

# 令和8年産JAしまね斐川地区本部加工用米取扱要領

## 第1条(目的)

不作付地の解消および需要に応じた生産に向けこの要領を定める。

## 第2条(作付)

地域主体型生産調整推進事業に参画し、この要領を遵守し作付を希望する生産者による「手あげ方式」とする。

## 第3条(管理方式)

加工用米の取扱いは一括管理方式によるものとする。

## 第4条(栽培品種)

栽培品種は、原則「きぬむすめ」とする。加工用米出荷契約数量に対し不足となる場合は、自ら生産した水稻うるち玄米(品種は問わない)で補充すること。

## 第5条(出荷および乾燥調製)

1. 加工用米生産者は、加工用米出荷契約数量を確実に出荷する。
2. 加工用米の乾燥調製はJAの共同乾燥調製施設を利用する場合は、搬入方法等については共同乾燥施設利用要項に定める。
3. 自家乾燥による倉庫出荷をする場合は、ふるい目1.75mm以上とし、農産物検査法の農産物規格規定に定める3等以上に格付される加工用米を出荷するものとし、出荷の方法等については別に定める。
4. 包装(荷姿)は、紙袋またはフレコンとする。但し、実需者の紙袋需要は依然多いためフレコンの出荷調整(紙袋への変更)を行うことがある。

## 第6条(契約面積および契約数量)

1. 加工用米出荷契約数量に地域の合理的な単収(配分基準単収)から算出した換算面積を乗じた面積を契約面積とする。また、加工用米出荷契約数量は30kg玄米換算個単位とする。
2. 当年の作柄によって変動した場合も含めて出荷契約数量は厳守する。ただし、鳥獣被害・自然災害等により出荷契約数量を下回った場合、それを証明することができればこの限りでない。(農業共済による証明)

## 第7条(持分確定)

共同乾燥調製施設における生産者別の持分重量は、搬入重量・搬入水分・精玄米比率によって決定する。ただし、加工用米の共同乾燥調製施設における精玄米比率は、1.75mmのふるい目を用いた計算とする。

## 第8条(乾燥調製料金等)

1. 共同乾燥調製施設の利用料は、主食用米と同様とし別に定めるほか、受検料等の流通経費は別途利用者より収受する。  
その他、搬入等にあたっては共同乾燥施設利用要項によるものとする。
2. 倉庫出荷に関わる庭先集荷手数料、受検料等は主食用米と同様とし別に定める。

## 第9条(その他)

1. 加工用米に係わるJAでの所管は営農部営農第一課とし、斐川町地域農業再生協議会と密接な連携のもと取扱いを行う。
2. この要領に定めのない事項についてはJAしまね斐川地区本部長が決定する。