ホクレン

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

北海道米

二〇二一

日本の原動力を
北海道の田んぼから。

お米は日本の主食であり、
日本の、チカラの源です。

だから、私たちはこだわります。
おいしい北海道のお米を、
「確実」にお届けすることに。

11年連続特A評価の品質を守る。
安定供給のための、生産技術を確立する。
全国へ届ける仕組みを整える。

すべては皆さんに元気をお届けするため。
日本一の米どころを目指す北海道の仕事です。

index

［北海道米］…… 03
品種 …… 05
生産地域 …… 15
情報発信 …… 17
［北海道のもち米］…… 19
品種 …… 20
生産地域 …… 23
情報発信 …… 25
［北海道の酒米］…… 29
品種 …… 30
情報発信 …… 31
生産技術 …… 33
品種開発 …… 35
品種の特性 …… 36
安全・安心 …… 37
安定供給 …… 38
集出荷施設 …… 39
ホクレンの概要 …… 41
北海道のJA区域図 … 42

今日も、
明日も、
その先も。
北海道を米どころ日本一へ。

日本一の米どころを目指して。北海道米の軌跡。

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）

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

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。



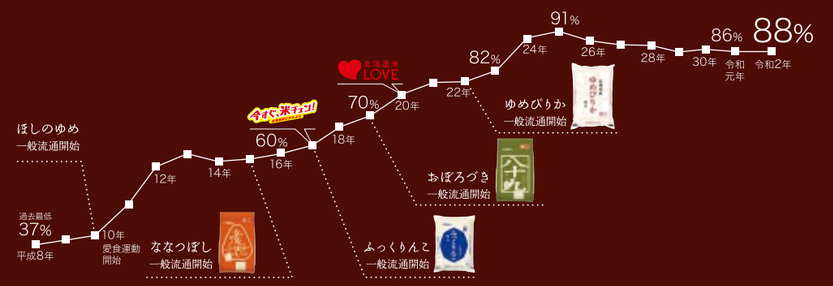
2008 平成20年
北海道の自信作
「ゆめぴりか」誕生。
他府県に負けないおいしいお米を作りたい。そんな思いから「ゆめぴりか」が誕生。



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。

■北海道米の道内食率
※北海道農政部調べ。

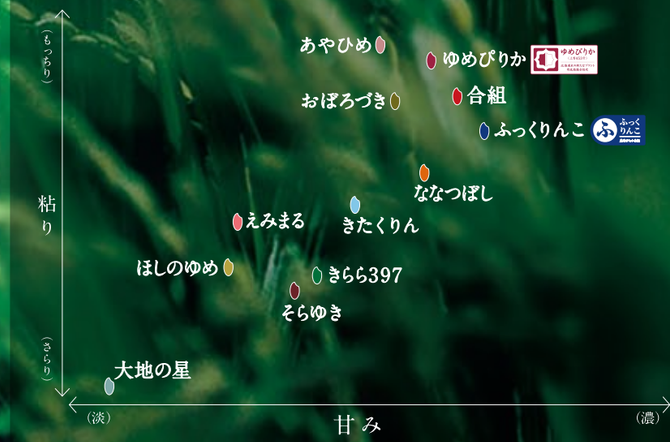


北海道米

最高峰から新品種まで。
個性が光る北海道米。

厳しい基準で味わいを追求する。省力化と食味の両立を目指す。
北海道米には品種ごとにストーリーがあります。
多様化する好みやニーズにこたえる品種が揃っています。

■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・令和2年産の3ヶ年平均。

北海道米の最高峰。

ゆめぴりか

特A獲得

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



ゆめぴりか
上育453号
- 札系96118（北海287号）
- 上育427号（ほしたろう）

「特A」11年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和2年産米）。
※平成22年～令和2年産米（平成22年産米は参考品種）

令和２年産の「ゆめぴりか」が特Aを獲得。11年連続での獲得となりました。
独自の基準を設定し、安定した品質の高さを誇っています。

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

甘み：淡 ― 濃
硬さ：やわらか ― しっかり
粘り：さらり ― もっちり

●ブランドを守るための「認定マーク」

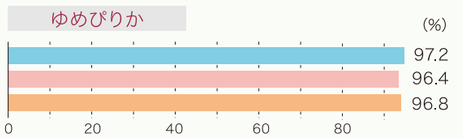
消費者の皆さんにおいしい「ゆめぴりか」を食べて欲しいという想いで、生産者自ら課した厳しい品質基準。苦労し、手を掛けてその基準をクリアしたものだけに付与される「認定マーク」は生産者のプライドの証であり、消費者の皆さんにとっては「認定マーク」が「味の保証書」になるのです。

ゆめぴりか
〈上育453号〉
北海道米の新たなブランド形成協議会認定

●認知度が高い「ゆめぴりか」

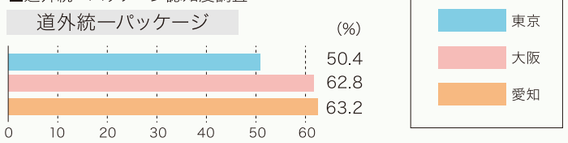
三大都市圏における「ゆめぴりか」の認知度は90%以上、道外統一パッケージの認知度も50～60%前後を占めています。
いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。

■銘柄認知度調査



○2021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：2021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。

■道外統一パッケージ認知度調査



○2021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：2021年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。

●「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り組み。

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り組み。ホクレンアンバサダーの森崎博之さんからのメッセージを贈るなど、生産者を応援する取り組みも実施しています。





●北海道米の頂点を目指す「ゆめぴりかコンテスト」

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究し、「ゆめぴりか」ブランドに磨きをかけていきます。2020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「JA門別（日胆地区）」が最高金賞を受賞。「最高金賞ゆめぴりかシール」が添付され、数量限定で一般発売されました。







甘みと粘りの究極のバランス。

ななつぼし

特A獲得

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。



ななつぼし
空育163号
- F1
  - ひとめぼれ
  - 空系90242A
- あきほ

「特A」11年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和2年産米）。
※平成22年～令和2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2年産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで11年連続の獲得となりました。この先も安定したおいしさを提供していきます。

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。

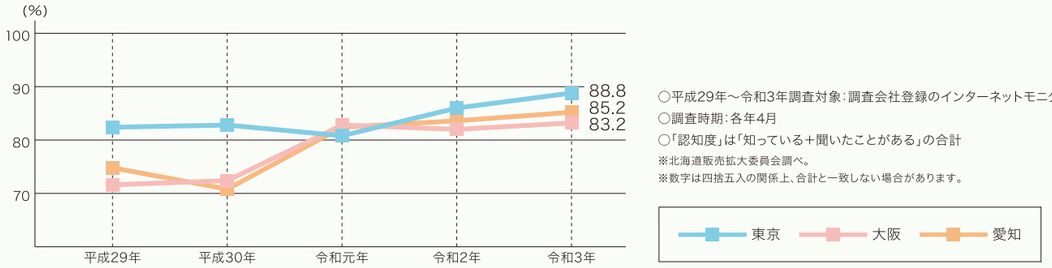
食味評価

甘み：淡 ― 濃
硬さ：やわらか ― しっかり
粘り：さらり ― もっちり

●認知度が上昇中の「ななつぼし」

過去5年間の北海道米銘柄の認知度推移を見ると、「ななつぼし」は認知度が上昇しています。
令和3年は三大都市圏の平均で80%超という結果に。CM放映などの効果もあり、高い認知度を得ています。

■ななつぼし銘柄認知度推移



○平成29年～令和3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：各年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。

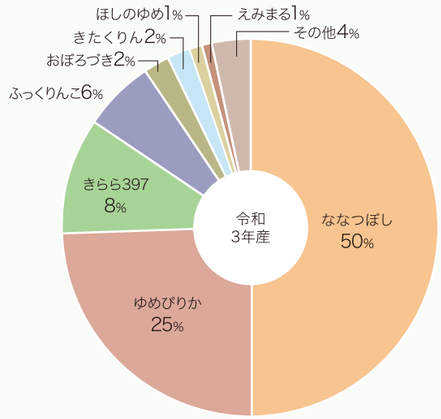
●北海道米の中で、作付面積第1位

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3年産ななつぼし

面積	比率
38,907ha	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。



●『北海道米「ななつぼし」の日』制定記念のキャンペーンを実施。

毎年7月2日が『北海道米「ななつぼし」の日』と制定されたことを記念して(※)、各種キャンペーンを実施。オリジナル米袋入り「ななつぼし」が当たる「ななつぼしの日制定記念キャンペーン」や、「ななつぼし」増量キャンペーン「マツコのお福分け」を実施。マツコ・デラックスさんが新聞広告や店頭POPなどに登場し、キャンペーンを盛り上げました。また、新米の時期にはキャンペーンのイメージと連動したCMを放映。印象的なアニメーションで、消費者へ増量を訴求しました。

※一般社団法人 日本記念日協会 認定



増量シール



キャンペーン賞品



新聞広告

●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力を入れています。今年は誕生20周年を記念し、SNSを活用した販売促進キャンペーンを実施しました。



ふっくら食感、心地よい甘さ。

ふっくりんこ

特A獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和2年産米）。
※平成26～28年産米も特A獲得。
※2年連続獲得。

