

二 北
〇 海
二 道
〇 米



今日も、
明日も、
その先も。

北海道を米どころ日本一へ。



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号メットライフ名古屋丸の内ビル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 <https://www.hokkaido-kome.gr.jp>

ゆめぴりかブランドサイトホームページ <https://www.yume-pirika.jp>



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こたえたい。
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評価をはじめとする高評価を10年連続獲得。
「日本一の米どころ」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)

中山久蔵 氏

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。

1988昭和63年

北海道米のイメージを一新。
「きらら397」誕生。

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」。北海道米の新しい味わいを切り拓くきっかけに。

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。

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。

2013平成25年

北海道米の
道内食率91%到達。

2005年からの「米チェン!」と2008年からの「北海道米LOVE」キャンペーンで、道内食率が91%へ。

2017平成29年

北海道米が
特A連続獲得。

平成28年産「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連続獲得。北海道米の品質の高さを裏付けた。



index	
北海道米 歴史	02
北海道米 品種	03
うるち米 生産地域	15
うるち米 情報発信	17
北海道のもち米	19
もち米 情報発信	25
北海道の酒米	27
酒米 情報発信	29
安定供給	30
安全・安心	31
生産技術	33
集出荷施設	35
ホクレンの概要	37
北海道のJA区域図	38

幅広い需要にこたえる、 米作りの未来を担う。

関係機関が連携し、寒冷地北海道ならではの育種や良食味品種の開発を行っています。

全国のさまざまなニーズにおこたえするための品種開発に積極的です。

また、担い手不足のフォロー、

経営規模の拡大や生産性の

向上を図る品種開発にも取り組んでいます。

● 「極多収性品種」の開発で新しい米づくりをリード。

加工用や業務用などの幅広いニーズにこたえる、「極多収性品種」の開発を進めています。また、春作業を省力化できる「直播栽培向け」極多収性品種の開発にも積極的。新しい米作りのあり方をリードしています。

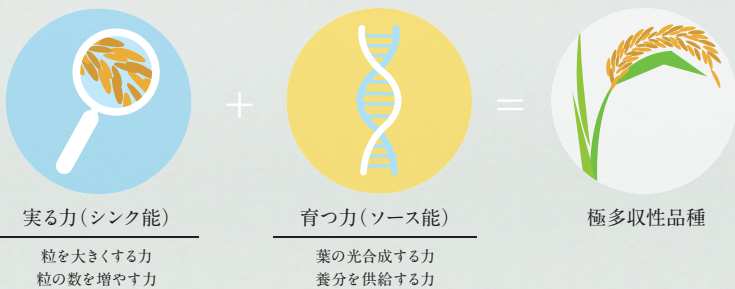
● 幅広い分野の協力体制で新品種を開発。

ホクレン農業総合研究所では、外部の研究機関と共同で新しい品種の開発に取り組んでいます。外部の研究機関が持つ技術とホクレンの持つ技術を融合した研究・開発で、米作りの未来を切り開いています。



● これからは「育つ力」を伸ばす品種開発にも挑戦。

これまでとは違う、新たな点に着目した品種開発にチャレンジしています。「実る力(シンク能)」だけに着目するのではなく、「葉の光合成する力」「玄米へ養分を供給する力」などの「育つ力(ソース能)」を伸ばすことで、多収を実現する品種開発を目指します。



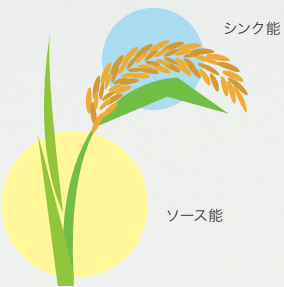
※「シンク能」「ソース能」とは？

シンク能

「粒を大きくする」「面積当たりの粒数を増やす」といったイネの能力のこと。これまでの品種開発では、主にシンク能を伸ばすことが重視されてきた。

ソース能

「葉の光合成能力」「玄米への養分供給能力」「耐倒伏性」といったイネの能力のこと。目視ではわからない能力が多い。DNAマーカーなどを利用して、ソース能にも着目していく。



■北海道米(うるち米)食味マップ



※ホクレン農業総合研究所調べ。 ※30年産・元年産の2ヶ年平均

北海道独自の開発が人気品種を生み出しています。

北海道独自の基準で、食味や生産性、用途別適性を追求しています。

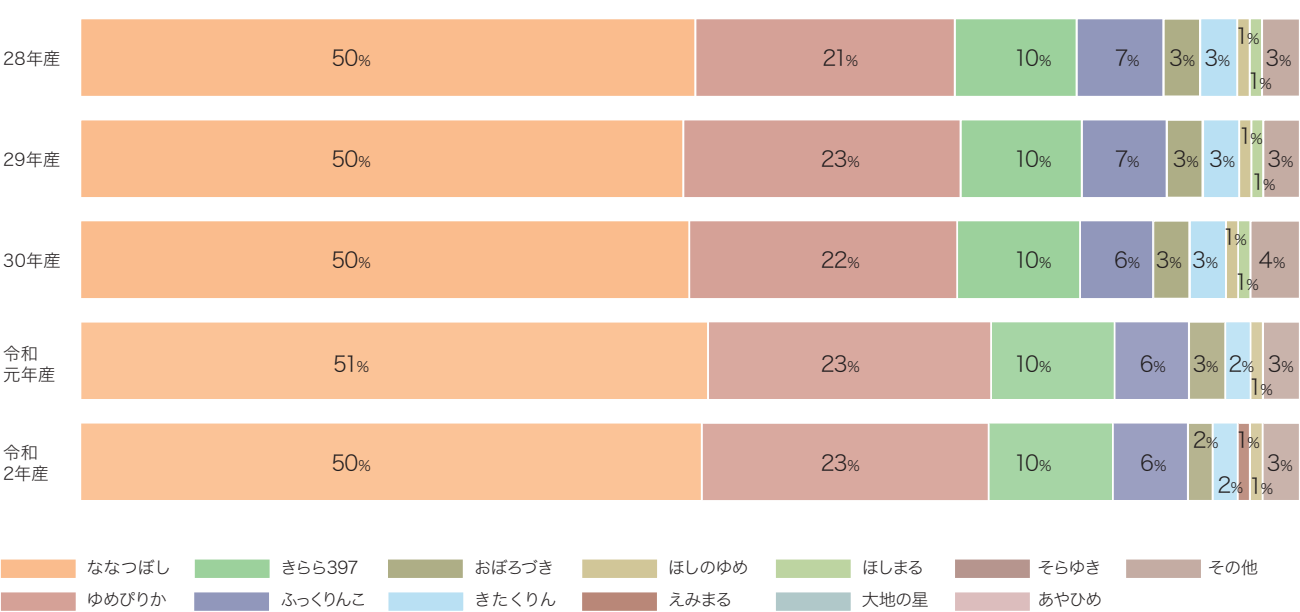
■品種の特性

	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	早晚	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 多収で「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	平成25年	母：上育455号 父：大地の星	中早	多収で耐冷性、耐病性を持ち、初割れ発生の少ない品種
	えみまる	平成30年	母：緑系07216 父：上系06181	早早	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	酒造好適米 心白の発現率が高く、酒母やもろみに おける溶解性が良い 耐病性に優れる
	彗 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	はくちょうもち	平成元年	母：上育糯381号(たんねもち) 父：おんねもち	早晚	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：北育糯80号(はくちょうもち)	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：北海糯286号×上育糯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：上系糯04240 父：上育糯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(彗星) 父：北海302号(ゆきさやか)	早晚	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。

多種多様な品種を作付けし、安定した収量を確保しています。

■北海道うるち米 作付推移データ



ななつぼし きらら397 おぼろづき ほしのゆめ ほしまる そらゆき その他
ゆめぴりか ふっくりんこ きたくりん えみまる 大地の星 あやひめ

品 種	28年産		29年産		30年産		令和元年産		令和2年産	
	面 積	比 率	面 積	比 率	面 積	比 率	面 積	比 率	面 積	比 率
な な つ ぼ し	43,945ha	50%	42,898ha	50%	42,649ha	50%	42,431ha	51%	41,565ha	50%
ゆ め ぴ り か	18,415ha	21%	19,493ha	23%	19,246ha	22%	19,295ha	23%	18,971ha	23%
き ら ら 3 9 7	8,445ha	10%	8,167ha	10%	8,371ha	10%	8,368ha	10%	8,308ha	10%
ふ っ く り ん こ	5,893ha	7%	5,681ha	7%	5,421ha	6%	5,207ha	6%	5,142ha	6%
お ぼ ろ づ き	2,623ha	3%	2,401ha	3%	2,340ha	3%	2,178ha	3%	1,936ha	2%
き た く り ん	2,824ha	3%	2,521ha	3%	2,240ha	3%	1,856ha	2%	1,820ha	2%
え み ま る	—	—	—	—	1ha	0%	395ha	0%	1,016ha	1%
ほ し の ゆ め	1,179ha	1%	1,031ha	1%	891ha	1%	657ha	1%	510ha	1%
そ ら ゆ き	312ha	0%	345ha	0%	384ha	0%	308ha	0%	352ha	0%
大 地 の 星	369ha	0%	342ha	0%	351ha	0%	340ha	0%	196ha	0%
あ や ひ め	174ha	0%	172ha	0%	152ha	0%	120ha	0%	129ha	0%
ほ し ま る	557ha	1%	558ha	1%	614ha	1%	385ha	0%	102ha	0%
そ の 他	2,663ha	3%	2,242ha	3%	3,118ha	4%	2,430ha	3%	2,691ha	3%
計	87,399ha	100%	85,851ha	100%	85,778ha	100%	83,971ha	100%	82,738ha	100%

※作付面積は令和2年7月現在、もち米および加工用米、新規需要米、酒造好適米を除く。
※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

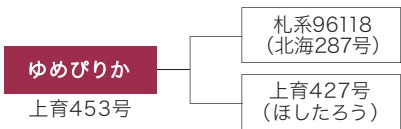
これまで品種改良を重ねてきた

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。



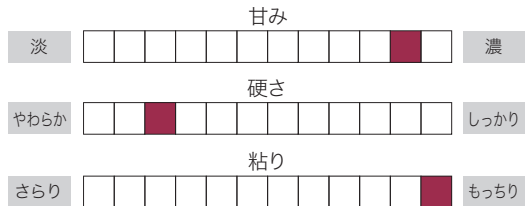
道外統一パッケージ



品種の特徴

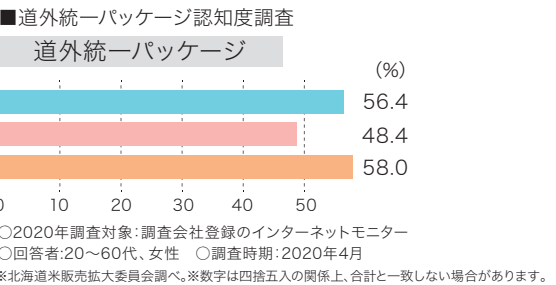
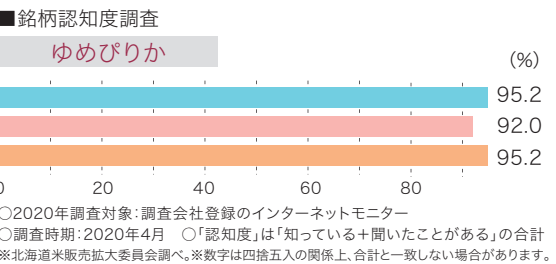
外観	つややかで美しい炊き上がり。
甘み	豊かな甘みで、濃い味わい。
粘り	北海道米の中で特に粘りの強い、低アミロース品種の一つ。
メニュー適性	白いごはんそのものを味わうのがおすすめ。
総評	官能評価で道内外問わず幅広い年代から高評価。 北海道最上級ブランド米として全国展開中。

