101%)	75(100%)	8.9(96%)
石狩	42日(短1日)	1,587(118%)	882(130%)	85(112%)	9.7(108%)
上川	41日(短1日)	1,408(127%)	639(109%)	74(99%)	8.6(97%)
オホーツク	49日(長1日)	2,037(138%)	807(111%)	78(100%)	8.7(96%)
十勝	50日(長4日)	1,713(110%)	701(103%)	75(94%)	8.6(95%)
全道	48日(長3日)	1,700(118%)	730(106%)	76(98%)	8.7(96%)

5日)と推移し、生育は総じて順調であった。5月15日の莖数は平年対比118%と多い状況であった。

出穂期は6月1日(早7日)、成熟期は7月19日(早4日)、登熟期間は平年より3日長い48日間となった。

収穫は7月23日(早3日)から始まり7月31日(早3日)に終了した。

越冬前の気温が高く過繁茂傾向だったことから、穂数は730本/m²で平年対比106%とやや多かった。一部地域では、「遅れ穂」の目立つほ場がみられた。

全道的に収量は平年を上回り、多収となる地域が多かった。主な要因として、①越冬前の生育量が大きく、生産性の高い頑健な茎を確保できたこと、②登熟期間中(出穂期～成

熟期)の日照時間や日射量が確保された地域が多かったこと(表6)、③起生期の莖数が多く追肥時期の遅延や追肥量を減らしたこと、及び4～5月の干ばつにより止葉が立ち、受光態勢の良い草姿になったことが挙げられる。

越冬後の病害は、赤さび病が平年より多く、眼紋病・うどんこ病はやや少なく雪腐病・赤かび病は少なかった(北海道病害虫防除所調べ)。

コムギなまぐさ黒穂病は、オホーツク・空知・胆振・上川で発生が確認されたが、全道における被害面積は、平成28年産の約1,000haから減少し、約120haとなった(北海道NOSAI資料)。

道東地域を中心にコムギ縮病の発生が目立った。

表6 令和元年度秋まき小麦の出穂期以降の気象概況

地域/ 区分	出穂期～成熟期								
	平均気温		積算降水量		積算日照時間		積算推定日射量		日射気温比 (MJ/m ² /°C)
	(°C)	比	(mm)	比	(h)	比	(MJ/m ²)	比	
空知	16.4	98%	75	65%	250	110%	755	101%	1.07
石狩	16.1	98%	132	110%	222	104%	705	101%	1.02
上川	16.9	98%	81	77%	221	92%	733	101%	1.03
オホーツク	15.6	99%	70	64%	287	100%	872	106%	1.12
十勝	15.7	96%	179	119%	171	82%	646	93%	0.80

注1) 気象は、長沼(空知)、恵庭島松(石狩)、美瑛(上川)、斜里(オホーツク)、芽室(十勝)の各アメダスデータを使用した。推定日射量及び日射気温比はモデル結合型作物気象データベースを使用した。

2) 各地域の出穂期・成熟期は農作物生育状況調査(道農政部調べ)を使用した。

表7 令和元年産 春まき小麦の生育状況 (月. 日)

振興局	播種期	出芽期	止葉期	出穂期	成熟期	8月1日の生育		
						穂数(本/m ²)	稈長(cm)	穂長(cm)
空知 (初冬まき)	-	-	5.27 (早5)	6.4 (早5)	7.23 (早3)	791 (116%)	73 (95%)	8.3 (104%)
石狩 (初冬まき)	-	-	5.31 (早2)	6.8 (早4)	7.20 (早7)	631 (91%)	86 (98%)	8.4 (101%)
上川 (春まき)	4.23 (早3)	4.30 (早3)	6.8 (早4)	6.19 (早3)	8.1 (早3)	595 (101%)	90 (100%)	8.5 (98%)
オホーツク (春まき)	4.19 (早2)	4.30 (早3)	6.7 (早8)	6.19 (早7)	8.1 (早7)	692 (112%)	80 (99%)	8.0 (100%)
全道 (春まき)	4.17 (早2)	4.28 (早3)	6.6 (早7)	6.17 (早7)	7.30 (早6)	663 (100%)	82 (96%)	8.4 (101%)

表8 令和元年度 春まき小麦の出穂期以降の気象概況

地域/ 区分	出穂期～成熟期					
	平均気温		積算降水量		積算日照時間	
	(℃)	比	(mm)	比	(h)	比
空知	16.9	97%	95	73%	238	101%
石狩	16.6	97%	133	100%	207	95%
上川	19.9	105%	60	43%	221	93%
オホーツク	18.2	104%	24	21%	292	115%

注1) 気象は、長沼(空知)、恵庭島松(石狩)、美瑛(上川)、斜里(オホーツク)の各アメダスデータを使用した。

2) 各地域の出穂期・成熟期は農作物生育状況調査(道農政部調べ)を使用した。

(2) 春まき小麦

播種期は4月17日(早2日)、出芽期は4月28日(早3日)と平年よりやや早かった(表7)。

その後の高温により止葉期は6月6日(早7日)、出穂期は6月17日(早7日)と総じて順調に推移した。

成熟期は7月30日(早6日)と平年より早く、登熟期間は平年より1日長い43日間であった。

8月1日の穂数・稈長・穂長はほぼ平年並であったが、地域間差が見られた。

収穫は8月3日(早6日)から始まり、収穫終は8月8日(早6日)となった。

多収となった主な要因として、①登熟期間(出穂期～成熟期)の日照時間が長かったこと、②降水量が少なかったことから稈長はや

や低く、下位葉まで光が届きやすい草姿になったこと、が挙げられる。

病害虫では赤かび病は平年より少なく、ムギキモグリバエはやや多かった(北海道病害虫防除所調べ)。

2 次年度に向けて

(1) 秋まき小麦

令和元年の秋期は気温が高く、越冬前の生育は旺盛であった。このため、起生期は過繁茂となるほ場が多いと想定され、特に一穂あたり粒数の多い「きたほなみ」では穂数過多による細麦の発生が懸念される。

