

第 58 号
2009. 10

北海道 米麦改良

稲作



水稻収穫後の圃場管理



平成21年度 水稻生産流通調査報告書

麦作



第30回(平成21年度)北海道麦作共励会の
参加者・集団を募集中



土壤診断風景

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。
<http://www.beibaku.net/>

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

農産物検査の信頼性確保
を目指して

JA グループ北海道は一丸となって
農産物検査の信頼性確保に努めています

も く じ

稲 作	水稻収穫後の圃場管理……………	1
	平成21年度 水稻生産流通調査報告書……………	4
麦 作	第30回(平成21年度)北海道麦作共励会の参加者・集団を募集中……………	13

稲 作

水稲収穫後の圃場管理

北海道立中央農業試験場技術普及部 主査（地域支援） 渡 辺 祐 志

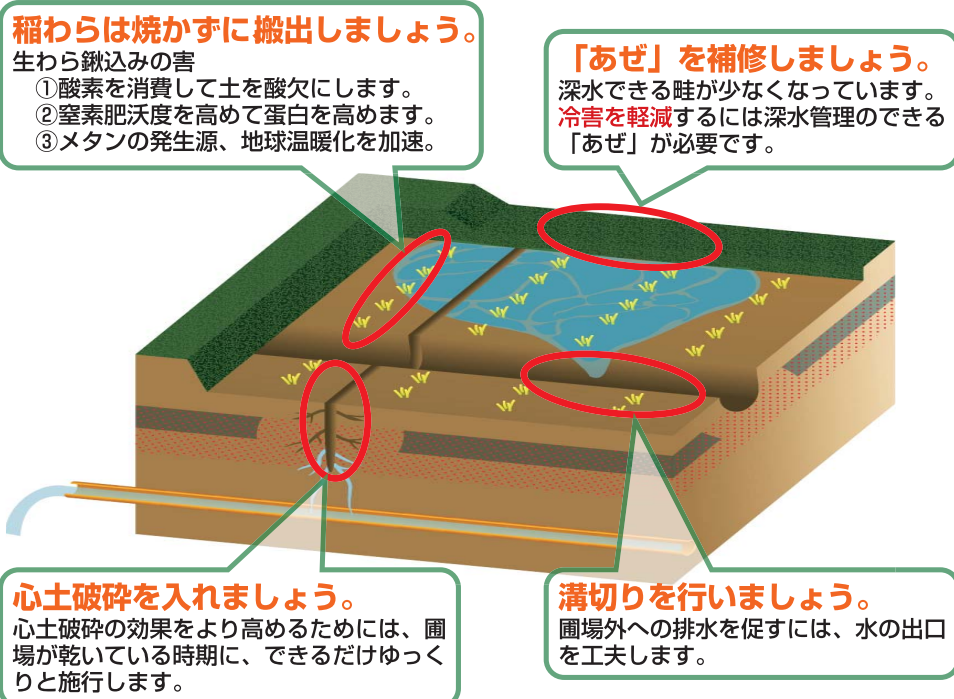
1. はじめに

本年は融雪が早く進み、4月下旬に雨が多かったものの春期は総じて好天に推移し、本田は乾燥した状態で、透排水性の悪い圃場でも滞水はほとんど見られませんでした。このように融雪後本田が乾燥状態にあることは、圃場作業が順調に進むだけでなく、移植後の水稲の初期生育にも良い影響が出ます。6月以降は日照不足、低温など天候不順の影響により生育が遅延するとともに、平年より不稔が増加する結果となりました。気象災害を回避することは難しいのが現状ですが、冷害を軽減する技術としては深水管理が挙げられます。しかし、近年基盤整備が行われた圃場を除くと、深水管理ができる圃場、畦が少なくなっているようです。また、「わき」の対策としての中干しは、透排水性の悪い圃場では落水に時間がかかるため、十分な効果を上げることは難しいようです。