食味評価



●認知度が高い「ゆめぴりか」

3大都市圏における「ゆめぴりか」の認知度は90%以上、道外統一パッケージの認知度も50%前後を占めています。いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。



●ブランドを守るための取組み

選ばれた「ゆめぴりか」にだけついている「認定マーク」。

消費者の皆さんにおいしい「ゆめぴりか」を食べて欲しいという想いで、生産者自ら課した厳しい品質基準。苦勞し、手を掛けてその基準をクリアしたもののだけに付与される「認定マーク」は生産者のプライドの証であり、消費者の皆さんにとっては「認定マーク」が「味の保証書」になるのです。



●「北海道米の新たなブランド形成協議会」で定めていること。

生産者自らが定めた「認定マーク」の厳しい基準。ブランドを守るために行われている様々な取組み。

おいしさの基準を明確に	ブランド米としての「ゆめぴりか」の販売は蛋白7.4%以下(※)を基本とする。
安全・安心への取組を明確に	安全・安心確保に向け、「栽培協定」の締結、種子更新率100%の遵守、銘柄・等級検査の実施に取り組む。
品質確保への取組を明確に	良質米生産に向け、栽培適地での生産、適切な水管理、施肥設計、および防除を行う。

※JA等に設置されている簡易成分分析計にてタンパク含有率を測定、仕分けを行っています。
※農産物検査法に準じた抽出による測定であること、簡易成分分析計の特性により、測定誤差が生じる場合があります。



●ゆめぴりか栽培マニュアルの策定

品質基準を満たした「ゆめぴりか」を栽培できるよう、「ゆめぴりか」栽培マニュアルを作成。栽培適地の選定や施肥管理など栽培ポイントを共有し、生産者のサポートを行っています。

●米づくりに挑む生産者

「ゆめぴりか」の品質を守るため、米作りに挑み続ける生産者の皆さんの、取り組みやその思いなどをご紹介しています。



●良質米生産出荷表彰

良質米生産の推進に向け、全道平均を上回る基準品を出荷した生産者・出荷団体を表彰する取組み。また5か年連続の受賞者は新聞広告で紹介するなど、認知向上を図る取り組みも実施しています。



●ゆめぴりかコンテスト

2015年にスタートしたコンテスト。全道7地区の「ゆめぴりか」生産者たちが、生産技術やおいしさを競います。



ゆめぴりか 生産者インタビュー



北海道米の新たなブランド
形成協議会
会長 大関 光敏さん

販売先・消費者の皆様においしいお米を届けたい

—「ゆめぴりか」とはどんなお米ですか？
「ゆめぴりか」はデビューから12年目。北海道で初めてのブランド米を作ろうという思いからはじまりました。皆様においしいお米を届けるため、生産力やブランド力の向上を目指して様々な取り組みをしています。

—具体的な取り組みについて教えてください。
本年は改めて生産面の強化に取り組んでいます。具体的には基準品生産のできる圃場の選定、基本技術の励行、各地区の栽培スペシャリストとの生産技術の共有などです。

—現在の「ゆめぴりか」の状況はいかがですか？
販売開始から12年目。販売先の皆様のご理解と、生産者の努力の結果、ブランド米としての地位を確立できつつあります。ここ2年は通年販売できる量が確保できず、申し訳ない気持ちでいっぱいです。

—消費者や販売者の皆さんに伝えたいことはありますか？
皆様に年間を通して食べていただけるよう、全力で生産に取り組んでまいりますので、今年の「ゆめぴりか」を是非楽しみにしてください。

i n t e r v i e w

甘みと粘りの究極のバランス。

ななつぼし

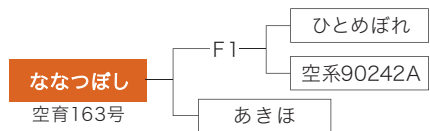
バランスに優れた味わいと

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。

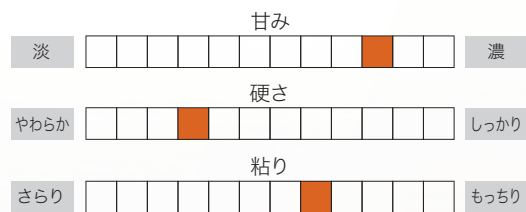
CMも好評で道外での人気も上昇しています。



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。

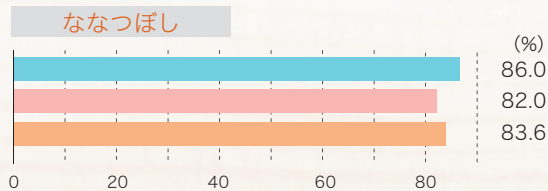
食味評価



●認知度が高い「ななつぼし」

北海道米銘柄の認知度調査によると「ななつぼし」は、3大都市圏の平均で80%超という結果に。CM放映などの効果もあって、高い認知度を得ています。

■銘柄認知度調査



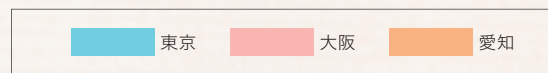
○2020年調査対象：調査会社登録のインターネットモニター

○調査時期：2020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。



●北海道米の中で、作付面積第1位

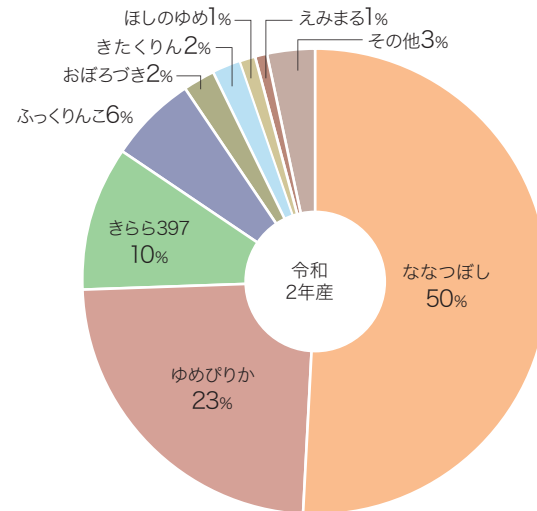
北海道米の作付面積の、約半数を占めるのが実は「ななつぼし」。北海道をはじめとする多くの方に愛されてきました。北海道米を代表するブランドの一つとして定着しています。

令和2年産ななつぼし

面 積	比 率
41,565ha	50%

※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。



●販売をフォローする施策の実施

「ななつぼし」の消費拡大を促す施策にも積極的に取り組んでいます。タレントを起用したCMの制作・放映や、10年連続特A獲得を記念した販売促進キャンペーンを実施。消費者への訴求に力を注いでいます。



特A獲得 「特A」10年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和元年産米)。

※平成22年～令和元年産米

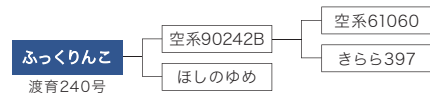
日本穀物検定協会が主催する食味ランキングにおいて、令和元年度産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで10年連続の獲得となりました。この先も安定した美味しさを提供していきます。

ふっくら食感、心地よい甘さ。ふっくりんこ

道南で開発された高品質米。

その名の通りふっくらとした食感が魅力です。

栽培に最適な道南と空知の一部の産地限定で作付けし、品種本来のおいしさを大切に守っています。

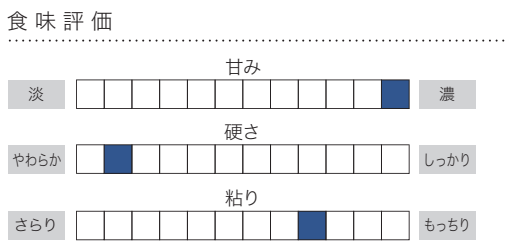


道南限定パッケージ

ふっくりんこ産地サミット公認マーク

北海道内の4つの生産者組織が集い、「ふっくりんこ産地サミット」を毎年開催。サミットで締結された厳しい品質基準をクリアしたお米には、品質へのこだわりの証として公認マークが付けられます。

品種の特徴	
外観	ふっくらとした見た目、つやもある。
甘み	甘みが強いお米。
粘り	粘りがやや強く、その名の通りふっくらとした食感。
メニュー適性	おにぎりや和食全般。特に魚介系との相性抜群。
総評	道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた品種。全国でも販売されている「プロ御用達のお米」。



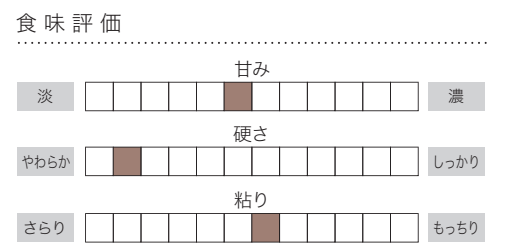
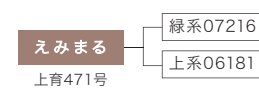
特A獲得

「特A」獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和元年産米)。
※3年ぶりに獲得(平成26年～28年産米は特A)

北海道の気候に 適した直播米。 えみまる

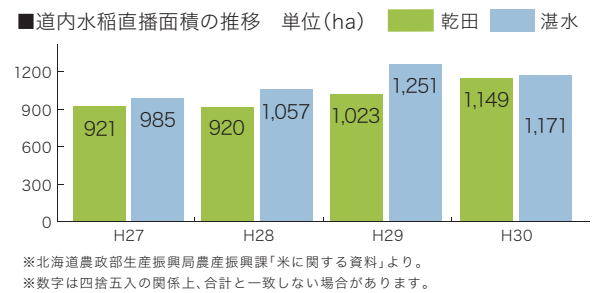
- 低温苗立ち性や耐病性に優れ、直播栽培の普及拡大が期待される新品种。
- 官能評価では、総合評価が「ななつぼし」並み。柔らかさ、粘り、口当たりで高い評価。



北海道の田んぼの未来を守る
直播米
田んぼでタネから育ったお米

●直播米で田植えを省力化

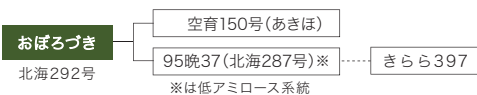
直播は、田んぼに直接種をまく農法です。育苗作業の削減など省力化に貢献できます。生産性の向上を図ることで担い手不足をサポート。生産量と経営規模の安定につながる品種として、「えみまる」が期待されています。



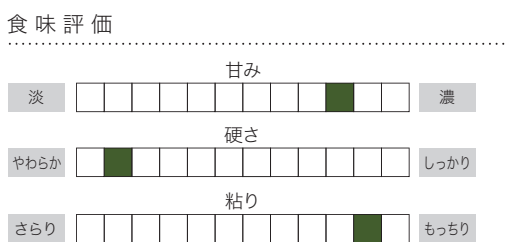
- 食味もいい「えみまる」
- 「えみまる」は省力化に貢献できるだけでなく、食味も評価されています。食味試験では「ななつぼし」と同程度の結果に。食味と省力化を両立する品種です。

