



ホクレン農業協同組合連合会 札幌市中央区北4条西1丁目3番地

米穀部	札幌市中央区北4条西1丁目3番地ホクレンビル4F	TEL 011(232)6233
東京支店米穀課	東京都千代田区東神田2丁目9番5号ホクレン東京ビル4F	TEL 03(5821)3002
名古屋支店米穀課	名古屋市中区丸の内2丁目20番25号丸の内STビル7F	TEL 052(222)6302
大阪支店米穀課	大阪市北区鶴野町1番9号梅田ゲートタワー9F	TEL 06(6375)3398
福岡支店米麦農産課	福岡市博多区博多駅前2丁目9番28号福岡商工会議所ビル8F	TEL 092(441)9010

北海道米販売拡大委員会

北海道のお米ホームページ www.hokkaido-kome.gr.jp
ゆめぴりかブランドサイトホームページ www.yume-pirika.jp



二 北
〇 海
一 道
八 米





index

北海道米 歴史 …… 02	酒米 …… 28
北海道米 品種 …… 04	安定供給 …… 30
うるち米 データ …… 12	安全・安心 …… 32
うるち米 生産地域 …… 16	集出荷施設 …… 34
うるち米 情報発信 …… 18	ホクレンの概要 …… 36
もち米 …… 20	北海道のJA区域図 …… 37
もち米情報発信 …… 26	

今日も、明日も、その先も。
米どころ日本一へ。



日本が誇る米どころ・北海道。
もっとおいしいお米をお届けしたい。
多様化する好みやニーズに応えたい。
そのためには味の追求はもちろん、
品種を選ぶ楽しさや品質を保つ技術にまで、
こだわりたいと考えています。
おかげさまで北海道米は特A評価を8年連続獲得。
「日本の米どころ」にふさわしい
北海道米をお届けしてまいります。

日本一の米どころを目指して。北海道米の軌跡。

「不毛の大地」とよばれマイナスからスタートした北海道の米づくり。
おいしい北海道米の誕生から、全国に認められるまでの生産者、
開発者たちの熱い挑戦の歴史を振り返ります。

1692

江戸時代

北海道の
米づくりのはじまり。

北海道で初めてお米が作られた記録が残っている渡島地方。当時の寒さの厳しい環境ではうまく作れなかった。



北海道稲作
発祥の地碑
(北斗市)

1873

明治6年

不毛の大地を、
実りの大地へ。

「北海道稲作の父」と呼ばれる中山久蔵氏。厳しい環境でも、米作りに挑戦し、「赤毛」という品種で米作りに成功。



中山久蔵氏

1971

昭和46年

生産量優先から
減反の時代へ。

パン食の増加により、全国的にお米が余るようになる。1969年から試験的に開始された米の生産量を抑制する「生産調整」がこの年から本格的に実施。

1980

昭和55年

おいしい北海道米を
目指して。

北海道庁がおいしい北海道米の品種育成のためのプロジェクト試験「良質米の早期開発」を開始。

1988

昭和63年

北海道米のイメージを一新。
「きらら397」誕生。

めずらしい品種名から一躍注目を集める。プロモーション展開でイメージを一新し、日本中から注目される。



2001

平成13年

冷めてもおいしい
「ななつぼし」誕生。

「粘り」に着目して開発された「ななつぼし」。冷めてもおいしく、粘りが長持ちする品種は、北海道米の新しい味わいを切り開ききっかけに。



2003

平成15年

道南生まれの
「ふっくりんこ」誕生。

本州の気候に近い道南での栽培に適した品種として、「ふっくりんこ」が誕生。産地を限定し、厳しい栽培基準を定める。



2008

平成20年

北海道の自信作
「ゆめぴりか」誕生。

他府県に負けないおいしいお米を作りたい。そんな思いから「ゆめぴりか」が誕生。日本を代表するお米に。



2011

平成23年

食味ランキング
最高位「特A」獲得。

日本穀物検定協会の食味ランキングでは、平成22年産の「ななつぼし」と「ゆめぴりか」が、北海道米初の最高位「特A」を獲得。

※ゆめぴりか22年産米は参考品種

2013

平成25年

北海道米の
道内食率91%到達。

2005年から始まった「米チェン!」と2008年から続く「北海道米LOVE」キャンペーンで、道内食率が91%へ到達。

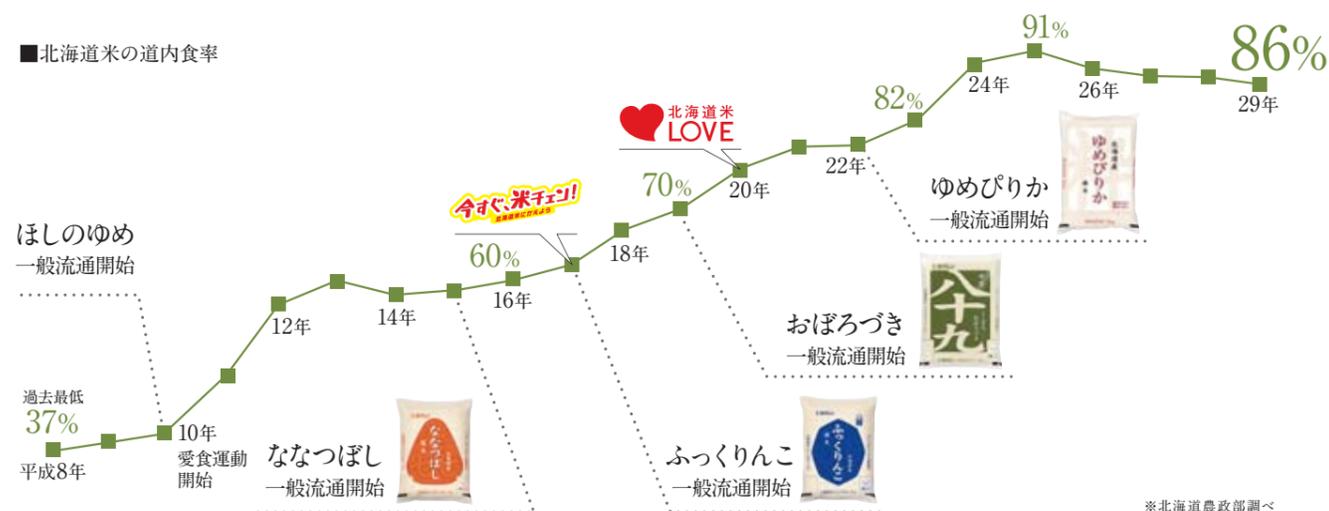
2017

平成29年

北海道米が
特A連続獲得。

平成28年産の「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくりんこ」が、食味ランキングで特Aを連続獲得。北海道米の品質の高さを裏付けるものに。

■北海道米の道内食率



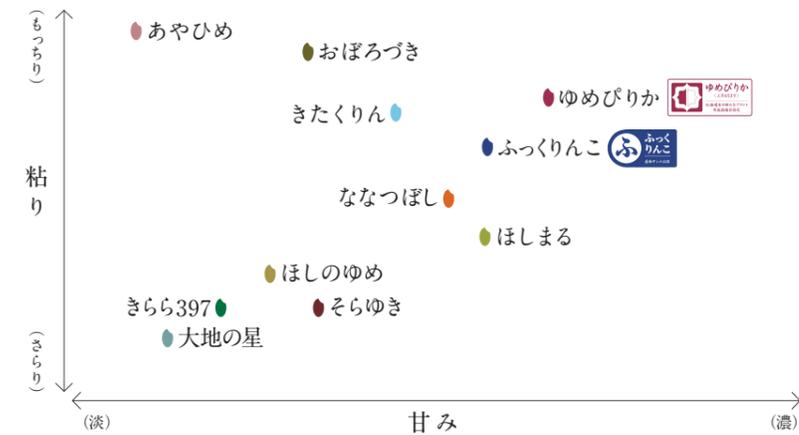
※北海道農政部調べ

米づくりを守っていくのも品種開発の役目です。

農業試験場などの関係機関が連携し、良食味品種の開発や、担い手不足や一戸あたりの面積・作業増加の問題といった、開発にかかるさまざまな課題解決に取り組んでいます。
また、寒冷地である北海道ならではの育種など、あらゆる取り組みを強化しています。



【北海道米(うるち米)の食味マップ】 ※ホクレン農業総合研究所調べ



■新品種開発の方向性

- ・業務用及び加工用米多収品種の開発
- ・極多収品種の多収要因の解明と素材開発
- ・ブランド米等多収で品質・食味の安定した系統の育成

食味や生産性、機能性を追求し、北海道独自の品種が生まれています。

■品種の特性

	品種名	採用年	系譜	早晚性	品種特性
うるち米	ゆきひかり	昭和59年	母:キタヒカリ×巴まさり 父:空育99号	中早	耐冷性に優れた食味品種
	きらら397	昭和63年	母:しまひかり 父:キタアケ	早晩	粒感があり、しっかりとした食感の品種
	ほしのゆめ	平成8年	母:あきたこまち×道北48号 父:きらら397	中早	障害型耐冷性に優れ、食味が「きらら397」を上回る食味品種
	ななつぼし	平成13年	母:ひとめぼれ×空系90242A 父:あきほ	中早	食味のバランスに優れた北海道基幹品種
	あやひめ	平成13年	母:彩×道北50号 父:キタアケ	中早	白度に優れた低アミロース品種
	ふっくりんこ	平成15年	母:空系90242B 父:上育418号(ほしのゆめ)	晩中	耐冷性に優れた極良食味品種 道南・空知地域で限定作付
	大地の星	平成15年	母:空育151号 父:上育418号(ほしのゆめ)	早中	耐冷性、耐病性に優れ、加工用(冷凍ピラフ等)に適した品種
	おぼろづき	平成17年	母:空育150号(あきほ) 父:北海287号	中早	粘り、柔らかさに優れる低アミロース品種
	ほしまる	平成18年	母:上育428号 父:空育159号	早早	直播、移植兼用で耐冷性が強く多収「ほしのゆめ」並みの良食味品種
	ゆめぴりか	平成20年	母:札系96118 父:上育427号(ほしたろう)	中早	アミロース含有率が適度に低い極良食味品種
	きたくりん	平成24年	母:ふ系187号×空育162号 父:ふっくりんこ	中中	強耐病性のため、農薬を節減した栽培が可能
	そらゆき (上育471号)	平成25年 平成30年	母:上育455号 父:大地の星 母:緑系07216 父:上系06181	中早 早早	多収で耐冷性、耐病性を持ち、籾割れ発生の少ない品種 低温苗立性に優れ、直播栽培に適する品種
	酒米	吟風	平成12年	母:八反錦2号 父:上育404号×きらら397	中早
慧星		平成18年	母:北海278号(初雫) 父:空育158号(吟風)	中早	酒造好適米 耐冷性が強く、吟風の作付けが困難な地域でも作付けができる
きたしずく		平成26年	母:雄町×ほしのゆめ 父:空育158号(吟風)	中早	酒造好適米 心白発現がよく、千粒重が重くて多収 障害型耐冷性が強い品種
もち米	はくちようもち	平成元年	母:上育籾381号(たんねもち) 父:おんねもち	早晩	耐冷性、品質(白度)に優れ、北海道もち米の主力品種
	風の子もち	平成7年	母:上系85201 父:北育籾80号(はくちようもち)	中早	耐冷性、耐倒伏性、品質(白度)などに優れている品種
	きたゆきもち	平成21年	母:北海籾286号×上育籾425号 父:風の子もち	早中	耐冷性が極めて高く、白度、食味ともに高く評価される品種
	きたふくもち	平成25年	母:上系籾04240 父:上育籾451号(しろくまもち)	早中	硬化性が高く、耐冷性に優れている品種
飼米	そらゆたか	平成28年	母:空育酒170号(慧星) 父:北海302号(ゆきさやか)	早晩	耐冷性、いもち病抵抗性、耐倒伏性に優れる、多収性「知事特認品種」

※早晚性は出穂期による。 ※「知事特認品種」は多収性専用品種で主食用以外の用途に生産され、知事の申請に基づき地方農政局長等が認定した品種。

ゆめぴりか
愛されて、10years!

