



インドネシアの農園でパーム果実を収穫する労働者。同国政府は国内の食用油不足に対処するためパーム油製品の輸出を規制している（EPA 時事）

◆巻頭記事

…P2

コメの品位、22年産から機械判定可能に
＝取引・流通を大きく変える可能性＝

◆トピックス

…P4

感染症に強い豚へ育種改良
＝重症度に関するDNA塩基配列を特定
—岐阜県＝

◆農政局支局の奮闘

…P5

～現場視点で現場と共に～（34）
報道関係者向け合同現地調査で
輸出の取り組みを情報発信
—関東農政局 群馬県拠点—

◆農と食のコラム

…P7

「地域循環型社会」の創造をリードする
レンダリング産業

◆アグリ討論席

…P8

～食と農林水産による持続可能な社会
—世界共通言語SDGsの活用（26）～
「鎌倉殿の13人」：大河ドラマとまちおこし

◆マーケットアイ

…P11

不透明感を深めた世界の穀物市場

◆中央官庁だより

…P16

◆週間ニュースファイル

…P17

◆マーケット情報

…P37

コメの品位、22年産から機械判定可能に

＝取引・流通を大きく変える可能性＝

—フリー記者・熊野孝文—

埼玉県蕨市に本社と精米工場を置く株式会社ナオイは、コンビニエンスストアで販売されるおにぎりや弁当のベンダー（商品納入業者）に精米を納入することを主業としているコメ卸である。この分野はコメの使用量が多く、ナオイも月間3000トンの玄米を調達している。ただ、同社の産地からのコメの仕入れ方法は、同業他社とは少し違った部分がある。それは、出来秋になると仕入部長が自ら産地に出向き、「穀粒判別器」という機械でコメの品位データを取りながら検査して等級格付けをしていることだ。

玄米の検査はこれまで、農産物検査官が“目視”で品位を確認して、1等、2等などに格付けするのが大原則だったが、2022年産からは機械検査でも品位を判定して格付けできるようになる。このことは、単にコメの検査方法が変化するのにとどまらず、コメの取引・流通そのものを大きく変える可能性が高い。

◇精米品位のエビデンスを機械検査で玄米から担保

コメの検査が機械（穀粒判別器）でも可能になることの最大の変化は、さまざまなコメの品位がデータ化されることにある。具体的には、白未熟粒や死米、着色粒、胴割粒、碎米といった、コメの品位を決定付ける重要な要素がデータ化できる。検査官の目視検査で単に1等、2等と格付けされた玄米に比べると、穀粒判別器でデータ化された玄米品位が分かることには、非常に大きなメリットがある。

例えば、温暖化によって近年発生が増えている白未熟粒や胴割粒は、精米する段階での歩留まりが低下するだけでなく、炊飯した際に劣化の原因にもなる。このため、精米する以前の玄米段階からデータで確認できることは、精米品位を担保する意味でも大変重要な作業になる。

ナオイは、いち早く穀粒判別器で玄米品位のデータを取得していた。精米の納入先であるコンビニ・外食チェーンが精米品位のエビデンスを求めたのが始まりだが、ナオイの鎌田浩規仕入部長は「仕入れ政策の強化を社として決めたこともあり、産地銘柄の品位を玄米段階から追い掛けられないか試す意味もあった」と説明する。

仕入れ政策強化に着手した18年ごろには、既に「農産物検査は将来、機械検査に移行する」といわれていたため、先行して機械検査を導入することにした。

玄米品位の機械検査は他のコメ卸も行っており、ナオイが特別というわけではないが、同社はコメの収穫期になると仕入部長が自ら産地に滞在し、品位検査を行っている。検査項目は、着色粒や乳白米、胴割粒にとどまらず、奇形粒、青未熟粒など20項目に上る。この他、タンパク値やアミロース含有率など成分検査も行っている。これらの検査データを基に、同社では同じ1等でもAとBに区分して買取価格に差をつけている。

同社が機械検査による品位のデータ化でもう一つの重要な狙いとしているのは、注目している「つきあかり」という品種のブランドを向上することだ。つきあかりは最近品種登録された新しい品種で、一般にはあまり知られていないが、



