

近江米 情報 08 報

第52巻
第3号
(通巻259号)
令和3年
08
(2021年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 巻頭：オーガニック近江米
- 特集：売れるコメづくり
売れる大豆づくり

大津市松本一丁目 2-20 滋賀県農業教育情報センター内
TEL(077)523-3920 TEL(077)523-3920
ホームページ <http://www.ohmimai.jp/>
E-mail : shiga@ohmimai.jp

安全・安心、
美味しいお米は
近江米。



今秋から環境こだわり米を PR する高橋ひかるさんと近江米振興協会 会長 三日月大造知事

オーガニック近江米の生産拡大に向けて

オーガニック農業への挑戦

オーガニック農業

全国の環境保全型農業をけん引してきた滋賀県では、令和元年より環境こだわり農業の象徴的な取組として化学合成農薬・化学肥料を使用しないオーガニック農業（有機農業）を推進し、環境こだわり農産物のブランド力向上に向け、取り組んでいます。

オーガニック近江米

オーガニック近江米とは、県内で栽培され、化学合成農薬・化学肥料や遺伝子組み換え技術を利用せず、環境への負荷をできる限り低減するなどしながら生産され、有機 JAS 認証を受けたお米で、統一パッケージでの販売を進めています。



パッケージは、滋賀の自然を象徴する琵琶湖とまわりの花のモチーフで農産物の花をイメージし、県内各地でオーガニック農業が広がる様子を表現しています。

オーガニック農業に対する支援

(1) 乗用型水田除草機導入支援

オーガニック米の省力安定生産に不可欠となる乗用型水田除草機の導入にかかる費用を助成します。

補助対象：新規または取組拡大農業者等

補助率：3/10 以内（上限額 600 千円、ただし、共同利用の場合 1,200 千円）

(2) 有機 JAS 認証取得支援

「オーガニック」の表示に必要な有機 JAS 認証取得費用を助成します（新規のみ）。

補助対象：新規認証取得農業者

補助率：1/2 以内（上限額 50 千円）

(3) 普及指導体制の整備

各地域の農業農村振興事務所農産普及課に、有機農業指導員を設置し、有機 JAS 制度等について指導・助言を行います。



乗用型除草機の実演会や栽培研修会を開催

お問い合わせ先

滋賀県農政水産部食のブランド推進課

TEL:077-528-3895

有機JAS認証制度について

オーガニック(有機)農産物とは

オーガニック農業とオーガニック農産物

オーガニック農業とは、化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいいます。

一方、オーガニック農産物とは、「有機農産物の日本農林規格(有機JAS規格)」の基準を満たす農産物のことをいい、有機農産物として「有機〇〇」、「オーガニック〇〇」と表示するには、必ず有機JAS認証を取得し、有機JASマークを付さなければなりません。

有機JAS認証制度

有機JAS認証制度の概要

有機JAS認証制度では、認証機関が農産物認証するのではなく、生産者自らが有機農産物であると格付(※)を行います(下図)。(※)格付：有機農産物の場合は、「有機JAS規格」に適合していると判断すること。



有機農産物を生産するには、生産行程管理者として認証機関より認証を受ける必要があります。認証を受けるためには、書類審査や実地検査を受け、後で説明する「技術的基準」を満たしていることが要件となります。

生産行程管理者は、「有機JAS規格」に基づき生産を行い、また有機農産物であると格付した農産物に対し、有機JASマークを付し、オーガニック農産物として販売することができます。



「技術的基準」は管理方法の基準

「技術的基準」とは、生産行程管理者がどのように有機農産物の生産行程を管理や把握をするのかといった管理方法の基準です。

例えば、「生産行程の管理または把握の実施方法(内部規定)」、「格付の実施方法(格付規定)」といった規定を整備しておくこと等が定められています。

「有機JAS規格」は生産の基準

「有機JAS規格」は、有機農産物の生産の方法等が定められています。

例えば、「は種又は植付け前2年以上の間、使用禁止資材を使用していないこと」、「周辺から使用禁止資材が飛来又は流入しないように必要な措置を講じていること」などがあります。

有機JAS認証を取得するには

まずは、認証機関が指定する講習会を受講する必要があります。指定講習会では、「技術的基準」や「有機JAS規格」の内容について詳しく学ぶことができます。

有機JAS制度の概要や、認証機関の情報について、各農業指導普及センター(農業農村振興事務所農産普及課)に有機農業指導員がいますので、お問い合わせください。

「みずかがみ」のオーガニック栽培について

県農業技術振興センター
栽培研究部

水稻のオーガニック栽培は、年次やほ場条件により収量や品質が不安定であり、この原因の一つに雑草問題があります。雑草が繁茂することで、減収や品質の低下を招くだけでなく、手取り除草による労働時間の増加により経費がかさむことが問題になっています。

そこで、「みずかがみ」のオーガニック栽培において、機械除草を中心として米ぬか散布や深水管理を組み合わせた雑草対策を実施するとともに、収量の高位安定化のため、栽植密度（60～80株/坪）や基肥量（2.4～6.0kgN/10a）を変えた試験区を設け、それらが収量に及ぼす影響を検証しました。



図1 機械除草の様子（R2年6月）

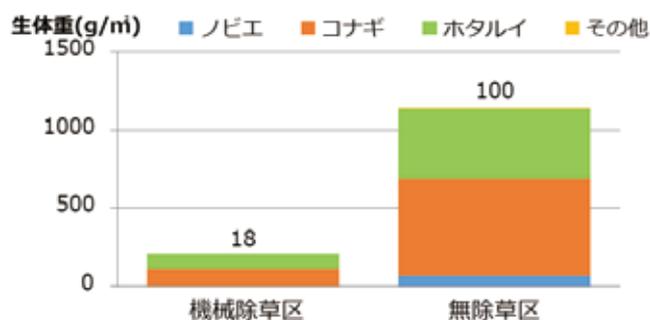


図2 残草調査結果（R2年度）

当センターが実施した試験では、「みずかがみ」のオーガニック栽培において、米ぬか散布（60kg/10a）と植代10日後と20日後を基準日とした機械除草（図1）、および深水管理（1回目機械除草後、10cm以上で管理）を組み合わせることで、無除草区よりも、雑草の生体重が18%と格段に少なくなりました（図2）。

