



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(5621)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>

※イラストは芦別市新城地区の棚田を参考にしています。



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。

12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

品種開発	03	[北海道のもち米]	25
品種の特性	04	品種	26
安全・安心	05	生産地域	29
安定供給	06	情報発信	31
生産技術	07	[北海道の酒米]	35
新たな取り組み	08	品種	36
[北海道米]	09	情報発信	37
品種	10	集出荷施設	39
生産地域	21	ホクレンの概要	41
情報発信	23	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。

<p>1692 江戸時代</p> <p>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。</p>  <p>北海道稲作発祥の地碑(北斗市)</p>	<p>1873 明治6年</p> <p>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。</p>  <p>中山久蔵氏</p>	<p>1988 昭和63年</p> <p>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。</p> 	<p>2001 平成13年</p> <p>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。</p> 	<p>2003 平成15年</p> <p>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。</p> 	<p>2008 平成20年</p> <p>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。</p> 	<p>2013 平成25年</p> <p>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。</p>	<p>2022 令和4年</p> <p>北海道米が特A連続獲得。令和3年産「ゆめぴりか」「ななつぼし」が12年連続、「ふっくりんこ」が3年連続で食味ランキング特Aを獲得。北海道米の品質の高さを裏付けた。</p>
--	---	--	--	---	---	---	--



幅広い需要にこたえる、米作りの未来を担う。

全国のさまざまなニーズにおこたえるために関係機関が連携し、寒冷地北海道ならではの育種や多収品種・機能性・良食味品種の開発を行っています。
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。



「多収性品種」の開発で新しい米作りをリード。

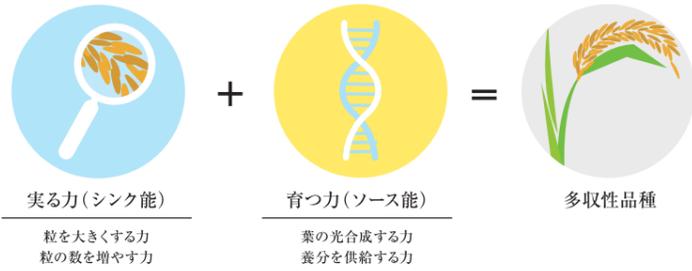
加工用や業務用などの幅広いニーズにこたえる、「多収性品種」の開発を進めています。また、春作業を省力化できる「直播栽培向け」多収性品種の開発にも取り組み、新しい米作りのあり方をリードしています。

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。

シンク能

ソース能

北海道独自の開発が様々な用途にあった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	耐冷性に優れた良食味品種
	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、しっかりとした食味の品種
	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」を上回る良食味品種
	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の基幹品種
	あやひめ	平成13年	母:彩×道北50号 父:キタアケ	中早	粘りが特徴の低アミロース品種
	ふっくりんこ	平成15年	母:空系90242B 父:上育418号(ほしのゆめ)	晚中	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、柔らかさに優れた低アミロース品種
	ゆめびりか	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、農業を節減した栽培が可能な品種
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、割割れ発生が少ない品種	
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
飼料用米	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。

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

北海道の米作りを守る「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。



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鑑定で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

※「なつぽし」「ほしのゆめ」「きたくりん」の仕分基準。
※「ゆめぴりか」「ふっくらんこ」「えみまる」「おぼろづき」「きらら397」においては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の簡易成分分析計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、及び簡易成分分析計の特性により、測定誤差が生じる場合があります。
※各JAの簡易成分分析計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)

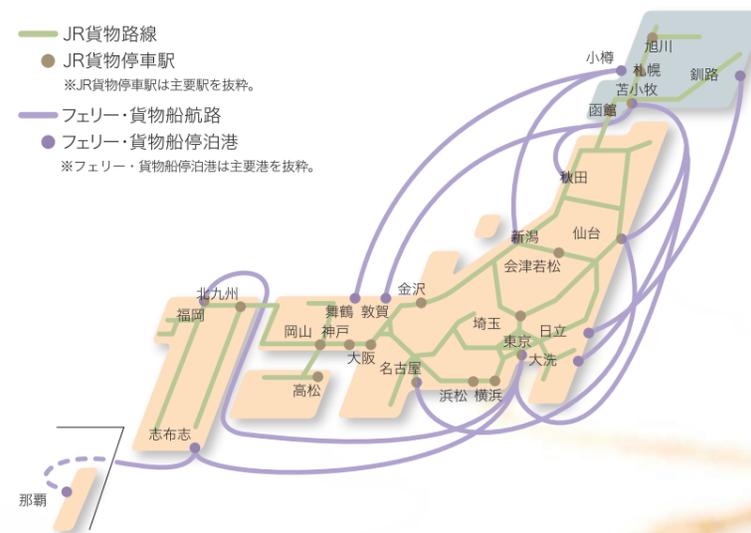
作付面積 (ha)						収穫量 (t)					
年産	29年産	30年産	元年産	2年産	3年産	年産	29年産	30年産	元年産	2年産	3年産
1位	新潟県 116,300	新潟県 118,200	新潟県 119,200	新潟県 119,500	新潟県 117,200	1位	新潟県 611,700	新潟県 627,600	新潟県 646,100	新潟県 666,800	新潟県 620,000
2位	北海道 103,900	北海道 104,000	北海道 103,000	北海道 102,300	北海道 96,100	2位	北海道 581,800	北海道 514,800	北海道 588,100	北海道 594,400	北海道 573,700
3位	秋田県 86,900	秋田県 87,700	秋田県 87,800	秋田県 87,600	秋田県 84,800	3位	秋田県 498,800	秋田県 491,100	秋田県 526,800	秋田県 527,400	秋田県 501,200
4位	茨城県 68,100	茨城県 68,400	宮城県 68,400	宮城県 68,300	宮城県 64,600	4位	山形県 385,700	山形県 374,100	山形県 404,400	山形県 402,400	山形県 393,800
5位	宮城県 66,300	宮城県 67,400	茨城県 68,300	茨城県 67,800	茨城県 63,500	5位	茨城県 357,500	宮城県 371,400	宮城県 376,900	宮城県 377,000	宮城県 353,400

作況指数	29年産	30年産	元年産	2年産	3年産
北海道	103	90	104	106	108
全国	100	98	99	99	101

※農林水産省 大臣官房統計部
「令和3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。

- JR貨物路線
- JR貨物停車駅
※JR貨物停車駅は主要駅を抜粋。
- フェリー・貨物船航路
- フェリー・貨物船停泊港
※フェリー・貨物船停泊港は主要港を抜粋。



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面積維持が困難な状況になっております。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** 育苗箱に種子を通常の3倍程度密播することで、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。



生産者の声

「高密度播種」で大幅な省力化を実現

高密度播種では、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。



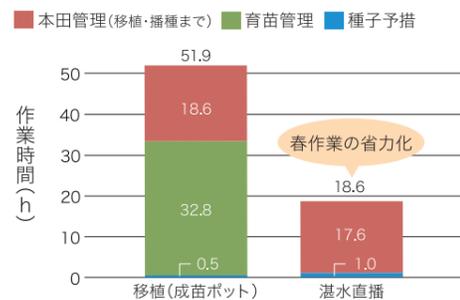
生産者の声

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。

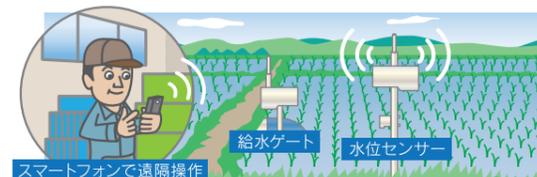


■直播栽培の春作業時間の比較



●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。



「みどりの食料システム戦略」への新しい取り組み

2021年5月に農林水産省にて策定された「みどりの食料システム戦略」。全国でもトップクラスの米生産量を誇る北海道では、「環境に配慮した米の生産・PR」と「販売先とのマッチング」に先んじて取り組むなど、北海道米のさらなるブランド価値向上に繋げていきたいと考えています。