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ています。





道南限定パッケージ

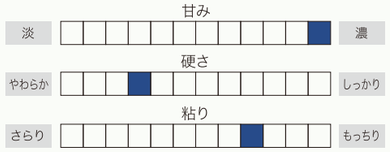


ふっくりんこ
渡育240号
- 空系90242B
  - 空系61060
  - きらら397
- ほしのゆめ

品種の特徴

外観	ふっくらとした見た目で、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」。

食味評価



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。

●ふっくりんこ キャンペーンの実施

「おうち時間」需要を掘り起こし、消費拡大を目指すキャンペーンを実施。北海道産食材や家電が当たるキャンペーンを、首都圏・中京・関西地区の量販店で展開しました。



生産者インタビュー

Interview 01



函館育ちふっくりんこ蔵部
部会長 南 茂敏 様

Q おいしいふっくりんこを栽培するための工夫は？

道南地区の稲作部会や各市町村段階での栽培講習会を定期的に開催し、生産者自らが設定した厳しい基準を徹底するため、皆で切磋琢磨しています。

Q「ふっくりんこ」の特徴、合うおかずを教えてください。

食味バランスが良く、冷めてもおいしいので、どんなおかずとも相性がよいです。ご家庭でもお弁当でも、おいしくいただけます。

Q 消費者や販売者の皆様へメッセージをお願いします。

良質米生産のために、毎年愛情をこめて米作りを行っています。「ふっくりんこ」はポテンシャルが高いので、きっちり作ることで「おいしいお米だね」「また食べたいね」と言ってもらえるよう努力を続けてまいります。

企業インタビュー

Interview 02



日本航空株式会社
商品・サービス開発部
岡澤 賢哉 様

Q「ふっくりんこ」の魅力を教えてください。

私たちが「ふっくりんこ」にこだわるのは炊き立てではないなど、ご提供形態に多くの制約がある機内食でも、おいしく召し上がっていただけるお米だからです。

Q「ふっくりんこ」に対するお客様の声をお聞かせください。

「お米がとてもおいしかった」というご意見が多々ございます。メニューを企画する私たちにとって、「ふっくりんこ」は最高のパートナーです。

Q「ふっくりんこ」を丹精込めて作っている生産者の皆様へ、メッセージをお願いします。

毎年変わらずおいしいお米をありがとうございます。国内線ファーストクラスにご搭乗のお客様へ、自信をもってご提供できます。

生産者も消費者も笑顔になる直播向け品種。

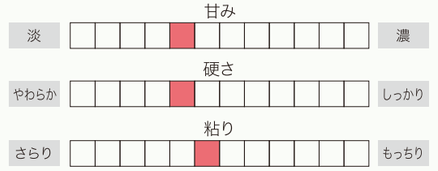
えみまる

直播栽培の普及拡大が期待される新品種。低温苗立ち性や耐病性に優れています。
柔らかさ、粘り、口当たりで高い評価を受け、「ななつぼし」並みの総合評価を受けています。



えみまる
上育471号
- 緑系07216
- 上系06181

食味評価



●名称の由来

従来の直播向け品種「ほしまる」の“まる”、おいしさと省力的な生産のしやすさで、消費者・生産者とともに笑顔になるという意味を込めて「えみまる」と名付けられました。

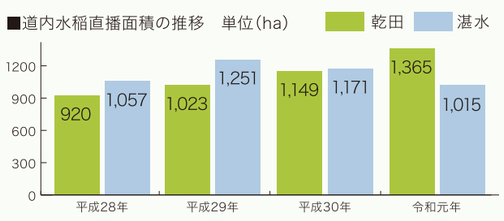
●食味もいい「えみまる」

「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。農作業の省力化と良食味米の両立を実現した生産者・消費者が笑顔になれるお米です。

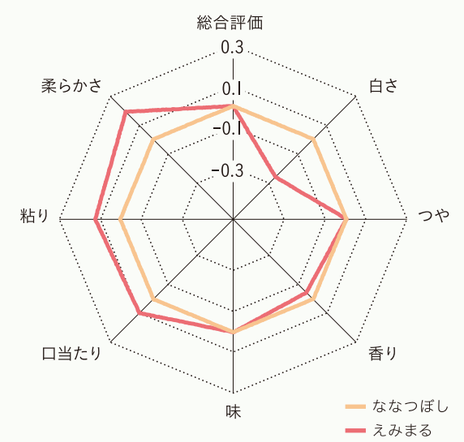
●直播米で田植えを省力化

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、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、期待されています。

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



※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。



直播栽培「えみまる」の食味官能評価の結果
※基準（0.0）は移植栽培「ななつぼし」（道総研上川農業試験場提供）。

●持続可能な米づくり

「北海道米の持続的な生産を目指すための直播米」という「えみまる」の特長をPRすべくさまざまな施策を展開。店頭でのPOPやWEBバナーを展開し、認知向上を目指しました。また、持続可能な社会を目指すSDGsの取り組みと関連付けた施策も実施。稲作の省力化で労働力不足を解消し、北海道米の持続的な生産を担う品種であることをPRしています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



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。





おぼろづき
北海292号
- 空育150号(あきほ)
- 95暁37(北海287号)※
  - きらら397

※は低アミロース系統

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。
総評	市販の北海道米の中では最も強い粘りをもつ。

食味評価

甘み：淡 ■□□□□□□□■□□□□□ 濃
硬さ：やわらか □■□□□□□□□□□□□□ しっかり
粘り：さらり □□□□□□□□□□□■□ もっちり

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。
●「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。



きたくりん
空育172号
- ふ系187号
- 空育162号
- ふっくりんこ

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	耐病性が高く、適度な甘さと しっかりとした粘りがある。

食味評価

甘み：淡 □□□□□□□□■□□□□□ 濃
硬さ：やわらか □□□□■□□□□□□□□□ しっかり
粘り：さらり □□□□□□□□■□□□□□ もっちり

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群が豊富です。



あやひめ
上育433号
- AC90300
  - 彩
  - 道北50号
- キタアケ

食味評価

※精米状態で評価。

甘み：淡 □□□□□□□□■□□□□□ 濃
硬さ：やわらか ■□□□□□□□□□□□□□ しっかり
粘り：さらり □□□□□□□□□□□□■□ もっちり

粒感しっかり、旨みじんわり。 きらら397



●不動の人気を誇るロングセラーで、かむほどに甘みが豊かに広がります。
●適度な粒感があり、崩れにくく、ピラフなどに最適。
●タレ通りがよく、丼物などにも向いています。

きらら397
上育397号
- しまひかり
- キタアケ

品種の特徴

外観	粒形が崩れにくい。
甘み	かむほどに甘み豊か。
粘り	しっかりとした食感。
メニュー適性	丼もの、ピラフ、チャーハンなど。
総評	飲食店などを中心に全国でも 広く活躍するロングセラー。

食味評価

甘み：淡 □□□□□■□□□□□□ 濃
硬さ：やわらか □□□□□■□□□□□□ しっかり
粘り：さらり □□□□□■□□□□□□ もっちり

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。

大地の星
上育438号
- 空育151号
- ほしのゆめ

食味評価

甘み：淡 ■□□□□□□□□□□□□□ 濃
硬さ：やわらか □□□□□□□□□□□□■□ しっかり
粘り：さらり ■□□□□□□□□□□□□□ もっちり

業務用向け多収品種。 そらゆき

●多収で耐冷性、耐病性を持ち、籾割れ発生の少ない品種。
●平成26年より試験栽培開始、平成27年より一般作付開始。
●業務用に特化したお米として開発。

そらゆき
空育180号
- 上育455号
- 大地の星

食味評価

甘み：淡 □□□□■□□□□□□□□ 濃
硬さ：やわらか □□□□■□□□□□□□□ しっかり
粘り：さらり □□□■□□□□□□□□□ もっちり

クラフト米シリーズ

こだわりのお米をストーリーとともに商品化。北海道の地域の特色も、おいしさの一部になります。
豊富なラインナップの中から、新しいごはんの選び方をご提案いたします。

【JAピンネ】

ピンネシリ山麓

特別栽培米ゆめぴりか

全道屈指の米どころ・新十津川町。地元ピンネシリ山からの水で育まれ、完熟に達した「ゆめぴりか」は、大粒な玄米だけを厳選しています。



【JAきょうわ】

高層湿原神仙沼の郷

ななつぼし

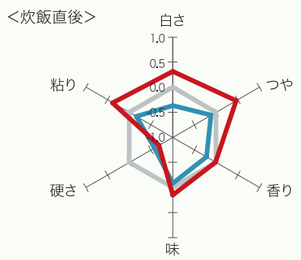
ニセコ山系の中で最も美しい沼と言われる神仙沼。泥炭土が少ない土壌で育まれた「ななつぼし」は、甘み、粘り、柔らかさが強いと言われています。

