

4 大麦・雑穀

(1) 現状と課題

大麦は、ビール、焼酎、麦茶、味噌の原料等として使用されており、近年、輸入大麦の価格上昇等により焼酎用や押し麦（主食用）等の用途で国産大麦の需要が高まっているが、主産地での増産が遅れているため、自給率は8%（平成19年）に止まっている。

また、そば等の雑穀についても、輸入から国産へ切り替えるニーズが高まっているが、供給量や価格等の面で実需者ニーズに十分に対応できていない状況にある。

図4-1 大麦の自給率の推移

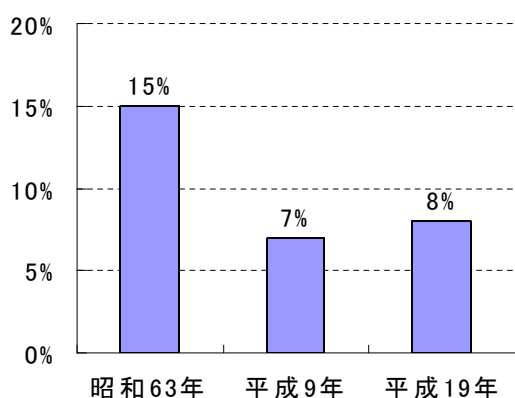
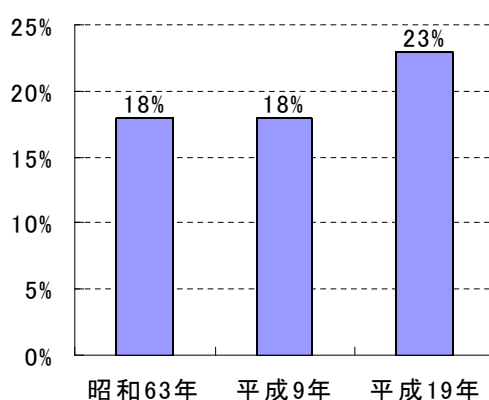


図4-2 そばの食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

資料：農林水産省「食料需給表」

このため、大麦については焼酎用や押し麦（主食用）、味噌、麦茶などの実需者の需要に即したさらなる増産が必要である。また、最近では大麦や雑穀の健康や美容にもたらす機能に着目した新たな加工食品もみられ、今後、雑穀ビジネスの拡大に向けた産地体制の強化が急務となっている。

表4-1 雑穀等の特徴

作物	特徴
そば	・毛細血管の強化作用があり高血圧に有効であるといわれている「ルチン」を多く含む。
あわ	・炭水化物、タンパク質、脂質を多く含む。
きび	・タンパク質、脂質、ビタミンB1を多く含む。
ひえ	・タンパク質、脂質、ビタミンB1、ビタミンB2を多く含む。
はとむぎ	・炭水化物、タンパク質、脂質を多く含む。 ・利尿、鎮痛作用などの効果があるといわれている。

出典：「作物栽培の基礎」（社団法人 農山漁村文化協会）

また、最近では、大麦のβ-グルカンやそばのルチンなど、機能性成分を多く含む品種も開発され、これら新品種を活用した機能性を有する食品の開発等も期待される状況にある。

しかしながら、

① 生産段階においては、

- ・主に雑穀を中心として種子の供給体制が十分に整備されていない
- ・栽培方法等も地域の気象・立地条件に即して整備されていない
- ・乾燥調製施設等のインフラが十分でない

等の課題が存在し、産地体制を強化することが必要である。

② また、流通・加工段階において、

- ・事業者が最終製品の機能性成分の含有量等を保証するためには、原料の生産段階から厳格な品質管理が必要であり、生産者・産地に対する指導等を新たに行う必要がある
- ・様々な雑穀を集荷・小分けする機能を有する新たな中間事業者を育成する必要がある

等の課題が存在する。

(2) 今後の取組方向

大麦・雑穀については中間事業者を育成し、産地と実需者との橋渡し活動を推進するとともに、生産、流通、加工の各段階において以下の取組が一体的に進むことにより、雑穀ビジネスの拡大に向けたサプライチェーンの構築を進めることが重要である。

① 生産段階

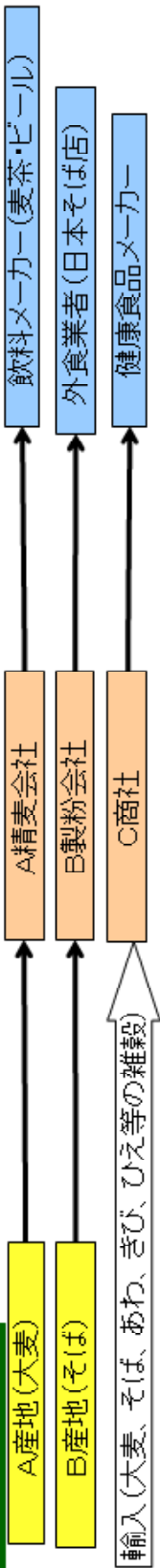
- ・雑穀等の種子の増産体制の整備
- ・機能性の優れた新品種を導入するための現地適応性試験の実施、栽培マニュアルの確立
- ・乾燥調製施設等のインフラの整備 等

② 流通・加工段階

- ・機能性成分に関する品質規格の策定、成分等の保証
- ・機能性等に関する適正な表示を行うための試験研究データの収集、雑穀が有する健康機能成分についての認知拡大 等

大麦・雑穀

これまでの供給体制



問題点

大麦や雑穀等をブレンドした機能性を有する食品等の需要が拡大しているが、国産原料穀物を供給する生産・流通体制が未整備

- ・主に雑穀で種子が安定供給されていない
- ・乾燥調製施設等のインフラが十分でない

- ・原料の品質管理のための生産者・産地に対する指導
- ・様々な雑穀を集荷・小分けする機能を有する適当な者がいない

- ・雑穀が有する健康機能成分についてさらなるPRが必要
- ・大麦、そば、雑穀の健康機能成分を活用した新たな商品の開発が必要

新たな取組

- ・雑穀等の種子の増産体制の整備
- ・現地適応性試験の実施
- ・乾燥調製施設・共同利用機械の整備等

- ・機能性成分に関する品質規格の策定、成分の保証
- ・適正な表示を行うための試験研究データの収集等

- ・雑穀が有する健康機能成分についての認知拡大等

新たな供給体制

