**〔大豆検査関係資料〕**

令和２年１１月

**1.　種　類**

**大豆の種類については、普通大豆及び特定加工用大豆に区分し、さらに大豆の粒の大きさにより、大粒大豆・中粒大豆・小粒大豆及び極小粒大豆に区分されます。**

　特定加工用大豆は、豆腐、油揚、醤油、きな粉等製品の段階において大豆の原形をとどめない用途に使用される大豆です。

　大豆には、品種の特性として品種固有の粒の大きさがあり用途に適した粒のものが求められます。

　このため種類の判定は、定められている大きさの目の丸目ふるいをもって分け、大粒大豆・中粒大豆・小粒大豆及び極小粒大豆に区分されます。

**（ 粒 度 ）**

**大豆には整粒の項目はありませんがそれに変わるべきものとして、粒度が定められています。普通大豆の1等、2等及び3等並びに特定加工用大豆の合格ともに粒度の最低限度は７０％と定められています。**

　粒度の判定は、下の表のとおり定められた大きさの目の丸目ふるいをもってわけ、ふるいの上に残る粒の全量に対する重量比により判定します。

　ふるいの上に残る粒が規格数値に満たない場合は、小さい種類の大豆（例えば、中粒大豆の規格に適合しないものは小粒大豆）となります。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　分 | ふるい目の大きさ | 粒度（最低限度） |
| 大粒大豆 | 直径　７．９㎜ | ７０％ |
| 中粒大豆 | 直径　７．３㎜ | ７０％ |
| 小粒大豆 | 直径　５．５㎜ | ７０％ |
| 極小粒大豆 | 直径　４．９㎜ | ７０％ |

**２.　銘　柄**

**大豆の銘柄については、普通大豆及び特定加工用大豆の産地品種銘柄を、「大粒大豆及び中粒大豆」と「小粒大豆及び極小粒大豆」とに区分して設定されています。**

茨城県産大豆は、大粒大豆及び中粒大豆の銘柄として３品種「タチナガハ」、「ハタユタカ」及び「里のほほえみ」が、小粒大豆及び極小粒大豆の銘柄として１品種「納豆小粒」が産地品種銘柄になっています。

**銘柄判定の留意事項 （普通大豆及び特定加工用大豆とも共通事項）**

　大豆の銘柄については、「大粒大豆及び中粒大豆」と「小粒大豆及び極小粒大豆」とに区分して設定しているため、粒度の判定の結果、「大粒大豆及び中粒大豆」の産地品種銘柄に係る品種のものが、「小粒大豆又は極小粒大豆」となった場合は産地品種銘柄とはなりません。

　※　タチナガハ、ハタユタカ及び里のほほえみが、小粒大豆や極小粒大豆となった場合には、産地品種銘柄にはなりません。

　また、「小粒大豆及び極小粒大豆」の産地品種銘柄にあっては、「小粒大豆は、直径6.1mm」「極小粒大豆は、直径5.5mm」の丸目ふるいででふるい分け、ふるいの上に残る粒が１０％未満でなければならないとされており、１０%以上の場合は、小粒大豆及び極小粒大豆の産地品種銘柄にはなりません。

**紙袋の種類欄の記載方法**

　紙袋等の種類欄の記載は、大豆の種類は、普通大豆及び特定加工用大豆に区分されていますので、大粒大豆や小粒大豆の頭に、普通大豆又は特定加工用大豆を記入して、普通大豆大粒大豆・普通大豆小粒大豆とか、特定加工用大豆大粒大豆などと記載します。

**３.　量　目**

**当組合における普通大豆及び特定加工用大豆の量目規格については、紙袋詰の場合は３０kgとされています。**

**４.　荷造り及び包装**

　包装については、大豆の規格の附７に、あらかじめ農産物検査員が包装の規格に適合するものとして確認を行ったものを使用していなければならないことが定められており（米麦とも同様です）、農産物検査員が、農産物検査に関する基本要領に基づき包装の事前確認を行うこととされています。

**５.　品　位**

**大豆の品位規格は、普通大豆では１等、２等及び３等の３等級、特定加工用大豆では合格の１等級が設定されており、これらに該当しないものであって、異種穀粒及び異物が５０％以上混入していないものは規格外となります。**

　包装された大豆の品位検査は、角カルトンを用いて目視により鑑定を行います。

①普通大豆

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 最　低　限　度 | | 最　 高　 　限　 　度 | | | | |
|
| 水 分 | 被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物 ％ | | | |
|
| 等級 | 粒度％ | 形　質 | ％ | 計％ | 著しい被害粒等 | 異種穀粒 | 異物 |
| １等 | ７０ | １等標準品 | 15.0 | １５ | １ | ０ | ０ |
| ２等 | ７０ | ２等標準品 | 15.0 | ２０ | ２ | １ | ０ |
| ３等 | ７０ | ３等標準品 | 15.0 | ３０ | ４ | ２ | ０ |

