

◆ 2021年5月26日発行ラインナップ

- ・農産物の検査体制見直し
- ・夏茶碗・冬茶碗〈焼き物クイズ〉

農産物の検査体制見直し

農水省は農産物検査規格が農産物流通や消費者ニーズに即した合理的なものとなるよう、「農産物検査規格・米穀の取引に関する検討会」を昨年9月に設置し、8回の検討を経て6つの結論を発表した。詳細は下記アドレスを確認頂きたい。本号では機械鑑定、サンプリング方法の見直し、皆掛重量の廃止、銘柄検査方法の見直しについて抜粋して概要をお伝えする。<https://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kensa/200904.html>

機械鑑定を前提とした農産物検査規格の策定について 概要

新しい規格は現行の規格と同列に位置付ける。また、これまでのような等級区分で示すのではなく規格項目については「適格」等、一定水準である事を示すように改定する。穀粒判別器は性能確認を民間の検査期間が性能確認を行い認定するが、民間の体制が整うまでの3～5年程度は国が行う。規格項目は容積重、水分、白未熟粒、死米、着色粒、胴割粒、碎粒、異種穀粒、異物とする。機械による測定を基本とするが機械による測定が困難であるとされた規格項目については目視鑑定を行う。検査結果については、必ずしも米袋や紙に印刷される検査証明書に文字で記載されるだけではなく、農林水産省の共通申請システムを活用し、検査証明書等に記載されたID番号、QRコード、ICタグ等からスマホやウェブ、機械端末等で証明事項を表示・活用することを可能とする（令和3年産米の検査から順次適用）。さらに、農業データ連携基盤を活用する等により実需者・流通事業者等が検査結果を参照できる仕組みを構築し、令和5年産米の検査からの適用を目指す。

サンプリング方法の見直しについて 概要

サンプリング方法については国が標準抽出方法に定める方法とは別に、登録検査機関において試料が特に均一であると認められるロットについては、サンプリング回数を標準抽出方法に定める回数よりも減らす方法を可能とする（令和3年産米の農産物検査から可能となるよう、標準抽出方法を改正）。※ISOの国際基準では、検査はロット単位として、ロットの均一性や管理状況を踏まえて「きつい検査」「なみ検査」「ゆるい検査」の検査水準を設けることや、結果を踏まえて必要に応じて「きつい検査」に切り替えることが一般的。また国は、新方式のサンプリング方法に関してガイドラインを示すこととする。カントリーエレベーター、ライスセンターについては、保管サイロ内や一時貯留サイロ（貯留ビン）内の品質が均一と考えられることから、これらの単位をロットとし、従前の回数よりも回数を減らした新方式によるサンプリングを可能とする。新方式は、従前方式と同様に、紙袋だけではなく、フレコンも対象とする。

農産物検査証明における「皆掛重量」の廃止 概要

農産物検査法施行規則（昭和26年農林省令第32号）第3条「品位等検査に係る量目についての検査は、「正味重量及び皆掛重量につき行う」と定めているが、「及び皆掛重量」を削除する。また、同規則別記様式に示す検査証明書の「皆掛重量」欄を削除する。※ 農産物検査制度とは別に、検査証明書以外に当事者の判断で皆掛重量を記載することは可。皆掛重量の検査の廃止は、令和3年産米からの適用を念頭に、規則の改正など必要な手続きを進める。ただし、包装容器の切り替えが必要となることから、改正規則の施行から2年間は、米袋に印刷されている検査証明書に皆掛重量が記載されていた場合でも、農産物検査法第13条第2項の紛らわしい表示には該当させない事とする。

銘柄等の検査方法の見直し 概要

「産地品種銘柄」及び今後設定する「品種銘柄」について、現在の目視鑑定による方法を改め、農業者等から提出される種子の購入記録、栽培記録等の書類により審査する方法に見直し令和3年中に提出する書類を明示、令和4年産より行う。現在、農業者は、農産物規格規程で規定されていない銘柄

（次ページへ続く）

(前ページより続く)

についても、農産物検査を受けることはできるが、その場合には銘柄の証明はなされず、検査証明書の銘柄欄には「一」が記載されており産地品種銘柄として設定されていない都道県では銘柄の検査証明を受けることができない。これを今後、農産物検査規格における水稻うるち玄米の銘柄について、都道府県別に品種が記載される「産地品種銘柄」に加え、品種名のみが記載される「品種銘柄」も設定する。産地品種銘柄に設定されている品種のうち、全国の検査数量が10トン以上の品種については、「品種銘柄」としても指定する。ただし、その品種の許諾が特定の都道府県に限定され育成者権の保護に配慮すべき等の特段の理由があるものについては、「品種銘柄」には設定しない。現在、新たに産地品種銘柄を設定する場合には、2年間の栽培試験により農産物の特性等を把握した上で銘柄の目視鑑定が可能であること等の要件を満たすかどうかを確認しているが、農産物の特性等を把握するための栽培試験について、1年に短縮し産地品種銘柄の設定の手続の簡素化を行う。また、検査機関の業務の増大を招かないよう、取引ニーズのない品種銘柄・産地品種銘柄は、速やかに廃止する。対象としては年間の検査実績が10トン未満の銘柄、検査ニーズの実態等に鑑み廃止することが適当なものとして都道府県その他の関係者から提案があった銘柄については廃止検討銘柄とし、関係者の意見を聴取した上で、問題がなければ廃止とする。

