

奈良県産農産物の銘柄設定等意見聴取会議事録

1 開催日時：令和3年12月10日（金） 13：30～：14：30

2 開催場所：近畿農政局 奈良県拠点 3F 会議室

3 出席者：

（行政機関）	奈良県食と農の振興部農業水産振興課 副主幹	大谷 正孝
	奈良県食と農の振興部農業水産振興課 主任主査	和田 達哉
（学識経験者）	奈良県農業研究開発センター研究開発部育種科 指導研究員	小林 幹生
	奈良県農業研究開発センター研究開発部育種科 主任主事	松山 俊介
（関係機関）	奈良県米穀改良協会 事務局	礪橋 史宜
	奈良県農業協同組合中央会総括部 JA 支援課兼農政課 課長	吉川 訓徳
	旭製粉株式会社製粉部 業務担当部長	西田 裕子
（申請者）	奈良県農業協同組合営農販売部米穀畜産課	高嶋 大樹
（近畿農政局）	生産部生産振興課 検査技術指導官	大橋 聡
	生産部生産振興課 検査技術指導官	高須 哲也
	奈良県拠点 総括農政業務管理官	小山 悟

4 議事

【開会】

司会（近畿農政局）

只今から令和4年産奈良県産農産物銘柄設定等意見聴取会を開催いたします。

本日の司会を務めます近畿農政局生産振興課の大橋です。

本日は、コロナ禍の状況であることから、少人数、短時間での開催に努めますので、みなさまのご理解、ご協力よろしく申し上げます。

さて、当意見聴取会にはマニュアルの規定により、「有識者等の同意により、申請者を同席させることができる。」とあることから、本日、申請者の方にもご出席をいただいておりますことをご了承を願います。

また、本日賜りましたご意見については、議事録を作成する必要があることから、ご発言はすべて録音させていただきますので、併せてご了承ください。

なお、今回、一般からの意見及び傍聴希望はありませんでしたので、ご報告申し上げます。

それでは、お手元の議事次第により議事を進めさせていただきたいと思っております。

2の「開会の挨拶」については、少人数での開催ということで、恐縮ですが、私からさせていただきます。

【近畿農政局 あいさつ】

省略

司会

まず、配布資料の確認をお願いします。

議事次第、出席者名簿、資料1～資料5及び資料6銘柄設定申請書を配付しております。よろしいでしょうか。

次に、本日の議事進行及び注意事項についてご説明します。お手元の議事次第をご覧ください。

① 議事次第第3「銘柄設定等申請手続及び申請状況等について」は、このあと近畿農政局から説明します。

② 議事次第第4「銘柄設定の申請内容に関する説明」ですが、申請者から申請品種の概要、申請の趣旨等の説明をお願いします。

③ その後、みなさまに、「はるみずき」の現物を実際に見ていただき、品種特性により銘柄鑑定が可能であるか判断していただきます。

④ 次に議事次第第5「意見聴取」で、申請内容について、銘柄設定の適否等に関してご意見をいただいた後、議事次第第6でこちらから総括的なまとめをさせていただきます、15時00分を目処に終了したいと思います。

また、意見については、銘柄設定の関連意見について何うこととし、銘柄設定以外について特にあれば、意見聴取会終了後にお聞きすることとしますので、よろしくお願いします。

なお、本日配布しました資料のうち、資料6「申請書関係資料」については、聴取会終了後、回収させていただきますので、ご了承ください。

それでは、議事次第第3 銘柄設定等申請手続及び申請状況等について、近畿農政局高須検査技術指導官から説明します。

【趣旨手続き申請状況説明】

近畿農政局

令和4年産の銘柄設定等の手続きについては、近畿農政局ホームページに掲載し、令和3年10月1日から10月29日の間に銘柄設定等の要望等の受付を行いました。

その結果、奈良県では、産地品種銘柄の選択銘柄として、普通小麦の「はるみずき」が「奈良県農業協同組合」様より申請がありました。

本日の意見聴取の結果、銘柄の設定等について設定する必要が認められた場合には、近畿農政局より農林水産省農産局長あてに申請します。

農産局長は、申請に基づき銘柄の設定等を行う必要があると認めた場合は、農林水産大臣が行う農産物規格規程の改正の手続きを令和4年3月末までに行います。

次に、農産局長から一部改正の通知が各地方農政局長に通知され、申請者に結果を通知、関係者のみなさまには一部改正の周知という手続きとなっています。

以上のように取り進められると、令和4年産より「奈良県産はるみずき」としての銘柄検査が可能となります。

よろしくお願いします。

【銘柄設定の申請について】

司会

それでは、普通小麦の「はるみずき」について、「奈良県農業協同組合」様より資料6「申請書資料」に基づき、申請品種の概要、申請の趣旨の説明を、また、銘柄鑑定上の特徴等の説明につきましても、銘柄鑑定に関する事項を提出いただいていますので、説明をお願いします。