粘りと風味の 美食米。 おぼろづき

北海道米の中でも特にアミロースが低く、粘りの強い品種です。ほのかな甘みと独特の風味も特徴です。

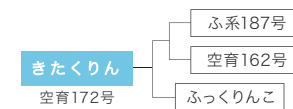


品種の特徴	
外観	粒形がやや細長い。
甘み	ほのかな甘みと独特な風味。官能評価でコシヒカリに並ぶ評価を獲得。
粘り	アミロースの割合が少なく、強い粘りが特徴。
メニュー適性	白いごはん、炊き込みごはん、おこわなど。冷めても硬くならないのでお弁当にもおすすめ。
総評	市販される北海道米の中では最も強い粘りをもつお米の一つ。

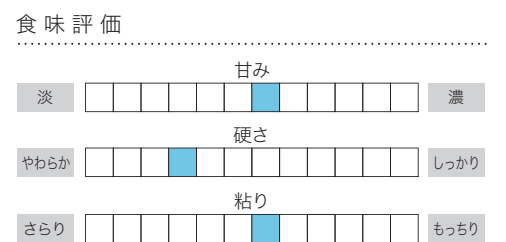


農薬低減、クリーン育ち。 きたくりん

稲の病気に強く、農薬を節減しながらも安定的な生産が期待できる品種です。「ふっくりんこ」を父にもち、耐病性だけでなく、粘りややわらかさなどの食感にも優れています。



品種の特徴	
甘み	ほどよい甘さ。
粘り	しっかりとした粘り。
メニュー適性	どんなおかずにも合わせやすい。
総評	耐病性が高いことに加え、適度な甘さとしっかりとした粘りがあり、食味も高評価。



日本の食卓を支える、北海道の産地。

留萌 るもい

作付面積 3,297ha／4%
出荷契約数量 11,694t／4%

石狩 いしかり

作付面積 6,587ha／8%
出荷契約数量 22,360t／7%

後志 しりべし

作付面積 4,015ha／5%
出荷契約数量 6,774t／2%

渡島・檜山 おしま・ひやま

作付面積 4,554ha／6%
出荷契約数量 18,047t／6%

令和2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・出荷契約数量は令和2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、加工用米、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	82,738ha
	出荷契約数量	301,789t

かみかわ 上川

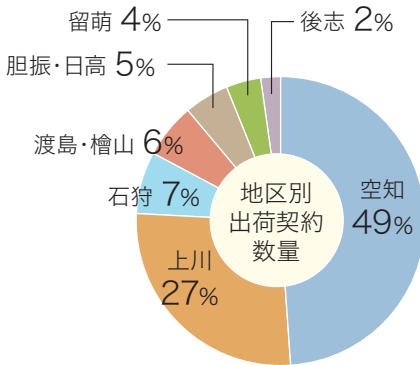
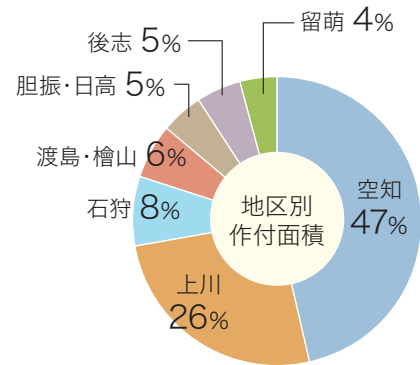
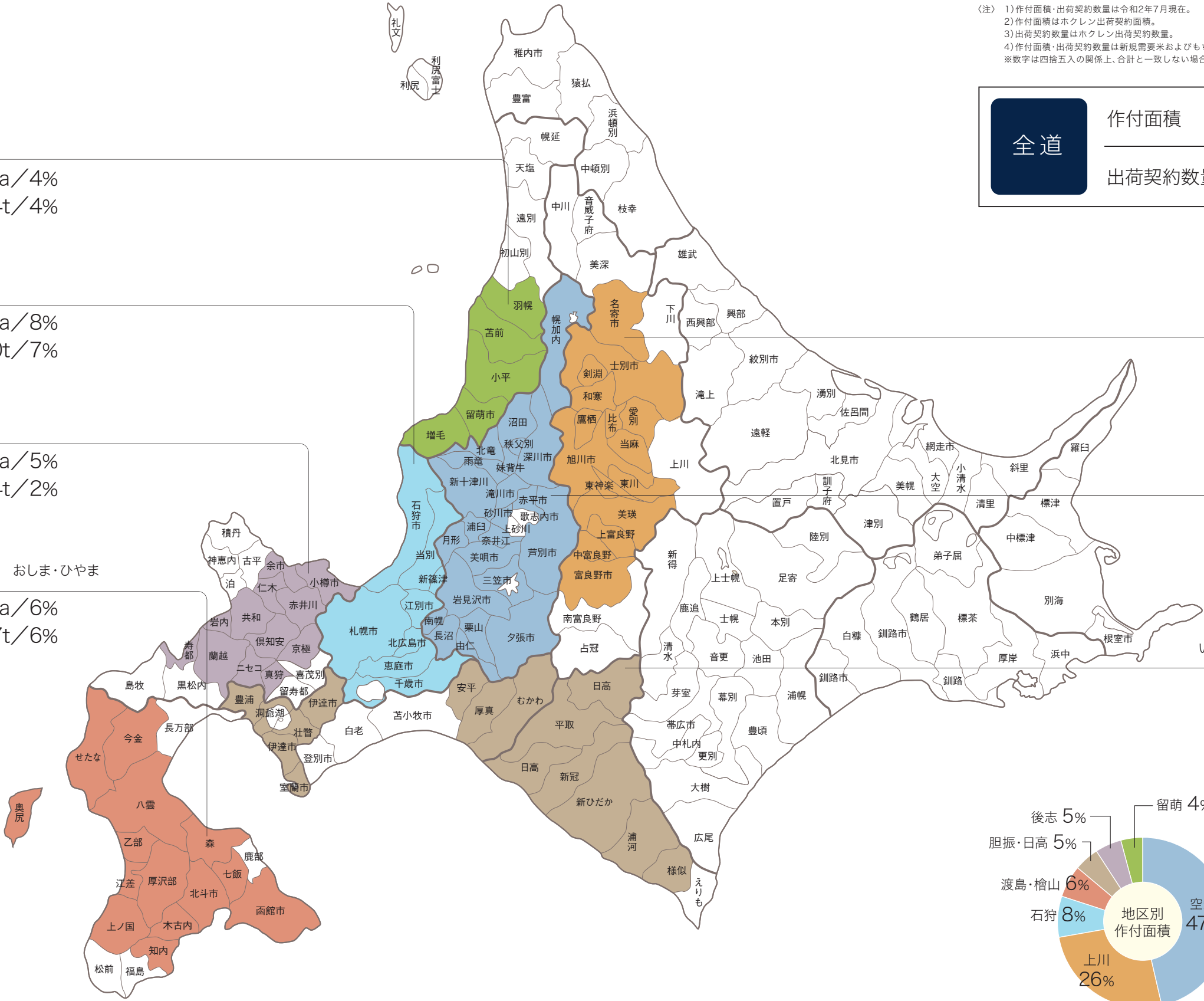
作付面積 21,391ha／26%
出荷契約数量 80,139t／27%

そらち 空知

作付面積 38,476ha／47%
出荷契約数量 147,145t／49%

いぶり・ひだか 胆振・日高

作付面積 4,418ha／5%
出荷契約数量 15,631t／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。

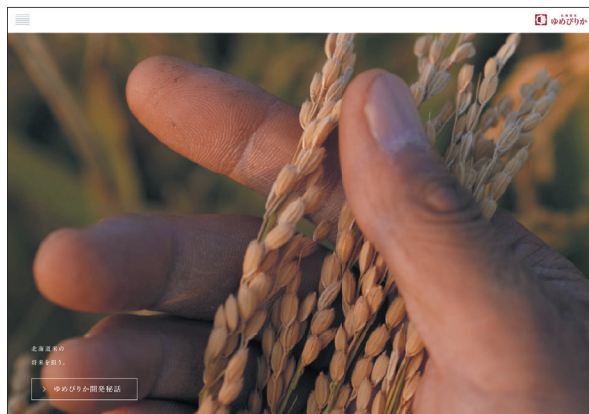
北海道米に関する情報を総合的に紹介しているホームページなど、WEBを活用した情報発信を積極的に行っています。「ゆめぴりか」については、専用サイトで品質を確保する取り組みなどを丁寧に伝え、確かなブランド力をサポートしています。



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。2019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。



2019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)



北海道内消費拡大キャンペーン「食べらさってる？」PRを実施。

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「食べらさってる？」PRを実施。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
4～5月：春の行楽	おにぎり
7～8月：夏休み	どんぶり
11月：お赤飯の日	お赤飯
1月：おむすびの日	おむすび
2～3月：受験・卒業	どんぶり

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。



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。



北海道の もち米

ニッポンのもち食文化をリードする 「ダントツ日本一」のもち米産地へ。

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、スイーツや切り餅等の

幅広いニーズにこたえる多彩な品種が揃っています。

やわらか

はくちょうもち

- ・30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。
- ・冷めてもやわらかさが長持ち。粘りが強く、赤飯やおこわ、大福などに適しています。
- ・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

北育糯80号

母：上育糯381号（たんねもち）

父：おんねもち

やわらか

きたゆきもち

- ・冷めてもやわらかさ、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。



きたゆきもち

上育糯450号

母：北海糯286号x上育糯425号
良質良食味 多収・耐冷性

父：風の子もち
中生良質

やわらか

風の子もち

- ・冷めてもやわらかさ、粘りが長持ちするもち米です。
- ・白度が高く、粒張りが良い品種。餅にしたときの粘り、コシ、きめの細かさが自慢です。

風の子もち
上育糯417号

母：上系85201

父：北育糯80号（はくちょうもち）

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。
- ・切り餅などの餅加工や、あられなどの米菓に適しています。

きたふくもち
上育糯464号

母：上系糯04240（高硬化性系統）

父：しろくまもち（高硬化性、耐冷系統）

「品質も含めた安定供給」を広く全国へ実現。

やわらかさも硬さも、選べるラインナップ。

■餅の硬化性(元年産)



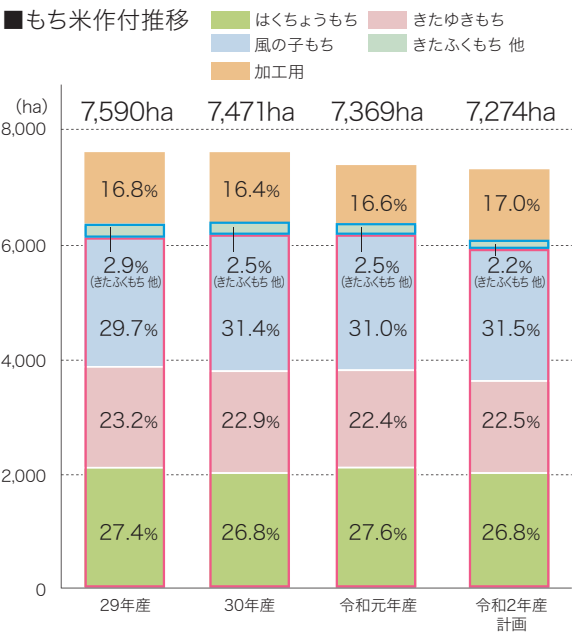
試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5℃で20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後に13分間つくことで調製しています。この餅180gを成型し、5℃で24時間冷蔵した後、硬化性試料として用いています。