また、機械除草による欠株率は栽植密度が最も高い坪当たり80株植でも3%以下と、収量低下に影響を及ぼす5%を下回りました。

収量調査の結果、栽植密度による影響は判然としなかったものの、坪当たり60株植では基肥量を増量することで、精玄米重が増加する傾向にあり（データ略）、基肥量を3.6kgN/10aにすることで、品質を確保しつつ420kg/10aの収量を確保できることが示唆されました（表）。

詳細については、県農政水産部食のブランド推進課が発行している「オーガニック近江米」の手引き（30～34ページ）を参照ください。

表 収量調査結果

年次	試験区名	穂数 (本/m²)	倒伏程度 (0-5)	精玄米重 ^{注3} (kg/10a)	同左比 ^{注4} (%)	千粒重 (g)	一穂粒数 (粒)	登熟歩合 (%)	玄米タンパク	
									質含有率 (%)	整粒歩合 ^{注5} (%)
R元年	60株植 2.4N機械除草区	339	0.5	418	99	19.8	79.8	83.6	6.8	64.3
	60株植 3.6N機械除草区	355	0.5	422	100	19.6	79.5	83.5	7.0	63.8
	環境こだわり栽培(参考)	375	0.7	495	117	19.9	80.0	85.6	6.9	67.2
R2年	60株植 3.6N機械除草区	343	0.3	475	100	20.3	83.5	86.3	6.8	73.2
	60株植 4.8N機械除草区	351	0.5	468	99	20.0	80.0	85.0	6.9	70.9
	60株植 6.0N機械除草区	359	1.3	495	104	20.1	81.0	89.6	7.0	70.3
	環境こだわり栽培(参考)	375	0.0	571	120	20.2	83.0	92.5	6.7	70.1

注1)試験区に問わず各年次の出穂期・成熟期は、2019年（出穂期：7/30、成熟期：9/3）、2020（出穂期：7/29、成熟期：8/31）、穂肥は2.4kgN/10aで固定。

注2)基肥と穂肥は有機アグレット666(窒素成分6%)を使用。

注3)精玄米重は1.85m以上で各栽培区毎の欠株率を加味し計算、千粒重は1.8m以上の玄米を測定。

注4)同左比は各年次の60株植 3.6N機械除草区を基準として示す。

注5)整粒歩合は1.8m以上の玄米をサタケ製RGQ110Bにて測定。

高島市における水稲有機栽培の取り組み

高島農業農村振興事務所
農産普及課

たかしま有機農法研究会の発足

高島市では、20～30年前から水稲の有機栽培が行われてきました。取組のきっかけは、①農薬散布による生産者自らの体調不良、②米アレルギーの消費者の力になりたい、③農薬や化学肥料による環境汚染を防ぎたい、④水田の生物を保全したい、⑤米を有利に販売したい等、生産者ごとに異なります。

当時は、今ほどインターネットによる情報収集も容易ではなかったため、生産者は、先駆者が執筆された本や雑誌から得た情報を基に、試行錯誤を繰り返しておられました。失敗した原因が分からず、技術的には不安定なものでした。

平成18年に有機農業推進法が施行され、高島市の働きかけで翌19年に13経営体による「たかしま有機農法研究会」が発足しました。

高島市は、国の事業を活用して民間稲作研究所の稲葉光圀さんを講師として研修会や技術実演会を開催され、当課も技術解析や生育状況の把握で支援しました。このことで、農業者の有機栽培技術、特に抑草技術は飛躍的に向上し、10アール単収は420kg程度に増加しました。

有機栽培面積の拡大支援

研究会発足後、10年以上が経過し、有機栽培取組面積の拡大による作業遅れ等により、10アール単収は180kg～300kg程度に低下していました。当課では、令和元年から主に抑草技術のポイント説明や適期作業指導を行ったことで、生産者のモチベーションと単収は徐々に向上しつつあります。

有機農産物を使った食品の売上高は、環境意識の高まり等により、年々増加しています。国が令和3年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」では、2050年に有機農業の取組面積100万ヘクタールを目指しており、県でも令和4年に水稲有機栽培面積300haの普及を目指しています。面積の拡大には、抑草技術の省力化と安定化が重要です。また、新規や潜在的な有機栽培者の掘り起こしも必要です。当課からの働きかけにより、令和3年7月現在、高島市内ではJAS非認証を含めた水稲有機栽培は、24経営体で約60haに拡大しています。当課では、今後も技術的な支援と情報提供により、有機栽培の普及に取り組めます。



