

# 農産物検査規格検討会議事録

## 生産局

平成24年2月21日

**農林水産省**

目 次

1	開 会	1
2	挨 拶	1
3	資料確認	2
4	座長選任	2
5	資料説明	3
6	意見陳述者の意見発表	6
7	検討委員による議論、意見交換	10
8	閉 会	17

## 開 会

○田村課長補佐 それでは、定刻になりましたので、農産物検査規格検討会を開催します。本日は、委員の皆様、意見陳述をいただく皆様におかれましては、ご多忙中のところ出席いただきまして誠にありがとうございます。

私は、生産局穀物課で農産物検査を担当しております田村でございます。

最初に、本日の出席者の皆様をご紹介させていただきます。お手元に農産物検査規格検討会出席者名簿がありますのでご覧下さい。

席の順にご紹介していきます。

私の正面、全国農業協同組合連合会 園芸農産部次長の本間委員です。

続きまして、全国主食集荷協同組合連合会 業務部長の太田委員です。

続きまして、社団法人日本蕎麦協会 専務理事の齋藤委員です。

続きまして、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構・北海道農業研究センター・畑作研究領域主任研究員の鈴木委員です。

続きまして、消費科学連合会 副会長の犬伏委員です。

続きまして、財団法人全国瑞穂食糧検査協会 常務理事の穴井委員です。

なお、全国蕎麦製粉協同組合 専務理事の鈴木委員におかれては、急遽体調不良ということでご欠席です。従いまして、本日の委員は6名となります。

続きまして、本日意見陳述をいただく方をご紹介します。

まず、株式会社田村自然農園の代表取締役の田村様です。

続きまして、長野県の信濃霧山ダツタンそば生産組合の事務局長の北村様です。

続きまして、北海道ダツタンソバ生産者協議会の会長の森様です。

最後に日穀製粉株式会社の業務部長の前島様です。

意見陳述者は、以上4名の方々です。

## 挨拶

○田村課長補佐 それでは、本検討会の開催に先立ちまして、生産局農産部松尾穀物課長よりご挨拶を申し上げます。

○松尾穀物課長 皆さんこんにちは、生産局穀物課長の松尾と申します。検討会の開催に当たりまして、一言ご挨拶いたします。

本日は何かとご多忙のところ、本検討会にご出席いただきありがとうございます。また、委員の皆様方、意見陳述者の皆様におかれましては、日頃から農林水産行政にご理解とご協力を賜りまして、この場をお借りいたしまして、御礼申し上げます。

ご案内のとおり、農産物検査法は、その第1条に書いていますとおり、農産物の公正

かつ円滑な取引きとその品質の改善を助長するというを目的としております。

この農産物検査は、これまでも、検査の民営化を行うなどの改正を行ってきており、また、規格についても、随時必要な見直しを行いながら改善を図ってきているところです。

本日は、近年、生産の増加が著しく、また、普通そばとは大きく形状が異なっていたんそばの規格に付きまして、ご検討をいただきます。

詳しくは担当の方から、特徴とか、流通の状況、生産の状況等を説明申し上げまして、普通そばとは異なるだったんそばの農産物規格の設定についてご検討いただくこととしております。検討委員の皆様におかれましては、是非とも熱心慎重なご検討をよろしくお願いいたします。最後になります、本日の検討会でだったんそばの検査規格についての議論が結論に達するようお願い申し上げまして挨拶とさせていただきます。

#### 資料確認

○田村課長補佐 それでは、既にご案内しているところですが、カメラ録りについてはここまでとさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

次に、資料の確認をさせていただきます。

まず、議事次第、それから、配布資料一覧でございます。次に資料1としまして「だったんそばの農産物検査規格の設定について」、資料2としまして「だったんそばの農産物検査規格案」、それから、最後に参考として農産物検査法を抜粋した資料を配付しております。よろしいでしょうか。

#### 座長選任

○田村課長補佐 それでは、本日の検討会につきましては、農産物検査法第11条の規程に基づきまして、農産物の検査等に関し学識経験を有する方、関係者の意見を聴くことを目的に開催するものです。

まず、検討会の座長につきましては、委員の方からの互選としておりますが、事務局からご提案させていただいてよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

それでは、事務局としましては、財団法人全国瑞穂食糧検査協会 常務理事の穴井委員に座長をお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

ありがとうございます。それでは、穴井委員に座長をお願いしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○穴井座長 ただいま御指名いただきました、財団法人全国瑞穂食糧検査協会の穴井でございます。よろしくお願ひいたします。座って進めさせていただきます。

皆様のご協力により円滑に議事を進めていければと思ひますので、ご協力のほどよろしくお願ひいたします。

まず、本検討会の議事は、原則公開となっております。

また、本検討会の資料及び検討会の議事録は、農林水産省ホームページに掲載することとし、公表されることとなりますので、ご了承いただきたいと存じます。

### 資料説明

○穴井座長 それでは、議事次第に従ひまして、進行していきたいと思ひます。

まずは議題の3について、資料の説明を穀物課米麦流通加工対策室長にお願ひします。

○堺田米麦流通加工対策室長 お手元の資料の1、それから、資料の2に基づきまして、一括説明させていただきます。

まずは、資料1のだったんそばの農産物検査規格の設定についてでございます。

だったんそばの特徴については、タデ科ソバ属の一年草本で、普通そばと同属ということでございます。また、普通そばと比べまして、粒が少し小さく丸みを帯びており、表面にくぼみがあるという特徴がございます。

