

令和4年9月14日

各登録検査機関 様
(農産物検査員担当)

茨城県産物検査協議会

1、令和4年産米穀の品位(作柄)状況について

初秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。日頃は大変お世話になっております。

令和4年産米穀については、生育状況は2日程度遅い予報でした、いもち病(穂いもち)、斑点米カメムシ類の発生量が平年より「やや多い」状況でした。

生産農家産も最近稲作の収穫作業が進み、あきたこまち、ふくまる、コシヒカリの出荷があり検査が最盛期になろうとしています。

農産物検査員の皆さんは、日頃より適性検査にご協力いただいていると存じます。

今年は当検査協議会で米対策として8月に開催した米の対策会議は県内3カ所で実施してきました、そして9月初旬頃開催を予定していた、出回り初期段階の程度統一会が、新型コロナウイルス(第7波)の影響で検査員技術研修会を中止せざるを得ませんでした、そのため統一する場がなくなってしまいました。

その為、今年の品位の状況について各登録検査機関にお知らせします。

注意していただきたいのは、今年産の作柄です、検査現場で水稻うるち玄米(あきたこまち・コシヒカリ)の品位ですが、「白未熟粒、乳白粒、背白粒、基部未熟、腹白粒」が非常に多い状況です(今年は気温が高温で推移した事が影響した物と思われます)。

黒カルトンで、日陰の場所で、上から玄米を見て頂くと、非常に「白未熟粒、乳白粒、背白粒、基部未熟、腹白粒」が多いのがわかると思います。品位が悪い場合には下位等級への格付けを行ってください。

※検査をする上で、品位は？形質はどうか、被害粒の混入具合はどの程度か判断して格付けを行ってください。

※農産物検査は、どこの登録検査機関の検査員でも品位格付けは同じはずです。

※今後とも適性検査にご協力くださり、茨城県産の米の評価を上げていきましょう。

(検査規格は年度ごとに変わる物ではありません、最近では機械での鑑定も認められ、出荷した先で再度確認されるという話も聞きます、注意してください。)

1 被害粒等の品位判定について

(1)心白粒、腹白粒等

水稻の登熟期の高温等の影響による心白粒、腹白粒等の発生が品質低下の大きな要因になることが懸念されるため、検査精度向上研修等において形質の格付け程度の統一を図るとともに、基本要領の別紙5「国内産農産物の検査実施マニュアル」(以下「マニュアル」という。)のⅢ国内産農産物の被害粒の取扱いについての第3の3(4)に基づき的確に判定すること。

(2)カメムシ類による着色粒

令和元年度病害虫発生予報第5号(水稻特集)(消費・安全局植物防疫課令和元年7月 24

「至急・作柄概況」

日公表)によると、斑点米カメムシ類の発生は、北海道及び北陸の一部の地域で「多い」、南東北、南関東、甲信、東海、近畿、中国、四国の一部の地域で「やや多い」と予想されていることから、当該地域では特に着色粒の混入について慎重かつ的確に鑑定を行う必要がある。

カメムシ類による被害は、水田の周縁部に多い傾向があり、同じほ場から生産された検査荷口であっても混入の程度にばらつきが生じる場合があることから、試料の採取箇所が偏ることのないよう留意するとともに、以下に留意して格付けを行うこと。

ア 着色粒の発生が予想される地域で生産された受検品については、必要に応じて事前に品質の下見を行い、検査荷口の均質性を確認の上、農産物検査を実施すること。

イ 包装されているものについて抽出検査を行う場合、着色粒の混入程度のばらつき等により農産物規格規程に適合しない個体の数が標準抽出方法に定める合格判定個数を超えた場合は、抽出検査を中止し、毎個検査を実施すること。(マニュアル手順3品位等検査に係る標準抽出方法参照)

ウ 白カルトンを併用して鑑定を行うこと。

エ 判定に苦慮する試料については、目視のみで判断することなく、小型とう精機等によりとう精試験を行い、精米の品質に及ぼす影響を確認すること。

(3) 胴割粒

胴割粒は、登熟期の高温、乾燥調製時の急激な乾燥又は過度な圧力による靱摺り等が発生を助長させ、玄米品質の低下を招くことが知られている。また、とう精段階で砕粒となり精米歩合及び精米の品質を著しく低下させ、米の円滑な流通に支障を来たすことになるため、胴割粒の混入の有無の判定は注意深く行う必要がある。

このため、受検荷口毎に最低1点は穀粒透視器又は鏡板を活用して胴割粒の混入の有無を確認するとともに、判定に当たっては、マニュアルのⅢ国内産農産物の被害粒の取扱いについての第3の3の(1)のオに基づき的確に判定すること。

(4) 未熟粒の基準(抜粋)

ア 乳白粒

胚乳部の横断面に白色不透明な部分がリング状となっているもの。なお、その白色不透明な部分の大きさが粒平面の2分の1以上のもの

イ 心白粒

胚乳部の横断面に白色不透明な部分が平板状又は紡錘状となっているもの。

(ア)醸造用玄米以外の心白粒は、中心部に白色不透明な部分のあるもので、その白色不透明な部分の大きさが粒平面の2分の1以上のもの。

ウ 青未熟粒

粒表面に葉緑素が残り緑色を呈しているもの。

エ 基部未熟粒

基部の白色不透明な部分の大きさが、その粒長の5分の1以上のもの。

オ 腹白未熟粒

腹部の白色不透明な部分の大きさが、その粒長の3分の2以上でかつ、粒幅の3分の1

「至急・作柄概況」

以上のもの。

カ 背白粒

背部の白色不透明な部分の大きさが、その粒長の3分の2以上でかつ、粒幅の3分の1以上のもの。

キ その他未熟粒

ア～カ以外の成熟していないもの。成熟していない粒とは、全体的に充実の不十分なもので、粒が偏平であるもの、縦溝が深いもの、皮部の厚いもの等をいう。

連絡先

郵便番号 310-0804

水戸市白梅2丁目7番15（茨食内）

茨城県農産物検査協議会 担当小野瀬

電話 029-350-7277 FAX 029-350-7278

E-mail kensakyougikai@car.ocn.ne.jp