

そばの農産物検査の規格変更について

平成 27 年産からの普通そば及びだったんそばに係る農産物検査規格が改正されました。流通の実態を踏まえ、従来の形質を重視した検査規格から、充実度の指標となる容積重を重視した規格となり、また、等級区分は 3 等級から 2 等級に簡素化されました。

ここでは、従来の検査規格との違いと高品質そばを生産するためのポイントを紹介します。

1 検査規格の主な改正内容

(1) 普通そばの場合、以下の 5 点が改正されました。

- ・等級区分は、「2 等級」に簡素化。(1 等、2 等、規格外)
- ・「形質 (外観のみばえ)」は、規格から削除。
- ・「未熟粒」は、規格から削除。
- ・「容積重」の最低限度が引き上げ。(1 等 640g/l、2 等 580g/l)
- ・「被害粒」単独での最高限度が設定。(1 等 5%、2 等 15%)

※「容積重」の測定は、粒の小さいものは隙間が少なく、詰まって重くなります。充実の程度が同じでも、小粒品種のそばは容積重が高く評価されます。そのため、品種の特性を考慮し、4.5mm の丸目ふるいで、上に残るものが全体量の 70% 未満 (重量比) の場合は、容積重の最低限度は 20g 加算したものとします。本県の場合、一部の在来品種は小粒に分類されますが、主要品種の「とよむすめ」と「信濃 1 号」は通常該当しません。

(2) だったんそばについて、普通そばと異なる改正内容は以下の 2 点です。

- ・「粒度」の最低限度が設定。(80%)
- ・「水分」の最高限度が引き上げ。(16.0%)

2 収量・風味に優れた高品質そば生産のポイント

そばは成熟期を越えると脱粒によって減収しやすくなり、黒化率 70~80% (成熟期) 頃の収穫が最も収量が安定して高まります (図)。また、成熟期 (黒化率 78%) に収穫したそばは香りに優れ、その後は黒化率の高まりとともに香りが劣る傾向が見られています (表)。さらに、乾燥仕上水分についても、11% の過乾燥や 17% の乾燥不足では香り評価が低下します (表)。

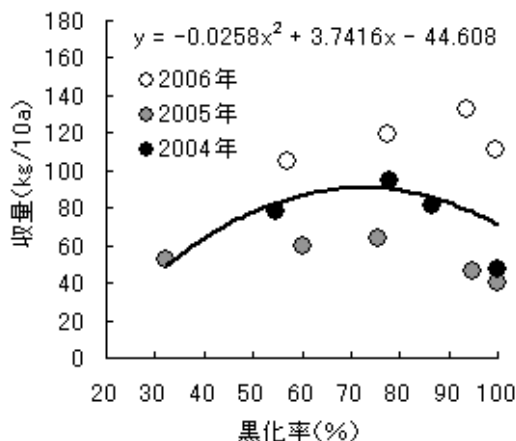


図 黒化率と収量の関係
(とよむすめ・坪刈収量)

表 黒化率および仕上水分の違いによるそばの香り評価

項目	水準	香り評価
黒化率	57%	0.41 n.s.
	78%	0.53 **
	94%	0.00 (対照)
	100%	-0.38 n.s.
乾燥仕上水分	11%	-0.56 *
	15%	0.00 (対照)
	17%	-0.97 **

注1) 香りはそばがきで評価し、平18年作研産とよむすめを用いた

注2) 玄そばは30℃で通風乾燥した

注3) 丸抜きをUdy社サイクロンミルで製粉し、そば粉とした

注4) *、**印は対照に対して5%、1%水準で有意差がある

注5) 評価は対照と比較した良・強(+3)~(-3)不良・弱までの7段階評価

このことから、収量や香りなどの面では、成熟期頃の収穫が望ましいとされています。しかし、成熟期の収穫では、粒色の淡い未熟粒の混入が見られることがあり、これまでの検査規格では、形質(外観の見ばえ)が重視されるため、脱粒が始まってからも完全に熟すまで収穫を遅らせるなどの対応が取られていました。今回の改正によって、形質に係る規格が廃止されたことから、粒色の淡いものが若干混入しても丁寧な選別や調製を行うことで、容積重が一定程度確保されていれば上位等級への格付けが期待されます。今回の改正を受け、より実需の求める風味の高いそば生産につながるものと考えられます。

被害粒については、独立した項目が設定され、被害粒の混入は、最高限度で1等は5%、2等は15%に設定されました。被害粒には、病害粒、虫害粒、変質粒、破碎粒等が該当します。そばは収穫や乾燥段階で物理的な損傷を受けて剥皮や破碎が発生する場合があります。被害粒の混入を防ぎ、確実な容積重の確保のため、これまでと同様に丁寧な選別や調製を行う必要があります。

3 だったんそばの調製

だったんそばについては、今回の改正で粒度の項目が設定されました。2.5 mmの縦目ふるいで振り分けて、上に残るものが全体量の80%（重量比）が粒度の最低限度となります。等級は被害粒等で判断されます。普通そばと同様に丁寧な選別や調製を行うことで、上位等級格付けが期待できます。なお、だったんそばの水分の最高限度は、今回の改正で普通そばと同じ16.0%に引き上げられました。そばは風味が大切です。変質を防ぎ風味を維持するため、適正水分に仕上げましょう。

参考資料

- ・普通そば及びだったんそばの検査規格改正のポイント
農林水産省生産局農産部穀物課
- ・農産物検査規格検討会（平成26年3月26日開催）資料
農林水産省ホームページより http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/k_kento/
- ・香りに優れ、安定多収栽培のためのそばの収穫時期と仕上げ水分
平成19年度 新潟県農林水産業研究成果集

【経営普及課農業革新支援担当 服部 誠】