北海道米の最高峰。

ゆめぴりか



これまで品種改良を重ねてきた北海道米の技術の粋ともいえる品種です。

おいしさを守るため、独自の品質基準を達成できたものだけを厳選して製品にするという

徹底された生産管理も大きな魅力です。

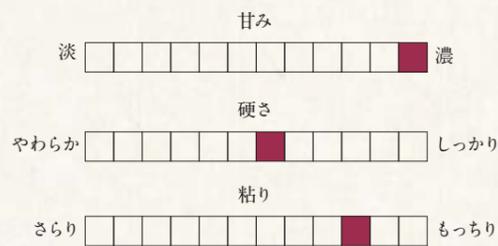
道外統一パッケージ



品種の特徴

外観	つややかで美しい炊き上がり。
甘み	豊かな甘みで、濃い味わい。
粘り	北海道米の中で特に粘りの強い、低アミロース品種の一つ。
メニュー適性	白いごはんそのものを味わうのがおすすめ。
総評	官能評価で道内外問わず幅広い年代から高評価。北海道最上級ブランド米として全国展開中。

食味評価



品質を守る生産者のルール。

「ゆめぴりか」の品質を守るため、生産者、JA、集荷団体、北海道が「北海道米の新たなブランド形成協議会」を結成。「種子更新率100%」「タンパク含有率基準」など全道統一の取り組みを定めて、育てています。この認定マークは、それらの取り組みが認められた商品にのみ表示されています。



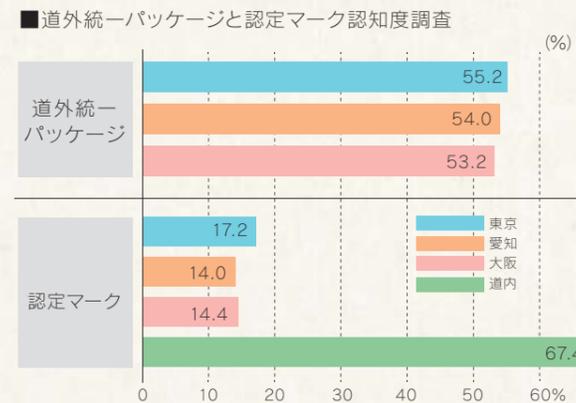
北海道米の新たなブランド形成協議会認定マーク



協議会基準を満たす品質の米を出荷した生産者を表彰する取り組みも行っております。

「道外統一パッケージ」の認知度は5割強。

「ゆめぴりか」道外統一パッケージの認知度は3大都市圏において50%以上を占めています。また、調査の結果、認定マークの認知度は道内60%前後で推移しています。



○2018年調査対象:調査会社登録のインターネットモニター
○回答者:20~60代、女性 ○調査時期:2018年1~4月
※北海道米販売拡大委員会調べ。 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

甘みと粘りの究極のバランス。

ななつぼし



バランスに優れた味わいと冷めてもおいしいという特徴から、

食卓はもちろんお弁当などでも広く活用され、北海道では最も食べられている品種。

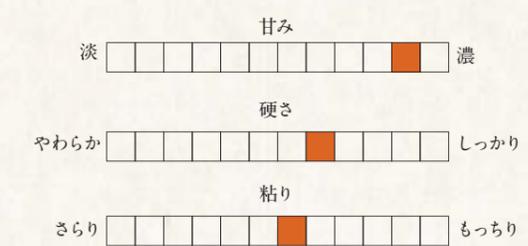
CMも好評で道外での人気も上昇しています。



品種の特徴

外観	粒形が崩れにくく、つやもよい。
甘み	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。
粘り	ほどよい粘り。
メニュー適性	お弁当やお寿司、和食、朝ごはん。
総評	味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。無洗米としての適性にも優れています。

食味評価



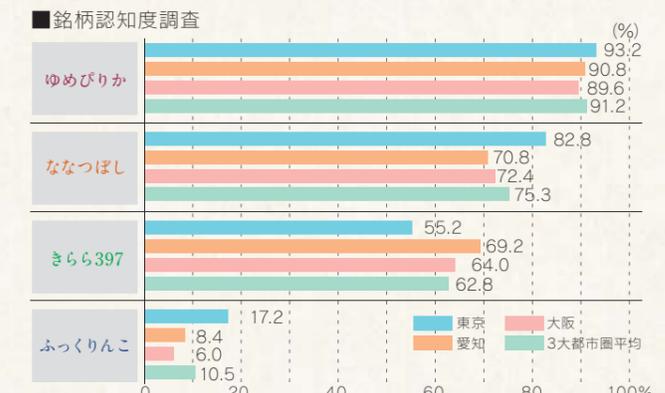
北海道米新CM、今秋公開。

平成23年秋に「ゆめぴりか」のCMを全国で放映開始して以来、認知度と評価を高めてきた北海道米。今年は「愛されて、10years」というキーワード用い、ゆめぴりか誕生10年をPR。「認定マーク」等、様々な切り口でブランド価値を高めてきた「ゆめぴりか」に加え、今年は「愛されて、北海道米」をテーマに「ななつぼし」「ふっくりんこ」のCMも制作し展開。平成26年から出演し続けているマツコ・デラックスさんに加えて、リリー・フランキーさんを起用し、北海道米の3大ブランド訴求を行っていきます。



北海道米のなかでも認知度が高い「ゆめぴりか」と「ななつぼし」。

北海道米銘柄の認知度調査によると、「ゆめぴりか」は3大都市圏平均で90%前後、「ななつぼし」は東京で80%超という結果に。CM放映や各種マスコミ報道との相乗効果により、高い認知度となりました。

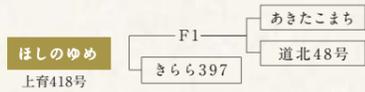


○2018年調査対象:調査会社登録のインターネットモニター
○調査時期:2018年4月 ○「認知度」は「知っている+聞いたことがある」の合計
※北海道米販売拡大委員会調べ。 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

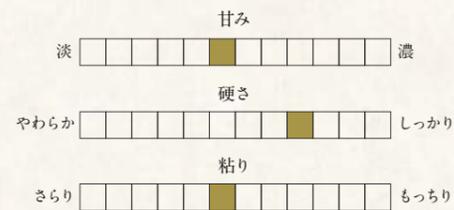
おかずが引き立つ
素直な味。

ほしのゆめ

- お米の味を主張しない、やさしい味わい。
- どんなおかずにも合わせやすく、メニューを引き立てます。
- 粘りはほどよく、やわらかな炊きあがりです。



食味評価



炊いても、煮ても、
炒めても、さらっと。

大地の星

- 耐冷性・耐病性に優れた品種。
- 冷凍ピラフなどの加工用向けに最適。
- 直播栽培が主流の品種。



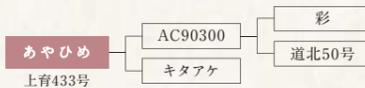
食味評価



低アミロース米の
ロングセラー。

あやひめ

- 北海道米の中でも特に粘りが強くやわらかい低アミロース品種。
- 玄米のプチプチとした食感が、スープカレー用のブレンド米に最適。
- 「あやひめ」玄米を100%原料としたものが「玄米さらだ」。粘りのある玄米で、ビタミンB群や食物繊維が豊富です。



食味評価



※精米状態で評価

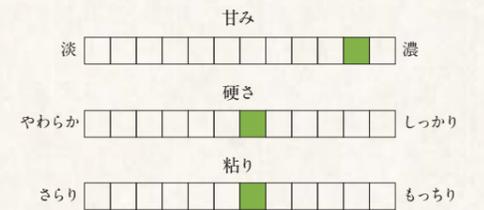
タネから育てる
直播米。

ほしまる

- 早く実る特性があり、北海道の気候での直播栽培に適した品種です。
- 寒さに強いうえに、穂数が出やすく、粒も大きい多収性。
- 官能評価では、味、粘り、見た目でも高く評価されています。



食味評価



現在の品種の中で
最も長く栽培。

ゆきひかり

- 耐冷性に優れた品種。
- 粘りが少なく、さっぱりとした食感。



北海道の気候に
適した直播米。

上育471号

※系統番号

- 早く実る特性があり、北海道の気候での直播栽培に適した新しい品種です。
- 今後、直播栽培の拡大に伴って、普及が見込まれています。



●直播米への期待



育苗をせずに種籾を直接田んぼにまく直播は、省力化に貢献できる栽培方法です。北海道では、これまでなかなか定着できませんでしたが、食味と耐冷性に優れた品種も開発され、今後は生産が拡大することが期待されています。

道内水稻直播面積の推移 単位 (ha)

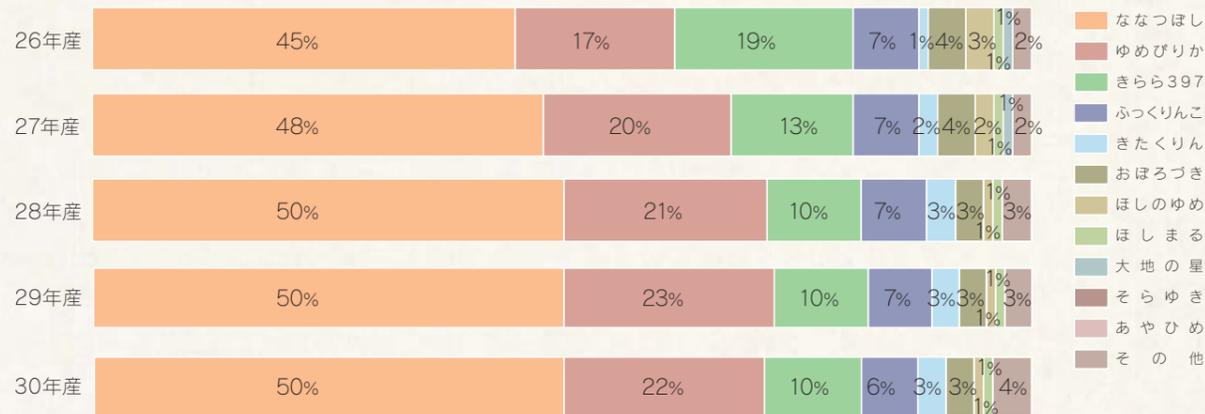
		H25	H26	H27	H28
北海道	乾田	645	788	921	920
	湿水	754	895	985	1,057
	直播計	1,399	1,683	1,906	1,977

※北海道農政部生産振興局農産振興課「米に関する資料」より
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

多彩な品種で、全国の多様なニーズへ。

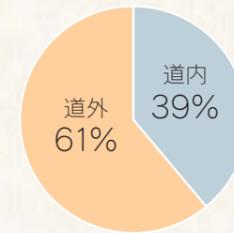
特Aランクをはじめ人気品種を中心に、さまざまなお米を作付けしています。

■北海道うるち米 作付推移データ

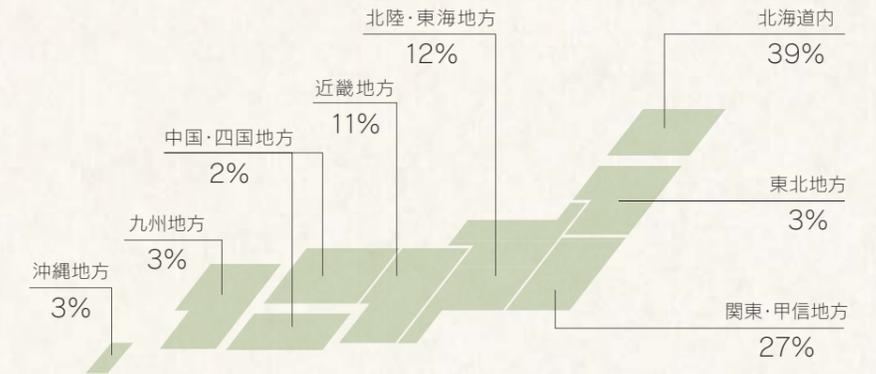


北海道から沖縄まで、北海道米は日本全国で広く親しまれています。

■平成28年産主食用うるち米 持込先別販売実績(ホクレン)



