

策定年月	令和5年1月
見直し年月	令和5年4月

# 麦・大豆国産化プラン

産地名：網走市

(作成主体：オホーツク網走第8利用組合)

# 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

小麦と大豆の生産については、ほ場管理や生育に応じた栽培管理等と気象的要因の影響を受けやすい為、生産量に及ぼす影響と変動が大きい。

その為、安定し良質な小麦と大豆生産には、毎年の気象状況や生育等に見合った栽培管理が必要であるため、小麦青空教室や豆づくり講習会等に参加し生育状況等を確認した中で検討会を実施し、生育量に見合った施肥や栽培管理をする事が必要である。また、湿害や作付け頻度の増加による地力低下、連作障害が考えられ、土壌診断に基づいた土づくりや施肥方法の見直しや効率的な排水対策を行う必要がある。

## <小麦>

成果目標である単収の増加に向け

- ①青空教室へ参加する事や技術資料等から麦の栽培技術について学び、現状の生育や必要な施肥量等の状況を確認し検討会を実施する。また、適期適量は種を励行し過繁茂を避ける事と現状の生育量に見合った追肥を実施することで、過度な追肥による倒伏のリスクを回避し収量と品質の向上を図る。
- ②は種前の心土破碎により、排水対策と土壌硬度の柔軟化により根域と生育量を確保する。
- ③小麦の耕うん同時は種により、は種作業の省力化を図るとともに、作業回数の低減による土壌踏圧を防ぎ根域を確保する事で生育環境を整える。
- ④土壌診断に基づいた施肥量の見直しにより、有機物資材や酸度矯正資材等の投入を行う事により良質な土づくりを行う。
- ⑤スマート農業技術を導入するため、位置情報による自動制御機能付きスプレーヤーや高性能ブロードキャスターを導入し作業の高度化と効率化を図る。

## <大豆>

成果目標である作付け面積の拡大に向け

- ①豆づくり講習会等へ参加し、栽培技術や省力化作業を学び、品質の向上及び作業時間の短縮・作付け面積の拡大を実現するために検討会を実施する。
- ②は種前の心土破碎により、排水対策と土壌硬度の柔軟化による根域と生育量を確保できる作付けほ場面積を増大させる。
- ③狭畦密植栽培の実施により、大豆の葉が地表を早期に覆い、雑草の生育を抑制することができるため、除草時間の削減等、は種作業の改善が期待により効率化を図り面積の増加を図る。
- ④土壌診断に基づいた施肥量の見直しにより、有機物資材や酸度矯正資材等の投入を行う事により、より高品質な生産物生産に寄与できる作付け面積の増加に繋げる。

※ 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。

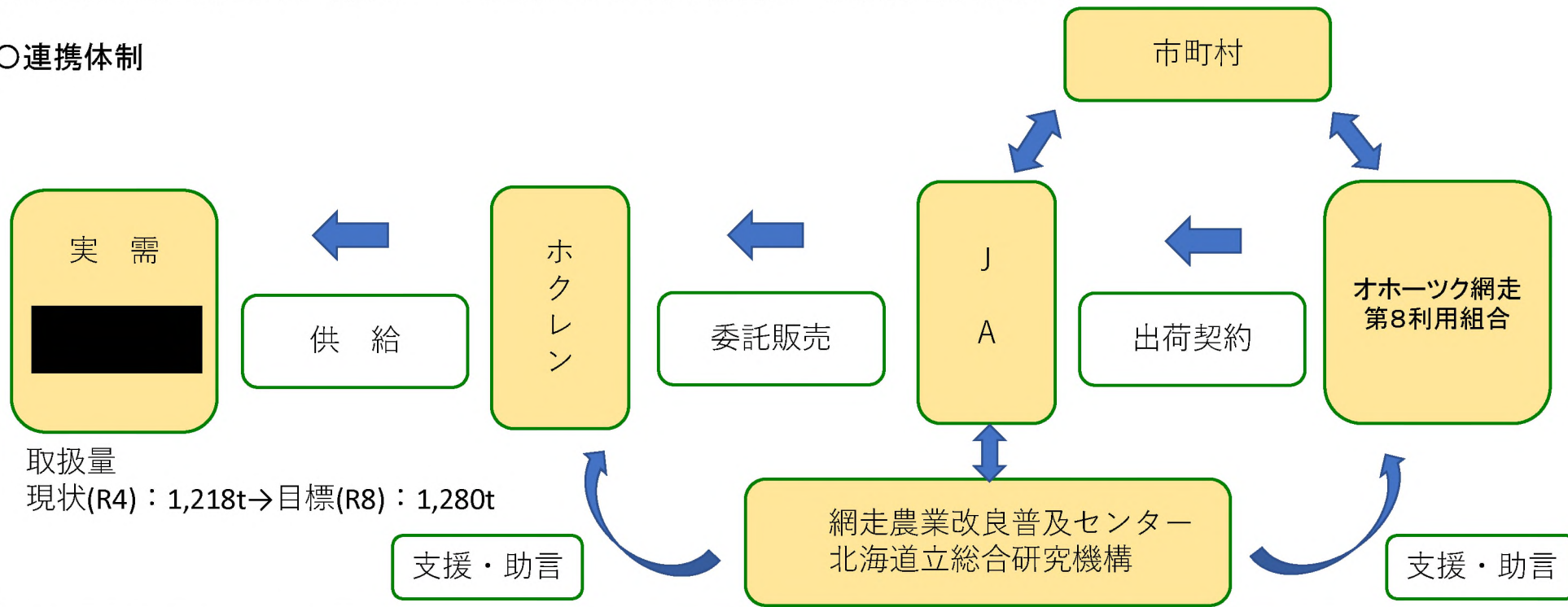
※ 課題解決に向けて取り組む内容及び今後の生産拡大に向けた方針を具体的に記載すること。