また、血流改善効果、血をサラサラにする効果があるとされるルチンが、普通そばと比べ約100倍も含んでおり、独特の苦みがあるという特徴がございます。

次に生産・流通状況についてご紹介します。

だったんそばの主な産地は北海道、長野県で、近年、作付面積は増加傾向にあり、23年度は325haの作付実績となっております。

主な作付品種は、北海道、東北、関東を中心に、北海T8号という品種が普及しています。北陸、東海、近畿では北陸4号という品種が普及しています。近年、新品種の開発が進められており、右側にその状況を簡単に整理しています。

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構では、冒頭の2つの品種について開発されており、それ以外にも大学等において品種の開発が進められている状況です。

次は、本題のだったんそばの農産物検査規格の設定についてでございます。

だったんそばにつきましては、これまで作付けが少なかったこともあり、農産物検査規格は特に設定されておらず、農産物検査の対象となっておりません。一方、近年作付が拡大傾向にあることと、普通そばとは形状等が異なっておりますので、その品位というものを的確に判定するため、普通そばとは別の検査規格を設定し、これを農産物検査の対象とするよう現場から求められている状況でございます。

こうした中で、1月に、本日意見陳述をお願いしている4名の皆様を含めまして、関

係者の方々と意見交換を行うなど、これまで、関係者の皆様のご意見をお伺いしながら、検査規格の設定に向け検討を進めてきたところです。その中で主だった意見を資料の右側に記載しております。

まず、等級判断につきましては、それぞれその等級に相当する標準品という標準的なサンプルを作りまして、それとの比較により、形質等の条件を満たしているのかを検査して、等級の格付けを行うこととなっております。

写真のように、だったんそばは、普通そばとは粒の形が違うということがありますので、その標準品につきましては、だったんそばの穀粒を使って個別の独立した標準品を作製し検査を行うべきとの意見があります。

2点目の容積重についてですが、容積重は1リットル当たりの重量でございますけども、これにつきましては、粒の充実度を測るために有効であることから、実需者の方々から規格を設定すべきのご意見を頂戴しております。

3点目は水分でございます。これについては2つの意見がございました。

一つとしては、普通そばに比べてくぼみがありますので、表面の滑らかな普通そばに比べてカビ発生のリスクが少し高くなるということで、上限を普通そばより低くして15.0%としてはどうかという意見です。ちなみに普通そばの水分の上限は16.0%としております。

また、別の意見として、自身の経験から、高水分のものは香りが良いという特徴があり、需要もあることから、用途と期間を限定して18.0%～20.0%に設定してはどうかという意見もありました。

4点目は被害粒等の混入についてです。被害粒等と申しましたが、これには、未成熟なものや虫害粒等、いくつかの種類があり、やはり実需者の評価を考えますと、普通そばと同程度の規格を設定すべきではないかという意見でありました。

一方で、だったんそばを無農薬・無化学肥料で栽培されている方からは、無農薬・無化学肥料で栽培すれば病虫害が発生することから、被害粒の多寡で検査規格を決めるべきではないという意見がありました。

それから5点目として、普通そば・だったんそば間の混入の点です。特に、普通そばにだったんそばが混入いたしますと、製品の色と味に変化が生じます。だったんそばは黄色みがかっており、味は少し苦味があります。こういったところで風味などに変化が生じ、普通そばとしての品質が低下するため、混入の限度を厳しくすべきという意見がありました。

以上のようなご意見を聴取しながら、だったんそばの農産物検査規格について、事務局としての案を作成させていただいております。

だったんそばは、普通そばと同様に、実需者の方々は、製粉歩留まり、あるいは、加工適性、貯蔵性を重視されていることを踏まえ、全体として普通そばの検査規格に準じ

ることを基本としてはどうかと考えています。特に充実度などの等級判断の基準を現物で示す標準品については、穀粒の特徴が普通そばとは実際違いますから、だったんそばの穀粒を用いて作製するという事で考えたいと思います。

水分については、だったんそばは、普通そばとは異なり、表面にくぼみがあり、カビが発生しやすいということを考慮すると、普通そばよりも低く設定する必要があります。普通そばは16.0%ですが、だったんそばは15.0%としたいと考えています。

普通そば・だったんそば間の混入について、特に普通そばへのだったんそばの混入については、製品の品質への影響が大きいことから、混入限度を低く設定したいと考えています。右側の附則のところに、普通そばには、だったんそばが0%を超えて混入してはならないと記載しています。この0%は、小数点一桁を四捨五入しますので、0.4%まで許容されるということです。

一方、だったんそばには、普通そばが1等のものにあつては1%、2等のものにあつては2%、3等のものにあつては3%を超えて混入してはならないとしています。

容積重につきましては、有効なデータなので、規格に設定してはどうかという意見がありました。国のデータの蓄積が23年度からということで、十分な蓄積が図られておりません。作柄の振れということもありますので、ここは複数年データを蓄積して、今後の検討課題とさせていただき、今回は規格設定はしないこととさせていただきたいと思います。

右側のだったんそばの検査規格案については、1等から3等まで三区分ということで整理しています。また、形質の判断については、それぞれ標準品を用いて判断することとしています。水分は15%を最高限度としています。被害粒等につきましては、1等から3等まで、5%、15%、25%と刻みで、ここは普通そばと同じ基準としております。