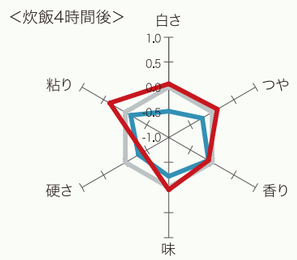


北海道が育てた ブランド米をブレンド。合組（ごうぐみ）

北海道米の個性を引き立たせたブレンド米です。ご家庭やお弁当など、普段使いのお米としておすすめ。新しい価値の北海道米商品として皆様にお届けします。また、パッケージやロゴは、「ゆめぴりか」統一パッケージなどを手がけたグラフィックデザイナーの佐藤卓氏がデザインしました。









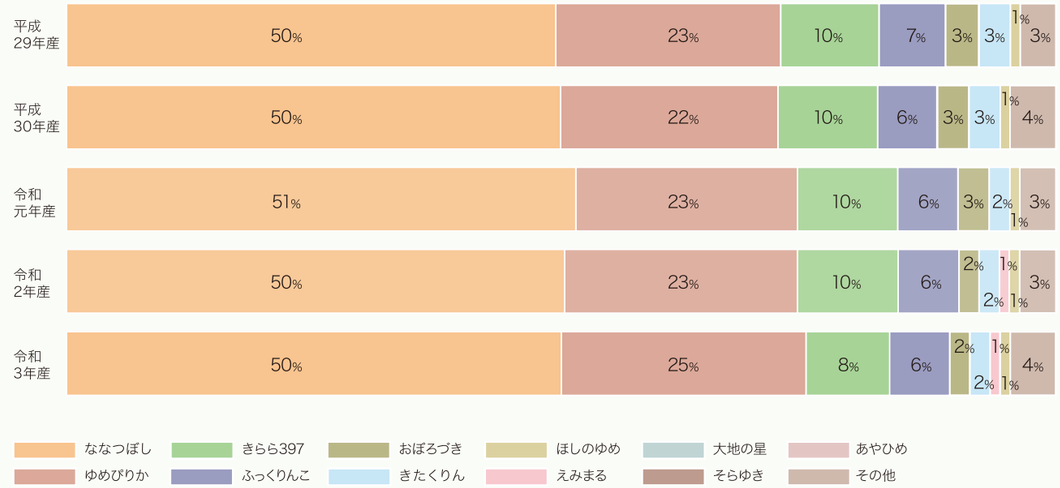
「つや」が強く「やわらかい」。

官能試験を実施したところ、「合組」は基準（平成30年産「ななつぼし」）に対して、「つや」が強く、「やわらかい」との結果に。また、炊飯４時間後も「粘り」が強い結果となりました。

※ホクレン農業総合研究所調べ。　※平成30年産米での評価。

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



品　種	平成29年産		平成30年産		令和元年産		令和2年産		令和3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	42,898ha	50%	42,649ha	50%	42,431ha	51%	41,568ha	50%	38,907ha	50%
ゆ　め　ぴ　り　か	19,493ha	23%	19,246ha	22%	19,295ha	23%	18,971ha	23%	19,401ha	25%
き　ら　ら　３　９　７	8,167ha	10%	8,371ha	10%	8,368ha	10%	8,311ha	10%	6,121ha	8%
ふ　っ　く　り　ん　こ	5,681ha	7%	5,421ha	6%	5,207ha	6%	5,142ha	6%	4,976ha	6%
お　ぼ　ろ　づ　き	2,401ha	3%	2,340ha	3%	2,178ha	3%	1,937ha	2%	1,746ha	2%
き　た　く　り　ん	2,521ha	3%	2,240ha	3%	1,856ha	2%	1,820ha	2%	1,625ha	2%
え　み　ま　る	—	—	1ha	0%	395ha	0%	1,016ha	1%	1,096ha	1%
ほ　し　の　ゆ　め	1,031ha	1%	891ha	1%	657ha	1%	510ha	1%	391ha	1%
そ　ら　ゆ　き	345ha	0%	384ha	0%	308ha	0%	352ha	0%	280ha	0%
大　地　の　星	342ha	0%	351ha	0%	340ha	0%	196ha	0%	115ha	0%
あ　や　ひ　め	172ha	0%	152ha	0%	120ha	0%	129ha	0%	112ha	0%
そ　の　他	2,800ha	3%	3,732ha	4%	2,815ha	3%	2,793ha	3%	3,020ha	4%
計	85,851ha	100%	85,778ha	100%	83,971ha	100%	82,745ha	100%	77,790ha	100%

※作付面積は令和3年6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。

日本の食卓を支える、北海道の産地。

留萌 るもい

作付面積　3,168ha／4%
出荷契約数量　12,004t／4%

石狩 いしかり

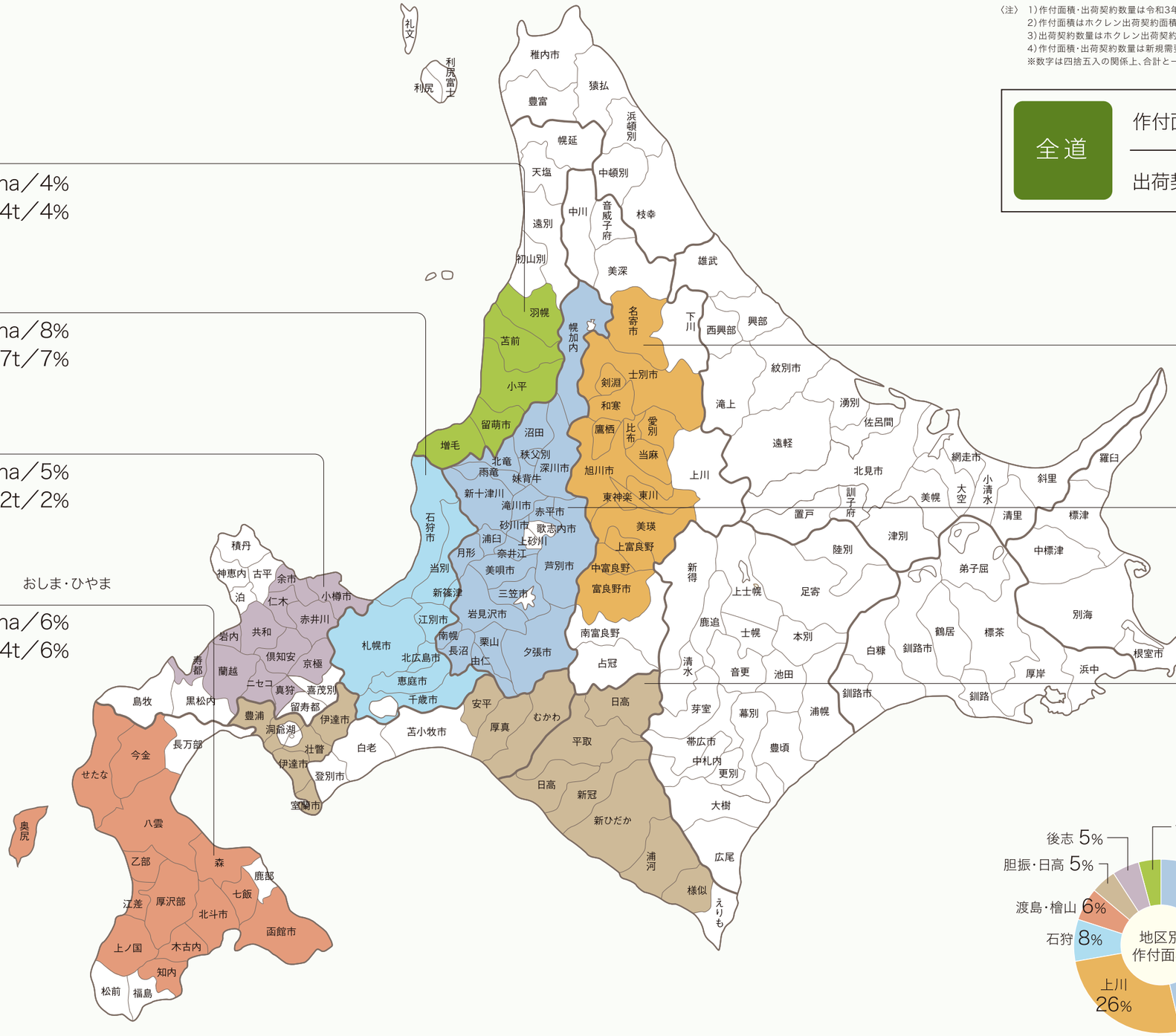
作付面積　6,117ha／8%
出荷契約数量　21,257t／7%

後志 しりべし

作付面積　3,790ha／5%
出荷契約数量　6,272t／2%

渡島・檜山 おしま・ひやま

作付面積　4,331ha／6%
出荷契約数量　16,934t／6%



■令和3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3年6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　77,790ha
出荷契約数量　290,856t

上川 かみかわ

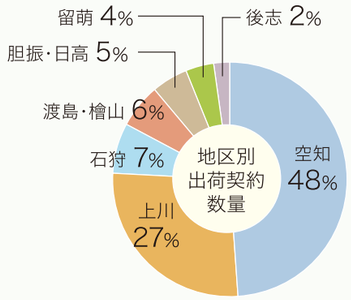
作付面積　20,466ha／26%
出荷契約数量　78,837t／27%

空知 そらち

作付面積　35,747ha／46%
出荷契約数量　140,511t／48%

胆振・日高 いぶり・ひだか

作付面積　4,171ha／5%
出荷契約数量　15,041t／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。