起生期の生育量に応じて追肥時期を遅らせたり、追肥量を減ずるなどの管理を行い、穂数の適正確保に努める(表9)。

また、「きたほなみ」は第2葉(止葉の1

表9 「きたほなみ」の窒素追肥の考え方(道央地域・道東地域)

■道央地域	
(1) 起生期茎数1,300本/㎡以上の低地土、火山性土、泥炭土	2 kg/10a
(2) (1) 以外の場合	6 kg/10a
■道東地域	
(1) 起生期茎数1,000本/㎡以上の場合、起生期は原則として無追肥とし、幼穂形成期に収量水準と窒素地力に応じた窒素量※1を追肥する。低窒素地力が予想される場合は(2)と同様に対応する。	
(2) 起生期茎数1,000本/㎡以下の場合は起生期に追肥できる。	
※1 窒素量の目安は北海道施肥ガイド2015もしくは最寄りの農業改良普及センター等で確認できる。	
※ 登熟期間中に日照不足となった場合のリスクを軽減するため、品種特性と現地事例調査等に基づき、成熟期の目標穂数を600本/㎡程度としている地域がある。	

枚下)以下の光合成能力が高く、その能力を登熟後半まで高く持続できる特性を有する。このため、止葉を立て、第2葉以下にも光が当たる草姿づくりを行う。

病害面では、近年、全道的に赤さび病の発生が目立っている。幼穂形成期頃から下位葉の病徴の進展を注視し、必要に応じて止葉抽出期～穂ばらみ期に薬剤散布を行う。

令和元年産の気象は十勝地域などを除いて登熟期間中の日照時間が多く、多収条件となる地域が多かった。秋まき小麦は、気象条件により収量は左右されやすい。安定供給を求める実需に対応するためには過度な収量目標

を設定せず、安定確収を目指した麦づくりが肝要である。

(2) 春まき小麦

春まき小麦は早期播種が収量確保につながる。融雪を促進し、ほ場を乾燥させ、早期に播種できる条件を整える。

播種後の干ばつにより出芽不良が懸念される圃場では、鎮圧ローラ等を用いて種子の吸水を促し、出芽率を高める工夫が必要である。

基幹品種「春よ恋」では、タンパク含有率が低い傾向にある。このため、開花始め以降に尿素的葉面散布などを行い、適正化に努める。

麦 作

令和元年度 北海道産小麦流通実態調査報告

小麦の生産および流通に携わる関係者が、北海道産小麦のさらなる品質向上とその安定生産・供給に活かすことを目的に、平成2年より流通実態調査を実施しています。

本年度は、11月27日から29日の3日間で実施し、普及センターをはじめ関係機関・団体などから18名の参加がありました。

調査先は、大阪府（大阪市）のホクレン大阪支店、大阪港埠頭ターミナル株式会社、敷島製パン株式会社神戸工場、日本製粉株式会社神戸甲南工場、ヒガシマル醤油株式会社の5ヶ所でした。それぞれの訪問先で、道産小麦に対する評価や要望などを聞くことができ、消費動向や施設の概要について詳細な説明を受けるなど、大変有意義な調査となりました。

参加者を代表して、ホクレン帯広支所の寺栖職員、網走農業改良普及センター清里支所の犬塚普及職員、石狩農業改良普及センターの金原専門普及指導員、十勝農業改良普及センターの村田普及指導員、道総研北見農業試験場の木内研究主査に報告書を作成していただきましたので、ここにその内容を掲載いたします。

令和元年11月27日 ホクレン大阪支店

ホクレン帯広支所 米麦農産課 寺 栖 淳 平

本年度の大阪・神戸地区での小麦流通実態調査に先立ち、ホクレン大阪支店を訪問、地域の概要・流通事情に等について吉原農産課長より説明をいただきました。

1. 地域の歴史と概況

① 歴史

かつて大阪の地は「ナニワ」と呼ばれ、古くから帝都・門前町として栄え、本願寺跡に

豊臣秀吉が大阪城を築城。以降、日本の政治・経済の中心地となる。江戸時代には政治の中心は現在の東京に移されたが、大阪は経済の中心として「天下の台所」と呼ばれ、文化の成熟とともに近代の大都市となる地盤が作られる。

② 人口

近畿・中四国エリアの人口は約3,380万人（H27年国勢調査）で日本の人口の約27%を占めており、西日本の経済の中心として栄えている。

2. 事業概況

① 管轄区域の概況

雑穀の販売業務においては、近畿・中四国の山口県を除き福井県を加えた2府13県を主要事業エリアとなっている。



写真1 ホクレン大阪支店研修の様子



写真2 大阪支店吉原農産課長の説明

3. 大阪支店推進目標・戦略

① 販売力の強化

支店内の各部門間での情報共有による取引先との関係強化に努めることで、消費地の需要を把握し、生産者・会員農協の売り方ニーズに対応した取引推進を行い、有利販売の機会を広げている。

また、安定的な輸送手段の確保や保管の効率化等によるコスト削減と販売機会の確保に努めている。

② マーケットインへの対応

消費者ニーズを的確に捉え、産地への情報共有をし、マーケットインへ対応した提案・販売を行っている。

また北海道産ブランドのさらなる浸透を図るべく、メーカーのみならず消費者との接点に重きを置いた取り組みも行っている。

4. 近畿・中四国エリアの雑豆概況

大阪は古くから商売の盛んな地域で、特に大手製餡メーカーが複数所在しており、小豆類の消費量が多い地域である。貿易港でもある神戸は多くの雑豆問屋の所在地でもあり、輸入物・道産物の取扱いが多く、豆の流通発信地とされる。