熊野 孝文（くまの たかふみ）

1954年鹿児島県生まれ。
米穀新聞社記者として30年以上にわたりコメの流通現場を中心に取材。現在フリー。著書に「ブランド米開発競争－美味しいコメ作りの舞台裏」（中央公論新社）がある。



穀粒判別器を使った品質分析の様子
（ナオイ提供）

多収性を特性としている。岩手県の花巻や北上地区での主力品種「ひとめぼれ」の平均的な反収は9俵程度だが、つきあかりは11俵から12俵の収量を得られるという。食味に関しては、「炊飯後4時間経ても食味が落ちない」との国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）のデータもあり、外食・中食用のコメとして最適だという。

ナオイは、この品種を玄米段階から機械検査で品位をデータ化し、自社で定めた品位レベルまで高め、コンビニ・外食チェーンといったエンドユーザーの信頼を得ようと考えている。生産者ごとに荷受けした玄米の品位データを取ることで、その数値を生産者に示し、一定の品位レベルに達しない生産者には品位レベルを上げるよう指導することにも使えるという。

◇産地に穀粒判別器を持参しデータ取得

鎌田部長は、コメの収穫期に仕入産地の一つである岩手県に出向く際に、株式会社ケット科学研究所製の穀粒判別器「RN-700」を持参し、同県の主要銘柄である「ひとめぼれ」「あきたこまち」「つきあかり」「ゆみあずさ」を検査している。検査数量は、18年産の600トンから、21年産は1860トンにまで増えた。

現地には地元の検査登録機関があるが、鎌田部長はその検査登録機関の登録検査員に加えてもらい、地元の人と一緒に生産農家を訪問している。生産者を見極めるとともに、つきあかりを篤農家に作付けしてもらいたいためだ。つきあかりは20年に岩手県の産地銘柄品種に指定されたが、この申請もナオイが率先して行った。生産者を一軒一軒回って、つきあかりの種子を配布するということも行っている。

産地で生産者ごとに玄米を機械検査したデータは、本社の精米工場に送られ、その玄米が精米工場に入荷した際はすべてデータが精米工程でひも付けされる。生産者ごとのロット番号が付けられた玄米を精米すると精米品位のデータとリンクするため、玄米段階から精米品位を担保できる。もちろん精米工程では、玄米の選別や、玄米を白米にする搗精（とうせい）圧力のかけ方などの調整を行っているが、玄米品位が高ければ歩留まりや精米仕上がりの品位も高まる。これによって、ロット番号が付けられた生産者ごとの玄米を搗精すれば、最終精米製品の品位が事前に想定できるという効果が得られる。

機械検査によるコメの品位のデータ化は、産地にも好影響を及ぼしている。生産者が収穫した玄米の品位をデータとして見ることができ、品位を向上する意識が高まり、生産者自ら玄米色彩選別機を導入し、機械で選別した玄米を検査場所に持ち込むようになった。同じ1等でもデータにより買取価格に差が出ることになれば、しっかりと品位の玄米を持ち込んだ方がメリットがあるからだ。買い手にも品位がそろった玄米を仕入れられる利点があり、売り手と買い手の双方に好循環を生んでいる。



ナオイの鎌田浩規仕入部長（右）と小野嘉之品質保証部長

◇農水省が規格改正し機械検査規格を導入

農林水産省は今年2月に農産物規格規程の一部改正を告示し、この中で「機械鑑定による品位の規格」を追加した。これにより、22年産から機械検査によって格付けされた玄米が市場に出回ることになる。

これまで量販店などで精米を販売する際、産地・年産・銘柄（精米の3点セット）を表示するには「農産物検査官の目視に因る検査」が大前提であったが、22年産からは機械検査でも表示が可能になる。

ナオイの例で明らかのように、コメのエンドユーザーであるコンビニ・外食チェーンは、コメの品位のデータをエビデンスとして求めている。これが同規程の一部改正で正式に認められたことにより、単なる人間の目視検査ではなく機械検査によるデータ化が、コメ流通の主力に移行することになると予想される。