

別記

「サキホコレ」区分集荷ガイドライン

第1 目的

このガイドラインは、「サキホコレ」生産団体登録制度実施要領（以下「実施要領」という。）第5に定めるサキホコレの品質・食味の確保に向けた区分集荷について、考え方を示すものである。

第2 実施者

サキホコレの生産団体に属する集荷業者及び生産者とする。

第3 対象米穀

本ガイドラインを適用する米穀は、サキホコレとして集荷・販売する米穀とする。

第4 品質・出荷基準

基準項目及び基準値は次のとおりとする。

基準項目	基準値
農産物検査等級	1等又は2等
玄米タンパク質含有率	6.4%以下（水分含有率15%換算）
玄米水分含有率	14.0%以上15.0%以下

（注）水分含有率15%換算の玄米タンパク質含有率6.4%は、乾物換算で7.5%

第5 品質・出荷基準の確認主体

品質・出荷基準の確認は、生産団体を構成する集荷業者が行うことを基本とするが、確認作業の一部又は全部を外部委託することを妨げない。

第6 事前準備

実施者は品質・出荷基準に基づく区分集荷・販売を円滑に実施するため、次により事前の準備を行う。

(1) 合意形成

品質・出荷基準の必要性及び玄米タンパク質含有率の測定方法や手順等について、あらかじめ研修会等を実施し、全員の合意形成を図る。

(2) 品質・食味の確保

ア 栽培研修会及び現地講習会などを開催し、品質・食味を重視した栽培方法を徹底する。

イ 栽培管理記録を記帳するとともに、生育診断の項目について良好な状況にあるか逐一確認する。

(3) 基準サンプルと食味分析計の調整

玄米タンパク質含有率を測定する食味分析計については、定期的な保守点検を行うほか、ケルダール分析法等の化学分析に基づいて策定する基準サンプルにより調整を行うとともに、使用期間中も適宜、基準サンプルによる再調整を行うなど、測定精度を確保するものとする。

第7 区分集荷の手順等

1 個袋出荷の場合

(1) 荷受前

栽培管理記録から農薬の使用成分回数及び肥培管理の状況を確認する。

(2) 荷受時

ア 農産物検査の実施

農産物検査により、品位等級及び水分含有率を確認する。

イ 玄米タンパク質含有率の測定

(ア) 農産物検査時に分析用サンプルを集荷単位で500g程度採取し、食味分析計により玄米タンパク質含有率を測定する。なお、農産物検査により3等以下に格付けされた米については、玄米タンパク質含有率の測定を省略できるものとする。

(イ) 測定結果を野帳に転記するとともに印字結果を保存する。

(ウ) 分析用サンプルの採取単位は、農産物検査法に定める農産物の品位等検査に係る標準抽出方法に準じることが望ましい。

(3) 生産者への伝達

ア 集荷業者は、農産物検査の結果や玄米タンパク質含有率の測定結果を生産者に伝達する。

イ 集荷業者は、栽培管理記録に検査結果等を転記し、写しを保存する。

(4) 保管及び販売

ア (2)の結果に基づき、倉庫等で集荷玄米を区分して保管する。

イ 倉庫等での保管にあたっては、必要スペースの確保に努め、区分毎に明確な表示を行い、的確に保管し、区分毎に販売する。

2 共同乾燥調製（貯蔵）施設の場合

(1) 荷受前

栽培管理記録から農薬の使用成分回数及び肥培管理の状況を確認する。

(2) 荷受時

荷受単位に別途分析用サンプルを500g程度採取し、生粳から脱つぶした生玄米のタンパク質含有率の測定及び外観品質等の確認により荷受口を指定する。

なお、収穫物の搬入・荷受時は、荷受ホッパー等を指示する人員を配置し、的確な区分作業に努める。

(3) 出荷時

ア 農産物検査の実施

出荷ロット単位に農産物検査を実施し、品位等級及び水分含有率を確認する。

イ 玄米タンパク質含有率の測定

(ア) 出荷ロット単位で分析用サンプルを500g程度採取し、玄米タンパク質含有率を測定する。

(イ) 測定結果を野帳に転記するとともに印字結果を保存する。

(4) 生産者への伝達

ア 集荷業者は、農産物検査の結果や玄米タンパク質含有率の測定結果を生産者に伝達する。

イ 集荷業者は、栽培管理記録に検査結果等を転記し、写しを保存する。

第8 区分管理した米の取扱い

(1) 出荷・販売の取扱い

品質・出荷基準に基づき区分した米穀について、サキホコレとして出荷・販売する場合（※）は、次表に従って対応するものとする。

※ 米袋（商品名）、食品表示、取引伝票等に品種名を記載する場合

出荷・販売先	用途	対応		備考
		基準達成	基準未達成	
消費者	—	○	×	但し、基準未達成であっても他品種とブレンドして販売する場合は可
米穀集荷業者	—	○	×	但し、基準未達成であっても味付けをする調理・加工原料や米粒の原形をとどめない調理・加工原料、他品種とのブレンド米の原料に使用することが確認できる場合は可
米穀卸売業者	—	○	×	
米穀小売業者	—	○	×	
中食・外食業者	白飯	○	×	「白飯」には、玄米ご飯、おにぎり、パック米飯を含む なお、基準未達成であっても他品種とブレンドして使用することが確認できる場合は可
食品加工業者	味付けをする調理・加工品	○	○	酢飯、炒飯、リゾット、冷凍ピラフなど
	米粒の原形をとどめない調理・加工品	○	○	おかゆ、酒、味噌、煎餅、お茶など

(2) ロゴマーク等の使用

ア 基準達成米を出荷・販売する場合（他品種とブレンドして販売する場合を除く。）の容器包装等には、別に定めるロゴマーク、パッケージデザイン、キャッチコピー等（以下「ロゴマーク等」という。）を使用するよう努めるものとする。

イ 基準未達成米を出荷・販売する場合の容器包装等には、ロゴマーク等を使用することができない。

ウ ロゴマーク等の使用については、県が別に定める。