

第 89 号
2013.1

北海道 米麦改良

麦作

- ・平成24年産 小麦の総括
- ・平成24年度 北海道産小麦流通実態調査報告

お知らせ

- ・平成24年度 稲作・麦作総合改善研修会のお知らせ
- ・平成24年度 全国麦作共励会審査結果



北海道産小麦流通実態調査研修者一同 大阪港埠頭ターミナルにて
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

麦作	平成24年産小麦の総括.....	1
	平成24年度北海道産小麦流通実態調査報告.....	6
お知らせ	平成24年度稲作・麦作総合改善研修会のお知らせ.....	11
	平成24年度全国麦作共励会審査結果.....	12

麦 作

平成24年産小麦の総括

農政部食の安全推進局 技術普及課 北見農業試験場技術普及室

上席普及指導員 高橋 義雄

農水省発表による北海道の平成24年産小麦収量は、秋まき小麦505kg/10a 春まき小麦338kg/10aと高く、平年対比は秋まき小麦116%、春まき小麦121%だった(表1)。品質は、北海道農政事務所による秋まき小麦の1等麦比率では過去4年間で最も高く(表2)、ホクレン扱い分の「きたほなみ」の品質ランク区分の品質項目ではいずれも基準値をクリアしていた(表3)。

新品種「きたほなみ」は、「ホクシン」からの置き換えに3年の歳月をかけて実施された。しかし、平成22年と23年は高温による登熟期間の短縮や葉枯れ症状等により本来の能力を十分発揮できなかった。そのため、平成24年産への期待は大きかった。生産者を始め関係機関・団体の努力もあり、結果的には「きたほなみ」にとって面目躍如の年となった。

以下、生育経過を振り返り今後の栽培の資に供したい。

表1 平成24年産小麦の生産実績(北海道)

区 分	作付面積 (ha)	10a 当たり収量 (kg/10a)	前年対比 (%)	平年収量 (kg/10a)	平年対比 (%)
秋 ま き	107,500	505	117	436	116
春 ま き	11,700	338	127	280	121

注1) 農林水産省大臣官房統計部発表(24年11月20日)

注2) 平年収量は過去7年の豊凶年を除く5年平均

表2 小麦検査実績の推移

品 種 名	1 等 麦 比 率 (%)			
	24年産	23年産	22年産	21年産
ホクシン	77.3	69.8	49.3	49.5
きたほなみ	89.2	79.2	53.3	71.1
ホロシリコムギ	86.9	78.5	0.0	42.2
タクネコムギ	86.8	79.0	62.3	27.3
きたもえ	61.9	9.7	20.6	1.2
キタノカオリ	73.2	81.3	63.9	12.2
ゆめちから	72.8	—	—	—
秋まき計	88.7	78.7	50.2	49.9
春よ恋	83.5	76.1	35.2	56.3
ハルユタカ	72.1	79.8	0.0	24.2
はるきらり	88.8	85.4	63.9	84.7
春まき計	83.7	77.4	33.7	52.4
普通小麦計	88.4	78.7	49.4	50.0

注1) 北海道農政事務所農政推進部

注2) 24年産については、11月30日の速報値

表3 平成23・24年産「きたほなみ」の品質

分析項目	24年産	23年産	基準値
容積重(g/ℓ)	858	851	840以上
F.N. (sec)	398	409	300以上
タンパク(%)	10.8	10.7	9.7~11.3
灰分(%)	1.41	1.49	1.60以下

注1) ホクレン扱い分

注2) 項目別加重平均値

1 小麦作柄の経過

(1) 秋まき小麦

は種作業は、9月上旬の降雨によりいも類・豆類の収穫が遅れ、は種期は平年より7日遅れとなった。

起生期は、融雪が遅れ平年より10日遅れとなった。しかし、4月中旬~5月上旬にかけて高温に経過し出穂期は平年並となった。また、登熟期間は概ね低温寡照に経過したため成熟期は平年よりやや遅れた(表4)。