それでは、「奈良県農業協同組合」様、申請書に基づき説明をお願いします。

● [「はるみずき」の申請内容説明]

申請者：奈良県農業協同組合

申請を行う内容は銘柄の設定、銘柄の区分は産地品種銘柄、農産物の種類は普通小麦、産地は奈良県、品種名は「はるみずき」、必須・選択の区分は、選択銘柄です。

申請する理由について、「はるみずき」は、早生・短稈でグルテンを強化した製パン性に優れる高タンパク質のパン・中華麺用の小麦で、奈良県主要農作物奨励品種に指定されています。

パン・中華麺用小麦として製粉・加工適性に優れることから、実需者が求める需要に応じた高品質麦の供給が見込まれており、また、本県における栽培適性は良好であり、生産拡大にともない生産者の収益力向上が期待されるため。

生産状況について、作付面積は、令和元年産は、0.01ha、令和2年産は、0.4ha、令和3年産は、0.05ha、検査実績は、令和2年産が1.532トンとなっています。

検査を行う予定の登録検査機関は、「奈良県農業協同組合」です。

「はるみずき」の特性ですが、

出穂期・成熟期については、「ふくはるか」と比べ、出穂期は5日早く成熟期は1日早い早生品種です。

加工適性については、県内実需者の協力を得て実施した適性試験の評価は、パン用では、かなり良好でカナダ産「1CW」並みに優れています。中華麺では、良好との評価を得ています。素麺向けでは、全国に知られている「三輪素麺」と置き換えられるものではないが、製麺の作業性は良好で、独自の商品としての開発は可能となっています。

収量性については、「ふくはるか」と比べ、穂数はやや少なく、穂長はやや長い穂重型品種であり、収量は103%とやや多収です。また、千粒重は41g程でやや重く、容積重は830g/l程でやや低いです。

耐倒伏性については、「ふくはるか」と比べ、稈長はやや長いものの、短稈品種で倒伏に強いです。

赤かび病抵抗性については、「ふくはるか」と比べ、同等のやや難です。

外観品質については、「ふくはるか」と比べ、同等です。

その他ですが、当県における栽培適応地帯は、平坦部及び中間部（標高300mを超える山間部については調査検討中）となっています。

栽培上の注意事項は、早播きすると凍霜害の危険性が高まるため、極端な早播きは避ける。また、パン・中華麺用品種として用途に応じたタンパク質含有率となるよう、開花期追肥を適切に実施するようにしています。

来歴につきましては、「農研機構近畿中国四国農業研究センター（現：西日本農業研究センター）」において、「ミナミノカオリ」を母、多収の日本めん用コムギ「中国151号（ふくほのか）」に硬質性のピュロイドリン遺伝子Pina-D1bと高分子量グルテニン遺伝子Glu-D1dを導入した準同質遺伝子系統である「中国151号（Pina-D1b, Glu-D1d）」を父として交配したF1を母に、「中国151号（Pina-D1b, Glu-D1d）」を父として一回の戻し交配を行い、選抜と固定が進められ育成されました。

2019年2月13日に品種登録出願公表されています。

種苗法に定める育成者権の侵害の行為を及ぼさない状況について、種子の購入については、出願公表を行った「国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（以下、「農研機構」という。）」に対して、当該出願品種に係る利用許諾契約の締結を行い、出願者から原種苗の提供を受けて種子生産を行う奈良県米麦改良協会から購入するため、育成者権の侵害を及ぼさない。育成者権を管理している「農研機構」に、「奈良県産はるみずき」の銘柄設定をしたい旨確認し了解を得ています。

次に、品種に係る品種鑑定上の特徴ですが、

- ① 粒の形は、中粒で、全体的に丸味を帯び豊満、「ふくはるか」と比べ、頂部は丸みがあり、基部はやや広い。
- ② 粒の大小は、中で、「ふくはるか」と比べ、同等。
- ③ 色沢は、褐で、「ふくはるか」と比べ、やや濃い。
- ④ 千粒重は、中（41.3g）で、「ふくはるか」と比べやや重い。
- ⑤ 容積重は、832gで、「ふくはるか」と比べやや低い。