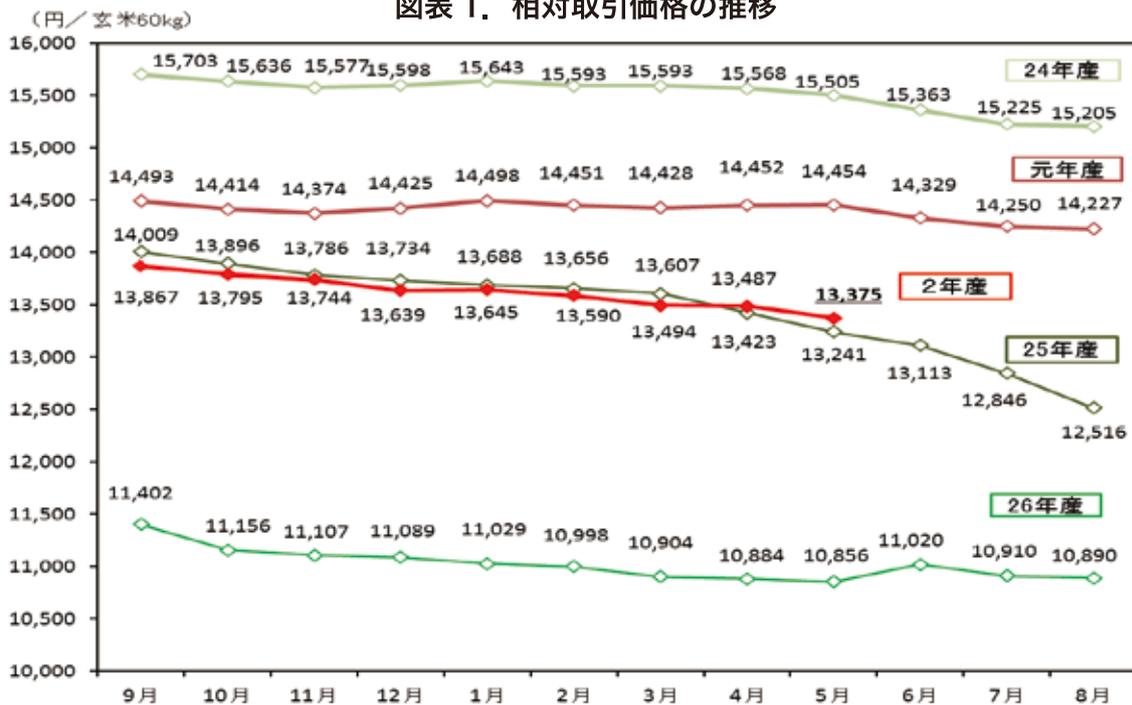
1. 価格・販売状況

(1) 価格動向

ア. 農水省公表の令和3年5月の令和2年産米相対取引価格（出荷業者と卸売業との間の玄米の相対取引契約価格）は、60kgあたり13,375円（前年同月差▲1,079円、包装代・消費税相当額を除く）となっており、米価が大きく下落した平成25年産に極めて近い価格水準をしています。このままの需給環境で令和3年産を迎えた場合には、平成26年産価格水準を下回る可能性も考えられます。

イ. 令和3年6月下旬における令和2年産米の市中価格は、前年同時期の市中価格から400円～▲2,600円下回る水準となっています。

図表1. 相対取引価格の推移



(備考) 農林水産省公表相対価格にもとづき作成。包装代・消費税相当額を控除した価格。

図表2. 令和2年産市中価格の状況

単位: 円/60kg、税抜

産地	岩手	宮城	秋田	福島	栃木	千葉	新潟	富山
銘柄	ひとめぼれ	ひとめぼれ	あきたこまち	中通コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ	一般コシヒカリ	コシヒカリ
3年6月下旬(2年産)①	12,300	12,100	12,500	12,400	12,000	12,000	14,700	13,100
2年6月下旬(元年産)②	13,000	12,600	13,500	12,500	12,400	12,200	14,300	15,700
①-②	▲ 700	▲ 500	▲ 1,000	▲ 100	▲ 400	▲ 200	400	▲ 2,600

注1) 全農調査価格

注2) 建値は、関東着・包装込

注3) 新潟一般コシヒカリは、元年産の市中価格が2等基準であったため、1等価格(+300)に換算している

(2) 全農の販売状況

ア. 全国

令和2年産主食用ち米の販売は、卸が未だに手持ちの元年産の消化を優先していることやコロナ禍により減退した業務用等需要が回復せず、6月末現在で1,177千トン（前年比91%）と前年を下回る状況が続いています。

令和3年11月以降の持越し数量は7月以降の出荷が前年同数に回復した場合でも45万トン、このまま前年91%の販売が続くと49万トンと（前年22万トン）を大きく上回る水準になることが懸念されます。

イ. 滋賀県

令和2年産の滋賀県産主食用ち米の6月末現在の販売数量は、37,863トン（進捗73%）と遅れが顕著になっていますが、これは、家庭用については生協等の宅配向けが伸長しているものの、大手外食向けの業務用がコロナ禍の影響により低調なためです。

今後もコロナ禍の影響は長期化し需要が減少することが見込まれる中、卸の手持ち在庫が大きく増えていることから、7月以降の販売が停滞する可能性があります。

2. 令和3年産の作付動向と需給動向

ア. 農水省が5月27日に公表した3年産米等の作付意向（3年4月末時点）によると、主食用米の作付意向は、減少傾向38県、前年並み9県、増加傾向0県、また、全国の主食用米作付面積は、需給改善のため6.7万haの作付転換が必要ななか、前年から▲3.7万haの減少（5割強）にとどまっており、より一層の取組みが必要な状況となっています。

また、加工用米は22県、飼料用米は38県が増加傾向となっています。

イ. 全中・全農が共同で実施した取組状況調査（4月末時点）に基づく需給見通しによると、令和3年産主食用米等生産量は709万トンで、農水省基本指針の693万トンを16万トン上回り、令和4年6月末民間在庫量は過去最大の253万トンになると見込んでいます。

しかしながら、5月以降も東北地方を始めとする主産県で主食用米の生産抑制が進んでいるといわれており、7月26日の週に公表予定の農水省の需給見通し（6月末時点）の数値が、今後の需給動向に大きな影響を及ぼすと考えられるため注視が必要です。

図表3. 令和3年産米等の中間的取組状況（令和3年4月末現在）

	増加傾向	前年並み傾向	減少傾向
主食用米	0	9	38
飼料用米	38	4	3
加工用米	22	7	15
WCS(稲発酵粗飼料)	22	17	6
米粉用米	20	10	15
新市場開拓用米(輸出用米等)	17	7	14
麦	24	12	9
大豆	23	13	9
備蓄米	11	9	14

※単位は県数

図表4. 需給見通し（令和3年4月末時点）

		令和3年2月公表 農林水産省基本指針	単位:万トン	
			全中推定	備考
令和2年6月末民間在庫量	A	200	200	
令和2年産主食用米等生産量	B	723	723	平年作ベース729万トン
令和2/3年主食用米等供給量計	C=A+B	922	922	
令和2/3年主食用米等需要量	D	711~716	694	前年▲20万トン
令和3年6月末民間在庫量	E=C-D	207~212	228	
令和3年産主食用米等生産量	F	693	709	平年作の場合:4月末 作付意向▲3.7万ha
(参考)前年からの削減量		▲36	▲20	
令和3/4年主食用米等供給量計	G=E+F	900~905	937	
令和3/4年主食用米等需要量	H	705	684	前年▲10万トン
令和4年6月末民間在庫量	I=G-H	195~200	253	

※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

登録検査機関は、本年の生育状況及び病害虫の発生予察等の情報を収集し、検査前までに検査程度の統一を図るとともに、農産物検査員（以下「検査員」という。）に対して以下の事項に留意しながら的確な品位格付け等を行うよう指導をお願いします。