以上の考え方で御諮りさせていただきたいと思います。

続きまして資料2でございます。全ての規格内容について網羅した資料となっております。細かくは、等級区分、形質、容積重、水分、被害粒、その他の欄に普通そば、だったんそばの間の混入、銘柄、包装となっております。

先ほど普通そばと異なる部分については、それぞれポイントを説明させていただきましたが、全体像ということでこの資料で確認ください。簡単に上から説明します。

等級区分については三等級、形質については、普通そばと異なるだったんそばの等級ごとの標準品をもって行う。容積重はデータが不足しているので、引続き検討を行う。

水分は15%ということです。被害粒につきましても、合計のところにありますように、1等から3等について、ご覧の数値となっております。普通そばと同じ基準でございます。普通そばとだったんそばの混入の内容は、先ほどの説明のとおりとなっております。

銘柄でございますが、普通そばにつきましては、代表的な銘柄が規格に設定され、検

査による判断ができます。だったんそばにつきましては、品種が先ほどの北海T8号と北陸4号の二つがありましたが、品種ごとの粒の細かい特徴などのデータ蓄積ができていないことから、この点についても今後の検討課題とさせていただきたいと思います。包装につきましては、普通そばと同様ということで整理させていただきたい。

駆け足になりましたが、事務局の方から、規格の設定について説明させていただきました。

#### 意見陳述者の意見発表

○穴井座長 事務局からの提案につきまして、だったんそばを作っている生産者と実需者から意見を頂きたいと思います。

なお、時間の関係もございますので、ご意見については簡潔に3分以内で発表をお願いします。まず初めに生産者側として、株式会社田村自然農園の田村社長からお願いします。

○田村意見陳述者 説明を聞かせていただいて、もっともだと思う部分と、これはまだ知らないでおっしゃっている部分の2つがあると感じました。私は全国350ヘクタール作付されているうちの100ha強を作付けしているだったんそばでは筆頭の生産者です。また、同時に海外のものも扱っており、日本、海外両方のだったんそばの振興を願う生産者です。

ここに来ている生産者で、日本の作付面積の過半を超えていますので、本日の検討会でのだったんそばに関する意見は生産者の意見を代表するものになると思います。

だったんそばは、ほかの穀物に比べると安全性が高いんですね。現在だったんそばは、安全でなければ売れないのはもちろんですが、もう一段階進んで、美味しいか美味しくないと消費者にとっては関心がある状況です。国産だから売れるといった時代は過ぎました。美味しくなければ売れません。

高水分のだったんそばは、旨味と香りがあり、水分を15%まで落とすと、それが消えてしまいます。水分が18%であれば旨味と香りは消えないということが、これまでの私の経験から分かっています。専門の蕎麦屋もそのように言っています。一度水分を落とすと旨味と香りを元に戻すことは出来ません。

だったんそばはしわがあるので、カビが生えやすいのは科学的に事実かもしれませんが。しかし、私は中国で何百トンと栽培させ輸入をしています。生産しただったんそばがカビ臭い農家は、収穫したものを直に土間に置き、また、包装は茶色に変色するまで何十年も袋を使い回ししています。その結果カビ臭いものになってしまうんですね。

そこで、現地をお願いをして、袋の使い回しをしないこと、直に土間にはおかず、地面に20cmほどの丸太を置いて、その上に板を敷き、その上に置くようにしたら、カビ



の問題はすぐに解決しました。

物が燃えるためには、酸素、対象物、温度が必要ですが、カビの場合は、酸素に相当するのはカビの存在、温度に相当するのは水分、対象物となるそばがなければいけない。このいずれかがなければ、絶対にカビは生えません。その事に狙いを定めて、カビの問題を解決しました。どんなに高水分でも、土間で直置きにしないで、袋を変えれば、カビは発生しません。30～35%の水分で日本に持ってきても、安全でした。日本の場合には、その辺は徹底しているので、土間への直置きを避けてもらえれば、カビの問題はかなりの水分量、20%だろうと30%であろうと、そこは問題ありません。

むしろ、雨の日に収穫した後に、半日以内に予備乾燥、一次乾燥にかけて、水分を22%程度にするということを農家が怠った場合に問題が発生します。そここのところにポイントを絞って、全国津々浦々に指導の徹底をお願いしたい。水分が15%か18%かは机上の空論という言い過ぎかもしれませんが、さほど気にすることはない。問題は、雨が降った収穫後にすぐに予備乾燥に持ち込む時間、これを半日程度でやって欲しい。22%位まで予備乾燥をしてください、というのがポイントで、この会議のポイントもそこにあるんじゃないかと思います。

被害粒の混入については、今までは被害粒は何%であったとか、米であれば、アワノメイガの食べた跡が、どのくらい穀粒にあるのか、そういう事にウエイトを置かれていたが、だったんそばの世界は有視界飛行であり、誰と誰が作っているか農水省でも容易に把握できているとおりに、有視界飛行の中で取引をしている中で、米のような一般的な流通規格を求めるべきではない。検査規格も日本もこれから変えたい、政治が変わればこちらの農産物検査規格も変えましょう。

安全性よりも、おいしくなければ売れない中で、誰が作ったものか、どのような栽培方法なのか、これが明らかなものについては、検査基準を上げてあげるという発想を提案したいと思います。誰が作ったから、1格上なんですよと、素性が明らかなものは1格上にするなど。そばなど他の日本の農産物がみんな農薬と化学肥料を使っている中、私達だったんそばの世界は、無農薬・無化学肥料で作るなど、かなりまじめに作っています。安全でありたいと願う人がむしろだったんそばの主流を占めています。今回出席している他の参加者にも聞いてほしいが、今、消費者はどこで誰がどのような方法で作っているかということに関心があります。そここのところが検査規格基準の評価対象に入っていないことが問題です。このことを申し上げたい。