司会

ありがとうございました。

これより、展示サンプルの確認をお願いします。確認に当たっては、奈良県の主要銘柄「ふくはるか」も同時に展示していますので、申請資料の「銘柄鑑定に関する事項」をご参照いただきながらご覧ください。

なお、時間は概ね10分程度を目途に行ってください。

【銘柄設定に対する意見聴取】

司会

これより議事次第5の意見聴取に移りたいと思います。

行政機関にあつては生産振興面からご意見、試験研究機関は良品普及と栽培技術面から、生産者団体は団体の進めている農業対策及び生産販売面から、登録検査機関は農産物検査実務面から、実需者は消費者ニーズ等の観点からご意見をいただければ幸いです。

学識経験者：奈良県農業研究開発センター

品種の特徴として、銘柄の設定申請書にありますように、色味について、褐色で「ふくはるか」に比べやや濃いと記されています。「はるみずき」は、パン、中華麵用品種として、タンパク質含量を高くしてパン生地や、めん生地の加工適正を高めていくことが品種の目的であり、それができるからこそ今回切り替えていきたい。タンパク質含量を上げていくために開花期追肥をしていくことで、タンパク質含量が上がり、加工適性が上がる。それはいいことなのですが、その結果として、色つやについて、褐色が強くなる、硝子質が増えてくるという傾向にあると思います。その場合、農産物検査の視点で、「ふくはるか」を見慣れた農産物検査員の方が、高たんぱくの「はるみずき」を見た場合、驚くぐらいの色の濃いものが出荷されてくる可能性があると思います。それが「はるみずき」の特徴であり、生産振興に取り組んだ結果である、というところを鑑みて農産物検査をしていただきたい。今日見ていただいたものが良品であり、色が濃いことで2等になることがないように登録検査機関で目合わせをしていただいて判断いただきたいと思います。

申請者(登録検査機関)：奈良県農業協同組合

色の濃いことで等級が落ちてしまうのではないかとということですが、農産物検査は、農産物検査の規格があり、それにより検査をしています。色の濃さによって等級が落ちるということはないと思いますので、大丈夫だと思います。

関係機関：旭製粉株式会社

実需者の立場で、今までの国内産小麦は、ほとんどが日本めん用だったので、今の議論はほとんど問題なかったです。ただ、パン用の強力系だと、私たちが見慣れているのは、外麦でいうと1CWかDNSで、DNS

の「D」は硝子質が多いから「D」が付いています。日本に輸入しているのは、名称としてDNSとなっていますが、硝子質が少なくなってくることによって、「D」が取れてDNSからNSに変わっていくこととなります。逆に、硝子質が少ないと等級が落ちるというイメージがあるので、内麦の会議に出席した時にすごく違和感があります。先ほどのお話で、それなりの目合わせにより等級を付けていただければと思います。追肥をしっかりしたものが2等になれば、生産者にとってもよろしくないなので、そこはよろしく願いたい。

司会

検査が始まる前に検査員の目合わせをしていただいて、意思統一した上で検査をしていただく方向で考えていただければと思います。

申請者：奈良県農業協同組合

はい。

司会

他にご意見はありませんか。

ご意見がないようなので、こちらからお聞きします。

「はるみずき」について、お手元の様式第1－4号に基づき、銘柄鑑定が可能か、検査等級は1等～3等に格付けされるものであったか、お伺いします。

「奈良県農業協同組合」様は、先ほど銘柄鑑定が可能とご説明いただきましたが、改めて銘柄鑑定が可能ということによろしいでしょうか。

申請者：奈良県農業協同組合

可能です。

司会

検査実績のある令和2年産について、等級はいかがですか。

申請者：奈良県農業協同組合

令和2年産も高品質で、等級は1等でした。

司会

令和3年産は、検査実績はありませんが、品質状況の確認はされていると申請書にあります。状況はいかがですか。

申請者：奈良県農業協同組合

3年産に関しましても、高品質であると確認しています。

司会

銘柄鑑定は可能と判断されていますので、次に進みます。

司会

生産振興面から、「奈良県食と農の振興部農業水産振興課」様ご意見ありますか。

行政機関：奈良県食と農の振興部農業水産振興課

「はるみずき」については、「ふくはるか」と同じような栽培体系のパン、めん用品種ということで、畑作物の直接支払交付金の単価が60kgあたり2,000円高くなります。農業者の所得もプラスとなりますし、面積の拡大は、奈良県としても水田の転作面積の拡大を進めていきたい、という政策がある中で、ほぼ同じ栽培で農家の所得も増えるので、面積拡大に努めていきたい。奈良県産麦の生産拡大に向けて銘柄設定に賛成します。