## 2. 産地と実需者との連携方針 小麦

本地域で生産されている小麦は、日本めん用等として [ ] などが実需者となっている。令和4年産民間流通小麦については、新型コロナウイルス感染拡大を受け、出張や観光、イベントの中止などの自粛に加え、外食産業を中心とした休業・営業時間の短縮や休校による学校給食の取りやめにより小麦の需要数量は一時的に減少した。ここ数年は需要が徐々に回復傾向にあるが、長期的に見たなかで実需からは、安定生産と安定供給が求められており今後も安定した生産量を供給できるよう産地とホクレンや実需との連携により、生産および需要の安定化に向けた取り組みが必要。また、品質面では需要の動向に関わらず品質の安定化(蛋白含有率)を図り、近年の気象条件等に左右されない良品質小麦生産に努める事も必要とされている。

現状国内食糧関連企業の動向として、小麦調達先が外国産から国産へ見直す動きがみられるため、生産量の増加と良品質化に努めることにより、今後のニーズに応えられるよう品質向上、増産に努めたい。

### ○連携体制



※ 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。

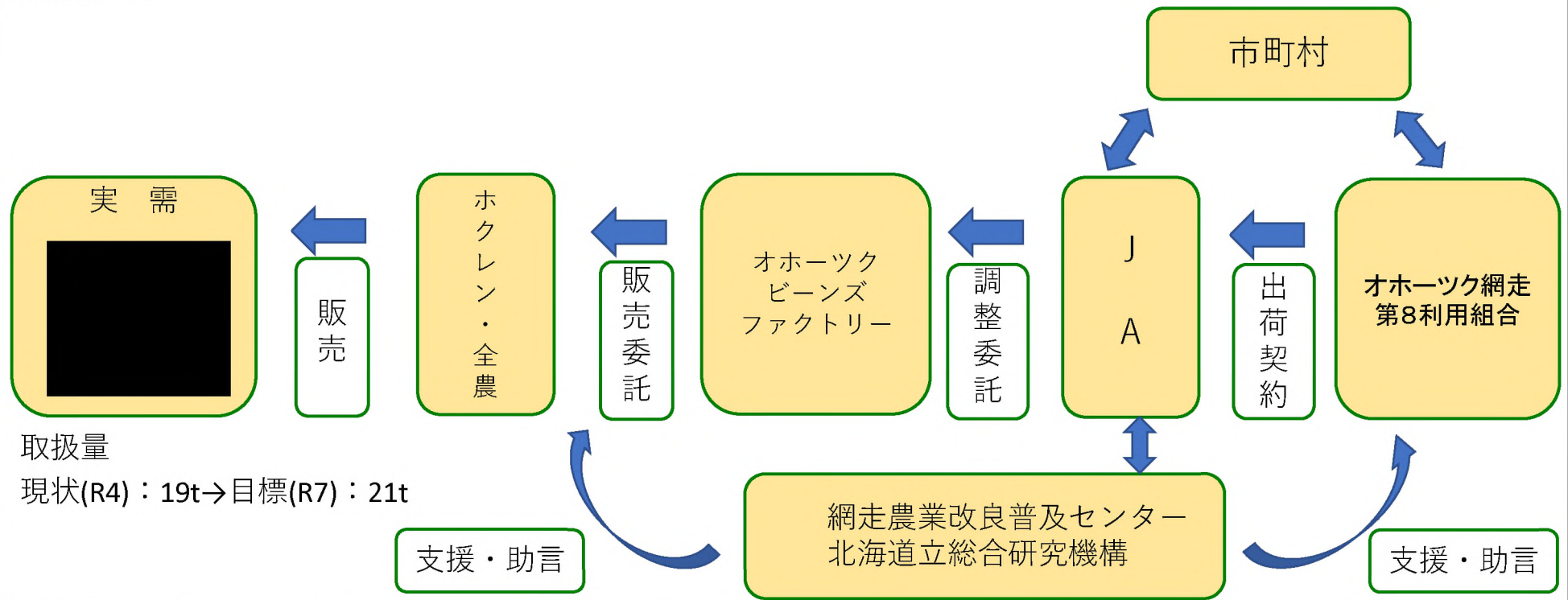
※ 産地と実需者それぞれの国産麦・大豆取扱量の現状とおおむねの目標値を記載すること。