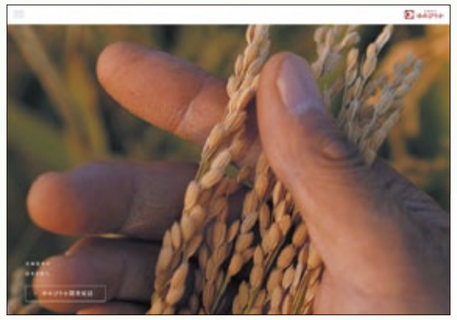
北海道米に関する情報を総合的に紹介しているホームページや各種SNSなど、WEBを活用した情報発信を積極的に行っています。「ゆめぴりか」については、専用サイトで品質を確保する取り組みなどを丁寧に伝え、確かなブランド力をサポートしています。



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



北海道米LOVE Instagram



世の中へ向けて、常に話題を提供。

2020年度はTVCMの完成PRムービーを作成。ホクレンアンバサダーの森崎博之さんが、CMに出演したマツコ・デラックスさんに北海道米の魅力を紹介しました。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。





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)





「食べらさるマーク」を開発し、北海道米の消費拡大を図る。

ほおばる。がんばる。
北海道米LOVE

ホクレンアンバサダー森崎博之さんを起用し、1年を通してお米を食べる機会を提案する「食べらさる」PR。3年目となる今年は「食べらさるマーク」を開発。スーパーやコンビニの北海道米商品への貼付や店頭でのPOP掲出により、商品の認知向上を図る取り組みを実施しました。TVCMも放映し、マークとともに北海道米の消費拡大を促していきます。





「ごはんを炊こう！ご炊こうチャレンジ」の実施。

ごはんを炊く幸せをシェアし、おうち時間でのお米の消費拡大を目指す取り組みを実施。マツコ・デラックスさん、森崎博之さん、鈴木直道北海道知事らに「ご炊こうチャレンジムービー」に出演いただき、SNSでのシェアを呼びかけ。北海道からの発信で日本全国的なムーブメントを起こしていきました。

ごはんを 炊こう！
ご炊こう チャレンジ







北海道米アンバサダーが、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北海道米アンバサダー。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ケ国語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

MOCHI



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。

ハレの日、スポーツシーン、アウトドア…
北海道もち米が四季の消費シーンをサポートします。

北海道のもち米 四天王、見参!

やわらかさが長持ちする、北海道もち米のロングセラー。

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

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



・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×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

収量性に優れ、安定供給に貢献。

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）

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。
・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。

「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。

■餅の硬化性（2年産）

やわらか







かたい

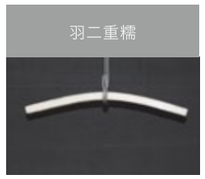








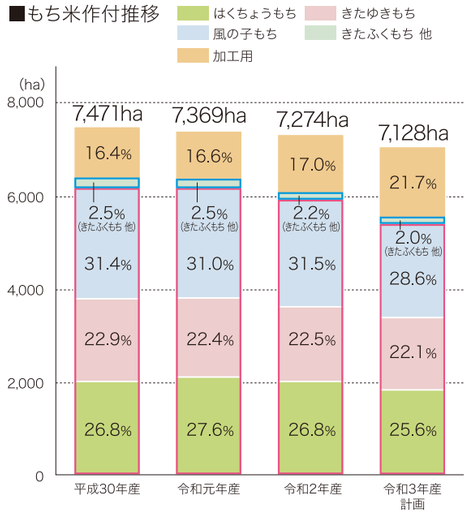




試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5℃で20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後に13分間つくことで調製しています。この餅180gを成型し、5℃で24時間冷蔵した後、硬化性試料として用いています。

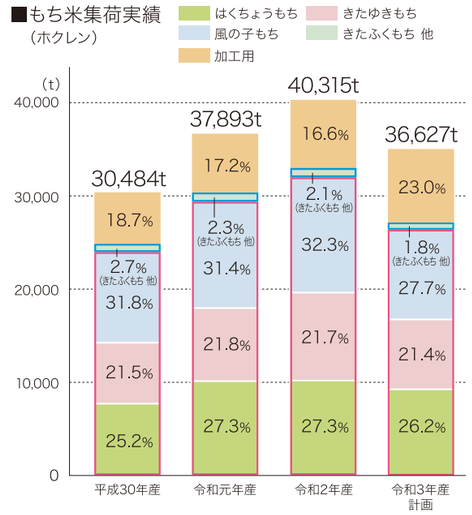
※ホクレン農業総合研究所調べ。

■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

30年産	元年産	2年産
90	104	106

※3年産はホクレン出荷契約数量。※30年～2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　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%）

	28年産	29年産	30年産	元年産	2年産(暫定)
1位	北海道 44,370t／18%	北海道 43,621t／20%	北海道 36,318t／20%	北海道 44,347t／25%	北海道 46,072t／26%
2位	新潟県 37,043t／15%	秋田県 31,705t／14%	新潟 25,239t／14%	新潟 24,267t／14%	新潟 24,985t／14%
3位	秋田県 33,479t／13%	新潟県 30,283t／14%	秋田 24,145t／13%	秋田 25,202t／14%	秋田 19,900t／11%
4位	佐賀県 26,325t／11%	佐賀県 24,427t／11%	佐賀 21,994t／12%	佐賀 14,747t／8%	佐賀 17,437t／10%
5位	熊本県 15,265t／6%	熊本県 13,779t／6%	熊本 11,154t／6%	岩手 9,076t／5%	岩手 9,879t／6%
全国合計	250,193t	222,728t	179,982t	173,948t	176,070t

※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。※2年産は令和3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JAグループ北海道のもち米。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。生産団地栽培を徹底し、純度の高いもち米作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）

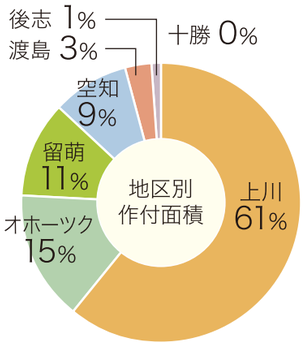
■出穂期における異形の「抜き穂作業」の徹底

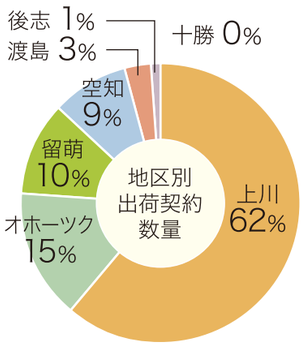
※団地基準については、年産・作柄により変更することがあります。

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るもい［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	614ha／11%
出荷契約数量	2,836t／10%

後志 しりべし

作付面積	81ha／1%
出荷契約数量	318t／1%

渡島 おしま

作付面積	178ha／3%
出荷契約数量	709t／3%

■令和3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3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。
※幌加内町の作付面積・出荷契約数量は空知にカウント。

上川 かみかわ

作付面積 3,407ha／61%
出荷契約数量 17,599t／62%

オホーツク

作付面積 815ha／15%
出荷契約数量 4,239t／15%

空知 そらち

作付面積 483ha／9%
出荷契約数量 2,499t／9%

十勝 とかち

作付面積 5ha／0%
出荷契約数量 16t／0%

全道			
作付面積	5,583ha	はくちょうもち	1,827ha
		風の子もち	2,036ha
		きたゆきもち	1,575ha
		きたふくもち 他	144ha
出荷契約数量	28,216t	はくちょうもち	9,607t
		風の子もち	10,142t
		きたゆきもち	7,825t
		きたふくもち 他	643t

もち米団地農協

地区名	農協名	市町村名	指定年度	地区名	農協名	市町村名	指定年度
渡島	新はこだて	八雲町	S63	上川	上川中央	愛別町	S63
後志	ようてい	黒松内町	S59			上川町	
		倶知安町			ふらの	南富良野町	S58
空知	たきかわ	芦別市	H1		北ひびき	剣淵町	S62
	きたそらち	北竜町	H1			士別市	S59
		幌加内町	H10		道北なよろ	名寄市	S54
留萌	るもい	初山別村	H10		北はるか	美深町	S54
		遠別町	S58			下川町	S60
オホーツク	きたみらい	北見市	S54	十勝	木野他	音更町	S60
		訓子府町	S57			池田町	
	めまんべつ	大空町	S54				
	びほろ	美幌町	S59				

伝統と革新の融合で

新たなもち食カルチャーを切り拓く！

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。

新たなもち食文化の創造





北海道

沖縄

「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、コンビニや量販店等で北海道もち米を使用したお赤飯商品の販促を実施。北は北海道、南は沖縄まで、日本各地でお赤飯の消費拡大に向けた取り組みの輪を広げています。





もち米×和スイーツ

北海道内の菓子店やベーカリーショップとタイアップし、もち米をはじめ、小豆や砂糖など、北海道産食材をふんだんに使った「和スイーツ」企画でスイーツシーンでのもち米消費を盛り上げております。

