

第 1 回農産物検査規格検討会における主な意見

1 米の産地品種銘柄の設定方法の見直しについて

「売れる米作り」を推進していく中で、産地品種銘柄数の増加により、現場で検査を行っている農産物検査員の負担が増大している中で、検査員の負担の軽減につながる今回の見直しについては、賛成である。

今回の見直しについては、20年産から適用して欲しい。

今回の見直しについては、適切な検査ができる仕組みとなっているならば、問題ないと考えている。

選択制の導入により、現在、産地品種銘柄に設定されている既存銘柄の中で、どの登録検査機関からも検査してもらえないような銘柄が生じないようにすることを要望する。

今回の検討会に出席している委員の意見だけでなく、より現場に近い方の意見を聴くなど、慎重な対応をお願いしたい。

検討会に出席している委員以外の登録検査機関にも今回の見直しを周知し、どのような意見があるか聴く必要があるのではないか。

産地品種銘柄の設定に当たって、消費者ニーズをどのように把握し、分析して設定しているのか。今回の見直しにより、更に産地品種銘柄が増加することが、本当に必要なのか。ある程度で産地品種銘柄の増加を止めることも必要ではないか。

食生活の面、食料自給率の面、環境面からなど様々な視点から新たな品種が開発されており、品種は増えて行かざるを得ない状況にある。

2 そばの品位規格の見直しについて

そばの流通実態に沿った改正であり、改正により検査数量の増加が期待される。北海道の水分加算の廃止は、3等は2%の水分加算があるので、一部生産者においては難色もあったが、乾燥調製に留意すれば影響も少ないので、改正案に同意する。

会津玄そば出荷基準のように「水分」15%～16%のものが評価され、流通している実態を反映するという改正の趣旨からすれば、今回の見直しに賛成である。

海外の輸入契約においても「水分」は16%までの数値となっているものもあり、国内の規格が15%以下ということは、品位や食味などが低下し、海外から輸入されるそばに比べて、不利な状況となっているので、「水分」の最高限度を引上げることに賛成である。

3 ビール大麦の品位規格の見直しについて

ビール大麦の「等外上」は、災害等級として設定しているものであるが、「異品種粒及び異種穀粒」、「異物」の規格項目は災害とは関係ない項目であり、生産者としても受け入れられる内容である。

高品質のビール製造を行うためには、ビールの主原料である高品質なビール大麦が必要であり、製麦工程への異物、異品種粒及び異種穀粒の混入は、麦芽の品質に影響が大きいいため、それらを除去する必要があることから、今回の見直しに賛成である。