※ホクレン農業総合研究所調べ。

「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24時間経ってもやわらかさが持続します。

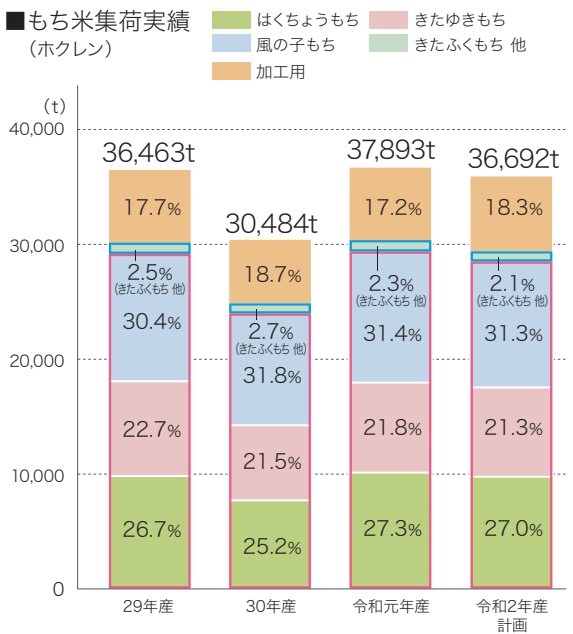
地域に適した品種を作付けすることで、安定供給を実現しています。

■もち米作付推移



※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)



北海道の作況	29年産	30年産	元年産
	103	90	104

※2年産はホクレン出荷契約数量。 ※29年～元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。

量の安定

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%)

	27年産	28年産	29年産	30年産	元年産(暫定)
1位	北海道 45,075t/20%	北海道 44,370t/18%	北海道 43,621t/20%	北海道 36,318t/20%	北海道 44,310t/26%
2位	新潟県 29,506t/13%	新潟県 37,043t/15%	秋田県 31,705t/14%	新潟 25,239t/14%	新潟 24,237t/14%
3位	秋田県 28,902t/13%	秋田県 33,479t/13%	新潟県 30,283t/14%	秋田 24,145t/13%	秋田 19,490t/12%
4位	佐賀県 26,898t/12%	佐賀県 26,325t/11%	佐賀県 24,427t/11%	佐賀 21,994t/12%	佐賀 14,743t/9%
5位	熊本県 13,973t/6%	熊本県 15,265t/6%	熊本県 13,779t/6%	熊本 11,154t/6%	岩手 9,063t/5%
全国合計	223,568t	250,193t	222,728t	179,982t	167,492t

※水稻もち米検査実績(加工用米含む)。 ※農林水産省検査実績より。 ※元年産は令和2年3月31日現在。

品質の安定

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。



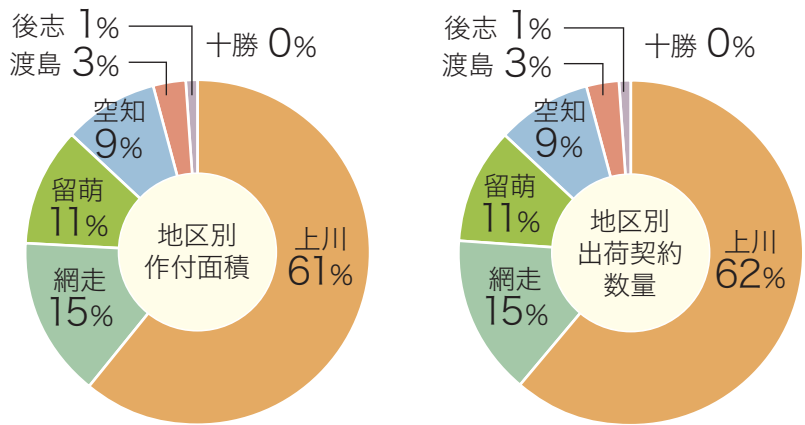
北海道のもち米団地

JA新はこだて〔八雲町〕
JAきたそらち〔北竜町・幌加内町〕
JAふらの〔南富良野町〕
JA北はるか〔美深町・下川町〕
JAめまんべつ〔大空町〕

JAようてい〔黒松内町・倶知安町〕
JAオロロク〔初山別村・遠別町〕
JA北ひびき〔剣淵町・士別市〕
JA木野他〔音更町・池田町〕
JAびほろ〔美幌町〕

JAたきかわ〔芦別市〕
JA上川中央〔愛別町・上川町〕
JA道北なよろ〔名寄市〕
JAきたみらい〔北見市・訓子府町〕

大規模な生産団地で、純度を高く。



留萌

るもい

作付面積 673ha／11%
出荷契約数量 3,349t／11%

後志

しりべし

作付面積 85ha／1%
出荷契約数量 332t／1%

渡島

おしま

作付面積 192ha／3%
出荷契約数量 800t／3%

令和2年産もち米地区別作付面積及び出荷契約数量地図

〈注〉 ※作付面積・出荷契約数量はホクレン出荷契約面積・数量。(令和2年6月末現在:主食用)
※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	6,035ha	はくちようもち 1,952ha 風の子もち 2,291ha きたゆきもち 1,633ha きたふくもち 159ha
	出荷契約数量	29,987t	はくちようもち 9,925t 風の子もち 11,477t きたゆきもち 7,806t きたふくもち 780t

上川

作付面積 3,687ha／61%
出荷契約数量 18,471t／62%

網走

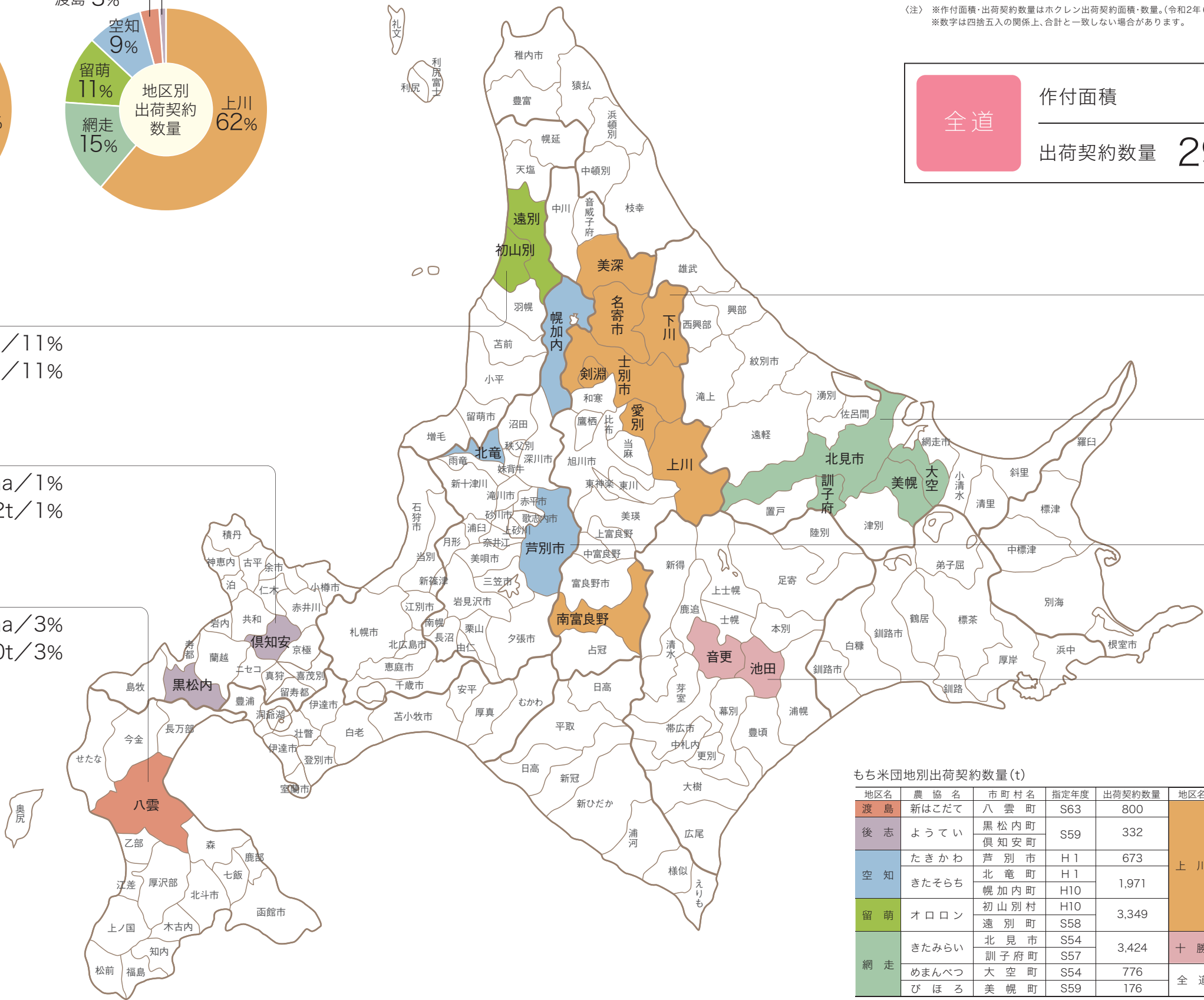
作付面積 880ha／15%
出荷契約数量 4,377t／15%

空知

作付面積 514ha／9%
出荷契約数量 2,644t／9%

十勝

作付面積 5ha／0%
出荷契約数量 15t／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	800	上川	上川中央	愛別町 上川町	S63	1,980
後志	ようてい	黒松内町 倶知安町	S59	332		ふらの	南富良野町	S58	533
		たきかわ	芦別市	H1		673	北ひびき	剣淵町 士別市	S62 S59
空知	きたそらち	北竜町 幌加内町	H1 H10	1,971		道北なよろ		名寄市	S54
	留萌	オロロン	初山別村 遠別町	H10 S58		3,349	北はるか	美深町 下川町	S54 S60
網走			きたみらい	北見市 訓子府町	S54 S57	3,424		十勝	木野他
	めまんべつ	大空町	S54	776	全道	29,987			
	びほろ	美幌町	S59	176					

※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」のもち米産地が、 新たなもち食カルチャーを発信。

幅広い世代に一年を通して食べてもらえるもち食の普及を目指しています。

お正月やハレの日はもちろん、普段から手軽に食べてもらえる新たなもち食カルチャーを発信。
北海道が新たな消費創造にチャレンジすることで、日本の新たなもち食文化をリードしていきます。

新たなもち食カルチャーの発信



「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、北は北海道から、南は沖縄に到るまでコンビニ、量販店等で北海道もち米を使用したバリエーション豊かなお赤飯商品の販促を行っております。

北海道



沖縄



持久系アクティビティを もち食でサポート。

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やロードレース大会等でのもちのサンプリングを通じて、スポーツの食療法「カーボローディング」としてのもち食普及を目指しています。

レース前の集中力、 レース後の疲労回復に餅をおすすめします！

私は大事なレースのとき、決まって緊張して、焦って、うまく食事を摂ることができません。気持ちも落ち着かず、集中力も落ち、ボーッとします。そんな時、いつも食べるのがお餅です。脳の原動力は糖質です。脳を元気にしてくれるお餅を食べると、集中力がアップし、活動的になります。コンビニでも手軽に購入でき、なによりコンパクト。走る前に、走った後の疲労回復にも餅をおすすめします。

身近で手軽なもち食の普及

いつでもどこでも買える もち商品の普及。

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のキャンペーンを実施しました。より身近で手軽なもち食の普及を目指しています。