また、黒豆の産地である丹波地区が背景にあることから、大手煮豆メーカーも多数所在している。一方、京都には和菓子屋が多く所在しており、豆類においては大粒小豆等付加

価値のついた商品が多く使用されている。

業務用雑豆の商流は相場変動によるリスクの大きさやユーザーへの迅速な対応が必要となるため、雑豆問屋への販売を基本としている。特に近畿・中四国エリアではホクレンシェアが比較的高い地域で、エリア外地域への販売も多くなっている。

① 品目別概況

ア 小豆類

近畿・中四国エリアの北海道産小豆類の消費量は全国の3割ほどであり、全国平均に比べ、製餡用途での需要が多くなっている。神戸の雑豆問屋は輸入小豆の取扱いも多く、特に北海道産においては価格面でシビアであり、副産物の取扱いが多い地域でもある。一方、京都は和菓子向けでの需要が多く、大納言小豆や大粒小豆などが多く販売される地域である。

イ 大手亡

北海道産大手亡はベビーライマやバター等輸入白系いんげんを多く扱う神戸地区の問屋で多く販売される。消費量は全国の3割程度で菓子や製餡での使用比率が高くなっている。なお、北海道産大手亡に比べ輸入白系いんげんの方が白度があり京菓子においては色付の素材となるため、使用量が多くなっている。

ウ 金時類

近畿・中四国エリアでの金時類における全国シェアは36%程度となっている。神戸には大手煮豆メーカーが所在し全国平均に比べ、煮豆用途での需要が多い地域となっている。

エ 黒大豆

産地である丹波地域があることや、神戸には煮豆メーカーが多いことから近畿・中四国エリアの全国に対するシェアは50%程になっている。煮豆需要が多く、大手煮豆メーカーの手当動向が全体の需要に大きく影響する場合もある。

以上

令和元年11月27日 大阪港埠頭ターミナル株式会社

網走農業改良普及センター 清里支所 普及職員 犬塚紫陽

大阪府大阪市港区にある大阪港埠頭ターミナル株式会社において、サイロ・バルク事業部営業課長宅川祐史氏、業務部の職員の方々より大阪湾の概要、会社概要、施設の説明をいただいた。

1. 事業概要

大阪港埠頭ターミナル株式会社は、昭和26年に大阪市が半額出資し、残りを倉庫・湾港・船社等・関連業界が出資する公私共同出資による埠頭事業経営の株式会社として設立された。現在では、輸入・国内麦、バラ貨物、鋼材などを扱う港湾運送事業、倉庫業を中心に事業を展開している。サイロ事業における

年間の麦類取扱量は19万トンであり、内訳は輸入麦79%、北海道産14%、滋賀県産6%、愛知県産1%である。

2. 施設について

大阪港埠頭ターミナル株式会社サイロ事業部では、荷役の搬入、舵取り、保管、くん蒸、通関、出庫作業を一貫して行っている。サイロについては、主ビン、副ビン合わせて124本、収容可能量は56,735トンであり、これらの各ビンへ、品種、産地、年次毎に分類し、搬入する。入出庫管理は監視室において、荷役のデジタル情報化による集中管理体制をとっているため、一連の作業が、正確、効率的に運用可能である。

また、大阪港埠頭ターミナル株式会社は安全・安心な食糧を消費者に届けることを第一としており、入庫前、出庫時点検、月2回以上の全ビン品質調査、長期保管における計画的なくん蒸、上下転換による水分管理等の品質管理を徹底して実施している。搬入出作業中、保管中に、異臭、害虫などの異常が見られた場合には、原因の解明と品質の再確認を行っている。

サイロ事業における今後の課題については、



写真1 大阪港埠頭ターミナルサイロ外観

左：2期サイロ（昭和35年）

右：1期サイロ（昭和30年）



写真2、3 研修風景

危険防止のため、ヘルメットと上着を着用し、監視室にて入出庫、品質管理の説明を受けた。その後サイロ上部に上がらせていただき、見学中は活発な質疑応答が行われた。

昭和30年に建てられた1期サイロを始め、施設の老朽化が進んでおり、建て替え、補修を含めた施設の維持管理をいかに進めるかであるということである。

3. 北海道産小麦について

平成30年度の北海道産小麦の取扱実績は「きたほなみ」22,000トン、「ゆめちから」2,200トン、「春よ恋」2,400トンの合計26,600トンである。北海道産小麦も含めた国内産麦は、輸入麦に比べ夾雑物等が少なく、品質が高いという実感がある。一方で、流通先である製粉業者等からは、地域、年次による品質の変動が大きく、安定した品質の小麦が必要だという声が多く聞かれている。

4. おわりに

物流の拠点となるサイロ事業者の貴重な話を伺うことができ、搬入出に関わる作業の一括管理による効率化と、徹底した品質管理により、安全・安心な食糧が消費者に届けられ

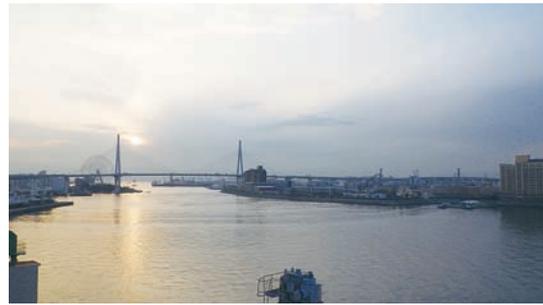


写真4 サイロ上からの景色

大阪港の主要な施設を一望することができ、物流の拠点であると感じてきた

ていることが分かった。

施設の維持管理に向けた課題では、今後、多くの地域が直面すると考えられる。農業生産の現場で負担となっている、流通コストの増大に対応するためにも、効果的な対策を打つ必要があると感じてきた。