なお、平成26年産から『飼料用米』と『米粉用米』の助成は、収量に応じて交付金の変動する「数量払い」となっています。対象となる数量は、農産物検査を受けて「合格」や「3等以上」に格付けされた数量等とされていますのでご注意ください。

※令和3年産米から農産物検査に代わる手法による申請も可能となっています。

1 受検者への周知に関する事項

(1) 的確な乾燥・調製の実施による適正水分の確保

過乾燥や水分過多は米の品質を著しく低下させる要因となるため、仕上げ水分については、14.5%～15.0%になるよう調製指導をお願いします。

(2) 受検品への被害粒等の混入防止

① 着色粒の混入防止

着色粒はカメムシ類の被害によるものが多いため、畦畔はもとより、ほ場に隣接する草地の一斉除草に努める。

また、乾燥能力以上の刈り取りに伴う高水分もみの堆積等によるヤケ米（発酵による着色粒）を防止するため、計画的な刈り取りを実施する。

② 異種穀粒、異物の混入防止

麦類やその種類以外の異種穀粒の混入は、精米の円滑な流通に支障を生じさせることから、コンバインや乾燥調製機器の清掃及び点検整備を行う。

特に、玄米への草種（くさねむの種等）の混入が見受けられるため、ほ場での除草の徹底を行う。

また、土砂、石、ガラス、プラスチック、金属片が混入したものは検査ができないことから、その混入防止について生産者に注意喚起をお願いします。

③ 適期刈り取りの励行及び胴割粒の発生防止

適期に収穫作業を行うことは品質の向上を図る上で重要であり、特に刈り遅れについては、形質を低下させるだけでなく、胴割粒や発芽粒の発生要因となることから、適期刈り取りの励行を周知する。

また、早生品種を中心に、登熟期における高温等の影響による立毛中の胴割れが多く見受けられるため、早期の落水を避ける。

なお、過乾燥による胴割粒の発生を防止する観点から乾燥機の送風温度等に十分注意し、品質の低下を防止する。

(3) 適正な荷造り・包装等の実施

荷造り及び包装にあっては、農産物規格規程（平成13年2月28日農林水産省告示第244号）第1の（3）の口の（ハ）の第1種紙袋の荷造り及び包装の規定に基づき、正しく荷造りを行うよう指導するとともに、集荷段階でチェックするよう関係者に周知する。

また、種類、年産、銘柄及び検査請求者記載欄への必要事項の記載にあつたては的確に行うよう指導する。特に、銘柄欄の枠内に収まるゴム印の使用及び正しい銘柄名の記載について徹底する。

(4) 検査請求書の記載方法

農産物検査請求書の記載事項及び記載方法については、「農産物検査に関する基本要領」（平成21年5月29日付け21総食第213号総合食料局長通知）の「国内農産物の検査実施マニュアル」（以下、「検査実施マニュアル」という。）に基づき、業務規程に定める様式で適正に請求されるよう受検者に指導する。

2 適正な農産物検査の実施に関する事項

(1) 的確な品位格付

① 乳白粒、心白粒等

近年、水稻の登熟期における高温等の影響による乳白粒、心白粒の発生が品質低下の大きな要因になっています。

乳白粒、心白粒、腹白粒、背白未熟粒及び基部未熟粒については、精米にした際に粉状質粒となり、精米の品質に及ぼす影響が大きいことから、「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第3の3の(4)に基づき的確に判定するとともに、形質（心白及び腹白）の判定の程度を統一する。

② カメムシ類等の被害による着色粒

カメムシ類等の被害は、水田の周縁部に多い傾向があり、同じほ場から生産された検査荷口であっても混入の程度にばらつきが生じる場合があることから、採取箇所が偏ることのないよう留意するとともに、包装されたものの検査にあつては、検査荷口を構成する個体から均一に鑑定試料を採取する。

また、着色粒は、精米の外観を著しく損なうため、混入の限度（最高限度）が1等0.1%、2等0.3%、3等0.7%と規定されており、黒カルトンと白カルトンを用いて鑑定を行う。

また、疑問品については、目視のみで判断することなくパーリングを行う等精米の品質に及ぼす影響を確認の上、格付けを行う。

③ 胴割粒

胴割粒は、とう精の段階で砕粒となり精米歩留まり及び精米の品質を著しく低下させ、米の円滑な流通に支障を来すこととなるため、混入の有無の判定は注意深く行う必要がある。

このため、受検荷口毎に最低1点は、穀粒透視器及び鏡板を活用して胴割粒の有無を確認するなど「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第3の3の(1)のオに基づき的確に判定する。

【参考】国内産米穀の等級理由のうち、被害粒（胴割粒等）、着色粒及び異種穀粒の推移（H29からR1）

【1等～規格外の全検査数量（水稻うるち玄米）に対する割合（%）】

年産	被害粒（胴割粒等）		着色粒（カメムシ類等）		異種穀粒	
	滋賀県	（全国）	滋賀県	（全国）	滋賀県	（全国）
29	0.95%	(0.65%)	4.04%	(3.19%)	0.42%	(0.25%)
30	4.31%	(0.81%)	1.84%	(2.39%)	0.70%	(0.29%)
元	0.94%	(1.01%)	5.15%	(4.61%)	0.43%	(0.43%)

※翌年の10月31日現在確定値。

(2) 的確な銘柄鑑定

銘柄の検査に当たっては、検査請求に係る品種の特性・特徴が明確であるか、他品種の混入が認められないかを確認し、生産者別の品種別作付け状況及び種子の更新状況などを確認の上、適正な銘柄検査を行う。