このことから、全般に穂数は少なかったものの、1穂粒数が平年を上回り、登熟期間も長くなったため、多収となる地域が多かった。

一方、融雪の遅れから雪腐病被害の多い地域や、6月～7月の少雨の影響を受けた地域では低収となった。

品質は概ね良好であったが、降雨の影響で収穫が遅れた一部の品種では低下した。

(2) 春まき小麦

は種期は、融雪の遅れからオホーツク・上川地域とも平年より3日遅れとなった。しかし、その後の好天により出芽は平年より1～2日早く良好であった。

オホーツク地域では、生育期間をとおして低温となり、出穂期および成熟期は平年より3日遅れとなった。上川地域では、概ね平年並に生育し出穂期は平年より早1日、成熟期は平年より早5日であった。

石狩・空知地域の初冬まき栽培では、融雪後の好天により生育が早まり、出穂期で平年より3～4日早く、成熟期で2～4日早まった。

以上により登熟期間がほぼ平年並で、千粒重も平年並となり、赤かび病などの病害の発生も少なかったため、収量および品質は平年より優った。

2 平成24年の気象の特徴

(1) 気温と生育期節の経過

前述したように、全道的には種期と起生期が遅れ、出穂期の遅れが心配されたが、出穂期は平年並となった。出穂期後は比較的低温で推移し、登熟期間は平年より1日、平成23年より4日長くなった(図1)。



写真1 超多収栽培試験ほ場巡回 (北見農試ほ場)

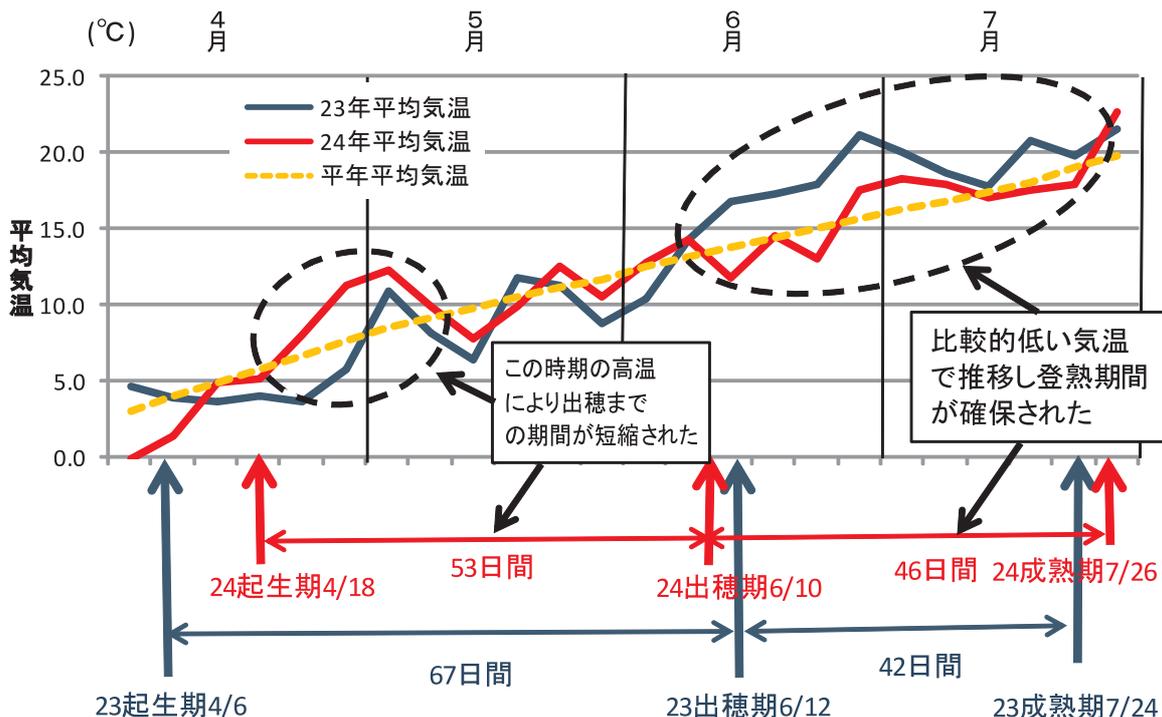


図1 平成23年と平成24年の起生期以降の気温と生育期節の比較

(H24 農政部作況調査より)

