

# 米士門

土門 剛 どもん たけし



【プロフィール】

1947年大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。農業や農協問題について規制緩和と国際化の視点からの論文を多数執筆している。主な著書に、『農協が倒産する日』（東洋経済新報社）、『穀物メジャー』（共著／家の光協会）、『東京をどうする、日本をどうする』（通産省八幡和男氏と共著／講談社）、『新食糧法で日本のお米はこう変わる』（東洋経済新報社）などがある。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」各委員を歴任。会員制のFAX情報誌も発行している。

米穀専門誌の記者でさえ「複雑怪

奇な見直し議論」（米麦日報）と言わしめた農産物検査「大改革」。混乱の原因は、何のために改革するのか、その「錦の御旗」がマーケットに伝わってこないことにある。

「大改革」の一翼を担う、精米JAS（日本農林規格）化の取り組みも、その例外に漏れず。何のために規格化に取り組むのか。穀物課からいまだにきちんとした説明がない。聞こえてくるのは、「コンソーシアム」（共同事業体）とか「オコメ・チェーン」の浮わった話ばかり。穀物課が精米JAS化の全体像を示していないことが、混乱にいつそう

輪をかけることになっている。

## 精米工と穀物課の 出来レース

かく申す筆者も、このテーマを4回も扱いながら、最初は日本精米工業会（精米工）版とコンソーシアム版の区分けがまるでつかなくかった。おかげで穀物課米麦流通加工対策室の上原健一室長に数度にわたる質問を繰り返して、すっかり面倒をかけて

しまった。その回答をもらっても、正直、ちんぷんかんぷんだった。精米工版とコンソーシアム版を並列して説明したペーパーが用意されなかったことが、最後まで混乱する原因だったと思う。

連載4回目になって、精米JAS申出者は、精米工が国内版、コンソーシアムが輸出版と棲み分けにしていることが分かった。なぜ、そうなったか。もちろん穀物課からは、その説明はない。質問したところで、「精米工のことは精米工で聞いてくれ」と木で鼻を括ったような回答が戻ってくると思つて、あえて質問はしなかった。

穀物課による申出者・棲み分け作戦の思惑は何となく想像できる。JAS化のニーズがあるのは、輸出版であつて、国内版へのニーズはないと踏んだようだ。つまり、輸出版が本命なので、こちらは利害関係者を集めたコンソーシアム、つまり輸出用精米の規格申出を目的にしたJAS化期成同盟のような組織を立ち上げてJAS化を目指す。

そうなると精米工が申し出た国内

版規格は、輸出版を盛り立てるための当て馬のような存在なのか。精米工のことだ。そこは損を絶対にしないようにしっかりと算盤を弾いている。認証ビジネスのことである。単刀直入に言うところ、精米JAS認証ビジネスの独占だ。

そう断定した根拠なるものを示しておこう。3月17日の精米工理事会で、原案ができた段階で早々と「精米JAS認証機関（案）」をぶち上げたことだ。農林水産大臣への申出もなく、JAS審議会の審議・決議もない段階での早手回しは、精米工による国内向け精米JASに穀物課が裏で密かにゴー・サインを与えていたとしか思えない。つまりは出来レース。

もうひとつの根拠。そもそも精米工には、国内向けであろうとなかろうと、精米JASのことは眼中になかった。その作成能力もなかった。前月号で紹介したように、飯野輝明専務の「技術的なことは農林水産消費安全技術センター（FAMIC）に聞いてくれ」の一言が証明するし、JAS化に乗り出す際に理事会にも諮っていないなかつた。一専務が独断で判断できたというところは、原案作成の前の段階から、申出があれば必ず認証するとの言質を穀物課から得ていたとしか思えない。

## 我田引水的「精米工JAS原案」 マーケット無視で猛反発必至

## もつとも厳しいのは 意外にも社内規格

規格のことを整理しておこう。JASは、JIS（日本産業規格）と並んで国家規格の一翼を担う。前者は農林水産品、後者は鉱工業品・データ・サービスを対象にする。その担う役割は、ほぼ同一。

先輩格のJISが目的とするのは、対象品について「技術文書として国レベルの『規格』を制定し、これを全国的に『統一』又は『単純化』することである」（日本産業標準調査会）。