従って、水分については、私の意見では、18～20%ではなくて、18%であり、用途、期間については、用途ははずすが、期間を限定し、冬場は18%ぐらいであればいいし、夏場も日本であれば大丈夫です。前回の意見交換会の時の用途を限定するという発言は撤回させていただきたい。水分については18%以下で、ただし、刈り取り時に半日以内に予備乾燥に入るような形で制約を設けてもらいたいと思います。そうすれ

ば、高品質でおいしいものを消費者に出せる。

最後にもう一度繰り返しますが、私達の世界は有視界飛行であり、日本の今までの基準というものを変えましょう。今回のだったんそばの規格設定を機会に、安全でおいしいものを私達日本の農産物は作ってますと全世界に発信しましょう。その筆頭がだったんそばの世界ということで、農水省は世の中にPRして欲しいですね。そして、多くの人がだったんそばを食べてほしい。

最後に被害粒混入の問題ですが、少ない資本と自賄いの資本で比重選別機とか、粗選機とか、全ての機械を導入しているんですね。私も数億程度の投資をしていますが、なかなか容易でない。農協のカントリーエレベーターのように国費を何十億も出す訳ではないので、どうしても混入してしまう。混入のところを大目に見てくれるか、至急国費若しくは公費を投入して、選別がより十分に向上するように、緊急対策を行っていただくようだったんそばの業界の筆頭として要請します。それが生産体制で急がれる点です。

それから検査体制で急がれる点は、検査員は、だったんそばどころか、和そばの検査員も昨年は大慌てでした。ほとんど50km四方に1人いるかないかという体制だったんですね。だったんそばは現在ゼロですが、私も検査員にさせてくださいという事で、田村補佐にお願いしているわけですが、この体制整備が急がれるので、ここで議論できるか、何か他の機会があれば、大至急、私も加わりますので、一つ検討を進めていただきたい。検査場所は非常に苦しんでおります。今年、そこが一つのネックになるかな、と思っております。

○穴井座長 続きまして、信濃霧山ダッタンそば生産者組合の北村事務局長にお願いします。

○北村意見陳述者 私達信濃霧山ダッタンそば生産者組合の場合は、玄そばの販売も仕入も行いませんので、あまり流通の方には乗らないと思います。検査規格はやっぱり一般的にカビが生えない程度のものとか、どこにでも、どのようなだったんそばが出てきた場合にでも、通用するような一般的な規格にしていただければいいと思います。

私達の組合でもおいしいものを作ろうとこれまで取組んできました。信濃霧山だったんそばの場合、苦味がほとんどありません。8割そばも10割そばも出来ますけども、そういう中で6年間だったんそばを作ってきました。21年から8割そばの打ち手を養成してきました。普通そばと比べだったんそばは、打ち方がとても難しく、毎日300食だったんそばだけを打っている職人さんにも来ていただいて、打ち方を練習していますが、水分とそばの打ちやすさにはかなり関係があります。22年の12月から、今年の2月までいろんな水分のもの、最低は7.1%、最高は23%まで打ってみましたが、その中で打ちやすいものとなると、ちょっと面白い結果なんですけど、水分の少ないものが打ちやすく、7.1%というのは誰でも簡単に打てます。ただ、そこまで行くと味が悪くなります。それで、打ちやすく、一番おいしいもの、風味が一番よく出るも

のをということで、いろいろと試したところ、14.5%が一番良いという結果が出ています。

22～23%というのは、昨年長野県東御市で作ったものを製粉して欲しいという事で持ち込まれたそばを製粉しましたら、製粉機が詰まってしまい、製粉できませんでした。水分測定をしたところ、22～23%あったというものです。

カビの点について、私たちは、倉庫と風穴堂で年間一定の温度、湿度の所で保管しますので、あまり問題ありません。被害粒の混入についても、だったんそばの場合は、全部自家加工する場合には問題ありませんから、あまり私達の場合は関係ないと思います。ただ、これから、新しい商品を開発していく時に、いろんな水分のパーセントのもの、焙煎の場合にはこのパーセントのもの、製粉の場合にはこのパーセントのもの、というような水分で分けていこうと思っています。

味と成分については、標高の差が一番大きいです。今3つの圃場で作ってしまっていて、一番低い所で800～1,000mの所、一番高い所で1,400～1,500mで作ってますけど、そこですと、このルチンの量が通常100倍というのが、昨年日本分析センターに出したものは140倍という数字が出ています。

そこで、水分18%で昨年の10月に打ってみましたが、信濃霧山だったんそばの場合は、ちょっと水っぽくなりすぎて、風味もなくなってしまうということで、今の段階では14.5%が一番良いという結果になっています。

カビの点は保存の状態によっても違いますが、今はだいたい分かる人が作ってますけども、昨年、一昨年あたりから個人で作る方々がすごく増えまして、それで製粉してくれる所もなくて、うちの方へ依頼されるんですね。昨年からは、水分が高いと製粉機が詰まるので、良く干してくださいとお願いしてきました。それでだいたい14～16%くらいに収まっています。