表 4 平成24年産秋まき小麦の生育期節と生育状況

振興局	播種期 (月日)	起生期 (月日)	幼穂形成期 (月日)	止葉期 (月日)	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	茎数 (本/m ²)			穂数 (本/m ²)
							(10.15)	(5.15)	(6.15)	
石狩	9.28(遅8)	4.23(遅12)	5.11(遅4)	5.31(遅1)	6.9(早1)	7.23(遅1)	219 (94)	1,086 (79)	646 (85)	607 (90)
空知	9.25(遅6)	4.21(遅12)	5.10(遅5)	5.31(遅2)	6.9(遅1)	7.21(遅1)	226 (66)	1,110 (72)	604 (71)	568 (76)
上川	9.25(遅15)	4.22(遅7)	5.11(遅4)	5.31(早1)	6.8(早2)	7.22(遅1)	238 (32)	806 (68)	537 (71)	519 (77)
オホーツク	9.28(遅5)	4.15(遅7)	5.5(早1)	6.2(早1)	6.13(遅1)	7.31(遅2)	190 (69)	1,277 (72)	760 (83)	682 (82)
十勝	9.28(遅5)	4.17(遅11)	5.8(遅4)	6.1(0)	6.11(0)	7.28(遅2)	211 (90)	1,433 (83)	764 (89)	641 (83)
全道	9.27(遅7)	4.18(遅10)	5.8(遅3)	5.31(早2)	6.10(0)	7.26(遅1)	213 (68)	1,189 (73)	709 (83)	625 (82)

注1) 北海道農政部発表の作況値。

2) 各生育期節の () 内の数値は平年対比の日数。

3) 茎数・穂数の () 内の数値は平年対比の百分率 (%) を示す。

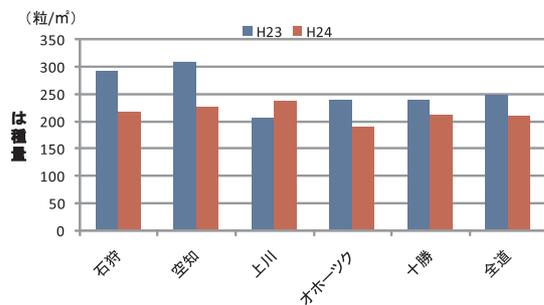


図 2 各振興局のは種量の比較
(農政部作況調査による)

3 収量構成要素からみた多収要因と品質について

(1) 穂数

「きたほなみ」は1穂粒数が多く、分けつも旺盛で結果的にm²当たり粒数が増える傾向であった。そのこともあり平成23年産の「きたほなみ」は、m²当たり粒数が多い程製品歩留りの低下が見られた。

平成24年産のは種量は、23年産対比84%と少なかった(図2)。また成熟期の穂数も平年の82%と少なかった(表4)。

は種量減は、茎数コントロールを容易にし、耐倒伏性を強められることから積極的な窒素施肥が可能となり製品歩留の向上に繋がったと思われる。

(2) 1穂粒数

全道21カ所の現地委託試験における収量・穂数・千粒重から算出した1穂粒数の年次間比較では、平成24年産は平成23年産に比べほとんどの試験地で多かった(図3)。

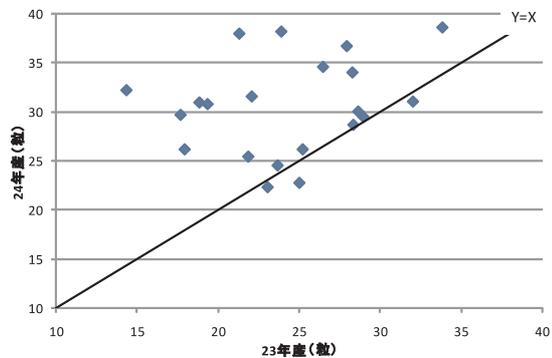


図 3 平成23年産と平成24年産の1穂粒数の比較
(現地委託試験成績より 品種:「きたほなみ」)

(現地委託試験成績より 品種:「きたほなみ」)