一方のJASも、「①農林物資の品質の改善、②生産、販売その他取扱いの合理化及び高度化、③農林物資に関する取引の円滑化、及び④一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図る」（日本農林規格協会）の目的。両者とも、標準化を目的にした国家規格であることをしっかりと頭に入れていただきたい。

ちなみに規格と呼ばれるものは、その制定主体によって、次の4種類に整理できる。個々の企業ないし工場内だけで決める社内規格、業界とか協会などが取り決める団体規格、JASやJISの国家規格、国際機関による国際規格だ。農林水産品の場合は、国際食品規格委員会が決め

たコーデックス規格になる。

社内規格は、企業の調達基準や品質管理基準と言い換えてもよい。大手コンビニ・チェーンの中で、米に關してもつとも調達基準が厳しいとされるファミリーマートの原材料調達基準を紹介しておこう。

「すべての原材料の仕入れはファミリーマートが独自に規定している『品質管理基準』をクリアした工場のもので採用。食材の産地、品種、製造地を確認し、特色のある原材料を使用する場合は、原材料メーカーが『証明書』を提出」

その基準値は示されていないが、精米の納入業者に聞いたところ、精米工の「精米品位規格（雪）」の団体規格など足下に及ばぬぐらい高い。従って、規格内容の厳しさという点では、意外に思われるだろうが、社内規格▽団体規格▽国家規格▽国際規格の順序になる。JASには、このほか特色のある規格が対象の「特色JAS」や、有機が対象の「有機JAS」がある。精米工・JAS規格原案は、標準化を目的としたもので、通称、一般JASと呼ばれることもある。

## 信頼性にも不安あり シンプルな標準化を

穀物課には確たる定見もなく、精

米JAS化に向けて慌てて走り出してしまったようだ。そう判断したのは、2月25日、「農産物検査規格・米穀の取り引きに関する検討会」で配布した「スマートフードチェーンとこれを活用したJAS規格の制定について」と題した文書に記載された次の記述。ちなみにスマートフードチェーンは、オコメ・チェーンと同じ意味。

「JAS規格は、(ア)低価格大口ツト輸出向け、(イ)高品質輸出向け等、規格のニーズが複数想定されることから、これを念頭に検討を進める」

国家規格に新たな役割を担わせる野心的な発想と褒めてやりたいところだが、何となく気になるのは、国家規格の標準化という本来的目的を忘れている点だ。同課米麦流通加工対策室の上原健一室長に「どういうイメージか」と質問してみた。

「あくまで例ですが、(ア)の低価格大口ツト輸出向けは、玄米品質に応じたブレンド等により一定の水準の米を安定的に仕上げて輸出するもの、(イ)は一定の栽培方法や食味関連の成分等を訴求するものといったこともあるかと思っています」

(ア)は首肯できるし、輸出用だけでなく国内用であってもよい規格。問題は(イ)だ。

まず栽培方法。この記述から、JAS規格化に対する穀物課の腰高ぶりがみえてくる。初めて精米のJAS規格を制定するわけだから、穀物課は、国家規格の本旨をよく理解して、マーケットが使えるシンプルな標準化を目指すべきである。

ひよつとして穀物課は、国家規格であるJASを、知的財産権のようなものと錯覚しているのではなからうか。2017年の法改正で民間が提案しやすくなるようにしたこと、標準化を目指すというよりは、知的財産権を獲得するつもりで規格が増えた。せつかく制定されても使われない名存実亡のJAS規格がいくつも出てきた。

とにかく精米JAS化に対する穀物課のスタンスは、オコメ・チェーンを意識していることか、とにかく肩の力が入りすぎて、ストライク・ゾーンに入る絶好球でも空振りしそうな危うさがありすぎる。悪く言えば、机上での思いつきだけで事業を組み立てたような印象を強く受ける。

国内向けと輸出向けの申出者がバラバラであれば、基準や基準値も整合性がない恐れが十分にある。それでは国家規格としての信頼性や安定性を欠くことになる。その視点で精米工・精米JAS規格原案をふたたび組上にあげてみたい。

