

産地における品質の安定化の取組事例

岡山県「JA岡山」

- 生産者に通知する粗タンパク含量分析結果において、**タンパク含量の区分に応じた「範囲外」「許容値内」「基準値範囲」の3種類に分類し、分類ごとに通知の色を変え、分析結果を分かりやすく示している。「範囲外」のタンパク含量が2年続く生産者には営農指導員が重点的に訪問し栽培指導をする等、高品質な生産につながるよう指導の徹底を図っている。**
- 上記結果と合わせて、施設に持ち込まれた荷受日、荷受No.ごとの粗タンパク含量も通知。**生産者も荷受ごとのばらつきが確認できることから、翌年以降の営農において圃場別の肥培管理の目安とすることができる。**

① 小麦のタンパク含量分析結果（例）

平均粗タンパク含量とともに、

- ・ **基準値範囲内**
 - ・ **許容値範囲内**
 - （基準値を上回る/下回る）
 - ・ **範囲外**
 - （許容値を上回る/下回る）
- のいずれかに該当することを示す。**

各区分の粗タンパク含量の数値を示すとともに分類別に通知の色を分け、**客観的かつ分かりやすい表示方法**としている。

（タンパク質含量による分類と通知の色）

基準値範囲：白
許容値内：黄
範囲外：赤

令和4年産小麦粗蛋白含量分析結果

〇〇 〇〇 様

あなたが出産された令和4年産小麦の平均粗蛋白含量は 10.0% で、
基準値範囲内となっており（基準値を下回って）（許容値を下回って）（基準値を上回って）
（許容値を上回って）しています。

《小麦の品質評価適正蛋白含量》

基準値	許容値
9.7～11.3%	8.0～13.0%

※「ふくほのか」は低アミロース品種のため上記許容値になります。
通常の日本産小麦の許容値は8.5%以上12.5%以下です。

なお、この用紙は以下のとおり色分けされています。

粗蛋白含量	～7.9%	8.0～9.6%	9.7～11.3%	11.4～13.0%	13.1%～
色	赤	黄	白	黄	赤
分類	範囲外	許容値内	基準値範囲	許容値内	範囲外
令和4年産	4.2%	52.1%	36.2%	6.8%	0.6%
令和3年産	4.7%	51.3%	40.3%	3.7%	0.0%
令和2年産	25.2%	68.2%	6.6%	0.0%	0.0%

《粗蛋白含量10%を目指しましょう！！》

岡山県産小麦は粗蛋白含量が低い傾向にあり、実需者からは粗蛋白含量の向上を強く求められています。麦生産者の経営安定と所得向上をはかるためには、これまで以上に良質麦の栽培に努めていく必要がありますので、下記の事項に気をつけた栽培をお願いします。

①技術対策

技術対策	留意事項
排水対策	ほ場の土壌条件に合わせた暗渠、ほ場周囲の溝上げ、排水溝（明きょ）などの事前対策を徹底する。 栽培期間中も排水溝の点検補修を行い、降雨後の地表水を速やかに排除する。
適期播種	適期は11月中旬～11月下旬。雨が続いて土壌水分が高い場合は、無理に播かず、多少播種時期が遅れても、土壌水分が低下するのを待って播種する。
施肥	遅まきなどで分けつ期の生育が不足する場合は、早めに施肥を行い回復をはかる。 穂肥は幼穂を確認し、生育状況を見ながら適正量を施用する。 粗蛋白含量向上の為、出穂10日後に実肥を施用する。
病害虫防除	赤かび病の防除として、開花始めから開花最盛期に散布する。多発時には7～10日後に追加散布を行う。

※地域や天候などにより条件は大きく異なりますので、必ず普及指導センターやJA等と十分相談しましょう。

1809121

② 荷受ごとの明細書（抜粋）

〇〇 〇〇 様

荷受月日	荷受NO	荷受重量	荷受水分	粗蛋白含量
2022/06/06	7011	1,281.4	20.2	10.04
2022/06/06	8017	485.6	19.6	10.04
2022/06/07	7103	745.2	23.0	11.42
2022/06/07	8072	948.8	25.6	10.70
2022/06/07	9022	870.5	26.2	10.36
2022/06/07	9030	1,381.0	27.6	10.88

荷受ごとの重量、荷受水分、粗タンパク含量を記した明細書を左の分析結果と一緒に生産者に通知。

分類に応じてメッセージを変え、品質に応じた適切な肥培管理を生産者に促す。

○許容値範囲内の場合

許容値内の蛋白含量ではありますが、実需者からは蛋白含量10%以上を強く求められていますので、適正な実肥の施肥等、更なる良質麦の栽培に努めていただきますようお願いいたします。

○範囲外の場合

2年連続で赤紙（蛋白含量7.9%以下の範囲外）となった場合は、次年産の小麦作付をご遠慮いただく場合がありますので、適正な実肥の施肥等、蛋白含量向上に向けた栽培をお願いします。

「範囲外」が2年連続と営農指導員が重点的に訪問し栽培指導を実施。

産地における品質の安定化の取組事例

福岡県「JA全農ふくれん麦部会硬質麦研究会」

- 平成25年10月に設立され、**福岡県で硬質小麦を作っている13JA・生産者から成る組織**
- パン用小麦「ミナミナオリ」、ラーメン用小麦「ちくしW2号（通称「ラー麦」、福岡県独自品種）」を栽培
- 実需者から強く求められている「**タンパク質含有率12%以上達成**」を目標に掲げ、品質向上にむけた取組を実施。

（主な取組内容）

- ・硬質麦栽培手順書はじめ、JA毎に「**麦栽培暦**」を作成
- ・各種研修会の実施（排水対策、土づくり、中間管理作業、穂揃い期追肥、実需者との意見交換会）
- ・**栽培履歴および生産者別品質分析により、生産者リストを作成し、各生産者へフィードバック**
（一部JAでは、低品質が続く生産者に対し、麦種転換や他作物への転換を依頼）

構成

- ・平成25年10月設立
- ・全13JAで編成
- ・会長：JA直鞍 遠藤幸男

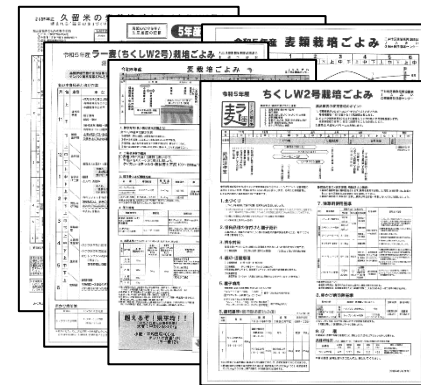


品質向上にむけた取組

- ・硬質麦栽培手順書の配布



- ・県、研究機関、実需者等と連携し、JA毎に「**麦栽培暦**」を作成



栽培品種

- ・ミナミナオリ
パン用小麦、
1,945ha (R5)
- ・ちくしW2号
(通称：ラー麦)
ラーメン用小麦、
1,737ha (R5)



※作付面積は第29回福岡県民間流通地方連絡協議会（小麦）資料より令和5年度実績値

- ・**生産者ごとに品質分析を実施、栽培履歴と照らし合わせ、営農指導**



A氏	タンパク質	10%
B氏	タンパク質	12%
C氏	タンパク質	13%
D氏	タンパク質	9%

JAによっては低成績者に対し、麦種転換や他作物への転換を依頼することも…！

- ・各種研修会の実施
（排水対策、土づくり、中間管理作業、穂揃い期追肥、**実需者との意見交換会** など）