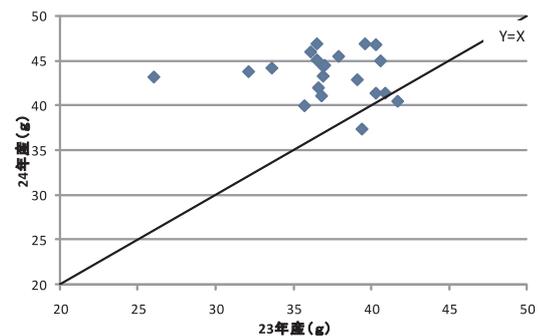


図 4 平成23年産と平成24年産の千粒重の比較
(現地委託試験成績より 品種:「きたほなみ」)

(現地委託試験成績より 品種:「きたほなみ」)

(3) 千粒重

全道21カ所の現地委託試験における平成23年産と平成24年産の千粒重の比較では、2カ所を除いて平成24年産が上回った(図4)。

登熟期間と千粒重には正の相関があり(図5)、また、日平均気温と登熟期間には負の

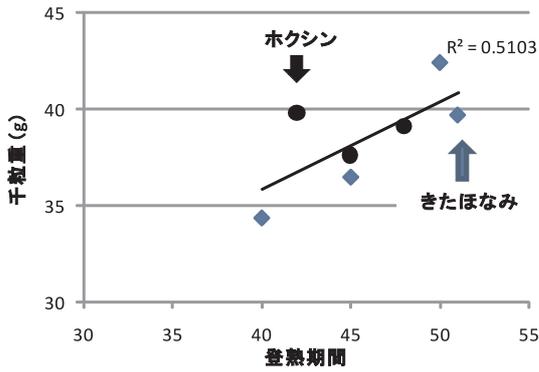


図 5 登熟期間と千粒重の関係

(H18-H24網走農業改良普及センター本所作況より)

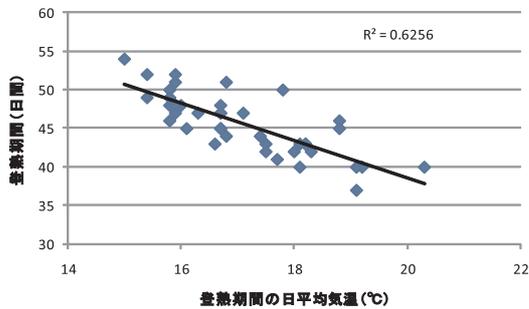


図 6 日平均気温と登熟期間の関係

(H18-H24網走農業改良普及センター本所作況より)

有意な相関が認められることから (図 6)、平成24年は登熟期間中比較的低温で推移し、その結果登熟期間が長くなり、千粒重が高まったと思われる。

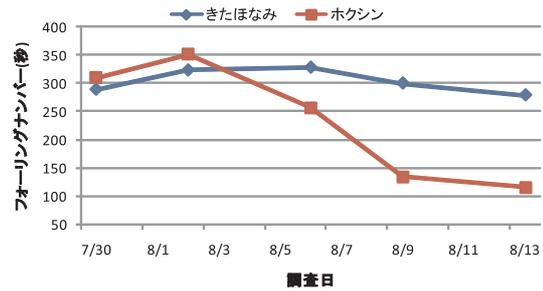


図 8 「きたほなみ」と「ホクシン」のフォーリングナンバーの推移

(H24 北見農試)

(4) 品質 (穂発芽およびフォーリングナンバー)

成熟期後は、断続的な降雨により収穫が遅れた地域があった。特に主産地の十勝で3日遅れ、オホーツクは7日の遅れであった (図 7)。

また、オホーツクでは降雨と共に最低気温が15℃を下回る日もあり、穂発芽やフォーリングナンバーの低下 (低アミロ) が心配された。「きたほなみ」の穂発芽耐性が十分発揮され難を逃れた。全道的にも穂発芽や低アミロによる品質低下は見られなかった (図 8)。