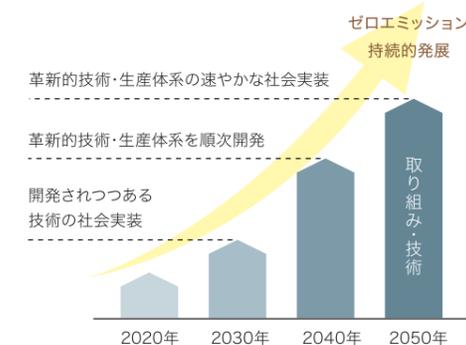
「みどりの食料システム戦略」の概要

現状と今後の課題

生産者の減少や高齢化、地域コミュニティの衰退、温暖化、大規模自然災害、コロナを契機とした内食拡大など、農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務とされています。

2050年までの主な取り組み

- ・農林水産業のCO₂ゼロエミッション化の実現
- ・化学農薬の使用量(リスク換算)を50%低減
- ・化学肥料の使用量を30%低減
- ・有機農業の面積を耕地全体の25%へ拡大



期待される効果

経済	社会	環境
持続的な産業基盤の構築 ・輸入から国内生産への転換(肥料・飼料・原料調達) ・国産品の評価向上による輸出拡大 ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大	国民の豊かな食生活、地域の雇用・所得増大 ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活 ・地域資源を活かした地域経済循環 ・多様な人々が共生する地域社会	将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承 ・環境と調和した食料・農林水産業 ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献 ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

※参考：農林水産省HP「みどりの食料システム戦略」

●稲わら処理に関する取り組み

「北海道米の新たなブランド形成協議会」・「ふっくりんこ産地サミット推進協議会」においては、温室効果ガス(メタン)発生抑制に向けて、稲わらの搬出・秋鋤込みに積極的に取り組んでまいります。

●温室効果ガス(メタン)発生抑制の春鋤込みとの比較

搬出	76%削減
秋鋤込み	35%削減

※一般社団法人北海道地域農業研究所調べ。



●「みどりの北海道米チャレンジ」開催予定

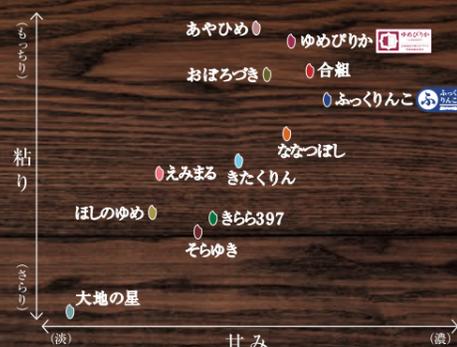
「みどりの食料システム戦略」基準に沿って生産された北海道米を販売先とマッチングすべく、2022年12月頃に「みどりの北海道米チャレンジ」を開催いたします。イベントの詳細は「北海道のお米ホームページ」等で情報発信していきます。

北海道米

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

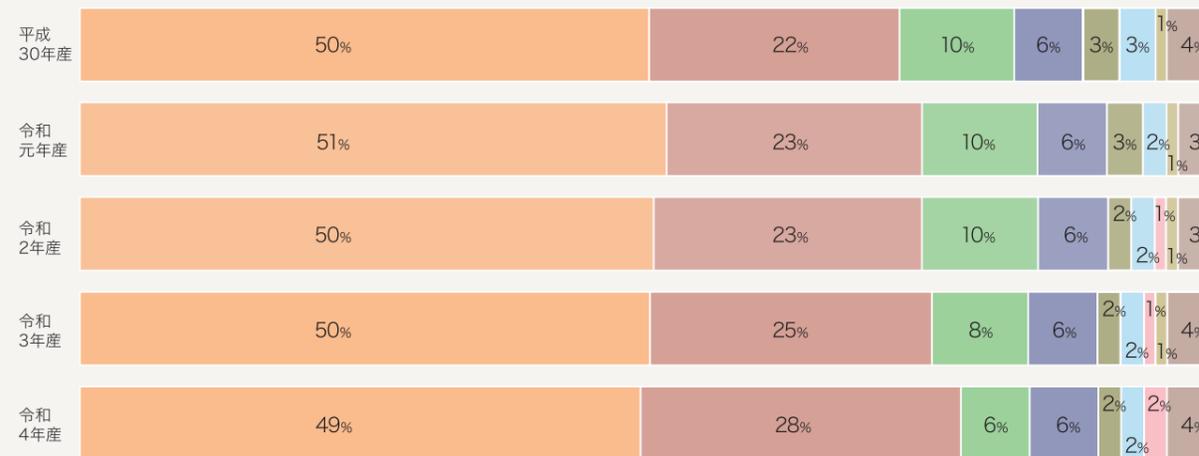


※ホクレン農業総合研究所調べ。 ※30年産・元年産・令和2年産の3ヶ年平均。



多種多様な品種を作付けし、安定した収量の確保と多様なニーズに対応しております。

■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 ■ 大地の星 ■ あやひめ
■ ゆめびりか ■ ふっくりんこ ■ きたくりん ■ えみまる ■ そらゆき ■ その他

品 種	平成30年産		令和元年産		令和2年産		令和3年産		令和4年産	
	面積	比率								
ななつぼし	42,649ha	50%	42,431ha	51%	41,568ha	50%	38,907ha	50%	36,023ha	49%
ゆめびりか	19,246ha	22%	19,295ha	23%	18,971ha	23%	19,401ha	25%	20,420ha	28%
きらら397	8,371ha	10%	8,368ha	10%	8,311ha	10%	6,121ha	8%	4,341ha	6%
ふっくりんこ	5,421ha	6%	5,207ha	6%	5,142ha	6%	4,976ha	6%	4,583ha	6%
おぼろづき	2,340ha	3%	2,178ha	3%	1,937ha	2%	1,746ha	2%	1,554ha	2%
きたくりん	2,240ha	3%	1,856ha	2%	1,820ha	2%	1,625ha	2%	1,274ha	2%
えみまる	1ha	0%	395ha	0%	1,016ha	1%	1,096ha	1%	1,218ha	2%
ほしのゆめ	891ha	1%	657ha	1%	510ha	1%	391ha	1%	337ha	0%
そらゆき	384ha	0%	308ha	0%	352ha	0%	280ha	0%	184ha	0%
大地の星	351ha	0%	340ha	0%	196ha	0%	115ha	0%	95ha	0%
あやひめ	152ha	0%	120ha	0%	129ha	0%	112ha	0%	149ha	0%
その他	3,732ha	4%	2,815ha	3%	2,793ha	3%	3,020ha	4%	3,127ha	4%
計	85,778ha	100%	83,971ha	100%	82,745ha	100%	77,790ha	100%	73,305ha	100%

※作付面積は令和4年6月末現在、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 特A 獲得

これまで品種改良と栽培技術の研鑽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出荷するという
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」12年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和3年度産米)。
※平成22年～令和3年度産米(平成22年度産米は参考品種)。

令和3年度産の「ゆめぴりか」が特Aを獲得。12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、低アミノ酸品種の一つ。
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



●ブランドを守るための「認定マーク」&「認定ゆめぴりか」米袋も登場

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。その基準をクリアした「ゆめぴりか」にだけ付与される「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「味の保証書」になるのです。

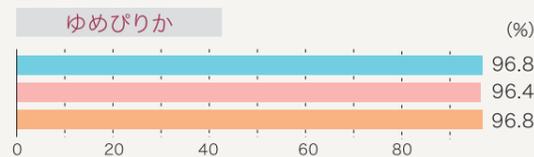


「認定ゆめぴりか」パッケージ

●認知度が高い「ゆめぴりか」

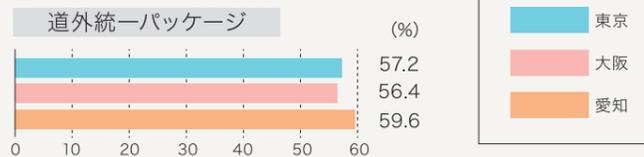
三大都市圏における「ゆめぴりか」の認知度は90%以上、道外統一パッケージの認知度も50~60%前後を占めています。
いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。

■銘柄認知度調査



○2022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: 2022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



○2022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: 2022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 タンパク7.4%以下 ^(※) を基本とする。
安全・安心への取り組みを明確に	「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。
品質確保への取り組みを明確に	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。