司会

「奈良県米麦改良協会」様、種子の供給を含めてご意見ありますか。

関係機関：奈良県米穀改良協会

「はるみずき」に関しては、「米麦改良協会」で許諾の手続きを完了しています。種子については、令和5年播種から「ふくはるか」からの全面切り替えを計画していますので、今年の秋は、原原種を提供いただき原種生産に取り掛かったところです。登録をよろしくお願いします。

司会

生産振興面からも特に問題がないということで、次に進みます。

良品質麦生産普及、栽培技術面から「奈良県農業研究開発センター」様ご意見ありますか。

学識経験者：奈良県農業研究開発センター

生産の方法については、従来の「ふくはるか」と同様の栽培方法で構わないという説明で前提としたいと思います。高タンパクで加工適性の高い小麦の生産ということで、4月終わりから5月初めの開花期追肥については、「ふくはるか」より更に多量の追肥が必要と考えられます。暫定として、反あたり8kgの窒素を開花期に追肥して下さい、としています。今後2年間かけてセンターで適切な追肥の量を検討していきたいと考えていますが、全面切り替えまでには確定させて、栽培指針などで皆さんにお知らせしたいと思っています。少なくとも開花期追肥は、「ふくはるか」より多い8kgをベースに考えていることの周知を図っていききたいと思っています。

申請書にもありますが、早播きすると凍霜害の危険性が高い、ということで、「ふくはるか」も同等に危険であるのですが、「はるみずき」も早播きすると凍霜害が出やすい恐れがありますので、センターで試験・検討していきたいと思っています。今まで通り11月中旬の播種を守っていただく。10月中や11月初めに播種すると、生育が進みすぎて遅霜にあたり、茎立ちの低温により芽が枯れたりすることが考えられますので、栽培について、全面切り替え前に研修会などで農家に説明していきたいと考えています。

司会

栽培技術面からも特に問題がないということで、次に進みます。

生産販売面、さらには消費者ニーズの観点から、「奈良県農業協同組合中央会」様何かご意見ありますかでしょうか。

関係機関：奈良県農業協同組合中央会

今後の奈良県農業において、消費者ニーズを踏まえた上で、パン・めんに適性の高い「はるみずき」にされるということで、それを念頭に進めていただければ、銘柄の登録に賛成です。

申請者：奈良県農業協同組合

「ふくはるか」から「はるみずき」に変わっていくということで、生産者の所得の向上に繋がっていくことですので、申請者としても「ふくはるか」から「はるみずき」に変わるのはいい方向だと思いますので、関係者の皆様のご協力よろしくお願いします。

司会

先ほど令和4年産に原原種ということでしたが、一般圃場でも作られるのでしょうか。

行政機関：奈良県食と農の振興部農業水産振興課

令和4年産については、大規模現地試作ということです。令和6年産を目処として全面切り替えということで、種子の増殖を進めています。それまでに、実需である旭製粉さんに実際に粉にしてもらいたい、ということと、ユーザーさんに粉を使っただいて、いつ切り替わるということを周知しながら、また、粉が変わることで、新たな実需者を確保するため、現地として、4ha、原麦にして10トンの生産を予定し

ています。

司会

生産販売面、消費者ニーズの観点から、特に問題がないということで、次に進みます。

実需者側から加工適正を含めて、「旭製粉株式会社」様、ご意見ありますでしょうか。

関係機関：旭製粉株式会社

「はるみずき」は「ふくはるか」とほとんど同じ栽培方法で、農家が慣れていることがすごく安心できます。毎年「ふくはるか」を250トン～300トン使っている中の70トンくらいは学校給食に使われています。奈良県学校給食会は、規格の中で県産麦1割を使っています。1割ですと「ふくはるか」で十分耐えられます。今、全国の学校給食会の流れとしては、「国産麦をたくさん使いましょう」で、滋賀県では県産麦100%が進められています。学校給食のパンの組合の中でも「どうなんだ」という話が出ている中で、奈良県でもプレッシャーが掛ってきています。できればもう少し県産麦を増やしていきたいし、近畿麦の中で強力系を増やして、奈良県でも50%を少し超えるようにもっていききたいという考えが数年前から起こっています。