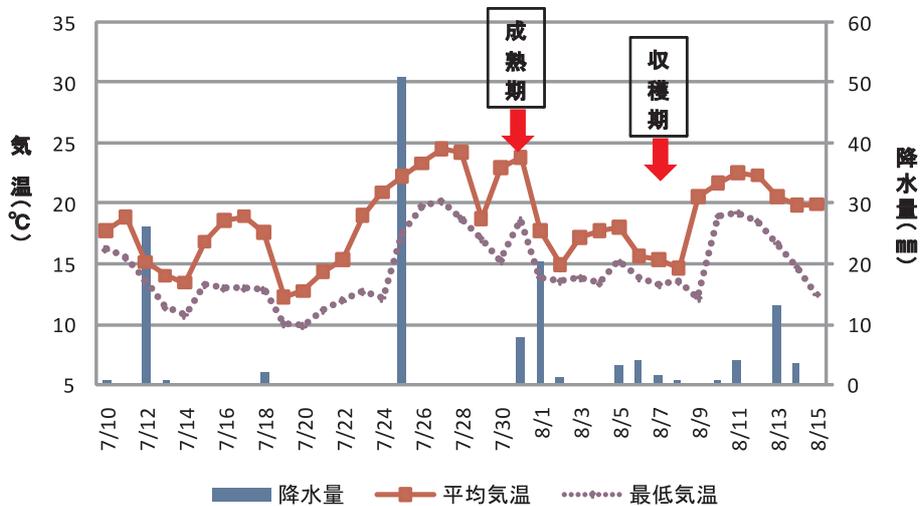


図 7 登熟期間の気温と降水量

(H24 境野アメダスデータ)

4 次年度に向けて

「きたほなみ」は、「ホクシン」に比べ穂数や1穂粒数などの収量構成要素を確保しやすい品種である。しかし、茎数過多・倒伏・肥料不足・登熟期間の短縮等の影響で養分供給が不十分になると、細麦や歩留りの低下を

招くおそれがある。

「きたほなみ」の栽培方法として、圃場条件に合った適切な目標収量を設定し、それに応じた茎数管理をしっかり行い、加えて生育後半まで肥料不足とならない栽培管理を心がける必要がある。

麦 作

平成24年度 北海道産小麦流通実態調査報告

(調査日：平成24年11月29日～30日)

麦の流通・加工に関する研修を目的として、11月29日と30日の2日間、関西地区の製粉メーカー、菓子・製パンメーカー、港湾ターミナルを視察しました。

参加者は18名、道庁1名、農業改良普及センター3名、農試3名、ホクレン7名、地区協会1名、道協会3名でした。それぞれの研修先において、担当者から詳細な説明をいただき、北海道産小麦に対する考え方や意見を聞くことができました。また、積極的な意見交換も行われ、有意義な研修となりました。

参加者を代表して、道総研北見農業試験場の粕谷研究職員と網走農業改良普及センター遠軽支所の小山専門普及指導員に報告の作成をお願いしました。ここに、その内容を掲載いたします。

平成24年11月29日 (株)ケーニヒスクローネ：兵庫県神戸市
(株)増田製粉所

網走農業改良普及センター遠軽支所 専門普及指導員 小山 拓也

研修はケーニヒスクローネ磯上邸において行われ、ケーニヒスクローネと増田製粉所の関係者に説明いただき、意見交換を行った。

1 会社概要

(1) ケーニヒスクローネ

昭和52年創業の洋菓子店。現在、神戸市内および全国に40店舗以上を展開し、ケーキ・菓子・パンなどを販売している。会社名の由

来は、「王冠」(ドイツ語)を意味しており、会社キャラクターのくまにも王冠がついている。本年度より道産小麦『春よ恋』を使用した新商品を販売している。



(写真1) 磯上邸リアルプリンセス・リカルディーナ



(写真2) 意見交換の様子



(写真3) 春よ恋100%のパン

(2) 増田製粉所

明治39年からの創業で、菓子用粉を中心にパン用、中華麺用、麺用など小麦粉のラインナップは幅広い。北海道産小麦の取り扱い量は3,000トンで、『きたほなみ』『春よ恋』などを購入、商品化している。ケーニヒスクローネに『春よ恋』を販売している。