最後に、今回の小麦流通実態調査を主催頂いた北海道米麦改良協会に感謝すると共に、業務多忙な中対応頂いた宅川営業部長、業務部の皆様に心より感謝申し上げます。

令和元年11月28日 敷島製パン株式会社 神戸工場

石狩農業改良普及センター 専門普及指導員 金原伸大

敷島製パン株式会社神戸工場にて、根本常務、小池工場長より会社概要、工場概要を説明して頂き、その後工場見学コースに沿って食パンの製造ラインの見学をした後、商品開発部門の方も交えて北海道産小麦に関する意見交換を行なった。

会社概要

敷島製パン株式会社は1920年、盛田善平氏が創業し、本年で創業100周年を迎える。

盛田善平氏の「金儲けは結果であり、目的ではない。食糧難の解決が開業の第一の意義であり、事業は社会に貢献するところがあればこそ発展する」という創業理念は現代にも

引き継がれ、1923年の関東大震災、1995年の阪神淡路大震災、2011年の東日本大震災の際にも、当社は積極的な支援物資の提供を実施している。

1. 工場概要

今回視察した神戸工場は、国内10番目の自社工場として2001年4月より操業しており、従業員205名、関西以西を主な出荷先とする（令和元年7月より九州地方へ進出）。

製造販売する製品は、小麦粉を熱湯でアルファ化させ、低温でじっくり熟成させ焼き上げた主力商品の食パン（以下「超熟®」）をはじめとする全34品目にのぼり、食パン、



写真1 食パン製造ライン見学の様子

ロールパン、フレンチトースト、イングリッシュマフィンの4系統の製造ラインで製造される。

当社では製造工程の安全確保のためFSSC 22000やHACCPを導入しており、虫の混入リスクが回避できる、窓をなくした「無窓工場」や、「超熟®」の製造ラインについては、原料投入から発酵、成形、焼成、冷却、裁断、包装までを直線的かつ機械作業を主とした少人数、安全、効率的な製造工程に整えている。

2. 国産小麦へのこだわり

2007年の小麦生産国の大規模な干ばつ等の影響により、外国産小麦の価格が高騰し、日本における小麦の安定的な調達に不安視されたことから、「ゆめちから」をはじめとする国産小麦粉の使用に着手した。

製品開発においては、超強力小麦の「ゆめちから」に中力小麦をブレンドすることで、日本人好みのもっちりとした食感が得られることがわかり、その後「ゆめちから」入りの商品が数多く開発され、パン好きが多い神戸を中心に消費者の人気は高まっている。



写真2 人気の「超熟®」シリーズ

その反面、国産小麦粉の使用割合は、近年の天候不順、不作による供給不安もあり、敷島製パン全体では20%の目標使用率に対して11%程度に留まっている。

3. 国産小麦粉に求めること

国産小麦中心の原料は、外国産小麦中心の原料に比べ品質（タンパク値、およびリン、カルシウム、マグネシウム等の灰分値）の年次変動が大きく、その都度パンの膨らみや食感を変えないために原料の配合を調整しており、これが製造現場における負担軽減の課題の一つとされていた。

敷島製パン株式会社は令和元年7月から九州地方へ販売事業を展開した。現在の「超熟®」の高い生産効率を更に向上させるためには、機械化・少人数化による効率化が進んだ製造ラインの更なる改良と併せて、製造条件の安定化に向けた国産小麦の供給量、品質の安定確保が必須条件となる。

4. 視察団側より生産現場の情報提供

(1) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場 研究部麦類グループ 神野研究主幹

小麦粉の品質の変化と作物生理の関係については、タンパク値の要因である窒素、および灰分の吸収量は開花期までに決まり、それらの最終的な子実に占める割合はその後の登熟の仕方（光合成によるデンプンの生産量）により決まるため、品質は開花期以降の天候の影響を大きく受けてしまう。

(2) 農政部技術普及室 荒木主査

栽培分野では、①開花期以降の天候予測に関する技術、②受光体勢を改善させ、光合成量を向上させる施肥技術、③ドローンや衛星画像を利用した適正水分量での収穫技術が、今後小麦の収量、品質の安定に繋がるものと考えている。

(3) 北海道農業研究センター 小麦育種グループ 寺沢主任研究員

育種分野では、低アミロースの原因である

穂発芽への耐性形質に関する研究が進んでおり、並行してタンパク値を安定化させる形質に関する研究（遺伝子解析等）も行われている。

5. まとめ

数年前は不作による絶対量の不足から、実需者からは「生産量の確保」という供給責任が求められていた。しかし、昨今の国産小麦を使ったパンの人気上昇、および国産小麦の地位が確立した状況下における製パン業者の本音としては、「安定した品質での原料供給」が求められていることがわかった。

普及指導員という立場では、この声を生産現場に伝え、農業者、農業試験場、関係機関とともに北海道産小麦の品質を安定させる方法を考え、ゆめちからの受光体勢の改善や天候予測技術等を現場で試し、各種栽培技術の革新に努めていかなければならないと感じた。

最後に貴重な機会を設定して頂いた北海道米麦改良協会に心から感謝を申し上げます。

令和元年11月28日 日本製粉株式会社 神戸甲南工場

十勝農業改良普及センター 普及指導員 村田 容子

兵庫県神戸市にある日本製粉株式会社神戸甲南工場（以下、日本製粉）において、山中工場長、他4名の担当者から工場の概要について説明を受けた。その後、工場見学および北海道小麦に関する意見交換を行った。

1. 工場の概要

日本製粉は全国に7つの製粉工場（横浜、千葉、名古屋、神戸甲南、大阪、福岡、小樽）を有している。

神戸甲南工場は西日本最大級の臨海製粉・プレミックス工場であり、敷地面積は約3.7

ha。収容能力23,000tの原料サイロを有する。

2. 小麦の受け入れから小麦粉の製造、出荷まで

工場は大型貨物船が接岸可能な岸壁に隣接しており、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどの主産地や国内の生産地から運ばれた原料小麦は、隣接するサイロ会社のサイロ及び自社サイロに搬入・貯蔵される。精選工程では原料精選機で小麦に混じるきょう雑物（石や茎、異種穀物など）を完全に取り除く。その後製粉工程ではロール機で小麦を破碎、