## 2. 産地と実需者との連携方針 大豆

本地域での大豆の作付けは、輪作体系の見直しで近年増加傾向にある。生産された大豆はオホーツクビーンズファクトリー(OBF)で管内14JAが共同で調製を行い、均一な品位調整と最新の調整機器による安心安全な製品調整を実施している。また、豆腐、油揚げ、煮豆、納豆、味噌などの加工用に適しているとよまさり銘柄を作付けしており、ホクレンから[ ]に販売された後、[ ]等へ販売されている。

直近の入札では大粒・中粒に関してはほぼ全量が落札となり、前年を上回る需要があった。一方、輸入大豆の調達不安から国内産の大豆の需要が見込まれるが、用途別の品種や安定生産を求められていることから、需要に応じた品質・生産量の確保に取り組んでいく。

### ○連携体制



※ 産地と実需者については具体的な名称を記載すること。

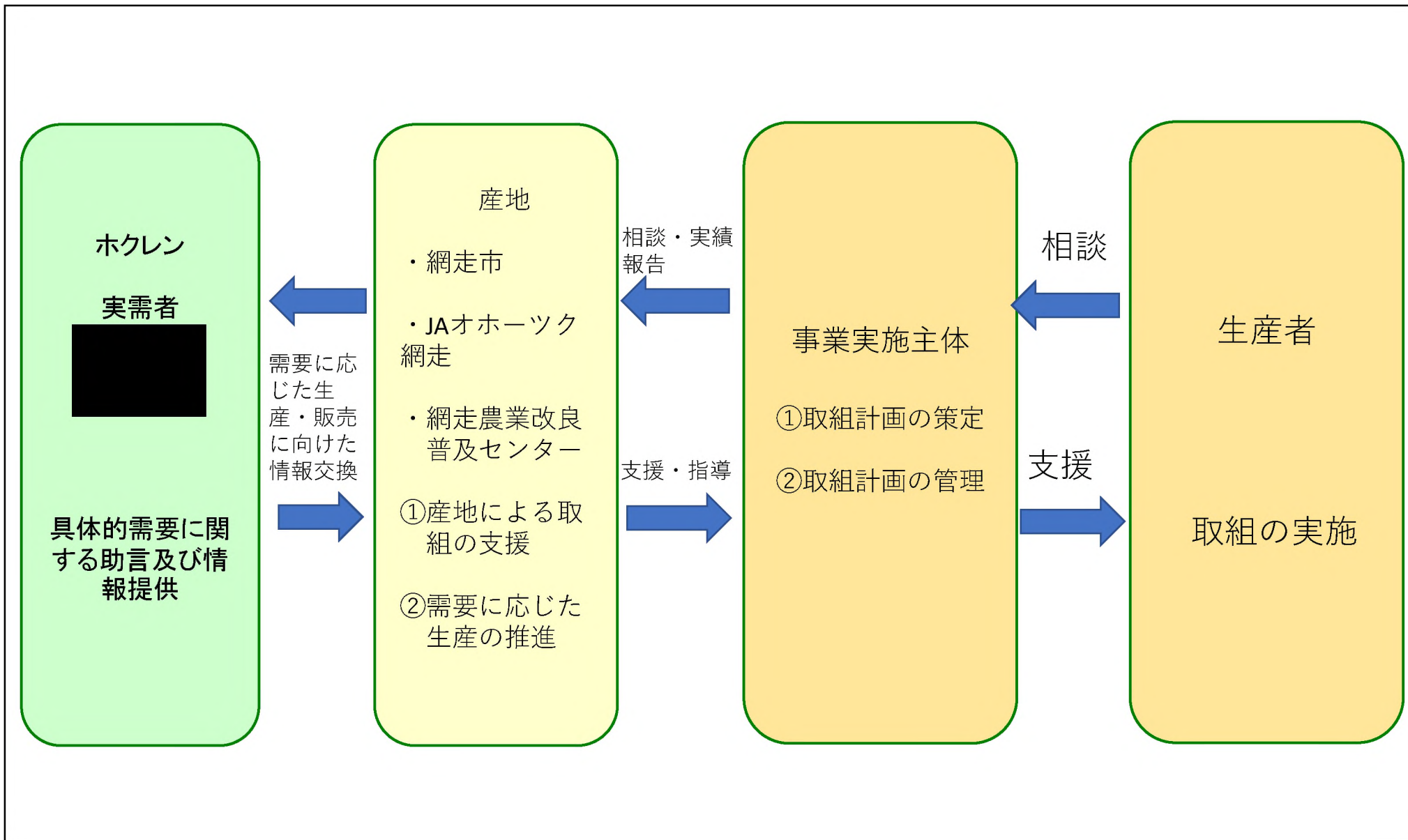
※ 麦の実需者は、麦を原料とした加工品等の製造を業とする者(製粉会社、製パン会社、製麺会社等)とする。