今一番困っているのは、だったんそばと普通そばの混入ですね。実は、昨年、持ち込まれて製粉してくれと依頼された東御市で作ったそばなんですけど、一昨年に普通そばを作って、昨年だったんそばを作ったという方で、(サンプルを見せながら)こういう風になって、これをどうしましょうかっていうことで、持ち込まれたものでした。多分個人で作った場合、こういうものがすごく多く出てくると思います。もう、本人もどうしようもなく何とかしてくれと言うんで、挽きましたけれども、挽く時にはだったんそばの硬い方のメモリに合わせるしかないんです。こうなってしまうとどうにもならないんですが、幸いにしてこの方、その圃場が水田だったものですから、再度水張りをして、もう一回ゼロにしてから始めたらどうですかと勧めました。今後はこのようなものがかかり出てくると思います。これからは個人の方もたくさん作られるでしょうから、一般的に通用する基準で検査規格を作っていただくのが一番いいと思います。

○穴井座長 次に北海道ダツタンソバ生産者協議会の森会長よりお願いします。

○森意見陳述者 私どもの団体は、平成20年にできた団体で、だったんそばについて、100haの圃場契約をして年間60t程度を取扱っている。各生産者、私も含めて、水分15%でやらせてもらっているが、そばやお茶の製品について、流通先のお客さんの評判を聴くと、この水分が一番良いということで、できれば、この15%でお願いしたい。

水分が多いと刈り取りの時に、トラクターに詰まってしまう、刈り取り出来ないのが現状。畑でやる時には20%前後水分があるんですけど、そうすると作業効率が悪いので、ある程度水分がとんでから刈り取りしているんですけども。設備もそこそこの農家で、大仕掛けでやっているのが少ないので、できれば水分は15%でやっていただきたい。

検査に関しては、現在20名弱で生産の方は構成しており、道内16のJA、全部だったんそばの検査をやってもらえることを確認している。

作付けの関係は、当初から農薬や化学肥料を一切使わないで作っており、今後もやっていきたい。

○穴井座長 最後に実需者側として、日穀製粉株式の前島業務部長よりお願いします。

○前島意見陳述者 水分については、実需側としては15%を希望しています。水分が高くと、カビの発生や品質劣化の心配、製粉においても18%を超えると石臼が詰まり、歩留まりが悪くなったりします。一般的な検査規格としての設定は、15%が適正と思っています。その他の規格は事務局案の通りで結構かと思います。

だったんそばの加工品、お茶とか、麺を製造、販売していますが、当社で使用する原料についてはすべて水分15%前後で仕入れており、製粉についても一定の品質を保持をしていますので、問題ないと思っています。

#### 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。それでは、これから検討委員の方々により検査規格案についてご議論をいただきたいと思います。

まず、事務局より説明のあった事項及びただ今ご意見をお伺いしました生産者・実需者の方へのご質問はありますでしょうか。

○鈴木委員 田村さんにお聞きしたいが、水分が22%と他の皆さんと比べて高い水分で品質が良かったとのことだが、用途により、水分が高いことによって、品質が悪くなるということはあるのでしょうか。例えば、だったんそば茶については、水分が高い方がよいということはあるのでしょうか。

○田村意見陳述者 水分22%というのは、予備（一次）乾燥のこと。曇りの日や小雨の日に、ドイツ製のコンバインでは30%、40%刈り取ることができるが、ただ、排

出量が少なくなってしまうんです。それに対して、国産のコンバインだと小雨が降っただけでもうお手あげです。コンバインに絡まってしまって刈取りができない。それはどなたも経験して、ここにいらっしゃる方ならわかると思います。そのような時に刈り取ってきたそばは至急一次乾燥をしなければだめであり、そこが今回のカビと水分の話のポイントですということを生産者側に言いたいわけですよ。

ドイツ製の大型のコンバインなら、雨の中でも刈り取れますが、カビが発生しやすいことには変わりはない。そこで一次乾燥で22%程度に落とし、その後、1日、2日以内に本乾燥で18%まで落としたいわけですよ。その時間と言うのがこの話のポイントです。

味については、そば打ちの名人が打った水分18%と15%で比べてみたことがあるんですけど、まるっきり違います。18%と15%では、みずみずしさもそうですが、旨みが誰が食べてもわかるだけ違うんですね。そうすると、安全であるということがだったんそば業界、私達生産者側の誇りだと思ってしまうんですが。

もう一つは、旨くなければ今の時代、売れない、自分達で最後まで仕上げる人は何の問題もないんですが、世の中に流通する時にどうするかというのが問題なんです。カビがもともと着いたものでも、その中をカビが動き回らない限りは、18%でもびくともしない、ということについては確信を持っているもんですから、後は旨さを確保したいがために、私は言っています。

○鈴木委員 用途による水分15%と18%の違いは、お茶ではなく手打ちそばのことですか。

○田村意見陳述者 そば茶も一緒に、18%であれば10メートル先で香りがするものが、15%では3メートルぐらいでないと香りがしないということもあると思います。

○穴井座長 ありがとうございます。それではだったんそばの検査規格案について、検討委員の方々からご意見をいただきたいと思います。まずは、本間委員からお願いします。

○本間委員 全農ではだったんそばは全く扱っていないが、一般的に穀類を扱っていることから、大量に流通するものについては、流通段階、保管段階で水分のところを一番気にしています。だったんそばは、我々が扱っているそばとは若干違うとは思いますが、中でも一番気にしなければいけないのはカビです。特に、袋に入って流通することから、最終的に開けてみないとわからないので、お客さんの所に行ってカビが生えていたということが以前は結構あった。最近はこのようなことは、少なくなってきましたが、やはり水分が一番気になるところです。