良質米の生産と温室効果ガス(メタン)の削減のため、収穫後の稲わら処理に
ついでに搬出、もしくは秋
鋤込みを励行する。

搬出	76%削減
秋鋤込み	35%削減

※一般社団法人北海道地域農業研究所調べ。

●温室効果ガス(メタン)発生量の比較

搬出	76%削減
秋鋤込み	35%削減

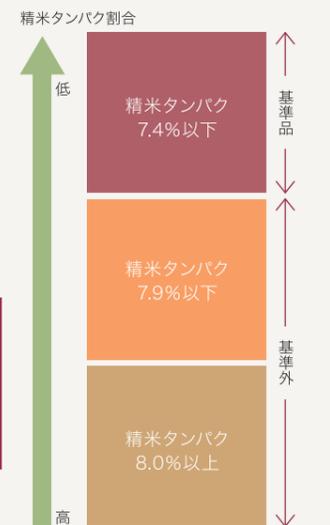
※一般社団法人北海道地域農業研究所調べ。

稲わら搬出と秋鋤込みの
実施目標

- 令和4年度70%
- 令和5年度80%
- 令和6年度90%

※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」のタンパク値基準



●「ゆめぴりか」が、日本ネーミング大賞 2021北海道ソウルブランド賞を受賞

日本一おいしい米を作るという
関係者の「夢」に、アイヌ語で美
しいを意味する「ピリカ」を合わ
せ一般公募により名付けられた
「ゆめぴりか」。地元で長く愛さ
れたネーミングを表彰する日本
ネーミング大賞「地域ソウルブ
ランド賞」に選ばれました。



シール

●冬のごちそう、 ゆめぴりか キャンペーン

マソコ・テラックスさんが新聞広告
などに登場し、「最高金賞ゆめぴり
か」がもらえるキャンペーンを高
級感たっぷりに告知しました。また、
12月の第4日曜日を『冬のごち
そう「ゆめぴりか」の日』として記念日
制定する予定となっています。



新聞広告

●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。地下鉄ステッカーで「優秀
表彰」5年連続受賞者を発表するなど、
生産者を応援する取り組みも実施しています。



ゆめぴりか良質米生産出荷表彰「優秀表彰」5年連続受賞者



●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。2021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きたそらち(空知地区)」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



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。



「特A」12年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和3年産米)。
※平成22年～令和3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3年産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで12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

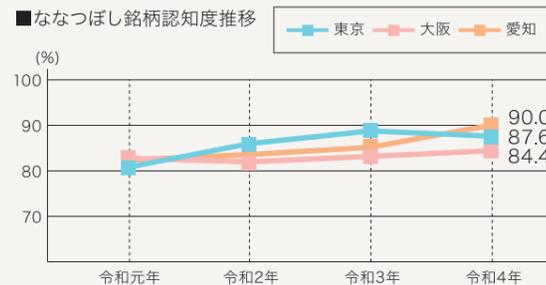
外 観	粒形が崩れにくく、つやもよい。
甘 み	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。
粘 り	ほどよい粘り。
メニュー適性	お弁当やお寿司、和食、朝ごはん。
総 評	北海道米の中で最も生産量が多い品種。味と食感のバランスがよく、様々な場面で活躍するお米。

食味評価



●認知度が上昇中の「ななつぼし」

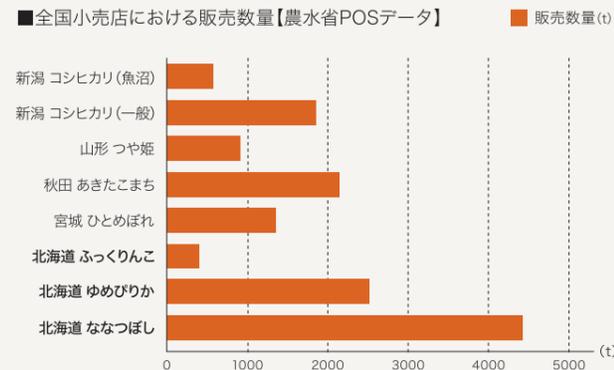
過去4年間の北海道米銘柄の認知度推移を見ると、「ななつぼし」は認知度が上昇しています。令和4年は三大都市圏の平均で85%超という結果に。CM放映などの効果もあり、高い認知度を得ています。



○令和元年～令和4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。

●全国で最も売られている「ななつぼし」

圧倒的な販売量を誇る「ななつぼし」は、全国の小売店で最も売られている銘柄です。また、「ゆめぴりか」も「ななつぼし」に次ぐ販売数量となっています。



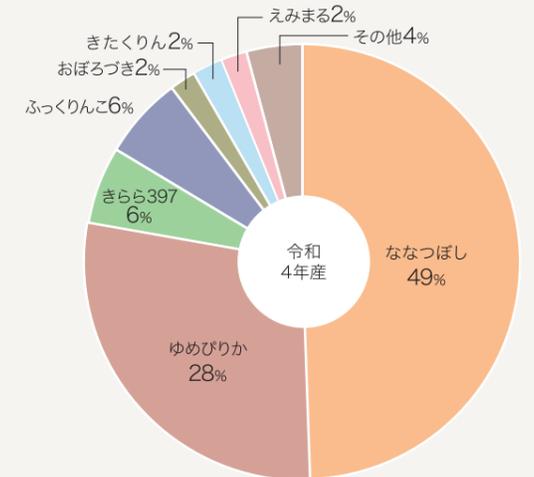
農水省POSデータ
※コメに関するマンスリーレポート(令和4年7月)より。※販売数量は令和3年6月～4年5月の数値。
※全国約1,000店舗のスーパー、生協等から購入したデータに基づく。

●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「ななつぼし」。北海道をはじめとする全国の方々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。

面積	比率
36,023ha	49%

※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。



●7月2日北海道米「ななつぼし」の日記念「北海道農業応援DAY」開催

7月2日に札幌ドームで開催された北海道日本ハムファイターズ VS オリックス・バファローズ戦にて北海道米「ななつぼし」の日記念イベントを開催。「ななつぼし」記念ブースでは、先着772名様にBIGBOSS限定デザイン「ななつぼし」をプレゼント。また、マツコ・デラックスさんとBIGBOSSのパネルも登場し、お好きなパネルで写真を撮って「#ごファンは宝物」をつけてInstagramでシェアするとBIGBOSS限定デザイン「ゆめぴりか」がもらえるキャンペーンを実施しました。さらに、「等身大BIGBOSS米(ゆめぴりか10kg入り)マジで当たるキャンペーン」のPRイベントも同時開催。ブースに等身大BIGBOSS米が登場し、キャンペーンを盛り上げました。



BIGBOSS限定デザインななつぼし



BIGBOSS限定デザインゆめぴりか



パネル

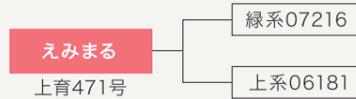


等身大BIGBOSS米(ゆめぴりか10kg入り)

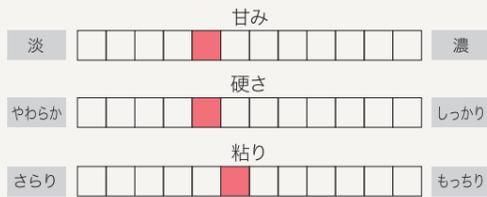
生産者も消費者も笑顔になる直播・高密度播種向け品種。

えみまる

直播栽培や高密度播種での普及拡大が期待される新品种。低温苗立ち性や耐病性に優れています。食味、柔らかさ、粘りのバランスが良く、「ななつぼし」並みの総合評価を受けています。



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。

●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。



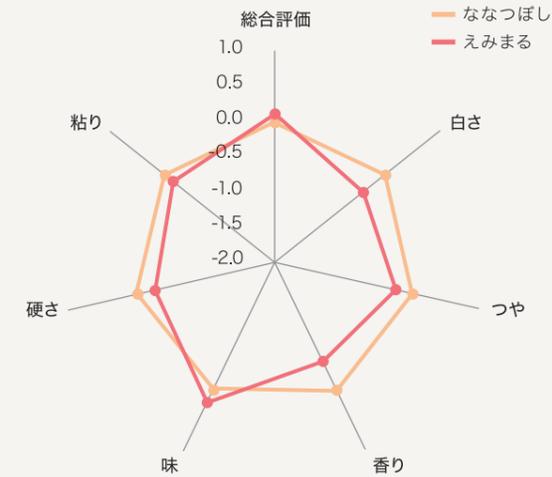
●食味もいい「えみまる」

「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。

■道内水稲直播面積の推移 単位(ha) ■ 乾田 ■ 湛水



※北海道農政生産振興局農産振興課「米に関する資料」より。



「えみまる」の食味官能評価の結果(令和3年産米)