気象条件の影響を受けにくい圃場にするためには、収穫後の圃場管理が重要です。畦の補修はもちろんのこと、透排水性を改善するためには、稲わらの搬出や簡易な機械的作業が非常に重要です。透排水性が改善されると、落水期には土壌の乾きが早くなることにより、有機物の分解が進み窒素が稲に吸収されやすい形態に変化します。また、適切な時期に耕起や収穫の機械作業を効率的に行うことができます。湛水期には減水深が向上し、地温が上昇する、ワキが減少する、ねらった時期に中干しができるなどの効果が期待できます。

2. 稲わらの搬出

稲わらは、土壌表面の水分蒸発を妨げるだけでなく、炭素が窒素に比べて多い(C/Nが高い) ために、生わらを鋤込むとわきの助長、有害物質の発生源となります。環境保全等の面から、稲わらを圃場で焼却することは



避け、回収、たい肥化してC/Nを低くし、圃場に還元することが望まれます。なお、たい肥の施用は年間1t/10a程度とし、施用に伴い化学肥料を減肥します。

稲わらは家畜の飼料としても利用できますが、透排水性の悪い圃場では泥の付着が多く品質の面で劣ります。そのため、敷料として引き取られることも多く、これを避けるうえでも透排水性の改善が重要です。

3. 透排水性の機械的改善

土壌の乾燥が悪い理由として、既に施工されている暗きよの機能が低下していることがあります。この場合、埋設部分にもみがらやカラマツチップのような疎水材を投入することで、埋め戻し土の粗大孔隙の安定化が期待されます。

暗きよへの水みちを確保するためには、心土破碎による耕盤層の破碎が有効です。なお、心土破碎の効果をより高めるためには、圃場が乾いている時期に、できるだけゆっくりと施工します。このとき、もみがらや砂を利用することでさらに効果が高まります。



写真1 心土破碎の施工

土壌が湿潤で、圃場表面に滞水が見られる場合は、溝切りによって排水します。その際、圃場外への排水を促すには、溝を落水口につなげるなど水の出口を工夫する必要があります。なお、土壌が湿潤な状態の時に深起こしをすると、練り返しを引き起こし一層の透排水不良を招くので注意が必要です。



写真2 表面排水は溝切りで

4. 水田の補修

畦が低い、痩せているなどの理由から冷害防止のための深水管理ができないことがあります。また、畦の崩壊により施肥や除草剤施用後に漏水が起きると、効果が劣るのみならず環境汚染につながります。

暗きよが施工された圃場で、溝切りも行っているのに排水効果が明瞭でない場合があります。排水溝が土砂や雑草でふさがっていたり、圃場の傾斜の高い位置に落水口が設置されていたりすることがあります。この場合、排水溝の清掃を行い、落水口を田面より低くして排水溝と接続させる必要があります。

畦畔の補修や排水溝など水田周辺的环境整備を降雪前に行いましょう。

5. 土壌診断

良質米を生産し、肥料コストを低減させる方策の一つとして、土壌診断に基づく施肥の適正化が挙げられます。水田土壌ではリン酸やカリが蓄積している傾向にありますので、施肥設計を見直すことが重要です。

「北海道施肥ガイド」では、地帯及び土壌区分から施肥標準を設定し、さらに個々の圃場での窒素、リン酸、カリ、苦土及びケイ酸について、土壌の分析値に対応した施肥量が示されています。分析値にもよりますが、リン酸で最大50%程度、カリで最大30%程度の減肥が可能です。投入したたい肥等の有機物も養分の供給源となりますので、施肥量の設定においては有機物の施用を考慮することも

重要です。

土壌診断には時間がかかりますので、降雪前に土壌を採取し、分析機関に依頼します。なお、一定の圃場・栽培管理をしている場合には、変化の大きい作期中の無機態窒素を除けば土壌分析値は大きく変化しませんので、数年前の土壌分析結果も活用できます。北海道施肥ガイドを活用した施肥設計の詳細は、お近くの農業改良普及センターなどにお問い合わせ下さい。



写真3 土壌診断を行い施肥設計に活用しましょう

稲 作

平成21年度 水稻生産流通調査報告書

本年度（平成21年度）の米穀に関する府県調査は、北海道立農業試験場育種関係者や農業改良普及センターの方を中心に、米穀の「業務向け用途」に具備すべき特性を調査、把握し、品種改良目標の設定に資することを目的に実施いたしました。