従って、生産者と実需者との間で、そこは十分にご意見を聞きながら、決めていかなければならないと思います。規格についても、大量に流通する立場からすれば、やっぱり生産者の方も実需者の方も、一定基準となる数字というのは必要であると思っていま

す。

○穴井座長 次に太田委員からお願いします。

○太田委員：全集連についても、だったんそばを扱った経験がほとんどなく、そばについては地方で単独でやっている業者がいる程度。先ほど農産物検査員の話が出ましたけれども、今回、戸別所得補償の関係で、そばについても検査できるような資格を持つという動きは全国的に見受けられると思っています。

水分についてメインテーマになっていますけど、今の300ha程度の作付面積の中で、現時点では北海道と長野の北信あたりが中心となって栽培されており、その中でも北海道の占める割合が高いわけです。先ほど、雨の日に収穫されることについて話がありましたが、それは他の作物にも共通した話題なんです。これは結局、特定の地方に限っての規格ではないので、日本のように高温多雨の気候で、雨が多い季節がある中、水分については重要であると思っています。そのようなことから、水分の基準については、一定の地域だけの基準ではなく、全国の基準を作るという観点から考えていく必要があると思っています。

他の要件については、ほぼ、そばの規格を充当させるということですから、よろしいかと思えます。容積重についてもこれからサンプリングしながら、より正確なものにしていくということですから、順次、体制を作っていくということでもよろしいかと思えます。

○穴井座長 次に齋藤委員からお願いします。

○齋藤委員 北海道でそば茶を1袋買ったことがあります。焙煎したそばの品質がばらばらであった。こういうものがまかり通るようでは全体の評価を落としてしまう。規格というものはナショナルスタンダードであるべきである。中国はメタミドホスの事件があって以降、しっかりとした検査体制で輸出を行っている。現在、日本は農産物の輸出促進を図っているが、ナショナルスタンダードとともに、グローバルスタンダードを考えないといけない。品質がばらばらであるようでは、我が国の農産物の信用がなくなる。

水分については、収穫時の空気湿度は中国と日本でだいぶ違う。中国から輸入しただったんそばを食べた際、発酵臭がしたことがある。そのようなものが販売されれば、消費者は二度と購入しなくなる。だったんそば全体としてマイナスになる。

農産物検査手帳を見てみると、お米の場合は、玄米ともみとでは水分規格が違い、もみは水分の規格を落としています。玄そばやだったんそばの場合は殻つきの状態であり、だったんそばの場合は殻がむきにくいことから、むきやすい品種を一生懸命開発している学者たちがいます。

殻のむきにくいものは、殻の中で、何か水気がこもってしまう。この状況を安全で大丈夫だろうと言う人もいますが、その中で悪いというものがあつた場合、だったんそば

全体の評価を落とすというのが一番困る気がします。

北村さんから見せていただいたサンプルは、東御市の生産者がだったんそばとしての製粉を委託したいということで持ってこられたサンプルだということですが、これは一目見て普通そばが混ざっています。普通そばとだったんそばの混合はやってはいけません。このようなものの製粉を受託することは、全体の信用のためには避けた方がよいと思います。

○穴井座長 次に鈴木委員からお願いします。

○鈴木委員 だったんそばは育種を始めて13年目になりますが、当初はあまり知られていなかったけれど、最近、知名度が上がってきたことから、検査規格を設定することになったのだと思いますが、規格を策定される皆様は大変ご苦労されたのではないかと思います。基本的には、提示された案で検査規格としては十分機能するのではないかと思います。最大のポイントは検査するときの標本（標準品）をだったんそばの穀粒を用いて客観的に目で見て分るものを作るということですので、後は、検査をする側の方、標本を見て適正に判断できるような、体制なり勉強なりをしていけば、基本的には提示された案で良いと思います。

○穴井座長 最後に犬伏委員からお願いします。

○犬伏委員 だったんそばは、私たちの中では「健康なもの」ということで、ルチンが100倍ということもあり、お茶を飲む方が増えています。

だったんそばの規格についてですが、素人ですからこれで良いと思っていましたが、水分に関してこれだけ差があることを知りました。15%より18%が香りが良くておいしいということを考えますと、私達は出来上がってきたものしか分からない中で食べていますので、これが水分18%のもので作られたものなのか、15%のもので作られたものなのか分かりません。今はたまたま北海道と長野を中心に作られているかもしれませんが、だったんそば茶は、健康によいという点ではどんどん増えていくのではないかと思います。おそば（麺）を作っているところと、お茶を作っているところは違うかもしれませんが、日本中どこにでも和そばがあるようにだったんそばも増えていくとするのなら、規格というものは絶対に必要だと思います。

ただ、水分に関しては分からないのですが、製品となった後の公正競争規約の中で、水分量とか被害粒が出てきても良いのかなと思います。現実には製品が販売された後、公正競争規約みたいな中で、15%であればどれくらいの香りが残るとか、あるいは栄養度を売ろうとする時には、このくらいの水分でなければだめよとか、というような形でできるかなと思います。話を聞きました。

容積重については、例えば、1トン仕入れて500kgしか製品ができなかったら困るわけですから、容積重はすごく問題になるということは事実だと思います。被害粒について、どのような病害虫の被害を受け、その粒がどのように変色したり、変形するのか