(3) 適正な農産物検査証明の記載

- ① 農産物検査を行ったときは、農産物検査法施行規則（昭和 26 年 5 月 19 日農林水産省令第 32 号）及び「検査実施マニュアル」の「検査証明等に関する手続き」に基づき、定められた場所に、等級証印、種子用証印、醸造用証印及び検査員日付印を確実かつ鮮明に押印する。
また、等級証印、種子用証印及び醸造用証印を抹消、訂正する場合は × の証印を使用する。
- ② 検査証明の記載事項の確認については、次の事項に留意し、最終確認を徹底。
 - ア 受検前の産地品種銘柄以外の品種名の「銘柄」欄への記載禁止
受検者に対して、産地品種銘柄以外の品種については、受検前に「銘柄」欄に記載することがないように事前に周知する。
 - イ 検査請求時の「銘柄」欄の確認
産地品種銘柄以外の検査請求がある場合には留意する。
 - ウ 検査証明未確認受検品の移動の禁止
検査員が検査証明の内容を最終確認していない受検品は、検査員が指示するまで移動しないよう検査補助者等に事前に周知する。
 - エ 検査証明の最終確認の徹底
検査証明の内容及び記載事項について、検査員自らが最終確認を行うものとし、最終確認したことが記録として残るよう、検査野帳等をチェックリストとして利用することにより、最終確認を行う。
- ③ 施設におけるばら検査（フレコンばら及び個人調製ばらを含む。）においても、上記②に準じて確認を行うとともに、検査証明の内容及び記載事項の最終確認を徹底する。

(4) これまでの改善事項（令和 2 年度まで）

「検査規格米穀の取引に関する検討会」で得られた結論については、これまで、農業競争力強化支援法（平成 29 年法律第 35 号）等において、「農産物流通等に係る規格について、農産物流通等の現状及び消費者の需要に即応して、農産物の公正かつ円滑な取引に資するため、国が定めた当該規格の見直しを行う」と規定された。

これを踏まえ、農産物規格・検査について、農産物流通の変化や技術の進展等も考慮しつつ、流通の合理化等の観点から課題を整理し、見直しの方向性の検討を行うため、農林水産省政策統括官主催の下、「農産物規格・検査に関する懇談会」、「穀粒判別器に関する検討チーム」、「農産物検査規格検討会」がそれぞれ開催され、以下のとおり告示や農産物規格規程等が改正された。

- ① 異種穀粒の項目について、水稻うるち玄米の「もみ」「麦」「もみ及び麦を除いたもの」の 3 区分を統合し、それぞれ 1 等 0.4%、2 等 0.8%、3 等 1.7% に農産物規格規程の一部改正を行った。
- ② 穀粒判別器については、標準計測方法、鑑定方法、農産物検査に関する基本要領を改正し、令和 2 年産米の検査より、農産物検査の単独の規格項目となっている「死米」及び「着色粒」の鑑定に活用できることとなった。これに加えて、単独の規格項目となっていない「胴割粒」及び「砕粒」についても政策統括官付穀物課長通知により穀粒判別器を活用できることとなった。

ア 鑑定方法については、国内産玄米（水稻うるち玄米に限る。）の「死米」及び「着色粒」の混入割合の鑑定は、標準計測方法により穀粒判別器で測定した混入割合を用いて行うことができる。ただし、「死米」については、混入限度が 5.0% を超えた場合及び「着色粒」について当該混入割合が 0.1%、0.3% 又は 0.7% であった場合には、それぞれ視覚、触覚、嗅覚及び聴覚を用いて鑑定を行う。

イ 標準計測方法については、適用品目は、国内産玄米（水稻うるち玄米に限る。）。また、測定方法のうち試料は、約 1,000 粒の国内産玄米を用い、混入割合の算出は、同一試料について 3 回測定を行い、それぞれの平均値を小数点以下第 1 位まで算出する。なお、穀粒判別器の機差の管理について、少なくとも年 1 回以上、メーカーの点検基準に従い、精度確認を実施する。

ウ 「胴割粒」及び「砕粒」の混入割合に係る穀粒判別器の測定精度については、穀粒判別器で測定可能である「胴割粒」及び「砕粒」の混入割合の範囲はそれぞれ 5.0% であり、また、当該穀粒判別器の測定結果には ±2% の誤差が生じる可能性があることに留意する。なお、被害粒計の鑑定は、引き続き目視等で行うこと。

③ 推奨フレコンの規格については、玄米物流の合理化を図る観点から農産物規格規程等の見直しのパブリックコメントを実施し、令和 2 年 6 月 30 日に一部改正が行われた。

ア 推奨フレコンの規格は、方形かつ充填質量が 1,080kg で、JISZ1651 に適合しているものを「推奨フレコン」、それ以外のものを「その他フレコン」と規定（その他フレコンも検査可）。

なお、「その他フレコン」の取り扱いについては、「推奨フレコン」の普及状況等を勘案しつつ、関係者の意見を聞きながら、概ね 5 年後に検討が行われる予定。

イ 同時に、農産物検査法施行規則に基づき標準抽出方法を定める件についても、一部改正が行われ、品位等検査におけるフレコンの標準抽出方法が規定され、試料については、現行の包装されていない国内農産物検査（バラ検査）の場合と同じく検査荷口から当該検査荷口の重量の 1 万分の 1 以上の量の農産物を無作為に抽出し、それを 200g にしたものとする。

ウ 本改正については、準備期間を考慮して令和 3 年 6 月 1 日とされた。

(5) 検討会での結論（令和 3 年 4 月 28 日まで）

このような見直しが進められている中、規制改革実施計画（令和 2 年 7 月 17 日閣議決定）において農産物検査規格の見直しが盛り込まれたことを踏まえ、「農産物検査規格米穀の取引に関する検討会」において、さらに検討を進めることとされた。

検討会は、令和 2 年 9 月に設置され、8 回の検討を公開により行なわれ、農業現場や検査現場の状況、穀粒判別器をはじめとした技術開発の動向、国際規格の動向、消費者ニーズの把握等に努めた上で、時代の変化を踏まえた農産物検査規格や民間規格のあり方について委員間で議論を重ね、規制改革実施計画に記載された事項について、以下のとおりの結論が得られた。

【令和 3 年産米から適用】

① サンプルング方法の見直し（3.2.25 結論）

検査コスト低減に向け、サンプルング方法の簡素化を決定。

今後は、標準抽出方法を見直し、令和 3 年産米の検査から適用。

② 農産物検査証明における「皆掛重量」の廃止について（3.3.24 結論）

現在の農産物検査における量目の検査について、「皆掛重量」の証明を廃止し、「正味重量」のみの証明とすることを決定。

今後は、令和 3 年産米からの適用を念頭に、規則の改正など必要な手続きを進める（令和 5 年 8 月 31 日までは、従来の皆掛重量の記載されている紙袋も使用可能）。