※年産によって結果が異なる可能性があります。
※基準(0.0)は「ななつぼし」。
※ホクレン農業総合研究所調べ。

「えみまる」は、持続可能な米作りを担う北海道米です。



北海道米が抱える課題のひとつとして、生産者の高齢化等による「水稲作付戸数の減少」があります。そのような中で、作付面積を守ることは、生産者1戸あたりの作付面積が増加傾向となることを指しています。しかし、稲作における「育苗」と「田植え」の労力は非常に大きいことから、これまでどおり手間ひまを惜しまない栽培に加え、1戸あたりの作付面積拡大に向けては、省力化技術の導入が欠かせません。直播・高密度播種向け品種の「えみまる」は、農作業の省力化とおいしさの両立を目指した、持続可能な米作りを担う北海道米です。

●持続可能な米作りのための取り組み

課題に対応した品種開発への参画、また、普及に向けた取り組みは、作付面積の維持に貢献し、食糧自給率向上など、消費者の食を守ることに繋がります。

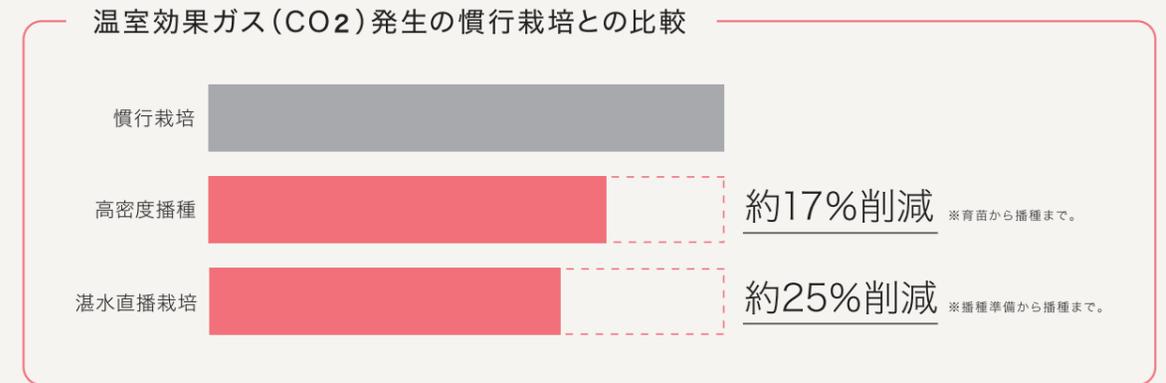


直播栽培は、ハウスでの「育苗工程」がない(※)つまりCO₂の削減が可能なお米から、「気候変動に具体的な対策を」実施しつつ、作付面積の維持に繋がります。

※育苗資材使用等の削減を図ることが可能。

●環境にやさしい直播栽培・高密度播種

湛水直播栽培や高密度播種は、慣行栽培と比較し温室効果ガス(CO₂)の発生を削減することができます。

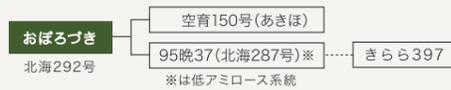


※一般社団法人北海道地域農業研究所調べ。

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。
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



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。

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



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可能な品種。
- 「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。



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



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



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、粉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。



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群が豊富です。



食味評価 ※精米状態で評価。



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。

日本の食卓を支える、北海道の産地。

留萌 るもい

作付面積 3,094ha/4%
出荷契約数量 11,090t/4%

石狩 いしかり

作付面積 6,026ha/8%
出荷契約数量 19,497t/7%

後志 しりべし

作付面積 3,556ha/5%
出荷契約数量 7,365t/3%

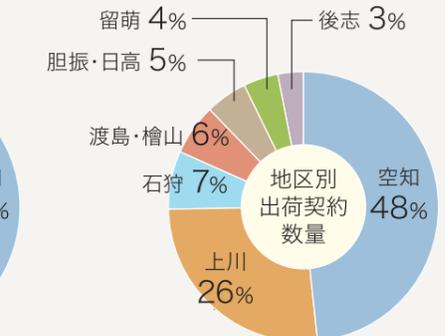
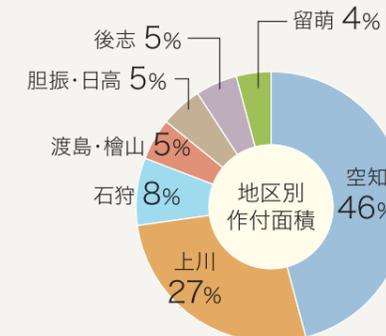
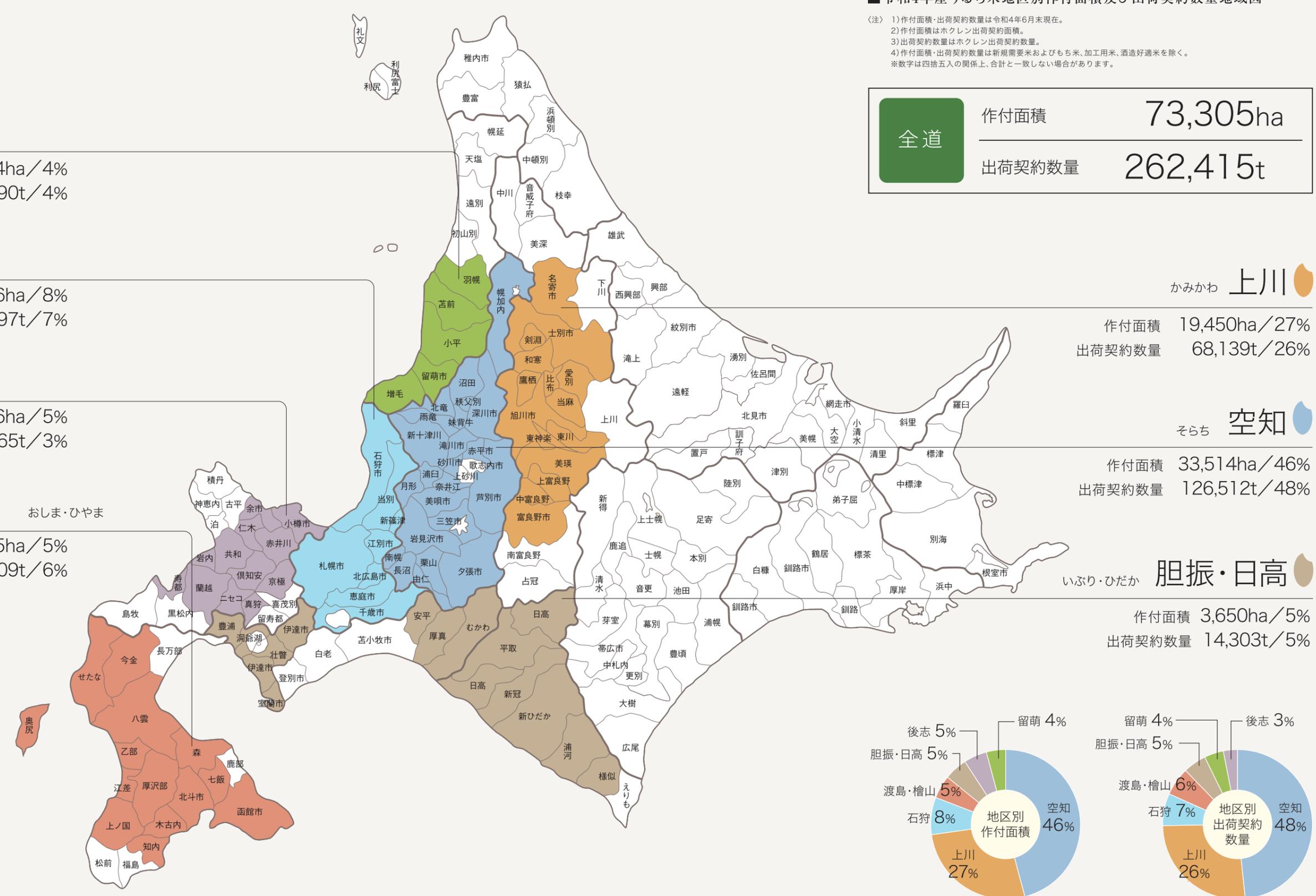
渡島・檜山 おしま・ひやま