※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。



品 種	26年産		27年産		28年産		29年産		30年産	
	面積	比率								
ななつぼし	40,740ha	45%	42,642ha	48%	43,945ha	50%	42,898ha	50%	42,649ha	50%
ゆめぴりか	15,918ha	17%	17,878ha	20%	18,415ha	21%	19,493ha	23%	19,246ha	22%
きらら397	17,687ha	19%	11,790ha	13%	8,445ha	10%	8,167ha	10%	8,371ha	10%
ふっくりんこ	6,256ha	7%	6,031ha	7%	5,893ha	7%	5,681ha	7%	5,421ha	6%
きたくりん	1,008ha	1%	2,140ha	2%	2,824ha	3%	2,521ha	3%	2,240ha	3%
おほろづき	3,759ha	4%	3,196ha	4%	2,623ha	3%	2,401ha	3%	2,340ha	3%
ほしのゆめ	2,845ha	3%	1,987ha	2%	1,179ha	1%	1,031ha	1%	891ha	1%
ほしまる	537ha	1%	584ha	1%	557ha	1%	558ha	1%	614ha	1%
大地の星	606ha	1%	503ha	1%	369ha	0%	342ha	0%	351ha	0%
そらゆき	40ha	0%	153ha	0%	312ha	0%	345ha	0%	384ha	0%
あやひめ	231ha	0%	183ha	0%	174ha	0%	172ha	0%	152ha	0%
その他	1,411ha	2%	1,539ha	2%	2,663ha	3%	2,242ha	3%	3,118ha	4%
計	91,036ha	100%	88,626ha	100%	87,399ha	100%	85,851ha	100%	85,778ha	100%

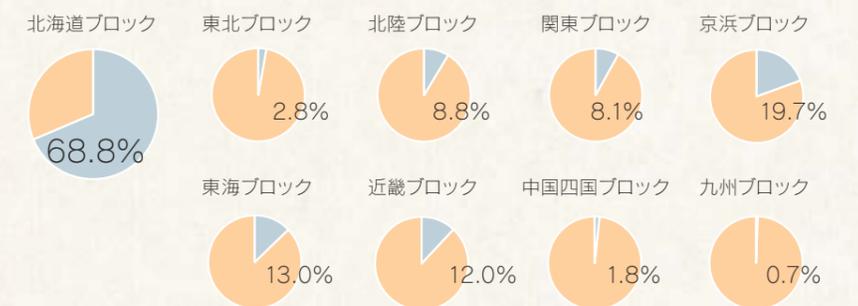
※作付面積は平成30年7月現在のホクレン出荷契約面積、新規需要米およびもち米、酒造好適米を除く。
※面積、比率については、四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

北海道米は全国のスーパーや量販店で最も多く販売されています。

■全国の販売数量に占める 産地別販売割合

順位	都道府県名	販売割合
1	北海道	18.9%
2	新潟	13.2%
3	秋田	10.8%

■ブロック別上位30銘柄に占める北海道米販売割合



※(公社)米穀安定供給確保支援機構情報部「POSデータによる米の価格・販売等の動向(2016年度版年報)」より

独自の基準で築く、確かな品質と新たな技術。

複数の品種が最高位の「特Aランク」を安定して獲得しています。

■食味ランキング※

産地	品種名	ランク
北海道(全道)	ゆめぴりか	特A 8年連続獲得(平成22年産米~平成29年産米) ※22年産米は参考品種
北海道(全道)	ななつぼし	特A 8年連続獲得(平成22年産米~平成29年産米)
北海道(全道)	ふっくりんこ	A 平成26~28年産米は特A獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(平成29年産米)。
複数産地「コシヒカリ」のブレンド米が基準米。ランクは基準米と比べて、特に良好な「特A」、良好な「A」、おおむね同等な「A」、やや劣る「B」、劣る「B」の5段階。

平成9年より独自の仕分集荷を行い、お米の品質をさらに高めています。

■仕分集荷の品位基準

タンパク値	品位基準
6.8%以下	低タンパク米
6.9~7.9%	一般米
8.0%以上	高タンパク米

※「ななつぼし」「ほしのゆめ」「きたくりん」の仕分基準。
※「きらら397」についてはタンパク8.8%以下を一般米としています。
※「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「おほろづき」においても独自のタンパク仕分集荷を行っています。

■タンパク値による仕分方法

検査時に、各JAの簡易成分分析機によりタンパク含有率を測定・仕分け抽出による測定であること、及び簡易成分分析機の特長により、測定誤差が生じる場合があります。

※各JAの簡易成分分析機における精米タンパク測定値の信頼性を確保するために、北海道立中央農業試験場(当時)の普及奨励事項に基づき、基準サンプルを作成・配布し、メーカーの保守点検を通じて、出来秋前に基準サンプルによる機器補正等の精度管理を行っています。

■タンパク値仕分による商品性向上

- 食味の向上と均質化 タンパク含有率が高いと官能評価が低くなる傾向があります。
- 精米白度の向上 タンパク含有率が低いほど玄米白度が高まる傾向があります。

■その他の仕分集荷

販売先ニーズや、品質の高位安定化を目指し、全道の仕分基準よりも細かい独自の仕分集荷を実施(一部JAのみ)

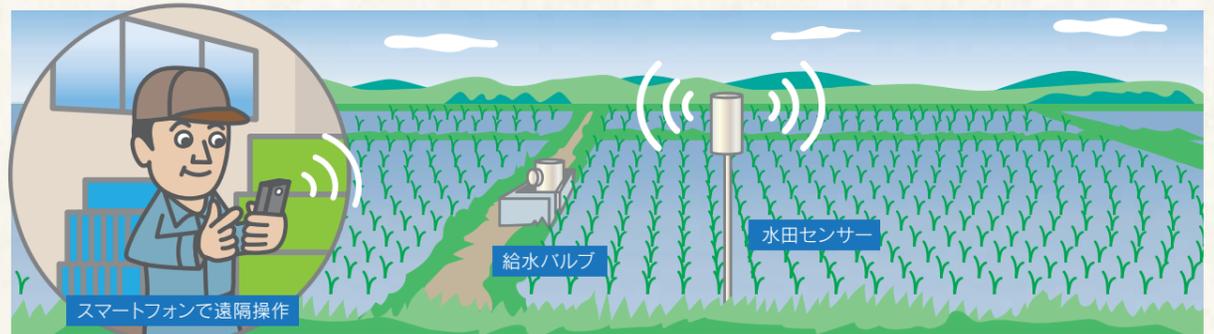
- より細かいタンパク値仕分(6.5%以下、6.9~7.4%、8.0~8.4%等)
- 高整粒仕分(整粒80%以上) など
- ※農産物検査時、農産物検査員が判定(整粒歩合80%以上)。
- ※農産物検査規格では整粒歩合70%以上が1等米基準。

経営規模の拡大や生産性の向上に対応するため、低コスト・省力化技術の開発と普及を行っています。

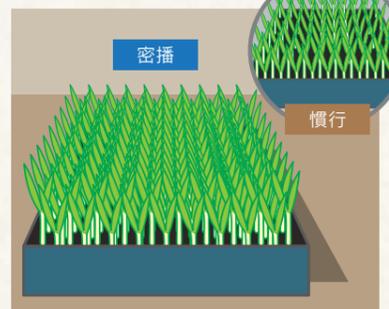
一戸あたりの経営規模が拡大している中、生産性向上のための新技術が注目されています。平成28年度から栽培技術やスマート農業に関する実証試験を実施。生産現場に合った栽培技術の情報提供も行っています。

■主な取組

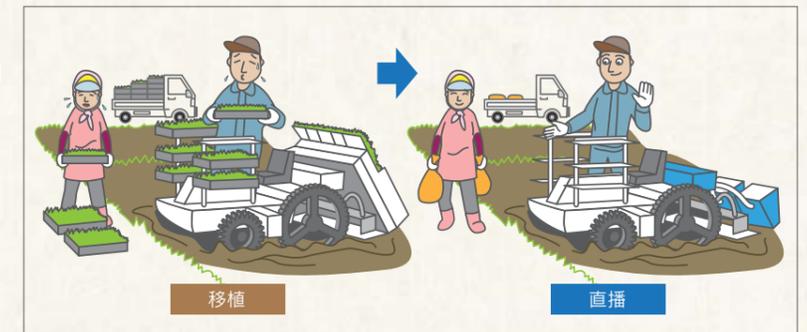
- 圃場水管理システム:離れた場所からスマートフォンを操作して、遠隔で給水を行うことができます。
- 水田センサー:水田の水位や水温をスマートフォン操作で確認することができます。



- 密播:苗の間隔を狭くすることで、苗箱を使用する枚数を、軽減することができます。



- 直播栽培:水田に種籾を直接播いて米を栽培する方法。稲作農家の負担となる春の育苗作業や苗運びを軽減できます。



日本の食卓を支える、北海道の産地。

■平成30年産うるち米地区別作付面積及び出荷契約数量地域図

(注) 1) 作付面積・出荷契約数量は平成30年7月現在。
 2) 作付面積はホクレン出荷契約面積。
 3) 出荷契約数量はホクレン出荷契約数量。
 4) 作付面積・出荷契約数量は新規需要米およびもち米、酒造好適米を除く。
 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

全道	作付面積	85,778ha
	出荷契約数量	344,457t

留萌 るもい
 作付面積 3,360ha/4%
 出荷契約数量 12,542t/4%

石狩 いしかり
 作付面積 6,590ha/8%
 出荷契約数量 23,472t/7%

後志 しりべし
 作付面積 4,038ha/5%
 出荷契約数量 8,592t/2%

渡島・檜山 おしま・ひやま
 作付面積 4,764ha/6%
 出荷契約数量 18,890t/5%

かみかわ **上川**

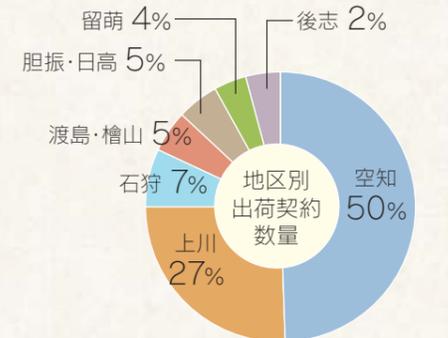
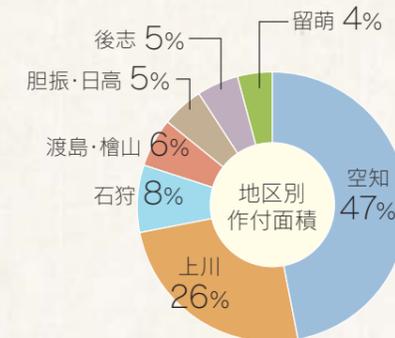
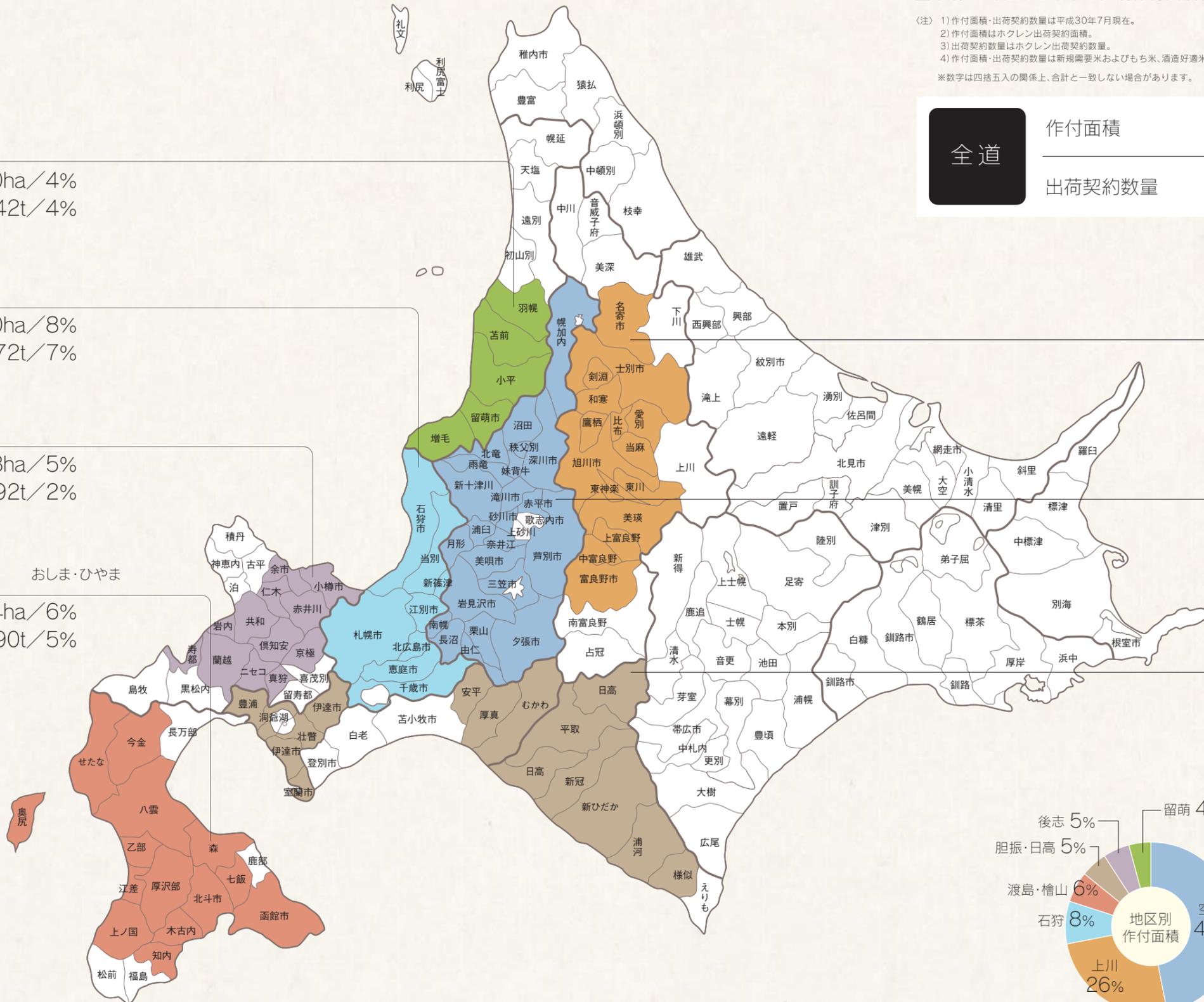
作付面積 21,907ha/26%
 出荷契約数量 91,695t/27%