バーベキュー・キャンプ飯におもち

アウトドアやおうちでのバーベキューに多彩な切り餅レシピを提案。お肉と一緒に食べたりスイーツにしたりと、メニューの幅を広げています。持ち運びの便利さや調理の手軽さを訴求し、新たなもち食シーンを創出しています。





※コープさっぽろ広報誌『Cho-co-tto』2021年8月号38-39ページ掲載。

スポーツにもち食

持久系アクティビティ等、スポーツシーンにおけるエナジーフードとしてのもち食普及に向けたPRを行っております。

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、決まって緊張して上手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。大福や赤飯おにぎりをはじめとするもち食はコンビニでも手軽に購入でき、なによりコンパクト。2021年はもち米の一大産地である北海道で東京五輪のマラソンが開催されたことも感慨深いですね。走る前に、走った後の疲労回復にも餅をオススメします。（※本人談）

アシックスジャパン株式会社
テクニカルアドバイザー
市民ランニングチーム
作.AC北海道 監督
作田 徹 さん



TRAINING ×MOCHI

スポーツにもちを選ぶ理由



ビキニアスリート
安井 友梨さん
Yuri Yasui

幼い頃から大好きなおはぎが トレーニングにも理想的だった

おはぎ好きの父の影響で、私もおはぎが大好物。小さい頃からよく食べていました。でも、おはぎの実力を再確認したのは30代でトレーニングを始めてから。もち米と小豆を使ったおはぎは、糖質・タンパク質・食物繊維のバランスが良く、トレーニングに理想的な食べ物。知らずに食べていたけど、スーパーフードだったと気づいたんです。(※本人談)

しっかり栄養を摂れるおはぎで 「食べまくりダイエット」

理想のカラダに近づくために実践しているのが「食べまくりダイエット」。糖質やタンパク質を5〜6食に分けて摂るというものです。ちょこちょこ食べることで、栄養をしっかり体に吸収できます。私は小さめのおはぎを作り、「3食+2回のおやつ」として食べています。必要な栄養をコンパクトにおいしく摂取できるおはぎ。トレーニングに欠かせない存在です。(※本人談)



Profile

外資系銀行員と二刀流でビキニフィットネス世界一を目指す。
年間1000個以上食べるおはぎマニアとしてさまざまなメディアに登場。

安井友梨さん 起用!

「スポーツにもち食!」を
紹介するリーフレット配布中



伝統的なもち文化の再創造





話題性ある大鏡餅の奉納

北海道神宮の例祭に合わせて、北海道産もち米を使用した120kg級の大鏡餅を奉納。複数のマスメディアに取り上げられ、身近なもち文化の再認知に努めています。



文化振興と連動した販促

「ハレの日」消費はもとより、お祭り気分を味わいたいコト消費の後押しも含めた販促に取り組んでいます。



多彩なお彼岸のもち食

春と秋のお彼岸の季節に合わせて、絶品「おはぎ&お赤飯」販促を実施。いつもと一味違ったお彼岸のもち食として、幅広い世代に親しまれる消費シーンを創出しております。

24 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。より身近で手軽なもち食の普及を推進しています。







北海道の酒米

全国でも親しまれている北海道の酒米。

北海道の地酒はもちろん、全国各地で使用されている北海道の酒米。
今夜の一杯は、北海道の広大な田んぼから生まれています。



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。

吟風（空育158号）
- きらら397
- 上育404号
- 八反錦



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。

彗星（空育酒170号）
- 北海278号(初雫)
- 空育158号(吟風)



酒造好適米の
新鋭。

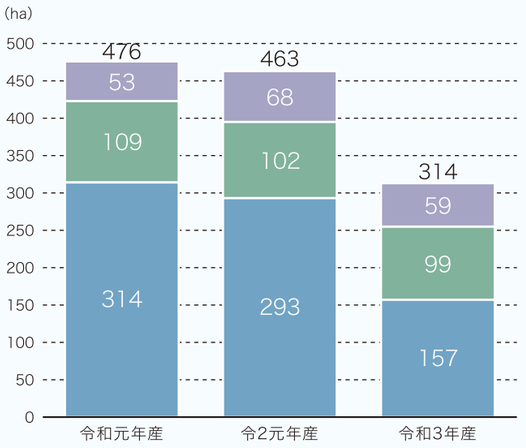
きたしずく

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。

きたしずく（空育酒177号）
- 雄町
- ほしのゆめ
- 空育158号(吟風)

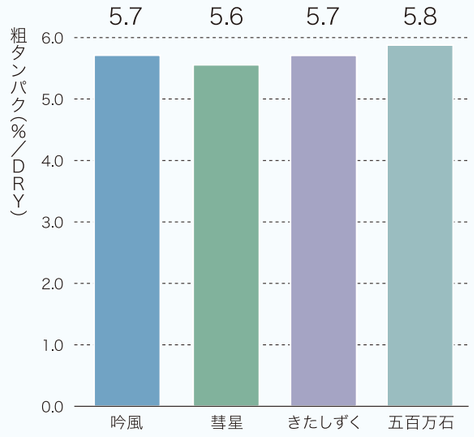
需要に応じた高品質な酒米生産を行っています。

■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。

■北海道産酒造好適米の特徴／タンパク



※令和2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・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。

●試飲・販売イベント

1年を通して幅広い世代に道産酒を楽しんでもらうため、北海道酒造組合とのコラボレーション等で、各種イベントでのサンプリング・販売を行いました。







〈北海道の酒チャレンジ2020〉　〈ホクレン北海道農業応援DAY〉





〈ホクレンスペシャルナイターin札幌ドーム〉

●居酒屋とのタイアップ／購入とりまとめ企画

「まずは道産酒を口にしていただくこと」を狙いとした居酒屋とのタイアップ企画、JAグループ北海道・関係機関を挙げた購入取りまとめ運動を実施しました。





〈北海道の酒で乾杯!2020〉　〈消費拡大応援SHOP〉

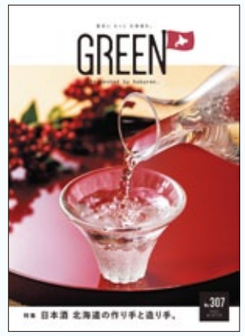
●雑誌特集記事の掲載

雑誌『dancyu』の特集記事で、フリーアナウンサーの馬場典子さんを起用し、北海道酒造好適米の魅力を紹介しました。知名度の高い酒蔵の採用事例も掲載。道外酒蔵をメインターゲットに、北海道酒造好適米への置換を狙いました。



●ホクレン『GREEN』で特集

北海道農業・農畜産物の魅力を発信している『GREEN』で道産酒特集を掲載。酒米生産者と杜氏の思いや、唎酒師でもあるタレントの小橋亜樹さんのインタビュー、日本酒にぴったりのレシピの紹介など、「道産酒のある食卓」の魅力を紹介しました。





●『パ酒ポート』とのコラボレーション企画

「道産酒×地域の食×ツーリズム」を組み合わせた情報誌『パ酒ポート』とコラボレーションした酒蔵スタンプラリーを展開。大型書店・通販サイト等で販売しました。



●「“おいしい”はエールPROJECT」で発信

コロナ禍で需要が落ち込む中、つくる人と食べる人を「おいしい」という言葉でつなぐ「“おいしい”はエールProject」でも道産酒の応援を展開。道産酒米の現状や生産者と森崎博之さんの対談、YouTube番組「水曜どうでそうTV」とのコラボレーションなどで道産酒の魅力を発信しました。







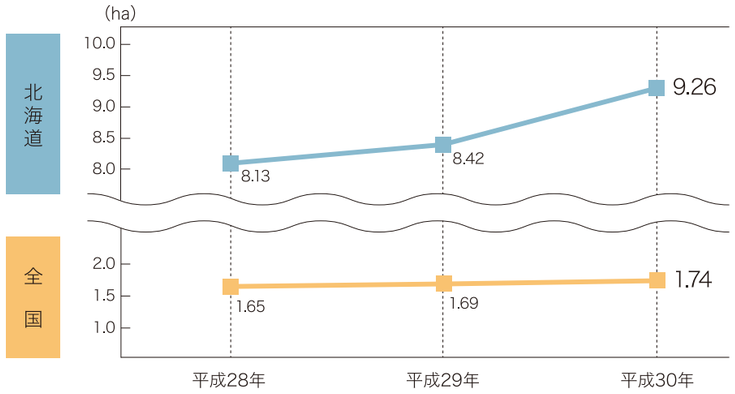
北海道の持続可能な米作りのために

1戸あたりの作付面積は年々増え続け、従来の作業体系のままでは対応しきれなくなりつつあります。
そこで、栽培技術の見直しやICT機器の導入で省力化を図り、生産性向上と持続的な米作りに取り組んでいます。