【令和3年度中に措置】

① 銘柄の検査方法等の見直し（3.4.28 結論）

銘柄の検査について、現在の目視による鑑定から書類による審査に見直す。

また、現在、都道府県毎に検査を受けられる品種を指定する「産地品種銘柄」に加え、全国一本で品種を指定する「品種銘柄」を設定し、「産地品種銘柄」に指定されていない品種も検査を受けられるよう見直し（初回の改正は令和3年中）。

② 荷造り・包装規格の見直しについて（3.4.28 結論）

荷造り・包装規格について、現行の規格で認められていない新素材の包装容器が活用できるよう、新規格を制定する。また、新規格は、原則として引裂強さ、引張強さ、伸び、落下試験、防滑性試験について規格項目とし、その具体的な内容・数値を検証した上で、令和3年中に農産物検査規格を改正。

【令和4年産米以降から適用】

① 機械鑑定を前提とした農産物検査規格の策定（3.2.25 結論）

現行の規格とは別に、「機械鑑定を前提とした規格」を策定することを決定。

今後は、実務家による機械鑑定に係る技術検討チームを速やかに設置し、技術的事項を整理した上で、機械鑑定用の検査規格を設定・公表（令和4年産米の検査から適用）。

② スマートフードチェーンとこれを活用したJAS規格の制定（3.2.25 結論）

コメのスマートフードチェーンの構築と、それを活用したJAS規格を民間主導により策定することを決定。

今後は、生産者・実需者・企業等が参加するコンソーシアムを設置し、海外調査、JAS規格原案の策定等を経て、令和5年産米からの実現を目指す。

③ AI画像解析等による次世代穀粒判別器の開発【令和3年度予算措置済】

令和3年度予算で「AI画像解析等による次世代穀粒判別器の開発」を措置。

「穀粒判別器から取得される米の画像・検査データの農業データ連携基盤（WAGRI）等への蓄積」「ビッグデータと連動する次世代穀粒判別器の開発」「AI画像診断によるデータに基づく取引を提案するプログラムの実装」などの研究を推進（令和7年度まで）。

【その他】

農産物検査を要件とする補助金・食品表示制度の見直し【令和2年度措置済】

ゲタ・ナラシ対策等の補助金について、農産物検査に代わる手法により、補助金の助成対象数量を確認したのもも支援対象となるよう制度を改正。

また、食品表示制度についても、農産物検査を受けなくても、根拠資料の保管を要件とすることにより、産地・品種・産年の表示を可能するよう制度を改正（消費者庁において令和3年7月1日付施行）。



京料理の豆腐・湯葉を担う「滋賀県産大豆」の魅力を深堀！！

株式会社 松尾商店



聞き手：近江米振興協会 小久保事務局長
：JA全農しが園芸農産課 村井

専務 松尾 友喜子 氏

滋賀県産大豆を古くから取り扱っていただいている「株式会社松尾商店（京都市下京区木屋町通り）」を令和3年6月下旬に訪問し滋賀県産大豆や大豆業界の動向をお聞きしました。

Q：大豆業界の動向、国産・輸入大豆はどのような状況になっていますか。

松尾： 大豆の生産価格の高騰により大変厳しい状況が続いています。大手食品メーカーさんは取り扱う数量が多く柔軟に対応されていると思うが、町店の豆腐・湯葉業界は大豆の価格変動は影響が大きく苦境が続いているところです。

また、豆腐屋さんをはじめ多くの町店は、仕事の環境も厳しく後継者の育成に課題が残されているところです。

弊社の基本は国産大豆ですが一部の顧客から輸入大豆の要望もあります。価格において輸入大豆は、国産大豆と比べると安価です。今年に限り価格が高騰しており、安定的に供給されるのであれば魅力を感じているところです。

Q：松尾商店で取り扱う大豆の主な用途、伸びている分野等はどのようなものがありますか。

松尾： 大豆は、京都の伝統料理である豆腐や湯葉、お揚げさんといったものに加工されている。この町店の豆腐屋さんで使用する大豆は、滋賀県産であり京料理の一翼を担っていただいていることになりましたね。

また、若い世代に豆腐や湯葉をもっと食べていただきたいと思います。大豆はおいしくて栄養価も高くヘルシーですよ。豆乳は女性に人気がありますが、男性にも飲んでいただきたいですね。

Q：昨今のコロナ禍の影響はどのように感じておられますか。

松尾： この影響はかなりあります。お豆腐は、巣ごもり需要等である程度伸びているのですが、同じ町店でも祇園等の料理屋さんを対象としているところは仕事がない状況になっていますね。

湯葉は、観光客のお土産需要が主であるため打撃が大きいです。修学旅行生や外国人観光客もまったくいないので清水寺をはじめとして観光地が閑散とした状況なので先行きが不安なところです。

一刻も早くコロナの終息を願うばかりです。

Q. 滋賀県産大豆の評価はどうか。要望と期待はどうか。

松尾： 古くは、「滋賀県産大豆使用のお店」といった木札を作って全農さんともどもPRしたこともあり、滋賀県産大豆にこだわる町店もあることから評価は高いと考えています。先代社長から滋賀県は水がいいからおいしい大豆が生産されていると聞いていおり、職人さんの中には大豆の「香り」と産地にこだわる人もいますね。町店がこだわって滋賀県産大豆を使うことにより消費者（京都市民）に喜んでいただいているものと考えています。

辛口の評価では、滋賀県産大豆は粒が小粒化しているのではないかと。また、異物の混入率が少し高いのではないかとということです。少し品質が不安定のところが見受けられるとも感じております。生産者は一生懸命やっていたいただいていると思いますし、JAさんにも十分な検査を行っていると思うのですが、幾分ばらつきがありますので品質が一定になってくれると有難い思うところです。

滋賀県産大豆は、これからも京料理を支える重要な柱に間違いはありませんし、伝統を重んじる職人さんにとっては重要な産地であります。地理的に近く流通面もしっかりできているため、安定的に生産していただくことができる産地ではないかと期待するところです。



松尾専務の辛口評価に思わず戸惑う
小久保事務局長（右端）、全農 村井担当者（左端）

文責：近江米振興協会 総括指導員 河瀬 登

【特集】売れる大豆づくり

～大豆の病害虫防除について～

病害虫防除所

大豆は、排水の悪いほ場で栽培すると根腐れや病害によって被害を受けることが多いため、まずはほ場の排水が鍵となります。また、病害虫については、地域によって、また年によって発生が異なるため、防除対策は地域での病害虫の発生状況に合わせて考える必要があります。ここでは、主な大豆病害虫の特徴と注意点を紹介します。