2 神戸市内のスイーツ事情

神戸市内でお菓子屋は、300店舗もあり激戦区であり、かつ、神戸のスイーツは世界で超一流であるとの評判も高い。全国展開している「ユーハイム」・「モロゾフ」などの有名なお菓子店は、本社はすべて神戸にある。中でもケーニヒスクローネは、有名店とのこと。カフェに来店する消費者の声を大切にし、特に、「しゃべりたい」「食べたい」と来ている女性客の多くから、お菓子・ケーキなどに寄せられる意見を取りあげ、おいしい商品を提供し続けることで経営を発展させている。

3 北海道産小麦について

(1) ケーニヒスクローネ

本年度より道産小麦『春よ恋』を使用したパン(写真3)を製造・販売している。『春よ恋』は外国産麦に比べて保湿性があり製パン性にすぐれており、社長の濱田氏も「いい粉だよ」と好印象を持っていた。濱田社長が考える「おいしいパン」とは「素材の風味がダイレクトに伝わるもの」とのこと、良質

な小麦粉や他の材料(バター・卵・牛乳)のもつ、それぞれの素材の風味やもち味を引き出すことで、そのためにはお店の高い技術が合わせて必要であると強調していた。『春よ恋』はおいしいパンを製造する小麦粉として高い評価であったが、仕入れ価格が非常に高価で、量も確保できないため、商品は限定したものしか作れないことを指摘された。

(2) 増田製粉所

道産小麦が12%程度のシェアを占め、残り88%は外国産小麦を使用している。道産小麦は、『きたほなみ』『春よ恋』の2品種を中心にした商品を開発し販売、「はるきらり」「ゆめちから」も検討を始めた。『きたほなみ』は、ほとんどが麺用として販売しているが、新たな取り組みとしてグルテンの発現をある程度抑える技術で菓子用粉として使用できるめどが立ち、今後、菓子用粉としても販売を予定しているとのこと。『春よ恋』は強力小麦として、外国産に負けない吸水性・保湿性があり、製粉性も非常に高いため、国内産麦としては優秀な品種である。一方、「世界一高価な小麦」であるため必然的に高価な粉になってしまう。また、豊作・凶作により出回り量が大きく変わるため、安定した量の確保ができないことも欠点となっている。新品種の『はるきらり』『ゆめちから』などにも期待を寄せているが、安定した品質と量が最重要とのことだった。製粉会社は、安定した量と品質が確保できて初めて顧客へ商品の特徴と販売量を約束できる。そのため、生産現場としては良質のものを安定供給することが大切であると感じた。

4 産地表示と付加価値

ケーニヒスクローネでは、本年から『春よ恋』を使用したパンを製造しているが、小麦の産地表示をしてパンを売り出すことには、あまり積極的でないようであった。ただ、初めて北海道産小麦を使用したという広告(写真4)を作り、消費者へ届けていた。産地表示



(写真4)「北海道産小麦」使用の広告

示に積極的でない理由として、「北海道産だから」・「神戸牛だから」といった物を購入する時代は終わり、現在の消費者は、「味」・「価格」・「産地」を総合的に判断して購入するように変化している。老舗のお菓子屋やブランド店は、産地表示をしている例は少なく、産地を明かさなくても、良い材料を使うのは当然で、お店の名前と商品で勝負している。

5 まとめ

実需のなまの声を聞くことができ大変勉強になった。道産小麦は着実に進歩しており、特に、「春よ恋」の評価は極めて高く、1級の外国産麦に匹敵するのを聞いてびっくりした。しかし、北海道産小麦に対する要望も強く、良質で安定していること、安定して一定量が供給されること、さらには買いやすい価格であることが改めて確認された。安定供給に対し、今後より一層、いろいろな側面で努力が必要であり、品種改良とともに気象に左右されない安定確収に向けた栽培法の改善も大切であると感じた。

最後に、今回の小麦流通実態調査を主催して頂いた米麦改良協会、ならびに研修を快く受け入れてくださったケーニヒスクローネと増田製粉所の関係者の皆様に心よりお礼申し上げます。