北海道の酒米

北海道でも全国でも広く親しまれています。

「米も水も北海道」のお酒を目指し、約20年前に誕生した北海道の酒米。
北海道の地酒に使われているのはもちろんのこと、
そのおいしさは全国でも人気を集めています。



酒造好適米の
北海道代表。

吟風

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です。



酒造好適米の
期待の星。

彗星

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、収量性が高い品種です。



酒造好適米の
新鋭。

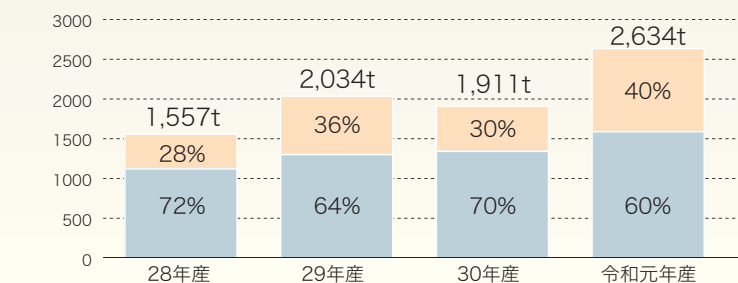
きたしずく

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、安定生産が可能です。



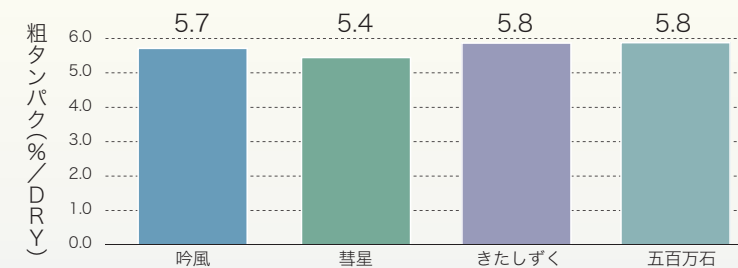
北海道の酒米は、全国へと活躍の場を広げています。

■道外需要者使用比率 北海道 道外



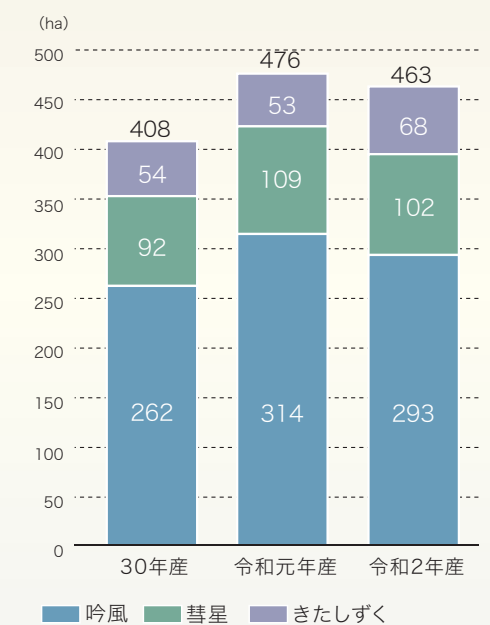
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

■北海道産酒造好適米の特徴／タンパク



※令和元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。

■酒造好適米作付面積の推移



※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400店舗以上にもなっています。



「酒チェン!」木札の掲示店を中心として、雑誌に特集記事を掲載することで、「北海道のお酒」の消費拡大を目指しています。



食にこだわりのある読者が多い雑誌に記事を掲載。日本酒特集の中で、北海道産酒造好適米のPRを行いました。



札幌ドームで行われた「ホクレンスペシャルナイター」では、北海道のお酒の試飲販売を実施。各酒蔵自慢の酒が勢揃いし、消費者へ向けた大きなPRとなりました。

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	27年産	28年産	29年産	30年産	元年産	年産	27年産	28年産	29年産	30年産	元年産
1位	新潟県 117,500	新潟県 116,800	新潟県 116,300	新潟県 118,200	新潟県 119,200	1位	新潟県 619,200	新潟県 678,600	新潟県 611,700	新潟県 627,600	新潟県 646,100
2位	北海道 107,800	北海道 105,000	北海道 103,900	北海道 104,000	北海道 103,000	2位	北海道 602,600	北海道 578,600	北海道 581,800	北海道 514,800	北海道 588,100
3位	秋田県 88,700	秋田県 87,200	秋田県 86,900	秋田県 87,700	秋田県 87,800	3位	秋田県 522,400	秋田県 515,400	秋田県 498,800	秋田県 491,100	秋田県 526,800
4位	茨城県 70,300	茨城県 69,300	茨城県 68,100	茨城県 68,400	宮城県 68,400	4位	山形県 400,900	山形県 395,200	山形県 385,700	山形県 374,100	山形県 404,400
5位	宮城県 66,700	宮城県 66,600	宮城県 66,300	宮城県 67,400	茨城県 68,300	5位	福島県 365,400	宮城県 369,000	茨城県 357,500	宮城県 371,400	宮城県 376,900

作況指数	27年産	28年産	29年産	30年産	元年産
北海道	104	102	103	90	104
全国	100	103	100	98	99

※農林水産省 大臣官房統計部 「令和元年産水陸稲の収穫量」より

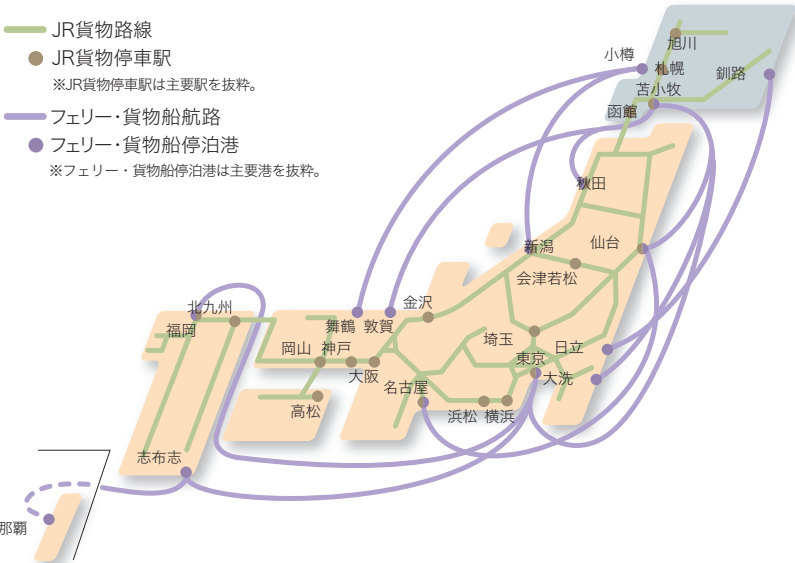
北海道の広さを生かした大規模な農業が、高い生産性を実現しています。

■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30年産米の作付規模別生産費」水稲作付地より

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。

独自の基準で築く、確かな品質。

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。農業や栽培層に関する「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。「北海道米あんしんネットGAP」は、農水省が推奨するGAPガイドラインに適合するよう取り組みを強化しております。



生産者

- 「種子更新率100%」の実施。
- 「栽培協定」「栽培層」「農薬使用方法」を守って栽培。
- 「栽培履歴」の記帳、JAへの提出。
- 「異物混入・異品種混入ゼロ」の取り組み。
- 「北海道米あんしんネットGAPチェックシート」に基づく、GAPの取り組み。



J A

- 「統一栽培基準」の策定、生産者への指導。
- 生産者が記帳した「栽培履歴」の内容確認。
- 「防除指導体制」の整備。
- 「異物混入・異品種混入防止マニュアル」の推進。
- 「北海道米あんしんネットGAPチェックシート」に基づく、生産工程管理の指導。



ホクレン

- 自主的な残留農薬試験やカドミウム含量分析のモニタリング検査。
- 第三者機関による、DNA鑑定のモニタリング検査の実施、収穫・乾燥調製段階での異品種混入防止の指導。
- 登録検査機関である北海道農産協会による全道統一的な信頼性の高い農産物検査体制構築。

北海道の恵まれた自然条件を背景に、
農薬や化学肥料を抑えた栽培に取り組んでいます。

恵まれた自然環境を活かしながら、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・安心で環境に配慮した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/>

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

節減対象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。

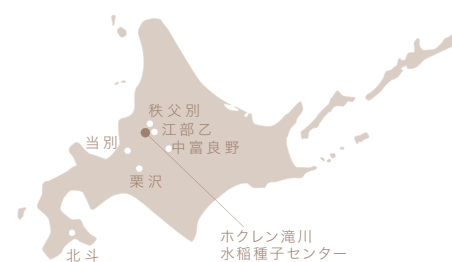
高度クリーン米

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。

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厳しい管理によって育てられます。種子センターではタネが袋詰めされるまで、いくつもの機械を通して高度な精選や異物除去を徹底しており、審査基準に合格したタネのみ出荷されます。



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



水稻種子

タンパク値による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」「ふっくらんこ」「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性により、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
- 精米白度の向上
- 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。
- 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。



安定供給を目指した、新たな技術の普及。

経営規模の拡大や生産性の向上に対応するため、
地域における低コスト・省力化技術の確立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実験を実施。各生産地域に適した栽培技術等の情報提供を行っています。

■主な取組

●自動給水装置

水田の給排水をスマートフォンで遠隔操作・管理することで、水管理作業を低減できます。

●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遠隔地から確認することで、水管理の効率化(他の作業への振り分け)が可能です。

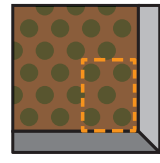
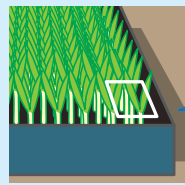
●高密度播種(密苗等)

育苗箱に種子を通常の3倍くらい密播することで、苗箱使用枚数の削減や短期育苗との組合せで育苗作業の省力化が可能です。



密苗

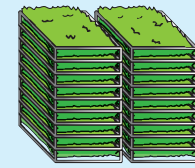
少ない面積で多く収穫できる



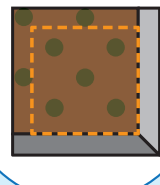
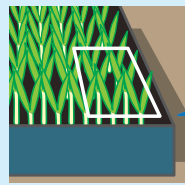
1回の
掻き取り面積
0.65㎡

〈10aあたりに必要な育苗箱数〉

密苗
18箱

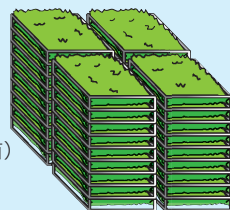


通常



1回の
掻き取り面積
1.96㎡

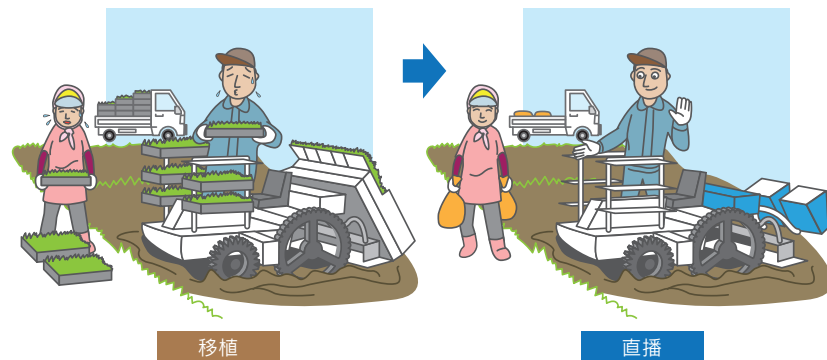
慣行(中苗)
36箱



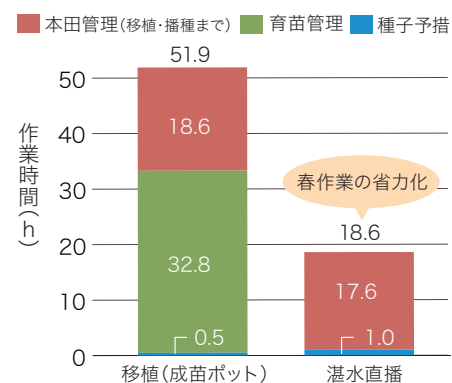
※イラストイメージ「アグリレポートvol.15(2018、10～11月号)」より抜粋。