作付面積 4,015ha/5%
出荷契約数量 15,509t/6%

■令和4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4年6月末現在。
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	73,305ha
	出荷契約数量	262,415t



ごはんの消費拡大を目指した情報発信。

2022年、WEBサイトをリニューアル。

新しいWEBサイトでは、北海道米の情報発信プラットフォームとしての機能性をより一層高めました。また、各種SNSなどを活用したキャンペーンも実施し、WEBによる情報発信を積極的に行っています。



北海道のお米ホームページ



北海道米LOVE Facebook



北海道米LOVE Instagram



「食べらさるマーク」を活用して、北海道米の消費拡大を図る。

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。2021年度に開発した「食べらさるマーク」をさらに浸透すべく告知を継続。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掲出に加えTVCMも放映し、北海道米商品の認知向上ならびに北海道米の消費拡大を促していきます。

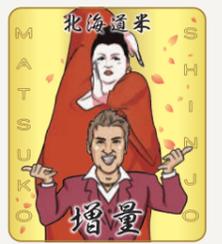
ほおばる。がんばる。

北海道米 LOVE

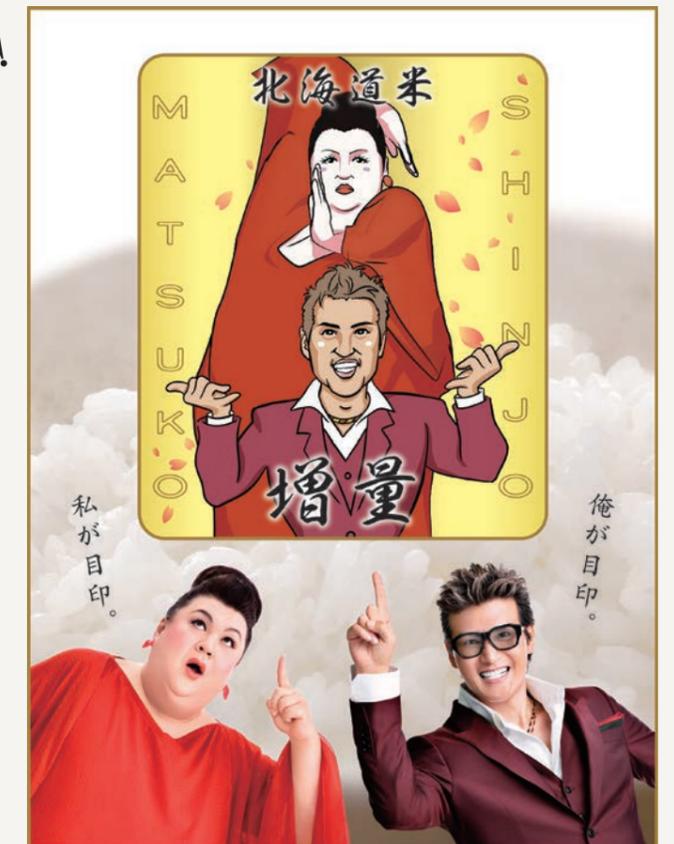


新CMにBIGBOSS登場！ゆめぴりかも増量！

「ななつぼし ななばーせんと♪」でおなじみマツコ・デラックスさんのCMに、「ちょっと待った！」と現れたのはBIGBOSSこと新庄剛志さん。マツコ・デラックスさんに加え北海道米のイメージキャラクターとして新たに起用され、TVCM「2人の増量篇」で華々しく登場！北海道以外の幅広いエリアを対象に「ななつぼし」と「ゆめぴりか」が7%増量することを強烈なインパクトにて印象づけ、お揃いのダンスでPRしていただきました。このCMやメイキング映像、BIGBOSSからのメッセージはWEBにて公開。デラックスでBIGなふたりが目印の「増量シール」も話題を呼びました。



増量シール



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。

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。



やわらか

やわらかさが長持ちする、北海道もち米のロングセラー。

はくちょうもち

- ・30年以上にわた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

おいしさと強さを兼ね備えたもち米。

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



やわらか

収量性に優れ、安定供給に貢献。

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

硬化性に優れた切り餅・米菓向き品種。

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(3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24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。

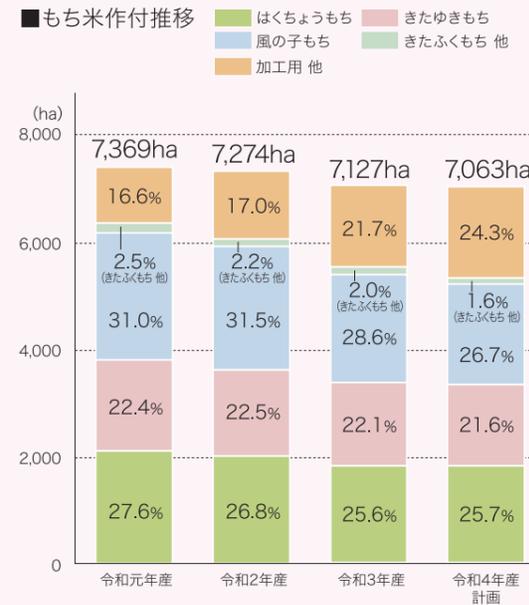
量の安定 全国トップシェアを継続しています。

検査数量推移(t/シェア%)

	29年産	30年産	元年産	2年産	3年産(暫定)
1位	北海道 43,621t/20%	北海道 36,318t/20%	北海道 44,347t/25%	北海道 46,234t/25%	北海道 49,733t/25%
2位	秋田県 31,705t/14%	新潟 25,239t/14%	新潟 24,267t/14%	秋田 25,964t/14%	新潟 30,246t/15%
3位	新潟県 30,283t/14%	秋田 24,145t/13%	秋田 25,202t/14%	新潟 25,005t/14%	秋田 23,010t/12%
4位	佐賀県 24,427t/11%	佐賀 21,994t/12%	佐賀 14,747t/8%	佐賀 17,457t/10%	佐賀 22,257t/11%
5位	熊本県 13,779t/6%	熊本 11,154t/6%	岩手 9,076t/5%	岩手 9,879t/5%	熊本 9,369t/5%
全国合計	222,728t	179,982t	173,948t	183,287t	198,766t

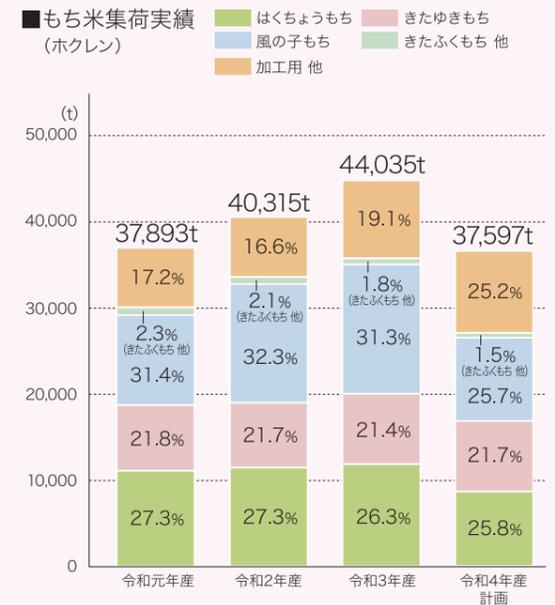
※水稲もち米検査実績(加工用米含む)。※農林水産省検査実績より。※3年産は令和4年3月31日現在。

