

# 「中国四国地域の国産大麦・はだか麦の活用拡大に向けた意見交換会」概要

開催日時：令和3年2月9日（火）14：00～16：00

開催形式：Zoomを用いたWeb会議形式

参加者：約60名（接続数）生産者団体、食品製造事業者、研究機関、地方自治体等

## 【概要】

### 1. 開会

中国四国農政局 松岡局次長から、開会の挨拶。

### 2. 講演

- (1) 農研機構 浦松氏から、資料「大麦の機能性と活用・利用拡大について」に沿って、大麦の魅力や各分野での利用の可能性、需要拡大にむけた検討事項について、ご講演とご提案をいただいた。
- (2) 愛媛県庁 川中氏から、資料「愛媛県における「はだか麦」の生産振興と需要拡大について」に沿って、未契約はだか麦解消への取組みや目指すべき「はだか麦」の将来等について、ご講演をいただいた。

### 3. 事業の紹介

中国四国農政局 事務局より、令和2年度第3次補正予算及び令和3年度当初予算「麦・大豆収益性・生産性向上プロジェクト」の説明があった。

### 4. 意見交換・質疑応答

(参加者A) ① 大小関わらず産業規模として利用する場合で、かつ米や豆等と混合させる場合、比重が安定製造のために重要になってくると思います。混合物として適している農産物はあるのでしょうか。また、このような加工に関する研究知見等がありましたら教えてください。

② 粒および粉にした時の品質安定性についてはいかがでしょうか。大麦は穀物で、乾燥品なので保管中にカビるといことはなさそうですが、例えば脂質酸化などが顕著であればパッケージ等で対応する必要があるでしょうか。

(浦松氏) ① 加工に関する研究知見はあまりありませんが、混合させる場合は違う比重のものを同じ比重に加工する必要は無く、ある程度一次加工したものを最終加工する方法もあると考えています。

(参加者B (研究関係)) ① 比重に関しては、そういった論文等を見る機会がありませんでしたので、一般的には押し麦は水に浮き、米粒麦に加工すると比較的米に近い比重とされていますが、科学的な測定をされたというのはいません。

(浦松氏) ② 大麦も穀類ですので、精麦後はどんどん酸化（劣化）してしまいます。もちろん粉にすると、生の状態である限りは劣化が進みますので、パッケージ等や必要な量だけ加工する、昔からの保存食である「はったい粉」や「大麦こがし」などのように、ある程度焙煎するやり方などが考えられます。

(参加者C) もち麦の作付けに対して国からの施策（補助金がでるものなど）はあるのでしょうか。  
(事務局) もち麦は経営安定対策のゲタ・ナラシの対象になります。また、水田活用直接支払交付金の産地交付金の対象にすることも可能だと考えております。

(参加者D) ① 大麦は安くて健康でおいしいとうたわれておりますが、小麦粉・米との比較なのか、他の食物繊維を多く含む食糧との比較なのか、どちらでしょうか。例えば、大麦粉についてだと、小麦粉と比較し、まだ値段が高く普及に時間がかかるのではと思います。

② ミスマッチング時の対応システムという所について、食糧法にもとづき、単年度需給の考え方に沿って、民間流通の仕組みを実需者様・生産者側・農林水産省様（オブザーバー）で毎年協議し、民間流通の仕組みをとりきめ、全量播種前契約を行っています。米・大豆よりも先

をゆく、実需者と播種前に契約を行い、流通するという仕組みをもっているわけですが、その考え方を改め、単年度でなく長期保管を含めた流通を行うべきということでしょうか。

(浦松氏) ① 今回の講演では、小麦や米との比較ではなく、あくまでも消費者がどう考えるか・美味しいと思うのかという事です。例えば、小さな子供が「この麦ごはん美味しいね」と感じれば美味しいと判断します。比較論という観点ではあまり考えていません。値段に関しては、大麦粉は精麦後に製粉するため小麦より段取りが増えるので、当然コストがかかると思います。そのため、小麦粉と全く同じ値段で流通できるとは考えておりませんが、米粉と比較したときにどれだけ安くなるのかなどで商品の価値観が明確になると思います。また、大麦の製粉業者は少ないので、气流粉碎の設備等を持っているところとどれだけネットワークを構築できるのかが問題だと思えます。