●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。



■直播栽培の春作業時間の比較



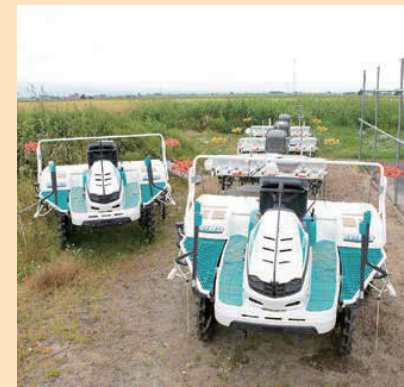
※(公社)北海道農業改良普及協会
北海道農業生産技術体系(第5版)より。

現場で導入されはじめている新技術。
実際に省力化に成功した生産者の声を聞きました。

直播栽培

春作業の省力化を実現

直播のメリットは春作業の省力化です。直播自体は一人での作業が可能のため、他の仕事を同時進行できます。これまでは、適切な時期に状態の良い苗を田植えすることができる面積に限界がありました。そこへ直播を取り入れることで作業が分散されて面積を増やすことが可能となり、規模拡大が期待されます。



機械利用組合を設立し、機械は共同利用とすることで、誰でも挑戦できる。

高密度播種 短期育苗技術

『密苗』で 大幅な省力化を実現

従来10aあたり36枚使っていた育苗箱が11～12枚に削減できます。育苗ハウス内でも苗を運ぶ回数が3分の1に減少しました。密苗なら田植機の運転手とハウスから苗を運ぶ人の二人いれば田植えができてしまいます。省力できた分の時間を、他の作業や土づくりなどに活用しています。



慣行栽培よりも2～3倍の種子を育てることができる、高密度播種の苗箱。

水田センサー・ 自動給水装置 farmo

安定生産にもつながる、 水田管理システム。

往復60分の場所にある圃場の水管理のため、farmo(ファーム)の実証実験に参加しました。自動給水や水温の把握など、自宅からスマートフォンで管理できるため、圃場との往復時間が削減。5月～8月の実験期間で合計約80時間分の省力化に成功。実験後す



ぐに2台の設置を決めました。また冷害危険期の水温管理も簡単なので生産の安定化も期待できます。

電気工事や配線も不要。生産者自ら簡単に設置することができます。

自動給水装置 WATARAS (ワタラス)

飛び地のほ場でも、 遠隔操作で水管理

ほ場が点在している場合、水管理の移動のために時間がとられることが多く、生産者にとっては相当な労力となっています。そこで、自宅から離れている水田に、自動給水装置「ワタラス」を導入しました。水位がスマートフォンで管理でき、設定した水位で勝手に水も止まります。5月末から8月20日までの水位の管理に関しては、大幅な時間の節約ができました。



水位と水温を感知。スマートフォンでリアルタイムに確認が可能。

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)	施設所在地 (市町村)	施設利用ＪＡ	施設 区分	操業 年度	メーカ－	取扱 品目	処理数量 (ト)
函 館	道 南	1	函館育ちライスターミナル	北斗市	新はこだて・函館市亀田	CE	H12	井関農機株式会社	うるち・もち	11,500
		2	玄米バラ集出荷調製施設	今金町	今金町	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	6,400
		3	北の白虎ライスターミナル	せたな町	新はこだて	CE	H15	俣山本製作所	うるち	2,800
倶知安	後 志	4	せたな町玄米ばら集出荷施設	せたな町	きたひやま	ばら	H16	㈱クボタ	うるち	3,600
		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式会社	うるち	5,097
		6	ＪＡ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式会社	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	CE	H13	㈱サタケ	うるち	7,800
		8	安平町米麦乾燥調製施設	安平町	とまこまい広域	RC	H14	エム・エス・ケー農業機械株式会社	うるち	1,500
		9	鶴川農協 穀類乾燥調製施設	むかわ町	むかわ	RC	R2	㈱サタケ	うるち	1,816
		10	にいかっぶ穀類集出荷調製施設	新冠町	にいかっぶ	ばら	H18	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	700
		11	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	400
		12	さっぽろライスターミナル／米夢工房	当別町	北いしかり・さっぽろ・道央・いしかり	CE	H13	井関農機株式会社	うるち	10,000
札 幌	石 狩	13	ライスファクトリー新しのつ	新篠津村	新しのつ	RC	H9	井関農機株式会社	うるち	14,805
		14	えに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	3,400
		15	瑞穂の館	江別市	道央	RC	H10	エム・エス・ケー農業機械株式会社	うるち	4,200
		16	ＪＡいしかり米麦乾燥調製施設	石狩市	いしかり	RC	H2	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	2,555
		17	ながめま／米の館	長沼町	ながめま	CE	H10	井関農機株式会社	うるち	6,877
		18	由仁ライステーション／米資館	由仁町	そらち南	CE	H11	㈱サタケ	うるち	7,801
	南々 空知	19	南幌町ライスターミナル／米夢21	南幌町	なんぼろ	RC	H10	㈱サタケ	うるち	8,427
		20	くりやま米共同乾燥調製施設	栗山町	そらち南	RC	H8	井関農機株式会社	うるち	6,209
			空知 中央	21	情熱タ－ミナル	岩見沢市	いわみざわ	ばら	H9	㈱サタケ
22	夢あふれる情熱きたむら			岩見沢市	いわみざわ	RC	H10	㈱サタケ	うるち	8,545
23	未ら来る米ステーション			岩見沢市	いわみざわ	CE	H11	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	6,332
		24	月形こめ工房	月形町	月形町	CE	H12	㈱クボタ	うるち	5,707
		25	いなほの里ライステーション	美瑛市	みねのぶ	ばら	H10	㈱サタケ	うるち	5,451
		26	らいす工房びあい	美瑛市	びあい	RC	H11	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	6,505
	岩見沢	27	浦臼町ライスターミナル	浦臼町	ピンネ	CE	H12	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	玄米：10,517 初：2,911
		28	RICE BOX 21	新十津川町	ピンネ	ばら	H6	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	10,497
		29	滝川市米穀乾燥調製施設(北の米蔵)	滝川市	たきかわ	RC	H10	井関農機株式会社	うるち	1,674
		30	米麦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	5,141
		31	芦別米麦ばら調製施設	芦別市	たきかわ	玄米	H12	ヤンマー株式会社	うるち・もち	3,247
		32	新すながわライスターミナル	奈井江町	新すながわ	CE	H13	㈱クボタ	うるち	9,640
		33	南竜町ライスコンビナート／暑寒の塔	南竜町	きたそらち	CE	H11	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	9,095
		34	深川マイナリー	深川市	きたそらち	CE	H19	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	27,052
		35	北青丘元気村ライスターミナル	深川市	きたそらち	ばら	H9	㈱サタケ	うるち	2,455
	北空知	36	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	1,959
		37	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	2,700
		38	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式会社	うるち	2,700
		39	北竜町玄米ばらセンター	北竜町	きたそらち	ばら	H8	㈱サタケ	うるち・もち	9,392
		40	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・ケー農業機械株式会社	うるち・もち	1,813
		41	妹背牛ライスコンビナート	妹背牛町	北いぶき	CE	H15	㈱サタケ	うるち	12,529
		42	秩父別町ライスカントリー／稲穂の鐘	秩父別町	北いぶき	CE	H12	井関農機株式会社	うるち	9,067
		43	スノー・クール・ライスファクトリー	沼田町	北いぶき	CE	H8	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	23,505
		44	羽幌ライスターミナル	羽幌町	オロロン	CE	H20	㈱サタケ	うるち	6,050
留 萌	留 萌	45	初山別村穀類等乾燥調製施設	初山別村	オロロン	RC	H7	ヤンマーグリーンシステム株式会社	もち	1,840
		46	遠別米穀乾燥調製施設 / 北限夢工房	遠別町	オロロン	RC	H28	㈱サタケ	もち	2,850
		47	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	CE	H8	㈱サタケ	うるち	10,000
	上 川 中央部	48	ＪＡ当麻カントリーエレベーター / 当麻ライスシャート	当麻町	当麻	CE	H9	㈱サタケ	うるち	4,500
		49	東神楽町玄米ばら受調整精米施設 / 　ＪＡ東神楽ライステーション	東神楽町	東神楽	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	5,160
		50	比布町農協穀類集出荷調製施設 / 　ＪＡびっふ町ライスファクトリー21	比布町	びっふ町	ばら	H8	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	6,000
		51	東川町農協玄米ばら受調整施設 / 　ＪＡひがしかわ玄米センター	東川町	ひがしかわ	ばら	H8	㈱サタケ	うるち	6,700
		52	愛別町品質向上物流合理化施設	愛別町	上川中央	ばら	H11	㈱クボタ	うるち・もち	4,450
		53	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	1,270
		54	ＪＡ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	2,050
		55	ＪＡたいせつライスセンター	鷹栖町	たいせつ	RC	H29	北斗工機株式会社	うるち	4,500
		56	ＪＡびえい穀類乾燥調製貯蔵施設	美瑛町	びえい	RC	S44	北斗工機(株)	うるち	2,050
旭 川	上川 南部	57	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	CE	H10	㈱サタケ	うるち	4,000
		58	中富良野町米麦乾燥調製施設 / 　ＪＡふらのの中富良野米麦乾燥調製施設	中富良野町	ふらの	RC	H6	㈱サタケ	うるち	5,156
		59	ＪＡふらのの中富良野カントリーエレベーター	中富良野町	ふらの	CE	H22	㈱サタケ	うるち	6,000
	宗谷 南部	60	ＪＡ北びき米穀類乾燥貯蔵施設 / 米工房 天塩の大地	和寒町	北びき	CE	H13	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	6,800
		61	玄米ばら集出荷調製施設 / 　ＪＡ北びき玄米ばら集出荷調製施設	剣淵町	北びき	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム株式会社	うるち	3,400
		62	士別市米乾燥調製施設 / 　ＪＡ北びき米乾燥調製施設	士別市	北びき	RC	H13	エム・エス・ケー農業機械株式会社	うるち	3,200
		63	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	RC	H9	㈱クボタ	もち	2,200
		64	ＪＡ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	㈱クボタ	もち	1,550
		65	風連町半乾燥初乾燥調整施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	RC	H16	ヤンマーグリーンシステム株式会社	もち	1,268
		66	風連町穀類乾燥調製施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	RC	H1	ヤンマーグリーンシステム株式会社	もち	3,000
		67	ＪＡ道北なよろ風連玄米バラ集出荷施設	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式会社	もち	5,770
		68	ＪＡ北はるか玄米色選別施設	美深町	北はるか	ばら	H27	㈱サタケ	もち	1,100
北 見	北 見	69	北見広域米麦施設	北見市	きたみらい	RC	H12	㈱サタケ	もち	4,320
		70	女満別町農業協同組合大規模畑麦乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	CE	S53	エム・エス・ケー農業機械株式会社	もち	164
		71	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	CE	H2	北斗工機株式会社	もち	1,165
							H7	エム・エス・ケー農業機械株式会社	もち	664

※施設区分の表記についての説明　ＣＥ：カントリーエレベーター(粳)、ＲＣ：ライスターミナル(粳)、ばら：玄米ばら調製施設(粗玄米)