規格外 ─ １等から３等までのそれぞれの品位に適合しない大豆であって、異種穀粒及び異物が５０％以上混入していないもの。

②特定加工用大豆

* 特定加工用大豆の規格は、豆腐、油揚、しょうゆ、きなこ等製品の段階において

　　大豆の原形をとどめない用途に使用される大豆に適用する。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 最　低　限　度 | | 最　　高　　限　　度 | | | | |
|
| 水分 | 被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物 ％ | | | |
| 等級 | 粒度％ | 形　質 | ％ | 計％ | 著しい被害粒等 | 異種穀粒 | 異物 |
| 合格 | ７０ | 標準品 | 15.0 | ３５ | ５ | ２ | ０ |

規格外 ─ 合格の品位に適合しない大豆であって、異種穀粒及び異物が５０％以上混入していないもの。

**①　形　質 （普通大豆の１等、２等及び３等並びに特定加工用大豆の合格ともに最　　 低限度は各等級の標準品）**

　形質は、充実度、粒形、色沢、粒ぞろい等をいう、これらの要素は、数値で表すことが難しいことから、各等級の標準品との比較により判定を行う。

充実度は、粒の色及び形状によって判定を行いますが、おおむね次のような外観を呈しています。

①粒の色が淡い　　②粒形が小粒　　③粒が扁平で粒面に凹凸がある。

**②　水　分 （普通大豆の１等、２等及び３等並びに特定加工用大豆の合格ともに最　　 高限度は１５．０％）**

　水分の判定は、電気水分計により測定するほか、試料をカルトンに落とした時の音などで判定しています。

　また、規格上は最高限度１５．０％となっているが、検査時期及び保管時期が乾燥する期間ということから、自然乾燥等により量目の欠減や保管中の事故等を防ぐ上からも適正な水分を確保するよう特に注意すること。

1. **被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物を合わせた混入の最高限度（普通大豆の１等：　　15%、２等：20%、３等：30%、特定加工用大豆の合格：35%）**

　被害粒については、「損傷を受けた粒(病害粒・虫害粒・変質粒・破砕粒・皮切れ粒・はく皮粒等)をいう、ただし、普通大豆にあっては　損傷が軽微で製品の品質に影響を及ぼさない程度のものを、特定加工用大豆にあっては、製品の品質に影響を及ぼさない程度のものを除く」とされている。

未熟粒は、「成熟していない粒をいう」とされ、色浅未熟粒・扁平未熟粒・奇形未熟粒等がある。（別紙、被害粒及び未熟粒の判定基準）

1. **著しい被害粒等（普通大豆の１等：1%、２等：2%、３等：4%、特定加工用**

**大豆の合格：5%）（別紙、被害粒及び未熟粒の判定基準）**

　被害粒のうち著しく損傷を受けたもの及び未熟粒のうち著しく充実度の劣るものの最高限度を規定している。（被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物の計の内数となる。）

**著しい被害粒等の混入の最高限度について**

※ 大豆被害粒混入程度（目安 : 大豆用カルトン「角カルトン」あたり）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | １カルトン当り | | 著しい被害粒・１カルトン粒数 | | | |
| 普通大豆 | 普通大豆 | 普通大豆 | 特定加工用 |
| 粒数 | 重量 | １等 | ２等 | ３等 | 大豆・合格 |
| 規格数値 |  |  | １％ | ２% | ４％ | ５％ |
| 大粒大豆 | 497粒 | 157.7g | 約4.9粒 | 約10.0 粒 | 約19.9粒 | 約24.9粒 |
| 中粒大豆 | 624粒 | 141.6g | 6.2 | 12.5 | 24.9 | 31.2 |
| 小粒大豆 | 1,017粒 | 111.6g | 10.2 | 20.3 | 40.7 | 50.8 |
| 極小粒大豆 | 1,237粒 | 103.4g | 12.3 | 24.7 | 49.5 | 61.8 |
| 被害・未熟・異種穀粒熟等 | | | **１５％** | **２０%** | **３０%** | **３５%** |

（注）著しい被害粒は、被害粒の形態により１粒の重さが違うので注意が必要です。

**⑤　異種穀粒混入の最高限度 （普通大豆の１等：０％、２等：１％、３等：２％、　　特定加工用大豆の合格：２％）**

**⑥　異物混入の最高限度（普通大豆の１等、２等及び３等並びに特定加工用大豆の　　　合格ともに０％）**

穀粒を除いた他のもの及び死豆（充実していない粉状質の粒）をいう。

**６.　大豆の色**

　普通大豆については、表皮の色を、黄色、黒色、茶色及び青色に区分し、それぞれの色の大豆には、その色以外のものの粒が、１等は０％、２等は５％、３等は１０％を超えて混入してはならない。

**７.　大豆検査の留意事項**

　①　基本的手順の励行

水分・皆掛重量・生産年度・粒度区分

②　的確な判定

被害粒の判定（最低１生産者１点以上の分析）

品種・銘柄の判定（粒度ふるいの適正使用）

③　証明・表示事項の確認及び点検

④　検査成績の確認・点検