そらち **空知**

作付面積 40,420ha/47%
 出荷契約数量 171,931t/50%

いぶり・ひだか **胆振・日高**

作付面積 4,699ha/5%
 出荷契約数量 17,335t/5%



ごはんの消費拡大を目指した情報発信。

WEBを活用して、北海道米をもっと身近に。

北海道米に関する情報を総合的に紹介しているホームページなど、WEBを活用した情報発信を積極的に行っています。「ゆめぴりか」については、専用サイトで品質を確保する取り組みなどを丁寧に伝え、確かなブランド力をサポートしています。



北海道のお米ホームページ

北海道米LOVE Facebook

ゆめぴりかブランドサイト

メディアに向けて、常に話題を提供。

毎年秋に、東京にて新米発表会を開催。2017年度も、TVCMに出演したマツコ・デラックスさんに出席いただくことで、多くのメディアに取り上げられ、話題を呼びました。ニュースレター「北のごはん倶楽部」では、産地の取り組みや研究などを取材し、北海道米に関する最新情報をレポートしています。



2017年ゆめぴりか新米発表会

北のごはん倶楽部(北海道のお米ホームページ 資料ページ)

「ゆめぴりかコンテスト」で、さらなるおいしさへ。

2015年から、「ゆめぴりかコンテスト」を開催。各地区・各産地が技術を競い合いながら美味しさを追求し、「ゆめぴりか」ブランドに磨きをかけていきます。2017年は全道7地区の予選を勝ち抜いた「ゆめぴりか」の中から「留萌管内」が最高金賞に輝きました。



北海道内消費拡大キャンペーン「北海道、ごはん道？」PRがスタート。

1月17日のおむすびの日や11月23日のお赤飯の日など、一年を通してお米を食べる機会を提案する「北海道、ごはん道？」PRがスタート。北海道米食率向上戦略会議とともに、TVCM放映や道内の主要コンビニ・スーパーとの連携によるプロモーション活動などを通して、北海道独自の米食文化を育み、盛り上げていきます。



展開時期	メニュー
5月：母の日	おにぎり
7～8月：夏休み	丼もの
11月：お赤飯の日	お赤飯・赤飯おにぎり
1月：おむすびの日	おむすび
3月：桃の節句	ちらし寿司・手まりずし

6ヶ国語POPで、外国人観光客にも発信。

外国人観光客に向けた日本語・英語・中国語・韓国語・タイ語・ロシア語表記のPRステッカーを、道内の飲食店に無料配布。海外へのさらなる認知・消費拡大に向けて、今後も継続してプロモーションを展開していきます。



ミス北海道米が、販売拡大を応援。

全国を訪れて、北海道米の販売拡大に取り組むミス北海道米。食のイベントに積極的に参加するのはもちろん、その様子をブログにアップするなど、北海道米の魅力を自身の体験を通して発信しています。

北海道のもち米

日本一の生産量を誇る北海道のもち米。赤飯をはじめとするおこわ用途としてはもちろん、切り餅や和菓子等の幅広いニーズに応える多彩な品種が揃っています。

やわらかさが長持ちする、北海道もち米の定番。

やわらか

はくちょうもち

- 20年以上に渡って北海道のもち米ブランドを支えてきた品種です。
- やわらかさが長持ちし、粘りが強く、赤飯、おこわ、大福やおはぎなどの和菓子に適しています。
- 炊飯器で炊けるもち米として、一般家庭でも利用されています。



はくちょうもち
北育種80号

母：上育種381号(たんねもち)

父：おんねもち

収量性に優れ、安定供給に貢献。

やわらか

風の子もち

- やわらかさ、粘りが長持ちするもち米です。
- 白度が高く、粒張りが良いのが特徴です。
餅にしたときの粘り、コシ、きめの細かさが自慢です。
- 耐冷性、耐倒伏性、収量性に優れ、北海道もち米の安定供給を支えています。



風の子もち
上育種417号

母：上系85201

父：北育種80号(はくちょうもち)

おいしさと強さを兼ね備えたもち米。

やわらか

きたゆきもち

- 「はくちょうもち」「風の子もち」のように、やわらかさ、粘りが長持ちするもち米です。
- 白度が高く、おこわの官能評価では、つやと味の良さが評価されました。
- 耐冷性が極めて強く、不稔の心配が少ない品種。一穂粒数が多く、割割割合が少ないので、収量も期待できます。
- 産地や産年による品質差が小さいため、品質的にも安定した供給が期待できます。



きたゆきもち
上育種450号

母：北海種286号×上育種425号
良質良食味 多収・耐冷性

父：風の子もち
中生良質

硬化性に優れた切り餅・米菓向き品種。

かたい

きたふくもち

- 硬化性が高く、餅にしたときの食味も良い品種です。切り餅などの餅加工や、あらねなどの米菓に適しています。
- 「しろくまもち」の後継品種。いもち病抵抗性、収量性が改善されています。
- 耐冷性が非常に強いため、気象条件が厳しい地域でも安定した生産が可能です。

きたふくもち
上育種464号

母：上系種04240(高硬化性系統)

父：しろくまもち(高硬化性、耐冷系統)

広く全国へ、品質も含めた安定供給を実現。

やわらかさも硬化性の高さも、選べるラインナップ。

■餅の硬化性(29年産)

「きたふくもち」は硬化性が高く、それ以外の北海道もち米の餅は25時間経ってもやわらかさが持続します。



試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5℃で20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後13分間つくことで調整しています。この餅180gを成型し、5℃で25時間保存した後、硬化性試験として用いています。

※ホクレン農業総合研究所調べ

北海道は、もち米検査数量で全国トップシェアを継続しています。

検査数量推移(t/シェア%)

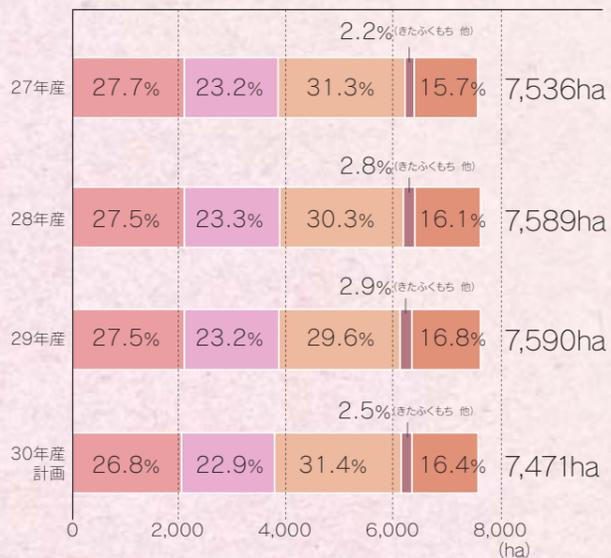
	25年産	26年産	27年産	28年産	29年産(推定)
1位	北海道 43,906t/23%	北海道 47,150t/24%	北海道 45,075t/20%	北海道 44,370t/18%	北海道 43,440t/20%
2位	佐賀県 26,145t/14%	佐賀県 24,268t/13%	新潟県 29,506t/13%	新潟県 37,043t/15%	新潟県 30,247t/14%
3位	新潟県 25,114t/13%	新潟県 23,283t/12%	秋田県 28,902t/13%	秋田県 33,479t/13%	佐賀県 24,442t/11%
4位	秋田県 19,330t/10%	秋田県 21,372t/11%	佐賀県 26,898t/12%	佐賀県 26,325t/11%	秋田県 24,319t/11%
5位	岩手県 13,348t/7%	熊本県 11,692t/6%	熊本県 13,973t/6%	熊本県 15,265t/6%	熊本県 12,533t/6%
全国合計	191,204t	190,809t	223,568t	250,193t	212,568t

※水稲もち米検査実績(加工用米含む) ※農林水産省検査実績より ※29年産は平成30年3月31日現在

安定供給を図るため、産地に適した品種を計画的に作付けしています。

■もち米作付推移

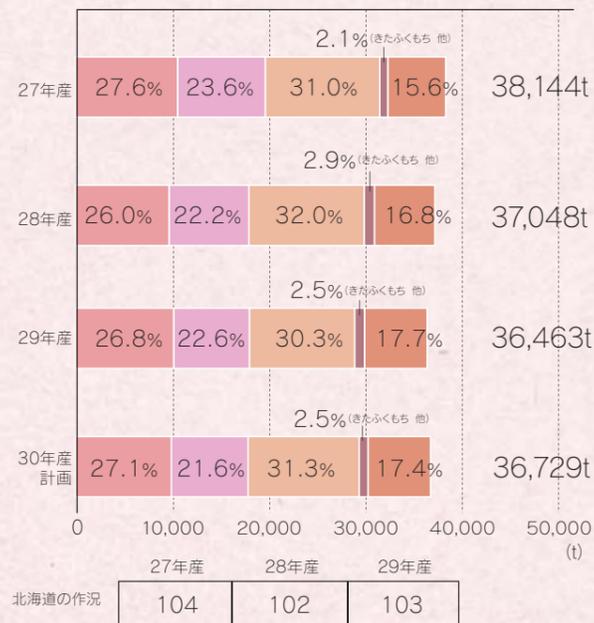
はくちょうもち きたゆきもち
風の子もち その他 加工用



※ホクレン出荷契約面積または生産予定面積
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

■もち米集荷実績(ホクレン)

はくちょうもち きたゆきもち
風の子もち その他 加工用



※30年産はホクレン出荷契約数量 ※27~29年産はホクレン集荷実績
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

北海道のもち米は団地育ち。

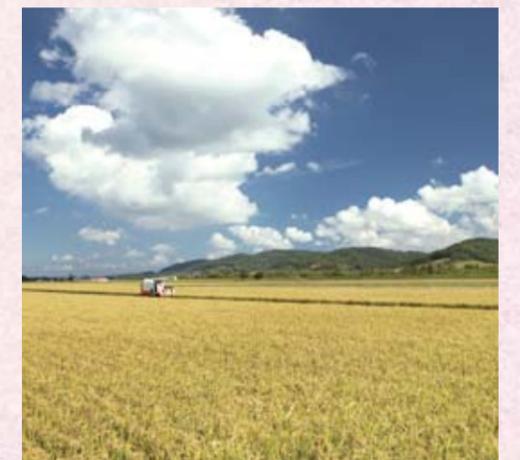
「もち米団地」と呼ばれる生産方式で栽培されている北海道のもち米。うるち米の混入を防ぐために、もち米だけを集団的に栽培するものです。北海道の産地では、生産団地栽培を徹底し、純度の高いもち米づくりを目指しています。