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	元年産	2年産	3年産
	104	106	108

※4年産はホクレン出荷契約数量。 ※元年～3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。

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。

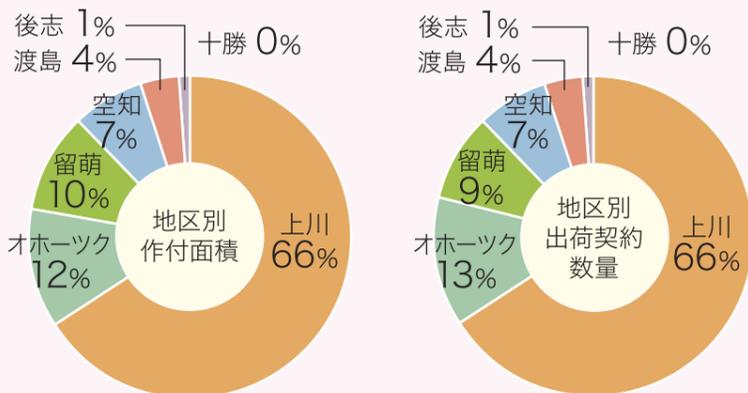
北海道のもち米団地

- 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たぎかわ【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 679ha/10%
出荷契約数量 3,487t/9%

後志

しりべし

作付面積 87ha/1%
出荷契約数量 351t/1%

渡島

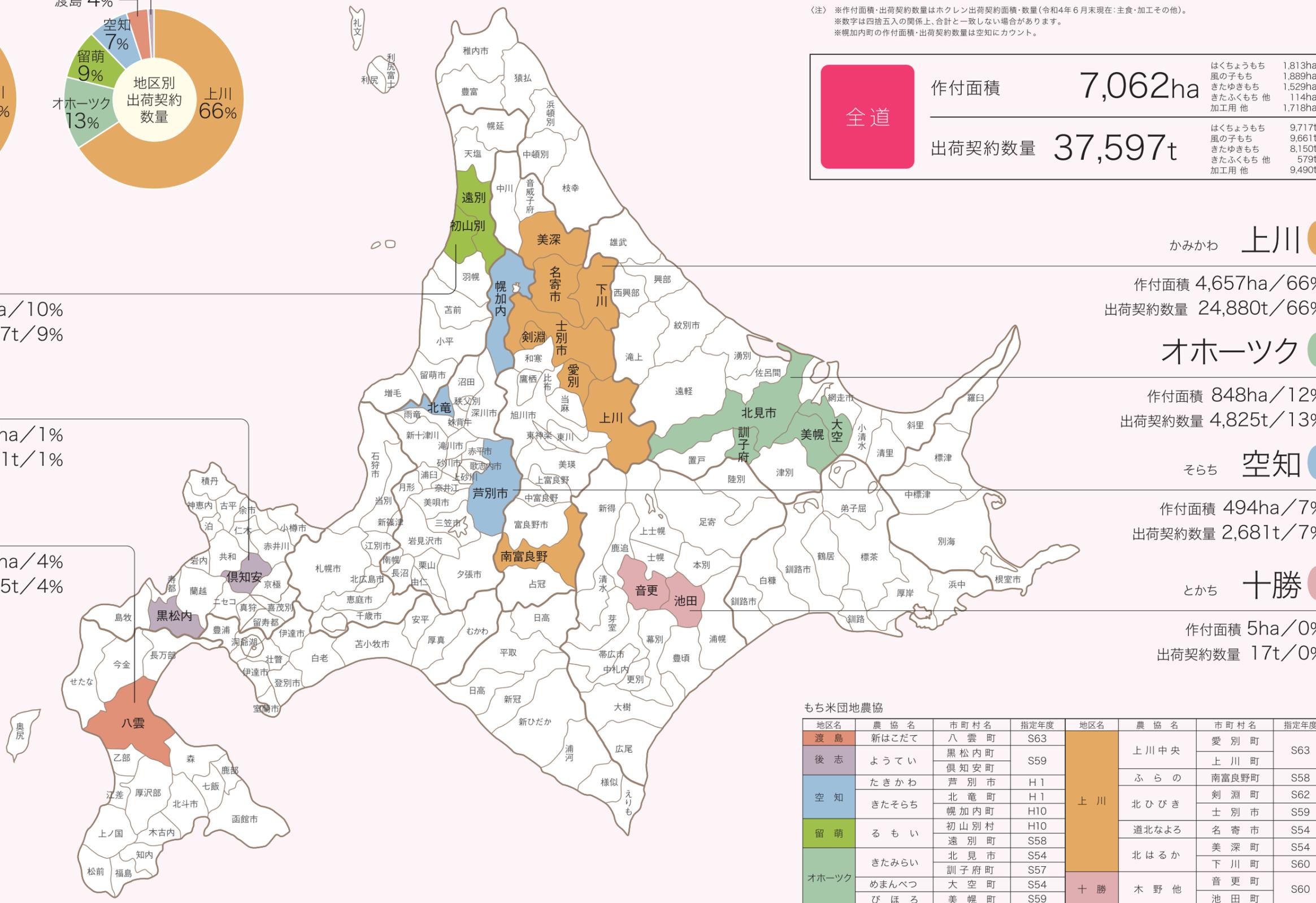
おしま

作付面積 292ha/4%
出荷契約数量 1,355t/4%

令和4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4年6月末現在:主食・加工その他)。
※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。

全道	作付面積	7,062ha	はくちょうもち 1,813ha 風の子もち 1,889ha きたゆきもち 1,529ha きたふくもち 他 114ha 加工用 他 1,718ha
	出荷契約数量	37,597t	はくちょうもち 9,717t 風の子もち 9,661t きたゆきもち 8,150t きたふくもち 他 579t 加工用 他 9,490t



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	
		幌加内町	H10		士別市	S59		
留萌	るもい	初山別村	H10		道北なよろ	名寄市	S54	
		遠別町	S58		北はるか	美深町	S54	
オホーツク	きたみらい	北見市	S54		下川町	S60		
		訓子府町	S57		音更町	S60		
		めまんべつ	S54		池田町			
	びほろ	美幌町	S59	十勝	木野他			

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



「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。



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おつまみにしたりと、メニューの幅を広げています。持ち運びの便利さと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』2022年7月号38-41ページ掲載。

エナジーフードとしてのもち食を普及

大倉山ジャンプ競技場で開催された「Red Bull 400 2022」に協賛し参加選手のみなさんには、エントリー時にサザエ食品の豆大福を提供。また、豆大福と一緒にフォトパネルで写真撮影をしていただいた方を対象に、当日イベント会場で販売されていた北海道産もち米使用商品との無料引換券を数量限定で配布。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をPRしました。



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

もち米を使ったおはぎは、
カラダづくりの
“スーパーフード”なんです。



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います。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テ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。



多彩なお彼岸のもち食

お彼岸の季節に合わせて、おはぎやお赤飯の販促を実施。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。

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。



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。

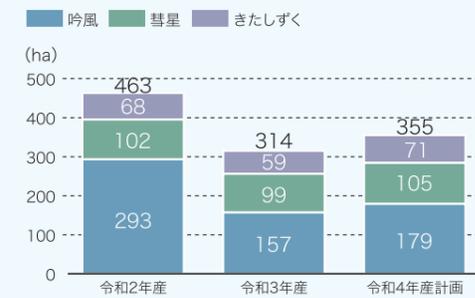
きたしずく

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。



需要に応じた高品質な酒米生産を行っています。

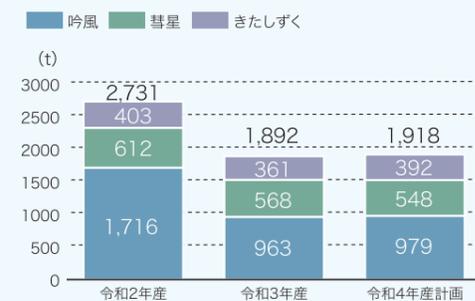
■酒造好適米作付面積の推移



コロナ禍により3年産は大幅減…4年産から戻りつつあります

※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。

■酒造好適米集荷実績(ホクレン)



※4年産はホクレン出荷契約(計画)。※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



タンパク値が低いほど雑味が少なく
良い酒米と言われています

※令和3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、現在では多くの店舗で目印として活用されています。