なお、防除薬剤の選定にあたっては、適用病害虫、使用方法を確認し、実際の使用場面では、農薬のラベルをよく確認して、正しく使用することが肝要です。

1. 紫斑病

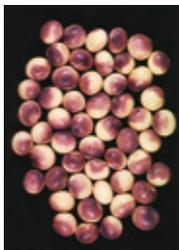
葉、莢や子実などに発生します。子実に発生するとへそを中心に紫色の斑紋ができます。莢の発病は開花 30 日後以降に急増するので、若莢期に重点を置いて防除をします。なお、種子伝染するので、発病したほ場から採種せず、健全な種子を用いることが必要です。

2. ベと病（昨年の発生量：やや少）

葉や子実に発生します。子実に発生すると子実上に孢子を形成し、粉を吹き付けたようになります。発生初期に防除を行います。低温・多湿条件で発生が多くなり、また過繁茂でも発生が多くなるので、窒素過多にならないように注意しましょう。特に「タマホマレ」は発病しやすいので注意が必要です。なお、種子伝染するので、発病したほ場から採種せず、健全な種子を用いることが必要です。

3. 茎疫病

地際部と茎に発病します。発病すると徐々に黄化し、枯死します。病斑部は白色粉状の菌糸が見られますが、二次寄生菌が付くことが多く、これにより淡紅色から灰褐色に変わります。被害部には菌核を形成しません。連作を避け、排水不良条件で多発するので、高畦にし株間の風通しをよくします。また、発病株を早期に抜き取り、処分することが必要です。特に、黒大豆では発病しやすいので注意が必要です。



紫斑病による被害粒



べと病



茎疫病

4. 吸実性カメムシ類（昨年の発生量：やや少）

大豆を加害する主なカメムシは、アオクサカメムシ、イチモンジカメムシおよびホソヘリカメムシの3種です。被害は成幼虫が莢を吸汁することによって起こり、早期に吸汁されると「屑マメ」になり、後半に吸汁されると吸汁痕が残り変形粒となります。多発すると子実が実らなくなり、落葉せず株が青立ちとなり、減収に加え、収穫時の障害となることもあります。開花前にほ場周辺の雑草を除去したり、若莢期から子実肥大期に数回の薬剤防除を行います。



アオクサカメムシ



イチモンジカメムシ



ブチヒゲカメムシ



ホソヘリカメムシ

5. ハスモンヨトウ (昨年の発生量：多)

通常、被害は8月中旬以降に発生します。数百卵の卵塊が葉裏に産みつけられ、ふ化幼虫は集団で葉肉を食害します。このため、被害葉は葉皮と葉脈だけが残り、白く見えるので、これを「白変葉」と呼び、発生の目安になります。幼虫は成長に伴って分散し、主に葉を食害しますが、多発すると莢も食害するので、被害が大きくなります。

幼虫は大きくなると薬剤の効果が悪くなるので、若齢期に薬剤を散布します。

なお、ふ化直後は群せいしているので(写真)白変葉を見つけしだい除去することも有効です。



白変葉



ハスモンヨトウ

6. ハダニ類

大豆に寄生するハダニ類は、主にカンザワハダニとナミハダニです。寄生葉は、初め白斑を生じ、寄生密度が高くなると次第に黄化(写真)し、落葉する場合があります。高温・乾燥の年に発生が多く8月以降に多発生しやすくなるので、発生初期に薬剤を散布します。



ハダニによる被害

【参考情報】 水稲：トビイロウンカ

昨年度、一部の地域で発生が「多」となりました。中国大陸から飛来し、多発生すると、坪枯れなどの被害が発生します。飛来状況については、病害虫防除所からの情報に特に注意してください。

滋賀県病害虫防除所ホームページ

<http://www.pref.shiga.lg.jp/boujyo/>

最新の発生予察情報や IPM、病害虫の見分け方などの関連情報を載せています。また、農作物病害虫雑草防除基準へのアクセスもできます。詳しくは検索・クリックしてください。

滋賀 防除所

検索

琵琶湖と共生してきた持続的な農林水産業の 営みを「世界農業遺産」に！

琵琶湖と共生する
滋賀の農林水産業推進協議会

1 日本農業遺産に認定された「琵琶湖システム」を未来へ

琵琶湖とそれを取り巻く私たちの地域では、伝統的な琵琶湖漁業の代表格である「エリ漁」をはじめ、湖魚が琵琶湖から遡上して産卵・繁殖する「魚のゆりかご水田」、また、湖魚を御飯に漬け込んで作るフナズシなどの食文化が現在まで受け継がれています。さらに、琵琶湖の水質や生態系の保全に寄与する日本一の「環境こだわり農業」やオーガニック農業、水源を涵養する森林保全活動など、持続可能性の維持・向上につながる営みが行われています。

こうした琵琶湖と共生する農林水産業が「森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」として、農林水産省から「日本農業遺産」に認定され(2019年2月)、同時に「世界農業遺産」の認定候補とされ、現在、認定機関のF A O(国連食糧農業機関)による審査が行われているところです。(コロナ禍に伴い、現在、F A Oの現地審査を待つ状況です。)

こうした営みや取組は、令和3年4月に施行された「持続的で生産性の高い滋賀の農業推進条例(愛称:しがの農業みらい条例)」にも定められている水質や生態系の保全、琵琶湖の環境に配慮した農業の付加価値向上などを旨とするものであり、農業者の皆様をはじめ、多様な主体の皆様とともに、農業遺産の認定を活用しながら、未来に向けて、地域の営みの持続可能性の向上を進めてまいります。

「琵琶湖システム」において相互につながる持続的な生産システム



2 SDGs 達成にも貢献する農業遺産

「世界農業遺産」制度は、持続的で特徴的な食糧生産システムに光を当て、応援する制度です。伝統的な知識・技術や生物・文化の多様性などを含むもので、SDGs 達成に向けた国連施策としての位置づけも有しています。「日本農業遺産」はその国内版の制度で、農林水産省が認定するものです。