うるち米混入回避

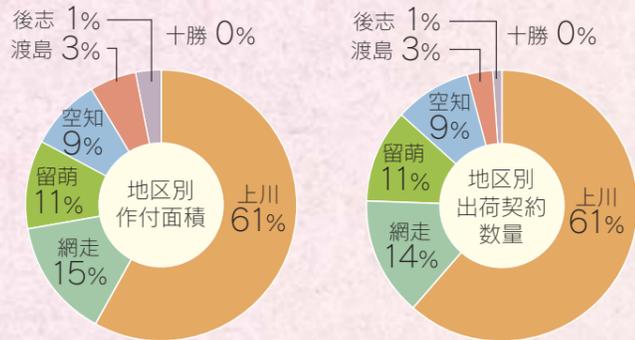
- もち米生産の団地化(うるち米との受粉回避)
 - 出穂期における異形の「抜き穂作業」の徹底
- ※団地基準については、年産・作柄により変更することがあります。

北海道のもち米団地

JA新はこだて[八雲町]	JAようてい[黒松内町・倶知安町]
JAたきかわ[芦別市]	JAきたそらち[北竜町・幌加内町]
JAオロロン[初山別村・遠別町]	JA上川中央[愛別町・上川町]
JAふらの[南富良野町]	JA北ひびき[剣淵町・士別市]
JA道北なよろ[名寄市]	JA北はるか[美深町・下川町]
JA木野他[音更町・池田町]	JAきたみらい[北見市・訓子府町]
JA女満別町[大空町]	JA美幌町[美幌町]



大規模な生産団地で、純度を高く。



■平成30年産もち米地区別作付面積及び出荷契約数量地域図

(注) 1) 作付面積・出荷契約数量は平成30年8月現在。2) 作付面積・出荷契約数量はホクレン出荷契約面積・数量。3) 主食用のみ。

※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

全道	作付面積	6,247ha	はくちようもち 1,999ha 風の子もち 2,344ha きたゆきもち 1,713ha きたふくもち 他 191ha
	出荷契約数量	30,322t	はくちようもち 9,958t 風の子もち 11,510t きたゆきもち 7,945t きたふくもち 他 909t

留萌 るもい

作付面積 690ha / 11%
出荷契約数量 3,389t / 11%

後志 しりべし

作付面積 85ha / 1%
出荷契約数量 348t / 1%

渡島 おしま

作付面積 197ha / 3%
出荷契約数量 817t / 3%

かみかわ 上川

作付面積 3,809ha / 61%
出荷契約数量 18,575t / 61%

あばしり 網走

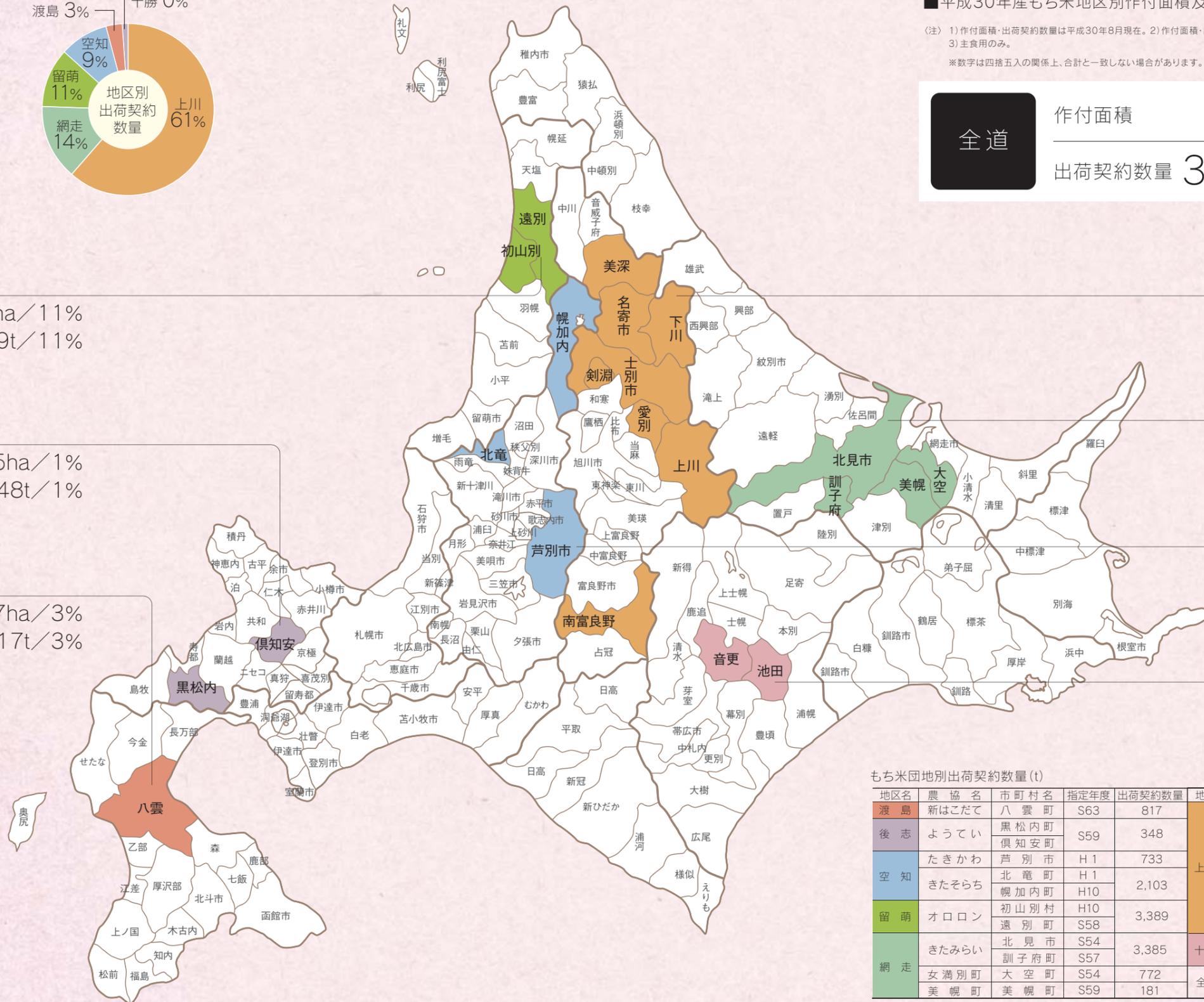
作付面積 918ha / 15%
出荷契約数量 4,337t / 14%

そらち 空知

作付面積 543ha / 9%
出荷契約数量 2,836t / 9%

とち 十勝

作付面積 5ha / 0%
出荷契約数量 20t / 0%



もち米団地別出荷契約数量 (t)

地区名	農協名	市町村名	指定年度	出荷契約数量	地区名	農協名	市町村名	指定年度	出荷契約数量
渡島	新はこだて	八雲町	S63	817	上川	上川中央	愛別町	S63	1,896
後志	ようてい	黒松内町	S59	348		ふらの	上川町	S58	498
		倶知安町				南富良野町	S58	498	
空知	たきかわ	芦別市	H1	733		北ひびき	剣淵町	S62	4,044
	きたそらち	北竜町	H1	2,103	道北なよろ	名寄市	S54	10,820	
留萌	オロロン	幌加内町	H10	2,103	北はるか	美深町	S54	1,317	
		初山別村	H10	3,389		下川町	S60	1,317	
網走	きたみらい	遠別町	S58	3,385	十勝	音更町	S54	20	
		北見市	S54	3,385		木野他	音更町	S60	20
		訓子府町	S57	3,385		池田町	S60	20	
		女満別町	S54	772	全道				30,322
		美幌町	S59	181					

※出荷契約数量はホクレン出荷契約数量。※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

「ダントツ日本一のもち米産地」として、新たなもち食文化を提案。

手軽で身近、広い世代に一年を通して食べてもらえるもちを目指しています。

お正月やハレの日の伝統食としてはもちろん、日常食としての新たな消費シーンを創出。生活に身近なコンビニエンスストアとのキャンペーンを通じた消費拡大にも取り組んでいます。北海道が率先して地産地消含めた新たな消費創造にチャレンジすることで、全国に先駆けたトレンド発信を行い、日本の新たなもち食文化をリードしています。

季節に合わせた和スイーツの提案。

新たなもち米需要を掘り起こすため、「和スイーツ」に着目。北海道内のカフェ等とタイアップし、春・お花見時期のもち消費を盛り上げています。



セイコーマート大福キャンペーンによるもち米の販売拡大

セイコーマートとタイアップし、北海道産のもち米を使用した大福商品を買って懸賞に応募するキャンペーンを実施しました。手軽さが評価され、購入者が増えていることもあり、懸賞応募数は毎年伸びています。



「お赤飯の日」の定着に向けた販促

11月23日の「お赤飯の日」に焦点を合わせ、北海道内のコンビニ、量販店等でお赤飯の販促を行ったほか、TVCMの放映、雑誌へ特集記事を掲載しました。



北海道神宮祭に合わせてお赤飯売り場での訴求を強化。もち食の消費シーンを積極的に創出しています。



スポーツにスポットを当てた、新しいもち食習慣を広めています。

近年、スポーツ時のパフォーマンスで注目されているもち。スポーツする方をサポートするエナジーフードという新たな視点でもち食の魅力を訴求しています。

スポーツで発揮するもちの機能性

持久系スポーツの理想食。

もちは、糖質を含む炭水化物が凝縮されているため、効率よく摂取でき、消化もよいので、糖質が不可欠なマラソンなどのスポーツに最適です。



簡単、スピーディーな調理。

焼くか電子レンジで加熱するだけで食べられる成りは、速やかなチャージに最適。どんな食材とも相性がよく、栄養バランスも取りやすいです。



コンパクトサイズで、頭脳もサポート。

糖質が不足すると、運動中に意識がもうろうとすることも。脳のガス欠を防ぐ十分な糖質の蓄積に、小さくてもパワフルなもちが有効です。



食べやすさが、疲労回復の味方。

疲労回復のカギは、運動前の糖質の蓄積と運動後の補給。のど通りも消化もよい成りは、運動前後の食欲のない時にも重宝します。



■スポーツ応援 もち米リーフレット
スポーツに役立つもち米(もち食)の機能を分かりやすく伝えるリーフレットをスポーツイベント時に配布しています。

持久系アクティビティを手軽なもちでサポート。



マラソンは、特に持久力が必要なスポーツ。北海道内の主要なマラソン大会にてのべ40,000個(年間)のもちを配布。スポーツの食事法「カーボローディング」として、もち食の普及を目指しています。



レースにも、練習にも、
成りは必須アイテムです。

マラソンレースや練習のほか、頭を使うときにも、必ずと言っていいほどもちを食べますね。脳にも糖質が行き渡るせいか、不思議と良いアイデアが浮かんでくるんですよ。朝は、もちと水を器に入れて、ラップをかけて電子レンジで90秒。だし醤油で食べると、それだけで活気に。緊張でどが通らないときは、汁ものに入れていただきます。