平成21年8月18～20日の三日間で、(株)AIHO（愛知県）、(株)ニチレーフーズ船橋工場（千葉県）、(株)吉野家（東京都）、(株)武蔵野（埼玉県）、ホクレン販売本部（東京都）で研修をとおり調査いたしました。

ここに参加者を代表してそれぞれ調査報告をいただきましたので、以下のとおりご報告いたします。

平成21年8月19日 株式会社 AIHO（愛知県豊川市）

北海道立中央農業試験場 農産品質科 長 田 亨

対応者：常務執行役員営業部長白井氏、東京支店炊飯担当鈴木氏、(株)サントク代表取締役平田氏 他

株式会社 AIHO（愛知県豊川市）において連続式炊飯ラインの見学および同機による北海道米の試し炊き、北海道米に関する意見交換を実施して頂いた。AIHOは業務用厨房設備器機の総合メーカーである。特に、炊飯工場における業務用連続炊飯機（ライスフレンド）については、昭和51年より販売開始し、現在、国内トップシェア（約7割）を誇る。

●最新型の業務用連続炊飯ラインの見学および北海道米の試し炊き

同機はバッチ式（角釜）であり、白米充填（7kg）→洗米→加水調整・浸漬（90分）→炊飯（20分）→蒸らし（30分）→反転・ほぐし→釜洗浄を完全コンピュータ制御で実施する業務用連続炊飯ラインである。特徴的なのは、加熱室が一釜一釜、分割されており、浸漬後の釜をロボットアームで加熱室に搬入、加熱室ごとに加熱プログラム（16パターン）を組むことが可能な点である。また、加熱部

に特殊なセラミックバーナーを用いることで熱効率を従来品の30%から50%まで高めることが可能となった。この連続炊飯ラインは釜ごとに異なる条件で炊飯することが可能であることから、多種の米飯商品を扱うコンビニ業態等の炊飯ベンダー企業向けの器機であるとのことであった。

同機による北海道米の試し炊きを実施していただいた。白飯用として「きらら397」、「ななつぼし」、および、赤飯用として「はくちょうもち」を使用した。ほぼ同時に調理されながら、白飯と赤飯という異なる米飯を見事に炊き分けていた。また、今回試し炊きに用いた北海道米に対する炊飯担当者の評価は高かった。

●北海道米に関する意見交換

サントク社が実施した過去の北海道米に関する炊飯データを提供していただいた。近年の北海道米品種（きらら397等）は業務用途米としての適性に優れているとのこと。特に、「きらら397」は府県米品種よりも粒張りがよく（千粒重が大きく）、業務用炊飯機のように、大火力で調理しても府県米に比べて炊



き崩れがしにくいとの評価をいただいた（炊きあがり時に表面にカニ穴ができる）。なお、家庭用炊飯器では火力が弱く、炊き崩れに業務用炊飯器ほどの差異がでにくいそうである。また、北海道米の欠点として、香りが少ないとの指摘を受けた。

今後の北海道米品種が多収を目指すにあたり、千粒重が大きくなる可能性があることに関しては、サントク社の平田代表取締役曰く、千粒重が大きくなることはむしろ望ましく、23g程度までは許容されるだろうが、粒大のばらつきは炊飯時の均一性に悪影響をもたらすため好ましくないそうである。

炊き増えに関しては、個々の品種ごとに適正な範囲（コシヒカリ系では2.35-2.45倍）があり、高すぎても低すぎても好ましくなく、あくまでも、米飯の水分量と食感のバランスが重要とのことであった。

最近、市販されている無菌パックご飯は、ファミレス等でもご飯が足りなくなると使用する場面がある。無菌パックご飯の原料米には、急速に炊いて急速に冷やすやり方に対応できる特性も重要であるとのこと。

コンビニのおにぎり等の機械成形品には、

飯粒がしっかりしており粘りが弱い原料米が適している。おにぎりの場合、米飯の付着が強いと成形ラインに付着し製品重量がぶれ、かつ、ラインに付着するため作業効率が悪くなってしまふ。現行では、米飯に油を添加して対応している場合もあるが、今後、業界では食味や食品添加物の関係から、油の使用量を減らす方向である。