課 題

一戸当たりの作付面積が年々増加しており、生産者の負担が増えています。

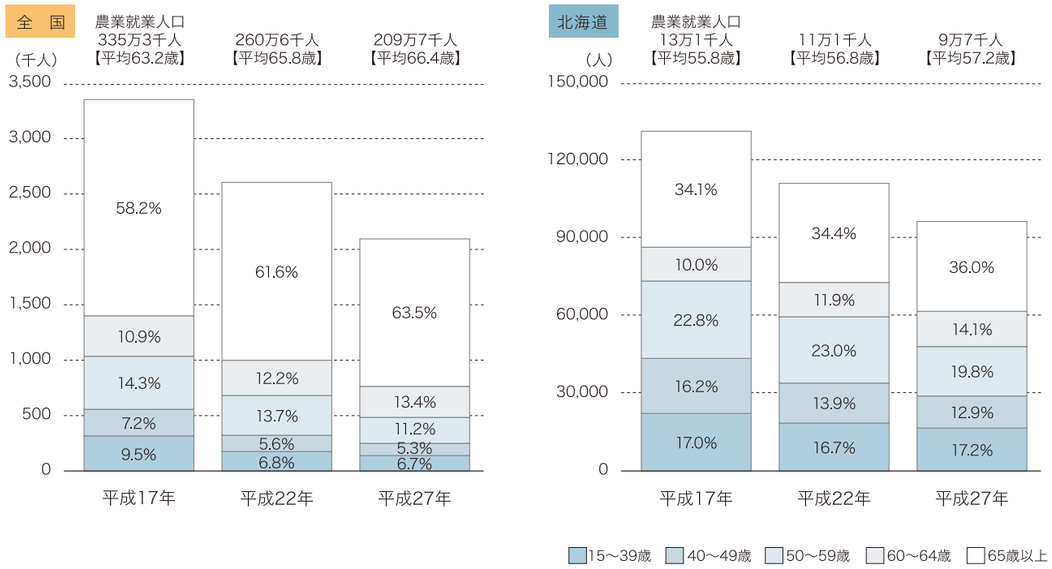
■一戸当たりの作付面積の推移



※農林水産省 大臣官房統計部
「作付規模別生産費」水稲作付地より。
(平成28年～平成30年)

担い手の高齢化が進み、労働力不足が深刻化しています。

■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。

課題を解決する取り組み

少ない労働力でも、安定供給と生産性向上を目指すため、低コスト・省力化技術の確立と普及を行っています。

●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。



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

生産者の声

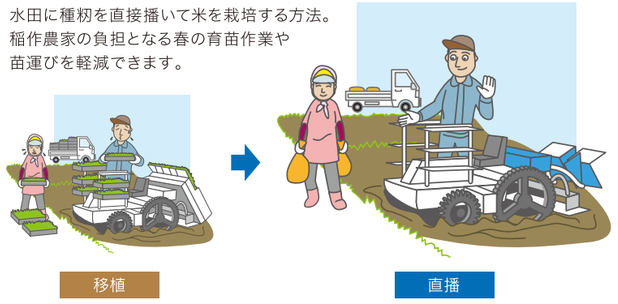
「密苗」で大幅な省力化を実現

密苗では、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。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。

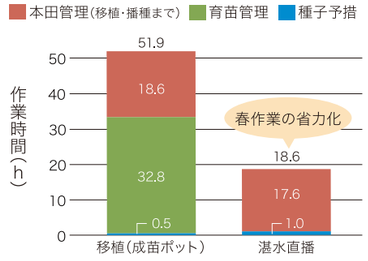


●直播栽培

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。

生産者の声

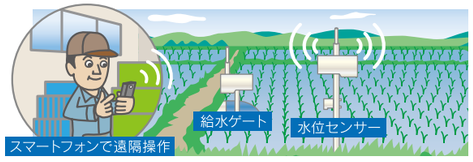
春作業の省力化を実現

直播のメリットは春作業の省力化です。これまでは、適切な時期に状態の良い苗を田植え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ました。



●自動給水装置「水田farmo(ファーモ)」

水位センサーと給水ゲートからなる水位監視システム。水田の水位や水温の確認、給排水作業をスマートフォンで遠隔操作・管理することができ、水管理の作業時間を低減できます。



生産者の声

遠隔操作で水管理ができ、作業時間を削減

自宅から離れた田んぼの見回りに毎日約60分かかっていましたが、水田farmoにより自宅から管理ができ、時間を大きく削減できました。また、一定の水位を下回ると自動給水する設定も便利で、冷害危険期の水温も把握できるので管理が容易になりました。



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。

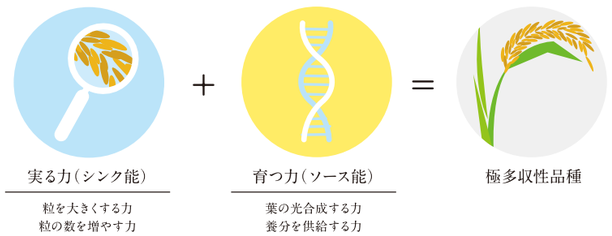
加工用や業務用などの幅広いニーズにこたえる、「極多収性品種」の開発を進めています。また、春作業を省力化できる「直播栽培向け」極多収性品種の開発にも積極的。新しい米作りのあり方をリードしています。

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。

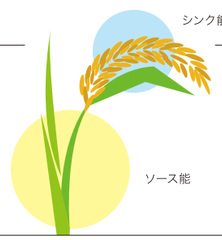
これまでとは違う、新たな点に着目した品種開発にチャレンジしています。「実る力（シンク能）」だけに着目するのではなく、「葉の光合成する力」「玄米へ養分を供給する力」などの「育つ力（ソース能）」を伸ばすことで、多収を実現する品種開発を目指します。



※「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	早晩性	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
	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、籾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：きらら397 父：上育404号×八反錦2号	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」

※早晩性は出穂期による。※「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。

独自の基準で築く、確かな品質。

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。水稲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


比重選別機
風と振動で籾を比重毎に選別


水稲種子

北海道の米づくりを守る「あんしんネット」。

「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。「北海道米あんしんネットGAPチェックシート」の記帳、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
ホクレン／北海道米販売拡大委員会



生産者

- 「種子更新率100%」の実施。
- 「栽培協定」「栽培暦」「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。



JA

- 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。

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」「おぼろづき」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　　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。

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）

年産	28年産	29年産	30年産	元年産	2年産
1位	新潟県 116,800	新潟県 116,300	新潟県 118,200	新潟県 119,200	新潟県 119,500
2位	北海道 105,000	北海道 103,900	北海道 104,000	北海道 103,000	北海道 102,300
3位	秋田県 87,200	秋田県 86,900	秋田県 87,700	秋田県 87,800	秋田県 87,600
4位	茨城県 69,300	茨城県 68,100	茨城県 68,400	宮城県 68,400	宮城県 68,300
5位	宮城県 66,600	宮城県 66,300	宮城県 67,400	茨城県 68,300	茨城県 67,800

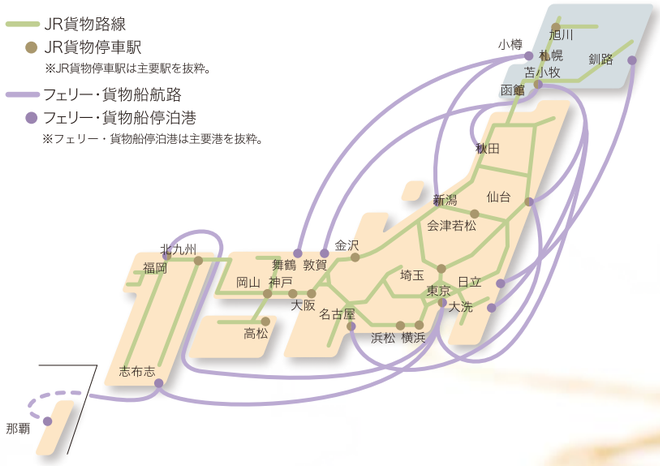
収穫量（t）

年産	28年産	29年産	30年産	元年産	2年産
1位	新潟県 678,600	新潟県 611,700	新潟県 627,600	新潟県 646,100	新潟県 666,800
2位	北海道 578,600	北海道 581,800	北海道 514,800	北海道 588,100	北海道 594,400
3位	秋田県 515,400	秋田県 498,800	秋田県 491,100	秋田県 526,800	秋田県 527,400
4位	山形県 395,200	山形県 385,700	山形県 374,100	山形県 404,400	山形県 402,400
5位	宮城県 369,000	茨城県 357,500	宮城県 371,400	宮城県 376,900	宮城県 377,000

作況指数	28年産	29年産	30年産	元年産	2年産
北海道	102	103	90	104	106
全　国	103	100	98	99	99

※農林水産省　大臣官房統計部
「令和2年産水陸稲の収穫量」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。