写真1 日本製粉からの説明



写真3 小麦の見本



写真2 意見交換の様子

破碎した小麦を篩機にかけて粒度別に篩い分けられる。篩い分けられた小麦の胚乳部は、ピューリファイヤーでふすま（皮部）との比重の違いにより振動と風力を利用して純化する。ロール機・篩機・ピューリファイヤーを繰り返し使用して製粉された小麦粉は篩機で仕上げた後、粉サイロに貯蔵される。粉サイロから排出された小麦粉は大口需要者向けには、再度篩機で篩われタンクローリーで出荷される。また、業務用は大袋包装機で包装、家庭用は小袋包装機を用いて包装され、金属検出機・重量検査機を通過後倉庫で保管され、出荷される。

3. 工場見学

工場見学では、製粉工程のうち小麦をロール機で破碎する部分と、破碎された小麦を篩機で篩い分ける部分の見学を行った。見学の

場所には仕組みが理解しやすいように、ミニチュアが設置されていた。小麦を破碎するロール機は、2本のロールの回転数を変えることにより砕く力を強化している。篩機は目開きが異なる複数の篩い網を組み合わせることで、効率よく篩い分けることができる。篩い分けられた小麦は粒度別に別のロール機にかけられ、効率よく粉碎される。

4. 北海道産小麦への要望について

意見交換の場では、年次による原料品質の変動が課題としてあげられた。また外国産小麦と比較して粒揃いが悪く、製粉効率が落ちるため、粒揃いをよくすること、蛋白含量の平準化に向けた取り組みに対する強い要望があった。

5. おわりに

今回の調査では、北海道産小麦の評価や利用の実際を直接見聞きすることができ、非常に有意義な調査であった。消費者の食の安全・安心志向の高まりから、国産小麦の需要が増加している。北海道産小麦は国産小麦の約7割を占めており、北海道産小麦に対する期待が高まる一方で、実需者からの安定化を求められるなど課題も多いことを感じた。

北海道の麦作に携わる関係機関が協力・連携して、課題に取り組んでいく必要性を感じた。最後に業務多忙にもかかわらず、時間を割いて丁寧に対応して下さった日本製粉の

担当者方々と、貴重な研修の機会を与えてくださった北海道米麦改良協会に深く感謝申し

上げます。

以上

令和元年11月29日 ヒガシマル醤油株式会社

北海道立総合研究機構 北見農業試験場 研究主査 木内 均

兵庫県たつの市にあるヒガシマル醤油株式会社において、原料調達担当の中田氏他3名より、会社概要の説明と工場の案内をしていただいた。



写真1 ヒガシマル醤油株式会社の工場



写真2 発酵・熟成サイロ

得られた醤油に火入れ、ろ過して製品となる。

1. 工場の概要

1580年創業。「播州小麦」「三日月大豆」「赤穂の塩」「揖保川の伏流水」と原料が揃う地域であったために龍野での醤油製造が始まった。国内に約1300社の醤油製造会社がある中で、薄口醤油をメインに製造しているのはヒガシマルのみ。メインの薄口醤油の他、醤油にかつおぶしや昆布からのダシ汁を加えた液体調味料も製造している。

2. 醤油の製造工程

醤油の原料は小麦、大豆、塩、水（軟水）で、薄口醤油はこれらに甘酒を加えるのが特徴。

薄口醤油の製造工程は炒った小麦と蒸した大豆を混合し、種麴を加える。麴菌を増殖させた後、水を加えて約6ヶ月発酵、熟成させる。この過程で甘酒を添加。その後圧搾して

3. 製造ライン

HACCPを取得し、工場内の陽圧・ドライ管理、無窓化を行っている。原料はすべてバーコード管理し、各加工製造装置はパソコン上でモニター管理し、製品の搬送ラインも自動洗浄のシステムとしている。原料の小麦は300℃で70秒加熱した後に粉碎し、蒸した大豆と種麴とともに発酵用タンクに入れる。発酵用タンクは1本で135キロリットル入り、二重構造で間に水を循環させて温度管理をするとともに、エアレーションも行って発酵を促している。製品の調合は密閉タンク内で実施し、外気には触れない状態になっている。製造過程で発生、揮発し、工場内の空気に含まれるアルコール類も、燃焼処理してから外気に放出しているため、工場周辺での匂いが少ない。排水も浄化処理してから排出している。圧搾後の醤油カスは肥料や飼料として活用している。製品の品質・風味検査はベテランの検査員による官能試験により実施している。

4. 原料小麦について

原料小麦の使用量は年間約6000トン。平成10年から原料小麦は全量国内産へ切り替えた。地元で「播州産高品質完熟小麦」として契約栽培している。生産量は1000～1500トンで2010年から「ゆめちから」を栽培している。この他に北海道産の「ゆめちから」を50%程度使用している。北海道産の原料は姫路港にサイロを借りて一次貯留し、工場へ搬送している。

5. 原料小麦に求めるもの

小麦の糖質をエネルギーとして麹菌が増えて大豆に入り込んでいく。タンパクは主に大豆に求めているが、小麦のグルテンから得られるアミノ酸も重要。そのため、小麦に求めることは「タンパクと糖質の量がしっかりあること」。目標値はタンパク含有率が13.5%、糖質の割合が70%。外観では粒張りが良いものになる。