② 麦は今までBtoBの業務用で味噌や焼酎が主流で物事が構築されていたと思えます。しかし、BtoCのもち麦がブームになって、エンドユーザー向けの商品というものであれば、ただ農業があって産業があるという形よりは、物事が一括となった考え方が今の流れではないかと思えます。つまり、企業が農業をビジネスの一つとしてとらえているように感じます。

(参加者C) ① 今回、愛媛県の品種変遷とハルヒメボシについてご講演いただきましたが、全国的流通している品種にはどのようなものがあるのでしょうか？

② 品種によりβグルカン含量が異なるようですが、作付け地や気候などによってもβグルカン含量は変動するのでしょうか。

(浦松氏) ① 私の資料の一番後ろの方に大麦の品種一覧表がありますので、そちらをご参照ください。栽培等をご検討であれば全農や農協、農研機構の担当の方にご連絡いただけたらと思います。

② 品種によるβグルカン含量の差異はあり、作付けした土地や気候による変動についてもあると聞いています。

(参加者E) ① 大麦はグルテンフリー、アレルギーなしとは言えないとのことですが、具体的な報告などありましたらご紹介お願いできませんか？

② 大麦には小麦グルテンはなく、アレルギー重篤な症状報告も少ないと思えますがどうでしょうか？

③ 米にも大麦にもアレルギーはありますが、小麦ほどではなく、小麦で困る方は試してみることもあるのでは？

(浦松氏) ① ヨーロッパ等の書物では大麦はグルテン食品と記載されていますので、グルテンフリーではないと言わざるを得ません。

② アレルギーについては考え方もいろいろありますが、大麦は現在、1人あたり年間200g程度しか食べられていません。もし8kg、10kgと食べるようになれば、アレルギーも出るかもしれません。

③ 小麦やマルチアレルギーの方から、大麦は大丈夫かとご相談いただくことがあります。大麦も他の食品全般にも言えますが、アレルギーフリーの食材はないので、必ず大丈夫だとは言えません。ですので、そういったアレルギーの方々には少量で試していただいた経験もあり、その時は皆さん「食べられた」と喜んでいただいた事も何度もあります。

(参加者F) 先程のスライドで出ました愛媛県産はだか麦の活用の仕方のリストを後ほど再度載せて頂ければ幸いです。(無菌米飯などが載っていた資料)

(事務局) 農政局のホームページに愛媛県の資料が掲載されていますので、そちらをご覧いただければと思います。

(参加者G) ① 愛媛県にお尋ねします。新規商品の開発にあたってはリスクもあると思えますが、企業の方にどのようにお願いされ実現に至ったのか、差し支えない範囲で教えていただけますでしょうか。

② 当県においても需要拡大を行っていますが、流通在庫の解消が優先となり、購入希望数量

の積み増しに至っていない状況です。愛媛県では流通在庫の解消について目途が立っているのでしょうか。

(川中氏) ① 新商品の開発は全農えひめが行っています。企業へのお願いについても、全農えひめへ聞いてもらった方が良いです。県から企業の方へのお願いはこれから行っていこうと考えています。

(事務局) ② 令和2年産については、中国四国地域の麦の過剰在庫は解消の目処が立っているという情報を得ています。ただ、在庫が捌けて良かったというだけでなく、今回のような意見交換を通じて産地と実需がコミュニケーションをとりながら需要を作り、その需要に応じた生産に結びつけられればと考えています。

(参加者H) 小麦アレルギーを持っていますが、大麦で出るかどうか試す機会がまだありません。(浦松氏) 緊急時を考えて、少量ずつで、かつ、どなたか隣に人がいるときにお試してください。

