

共同乾燥調製施設の適正稼働及び保管管理について！！

……事前チェック体制の強化で「施設に持ち込ませない姿勢」が品質事故防止の第一歩です……

出穂後30日を過ぎたら収穫できるよう準備をし、収穫時期が近付いたら、ほ場に入って穂(粃)をしっかりと確認し、黄化粃が85～90%になった頃に収穫を開始します。特に高温年は出穂のばらつきが大きくなる傾向があるので、収穫適期をしっかりと見極めて刈り遅れののないよう生産者に呼びかけて、注意を促してください。(県農技センター 水稻生育診断情報 No.4参照)

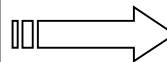
本年産米の施設荷受につきましては、下記事項にご留意を願い万全な体制で対応頂きますようお願いいたします。

記

1. 品質仕分けについて（必ず実施すること）

施設へ搬入される場合、入口での品質チェックは品質向上の重要な任務です。一部の施設においては未だに粃のみだけでのチェックが行われていた施設がありました。粃だけでは着色粒、胴割米等の判定が難しいため玄米にして両方でのチェックを実施されるようお願いいたします。

- | | |
|-----------------|-------------|
| ① クサネム・ヒエの混入した粃 | ⑤ 刈り遅れた粃 |
| ② カメムシ被害粒の混入 | ⑥ 発芽した粃 |
| ③ ヤケ米の発生した粃 | ⑦ その他正常でない粃 |
| ④ 青未熟粒混入過多粃 | |



左記の項目に該当した場合は、別処理をお願いします

2. 乾燥作業について

① 貯留ビン(DS・DAG)の堆積高さ【目安は1.5m以下(約15t)】

◇昨年度の荷受状況では1日の荷受量が少なく、貯留ビンの堆積量は多くなっている施設はほとんど見受けられませんでした。可能な限り品質保持が確保される堆積量となるよう対応をお願いします。

◇貯留ビンで高積みすると風通しが悪く、生もみの品質保持に必要な風量が得られなくなるので、DS・DAGでの高積みは避けるようにして下さい。

◇高水分のもみほど堆積の高さを低くするようにして下さい。

② テンパリングについて(連続送り式乾燥機)

◇テンパリング時間は、1回3～8時間の範囲です。乾燥作業等の都合で基準を守る事が難しい場合もありますが、基準の範囲内で稼働をお願いします。

◇テンパリング時間は、短かすぎれば胴割米の発生、長すぎればヤケ米の発生に繋がります。

③ 水分測定について(循環式乾燥機)

青未熟粒が多く、水分にバラツキが大きいロットは、水分ムラが解消されにくいので仕上げ水分に近づいたら水分測定を頻繁にして、もみ水分状況を把握するようにして下さい。

④ 穀温の測定について

乾燥途中及び本サイロに投入後はほとんどの施設で実施されておりますが、一部施設において昨年は測定が出来ていないところがありました。外気温は9月に入っても昼間の気温が高い日

もあり、穀温が35℃を超えると食味が悪くなるため、出来る限り穀温測定を行い、もみの品質状況の把握を行って下さい。

3. 出庫管理と「保管管理日誌」への記入の徹底 (2025 年 11 月 CE と防災 163 号より抜粋)

最近の全農県本部等が主催する農業倉庫保管管理研修会では、多くの県で取引先からの「クレーム・品質事故」発生状況が報告されています。その内容は①表示不備②品質異常③ネズミ・害虫の被害④異物混入⑤誤出庫 などですが、いずれも取引先から返品されることになり、その費用はJAが負担し、JAの信用や収益にも悪影響をあたえます。「保管管理日誌」は、実行した**保管管理や衛生管理の記録(証拠)**であり、**毎日記録**することが大事です。

＜出庫管理の徹底＞

出庫するときには、現場保管責任者は必ず立会い、品種・数量・等級・量目・環境こだわり認証などを確認します。**決して運送業者任せにはしてはいけません。**また、包装や品質に問題ないかも確認しなければなりません。万が一検査証明印や産地・品種・年産の記載漏れした玄米に気づかないで精米し、精米袋に産地・品種・年産などを表示して販売した場合、取引先は食品表示法違反として行政罰だけでなく、商品回収、お詫び広告などが必要となります。入庫時に玄米表示を厳しくチェックしていますが、**残念ながら表示漏れにより産地に返品される事故が減らない状況にあり、出荷したJAも取引先の信用を著しく失うこととなります。**JAのなかには、検査・入庫・出庫ごとにチェックシートで専任者が確認、あるいは出庫時にJA職員と運転手の二人で確認するなどの例もあります。**それぞれ工夫して出庫事故がないように努めることで、JAにとって無駄な経費を防ぎ、取引先からの信頼を得ることにもつながります。**

＜保管管理日誌への記入＞

現場保管責任者は、米麦の品質状況を把握し、適切な保管環境を保つため、原則として、**毎日、定時に庫外温湿度と庫内温湿度、穀温を測定し、「保管管理日誌」に記入しなければなりません。**そのうえで、上級責任者ならびに総括責任者の確認を受ける必要があります。倉庫担当者が、日々の巡回点検をしっかり行っているとしても、その管理状況が「保管管理日誌」に記入されていなければ、**管理していたことを立証できません。**そのため、万が一事故が発生した際には、担当者は何も管理していなかったと見なされてしまいます。

最初から「これも必要、あれも必要」と、多くの記録を残そうとすると、記録に追われて作業がうまく回らないおそれがあります。その場合は、記録の簡素化から始めるとよいでしょう。

まずは記録することに慣れることです。慣れるにしたがって、もう少し詳しく記録することや、不十分な点だけの記録ではなく、何がどう十分であったかを残すことも大切な記録だと言えます。【記:小屋 秋文】

※「保管管理日誌」には日々の記録欄とともに記録上の留意点以外にも重要な事項が掲載されているので、日々目を通して、日常の管理に活用してください。

お願い

※令和8年産米 荷受時における大規模乾燥調製施設巡回について、本年度も例年と同様に、9月下旬以降に実施いたしますのでご協力をお願いします。

以 上