もち米に関しては炊きおこわに「はくちよもち」が優れているとの評価をいただいた。

総じて、現在の北海道米には多少の欠点はあるものの、業務用米としての適性は高く評価していただいているように感じられた。今後、業務用米の評価方法の開発および品種開発にあたり、指摘を受けた欠点等を視野に入れながら開発進めるべきであろう。



平成21年8月20日 (株)ニチレイ船橋工場会議室 (船橋市)

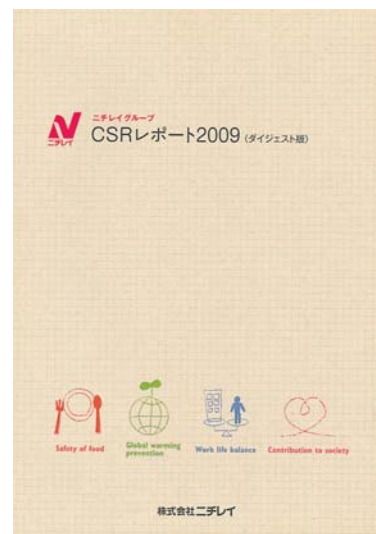
北海道立中央農業試験場 水田・転作科 平山裕治

対応者：ニチレイフーズ船橋工場長芝氏、研究開発部技術研究グループ船橋開発チームチームリーダー北村氏、研究開発部技術研究グループ大森氏、資材調達部原料グループプロフェッショナル津田氏

千葉県船橋市のニチレイ工場長より、「ゆきひかり」を取り扱って以来、北海道とはこれまで20年間意見を交換しあってきた。農薬使用などの生産履歴や生産地が見えるように今後お願いしたい、との挨拶があった。冷凍焼きおにぎりや冷凍ピラフの製造ラインを見せていただいた。意見交換会で、以下の説明がなされた。①「コシヒカリ」のような粘りが強いお米では製造ライン上に残るため衛生上問題がある。実際、15時間稼働中に中1回洗浄をかけている。②北海道品種について、「ななつぼし」は粘りが強く使えないアイテムもある。水分を上げられず釜増えも期待できない。「大地の星」はバラケや炊き増えに優れる。連続炊飯のライン上は最も良く、粒感もある。「きらら397」は食味が適度であり、他の2品種より用途が広い。ピラフは「大地の星」、チャーハン「きらら397」を使っている。「ななつぼし」は、当社では余り作っていないが和風米飯に向くのではないか。③千粒重はピラフなどは大きくとも問題はないが、和風やチャーハンは大きいのに消費者が慣れていない。④近年、硬いお米が向くパエリアが出始めている。⑤100%近く北海道米を使っている（精米で15,000t使用）。ニーズとしては、ピラフ用に「大地の星」のような米を1/2、チャーハン用に「きらら397」のような米を1/2必要と考えている。⑤食味の年次変動には、実際炊いてみて、作り方

を半年ごとに調整して対応している。近年、柔らかくなっており使いづらくなっていることはあるかもしれないが、炊飯米の炊きあがり具合を調整している。⑥「きらら397」では炊き増え率が上がればさらによい、食味が近年特によく満足している。

取り扱っている米は、ほぼ100%北海道米ということもあり、北海道米への期待と要望は大きく感じられた。「きらら397」、「大地の星」については満足しているものの、需要量に見合うだけの供給ができていない現状があり、「きらら397」「大地の星」に変わる新たな品種への要望が強かった。