北海道の酒アワード2021

道産日本酒・道産酒米のブランド力や認知度向上、コロナ禍で落ち込んでいる需要喚起を目的として、2021年11月に初めて開催。道産酒米を使用した日本酒で一般消費者・専門家等による審査を実施。道内外の計18酒蔵(道内14・道外4)がエントリーしました。



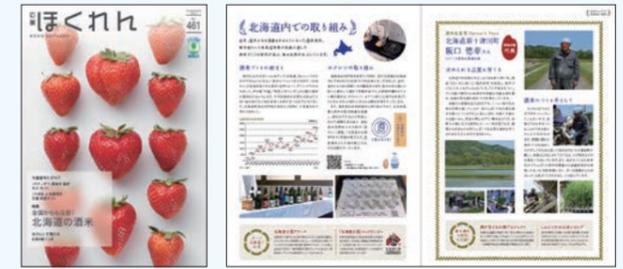
札幌ドームでの日本酒試飲イベント

道内でも最大級の集客規模を誇る北海道日本ハムファイターズの試合にて、「ホクレン北海道農業応援DAY」として日本酒試飲キャンペーンを実施。終始大反響で、幅広い消費者の方に道産酒の魅力を発信できました。



「広報ほくれん」で特集

道内の農業生産者・JA、農業関係者・団体等に配布されている「広報ほくれん」にて道産酒特集を掲載。杜氏や生産者の道産酒米にかける想いや、簡単に日本酒が分かるマニュアルを掲載。「道産酒」がより身近に感じられる取り組みとなりました。



「パ酒ポート」とのコラボレーション企画

地方創生も兼ねた消費拡大ツーリズムとして、「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。コロナ禍のため、WEBサイトでの発行となりましたが、Instagramにて「酒のアテ投稿グランプリ」と称し、道産酒に合うおつまみを募集。多くの道産酒ファンに投稿いただいております。



全国日本酒フェア

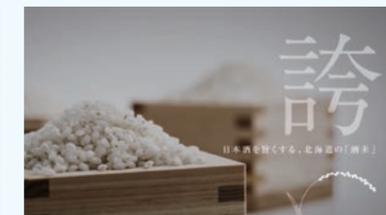
全国の酒造組合が出店する「日本酒フェア」が東京で開催され、北海道ブースでは「道産酒試飲・販売」を行いました。全国の酒蔵関係者が来場し、道産酒を全国へPRできました。

YouTube Liveで紹介されました!



プロモーション動画の発信

道外酒蔵を中心に新規需要開拓を図るため、品種紹介や既存ユーザーの評価等、YouTubeで本道酒造好適米の魅力を発信しております。



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 J A	施設区分	操業年度	メーカー	取扱品目	処理数量 (%)		
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	玄米バラ集出荷調整施設	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	函山本製作所	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	機クボタ	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	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㈱	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	衛サタケ	うるち	7,800		
		8	安平町米麦乾燥調整施設	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	鶴川農協 穀類乾燥調整施設	むかわ町	むかわ	RC	R2	衛サタケ	うるち	1,816		
		10	にいかつぶ穀類集出荷調整施設	新冠町	にいかつぶ	ばら	H18	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	700		
札幌	石狩	11	新ひだか町新町玄米ばら集出荷調整施設	新ひだか町	しずない	ばら	H18	井関農機	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	うるち	10,000		
		13	ライスファクトリー新しのつ	新穂津村	新しのつ	RC	H9	井関農機	うるち	17,004		
		14	えいね玄米ばら均一調整施設	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	J A いしかり米麦乾燥調整施設	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		
		南々空知	南空知	17	ながめま/米の館	長沼町	ながめま	CE	H10	井関農機	うるち	7,574
				18	由仁ライスステーション/米翼館	由仁町	そらち南	CE	H11	衛サタケ	うるち	8,087
				19	南幌町ライスターミナル/米夢21	南幌町	なんぼろ	RC	H10	衛サタケ	うるち	9,760
				20	くりやま共同乾燥調整施設	栗山町	そらち南	RC	H8	井関農機	うるち	5,843
				21	情熱ターミナル	岩見沢市	いわみざわ	ばら	H9	衛サタケ	うるち	5,900
22	夢あふれる情熱きたむら			岩見沢市	いわみざわ	RC	H10	衛サタケ	うるち	4,700		
空知中央	空知中央	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㈱	うるち	4,500		
		24	月形こめ工房	月形町	月形町	CE	H12	機クボタ	うるち	6,677		
		25	いなほの里ライスステーション	美瑛市	みなほのふ	ばら	H10	衛サタケ	うるち	5,780		
		26	らいす工房いび	美瑛市	びばい	RC	H11	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	7,983		
岩見沢	中空知	27	浦白町ライスターミナル	浦白町	ピンネ	CE	H12	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	玄米:10517 粳:2911		
		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	滝川市米穀乾燥調整施設(北の米蔵)	滝川市	たきかわ	RC	H11	井関農機	うるち	1,845		
		30	米麦ばら調整集出荷調整施設	滝川市	たきかわ	玄米	H4	井関農機	うるち	5,535		
		31	芦別米麦ばら調整施設	芦別市	たきかわ	玄米	H3	ヤンマー	うるち・もち	3,171		
		32	新すなかわライスターミナル	奈井江町	新すなかわ	CE	H13	機クボタ	うるち	10,293		
		33	雨竜町ライスコンビナート/暑寒の塔	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	衛サタケ	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		
北空知	北空知	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	衛サタケ	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	衛サタケ	うるち	12,818		
		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	10,172		
		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	25,916		
		留萌	留萌	44	羽幌ライスターミナル	羽幌町	るもい	CE	H20	衛サタケ	うるち	6,050
				45	初山別村穀類等乾燥調整施設	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	遠別米穀乾燥調整施設 / 北限夢工房	遠別町	るもい	RC	H28	衛サタケ	もち	2,850
				47	上川中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・たいせいつ・びっふ町	CE	H8	衛サタケ	うるち	10,000
		上川中央部	上川中央部	48	J A 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	衛サタケ	うるち	4,500
49	東神楽町玄米ばら受調整施設 / 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㈱	うるち	5,160		
50	比布町農協穀類集出荷調整施設 / J A 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㈱	うるち	6,000		
51	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	衛サタケ	うるち	6,700		
52	愛別町品質向上物産合理化施設			愛別町	上川中央	ばら	H11	機クボタ	うるち・もち	4,450		
53	上川町玄米調整施設			上川町	上川中央	ばら	H12	井関農機	もち	1,270		
54	J A 東旭川玄米調整施設			旭川市	東旭川	ばら	H15	井関農機	うるち	2,050		
55	J A 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	J A 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		
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	衛サタケ	うるち	4,000
				58	中富良野町米麦乾燥調整施設 / J A ふらの中富良野米麦乾燥調整施設	中富良野町	ふらの	RC	H6	衛サタケ	うるち	5,156
		59	J A 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	衛サタケ	うるち	6,000		
	宗谷南部	宗谷南部	60	J A 北びき米穀乾燥貯蔵施設 / 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㈱	うるち	6,800	
			61	玄米ばら集出荷調整施設 / J A 北びき玄米ばら集出荷調整施設	剣淵町	北びき	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	3,400	
			62	士別市米乾燥調整施設 / J A 北びき米乾燥調整施設	士別市	北びき	RC	H13	エム・エス・ケー農業機械㈱	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	道北なるか	RC	H9	機クボタ	もち	2,200	
			64	J A 道北なるか名寄玄米ばら集出荷施設	名寄市	道北なるか	ばら	H15	機クボタ	もち	1,550	
			65	風連町半乾燥調整施設	名寄市(風連町)	道北なるか	RC	H16	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	1,268	
			66	風連町穀類乾燥調整施設	名寄市(風連町)	道北なるか	RC	H1	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	3,000	
			67	J A 道北なるか風連玄米バラ集出荷施設	名寄市(風連町)	道北なるか	ばら	H24	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	5,770	
宗谷北部	宗谷北部	68	J A 北はるか玄米色選別施設	美深町	北はるか	ばら	H27	衛サタケ	もち	1,100		
		69	北見広域米麦施設	北見市	きたみらい	RC	H12	衛サタケ	もち	4,320		
		70	女満別町農業協同組合大規模畑麦乾燥調整貯蔵施設	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		
北見	北見	71	女満別町農業協同組合穀類等乾燥調整貯蔵施設	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(粳)、RC:ライスセンター(粳)、ばら:玄米ばら調整施設(粗玄米)