平成24年11月30日 (株)前田産業
(株)大阪港埠頭ターミナル：大阪市港区

道総研 北見農業試験場 麦類 G 研究職員 粕谷 雅志

研修は大阪港埠頭ターミナル会議室で行われ、埠頭ターミナルと前田産業の関係者に説明いただき、意見交換した。

1. 会社の概要

(1) 大阪港埠頭ターミナル

大阪港は古くより日本の交通の要衝として栄え、特に関西の経済の発展に大きく関わってきた。当初は河川港だったが、明治30年以降、世界の貿易港とするべく大々的な築港工事が行われ、現在では西日本の経済の中心地としてその集荷を担っている。大阪港埠頭ターミナルは昭和26年に、大阪市が半額出資した日本初の民営サイロである。3万トン級の商船が接岸可能で、主な取り扱い貨物は麦



写真1 大阪港埠頭ターミナル会議室で研修



写真2 大阪港埠頭ターミナル第4期サイロ

類の他に、石炭等の燃料、鋼材などである。荷役設備は4台のアンローダーにより、合計1,200トン/時の受け入れが可能である。サイロは4カ所に分かれ、主ビン99本、副ビン25本の計124本あり、56,735トンが貯蔵可能である。小麦は前田産業をはじめ7社と取引しており、年間で、外麦25万トン強、北海道産麦を2万トン扱っている。外麦は3万トンクラスの大型船で搬入するのに対し、北海道産麦は1,500トンクラスの船で搬入している。外麦は、「ASW」が6割、「DNS」「HRW」「WW」が3割、「1CW」が1割である。

(2) 前田産業

昭和10年に清涼飲料などの製造販売で創業、その後昭和23年に製粉事業部を立ち上げ、昭和36年に港区に最新式製粉工場を竣工、現在では大阪港埠頭ターミナルの隣に本社・製粉事業部をおき、飲料水事業部は八尾市に置き飲料水とミックス粉を製造している。

サイロは、原麦で10,000トン、小麦粉で2,500トンの貯蔵が可能である。大阪港埠頭ターミナルのサイロから直接コンベアで原麦を運んでおり、さらに工場内では全自動制御システムにより原料小麦粉の搬入・搬出を行っている。北海道産小麦の納入に当たっては、1月前から段取りが行なわれ、発注、集荷、船の手配、積荷、出航、納入の手続きで購入している。



写真3 前田産業 製粉工場

製粉能力は300トン/日で、年間50,000トンの小麦粉を生産している。製粉ラインは硬質と軟質の2本で、製品はパン用が半分を占め、残りを麺用と菓子用等の薄力粉が占めている。パン用には外麦の「1CW」「DNS」「SH」を使用しており、日本めん用には「ASW」と「きたほなみ」を使用している。現時点では「きたほなみ」は3割の使用だが、将来は7割に増やす考えとのこと。滋賀県産の「農林61号」「シロガネコムギ」「ふくさやか」も購入しており、薄力粉用として使っている。

2. 北海道産小麦について

「きたほなみ」は製粉歩留が高いが、吸水性がやや劣る印象とのことであった。しかし吸水性については、日本めん用では特にクレームが無いため、問題となっていない。

「春よ恋」は価格が高いことと、生産量が安定しないことにより前田産業としては使用しづらいとのこと。

「キタノカオリ」はパンを試作したが、外麦に比較して品質が及ばないので製品化に至らなかった。パン用としては、大手製パン会社と取引が多く、特にミキシング時の機械耐性が劣る生地弱いものは製品化が難しい。それで現在試作中の「ゆめちから」はその点を期待している。試作段階では、「きたほな



写真4 サイロの上で記念撮影。後方は安治川



写真5 サイロと荷受の説明を受ける研修者

み」とのブレンドによる使用を行っており、外麦と異なるもちもちとした食感になる点好感をもっている。

今後国産麦の使用量を増やしたいという会社の方針により、パン用でも現在の外麦中心から少しずつ「ゆめちから」を使った商品に移していきたいとの考えであった。

また、北海道は全体として品質が悪い年は、原麦品質に地域差があることが指摘された。

「ホロシリコムギ」「タクネコムギ」の頃は、小麦粉が灰色に見えるほど品質が悪い印象で、それからすると「きたほなみ」はすぐれ、そのようなことはない。

府県においても粉色の悪い産物があるが、その生産地は排水対策が不十分なケースが多いが北海道はどうかとの質問に同じと答えた。

道産小麦に対して、安心・安全な生産物の供給が要望された。安心・安全の中身は、農薬の適正使用とカビ毒の制御である。残留農薬の検査を実施しており、いままでに残留農

薬は検出されていないが、生産地には農薬の適正使用の順守をお願いしたいと求められた。カビ毒のデオキシニバレノール（DON）について、特に家畜の飼料として利用されるふすまについて懸念があり、生産地には適切な防除をお願いしたいと求められた。