平成21年8月20日 ホクレン販売本部米穀課（東京都千代田区）

北海道立中央農業試験場 水田・転作科 木下雅文

ホクレン販売本部（東京都千代田区）にて、販売本部米穀販売室米穀課の熊谷氏より、北海道米の最近の販売情勢について説明を受けた。

まず、米の消費動向は年明け以降、前年比減少傾向にあり全国的に在庫過剰となっている。加えて景気低迷による消費減もあり、4月以降、府県米が低い価格で販売されている。また、量販店、コンビニなどの小売店および外食店において食品等の低価格化が進められている実情にもある。20年度産の北海道米は、需要の高まりを受けて一定の価格浮揚を実現できたが、21年度産米の販売は厳しい環境下に置かれている。ただし、ホクレンとしては昨年度産米販売時の価格以上での提案を行っており、契約はやや難航する状況にある。現在の所、早期契約の段階では昨年をやや下回る数量の契約締結を確保した状況。一方、高級銘柄として20年度産から首都圏での販売を開始した、「おぼろづき」、「ふっくりんこ」については北海道米専用売り場を設置するなどの販売促進活動の効果もあり、一定の客を確保した状況にある。今後は「ゆめぴりか」

への円滑な移行を図りたい。その他の話題としては、近年、商社の米流通への関与が大きくなっており、コンビニ、量販店への影響力を強めていることが挙げられる。

以上の話の後、研修者との質疑応答がなされ、主な話題は以下の4つであった。①東京の販売本部における販売量は、冷凍米飯が20%程度、牛丼・中食業界が30%強で合わせて60%近くが業務用米であり、残りが一般精米売りである。品種は圧倒的に「きらら397」が多い。②特に牛丼店には粘りすぎないものが求められるが、全国的に、粘らない品種が少ない。この用途では蛋白質含有率もそれほど低くなくとも良い。例を挙げれば、山形「はえぬき」100%を使った際にクレームが出たために「きらら397」をブレンドして収まったケースもある。とはいえ、業界では当然価格も重視しており、価格を上げるのは難しい。③もち米では近年、おこわ業界からの胴割れに対するクレームが多くなっている。産地は問わないが、色彩選別機を掛けていない（個人調整）ものに多いと考えている。④玄米の品質については、実需者よりも米卸が

最近の販売情勢について

平成21年8月20日
ホクレン販売本部米穀課

シビアに見る傾向にある。

在庫過剰に加え不況が重なり厳しい販売状況の中、北海道米の価格維持向上に努め、厳しい商談をこなしておられるホクレン販売本部の方々に敬意を表したい。また、今回のよ

うな機会を通じて、我々開発を担う者や生産者、そして流通・販売を担当する方々との相互の連携を高め、理解を深めることが重要であると感じた。

平成21年8月20日 (株)吉野家及び米卸業者（東京都千代田区）

北海道立中央農業試験場 水田・転作科 其田達也

ホクレン販売本部で、吉野家および卸業者との意見交換を行った。出席者は、吉野家商品事業部朝日氏、伊藤忠ライス株式会社営業部浦部氏、株式会社ヤマタネ食品本部八木氏、木徳神糧株式会社米穀事業本部営業部鈴木氏、株式会社神明営業本部第三営業部上山氏であった。

吉野家として求めている米は、牛丼、白飯の両方でおいしいものである。米は100%国産である。具体的な品質基準として、白度37.0以上、タンパク質含有率8.0%以下といったものがあるが、牛丼としての食味官能を重視しているため、これらの基準は参考値として扱っている。牛丼としての食味官能として必要な項目は、粒感、硬さであり、タレが通ようにある程度硬さが必要である。アミロースはタレ通りの関係から粘りすぎないものとす

る。粒が大きくふっくらとするのがよい。炊き増え2.2以上となっている。最終的には牛丼を食べてみておいしいということが重要視されている。また、産地、農薬使用履歴が明らかにされている米が求められる。

現在吉野家で使用している米は、約60～70%が「きらら397」で、残りが府県米のブレンド米である。「きらら397」は粘りすぎず、硬めであるため、タレ通りや粒感があるため、牛丼に適している。しかし、それのみではおいしさに欠けるため、府県米を使ってブレンドすることにより、ほどよい柔らかさになっている。ブレンド比率は、実際に試食を行い決めている。「きらら397」はブレンド米の硬さを決める要因であるため、タンパクが低く柔らかい年は牛丼のご飯としての質が落ちる。「きらら397」への要望として、蛋白質含有