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	メーカー	取扱品目	処理数量（t）
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㈱	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㈱	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	㈱山本製作所	うるち	2,800
		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
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㈱	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㈱	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㈱	うるち	1,500
		9	鵡川農協 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	にいかっぷ穀類集出荷調製施設	新冠町	にいかっぷ	ばら	H18	ヤンマーグリーンシステム㈱	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㈱	うるち	400
札幌	石狩	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㈱	うるち	10,000
		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㈱	うるち	15,993
		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㈱	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㈱	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㈱	うるち	2,555
岩見沢	南々空知	17	ながぬま／米の館	長沼町	ながぬま	CE	H10	井関農機㈱	うるち	7,649
		18	由仁ライスステーション／米寳館	由仁町	そらち南	CE	H11	㈱サタケ	うるち	8,087
		19	南幌町ライスターミナル／米夢21	南幌町	なんぽろ	RC	H10	㈱サタケ	うるち	8,665
		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㈱	うるち	5,843
	空知中央	21	情熱米ターミナル	岩見沢市	いわみざわ	ばら	H9	㈱サタケ	うるち	6,000
		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	5,700
		23	末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㈱	うるち	5,000
		24	月形こめ工房	月形町	月形町	CE	H12	㈱クボタ	うるち	6,174
		25	いなほの里ライスステーション	美唄市	みねのぶ	ばら	H10	㈱サタケ	うるち	5,780
		26	らいす工房びばい	美唄市	びばい	RC	H11	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	7,248
	中空知	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㈱	うるち	玄米：10,517 籾：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㈱	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㈱	うるち	1,845
		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㈱	うるち	5,305
		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㈱	うるち・もち	2,914
		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	9,654
	北空知	33	雨竜町ライスコンビナート／署寒の塔	雨竜町	きたそらち	CE	H11	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	10,261
		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㈱	うるち	29,246
		35	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	㈱サタケ	うるち	4,325
		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㈱	うるち	2,700
		37	納内玄米センター	深川市	きたそらち	ばら	H10	井関農機㈱	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㈱	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	10,121
		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㈱	うるち・もち	1,819
		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	13,421
		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㈱	うるち	9,679
		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㈱	うるち	24,978
留萌	留萌	44	羽幌ライスターミナル	羽幌町	るもい	CE	H20	㈱サタケ	うるち	6,050
		45	初山別村穀類等乾燥調製施設	初山別村	るもい	RC	H7	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	1,840
		46	遠別米穀乾燥調製施設 ／ 北限夢工房	遠別町	るもい	RC	H28	㈱サタケ	もち	2,850
旭川	上川中央部	47	上川中央部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・びっぷ町	CE	H8	㈱サタケ	うるち	10,000
		48	ＪＡ当麻カントリーエレベーター ／ 当麻ライスシャトー	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製精米施設 ／ ＪＡ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㈱	うるち	5,160
		50	比布町農協穀類集出荷調製施設 ／ ＪＡびっぷ町ライスファクトリー21	比布町	びっぷ町	ばら	H8	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,000
		51	東川町農協玄米ばら受調製施設 ／ 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㈱	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㈱	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㈱	うるち	4,500
		56	ＪＡびえい穀類乾燥調整貯蔵施設	美瑛町	びえい	RC	S44	北斗工機㈱	うるち	2,050
	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北ひびき米穀類乾燥貯蔵施設 ／ 米工房　天塩の大地	和寒町	北ひびき	CE	H13	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,800
		61	玄米ばら集出荷調製施設 ／ ＪＡ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㈱	うるち	3,400
		62	士別市米乾燥調製施設 ／ ＪＡ北ひびき米乾燥調製施設	士別市	北ひびき	RC	H13	エム・エス・ケー農業機械㈱	うるち	3,200
	宗谷北部	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	風連町半乾燥籾乾燥調整施設	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㈱	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㈱	もち	3,000
		67	ＪＡ道北なよろ風連玄米パラ集出荷施設	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㈱	もち	5,770
		68	ＪＡ北はるか玄米色彩選別施設	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㈱	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㈱	もち	1,165
							H7	エム・エス・ケー農業機械㈱	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（籾）、ＲＣ：ライスセンター（籾）、ばら：玄米ばら調製施設（粗玄米）

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。

超低温籾貯蔵
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。

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。

No.	施設のセールスポイント	安全・安心機能							
		昇降機残米除去装置	色彩選別機	マグネット		石抜機	超低温籾貯蔵	遠赤外線乾燥方式	フレンドリー方式乾燥
				調製ライン	出荷ライン				
1	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵。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 200ch×1基 120ch×1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 200ch×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。	−	200ch×1基 90ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000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	−	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
7	施設調製による品質の安定・均質化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 (LED)	2,500ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	−	●	●
8	施設調製による品質の安定・均質化やマジックドライヤーによる遠赤外線乾燥仕上げ。	−	240ch×1基 (LED)	5,000ガウス×1基 4,000ガウス×2基	12,000ガウス×1基	●	−	●	●
9	施設調製による品質の安定・均質化。	●	180ch×1基	−	12,000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	−	12,000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	−	12,000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籾貯蔵による低コスト・省エネ・環境配慮型施設。	−	160ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000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。	●	240ch×3基	2,000ガウス×3基	12,000ガウス×1基 2,000ガウス×3基	●	−	−	−
14	自主検査装置・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	−	●	−	−	−
15	ＳＤＳ（Ｓｏｆｔ Ｄｒｙｉｎｇ Ｓｙｓｔｅｍ）乾燥方式（初段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	12,000ガウス×1基 6,000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	12,000ガウス×1基	−	●	−	−	−
17	低温で劣化の少ない籾保管米穀の今届り米。	●	240ch×1基 90ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000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	12,000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	12,000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、トレース体制を整備し、安心安全なお米を供給。	●	240ch×1基 120ch×1基 60ch×1基	−	4,000ガウス×1基	●	−	●	−
21	広域施設調製により、品質の安定・均質化。	−	200ch×1基 120ch×3基	1,600ガウス×6基	12,000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	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
23	超低温籾貯蔵による品質の保持。	−	120ch×2基	−	12,000ガウス×1基	●	●	−	−
24	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による品質の保持。	●	240ch×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。ク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	−	12,000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。	●	240ch×3基 120ch×3基	−	12,000ガウス×5基	●	●	−	−
28	キメ細かな品位仕分と転倒防止棚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	●	−	−	−
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	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 200ch×1基	−	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
31		−	フレクラ 180ch×1基 120ch×1基	−	12,000ガウス ×1基	●	−	−	−
32	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籾貯蔵により、鮮度と食味を保持。	−	240ch×2基 (LED)	12,000ガウス×1基 1,500ガウス×2基	12,000ガウス ×2基	●	●	●	−
33	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による鮮度と食味の保持。	−	240ch×2基	−	12,000ガウス×1基	●	●	−	−
34	「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籾貯蔵と、遠赤外線乾燥方式を導入。	●	240ch×3基 240ch×3基	−	12,000ガウス×4基	●	●	●	−
35		●	160ch×1基 120ch×1基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×4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。	●	200ch×1基 120ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000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と作業の効率化も図っている。	●	200ch×1基 120ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
38		●	120ch×2基	−	3,000ガウス×2基	●	−	−	−
39	生産情報公表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	12,000ガウス×4基	●	−	−	−
40	色彩選別機による異物管理の徹底。	−	120ch×2基	−	12,000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、出荷米穀の圃場までトレースすることが可能。	−	240ch×2基 200ch×2基	1,600ガウス×9基 800ガウス×3基	12,000ガウス×2基	●	●	●	●
42		●	240ch×3基	−	12,000ガウス×2基	●	●	−	−
43	雪を利用した籾貯蔵。雪国ならではの省エネ・省資源、環境配慮型施設。	−	240ch×6基	−	12,000ガウス×4基	●	−	−	−
44	北海道初の「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	●	−	●	−
45	水稲作付日本最北の地「オロロンもち米生産組合（遠別町・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、	−	200ch×1基	8,000ガウス×3基	8,000ガウス×3基	●	−	●	−
46	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×2基	−	8,000ガウス×3基	●	−	●	−
47	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による鮮度・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。	●	320ch×1基 90ch×1基 200ch×2基	2,200ガウス×各所	12,000ガウス×2基	●	●	−	−
48	籾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×1基	2,200ガウス×各所	2,200ガウス×各所	●	−	−	−
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×2基	−	12,000ガウス×3基	●	−	−	−
50	施設調製（異物除去装置等）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。昇降機の残米除去装置によるコンタミ防止対策。	●	200ch×1基 50ch×1基	2,200ガウス×各所	2,200ガウス×各所	●	−	−	−
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。	−	120ch×2基	−	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
53	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	120ch×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。	−	180ch×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×2基 120ch×1基	4,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基 4,000ガウス×3基	●	−	−	−
56	全量色彩選別機による調整での品質の安定・均質化。	●	120ch×1基	12,000ガウス×2基	−	●	−	−	−
57	籾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×1基 120ch×1基	2,200ガウス×各所	12,000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。	−	60ch×1基	2,200ガウス×各所	2,200ガウス×各所	●	−	−	−
59	タブレットによる遠隔での在庫管理を可能とし、トレース体制を確立。また、色彩選別機の2パス仕様による品質の安定と均質化。	●	200ch×1基 120ch×1基 120ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基	●	●	●	●
60	遠赤外線乾燥方式による自然乾燥に近い乾燥調製。籾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。	−	240ch×3基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×3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。	−	160ch×2基	−	12,000ガウス×2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。	−	120ch×2基	12,000ガウス×2基	12,000ガウス×2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。	●	160ch×1基 80ch×1基	2,200ガウス×各所	12,000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。全国初の水稲もち米専用雪室型もち米低温貯蔵施設による玄米貯蔵。	−	200ch×1基	12,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
65	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
66	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基 100ch×1基	12,000ガウス×3基	−	●	−	−	−
67	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基	12,000ガウス×3基	12,000ガウス×3基	●	−	−	−
68	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	100ch×1基	2,000ガウス×各所	9,000ガウス （5カ所計）	●	−	−	−
69	全量施設調製、色彩選別機等による品質の安定・均質化。	−	120ch×3基	1,800ガウス×7基	1,800ガウス×2基	●	−	−	−
70	全量施設調製、色彩選別機等による品質の安定・均質化。	−	190ch×1基 120ch×1基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
71		−					−	−	−