生産現場からは品種数の増加に伴い外観が似ている事ある事から目視による銘柄鑑定に難度が増している事からこのような機械鑑定の本格導入が検討された。皆掛重量によっては購入先によって指定される重量幅もありこの「余分」に入れられる重量は価格の内数となっていたので買い手側の利益ともなり不公平感があったためこれを改定、最後に新たに品種を栽培する障壁として産地銘柄となっていない品種は「その他銘柄」扱いとなる事で価格が吊り下げられる商習慣を是正する。コメ生産者にとっては今まで矛盾を感じていた上記の制度が改正される大きな一步となるであろう。

～夏茶碗・冬茶碗～ <焼き物クイズ>

福岡県も緊急事態宣言に追加され、コロナ自粛がまだまだ続きそうなご時世。外食も出来ず、ティーアウトも飽き、単身赴任中でも自炊するようになっている。自宅で食事をする機会が増え、お茶碗を使う機会が増えていると思いますが、夏茶碗・冬茶碗があるのをご存じだろうか？茶道で使われる抹茶碗は、季節によってカタチが異なり、季節ごと形を使い分けることで、お茶のおいしさを味わい、絵柄については、あえて少し先の季節である絵柄の茶碗を使い、夏なら秋の絵柄を用いて、涼しさを感じてもらい、冬なら春先の花や風物が描かれた茶碗を使ってあたたかさを感じてもらう「心くばり」で演出することを楽しむ。九州には有名な焼き物の産地が多くある。例年だと5月のGWには佐賀県の有田陶器市が行われているのだが、昨年に続き今年もコロナの影響で「Web有田陶器市」となった。そこで陶器について調べてみた。

まず、陶器と磁器の違い。陶器は、「土もの」と呼ばれるように、陶土と呼ばれる粘土が原材料。ひび割れが起きやすい為、ガラスの材料となる珪石（けいせき）や長石を混ぜて使う。磁器は「石もの」と呼ばれ、原材料は石英や長石などの陶石。これらを粉碎して粉にし、粘土と混ぜて使う。焼き方の違いや、絵付けや釉薬（ゆうやく）の違いの他、様々な装飾技法については今回割愛するが、衣替えをするようにお茶碗（夏茶碗・冬茶碗）の替えをしてみたらいかがでしょうか？

ここで問題です。それぞれの写真に写っている焼き物は何でしょうか？



(次ページへ続く)

夏茶碗（磁器）お分かりになりますか？

(前ページより続く)

【夏茶碗（磁器）】写真左から有田焼（館林喜助工房）、三川内焼（平戸嘉久正作）、波佐見焼（白山陶器）

① 有田焼（館林喜助工房）

今では少なくなりました、昔ながらの手描きにこだわり機械転写やスタンプ、プリント描写を一切用いず一つ一つの有田焼を筆で丁寧に総手書きしている。また、上質な陶土を使用して、より済んだ白い地肌と使い易く丈夫な形状のデザインで親子にわたり長い年月使い続けられる作品を制作している。

② 三川内焼（平戸嘉久正作）

350年前から続く窯元。手描きの染付（青華）技法を継承してきた。確かな線を重ねて、上品で繊細、淡く柔らかな染付が特徴。

③ 波佐見焼（白山陶器）

400年以上の歴史があり、高価なイメージのあった磁器を庶民でも楽しめるようにと安く大量に生産。モダンで飽きのこないデザイン、機能性も兼ね備え使いやすく多くの人に永く愛され続けている。

④ 有田焼（源右衛門窯）

磁器発祥の地・有田に窯を築いて260年余。源右衛門窯では往古のままの手技と、古伊万里の心を受け継ぎながら、ろくろ、下絵付け、本窯、上絵付けから上絵窯に至る全ての工程において、熟達した各分野の専門陶工の手仕事により作陶されている。

【冬茶碗（陶器）土もの】写真左前 唐津焼（隆太窯 中里太亀作）、右前 唐津焼（つつえ窯）、左奥 嘉麻市（木乃丸院窯）、真ん中奥 小石原焼（飛び鉢）、右奥 沖縄壺焼

⑤ 唐津焼（隆太窯 中里太亀作）

焼き物の里、唐津を代表する窯のひとつ。唐津焼の名門、開いたのは唐津焼の名門、中里太郎右衛門十二代の五男として唐津に生まれた中里隆。現在は息子の太亀（たき）さんとともに器づくりを続けている。

⑥ 唐津焼（つつえ窯）

佐賀県の武雄にあり、夫婦でそれぞれ違った作風のものを制作。窯主、御厨久仁年は伝統を受け継いだ「唐津焼」釉裏彩と釉裏紅を使った彩の器を制作している。

⑦ 嘉麻市（木乃丸院窯）

特徴は、カラーバリエーションの豊富さと多彩なデザイン。工房というスタイルをとることで実現。藍色「呉須」は他ではあまりみることのできない重厚で深みのある美しい色合いで木乃丸院窯の代名詞である。

⑧ 小石原焼（飛び鉢）

生活雑器としての道を歩みながら、「用の美」を確立した小石原焼。飛び鉢、刷毛目、櫛目、指描き、流し掛け、打ち掛けなどの技法で表現される独特の紋様が特徴で、素朴で温かい風合が持ち味です。多くの窯元後継者は、伝統の技を受け継ぎながら、小石原焼の発展を願って、新しい作風にも挑戦している。

⑨ 沖縄壺焼

沖縄を代表する陶器の一つ。沖縄特有の釉薬を用いた色とりどりの力強い絵付け。壺屋焼はどっしりとした重量感と風格があり、沖縄の豊かな自然風土を写し取った焼物と称される。

(福岡支店。写真提供は福岡支店石橋課長)



冬茶碗（陶器）土もの 陶器とは味わいが違います

例年になく早い梅雨入りの地域が多いですね。長梅雨に日照不足で作物に影響が出ないか心配です。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：mac.journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp