

農産物検査規格検討会（だったんそば）議事録

平成24年5月15日

16:00～16:30

生産局第1会議室

開 会

○田村課長補佐 定刻になりましたので、ただ今から、第2回農産物検査規格検討会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、御多忙のところ御出席いただきましてありがとうございます。本日司会をさせていただきます。農産物検査班田村でございます。

議事に入ります前に、この4月1日付けで穀物課長が松尾から鈴木に替わっておりますので、紹介いたします。

○鈴木課長 鈴木でございます。よろしくお願いいたします。

資料確認等

○田村課長補佐 それでは、議事に入ります前に資料の確認をさせていただきます。

お手元の資料として、配付させていただいております。

資料1として「だったんそばの検査規格案」、第1回の検討会の資料

資料2として「第1回農産物検討会の考え方」2枚

資料3として「そばの農産物規格案」

資料4として関係資料、厚めの資料ですが論文等を付けております。

資料4までございますのでご確認ください。

よろしいでしょうか。

恐れ入りますが、カメラ等の撮影はここで終了とさせていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは、ここから議事の進行を座長にお願いいたしますので、穴井座長よろしくお願いいたします。

資料説明

○穴井座長 それでは、前回に引き続きまして議事進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

まず、前回の議論では、だったんそばの検査規格案については、概ねご賛同をいただ

いたところですが、水分と被害粒の項目については、異なる意見が出されたことから、ポイントを整理した上で、もう一度議論を行うとしたところです。

よってこの検討会の審議を円滑に進めるため、私の方から事務局に対して、事前にこの2つの論点についての事務局の考え方、またこれに対する委員、意見陳述者の意見を踏まえて事前に集約しておくよう指示を行わせていただきました。

本日は、この水分と被害粒の項目の2点に絞って議論を進め、検討会として取りまとめをしていきたいと思っております。

それでは、資料に基づいて、事務局より説明をお願いします。

○堺田米麦流通加工対策室長 穀物課米麦流通加工対策室の堺田です。前回に引き続きましてよろしく願いいたします。

まず、お手元の資料1をご覧ください。

冒頭説明がありましたとおり、前回1回目の資料そのままの内容です。

簡単におさらいしておきますが、等級区分としては普通そばと同様に三等級、1等、2等、3等と区分し、それぞれ形質の判断には等級ごとの標準品、だったんそばそのものを使った標準品を用いるという内容です。

「水分」については15.0%という案を提示しましたが、これについては意見が分かれました。

それと「被害粒、未熟粒、異種穀粒等」についてですが、1等から3等についてそれぞれ5%、15%、25%という案を提示しましたが、この点についても異論がありました。

その他のところでは、普通そばとだったんそば間の混入について、案を整理して提示差し上げたところです。この点をご了解をいただいたところです。

このうち論点となりました、水分と被害粒等の2点について、資料2に整理しておりますので、ご覧いただきたいと思えます。

左側に、第1回規格検討会の論点、右にいきましてその論点に対する事務局の考え方、それから一番右に事務局案に対する委員・意見陳述人の方々の御意見ということで整理させていただいております。

この資料(資料2)と資料の一番最後に資料4という分厚い資料が有りますけども、これを適宜参照しながらご説明します。

まず、水分の、15.0%という案につきまして、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、あるいはカビ発生への心配があるということで、規格案の15%を支持するというご意見と、一部に、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%とすべきというご意見がありました。

これについての事務局の考えですが、だったんそばにつきましては、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、それと普通そばと違いま

して、現状では、生産量が少なく、産地も東日本、その中でも北海道と長野県に集中しているという状況で、全国各地の流通あるいは保管状況を踏まえた、ぎりぎりここまでは大丈夫といった限界値的な水分、規格の検討を行うだけのデータの蓄積が現状ではございません。そうしたことから、品質劣化によってまかり間違っても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、当初案とおりの15.0%とさせていただきますようお願いしております。

この判断の参考としたデータでございますが、資料4の①に岩手県醸造食品試験場で、水分とそばの貯蔵性について試験をした結果があります。データだけ説明させていただきますので、9頁をご覧ください。

9頁の右下のグラフですけれども、そばの脂肪酸度と水分含量の関係が整理されています。脂肪酸度は、そばの劣化の指標としてよく使われるものです。縦軸に「脂肪酸度」、横軸に水分ということで整理され、2つグラフが出ておりますけれども、上の方（紙面上部のグラフ）にあるのが温度30度で保管したものの劣化の状況を整理したもの、下は（紙面下部のグラフ）10度、低温保管したものであるということです。いずれも、右に行くにしたがって、すなわち、水分含有量が多くなるにしたがって劣化の程度がひどくなっているという状況にあります。