令和3年8月現在

経営理念

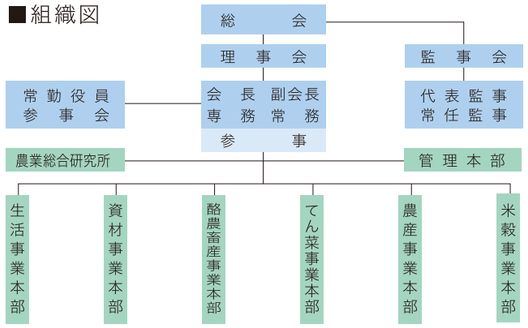
わたしたちは生産者のための協同組合として、
会員JAと連携した事業を通じ、
共生の大地北海道から「農」と「食」の未来を担います。



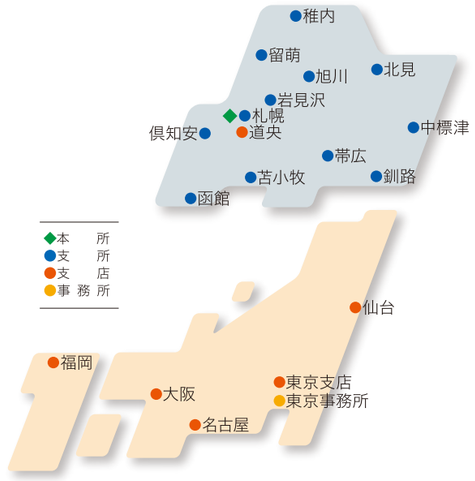
ホクレンの概要

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115万ヘクタールのク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。

■組織図



名称	ホクレン農業協同組合連合会	出資金	201億円
設立年月日	1919年(大正8年)4月	取扱高	14,511億円(2020年度)
会員数	122(正会員121、准会員1) 2021年3月31日現在	職員数	1,804人(出向者・嘱託を除く) 2021年3月31日現在
		事業所・施設	63カ所



《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

《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

《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

《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

《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)

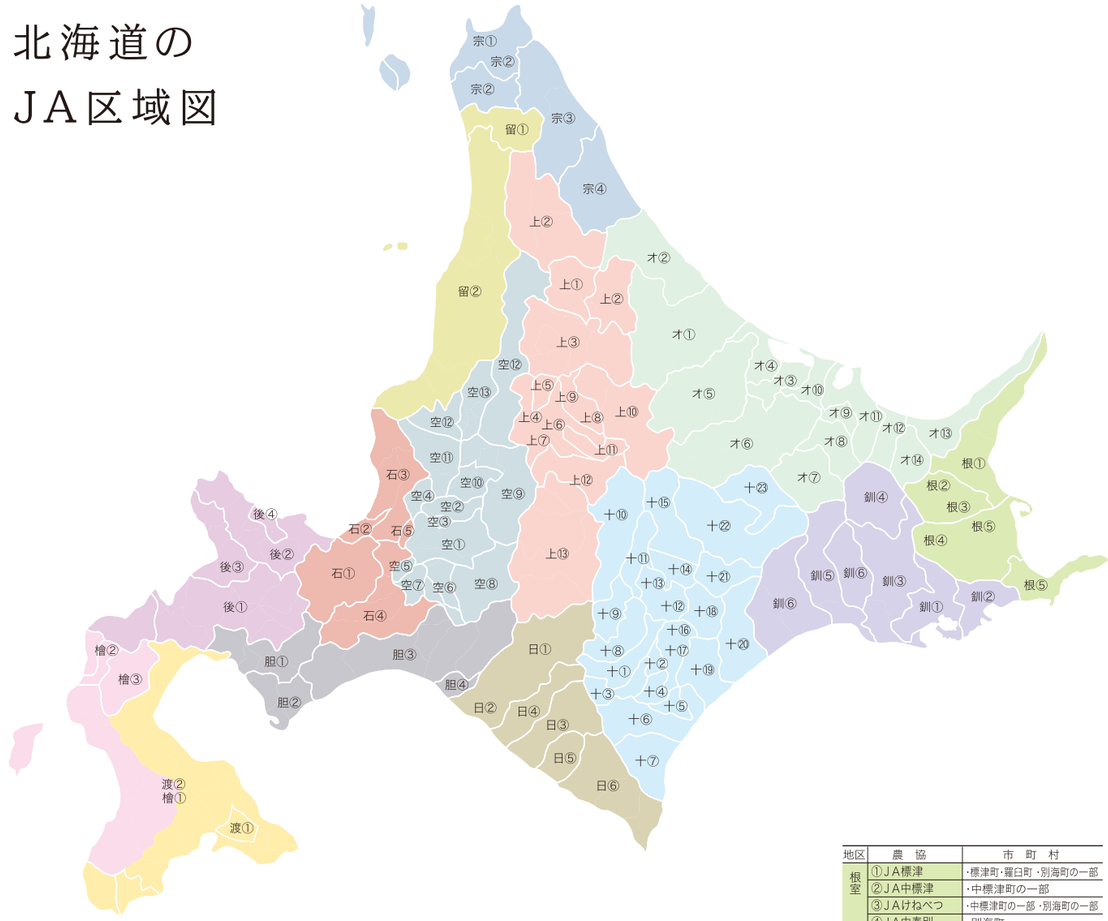
《都市・農村交流施設》で食と農にふれあう場を提供



「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



北海道内JA一覧(100JA)

※定款上の地区に基づき作成。
※令和2事業年度末時点。
※JAにいかっぷ、JAしずない、JAひだか東は、令和2年1月の信用事業譲渡に伴い、総合JA数より除いております。

地区	農協	市町村
留萌	①JA幌延町	・幌延町
	②JAるもい	・留萌市 ・小平町 ・増毛町 ・苫前町 ・天塩町 ・羽幌町 ・初山別村 ・遠別町
宗谷	①JA稚内	・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ひがし宗谷	・猿払村・浜頓別町・中頓別町
	④JA宗谷南	・枝幸町
上川	①JA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北びえい	・士別市 ・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びっぷ町	・比布町
	⑩JA上川中央	・上川町 ・愛別町
	⑪JAひがしかわ	・東川町
	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	・岩見沢市 ・三笠市 ・美唄市の一部 ・月形町の一部 ・江別市の一部
	②JAびばい	・美唄市
	③JAみねのぶ	・美唄市の一部 ・岩見沢市の一部 ・三笠市の一部
	④JA月形町	・月形町
	⑤JAなんぽろ	・南幌町
	⑥JAそらち南	・栗山町 ・由仁町
	⑦JAながぬま	・長沼町
	⑧JA夕張市	・夕張市
	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 ・奈井江町 ・新十津川町の一部 ・美唄市の一部
	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 ・幌加内町 ・新十津川町の一部
	⑬JA北いぶき	・妹背牛町 ・秩父別町 ・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 ・岩見沢市の一部
	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新しのつ	・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 ・長万部町 ・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 ・ニセコ町 ・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 ・積丹町 ・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
胆振	①JAとうや湖	・洞爺湖町 ・豊浦町 ・壮瞥町 ・伊達市の一部
	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
檜山	①JA新はこだて	・江差町 ・上ノ国町 ・乙部町 ・奥尻町 ・厚沢部町 ・せたな町の一部
	②JAきたひやま	・せたな町
	③JA今金町	・今金町
オホーツク	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 ・置戸町 ・訓子府町
	⑦JAつべつ	・津別町
	⑧JAびほろ	・美幌町
	⑨JAめまんべつ	・大空町の一部
	⑩JAところ	・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しれとこ斜里	・斜里町
	⑭JA清里町	・清里町

地区	農協	市町村
根室	①JA標津	・標津町・羅臼町・別海町の一部
	②JA中標津	・中標津町の一部
	③JAけねべつ	・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
釧路	①JA釧路太田	・厚岸町 ・釧路町
	②JA浜中町	・浜中町 ・厚岸町
	③JAしべちゃ	・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くしろ丹頂	・白糠町・鶴居村・釧路市・標茶町
十勝	①JA帯広かわにし	・帯広市
	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	・更別村
	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めむろ	・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大野	・音更町の一部
	⑬JAおとふけ	・音更町
	⑭JA士幌町	・士幌町
	⑮JA上士幌町	・上士幌町
	⑯JAさつない	・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豊頃町	・豊頃町
	⑳JAうらほろ	・浦幌町
	㉑JA本別町	・本別町
	㉒JAあしょろ	・足寄町
	㉓JA陸別町	・陸別町
日高	①JAびらとり	・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しずない	・新ひだか町の一部 ・新冠町の一部
	④JAにいかっぷ	・新冠町・日高町の一部 ・新ひだか町の一部
	⑤JAみついし	・新ひだか町の一部
	⑥JAひだか東	・浦河町・様似町・えりも町