アシックスジャパン株式会社
アシックスショップ札幌店長
市民ランニングチーム
作AC北海道 監督
作田徹さん



北海道の酒米

北海道の地酒としてはもちろんのこと、全国でも販売量を伸ばしています。



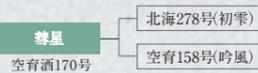
酒造好適米の 吟風 北海道代表。

- 心白が大きくはっきりした、心白発現率の高い品種。
- 芳醇なお酒が期待できます。
- 北海道産米を原料とした酒造りが広がるきっかけとなった品種。



酒造好適米の 彗星 期待の星。

- 良質な酒米であることを示す、タンパク含有量の低さが特徴。
- 淡麗な味わいのお酒が期待できます。
- 千粒重が重く大粒、収量性が高い。



酒造好適米の きたしずく 新鋭。

- 心白発現がよく、千粒重は重く多収。
- 雑味が少なく、やわらかい味のお酒が期待できます。
- 耐冷性が高く、安定生産が可能。



北海道の酒米・お酒の魅力を「酒チェン!」運動で広めています。



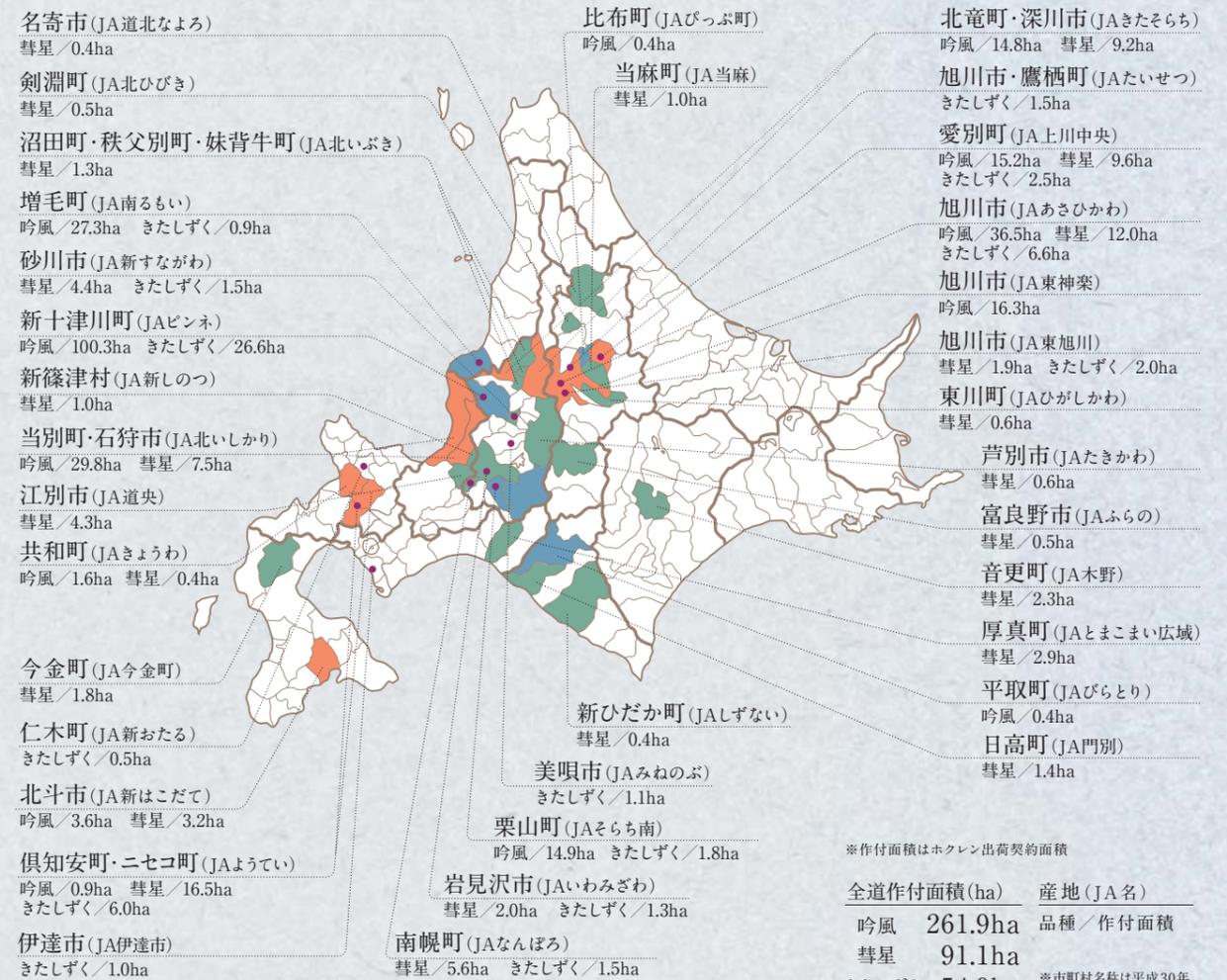
「酒チェン」は北海道酒造組合とホクレンが立ち上げた道産の清酒と酒米の道内消費拡大を目指す運動です。木札「北海道のお酒あります」の掲示も行っており、現在では500店舗以上にもなっています。



「北海道のお酒」を取り扱う飲食店の拡大を推進し、目印となる木札や雑誌に特集記事を掲載することにより、消費者に積極的にアピールしています。

3つの品種を地域の気候や酒造りに合わせて計画的に作付けしています。

■「吟風」「彗星」「きたしずく」作付地域と面積(平成30年産)



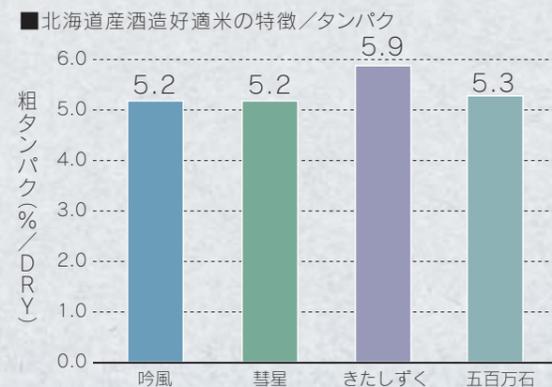
※作付面積はホクレン出荷契約面積

全道作付面積 (ha)	産地 (JA名)
吟風 261.9ha	品種/作付面積
彗星 91.1ha	
きたしずく 54.9ha	

※市町村名称は平成30年8月現在のものです。

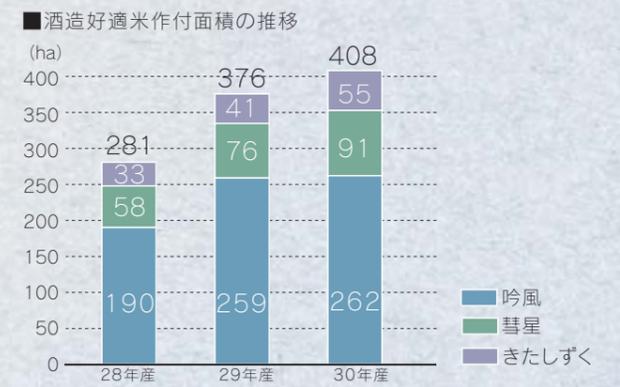
■ 吟風のみ ■ 彗星のみ ■ 吟風・彗星 ● きたしずく

北海道の酒米は、府県産と肩を並べる優れた品質です。



※平成29年産酒造原料米早期分析結果(0次分析)より
※主な産地の平均値。

北海道の酒米は、全国へと活躍の場を広げています。



※作付面積はホクレン出荷契約面積。
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

北海道の高い生産性で、ブランド力を全国へ。

北海道米は、作付面積も収穫量も安定して日本のトップクラスです。

■水稲作付面積・収穫量上位県(うるち米・もち米)

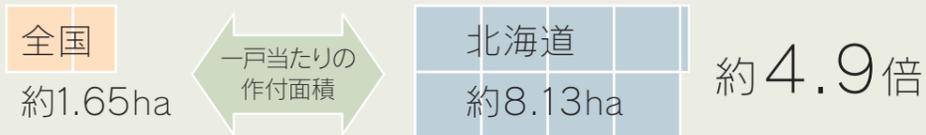
作付面積 (ha)						収穫量 (t)					
年産	25年産	26年産	27年産	28年産	29年産	年産	25年産	26年産	27年産	28年産	29年産
1位	新潟県 119,700	新潟県 120,100	新潟県 117,500	新潟県 116,800	新潟県 116,300	1位	新潟県 664,300	新潟県 656,900	新潟県 619,200	新潟県 678,600	新潟県 611,700
2位	北海道 112,000	北海道 111,000	北海道 107,800	北海道 105,000	北海道 103,900	2位	北海道 629,400	北海道 640,500	北海道 602,600	北海道 578,600	北海道 581,800
3位	秋田県 92,500	秋田県 91,700	秋田県 88,700	秋田県 87,200	秋田県 86,900	3位	秋田県 529,100	秋田県 546,500	秋田県 522,400	秋田県 515,400	秋田県 498,800
4位	茨城県 75,900	茨城県 75,600	茨城県 70,300	茨城県 69,300	茨城県 68,100	4位	山形県 415,300	山形県 423,000	山形県 400,900	山形県 395,200	山形県 385,700
5位	宮城県 72,200	宮城県 71,100	宮城県 66,700	宮城県 66,600	宮城県 66,300	5位	茨城県 411,400	茨城県 412,000	福島県 365,400	宮城県 369,000	茨城県 357,500

作況指数	25年産	26年産	27年産	28年産	29年産
北海道	105	107	104	102	103
全国	102	101	100	103	100

※農林水産省 大臣官房統計部 「平成29年産水陸稲の収穫量」より

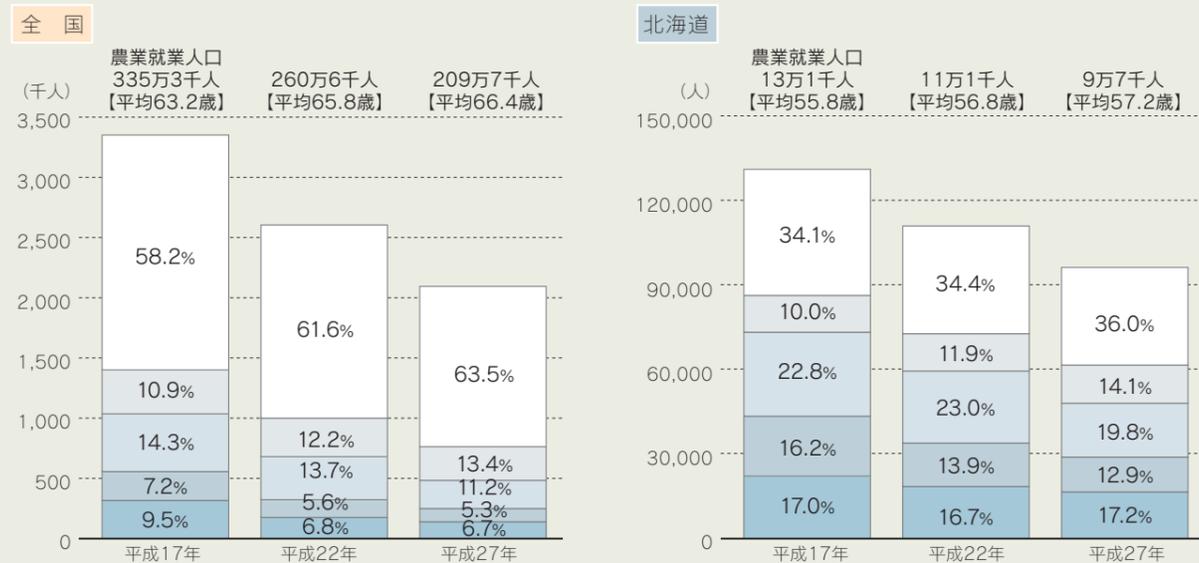
北海道の広さを生かした大規模な農業が、高い生産性を実現しています。

■水稲作付農家の比較(北海道・全国)



