

第1回農産物検査規格検討会の論点とこれに対する考え方

事 項	第1回規格検討会の論点	第1回目の論点に対する考え方（事務局案）	左記の事務局案への意見
1 水分	<p>【水分の上限値（15.0%）について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 現在のだったんそばの流通品が15%以内で取引されている実態や、15%以上ではカビ発生の心配があることから、規格案の15%で設定することが妥当。 ○ 高水分のものは香りが良く、需要もあることから水分は18%とすべき。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ だったんそばについては、 <ul style="list-style-type: none"> ① 表面にくぼみがあり、普通そばに比べてカビが発生しやすい形状であること ② 現状では、生産量が少なく、また、東日本に生産が集中しており、全国各地の流通・保管状況を踏まえた限界値的な水分規格の検討を行うだけのデータの蓄積がないことから、品質劣化等による流通への影響が生じないように、普通そばよりも水分規格を低く設定する。（普通そば15%→だったんそば15%） <p>【関連データ等】 資料4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岩手県醸造食品試験場 「水分、貯蔵温度が玄そばの各種成分に与える影響、品質評価の目安」 → 玄そばの貯蔵において、玄そばの水分が高いほど、品質が劣化しやすい。 ・新潟県農業総合研究所作物研究センター 「収穫時期と乾燥仕上水分が収量及び品質に与える影響」 → 玄そばの水分が高くても、そばの風味は必ずしも良くなる傾向にある。 	<p>【委員】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般的に、穀類は保管が長期間に及ぶことがあり、流通段階・保管段階において高水分はカビのリスクが伴うことから、事務局案に賛成である。今後は、流通形態や保管状況等の実態を考慮して、知見を蓄積していく必要があるのではないかと。（全国農業協同組合連合会・本間委員） ・事務局案に賛成である。カビ発生防止の観点から15%で設定されないと、安心して集荷できない。（全国主食集荷協同組合連合会・太田委員） ・そばは他の穀物に比べて水分が高いため、収穫後のカビ発生を防ぐ観点から、事務局案に賛成である。（全国蕎麦製粉協同組合・鈴木委員） ・検査規格は、合理的かつ客観的根拠をもち、全国的に適用することを念頭においたものでなければならず、このような観点からすると、事務局案が妥当と考える。（社）日本蕎麦協会・齋藤委員） ・だったんそばは、普通そばに比べて殻に溝が多いため水分が高いと雑菌の繁殖が心配される。15%で設定し、その後の流通実態をみていくことが妥当。（北海道農業研究センター・鈴木委員） ・香り、風味は重要であるが、それを重んじるあまりに流通の実害が出てはいけない。事務局案に賛成である。（消費科学連合会・犬伏委員） <p>【意見陳述人】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水分規格については、今後全国各地でだったんそばの生産が拡大する中での流通・保管状況を踏まえて、水分率の検証を続けていただきたい。（田村自然農園・田村） ・だったんそばは、溝の雑菌などからカビが発生し易いことから、品質事故防止の観点から15%で設定してほしい。（北海道ダツトンソバ生産者協議会・森） ・粉の水分と加工には大きな影響があり、低い水分から高い水分まで製品として試した結果、玄そば14.5%が一番良い結果が出ている。（信濃霧山ダツトンそば生産者組合・北村） ・水分が高いとそばが劣化が進み、カビの発生の危険性も増す。品質管理の面から、水分は15%以下が望ましい。（日穀製粉（株）・前島）

事 項	第 1 回規格検討会の論点	第 1 回目の論点に対する考え方（事務局案）	左記の事務局案への意見
2 被害粒	<p>【被害粒等の混入（1等：5%、2等：15%、3等：25%）について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ だったんそばも普通そばの検査規格と同様に、大量・全国流通することを前提としたスタンダードなものにすべき。個別の取引の中での独特なものを取り出して議論すべきではない。 ○ 被害粒が混入しても製品の美味しさには関わりないことから、混入限度は緩やかにすべき。 ○ 被害粒については、健康にかかわらないものであれば、緩やかにしてもよいのではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 被害粒が混入すると、製粉歩留まりの低下に加え、雑菌の混入や色合いへの影響などそば粉の品質が低下することを踏まえ、普通そばに準じた内容とする。 <p>【関連データ等】 資料 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・被害粒の混入状況 	<p>【委員】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・普通そばに準じた規格設定とすべきと考えることから、事務局案に賛成である。（全国主食集荷協同組合連合会・太田委員） ・虫害粒などは雑菌混入のリスクがある。事務局案に賛成である。（全国蕎麦製粉協同組合・鈴木委員） ・だったんそばの被害粒の発生状況は、普通そばに比べて特に異なる点はないことから、普通そばに準じた規格とすることは妥当である。（北海道農業研究センター・鈴木委員） ・単に「見かけ」だけでなく、製品歩留まりや品質への影響があるということであり、事務局案に賛成である。（消費科学連合会・犬伏委員） <p>【意見陳述人】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在取引を行っているだったんそばの被害粒の混入程度は、十分規格内に収まるものである。（北海道ダツタンソバ生産者協議会・森） ・虫害粒は、胚乳部が食害されており、製粉歩留まりが低下し、また、カビの発生リスクも高まる。病害粒や変質粒は、色相の悪化、雑菌が多くなるなどそば粉の品質を損なう。（日穀製粉(株)・前島）