府県の品種もある中で「ゆめちから」を選んでいる理由はタンパク含有率が高いこと。ただ、小麦と大豆の栽培を回していく中で、「ゆめちから」は熟期がやや遅く、大豆の播

種時期の制限要因となっている。もう少し早く大豆を播種したいので、早生の品種が欲しい。シロガネコムギなどは早生で使えるが、タンパク含有率が低めなのが課題。タンパク含有率はいくら高くても良いが、糖質とのトレードオフもあるので糖質の確保が前提になる。最終的には分解して糖質になるので、低アミロでも受け入れることは出来る。

6. おわりに

今回の調査では、北海道産小麦に求めることや利用の実際を直接伺うことが出来、非常に有意義な機会となりました。より良い商品を作り出す原料として、北海道産小麦がこれからも利用していただくために、安定した成分品質、安定した供給量を実現できる品種開発に向けた努力の継続が必要であることを改めて感じました。

最後に、今回の小麦流通実態調査を主催いただき貴重な機会を設けて頂きました北海道米麦改良協会各位、業務多忙の中、非常に丁寧にご対応いただきましたヒガシマル醤油株式会社の皆様に心より感謝申し上げます。



写真3 ヒガシマル醤油株式会社の商品



写真4 ヒガシマル醤油株式会社の担当者による説明

お知らせ

北海道米麦改良協会と北海道てん菜協会との統合

～令和 2 年 4 月 1 日統合と今後の体制～

令和 2 年 4 月 1 日、本会「一般社団法人 北海道米麦改良協会」と「一般社団法人 北海道てん菜協会」は組織統合し、新たに「一般社団法人 北海道農産協会」となります。

平成 19 年（2007 年）に北海道農協組織整備本部が検討を開始し、北海道耕種団体等統合推進委員会で具体的な協議が重ねられ、令和元年（2019 年）11 月にそれぞれ「臨時総会」を開催し統合のご承認をいただきました。

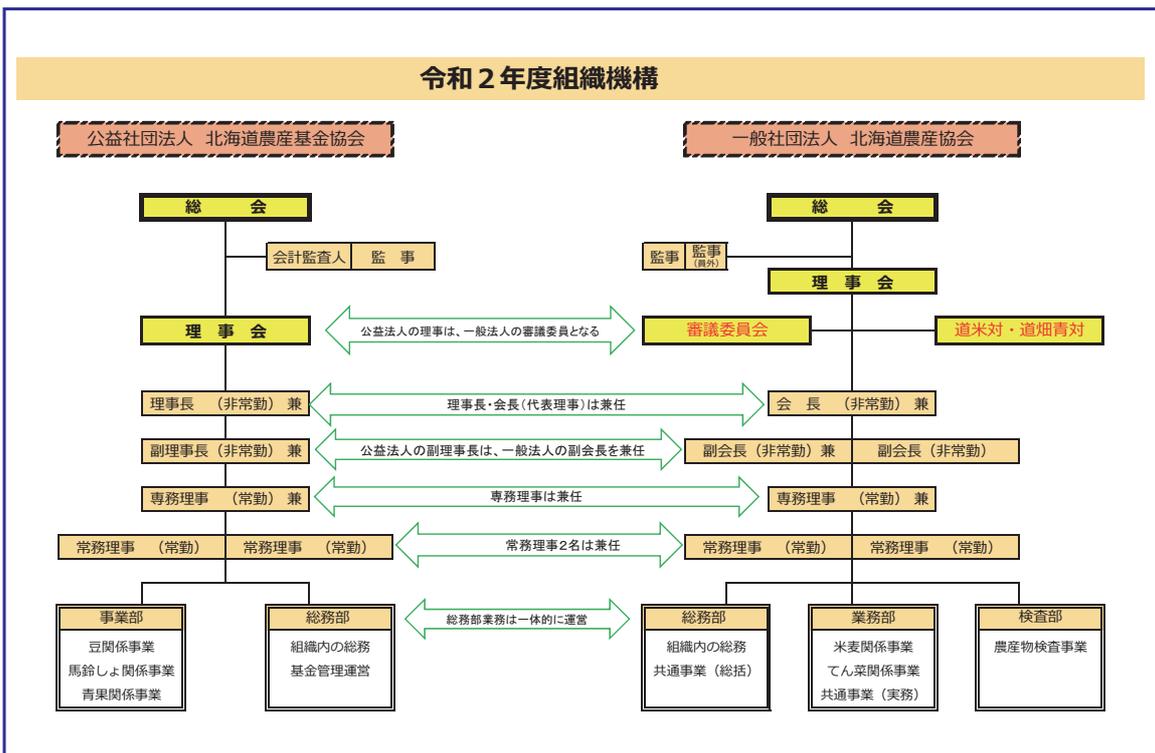
また、公益社団法人である北海道馬鈴しょ生産安定基金協会、北海道青果物価格安定基金協会、北海道豆類価格安定基金協会は統合して、新たに「公益社団法人 北海道農産基金協会」となります。

今回の組織統合は、「生産者のための組織再編と機能強化」を基本に、新組織については道農協米対策本部、道農協畑作・青果対策本部、JA 北海道中央会・ホクレンの品目担当部署と連携する耕種部門の「第三極」と位置付けられております。

新「一般社団法人 北海道農産協会」の役員体制は、理事 6 名、監事 2 名となり、また当協会事業を審議いただくため、理事会のもとに会員を代表する 14 名で構成する「審議委員会」を新設し、適正な事業運営を図ってまいります。

新たに発足する「一般社団法人 北海道農産協会」は、当面各団体の現行の会員や会費、並びに事業を継承いたします。また、事務所は共済ビル 5 階の現北海道米麦改良協会の事務所でワンフロアとなる予定です。

今後、業務の効率化・合理化を一層進め、既存事業の検証や事業管理費の削減を目指すとともに、総合性のある事業展開を目指してまいります。



第40回(令和元年度) 北海道麦作共励会審査結果

令和元年度北海道麦作共励会審査委員会(委員長:農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター 川口健太郎作物開発研究領域長)を11月8日に開催し、現地調査を経て、正式に部門ごとの各賞を下記のとおり決定いたしました。