※農林水産省 大臣官房統計部「平成28年産米生産費」(分類3-1、3-2)より
区分水稲使用地面積(1経営体当たり)作付地

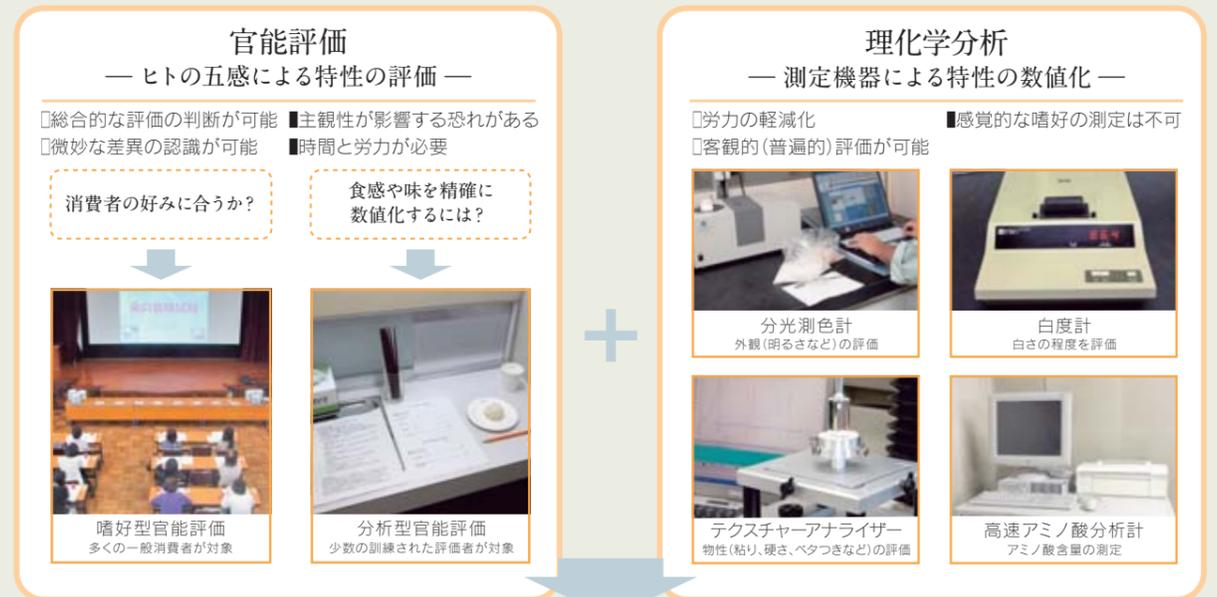
■年齢別農業就業人口の構成



※「2015年農林業センサス報告書」より

五感と理化学分析で、味わいを証明。

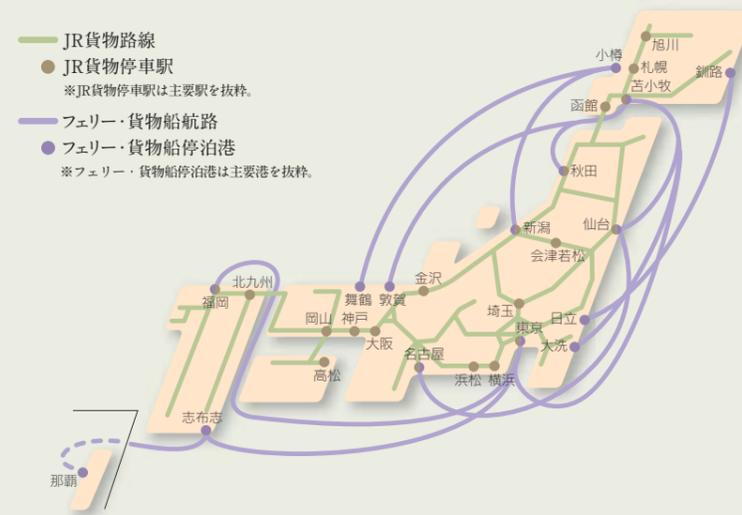
ホクレン農業総合研究所では、北海道米のおいしさを客観的に理解していただくために、官能評価で味覚や食感など人の感覚で捉えたデータを蓄積するとともに、機械を使った測定や分析によって味わいのもととなる糖、アミノ酸の量や、粘り、硬さなどの食感を数値化することに取り組んでいます。



おいしさという感覚を、目に見える数値に。

より説得力のあるデータをもとに、数ある北海道米それぞれの個性を明らかにします。

陸路と航路両方の物流体制で、全国各地へいつでも安定的にお届けしています。



■陸路: 鉄道コンテナ輸送



鉄道コンテナ輸送は、主に小ロットの輸送に活用。全国に張り巡らされている鉄道輸送網で、安全、スピーディー、そして、正確にお届けします。

■航路: フェリー・貨物船輸送



トラックでの大ロット輸送には、主にフェリー・貨物船を利用。全国の主要港に到着する定期航路を活用しています。

北海道のチームワークで育む、安全・安心な米づくり。

病害虫が少ない環境を生かし、農薬や化学肥料を抑えた栽培に取り組んでいます。

冷涼で湿度が低く、病気や虫が発生しにくい北海道では、恵まれた自然環境を生かしながら、土づくりや栽培方法の工夫に努め、農薬や化学肥料を抑えた安全・安心な米づくりに取り組んでいます。

■北のクリーン農産物(YES! clean米)

化学合成農薬の使用成分回数が、うるち米(移植)で11回、うるち米(直播)で14回、もち米で11回以下で、化学・有機物肥料の使用量等が独自の基準を満たした米。

北海道クリーン農業推進協議会
http://www.yesclean.jp/



北海道安心ラベル

■農薬節減米

化学合成農薬の使用成分回数が、うるち米、もち米ともに11回以下で生産された米。
(ホクレン独自の取り組み)

■特別栽培米

化学合成農薬の使用成分回数、及び化学肥料の使用量が慣行の半分以下で生産された米。

■高度クリーン米

化学合成農薬5成分、化学肥料は慣行栽培の半分以下で生産された米。

※慣行使用成分回数は、うるち米22回、もち米21回。化学肥料(窒素成分)使用量は10kg/10a。

生産者、JA、ホクレンのチームワークで、安全・安心の管理を徹底しています。

農薬の安全使用基準を徹底

- 農薬散布の基本技術指導チラシ



使用基準を道や普及センターごとに策定し、生産者への指導を徹底しています。

安全・安心の記録を徹底

- 栽培履歴書(抜粋)



全生産者に対して栽培履歴への記録の徹底を進めています。

- 北海道米あんしんネットGAPチェックシート(抜粋)



GAPチェックシートによって生産工程管理を徹底しています。

異物混入ゼロを目指して

- 集出荷施設の異物混入の防止



集出荷施設での異物除去機器の整備を推進しています。

- 異品種混入防止啓発チラシ



異物・異品種混入を防止するため、耕起・刈取り前の圃場点検、倒伏稲の別刈りなどを指導。

自主的な検査

- ホクレン農業総合研究所 食品検査分析センター



安全性確保に対する自主的管理として残留農薬検査・カドミウム検査を実施。

北海道の米づくりを守る「あんしんネット」。

安全性・信頼性もトップクラスのお米を目指す取り組みです。



「北海道米あんしんネット」とは、生産者とJA、ホクレンが一体となって進めている、安全・安心の取り組み。農薬や栽培暦に関する「統一栽培基準」の作成、栽培履歴の管理、さらに残留農薬検査やカドミウム検査等の自主検査を実施し、安全性と信頼性の確保に努めています。



生産者

- 「種子更新率100%」を実施。
- 「栽培協定」「統一栽培基準」(使用農薬一覧・栽培暦)を守って栽培。
- 「栽培履歴」を記載し、JAに提出。
- 「異物混入・異品種混入ゼロ」を守る。
- 「北海道米あんしんネットGAPチェックシート」に基づき、生産工程管理を徹底。



J A

- 「統一栽培基準」を策定し、生産者を指導。
- 生産者が記載した「栽培履歴」の内容を確認。
- 「防除指導体制」を整備。
- 「異物混入・異品種混入防止マニュアル」を推進。
- 「北海道米あんしんネットGAPチェックシート」に基づき、生産工程管理を指導。



ホクレン

- 北海道米の安全性確保に向け、自主的に残留農薬試験やカドミウム含量分析などのモニタリング検査を実施。
- 第三者機関にて、DNA鑑定のモニタリング検査を実施し、収穫・乾燥調整段階での異品種混入防止の指導に活用。
- 登録検査機関である北海道米麦改良協会による全道統一的な信頼性の高い農産物検査体制を構築。

良いお米は良いタネからできる。おいしくて安全・安心なお米になるタネを見極めます。

タネになるお米は、専用の田んぼで育てられ、種子センターで厳しくチェックしています。異品種の混入がないか、タネが袋詰めされるまで、いくつもの機械を通して、異物を徹底的に取り除きます。品質の良いお米になるタネであるかをしっかり検査して出荷しています。