強力系に変わるのはいずれのことだと思っています。一方で、ケーキ用などパン以外で使っているところにもどのように説明しようか苦慮しているところです。

現存のお客様、県内のパン屋さんでも「ふくはるか」を使っているところもありますし、ケーキ屋さんでもバームクーヘンに奈良県産小麦を使用しているところもあります。「はるみずき」そのものが、いかにも強力という感じではないように思いますので、どの程度使っていただけるかというところです。

弊社のミルは、10トン近くないと挽きにくいので、それに合わせて4年産麦を試作していただけるということです。

奈良県には県産麦で三輪素麺を作りたいという方がいらっしゃいます。学校給食会と現存のお客様、それとパン用を待ち望まれているベーカリーもありますので、どのような数字の配分ができるかを考えていくことと、収量がどれだけ安定するかということも気掛かりなところですので、切り替わってから考えていきたいと思います。

強力100%でパン用として使うには、タンパク質が12%は絶対に必要です。評価の中では1CWより優れているとあります。確かにそう思いました。しかし、これは全県で作られてどこでもできるかについて、場所や条件が違うため最初から全県で1CWを超えるとは期待はしていません。ただし、タンパクが低いものは使いようがありません。日本めん用だとタンパクが低くてもどうにでもなりますが、パン用でタンパクが低いとパンにもならないし、素麺にもならない、グルテンの性質が違うのでケーキにもどこまで使えるかわかりません。やはり、タンパクは12%以上 最低でも11.8%以上でお願いしたい。

期待するところも大変大きいですし、お客様にもお伝えすることも大事だと思っています。特に、学校給食は量が増える分、外麦を減らしていける底堅いお客様です。そこで内麦の比率が上がれば自給率アップに直結しますので、大変いいことだと思います。県内の学校給食パン関係の方々に 数年前から内麦を入れたパンの講習会で、2割入れたらどうなる、5割入れるにはどうしたらいいか、などさせていただいています。これからもそういった面で協力しながら、奈良県の「はるみずき」の需要を高めていきたいと思っています。

司会

ありがとうございました。「旭製粉株式会社」様のご意見に対し何かありますか。

学識経験者：奈良県農業研究開発センター

今タンパク含量が12%、11.8%と言われていたのは、製粉後のタンパクのことでしょうか。

関係機関：旭製粉株式会社

原麦です。

学識経験者：奈良県農業研究開発センター

粉に挽いてしまうと1%くらい下がるのかなと思います。

関係機関：旭製粉

1%～1.5%下がります。

学識経験者：奈良県農業研究開発センター

そうすると、粉に挽いて10.5～11%のタンパクのものが欲しいということですね。

関係機関：旭製粉株式会社

内麦100%で挽いている粉があり、原麦で11.5%のものを粉にすると10%を切ってしまう、あちこちからクレームがきました。100%でパンにするには、11.5%を切ると厳しいです。学校給食に1割入れるのは大丈夫です。

司会

ありがとうございました。タンパクの件についてはよろしくお願いします。

以上お伺いしまして、特に問題はないとのことですが、全般を通じてご意見はありますか。

申請について、了承されたと言うことでよろしいですか。

(一同異議なし)

【意見聴取のとりまとめ】

司会

それでは、すべての議題についてご議論いただきましたので、議事次第6の意見のとりまとめをさせていただきます。

ご出席のみなさまより、「はるみずき」の銘柄設定につきまして、生産、流通、検査等のそれぞれの立場からご意見をいただくとともに、

銘柄設定の要件である

- ① 農産物検査において、銘柄の鑑定が可能であること。
- ② 農産物規格規程に定める品位規格の適用が可能であること。
- ③ 種苗法に規定する育成者権の侵害の行為を組成するものでないこと。
- ④ 銘柄鑑定を行う1以上の登録検査機関の見込みがあること。

をご確認いただき、新たに銘柄とすることに「問題はない」との結論に達しました。

司会

本日の意見聴取会におきましては、多くの貴重なご意見をいただきまして、お礼を申し上げます。

みなさまのご協力によりスムーズな進行ができました。

本日は大変ありがとうございました。

これもちまして令和4年産奈良県産農産物の銘柄設定等意見聴取会を終了いたします。