# 肝心なところ 大穴が空いている

精米工・精米JAS規格原案は、標準規格を目指したのではなく、どちらかといえば、精米施設の整った会員企業に有利に働くような基準内容のように受けとれる。ところが原案作成に際して技術的なことをFAMICに丸投げしたことが、肝心なところで底に大きな穴をポツカリと空けてしまった。いわば欠陥規格。米卸の売り先である精米ユーザー、なかんずく外食や中食のチェーン店、大手コンビニなどにとって、利用されることのない規格になりつつあるということだ。

底に大きな穴とは、前月号でも取り上げた水浸割粒のことだ。規格原案では基準値「10%以下」。これは甘すぎてマーケットでは通用しないと指摘しておいた。どれくらい甘いのか。マーケットが使う基準値を説明しておきたい。



この5月でアイホー炊飯総合研究所の所長を退任された平田孝一氏が長年、炊飯試験を重ねた結果で得た炊飯に適した水浸割粒の割合を特定した数字がある。2013年公表の北陸作

## ■精米工のJAS規格案

基準項目	基準値
白度	39以上
水分	15.0%以下
異種穀粒及び異物	0.0%以下
着色粒	0.0%以下
被害粒（着色粒を含む）	1%以下
碎粒	3%以下
粉状質粒	6%以下
水浸割粒	10%以下

物学会報に掲載されている。その割合は、最良で「0・0〜3・0%」、良「3・1〜4・0%」、標準「4・1〜5・0%」、やや粗「5・1〜10・0%」、粗「10・1%以上」だ。説明するまでもなく、精米工JAS案の「10%以下」という数字は、平田氏の分類では最低ランクの「粗」に近い実に粗っぽい基準値だ。

マーケットでは、精米の用途によって水浸割粒の基準値が違ってくる。もともと厳しい社内規格、つまり精米の品質管理基準は、先に紹介したファミリーマート。お握りや弁当に使う精米は、仕入れ業者にヒヤリングすると、3%以下ということだ。平田氏の分類なら、「最良」クラスになる。この基準では、原案の基準値はまず通用しない。従って精米の買い手側が、調達に際してJAS認証を条件としないことは明々

白々だ。

肝心なところで穴を空けることになったのは、原案作成の過程でマーケットの動きを無視したことが大きい。精米工の3月17日付け資料によれば、原案作成に際して、身内の会員だけで委員会を構成、精米の最大のユーザーであるコンビニ、外食、中食など外部から委員を起用することとはなかった。分析試験も実施せず農研機構の古い資料だけで基準値を決めたことがこういう結果を招いたのだ。

一方、会員企業に有利に働くような基準内容は、別の意味で深刻な問題を投げかける。精米工・精米JAS規格が原案通りに制定され、会員ではない精米業者もJAS認証取得に乗り出せば、それこそ業界標準になる。大手に比べて精米施設的能力が劣り附帯設備も整っていない零細業者や農家が、精米JASの基準をクリアできない事態が起きてくる。

端的な例は、精米工・精米品位規格で基準ではなかった被害粒（着色粒を含む）が、原案に盛り込まれたことだ。その基準値をクリアするには、精米機や附帯機器が一定レベルであることが求められる。ふるさと納税のような農家産直の精米では、どちらかといえば、その一定レベルに達していないので、JASの認証

を受けようとしても対象外になってしまふことが予想される。

不可解なのは、水分を精米品位規格の16%以下から15%以下に下げたことだ。現行基準値でもカビの発生など何ら問題がなかったのに下げた理由は不明だ。もしかしたら、米国の「合衆国米穀基準」に歩調を合わせたのかのかもしれない。

水分を1%低くすれば、玄米段階での乾燥時間が長くなり、灯油の消費が増えることになる。最近騒がれているSDGs（持続可能な開発目標）の趣旨にも反することになる。

精米JAS化は急ぐ必要がある。輸出用で相手国から「国家規格」の証明を求められるケースがあるからだ。現時点ではニーズのない国内用も、視点を変えれば、ニーズは出てくる可能性はある。

ひとつの考え方として、基準を用途向けで仕分けることはどうか。その外観・形状や炊飯特性に着目して、白飯、お握り、弁当、寿司、丼物、冷凍米飯など仕分けて基準を設定、それぞれの標準的な基準値を定めるやり方だ。とにかくオコメ・チエーン向けを想定して、精米JAS化に取り組むのは、靴に足を合わせる本末転倒なやり方で、マーケットの支持はまず得られないだろう。