率6.9~7.9%を満たしてほしい。ご飯の粘りや柔らかさに関する消費者からのクレームは出にくい、牛丼に適したおいしいものであることを吉野家として追求している。また、使用している米については、穀物検定協会により官能試験と炊飯後の食味経時変化のデータを得ている。

「きらら397」に替わる品種として、流通面については安定供給、品質については「きらら397」並であることが求められる。品質についての具体的数値として、タンパク質含有率が6.9~7.9%の範囲であることが必要である。千粒重は、「きらら397」よりも大きい23~23.5g程度でも問題はない。炊き増えは2.2倍以上のものが望ましい。そうでないと表示を変える必要がある。このほかに、インスタ炊飯を行っている都合上、炊飯後2~4時間経過後も劣化しにくいことも求められる。また、コストパフォーマンス面から搗精

歩合90%以上、炊き増え率が高いものが望ましい。搗精歩合は砕け米が少ないことを重視して決めている。単一品種使用の可能性はあるが、品質、供給双方での安定性が求められるため、ハードルは高い。「きらら397」と現在の品種との代替については、「ほしのゆめ」は実際に食べてみて使えるかどうかと、3万トンの量の確保が問題となり、「ななつぼし」は「きらら397」に比べ柔らかいため、食味面から難しい。卸からはとう精歩合が90%より高い米が望まれている。

業務用米の流通調査により、普段聞くことのできない実需者の率直な意見にふれることができた。北海道を代表する品種「きらら397」に替わるものとして、安定した品質、多収が求められていることを実感した。今後、生産者を始め、実需者、消費者に喜ばれるような品種の開発に努めたい。

平成21年8月20日 株式会社 武蔵野（東京都小金井市）

北海道立上川農業試験場 研究部 主任研究員 沼尾吉則
水稲科 尾崎洋人
水稲科 粕谷雅志

(株)武蔵野について

本社は東武東上線朝霞台駅前にあり、商品本部購買部の小倉課長から説明を受けた。1階はセブンイレブンの店舗となっている。

昭和44年創業で、お弁当やサンドイッチなどの調理済み食品を開発製造して、セブンイレブンに全量納入している中食業の会社である。埼玉県を中心に福岡県から宮城県まで15工場があり、セブンイレブンに納入している会社としては、第2位のシェアがある。ツナマヨの商品は社長の高橋氏が最初に開発したものである。武蔵野独自の新技术としては、ホット成型・冷却システムがあり、これは炊飯後の熱いご飯を直接容器に入れ、25℃以下

まで急速冷却させる方式で、ふっくら感とおいしいご飯づくりを実現させ、菌の繁殖も従来方式より減少させることができた。

製品は、セブンイレブンに1日3回配送納品されるが、お客の口に入るのが一番長い時は、生産から28時間かかるため、経時変化（菌と食味）が重要で、菌は製造後と48時間後、炊飯米の食味値（サタケ食味計）は24時間後と48時間後に検査しており、70以上を目標とする。

米について

飯米製品は、弁当とおにぎりのシェアが半々であるが、最近の傾向はおにぎりのほう

が増えつつある。

セブンイレブンでは13~14万t(武蔵野は3万4千t)を精米で共同一括仕入れしており、品質、碎米、白度、コンタミ等々の品質基準を精米業者に示しているが、絶対的な条件は価格となる。食味の経時変化に強い米について、今まで特に考慮してきてはいないとのこと。また、釜の炊き増えは重視していない。

米の品種はコシヒカリがメイン(産地は非公開)で一部はえぬき(山形産)などを使っている。コシヒカリを使用している理由は、食味、価格の他、産地が広い範囲にまたがっているので調達しやすく天候等を考慮して安定して量が確保出来ることである。

弁当は粘りの強い米、おにぎりは粘りの強い米と少ない米をブレンドしている。

従来、中食はそれ程粘らない炊飯米のほうが良かったが、最近はお客が家庭用と同じく粘る飯米を好む傾向になっており、ニーズに合わせている。ただし、粘りがあり過ぎると、加工作業では困ることがある。色米、焼おにぎりでは、経時変化を減らしたり、粘りを出すため、もち米を加えたりもしている。

