

策定年月	令和6年4月
見直し年月	令和 年 月

麦・大豆国産化プラン

産地名：津山市
（新野山形地区）

（作成主体：農事組合法人奥新野営農組合）

1. 麦・大豆生産の現状と課題及び課題解決に向けた取組方針

(1) 現状

- ・岡山県中北部に位置する津山地域では、関係機関一体となって小麦生産を振興している。
- ・新野山形地域は、一定面積の圃場整備が整っているものの、超急傾斜地域が多く水稻栽培に不利な条件であり、省力的な小麦栽培に転換を進めており、農地維持のために重要な品目になっている。
- ・強力粉品種(パン用)「せときらら」の栽培を開始し、貴重なパン用の国産小麦として高い需要がある。

(2) 課題

① 実需者ニーズに対応した高品質安定生産栽培の確立

- ・実需者から、パン用小麦「せときらら」について、タンパク質含有率の下限11.5%以上が求められている。
- ・排水性が悪いほ場が多く、適期播種が難しい。また、「せときらら」は収穫期が遅いため、収穫、乾燥・調製が計画どおり行えない場合、収穫期の降雨による品質低下や収量低下の恐れがある。

② 「せときらら」受入可能な乾燥調製施設の整備

- ・現在はJAの共同乾燥調製施設を利用しているが、共乾施設で低タンパク小麦を仕分けることができないことから、JAでは「せときらら」の受入を停止し、生産者個別での乾燥へ移行することとなっており、地域の小麦乾燥調製の受け皿整備が急務となっている。

(3) 課題解決に向けた取組方針

① 実需者ニーズに対応した高品質安定生産栽培の確立

- ・団地化により、適期作業、排水性の改善、作業の効率化に取り組み、収量・品質の安定化を図る。
- ・播種や施肥等の同時作業が可能な高性能播種機を導入し、収量・品質の安定化と作付拡大に取り組む。
- ・乾燥調製施設の整備により、計画どおりの収穫と迅速な乾燥調製が可能となり、タンパク含有率の低下や赤かび病の発生を抑制する。

② 「せときらら」受入可能な乾燥調製施設の整備

- ・JA共乾施設の受入停止後、地域の小麦乾燥調製の拠点施設として、地域の小麦生産者の乾燥・調製の受け皿となる。
- ・個別乾燥・調製により、低タンパク小麦が混入を防ぎ、タンパク質含有率の基準を満たす小麦の生産拡大に取り組む。

※ 麦・大豆生産における課題(湿害対策、適期播種、土づくり、連作障害対策等の必要性等)を具体的に記載すること。

※ 課題解決に向けて取り組む内容及び今後の生産拡大に向けた方針を具体的に記載すること。

2. 産地と実需者との連携方針

◎連携方針

実需者、JA、全農、JA生産部会、県、市で連携し、以下の取組を行う。

- ・実需者、JA、生産部会による情報交換会
- ・実需者ニーズの把握
- ・需要に応じた作付推進
- ・作付状況、生育状況等の情報共有
- ・津山小麦の需要の拡大

産地

奥新野宮農組合

	現状（5年産）	目標（9年産）
せときらら出荷量	15.5 t	22.5 t
同 作付面積	4.5ha	5.6ha

晴れの国岡山農協津山統括本部

現状（5年産）：88ha 出荷量260 t

目標（9年産）：90ha 出荷量270 t

※出荷量 現状：H27～R5年産の平均単収295kg/10aにより算出

目標：単収向上を見込んで300kg/10aと設定し算出

全農岡山県本部

実需者

小田象製粉
丸正製粉 など

	現状（5年産）	目標（9年産）
せときららの取扱量	450 t	450 t (Max500 t)