分からないので、そこをどの程度考えるべきなんだろうか。科学的にここまでだったら安全で健康に影響はありませんというものがあるなら、被害粒の規格をあんまり厳しくするとかわいそうかなと思います。私達は何も分からないから、見かけが綺麗とか、良いということだけで判断してしまうことが多いのですが、こんな自給率の低い時にそんなことってはいけないのではないかという反省の上に立てば、被害粒の規格は、もう少し緩いものすることができないのかなと思います。

カビに関しましては、カビ米の話がありましたように怖いものですから、怖いカビが入ってきたときには健康に影響が出ます。カビは流通している間にも増えていき、最終的には使えなくなってしまうようなことがあっては困るので、しっかりした規格にしてほしいと思います。

和そばとだったんそばの混入に関しては、そばの方で「困るよ」ということを規格の中でいうべきことなのか。異種穀粒の混入に対しては当然であると思うが、さきほどの（だったんそばと普通そばの混合サンプル）を見る限りでは当然かと思いますが、和そばとだったんそばの間に限るといところが分からない。

○齋藤委員 白くて上質なそば粉である更科そばを高い値段で売るとはビジネスとして重要になるが、その時に、もし、だったんそばが混入していると、製品に苦味、黄ばんだ色、あるいは緑色が移ってしまう可能性があり、それを更科そばとして食べた客は、二度と食べなくなり、だったんそばの買い手がつかなくなり生産者も困る。生産者の品質管理は重要である。自給率を上げるには、いいものを作っていくことが重要であります。

○堺田米麦流通加工対策室長 犬伏委員がだったんそばの混入に違和感があると言われましたが、だったんそばというものを規格の中に位置づける際に、普通そばとちゃんと整理をしておかないと、全体の生産振興にマイナスになる部分が出てくるのではないかと問題意識で整理させていただいております。

○穴井座長 ほかにご質問はございませんか。

○森意見陳述者 農薬をかけなくても、かけても、虫がつくというのは別の問題で、有機で契約している生産者もいますけども、農薬をかけても虫がつく場合もあれば、つかない場合もあるということをご理解願いたい。

○穴井座長 皆さんから参考になるご意見をいただいたところですが、ほぼ意見は出尽くしたということではよろしいでしょうか。

○田村意見陳述者 犬伏さんの言われたことで、共感を得ることがありました。虫食いのような粗末なものの方が、お茶にすると逆に風味が良く、粗末なものの方が味が良いんですね。それから、田そばと畑そばでは、圧倒的に普通そばと同じく、畑そばの方が味が良いと思います。そのところは、皆さん論議が必要ではないでしょうか。日本の農業の優位性を図る上で、今の検査規格で行くと、中国産が一番いいということになっ



てしまうわけですよ。私、中国からさんざん輸入をしましたけれども、そっちのほうが上位に来るとするのは、奇妙な気がするんですね。

やはり転作を奨励する中で、戸別所得補償の関係も私にとっては重要な問題なんです。戸別所得補償からすると、こういう規格のほうがいいのかもかもしれないけれど、できれば、安全でおいしいものを作るという観点から、日本で初めてそういう規格にしてもよいのではないかと、今までの検査規格とちょっと視点を異にして、消費者の立場にも立ち、厚生労働省の考えも組み込んだようなものが良いのではないかと。畑そばのほうが田そばよりもおいしい中で、転作の推進との絡みをどうするのかという視点が今欠けてますね。

それから、かえって、虫が食ったほうが、お茶にしたときには、良い味がするんですよ。そこのところを専門家の意見を聞いてみて欲しいんですよ。未熟粒はどうかわかりませんが、被害粒については、犬伏さんは直感的に、鋭い感覚でおっしゃったんだと思うんですけど。その論議が今ないなと思います。

○穴井座長 ほかにも意見があればお受けします。

○犬伏委員 だったんそばの特徴というのが、「血流改善効果」ですとか、そういうことがエンドユーザーには問題になっているような気がします。水分においても、物によって、地域によって、18%と15%と違ってました。また「ルチン」なるものも違いがあるかもしれない。そうすると、難しいかもしれませんが、栄養度、嗜好度というものこの規格の中に入れることができたかと思いました。難しいんでしょうかね。

○前島意見陳述者 嗜好の関係ですとか、虫食いの方がおいしいんだというお話ですとか、水分が高い18%のほうが風味がいいんだという話が出ましたが、否定はしませんが、肯定もしません。非常にレアといいますか、独特のお考えをベースにされておりますので、今、ここで議論するのは穀物の一般的な品質基準を作るということです。18%のだったんそばの方が本当においしいのであれば、規格と外れたところで、付加価値をつけて、独自にやっていただければと思います。穀物の流通を考えれば、水分が18%、若しくは虫食いがある穀物というものは、ちょっと問題があると思います。

○田村意見陳述者 戸別所得補償の絡みが出てくるんですよ。規格外で流通する事は可能かもしれませんが、1俵あたり規格外と1等では5,000円近くも差がでます。その戸別所得補償の絡みがあるから、やっぱり普通の農家としては、規格外にならないほうがよい。この議論の中に戸別所得補償が触れられていませんが、この鍵は戸別所得補償にあります。水分18%や虫食いが規格外となった場合に、5,000円下になってしまうのです。これは、誰も触れていないので、一言申し上げておきます。その論議がここにはなされていません。