北海道米について

北海道米のイメージとしては、きらら397は経時変化(食味)が多い。また、粘りが少なく硬めで、ドリア、チャーハンには良い。地産地消についてのお客のニーズもあり、北海道地区のセブンイレブン弁当では、ななつぼしも使用しており、評判が悪いという話はないとのことであった。

もち米について

従来から赤飯おにぎり用として、炊飯後硬くなりにくいので、ほとんど北海道のはくちょうもちを使用している。最近では、より粘りが強いものが良いとお客のニーズもあり、こがねもちも一部加えて使用している。はくちょうもちの白度はどうかとの質問に、赤飯用なので問題はないとのことであった。

今後の品種の切り替えについては、生産者も安定したものを期待しているので、大きな



Musashino
CORPORATE
PROFILE



Pioneer Work
さらなる発展をめざして

我の中に「中食」という言葉が浸透する以前から、武蔵野はこの新しい食の未来を捉えて歩み続けてきた。今中食は人々の豊かな生活を支えるまでになっています。しかし、私たちは現状に甘んじることにはできません。これからも「イノベーション」としての誇りと責任を心に刻み、さらなる発展をめざして着実に歩んでいきます。



中食マーケットの成長を支え続けます。

今年より、中食として人気が増している中食や弁当の分野。健康志向の浸透も注目を集めています。武蔵野はこの成長市場の中で、消費者のニーズを捉え、最適な商品を開発し、提供しています。独自の開発力で競争力を高め、これからも中食マーケットの成長を支え続けていきます。

ますます活況を呈する中食産業

オビニオンリーダーとしての挑戦

中食市場は、消費者のニーズの多様化に伴って急速に成長しています。武蔵野は、この成長市場の中で、消費者のニーズを捉え、最適な商品を開発し、提供しています。独自の開発力で競争力を高め、これからも中食マーケットの成長を支え続けていきます。



形では変えたくないが、評判の良いものが出てくれば使用する可能性があるとのこと。

商品は常に、お客が求める目線で供給を行い、お客の口でどう評価されるかが重要であ

るので、セブンイレブン向けのお米としては、美味しいという点を主眼に置いたほうが良いとのアドバイスを受けた。

平成21年 8月19、20日 普及の立場から

檜山農業改良普及センター檜山北部支所 地域第二係長 **平山 敦 樹**
上川農業改良普及センター士別支所 専門普及指導員 **新井 菊 江**

- (1) 北海道米は、府県産米に比べ、粘りが少ないだけでなく、歩留りが高く（千粒重が大きい、高温障害を受けないため心白や腹白粒が少ない）業務用に適した米であることが理解できた。もち米においても冷めても柔らかい、粘りが少ないため同じく業務用に適し、府県産米と異なる特徴があることが分かった。
- (2) 「きらら397」は年月をかけて評価が高まっているが、安定供給出来る面積の確保が必要。作付が上川で維持されていることで評価があがっている。しかし、耐冷性が弱いため安定生産には耐冷性を強化した新品種が必要である。
- (3) 「ななつぼし」は、粒がしっかりしているため、美味しいブレンド原料になり得ると考えていたが、「粘り」と「炊き増え」の点から(株)AIHOを除き厳しい評価であった。
- (4) 北海道米に対する評価は高まっているが、評価される内容は業種によって異なる。
- (5) 業務用米には、細い米、心白や腹白、粒揃いの悪い米は敬遠される。もち米においては胴割れの少ない米が必要である。このため、家庭用米よりもより厳しい品質が要求されることが認識できた。業務用米というとマイナスイメージを持つ方が多いが、穂揃いを良くする、水管理など安定した技術力がなければ、収量・品質の安定化は困難である。生産現場においては自信を持って業務用米生産に取り組んでいくべきと感じた。
- (6) 量と質が揃った米が必要となるので、施設調整は大前提であると感じた。
- (7) 今回の調査で得た川下の事情を生産現場に伝えていきたい。業務用米は産地と業者に距離感がある。産地として契約を維持するには、お互いの情報交換や信頼関係が益々必要となると感じた。
- (8) ブレンドや精米を行い、加工、外食、中食業者への提案を行うのは卸業者である。卸業者の事情や要望も聞いてみたいと思う。
- (9) 試験研究と関係者、普及員が業務用途米の調査で様々な質問（一部提案もあり）をしたことで、北海道の取り組みに関するPR効果もあったと思われる。