3 「琵琶湖システム」ロゴマークを決定しました！

「琵琶湖システム」のことをより多くの方々に知っていただき、応援していただきたいとの思いから、昨年度、ロゴマークの公募を行いました。全国各地から多数のご応募をいただき、選考の結果、下記のマークに決定しました。関連製品の包装や環境保全活動の案内など、多くの皆様にご利用いただけるマークとなっておりますので、ぜひご活用ください。

琵琶湖と共生する農林水産業を応援するためのマークができました！

このマークを目印に
持続的な営みを
応援しませんか！

◆次のような製品、活動の案内等に掲載しませんか？

- ① 環境こだわり農産物、魚のゆりかご水田米
 - ② 琵琶湖の水産物(真珠を含む)、ヨシ
 - ③ ①または②を使用する加工品や旅行商品、交流事業
 - ④ 琵琶湖の環境保全活動(水源林保全を含む)
 - ⑤ ①から④に関連する学習・体験活動
- ※ 他に、文房具やお土産品でも「応援してます！」等の文言付記によりご利用いただけます。



ロゴマーク発表会・表彰式(2021.1.25 於:滋賀県庁)



◆「琵琶湖システム」やロゴマーク利用に関する届けについては、琵琶湖システムHPをご覧ください。

琵琶湖システムHP:「琵琶湖システム 農業遺産」で検索!

ロゴマークの利用等に関するお問合せ先

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会
事務局(滋賀県農政水産部農政課)
TEL:077-528-3825 FAX:077-528-4880
Mail: shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp



4 「琵琶湖システム」の魅力を知る！

「琵琶湖システム」の魅力をより多くの方々に身近に感じていただけるよう、現在、滋賀県立琵琶湖博物館において、「琵琶湖システム」や魚のゆりかご水田のジオラマをはじめ、滋賀の伝統的な食文化のアレコレと県内各地での食の歴史などを紹介しています。(11月21日まで)

近江米と湖魚のコラボ食である「フナズシ」や「米」についても紹介しておりますので、ぜひ、琵琶湖博物館へお越しいただき、「琵琶湖システム」の魅力を体感なさってください。(入館にあたっては事前予約が必要となります。詳しくは同館HPをご参照ください。)



令和3年産 麦類の共同乾燥調製施設における 良品質麦づくりのための荷受時 巡回調査を実施

近江米振興協会

近江米振興協会では、令和3年度麦類荷受時における施設巡回を6月12日～26日の間（延べ4日間）、関係機関の協力を得て県内JAのCE 26施設、RC 2施設（延べ28施設）の共同乾燥施設を対象に、“良品質麦づくり並びに品質事故防止”の目的と衛生管理マニュアルに基づいた調査を実施しました。

本年産麦の生育状況は、県農業技術振興センターの麦類生育情報では、5月17日時点の調査では、11月5日播きの「農林61号」の出穂は平年に比べ10日早く、「ふくさやか」の出穂は平年より11日早く、「びわほなみ」の出穂は平年より9日早く、開花は「農林61号」は6日、「ふくやか」は10日、「びわほなみ」は8日早くなっている状態でした。

出穂期は平年より早く開花期も4月の気温が高かったことから、平年より早まっており5月に入ってから気温は平年よりも低く、日照時間も少なく、登熟はゆっくり進んでいる。

このことから、本年産麦の刈り取り時期は、ビール麦は5月11日、小粒大麦は5月25日、小麦は6月1日から荷受けされ、大麦は概ね天候に恵まれ、順調に進みました。

一方、普通小麦の荷受については、6月に入って「シロガネ」、「ふくさやか」、「びわほなみ」は6月1日、「農林61号」は6月5日から荷受が開始され、一部で雨に出合った荷受け麦があり、高水分麦の搬入もありましたが、概ね順調に荷受けがされ、荷受け水分は最高37.4%～最低10.0%（乾燥麦の搬入を除く）の荷受けとなりました。

一日の荷受量（巡回期間時まで）では、400トンを超える施設が2施設（1日ずつ）、300トン以上の荷受が5施設（延べ6日）で、200トン以上300トン未満の施設は11施設（延べ18日）となっています。又、高水分麦の搬入に伴い、半乾燥処理を実施した施設が13施設となっています。

収量・品質については、ビール麦では収量、品質とも平年並みで、小粒大麦のファイバースノウでは、収量は平年並、品質は一部良い施設があるが、平年並みが多い。小麦については、品種によって差があるが概ね平年並み。一部施設で軽微な赤カビ病の荷受け麦があったが、キチンと別処理対応がなされていて精選麦では皆無であると思われ、充実度は概ね平年並の施設が多かったところです。

県内産麦については、共乾施設利用100%であることから実需者が求めている良品質麦出荷に向けた施設での調製作業が重要となります。

今回の調査では、新たにCE・RCの衛生管理マニュアル調査として重点実施事項の3点を調査しました。結果は ①必要に応じヘルメット、マスク、安全ベルト、安全靴等の着用に対し、実施施設28施設、未実施0施設。②ハト、ネズミ、害虫の侵入はないか？に対し、5施設がなし、23施設があり。③麦類の残留、混入はないか？に対し23施設がなし、5施設がありとの回答がありました。

また、問題があった時の対応としては、①では、ヘルメット等の着用の徹底、未装着では絶対に作業をさせない。②では、忌避剤の設置、専門業者に駆除を依頼する。③では、残留が無いように徹底的に清掃する。とした回答がされました。



J Aグリーン近江 長田カントリーエレベーター

待ってました! 近江米 新米 キャンペーン

対象商品は近江米みずかがみ、
近江米コシヒカリ、各5kg又は各10kg。



これが目印! →

スーパー等 店頭でお買上げ頂いた近江米に貼付の応募券で応募すると
300名様にいずれか1つ当たる!



※賞品のデザイン・カラー・仕様等は変更になる場合がございます。ご了承ください。
※期間中であっても応募券がなくなり次第終了させていただきます。

(写真はイメージです)

140名様 近江米振興協会グッズ

応募締切

令和3年**11月30日(火)** 当日消印有効

近江米振興協会

詳しくは近江米振興協会のホームページまで
<http://www.ohmimai.jp/>

近江米振興協会

検索