○堺田米麦流通加工対策室長 農産物検査の趣旨について、若干、事務局の方からご説明しておきたいと思います。農産物検査は、国内のメジャーな作物、大量流通するものを対象としています。それは、生産から流通消費に至るまで、多くの方々が関与されて

いる中で、標準となる規格をつくるのが、円滑な流通にとって必要であるためです。その規格は、生産サイド・消費サイドの双方の観点からきちんと合意がとられる内容でなければいけません。合意の中で規格が作られ、生産サイドとしては、生産性を上げたり、より高品質なものを作っていこうと生産の励みになる。実需サイドにとっては、さっきも話がありましたように、袋を空けてみたところが、とんでもない品質のものだったといったことがないよう安心して取引ができる。大量にモノを扱う中で必要な条件整備ということで、この農産物検査の制度が位置付けられている。これをまず、大前提として議論していただきたいと思っています。

個別の取引の中で、商品の特徴を生かして売っていくというのは、これは、皆さんの取引の中で工夫ができる部分です。商品のウリを個別の取引先とやり取りして、勝負していく。直接販売、有機認証など、生産のウリを訴えていく手法は、それぞれあります。この検査規格の設定の議論では、大量流通をする際に最低限必要な条件整備として、ということが必要なのかという点をベースにさせていただきたいことを付け加えさせていただきます。

○穴井座長 ありがとうございます。いろいろ意見もでましたが、農産物検査について、今室長からご説明があり、当初課長からお話しがありましたとおり、農産物検査規格は円滑な流通のための規格であります。本日、いろいろな立場で意見がありましたが、水分の問題等、本日の議論だけでまとめるのは、非常に難しい問題もございます。今回、事務局から提案のありましたたんそば規格案について、生産者の一部から水分の上限に異なった意見があったため、意見を取りまとめるところまでは、議論ができなかったという判断をしてよろしいですか。そういうことで、この議論はここで締めて、今後水分の上限などについて、意見を取りまとめるという方向で整理したいということでしょうか。

○北村意見陳述者 ちょっといいですか。今、次回ということでは聞かれましたけど、そこでは、その水分の問題もそうですが、味とか成分も考慮されるということでしょうか。

○堺田米麦流通加工対策室長 味と成分、先ほどそのルチンの話がありましたけれども、規格を設定するからには、そのものが平均的にはどのくらいの水準で含まれているのか、さらにこれを分析する体制の整理が必要です。データと体制の両面から、まだ、このたんそばについて整理することが困難だということです。

今回ご提示をさしあげた規格案について、今日は特に水分について二色の意見があったところがございますので、この点について、議論を絞り込むということで、もう一度議論をお願いしたいと思います。

○北村意見陳述者 味は考慮されないということですね。味というのは、産地毎に違いますので、食べてみないとわからない。今回の場合は、味とか成分は、考慮しないということで進んできたと思っていいたのですが、今回、水分と味についてがずいぶん意見

が出てきましたので。味と成分は、最初規格を作るときにそれは考慮されないという前提だったんですね。それが、ずいぶん意見がでてきましたので、次回持ち越すときにそのことが考慮されるのかどうかということです。

○堺田米麦流通加工対策室長 味については、いろいろな成分が絡まっていると思います。これについては、現時点において、試験研究機関でも分析ができない状態ですので、対象とはしません。

○齋藤委員 そばの食味、味関係ですが、科学的な分析をしようとなると、かなり高額な食味分析計の導入が必要となる。おそらく何億円単位だと思うが、そば関係の会社でこれを持っている会社はあるんです。ただ、人間が感じる味と一致するとは限らない。麺にした時には、どこの水か、太さはどうかで味、食感、風味が変わるだろうし、手打ちなら人によってぶれが出てくる。

以前、30人くらい集まって、そばの品種の名前を伏せて食べ比べを行う会に参加した。その中に、そば作りで優良な生産者がいたが、自分が生産したそばをその食べ比べに出し、これが自分のそばだ、これが一番うまいと言っていたが、結局自分作ったものでも間違えていた。また、食べ比べの場合は、最初に食べたものと後で食べたものでは食べる人の感受性が変わってしまうことがある。実際の食味は人間の五感とそのときの条件によって、ぶれるということがあり、具体的なものはなかなか難しいかもしれません。

ただ、ナショナルスタンダードである国の検査に合格したものが、どっかおかしいんじゃないかとなると、全体の商品の足を引っ張ることになる。観光地でお土産として売っていたらどうか、或いは麺やそば茶として売った場合、その産地や全体に対するマイナスになるのが心配です。

○穴井座長 ありがとうございます。いろいろと参考となる意見がでました。ということで、次回にこの検討会の意見をとりまとめるという方向で整理いたします。よろしくをお願いします。それでは、事務局から何かございましたらお願いします。

○堺田米麦流通加工対策室長 今後の予定でございますけども、大変恐縮ですが、もう一度この場を開くべく調整させていただきたいと思います。今日議論になりましたポイントについて、整理の上、招集したいと思っております。スケジュールについては、日のない中でございますけども3月の上旬ぐらいを目途に皆様方に個別に連絡をとり、調整させていただきます。よろしくをお願いします。

○穴井座長 それでは、本日の議論はこれで終了したいと思います。いろいろと皆さんから参考となる意見等をいただきました。不手際な進行でございましたけれど、今日は大変ありがとうございました。

閉 会