主要な設備	色彩選別機	マグネット	昇降機残米除去装置
	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。	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。	コンタミ要因となる昇降機内の残留米をエアーで定期的に除去し、施設ラインの清掃を徹底。
	超低温初貯蔵	遠赤外線乾燥方式	フレンドリー方式乾燥
	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。	遠赤外線が籾を透過し、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。	超速低温乾燥機で籾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。

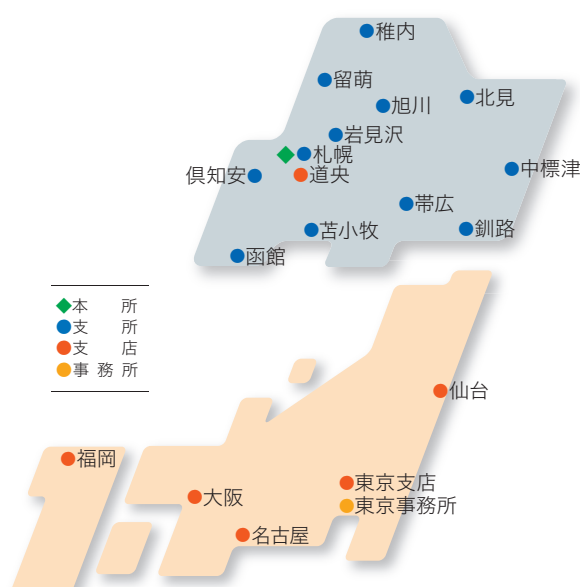
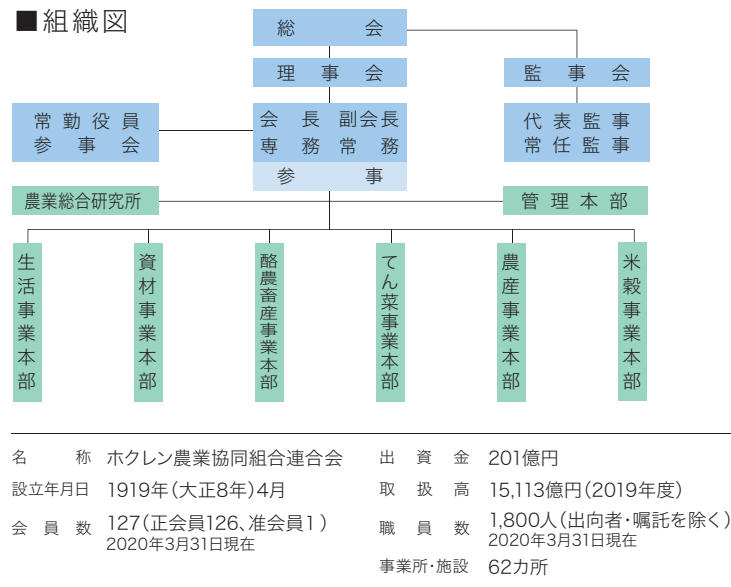
施設のセールスポイント		昇降機残米 除去装置	色彩選別機	安全・安心機能		石抜き	超低温 初貯蔵	遠赤外 線乾燥 方式	フレッド 方式 乾燥
				マグネット					
No.				調製ライン	出荷ライン				
1	冬場の冷気を利用した超低温初貯蔵。遠赤外線乾燥方式。	●	240ch×2基	3,000ガウス×2基	12000ガウス×3基	●	●	●	—
2	3台の色彩選別機による調製と自動ラック倉庫の活用によりオーダーメイドのお米を安定的に供給可能。	●	240ch×1基	3,000ガウス×3基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
3	遠赤外線乾燥方式と累積攪拌乾燥方式により乾燥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	12000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	12000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	12000ガウス×1基	●	—	—	—
6	低温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	—	12000ガウス×2基	●	—	—	—
7	超低温貯蔵による今播米やマジックドライヤーによる遠赤外線乾燥仕上げ。	●試験用	240ch×2基	2,500ガウス×14基	12000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 5,000ガウス×1基	12000ガウス×1基	●	—	—	●
9	施設調製による品質の安定・均質化。	●	180ch×1基	—	12000ガウス×2基	●	—	●	—
10	約700トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調製対応を実現。個別ラックによるキメ細かな保管管理。	●	120ch×1基	—	12000ガウス×1基	●	—	—	—
11	約400トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調製対応を実現。全量施設調製による個袋製造。	●	60ch×1基	—	12000ガウス×1基	●	—	—	—
12	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初貯蔵による低コスト・省エネ・環境配慮型施設。	—	120ch×2基	12000ガウス×1基	12000ガウス×1基	●	—	—	●
13	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	●	—	—	—
14	自主株装置・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度以降の良質米生産に活用。	—	120ch×3基	12,000ガウス×2基	—	●	—	—	—
15	SDS(Soft Drying System)乾燥方式(初穀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	6,000ガウス×1基 12,000ガウス×1基	●	—	—	—
16	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製対応。	—	200ch×2基	12000ガウス×1基	—	●	—	—	—
17	低温で劣化の少ない籾保管米穀の今播り米。	●	240ch×1基 90ch×1基	4,000ガウス×4基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
18	荷受時における均質仕分により、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	12000ガウス×3基	●	—	—	—
19	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×9基	12000ガウス×3基	●	—	—	—
20	遠赤外線乾燥方式、コンタミ対策のエアガン、トレス体制を整備し、安心安全なお米を供給。	●	240ch×1基	—	4000ガウス×1基	●	—	●	—
21	広域施設調製により、品質の安定・均質化。	—	120ch×3基 200ch×1基	1,600ガウス×6基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
22	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	12000ガウス×2基	●	—	—	—
23	超低温初貯蔵による品質の保持。	—	120ch×2基	—	12000ガウス×1基	●	●	—	—
24	冬場の冷気を利用した超低温初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	●	●	—	—
25	施設調製による品質の安定・均質化。グリーンセパレータ導入による更なる異物除去の徹底。トレーサビリティシステムにより、調製・出荷の追跡が可能。	●	46ch×6基	1,600ガウス×8基	2,200ガウス×4基	●	—	—	—
26	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。更に温度の違う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 40ch×2基	—	12000ガウス×3基	●	—	—	—
27	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 240ch×3基	—	12000ガウス×5基	●	●	—	—
28	キメ細かな品位仕分と転倒防止棚フ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	—	12000ガウス×6基	●	—	—	—
29	生産体系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	12000ガウス×1基	●	—	—	—
30	色彩選別機による均質なお米の提供。	—	200ch×1基 240ch×1基	—	12000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初貯蔵により、鮮度と食味を保持。	—	240ch×2基 150ch×1基	12,000ガウス×1基 1,500ガウス×2基	12000ガウス×2基	●	●	●	—
32	冬場の冷気を利用した超低温初貯蔵による鮮度と食味の保持。	—	120ch×2基	—	12000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。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初貯蔵と、遠赤外線乾燥方式を導入。	●	240ch×2基 90ch×1基	—	12000ガウス×4基	●	—	—	—
34	水稲作付日本最北の地「アロロ」もち米生産組合(遠刈町・初山別村)で、生産されたもち米の全量を調製。施設調製により品質の安定・均質化、徹底した異物管理を実現。全道もち米の11%を占める全道でも有数の良質もち米安定出荷に貢献。	●	120ch×1基 160ch×1基	1,600ガウス×8基	12000ガウス×4基	●	—	—	—
35	品種の集約化対応によるコンタミリスクの低減・作業の効率化も図っている。	●	120ch×1基 200ch×1基	4,000ガウス×2基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
36	深川マイナリーも含め、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 200ch×1基	4,000ガウス×2基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
37	品種の集約化対応によるコンタミリスクの低減・作業の効率化も図っている。	●	120ch×1基 200ch×1基	4,000ガウス×2基	12000ガウス×2基	●	—	—	—
38	初貯蔵保管による鮮度・品質・食味の保持。施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	120ch×2基	—	3000ガウス×2基	●	—	—	—
39	生産情報公開JASの認定を受けており、生産情報をHP上で閲覧可能。調製米にはロットNOを付与し保管管理を徹底。	●	200ch×4基 90ch×1基	1,600ガウス×6基	12000ガウス×4基	●	—	—	—
40	色彩選別機による異物管理の徹底。	—	120ch×2基	—	12000ガウス×2基	●	—	—	—
41	各施設において、受入から製品充填・保管管理まで一貫したロット管理を実施しており、出荷米穀の農場までトレスすることが可能。	—	200ch×2基 240ch×2基	800ガウス×3基 1,600ガウス×9基	12000ガウス×2基	●	—	●	—
42	雪を有効に初貯蔵。雪国ならではの省エネ・省資源・環境配慮型施設。	●	240ch×3基	—	12000ガウス×2基	●	—	—	—
43	北海道初「自動ラック式乾燥方式」によるキメ細かな仕分集荷、DNA鑑定装置による自主検定、バーコード管理によるトレーサビリティシステムを確立。	—	200ch×2基	—	10,000ガウス×2基	●	—	—	—
44	水稲作付日本最北の地「アロロ」もち米生産組合(遠刈町・初山別村)で、生産されたもち米の全量を調製。施設調製により品質の安定・均質化、徹底した異物管理を実現。全道もち米の11%を占める全道でも有数の良質もち米安定出荷に貢献。	●	200ch×1基	8,000ガウス×3基	8,000ガウス×3基	●	—	●	—
45	冬場の冷気を利用した超低温初貯蔵による鮮度・品質・食味の保持。施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	200ch×2基	—	8,000ガウス×3基	●	—	●	—
46	初貯蔵保管による鮮度・品質・食味の保持。施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	200ch×2基	—	8,000ガウス×3基	●	—	●	—
47	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
48	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
49	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
50	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
51	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
52	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
53	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
54	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
55	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
56	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
57	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
58	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
59	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
60	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
61	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
62	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
63	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
64	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
65	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
66	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
67	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
68	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
69	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
70	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—
71	施設調製(異物除去装置と色彩選別機等)による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	—	—	—

経営理念

わたしたちは生産者のための協同組合として、
会員JAと連携した事業を通じ、
共生の大地北海道から「農」と「食」の未来を担います。

ホクレンの概要

ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。北海道は約115万ヘクタールのグリーンで広大な農地を持つとともに、冷涼な気候にも恵まれています。その大地からは新鮮・安全でおいしい農畜産物を豊富に産出し、日本の食料基地としての役割を期待されています。ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、消費者の皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な資材・技術・情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。ホクレンは、これからも生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。



《研究開発》により安心をバックアップ



ホクレン農業総合研究所は、土壌・育種・栽培・貯蔵・物流・加工など、農業にかかわるさまざまなテーマの研究・開発・営農支援を行っています。

農業総合研究所

《加工》においても多彩なニーズに対応



山梨馬鈴しょサラダ工場
では、チルドサラダとして
人気が高く、安定需要の
あるポテトサラダを生産し
ています。

山梨馬鈴しょサラダ工場

《物流》の体制を確立 新鮮なおいしさを供給



ホクレン物流部は、生産物が収穫されてから消費地に届くまでの鮮度管理技術を開発し、一貫した物流体制を確立しています。

高速大型貨物船 ほくれん丸

《いつでも食べられる》北海道米をお届け



北海道米を中心に使用したおにぎりなどを、徹底した衛生管理のもとで製造し、全道のAコープ、スーパーを通じて消費者にお届けしています。

サッポロライス(株)