消費者として北海道産小麦の産地への印象について、北海道産のなかで十勝産は良いイメージがあるとのことであった。

3. サイロの見学

意見交換会後に、大阪港埠頭ターミナルの第4期サイロに上らせていただいた。サイロは清掃が行き届いており、人員の配置も適切で、安全で万全な施設運営がなされていると感じた。ターミナルに船は接岸していなかったが、4機のアンローダーがしっかり見え、コンベアも空運転していた。対岸にはユニバーサルスタジオジャパンがあり、天候も良く、サイロの上からの風景は素晴らしかった。

稲作・麦作

平成24年度 稲作・麦作総合改善研修会のお知らせ

本年度の稲作・麦作総合改善研修会を、札幌市において平成25年3月1日（金）午後開催いたします。

受講者は、稲作・麦作の生産者をはじめ、全道の農協および市町村の担当者、関係機関・団体等の方が対象で、受講料は無料です。

正式なご案内につきましては、別途（2月上旬頃）、各地区米麦改良協会および新聞ならびにホームページ等でご連絡させていただきます。例年同様、優良事例発表や特別講演などを企画しておりますので、多数の受講をお待ちしております。

1. 日時：平成25年3月1日（金） 13時00分より（12時30分受付開始）

2. 場所：ホテルモントレエーデルホフ札幌

札幌市中央区北2条西1丁目 TEL (011) 242-7111



平成23年度 稲作・麦作総合改善研修会

(平成24年3月2日(金) ホテルモントレエーデルホフ札幌)

平成24年度 全国麦作共励会審査結果

平成24年度全国麦作共励会中央審査委員会が12月21日(金)に開催され、北海道ブロックから推薦された農家の部の川上さんご夫妻(足寄町)と集団の部の十勝池田町川合1地区がともに「農林水産大臣賞」を受賞されました。

中央表彰式は、平成25年2月20日(水)、東京都千代田区ホテルルポール麹町で開催されることになっております。

なお、各賞の受賞者は下記のとおりです。

平成24年度 全国麦作共励会受賞者名簿

(敬称略)

I. 農家の部

賞名	氏名	住所
農林水産大臣賞	川上 修一 川上 由美子	北海道足寄郡足寄町上利別
全国米麦改良協会会長賞	長井 長平 長井 治美	富山県高岡市戸出六十歩
全国農業協同組合中央会会長賞	はるさん農園株式会社 鬼木 晴人	福岡県福岡市西区元浜
全国農業協同組合連合会会長賞	糸谷 一郎	栃木県栃木市都賀町家中
全国農業協同組合連合会会長賞	松前 康秀	山口県山陽小野田市大字西高泊
日本農業新聞会長賞	(株)イカリファーム 井狩 憲太郎	滋賀県近江八幡市野村町

II. 集団の部

賞名	集団名	所在地
農林水産大臣賞	十勝池田町川合1地区 代表者 小澤 和秀	北海道中川郡池田町字川合
全国米麦改良協会会長賞	迎島集落営農組合 代表者 田中 徹	佐賀県神埼市千代田町迎島
全国農業協同組合中央会会長賞	株式会社 アグリとくみつ 代表者 濱野 健	石川県白山市徳光町
全国農業協同組合連合会会長賞	有限会社 クリーンファーム日吉 代表者 日比野 守	岐阜県養老郡養老町中
日本農業新聞会長賞	農事組合法人 二島西 代表者 村永 允	山口県山口市秋穂二島

9月 上旬～下旬



播種

10月

11月 上旬～下旬



雪腐病防除

12～2月 越冬

3月 上旬～下旬



融雪促進

4～5月

6月 上旬～下旬



防除

7月 上旬～下旬



収穫

8月

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/>