※ 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。

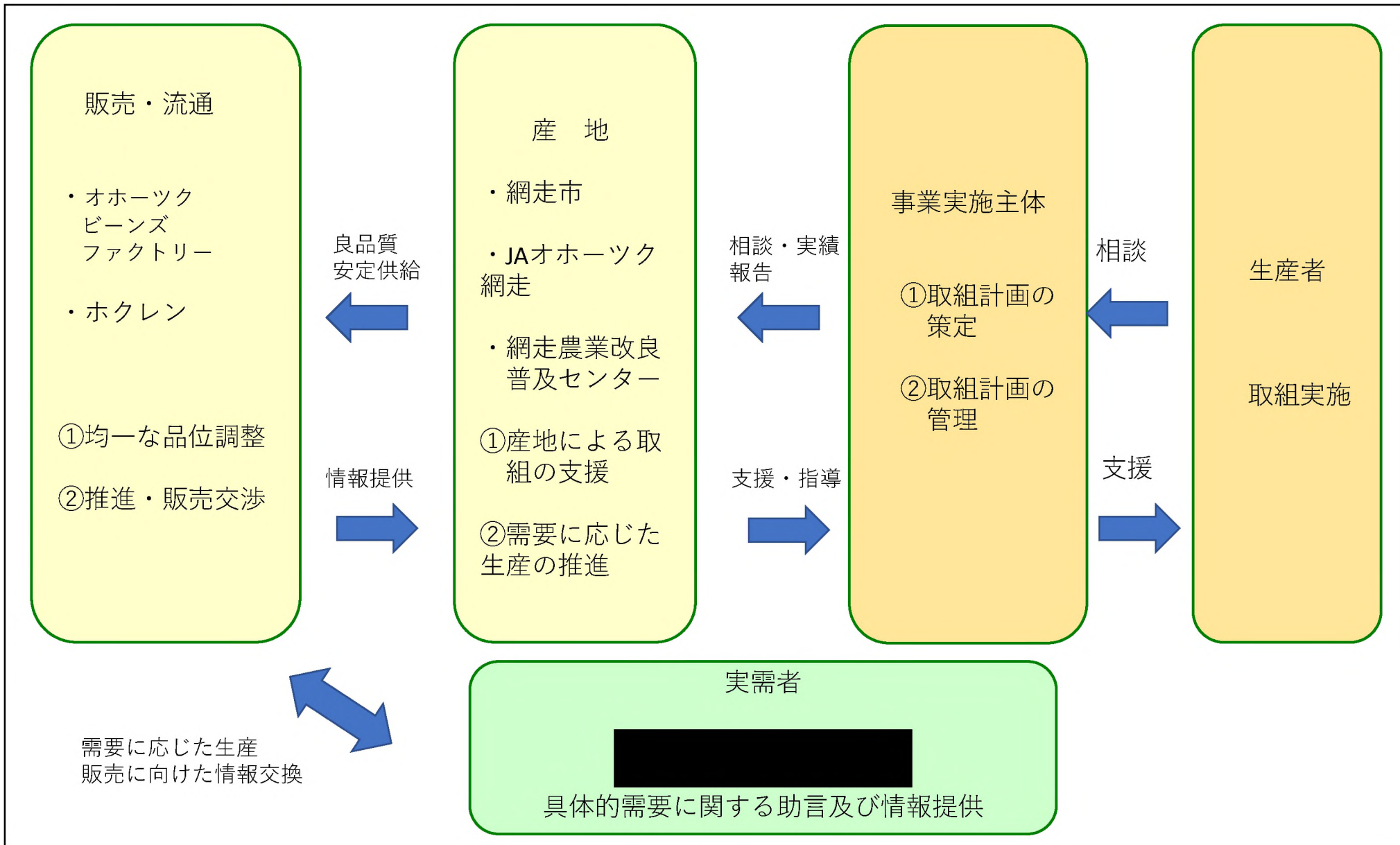
### 3. 麦・大豆の国産化に向けた推進体制及び各関係者の役割 小麦



※ 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。

### 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 大豆



※ 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。