麦 作

第30回（平成21年度）北海道麦作共励会の 参加者・集団を募集中

～全道各地から優秀な事例を募集していますので、
たくさんの参加をお願いいたします。～

第29回（平成20年度）共励会の各部門で最優秀賞に輝いた方々（集団）

1. 小林 博明さん（左） ～ 遠別町

第1部 畑地における秋播小麦
<個人>



2. 滝上町畑作振興会小麦生産部会（中央：原田 隆 部会長） ～ 滝上町

第1部 畑地における秋播小麦
<集団>



3. 植村 登さんご夫妻 ～ 江別市

第3部 全道における春播小麦
<個人>



表彰式会場にて（平成21年3月9日(月)
ホテルモントレエーデルホフ札幌）

●主催及び後援団体

主 催：社団法人 北海道米麦改良協会

後 援：北海道、北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会、
北海道製粉連絡協議会、北海道農産物集荷協同組合

●部 門

共励会は、個人及び集団別に以下の部門毎に行う。

- (1) 第1部：畑地における秋播小麦。
- (2) 第2部：水田転換畑における秋播小麦。
- (3) 第3部：全道における春播小麦。

●参加資格

[1] 個人（次の要件を満たす農家であること。）

- (1) 当該年産を含む、3カ年の平均作付面積がおおむね2 ha以上であること。
ただし、春播小麦については、おおむね1 ha以上とする。
- (2) 当該年産小麦の10a 当たり収量が当該市町村の平均収量以上であること。
- (3) 省力的な麦作を行い、品質もすぐれ、麦生産技術の向上が顕著であること。
- (4) 作付品種が北海道の優良品種であること。

[2] 集団（次の要件を満たす集団であること。）

- (1) 生計を異にする5戸以上で、栽培技術の取り組みが一致性を有し、圃場管理技術の実施等においても、省力化や品質向上面で共同して効率化を図っている集団であること。該当する農業法人も含むものとする。
- (2) 当該年産を含む、3カ年の平均作付面積がおおむね20 ha以上であること。
ただし、春播小麦については、おおむね10 ha以上とする。
- (3) 当該年産小麦の10a 当たり収量が当該市町村の平均収量以上であること。
- (4) 省力的な麦作を行い、品質もすぐれ、麦生産技術の向上が顕著であること。
- (5) 作付品種が北海道の優良品種であること。

●参加手続と全国麦作共励会への推薦

- (1) この共励会への参加は、市町村米麦改良協会より地区米麦改良協会へ推薦し、地区協会は選考のうえ、全道共励会へ推薦するものとする。
- (2) 全道共励会において、各部1位の個人・集団1点を、全国麦作共励会の参加資格基準に基づき推薦するものとする。

●全国麦作共励会参加基準

(個人) 当該年産麦の作付面積が2 ha以上であること。

(集団) 当該年産麦の作付面積が10 ha以上であること。

また、麦作共励会において原則として、過去3カ年間以内に農林水産大臣賞を授与されたことがないこと。

※参加申込期日は10月末です。

詳細は各地区米麦改良協会へ問い合わせ願います。

全国麦作共励会で受賞された方達（過去3年）

年 度	個人の部	集団の部
平成18年度	農林水産大臣賞 三上 博由 氏（清里町）	全国米麦改良協会会長賞 常呂町麦生産部会（北見市）
平成19年度	日本農業新聞会長賞 馬場 旭 氏（伊達市）	全国農業協同組合中央会会長賞 帯広大正農業協同組合（帯広市）
平成20年度	全国米麦改良協会会長賞 小林 博明 氏（遠別町）	日本農業新聞会長賞 滝上町畑作振興会小麦生産部会（滝上町）

●推薦調書用紙はホームページからダウンロードできます。<http://www.beibaku.net/>



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

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

<http://www.beibaku.net/>