

我が国で流通する国産大豆は、「**農産物規格規程（7.大豆）**」において規格が定められ、極多収品種の普及に向けて規程に定められている粒度の区分の見直しも必要に応じて検討。

## ハ 品位（農林水産省「農産物規格規程」に基づいて表を作成）

### (イ) 普通大豆

項目 等級	最低限度		最高限度				
	粒度 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物			
				計 (%)	著しい 被害粒等 (%)	異種 穀粒 (%)	異物 (%)
1等	70	1等標準品	15	15	1	0	0
2等	70	2等標準品	15	20	2	1	0
3等	70	3等標準品	15	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

### (ロ) 特定加工大豆

項目 等級	最低限度		最高限度				
	粒度 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、未熟粒、異種穀粒及び異物			
				計 (%)	著しい 被害粒等 (%)	異種 穀粒 (%)	異物 (%)
合格	70	標準品	15	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

附

(略)

2 普通大豆及び特定加工用大豆の小粒大豆の産地品種銘柄にあっては**直径6.1ミリメートル（北海道で生産されたもの）にあっては直径6.7ミリメートルの丸目ふるいをもって分け、極小粒大豆の産地品種銘柄にあっては直径五・五ミリメートルの丸目ふるいをもって分け、ふるいの上に残る粒の全量に対する重量比が10%未満でなければならない。**

(略)

定義

(略)

2 **粒度**一次の表の上欄に掲げる区分に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる大きさの目の丸目ふるいをもって分け、ふるいの上に残る粒の全量に対する重量比をいう。

区分	ふるいの目のおおきさ
大粒大豆	直径7.9ミリメートル（つるの子及び光黒（北海道で生産されたもの）、ミヤギシロメ（岩手県及び宮城県で生産されたもの）並びにオオツル（群馬県、富山県、石川県、福井県、三重県、滋賀県、京都府及び兵庫県において生産されたもの）にあっては直径8.5ミリメートル、タマフクラ（北海道で生産されたもの）にあっては直径9.1ミリメートル）
中粒大豆	直径7.3ミリメートル
小粒大豆	直径5.5ミリメートル
極小粒大豆	直径4.9ミリメートル

(略)

現行では直径6.1mm以上7.3mm未満が規格外