(浦松氏) 学校給食が今後の出口の一つとして考えられますが、そこに大麦の利用を拡大するためには何をすれば良いか、といったアイデアや知見をお持ちの方に意見をお伺いしたいです。

(川中氏) 愛媛県の場合は元々自治体の特産品としてはだか麦を認識している地域もあるので、麦ごはんやパンといった形で既に使われているところには、量を増やしていただきやすいです。そうでない地域では、メニュー設定やカロリー計算を行っている栄養士の方への説明と納得が必要で、そこで納得をいただけないと導入は難しいです。全農えひめでは今年度の夏に学校関係の栄養士の方々向けにメニューやレシピのPRを行っています。

(参加者I) 需給調整としては輸入大麦の影響も大きいと思いますが、国はその調整をどう考えているのでしょうか？

(事務局) 難しい問題ではありますが、実需の方々が輸入大麦を使う理由は量を確保する観点から、変動の大きい国産を利用するにはリスクが大きいのではないかと考えています。その上で、国産大麦が安定供給されるのであれば関心があるといったお話も伺いますので、まずは実需の方に国産大麦を安定的に供給していくことが重要ではないかと考えます。農政局には予算はありませんが、このような場を設けることで、皆様の応援が出来ればと考えております。

(参加者J) 大麦の普及に際して、コストをどのようにお考えでしょうか。小ロット(1t)での精麦、製粉を行なうとkgあたり300円を超えてしまう状況です。

(浦松氏) こちらでも300円/kgを超えるかどうかと試算しています。現在のもち麦の価格がリーズナブルであるのかといった事も論議に入ると思いますが、300円/kgと仮定した場合でも、小売り段階では900円/kgの発想になるかと思えます。これをミックス粉にするともっと値段が上がります。輸入小麦のような金額にはなりません、国産小麦と比較したときにきちんと説明できるような良い商品であればそれなりのマーケットは出来ると考えます。300円/kgだから売れない、ではなく何と比較して高いのかを消費者がどう理解するのかだと思えますので、考え方とマーケットインの方法が大切だと考えます。

(参加者E) 大麦がグルテンフリーとは言えない根拠は欧米の書物とのことですが、できましたら教えてください。システムティックレビューとみなせる書物でなければプロパガンダと区別して慎重に判断したいのですが、大麦タンパクはグルテンでなく、グルテリンとホルデンで、その症例はよく知りませんので。

(浦松氏) 資料については後ほど個別にお送りします。大麦タンパクは小麦グルテンと組成が違うので、大麦を推進する立場としてはグルテンフリーと言いたいところですが、海外からノーと言われますので、「小麦グルテンを含まない」という表現が業界内で許される精一杯のものだと考えます。

(参加者G) 愛媛県では大麦のH30産やR1産の実需者保有在庫も解消されているということでしょうか。

(川中氏) 実需者保有在庫は解消されていないと考えています。

(参加者K) 未契約のはだか麦を飼料麦で販売することについて

- ① この仕組みについてご教示いただけないでしょうか。
- ② 一般用途とくらべると生産者への販売代金に差が出ると思いますが、そのあたりのプール計算などはされるのでしょうか。
- ③ 畑作物の直接支払い交付金の対象とならないと思いますが、生産者への説明はどうされていますか。
- ④ これは2年産麦から販売されるのですか。
- ⑤ 令和3年産については、経営所得安定対策等を活用されるとのことですが、「担い手」5,000円は「基幹作」のみでしょうか。それとも二毛作の場合は25,000円になるのでしょうか。

(川中氏) ①②④ 現在掲載されている古い資料には誤解を招く表現がありましたので、資料を修正しております。あくまで飼料に仕向けることしかなくなった場合の記載ですので、そもそもこのように仕向ける仕組みがあるわけではございません。

- ③ 各JAや農家へ説明されていると思いますが、あくまで飼料麦の対象になる農家は、生産面積を増やした所だけです。
- ⑤ 二毛作の場合は25,000円になります。

#### 4. 閉会

中国四国農政局 福嶋生産部長から、閉会の挨拶。

以上