それから、目次に戻っていただきまして、資料4の③でございますが、新潟県農業総合研究所作物研究センターが行ったそばの水分と風味の関係を整理した論文がございました。14頁の概要に書かれておりますけれども、そばの収穫時期と乾燥仕上げ水分、これが収穫・収量、品質に与える影響について検討したもので、乾燥仕上げ水分が15%程度がそばの香り等が一番適しており、11%の過乾燥や17%の乾燥不足の場合にはそばの香り等が劣る傾向がみられたという結果がございます。

16頁の、表の下の方ですけれども、乾燥仕上げ水分によって香り評価がどのように変わるか整理されております。15%程度が最も評価がよかったという結果となっております。

このようなデータも参考とさせていただきます、事務局からは当初案のとおり15%とさせていただきますところですので。

資料2に戻っていただき、資料の一番右側です。事務局案に対しての各委員、意見陳述人のご意見でございます。

座長を除く6名の委員の方々からは、まとめて言えば、かびの発生や品質の劣化等を踏まえれば15%とするのが妥当であるとの意見でした。

それに加えて、全農の本間委員から、だったんそばの水分のデータについてはまだまだ蓄積がないので、今後、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いう意見がありました。また、北海道農業研究センターの鈴木委員からは、15%で設定し、その後の流通実態をみていくことが妥当というご意見を頂戴しております。

それから前回の4人の意見陳述人の方々からご意見をいただいております。

田村自然農園の田村さんからは、規格の導入後、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というご意見です。

それから、北海道ダツタンソバ生産者協議会森さん以下3名の方からは、やはりカビの発生、品質劣化等のから、水分は15%とすることが妥当ということでご意見を頂戴しているところです。

次に資料を一枚捲っていただき、被害粒についてであります。第1回の検討会の議論として、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ではないか、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、というご意見がありました。

これに対する事務局の考え方ですが、被害粒の混入につきましては、製粉歩留りの関係、虫害については雑菌の混入、さらに、被害粒の中身によっては色合いへの影響といった影響も出てきます。そういった点からそば粉の品質の低下につながるということで、普通そばに準じた内容とし、当初案どおり5%、15%、25%の刻みとさせていただきたい。

これにつきまして、先ほどの参考資料の18頁をご覧ください。写真で紹介していますが、虫害粒は真ん中の実の部分を食べられています。製品歩留りの低下だとか、虫が付いたものは雑菌の混入と問題となってくるということから、普通そばと同様の規格にしていくものであると考えています。ちなみに、この頁の一番上ですが、我々規格を検討するに当たり、全国のだったんそばの生産者の方々から試料を提供いただいたサンプルについて、被害粒の分析をしたところ、平均で2.5%でした。これにより、現在の営農の実態から言っても規格案で対応は可能と判断した次第です。

資料2に戻っていただきまして、被害粒に対する各委員、意見陳述人のご意見でございますが、基本的に虫害粒などは雑菌混入のリスクがある、あるいは、だったんそばの被害粒の発生状況は、普通そばと変わらないということから、普通そばに準じた内容にすべきではないか。また実態的にも通常の営農努力によって十分収まるものではないかというご意見をいただいております。

以上、事務局より、前回の論点、それに対する再検討の結果、それに対する委員・意見陳述人のご意見について、駆け足ですが説明をさせていただきました。

検討委員による議論、意見交換

○穴井座長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明にありましたように、委員の方には予め事務局案に対する意見をいただいているところでありますが、ここで改めて意見等ございましたら、お伺いたします。

委員の方どなたかありますか。

○齋藤委員 事務局においてこれだけ立派に整理され、ありがとうございます。これで十分議論はされたと思いますので、座長に一任し、よろしく取り計らいお願いいたします。

○穴井座長 それでは、座長に一任という意見がありましたので、皆様方のご意見が出そろったものと受け止めさせていただきます。

早速でございますが、検討会のまとめといたしましては、事務局案どおり、水分の規格については、15.0%とする、また、被害粒等については、普通そばに準じて、1等：5%、2等：15%、3等：25%としたいと思います。

なお、水分規格につきましては、今後、全国各地でだったんそばの生産が拡大してく中で流通または保管状況を踏まえて、国には水分率の検証を続けていただきたいと思えます。

それでは、2回にわたり貴重なご意見をいただきありがとうございました。

事務局には、今後の規格設定に向けての対応をよろしくお願いいたします。

これをもって、座長の任務を終了させていただきます。

○田村課長補佐 穴井委員には、2回にわたり座長を務めていただきありがとうございました。また、委員の皆様には貴重なご意見をいただきありがとうございました。

なお、今後の予定としては、パブリックコメントを経た上で、関係する省令や規格規程告示の改正を行い、登録検査機関への周知を図り、本年産のだったんそばの検査に対応することとしています。

これをもって、農産物規格検討会は終了させていただきます。

閉 会