※ 産地と実需者については具体的な名称を記載すること。

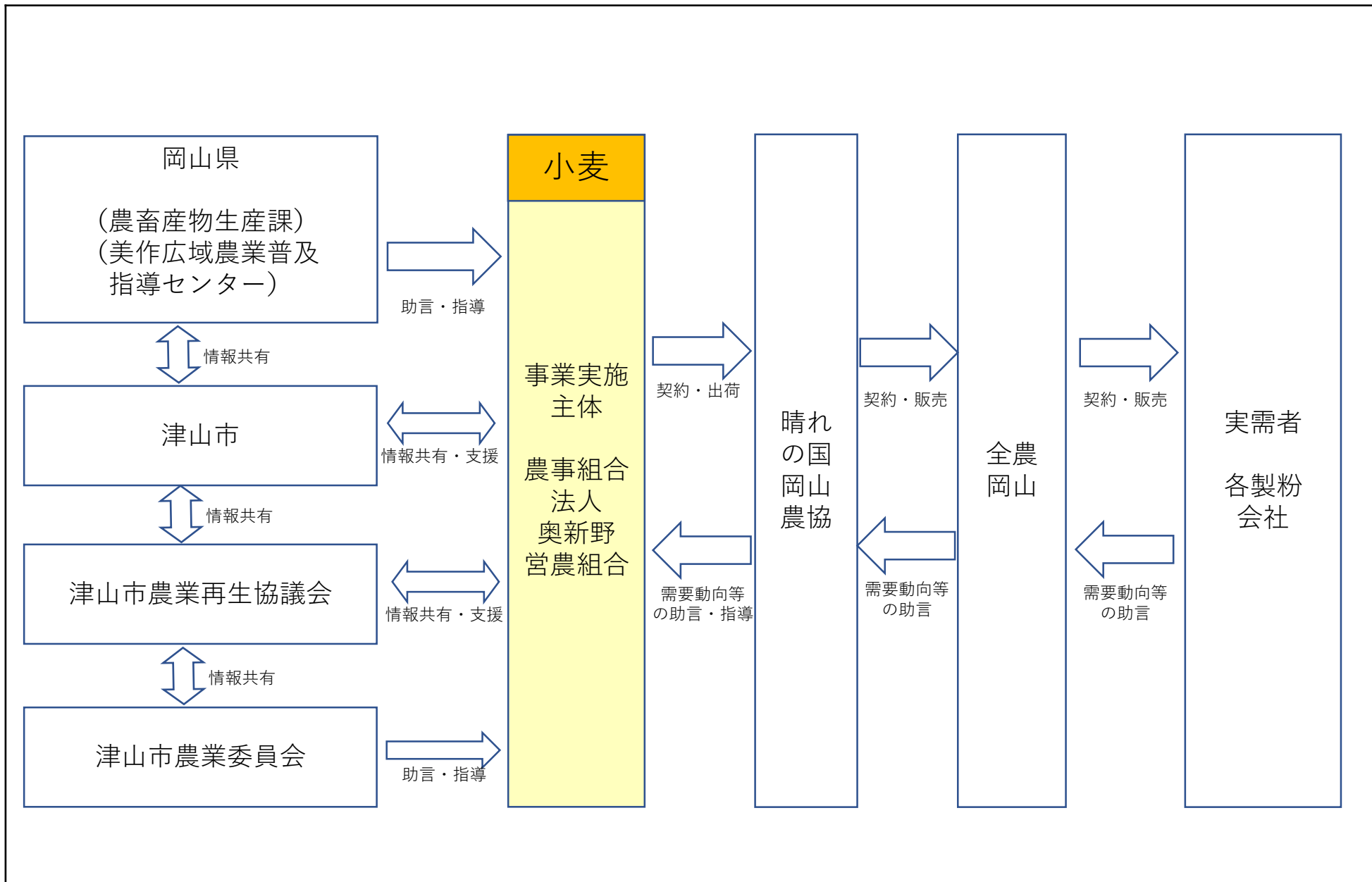
※ 麦の実需者は、麦を原料とした加工品等の製造を業とする者（製粉会社、製パン会社、製麺会社等）とする。

※ 大豆の実需者は、大豆を原料とした加工品等の製造を業とする者、大豆の販売を業とする者及びこれらの者が組織する法人その他の団体とする。

なお、販売を業とする者を実需者とする場合は、その者が販売する先（最終実需者）について、代表的な者の名称を記載すること。

※ 産地と実需者それぞれの国産麦・大豆取扱量の現状とおおむねの目標値を記載すること。

3. 麦・大豆の国産化に向けた推進体制及び各関係者の役割



※ 産地と実需者との連携について、図等を用いて明示すること。

※ 取組の中心となる農業者等を必ず位置付けること。