なお、安田尚弘氏(旭川市)と士幌町麦作連絡協議会(士幌町)は、全国麦作共励会(12月20日中央審査委員会開催)に推薦いたしました。

第40回(令和元年度)北海道麦作共励会表彰者 ※敬称略

【第1部 畑地における秋播小麦 個人】

最優秀賞 安田 尚弘 (旭川市)

特別優秀賞 浅井 聡 (清里町)

優秀賞 尾崎 怜史 (留寿都村)

優秀賞 廣瀬 啓悦 (伊達市)

【第1部 畑地における秋播小麦 集団】

最優秀賞 士幌町麦作連絡協議会 (士幌町)

【第2部 水田転換畑における秋播小麦 個人】

優秀賞 疋田 宏平 (新篠津村)

【第2部 水田転換畑における秋播小麦 集団】

最優秀賞 そらち南農業協同組合 (栗山町・由仁町)

【第3部 全道における春播小麦 個人】

最優秀賞 株式会社 佐藤農場 (黒松内町)

令和元年度 全国麦作共励会審査結果

令和元年度全国麦作共励会中央審査委員会が12月20日（金）に開催され、農家の部で安田尚弘・佳澄氏（旭川市）が「全国農業協同組合連合会会長賞」を、集団の部では士幌町麦作連絡協議会（士幌町）が「日本農業新聞会長賞」を受賞されました。

中央表彰式は、令和2年2月27日（木）に（東京都千代田区ホテルルポール麹町）で開催されます。

令和元年度 全国麦作共励会受賞者

（敬称略）

I. 農家の部

賞 名	氏 名	住 所
農 林 水 産 大 臣 賞	内 田 修 二 聖 子	愛知県西尾市
全国米麦改良協会会長賞	竹 繁 健太郎	山口県山口市
全国農業協同組合 中央会会長賞	株式会社みずほファーム 石 井 好 人	福岡県うきは市
全国農業協同組合 連合会会長賞	安 田 尚 弘 佳 澄	北海道旭川市
日本農業新聞会長賞	有限会社たけもと農場 竹 本 彰 吾	石川県能美市

II 集団の部

賞 名	集 団 名	住 所
農 林 水 産 大 臣 賞	戸井士・唐香原営農組合	佐賀県神埼市
全国米麦改良協会会長賞	株式会社アグリとくみつ	石川県白山市
全国農業協同組合 中央会会長賞	茨城パン小麦栽培研究会	茨城県猿島郡境町
全国農業協同組合 連合会会長賞	農事組合法人 神桐営農	岐阜県海津市
日本農業新聞会長賞	士幌町麦作連絡協議会	北海道河東郡士幌町

令和元年度良質米麦安定生産技術講習会 開催日程

開催日時等			開催場所	
2月20日(木)	小麦	13:30~	北見市	端野町公民館(グリーンホール) 住所)北見市端野町二区471番地11 Tel)0157-56-2515
			申込み・問い合わせ先	北見地区米麦改良協会(ホクレン北見支所 米麦農産課内) Tel)0157-23-2631 Fax)0157-66-2034
2月25日(火)	米	13:30~	旭川市	JA上川ビル 住所)旭川市宮下通4丁目2番5号 Tel)0166-24-1003
			申込み・問い合わせ先	上川地区米麦改良協会(上川生産連 農産課内) Tel)0166-23-5022 Fax)0166-24-2516
2月26日(水)	米・小麦	13:00~	岩見沢市	岩見沢平安閣 住所)岩見沢市5条東2丁目 Tel)0126-23-1581
			申込み・問い合わせ先	空知地区米麦改良協会(ホクレン岩見沢支所 米穀課内) Tel)0126-22-8220 Fax)0126-32-2172
2月26日(水)	米・小麦	13:30~	羽幌町	はぼろ温泉サンセットプラザ 住所)苫前郡羽幌町北3条1丁目29番地 Tel)0164-62-3800
			申込み・問い合わせ先	留萌地区米麦改良協会(ホクレン留萌支所 米麦農産課内) Tel)0164-42-1472 Fax)0164-49-2142
2月26日(水)	小麦	13:30~	旭川市	JA上川ビル 住所)旭川市宮下通4丁目2番5号 Tel)0166-24-1003
			申込み・問い合わせ先	上川地区米麦改良協会(上川生産連 農産課内) Tel)0166-23-5022 Fax)0166-24-2516
2月27日(木)	小麦	13:30~	幕別町	幕別町百年記念ホール 住所)中川郡幕別町字千住180 Tel)0155-56-8600
			申込み・問い合わせ先	十勝地区米麦改良協会(ホクレン帯広支所 米麦農産課内) Tel)0155-24-2129 Fax)0155-25-3526
3月6日(金)	米	13:30~	北見市	北見農業会館 住所)北見市とら田東町617 Tel)0157-23-9005
			申込み・問い合わせ先	北見地区米麦改良協会(ホクレン北見支所 米麦農産課内) Tel)0157-23-2631 Fax)0157-66-2034
3月9日(月)	米・小麦	13:30~	今金町	JA今金町 大会議室 住所)瀬棚郡今金町字今全141 Tel)0137-82-0211
			申込み・問い合わせ先	道南地区米麦改良協会(ホクレン函館支所 米穀課内) Tel)0138-43-2360 Fax)0138-41-9660
3月10日(火)	米	13:30~	北斗市	北斗市総合文化センター「かなで〜る」 住所)北斗市中野通2-13-1 Tel)0138-74-2000
			申込み・問い合わせ先	道南地区米麦改良協会(ホクレン函館支所 米穀課内) Tel)0138-43-2360 Fax)0138-41-9660
3月11日(水)	米・小麦	13:30~	俱知安町	ホテル第一会館 住所)虻田郡俱知安町南3条西2丁目13 Tel)0136-22-1155
			申込み・問い合わせ先	後志地区米麦改良協会(ホクレン俱知安支所 米麦農産課内) Tel)0136-22-1760 Fax)0136-22-5337
3月13日(金)	米・小麦	13:30~	札幌市	シャトレーゼ ガトーキングダム サッポロ 住所)札幌市北区東茂戸132番地 Tel)011-773-2511
			申込み・問い合わせ先	石狩地区米麦改良協会(ホクレン札幌支所 米麦農産課内) Tel)011-232-6464 Fax)011-207-6522
3月16日(月)	米・小麦	10:30~	厚真町	厚真町総合福祉センター 住所)勇払郡厚真町京町165-1 Tel)0145-27-2327
			申込み・問い合わせ先	日置地区米麦改良協会(ホクレン苫小牧支所 米麦農産課内) Tel)0144-36-3070 Fax)0144-31-2071