脱芒機
芒や枝梗を除去する



粒形分別機
長粒・短粒、異物などを除去する



比重選別機
風と振動により、籾を比重毎に選別する



水稲種子

一年を通して、安定した品質と味わいを。

■大型米穀集出荷施設の整備状況

支所	地区	No.	施設名称(愛称)	所在地(市町村)	利用JA	施設区分	操業年度	メーカー	取扱品	処理数量(トン)
函館	道南	1	函館育ちライスターミナル/函館工場	北斗市	新はこだて・函館市亀田	C E	H12	井関農機株式会社	うるちもち	11,500
		2	函館育ちライスターミナル/今金工場	今金町	今金町	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	6,400
		3	函館育ちライスターミナル/若松工場	せたな町	新はこだて	C E	H15	鶴山本製作所	うるち	2,800
		4	函館育ちライスターミナル/北橋山工場	せたな町	きたひやま	C E	H16	関クボタ	うるち	3,600
倶知安	後志	5	蘭越町玄米ばら受調整施設	蘭越町	ようてい	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	5,097
		6	J A きょうわライスターミナル	共和町	きょうわ	ばら	H14	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	7,200
苫小牧	胆振	7	たんとうまいステーション	厚真町	とまこまい広域	C E	H13	関クボタ	うるち	7,800
		8	安平町小麦乾燥調製施設	安平町	とまこまい広域	R C	H14	エム・エス・ケー農業機械(株)	うるち	1,500
		9	にいかつが穀類集出荷調製施設	新冠町	にいかつが	ばら	H18	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	700
札幌	石狩	10	新ひだか町静内町玄米ばら集出荷調製施設	新ひだか町	しずない	ばら	H18	井関農機株式会社	うるち	500
		11	さっぽろライスターミナル/米夢工房	当別町	北しかり・さっぽろ道立しかり	C E	H13	井関農機株式会社	うるち	9,254
		12	ライスファクトリー新しのつ	新篠津村	新しのつ	R C	H9	井関農機株式会社	うるち	15,754
		13	えいわ玄米ばら均一調製施設	恵庭市	道央	ばら	H9	井関農機株式会社	うるち	3,650
		14	瑞穂の館	江別市	道央	R C	H10	エム・エス・ケー農業機械(株)	うるち	4,600
		15	J A いしかり小麦乾燥調製施設	石狩市	いしかり	R C	H2	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	3,660
		16	ながぬま/米の館	長沼町	ながぬま	C E	H10	井関農機株式会社	うるち	9,131
		17	由仁ライスステーション/米貴館	由仁町	そらち南	C E	H11	関クボタ	うるち	9,092
		18	南幌町ライスターミナル/米夢21	南幌町	なんぼろ	R C	H10	関クボタ	うるち	9,865
		19	くりやま米共同乾燥調製施設	栗山町	そらち南	R C	H8	井関農機株式会社	うるち	7,408
空知中央		20	情熱米ターミナル	岩見沢市	いわみざわ	ばら	H9	関クボタ	うるち	5,459
		21	夢あふれる情熱きたむら	岩見沢市	いわみざわ	R C	H10	関クボタ	うるち	8,217
		22	未ら来る米ステーション	岩見沢市	いわみざわ	C E	H11	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	6,878
		23	月形こめ工房	月形町	月形町	C E	H12	関クボタ	うるち	6,343
		24	いなほの里ライスステーション	美瑛市	みなほの	ばら	H10	関クボタ	うるち	6,844
		25	らいす工房ひばい	美瑛市	ひばい	R C	H11	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	7,344
		26	浦臼町ライスターミナル	浦臼町	ピンネ	C E	H12	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	10,897
岩見沢	中空知	27	R I C E B O X 2 1	新十津川町	ピンネ	ばら	H6	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	10,892
		28	滝川市米穀乾燥調製施設(北の米蔵)	滝川市	たきかわ	R C	H10	井関農機株式会社	うるち	1,837
		29	米まばら調製集出荷貯蔵施設	滝川市	たきかわ	玄米	H10	井関農機株式会社	うるち	6,135
		30	芦別米まばら調製施設	芦別町	たきかわ	玄米	H12	ヤンマー(株)	うるちもち	3,808
		31	新すながわライスターミナル	奈井江町	新すながわ	C E	H13	関クボタ	うるち	10,135
		32	雨竜町ライスコンビナート/暑寒の塔	雨竜町	きたそらち	C E	H11	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	9,340
		33	深川マイナリー	深川市	きたそらち	C E	H19	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	28,887
		34	北育ち元気村ライスターミナル	深川市	きたそらち	ばら	H9	関クボタ	うるち	2,920
		35	イチヤン玄米ばらセンター	深川市	きたそらち	ばら	H10	井関農機株式会社	うるち	2,814
		36	納内玄米センター	深川市	きたそらち	ばら	H10	井関農機株式会社	うるち	0
北空知		37	多度志玄米ばらセンター	深川市	きたそらち	ばら	H9	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	0
		38	北竜町玄米ばらセンター	北竜町	きたそらち	ばら	H8	関クボタ	うるちもち	10,625
		39	幌加内玄米ばらセンター	幌加内町	きたそらち	ばら	H8	エム・エス・ケー農業機械(株)	うるちもち	1,911
		40	妹背牛ライスコンビナート	妹背牛町	北いぶき	C E	H15	関クボタ	うるち	12,670
		41	秩父別町ライスコントリー/稲穂の鐘	秩父別町	北いぶき	C E	H12	井関農機株式会社	うるち	8,890
		42	スノー・クール・ライスファクトリー	沼田町	北いぶき	C E	H8	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	23,682
		43	羽幌ライスターミナル	羽幌町	オロロン	C E	H20	関クボタ	うるち	6,050
		44	初山別村穀類等乾燥調製施設	初山別村	オロロン	R C	H7	ヤンマーグリーンシステム(株)	もち	1,840
		45	遠別米穀乾燥調製施設/北稜夢工房	遠別町	オロロン	R C	H28	関クボタ	もち	2,850
		46	上川中央地区米穀広域集出荷施設/上川ライスターミナル鷹栖工場	鷹栖町	あさひかわ・たいせつ・びっふ町	C E	H8	関クボタ	うるち	15,410 ※ 20,412
上川中央部		47	J A 当麻コントリーエレベーター/当麻ライスシャワー	当麻町	当麻	C E	H9	関クボタ	うるち	4,600
		48	東神楽町玄米ばら受調整精米施設/J A 東神楽ライスステーション	東神楽町	東神楽	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	5,160
		49	比布町農協穀類集出荷調製施設/J A びっふ町ライスファクトリー2 1	比布町	びっふ町	ばら	H8	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	6,000
		50	東川町農協玄米ばら受調整施設/J A ひがしかわ玄米センター	東川町	ひがしかわ	ばら	H8	関クボタ	うるち	6,700
		51	愛別町品質向上物流合理化施設	愛別町	上川中央	ばら	H11	関クボタ	うるちもち	4,453
		52	上川町玄米調製施設	上川町	上川中央	ばら	H12	井関農機株式会社	もち	1,277
		53	J A 東旭川 玄米調製施設	旭川市	東旭川	ばら	H15	井関農機株式会社	うるち	2,056
		54	J A たいせつライスセンター	鷹栖町	たいせつ	R C	H29	北斗工機株式会社	うるち	3,930
		55	J A ひえい穀類乾燥調整貯蔵施設	美瑛町	ひえい	R C	S44	北斗工機株式会社	うるち	2,052
		上川南部		56	上川南部米穀広域集出荷施設/上川ライスターミナル富良野工場	中富良野町	ふらの	C E	H10	関クボタ
57	中富良野町小麦乾燥調製施設/J A ふらのの中富良野小麦乾燥調製施設			中富良野町	ふらの	R C	H6	関クボタ	うるち	0
58	J A ふらのの中富良野コントリーエレベーター			中富良野町	ふらの	C E	H22	関クボタ	うるち	6,000
宗谷南部		59	J A 北ひびき米穀乾燥貯蔵施設/米工房 天塚の大地	和寒町	北ひびき	C E	H13	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	6,800
		60	玄米ばら集出荷調製施設/J A 北ひびき玄米ばら集出荷調製施設	剣淵町	北ひびき	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム(株)	うるち	3,400
		61	士別市米穀乾燥調製施設/J A 北ひびき米穀乾燥調製施設	士別市	北ひびき	R C	H13	エム・エス・ケー農業機械(株)	うるち	3,200
宗谷北部		62	上川北部もち米広域集出荷施設/上川ライスターミナル名寄工場	名寄市	道北なよろ・北はるか	R C	H9	関クボタ	もち	3,989
		63	J A 道北なよろ名寄玄米ばら集出荷施設	名寄市	道北なよろ	ばら	H15	関クボタ	もち	4,557
		64	風連町半乾燥粉乾燥調整施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	R C	H16	ヤンマーグリーンシステム(株)	もち	2,067
		65	風連町穀類乾燥調製施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	R C	H1	ヤンマーグリーンシステム(株)	もち	2,873
		66	J A 道北なよろ風連玄米ばら集出荷施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	ばら	H24	ヤンマーグリーンシステム(株)	もち	5,770
		67	J A 北はるか玄米色彩選別施設	美深町	北はるか	ばら	H20	関クボタ	もち	1,100
		68	北見広域米麦施設	北見市	きたみらい	R C	H12	関クボタ	もち	4,320
		69	女満別町農業協同組合大規模小麦乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	C E	S53	エム・エス・ケー農業機械(株)	もち	164
		70	女満別町農業協同組合穀類等乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	C E	H2	北斗工機株式会社	もち	1,165
		北見	北見						H7	エム・エス・ケー農業機械(株)

※施設区分の表記についての説明 CE:コントリーエレベーター(粉)、RC:ライスセンター(粉)、ばら:玄米ばら調製施設(相玄米)

主要な設備

- 色彩選別機**
着色判定用と異物判定用の2種類のCCDカメラが着色粒や異物を判別し、瞬時に弾き飛ばす。
- 超低温貯蔵**
冬の気温が-5℃以下の時にクリーンな冷気をサイロ内に通風し、中心部の温度を夏まで氷点下に保つ。

- マグネット**
最終出荷口の前や調製ラインの各種機械の前後に強力なマグネットを設置し、金属類を除去。
- 遠赤外線乾燥方式**
遠赤外線が粉を透過し、中心から水分を除去。表面と中心部の温度差がほとんどなく、お米にやさしい。

- 昇降機残米除去装置**
コンタミ要因となる昇降機内の残留米をエアードで定期的に除去し、施設ラインの清掃を徹底。
- フレンドリー方式乾燥**
超速低温乾燥機で粉を無通風の中でゆっくりあたため、表面に移動した水分を低温風でスムーズに除去。

No.	施設のセールスポイント	安全・安心機能				石抜き	超低温貯蔵	遠赤外線乾燥方式	フレンドリー方式乾燥
		昇降機残米除去装置	色彩選別機	マグネット	調製ライン				
1	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵。遠赤外線乾燥方式。	●	240ch×2基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×3基	●	●	●	-
2	3台の色彩選別機による調整と自動ラック倉庫の活用によりオーダーメイドのお米を安定的に供給可能。	●	240ch×2基	3,000ガウス×3基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
3	遠赤外線乾燥方式と累積攪拌乾燥方式により乾燥時に受けるお米のストレスを軽減。	-	240ch×1基	3,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	●	-	●	-
4	200chと240chの色彩選別機。昇降機の残米除去装置によるコンタミ対策。	●	240ch×1基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
5	施設調製による品質の安定・均質化。	-	90ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
6	低速自動ラック式倉庫の活用により、キメ細かな保管管理と確実な出庫対応。	-	120ch×2基	-	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
7	超低温貯蔵による今掘り米やマジックドライヤーによる遠赤外線乾燥仕上げ。	●	240ch×2基	2,500ガウス×14基	12,000ガウス×1基	●	-	●	-
8	施設調製による品質の安定・均質化。	-	90ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×1基	●	-	-	●
9	約700トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調整対応を実現。個別ラックによるキメ細かな保管管理。	●	120ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
10	約400トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調整対応を実現。全量施設調製による備袋製造。	●	60ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
11	超速低温乾燥機(マジックドライヤー)の導入と、冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による低コスト・省エネ・環境配慮型施設。	●	120ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	-	-	●
12	施設調製による品質の安定・均質化と、色彩選別機の増強による異物管理の徹底対応。	●	120ch×3基	2,000ガウス×3基	2,000ガウス×3基	●	-	-	-
13	自主検定装置・下見検査装置を活用したキメ細かな品位分析結果を生産者にフィードバックすることで翌年産以降の良質米生産に活用。	-	120ch×3基	12,000ガウス×2基	-	●	-	-	-
14	SDS(Soft Drying System)乾燥方式(粉殻を乾燥剤として活用する熱を加えない新しい乾燥方式)による、限りなく自然乾燥に近い仕上げ。	-	120ch×3基	6,000ガウス×2基	9,000ガウス×1基	●	-	-	-
15	施設調製による品質の安定・均質化と、色彩選別機の設置による高品質米への調整対応。	-	200ch×2基	12,000ガウス×1基	-	●	-	-	-
16	低温で劣化の少ない粉保管米穀の今掘り米。	●	120ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
17	荷受時における均質化により、顧客ニーズに対応したオーダーメイドなお米を供給。	-	120ch×3基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×3基	●	-	-	-
18	全量施設調製による品質の安定・均質化。	●	120ch×3基	1,600ガウス×3基	12,000ガウス×3基	●	-	-	-
19	遠赤外線乾燥方式、コンタミ対策のエアガン、トレース体制を整備し、安心安全なお米を供給。	●	120ch×1基	-	4,000ガウス×1基	●	-	●	-
20	広域施設調製により、品質の安定・均質化。	-	120ch×3基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
21	広域施設調製により、品質の安定・均質化。	-	120ch×3基	1,600ガウス×10基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
22	超低温貯蔵による品質の保持。	-	120ch×2基	-	12,000ガウス×1基	●	●	-	-
23	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による品質の保持。	-	120ch×2基	1,500ガウス×4基	8,000ガウス×4基	●	●	-	-
24	全量施設調製による品質の安定・均質化。クリーンセパレーター導入による更なる異物除去の徹底。	●	120ch×1基	1,600ガウス×8基	2,200ガウス×4基	●	-	-	-
25	利雪型倉庫(雪を冷熱源とし玄米を低温で貯蔵)による省エネ型の品質保持。更に温度違う4つの貯蔵室を活用したキメ細かな保管管理対応。	-	120ch×2基	-	12,000ガウス×3基	●	-	-	-
26	キメ細かな品位仕分と自動ラック式低温倉庫の活用による顧客ニーズに対応したオーダーメイドのお米を安定供給。	●	120ch×3基	-	12,000ガウス×5基	●	●	-	-
27	キメ細かな品位仕分と転倒防止柵フレコン収納ラック低温倉庫の活用による顧客ニーズに対応したオーダーメイドのお米を安定供給。	●	240ch×2基	-	12,000ガウス×6基	●	-	-	-
28	生産体から乾燥調製に至る一貫した作業体系の確立と、顧客ニーズに対応した高品位米の安定供給。	●	120ch×1基	4,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
29	色彩選別機による均質なお米の提供。	●	200ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
30	色彩選別機による均質なお米の提供。	●	240ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	-	-
31	荷受のコンピューターによる自動管理対応により、荷受時のコンタミ対策等を強化。また、冬場の冷気を利用した超低温貯蔵により、鮮度と食味を保持。	-	240ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基	●	●	●	-
32	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による鮮度と食味の保持。	-	120ch×2基	-	12,000ガウス×1基	●	●	-	-
33	「環境思考米」と銘打ち、生産工程から施設調製までの全般的な環境活動を実施。その中核を担う新規施設として、冬場の冷気を利用した超低温貯蔵と、遠赤外線乾燥方式を導入。	●	240ch×3基	-	12,000ガウス×4基	●	●	●	-
34	施設調製による均質化と、色彩選別機の増強による異物管理の徹底。	●	120ch×1基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×4基	●	-	-	-
35	深川マイナリーも兼ね、深川市内のお米は全5施設で品種別に振り分けられ調製される。	●	120ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
36	品種の集約化対応によるコンタミリスクの低減と作業の効率化も図っている。	●	120ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	-	-	-
37									