《製造》の履歴公開 トレーサビリティに対応



厳しい品質・衛生管理を徹底。産地情報や精米品質情報、製造履歴を公開するトレーサビリティシステムを導入しています。

パールライス工場

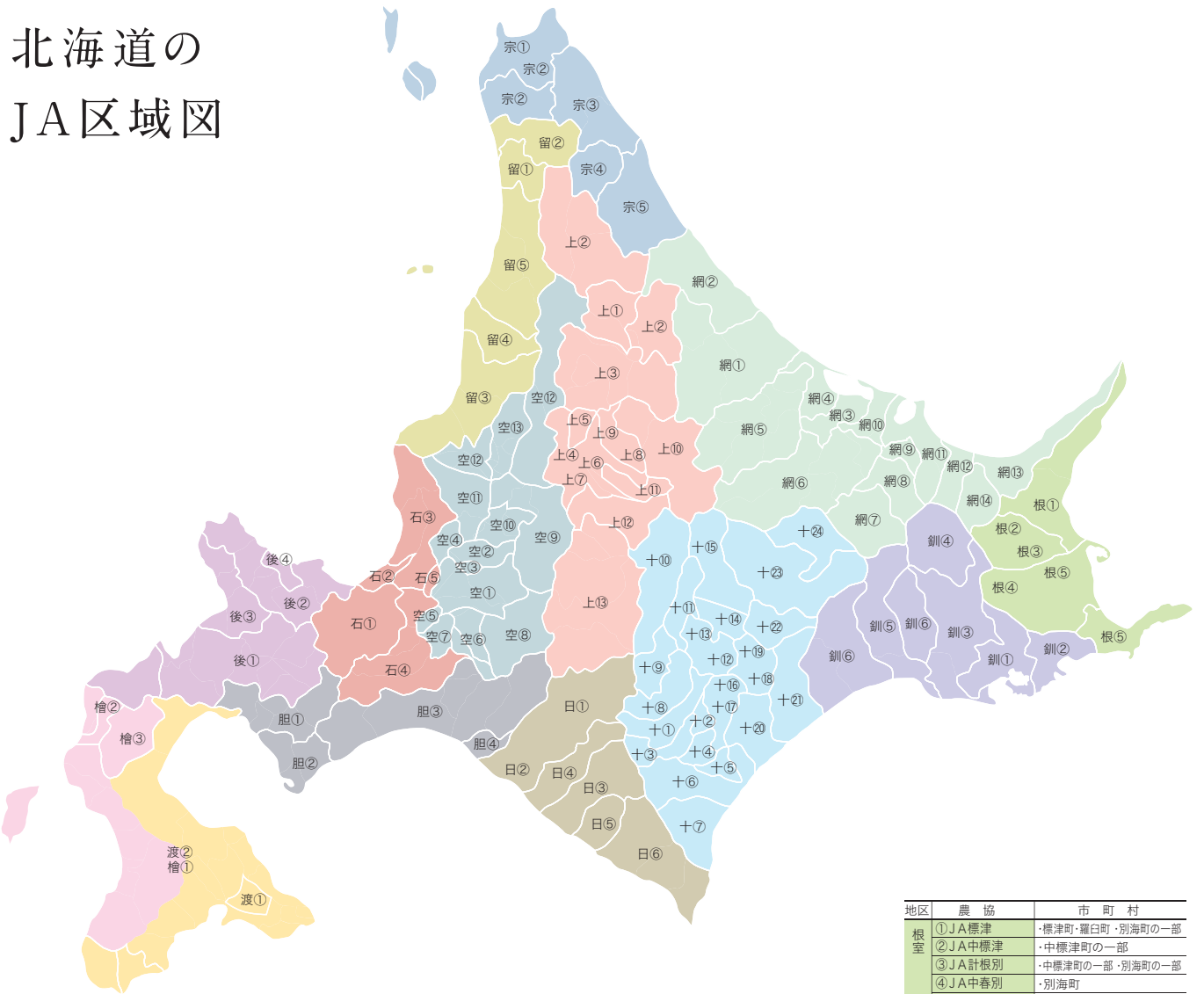
《都市・農村交流施設》で食と農にふれあう場を提供



「くるるの杜」では、農作業体験、調理加工体験、農畜産物直売所、農村レストランなどで、食と農を楽しく体験いただいています。

くるるの杜

北海道の JA区域図



令和2年4月1日現在
北海道内JA一覧
(108JA)

※定款上の地区に基づき作成。

地区	農 協	市 町 村
留 明	①JAてしお	・天塩町
	②JA幌延町	・幌延町
	③JA南るもい	・留明市・小平町・増毛町
	④JA苔前町	・苔前町
	⑤JAオロロン	・羽幌町・初山別村・遠別町
宗 谷	①JAわかかない	・稚内市・利尻町 ・利尻富士町・礼文町
	②JA北宗谷	・稚内市・豊富町
	③JAひかり宗谷	・猿払村・浜頓別町
	④JA中頓別町	・中頓別町
	⑤JA宗谷南	・枝幸町
上 川	⑥JA道北なよろ	・名寄市
	②JA北はるか	・下川町・美深町・音威子府村 ・中川町・名寄市
	③JA北ひびき	・土別市・和寒町・剣淵町
	④JAあさひかわ	・旭川市・鷹栖町
	⑤JAたいせつ	・鷹栖町・旭川市
	⑥JA東旭川	・旭川市
	⑦JA東神楽	・東神楽町・旭川市
	⑧JA当麻	・当麻町
	⑨JAびっぶ町	・比布町
	⑩JA上川中央	・上川町・愛別町
	⑪JAがししかわ	・上川町
	⑫JAびえい	・美瑛町・旭川市の一部 ・上富良野町の一部
⑬JAふらの	・富良野市・上富良野町 ・中富良野町・南富良野町 ・占冠村	

地区	農 協	市 町 村
空 知	①ＪＡいわみざわ	・若見沢市・三笠市 ・美瑛市の一部・月形町の一部 ・江別市の一部
	②ＪＡびばい	・美瑛市
	③ＪＡみねのぶ	・美瑛市の一部・若見沢市の一部 ・三笠市の一部
	④ＪＡ月形町	・月形町
	⑤ＪＡなんぼる	・南幌町
	⑥ＪＡそらち南	・栗山町・由仁町
	⑦ＪＡながめま	・長沼町
	⑧ＪＡタ張市	・タ張市
	⑨ＪＡたきかわ	・滝川市・赤平市・芦別市 ・歌志内市・砂川市の一部
	⑩ＪＡ新すながわ	・砂川市・上砂川町・歌志内市 ・赤井江町・新十津川町の一部 ・美瑛市の一部
	⑪ＪＡピンネ	・新十津川町・浦臼町
	⑫ＪＡきたそらち	・深川市・雨竜町・北竜町 ・横加内町・新十津川町の一部
	⑬ＪＡ北いぶき	・妹背牛町・秩父沢町・沼田町
石 狩	①ＪＡさっぽろ	・札幌市・北広島市・石狩市 ・江別市・小樽市の一部・当別町 ・恵庭市の一部・余市町の一部 ・若見沢市の一部
	②ＪＡいしかり	・石狩市・札幌市・当別町の一部
	③ＪＡ北いしかり	・当別町・札幌市 ・石狩市の一部
	④ＪＡ道央	・恵庭市・北広島市・江別市 ・千歳市・札幌市 ・長沼町の一部・南幌町の一部
	⑤ＪＡ新しづ	・新篠津村
渡 島	①ＪＡ函館市亀田	・函館市
	②ＪＡ新はこだて	・函館市・知内町・木古内町 ・北斗市・八雲町・長万町町 ・七飯町・森町・鹿部町 ・福島町・松前町

地区	農 協	市 町 村
後志	①JAようてい	・黒松内町・蘭越町・寿都町・ ・セシ町・真狩村・留寿都村・ ・喜茂別町・京極町・倶知安町
	②JA新おたる	・小樽市・赤井川村・仁木町・ ・横丹町・古平町
	③JAきょうわ	・岩内町・共和町・泊村・ ・神恵内村
	④JAよいち	・余市町
	①JAとうや湖	・洞爺湖町・豊浦町・壮瞥町・ ・伊達市の一部
胆 振	②JA伊達市	・伊達市・室蘭市・登別市
	③JAとまこまい 広域	・苫小牧市・白老町・安平町・ ・厚真町・むかわ町の一部
	④JAむかわ	・むかわ町の一部 ・厚真町の一部
	①JA新はこだて	・江差町・上ノ国町・乙部町・ ・奥日高町・厚沢部町・ ・せたな町の一部
檜 山	②JAきたひやま	・せたな町
	③JA今金町	・今金町
網 走	①JAオホーツク はまなす	・紋別市・滝上町・西興部村・ ・湧別町の一部
	②JA北オホーツク	・雄武町・興部町
	③JAサロマ	・佐呂間町
	④JAゆうべつ町	・湧別町
	⑤JAえんゆう	・上湧別町・遠軽町
	⑥JAきたみらい	・北見市・舊戸町・訓子府町
	⑦JAつづつ	・津別町
	⑧JAびほろ	・美幌町
	⑨JAめなづる	・大空町の一部
	⑩JAとこる	・北見市常呂町
	⑪JAオホーツク 網走	・網走市・小清水町の一部 ・大空町の一部
	⑫JAこしみず	・小清水町
	⑬JA斜里町	・斜里町
	⑭JA清里町	・清里町

地区	農 協	市 町 村
根 室	①JA標準	・標津町・舊白町・別海町の一部
	②JA中標津	・中標津町の一部
	③JA計根別	・中標津町の一部・別海町の一部
	④JA中春別	・別海町
	⑤JA道東あさひ	・別海町・根室市・浜中町の一部
網 路	①JA釧路太田	・厚岸町・釧路町
	②JA浜中町	・浜中町・厚岸町
	③JAしべちや	・標茶町・釧路町・別海町の一部
	④JA摩周湖	・弟子屈町・標茶町の一部
	⑤JA阿寒	・釧路市
	⑥JAくさね丹頂	・白根町・鶴居村・釧路市・標茶町
	⑦JA八咫ぐわにし	・帯広市
十 勝	②JA帯広大正	・帯広市の一部・幕別町の一部
	③JA中札内村	・中札内村
	④JAさらべつ	・更別町
	⑤JA忠類	・幕別町の一部・大樹町の一部
	⑥JA大樹町	・大樹町
	⑦JAひろお	・広尾町
	⑧JAめむい	・芽室町
	⑨JA十勝清水町	・清水町
	⑩JA新得町	・新得町・清水町の一部
	⑪JA鹿追町	・鹿追町・音更町の一部
		・新得町の一部・清水町の一部
	⑫JA木野	・音更町の一部
	⑬JAおとふけ	・音更町
	⑭JA土幌町	・土幌町
	⑮JA上土幌町	・上土幌町
	⑯JAさうない	・幕別町の一部・帯広市の一部
	⑰JA幕別町	・幕別町の一部
	⑱JA十勝池田町	・池田町
	⑲JA十勝高島	・池田町
	⑳JA豊頃町	・豊頃町
	㉑JAうらほろ	・浦幌町
	㉒JA本別町	・本別町
	㉓JAあしよろ	・足寄町
	㉔JA陸別町	・陸別町
日 高	①JAびざとり	・平取町・日高町の一部
	②JA門別	・日高町の一部・新冠町の一部
	③JAしすい	・新ひだか町の一部 ・新冠町の一部
	④JAにかっぷ	・新冠町・日高町の一部 ・新ひだか町の一部
	⑤JAみつし	・新ひだか町の一部
	⑥JAひだか東	・浦河町・様似町・えりも町