○令和元年度 稲作・麦作総合改善研修会

2月28日(金) 13:00~ 札幌市 ホテルモントレエーデルホフ札幌13F

※詳細内容・参加取りまどめは、上記の各地区米麦改良協会より別途ご案内致します。

一般社団法人 北海道米麦改良協会 業務部

TEL 011-232-6495

Fax 011-232-3673

農産物検査ニュースレター

発行元：一般社団法人 北海道米麦改良協会 検査部

はじめに

令和1年産の検査業務も長期間続き、検査員の皆さんは担当業務も抱え多忙な日々を送られているかと思いますが、事故とお体には十分ご注意ください、引き続き、適正な農産物検査に向けて、ご理解・ご協力の程お願いいたします。さて、JAグループ北海道の登録検査機関でもある「北海道米麦改良協会」は、この度、

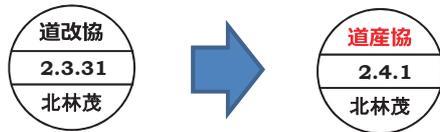
「北海道てん菜協会」と組織統合し、令和2年4月1日から「(一社)北海道農産協会」に名称が変わります。名称変更に伴い、4月以降、「各種書類の機関名」や「検査員認印」等が変更となりますので、今回、ご案内します。なお、各種変更等に係る手続きやスケジュールなどは、別途、ご案内しますので、都度、ご確認願います。

【】 令和2年4月1日から「一般社団法人 北海道農産協会」に4月1日以降、検査員認印などが変わります

令和2年4月1日以降、組織統合に伴う組織名の変更により、「登録検査機関名(略称含)」の表示について変更が必要となります。これに伴い、「検査請求書の宛先」や「検査証明書の登録検査機関名」の表示、また、「登録検査機関」の略称も変わる(道改協⇒道産協)ことから、「検査員認印」も変更となります。これを踏まえ、令和2年2月以降、新しい「検査員認印(道産協)」や「ネームプレート」、「帳票システム(改修版)」を配布するとともに、4月以降、旧「検査員認印(道改協)」等を全て回収するととなります。各種スケジュールや手続きなどについては、別途連絡いたしますので、対応のほど宜しくお願いします。なお、旧「検査員認印(道改協)」は、令和2年4月1日以降、一切使用することが出来ませんので、ご留意願います。

□ 検査員認印の変更

【令和2年3月31日まで】 【令和2年4月1日より】



最後に

令和2年4月1日より、「(一社)北海道農産協会」と組織名は変わりますが、登録検査機関としての役割・検査指導体制等に変更はありません。今後とも、JAグループ北海道の登録検査機関として、しっかりと責務を果たして参りますので、引き続き、公正かつ適正な農産物検査の実施に向けて、皆さまご理解・ご協力をお願いいたします。

□ 登録検査機関名の表示の変更

令和2年4月1日以降、「検査請求書」の宛先や「ばら検査証明書」の登録検査機関名の表示が変更となります。こちらの変更は、別途配布する「帳票システム(改修版)」で対応を行うこととしています。

【ばら検査証明書】

ばら検査証明書には、登録検査機関名の表示が義務付けられています。

□ 紙袋や票せんの検査証明書への表示

紙袋や票せんの検査証明書への登録検査機関名の表示は任意となります。表示する場合は、「一般社団法人 北海道農産協会」とし、旧機関名が表示されているものは「抹消」が必要となります。

【紙袋の検査証明書】

登録検査機関名の表示義務はありません。旧機関名のみは、抹消して使用願います。

◎良質米麦の出荷目標



- 一等米 100%
- 整粒歩合80%以上確保
- 精米蛋白質含有率6.8%以下
- 仕上がり水分14.5～15.0%
- 入れ目1%以上確保
- 全量種子更新



- 一等麦 100%
- 低アミロ麦皆無
- DON暫定基準値1.1ppm以下でできるだけ低いこと
- 赤かび粒混入限度 0.0%
- 異臭麦皆無
- 十分な入れ目の確保
- 全量種子更新

◎農産物検査事業の方針

- ◆公平、公正、迅速に行う。
- ◆必要な技術的能力の維持・向上に努める。
- ◆客観性・公平性から他部門からの影響排除。
- ◆制度の適正な運営に寄与する。



発行所

一般社団法人 北海道米麦改良協会

〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目 共済ビル5階 TEL 011-232-6495 FAX 011-232-3673

【業務部】E-mail beibaku@basil.ocn.ne.jp

【検査部】E-mail beibaku-kensa@carrot.ocn.ne.jp

北海道米分析センター

〒069-0365 岩見沢市上幌向町216の2 TEL 0126-26-1264 FAX 0126-26-5872

E-mail bun1@plum.ocn.ne.jp

<https://hokkaido-nosan.or.jp/>