

(3) サブ乾燥施設－役割とメリットの再構築も－

小麦の収穫作業は、7月下旬から8月上旬にかけて行われます。小麦の収穫適期は7～10日間と短く、特に収穫期の天候により品質に大きく影響を受けます。

小麦は、基本的に自然乾燥で仕上げるのが、最も良品質と言われておりますが、北海道の場合、戸当たり面積が広く、雨降りが多いため現実的には不可能であります。

したがって、雨降りが多い中、短期間で刈り取り乾燥する場合には、機械力に頼らざるを得ません、このため、刈り取り作業は大型コンバインで行い、乾燥は火力による専用乾燥機を利用して行います。

小麦は、成熟して一定期間を経過しますと、一時的な低温と降雨等の条件で発芽します。

この成熟期～枯熟期に一気に収穫しなければ、良質小麦は収穫出来ません。この時の子実水分が約35%前後あり、これを品質検査基準水分の12.5%まで、先ほど述べた乾燥機により水分を低下させます。

発芽した小麦は、製粉用としては利用されません。これはでん粉粘度が低下し「めんやパン等への加工適性」が著しく低下するからです。従って発芽したものは、規格外として飼料等（製粉用以外）に安い価格で流通されます。良質小麦の生産は、適期収穫が大前提であり、それなりの収穫体制が必要となって参ります。

訓子府町においては、小麦作付面積が1,000ha程度あり、昭和57年に共同乾燥調製施設を建設し、農協集中方式でスタートしました。しかし、収量も10a当たり10俵を穫るのが当たり前となり、刈り取りが短期間に集中し、施設能力不足により、処理に時間がかかり、品質低下の要因となりました。

これら課題に対応するため、昭和59年度から施策導入により、新たに14地域にサブ集団の設置を図り、地域集団（サブ集団）を核として、地域の自主性を生かした、刈り取りから乾燥作業までの、一貫体系処理を確立し、収穫、乾燥の高効率化を図りました。

また、平成5年度には、種子集団が設置され、全地域にサブ集団で収穫、

乾燥の一貫体系を網羅しました。農協は、各サブ集団で仕上げ乾燥小麦（水分12.5%以下）の受け入れを行い、最後の品質調製を行って一定品に仕上げで受検し、1等麦にして販売しております。

サブ集団の運営は、集団長を中心に構成員がその母体となって、自主運営をしております。1集団当たりの処理能力は、地域により異なりますが、30～100haの小麦を処理しており、地域により施設処理能力も様々となっております。

しかし、この数年は、このような対応を図っていても、収穫期の低温・降雨等が続いたため、サブ乾施設のないJAより良かったものの、収量、品質とも低下しました。これら対策と、平成12年産からの民間流通に対応すべく、収穫・乾燥体制についても、再構築が求められているところです。小麦は当農協においても、輪作体系の基本であり、安定した収量が得られる作物でもありますから、収穫時期の降雨により品質が低下し、規格外になるような収穫、乾燥体系は避けなければなりません。民間流通に向け、常に良質小麦が生産できる収穫、乾燥体系を維持していくよう、サブ集団での効率的収穫、乾燥体系の再構築を図って、安定した良質小麦を生産していく予定であります。

<JA訓子府>