主要な設備

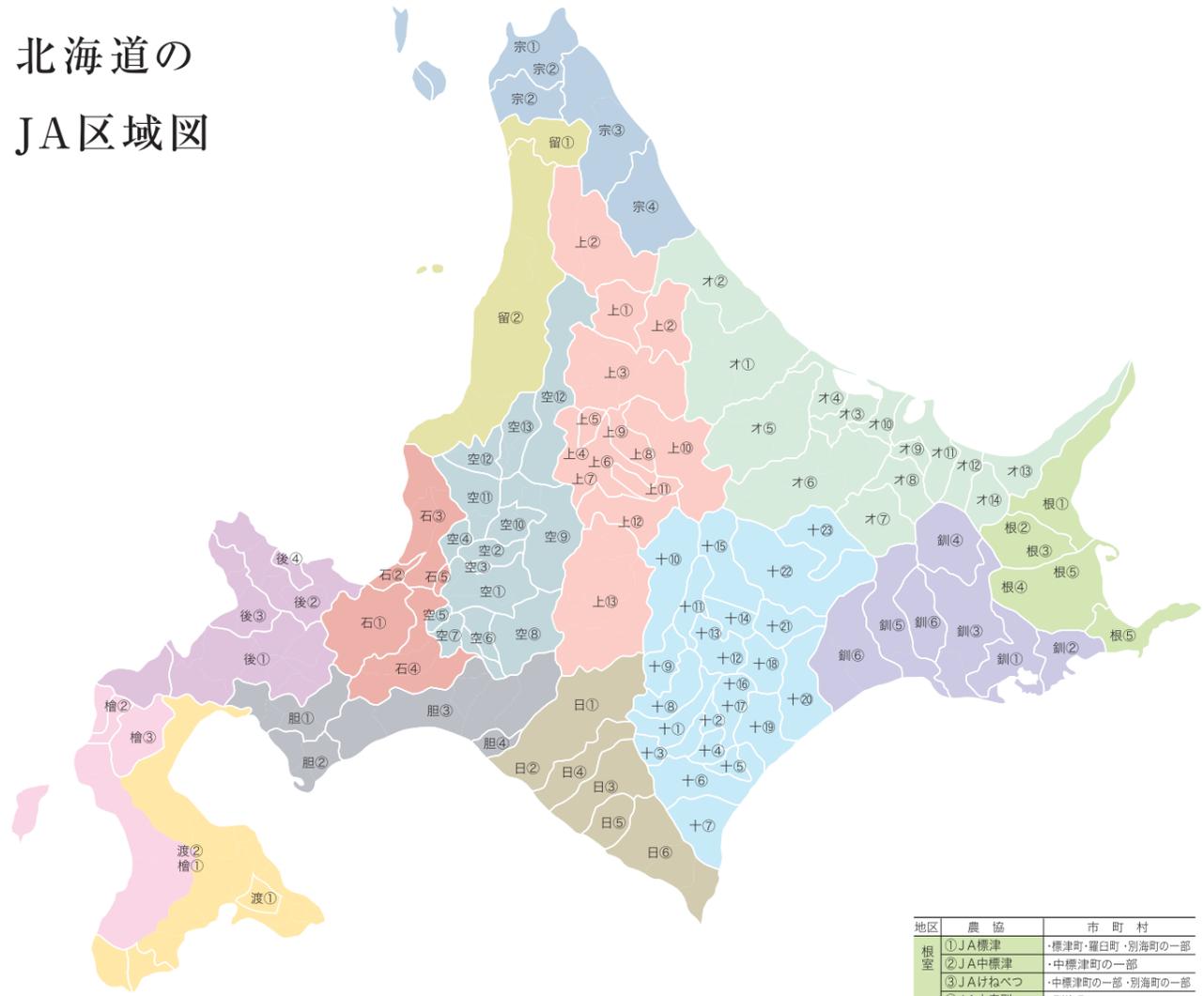
- 色選別機**
着色判定用と異物判定用の2種類のCCDカメラが着色粒や異物を判別し、瞬時に弾き飛ばす。
- 超低温貯蔵**
冬の気温が-5℃以下の時にクリーンな冷気をサイロ内に通風し、中心部の温度を夏まで氷点下に保つ。

- マグネット**
最終出荷口の前や調整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で定期的に除去し、施設ランの清掃を徹底。
- 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					
		昇降機残米除去装置	色選別機	マグネット 調整ライン	石抜機	超低温貯蔵	遠赤外線乾燥方式
1	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵。機械の性能を活用した調整により、顧客ニーズに対応した品質で、安定的な供給が可能。	●	240chx2基	3,000ガウスx2基	12,000ガウスx3基	● ● ●	—
2	3台の色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。	●	240chx1基	3,000ガウスx3基	12,000ガウスx2基	●	—
3	遠赤外線乾燥方式と累積機乾燥方式により乾燥時に受けるお米のストレスを軽減。	—	240chx1基	3,000ガウスx4基	12,000ガウスx2基	●	●
4	200chと240chの色選別機。昇降機の残米除去装置によるコンタミ対策。	●	240chx1基	3,000ガウスx2基	12,000ガウスx2基	●	—
5	施設調整による品質の安定・均質化。	—	200chx1基	4,000ガウスx4基	12,000ガウスx1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荷対応。	—	240chx2基	—	12,000ガウスx2基	●	—
7	施設調整による品質の安定・均質化やマジックドライバーによる遠赤外線乾燥仕上げ。	●	240chx2基(LED)	2,500ガウスx14基	12,000ガウスx1基	●	●
8	施設調整による品質の安定・均質化やマジックドライバーによる遠赤外線乾燥仕上げ。	—	240chx1基(LED)	5,000ガウスx1基	12,000ガウスx1基	●	●
9	施設調整による品質の安定・均質化。	●	180chx1基	—	12,000ガウスx2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整を実現。個別ラックによるキメ細かな保管管理。	●	120chx1基	—	12,000ガウスx1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整を実現。全量施設調整による個袋製造。	●	60chx1基	—	12,000ガウスx1基	●	—
12	超速低温乾燥機(マジックドライバー)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。	—	160chx2基	12,000ガウスx1基	12,000ガウスx1基	●	●
13	施設調整による品質の安定・均質化と、色選別機の増強による異物管理の徹底対応。	●	240chx3基	2,000ガウスx3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。	—	120chx3基	12,000ガウスx2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。	—	120chx3基	6,000ガウスx2基	12,000ガウスx1基	●	—
16	施設調整による品質の安定・均質化と、色選別機の設置による高品質米への調整対応。	—	200chx2基	—	—	●	—
17	低温で劣化の少ない初保管穀の今摺り米。	●	240chx1基	4,000ガウスx4基	12,000ガウスx2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のお米を供給。	—	120chx3基	1,600ガウスx8基	12,000ガウスx3基	●	—
19	全量施設調整による品質の安定・均質化。	●	120chx3基	1,600ガウスx9基	12,000ガウスx3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。	●	240chx1基	—	4,000ガウスx1基	●	●
21	広域施設調整により、品質の安定・均質化。	—	200chx1基	1,600ガウスx6基	12,000ガウスx2基	●	—
22	広域施設調整により、品質の安定・均質化。	—	120chx3基	1,600ガウスx10基	12,000ガウスx2基	●	—
23	超低温貯蔵による品質の保持。	—	120chx2基	—	12,000ガウスx1基	●	●
24	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による品質の保持。	●	240chx2基	1,500ガウスx4基	8,000ガウスx4基	●	●
25	施設調整による品質の安定・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。トレーサビリティシステムにより、調整・出荷の追跡が可能。	●	46chx6基	1,600ガウスx8基	2,200ガウスx4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。	—	120chx2基	—	12,000ガウスx3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。	●	240chx3基	—	12,000ガウスx5基	●	●
28	キメ細かな品位仕分と転倒防止柵/コン取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。	●	240chx2基	—	12,000ガウスx6基	●	—
29	生産体系から乾燥調整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。	●	120chx1基	4,000ガウスx1基	12,000ガウスx1基	●	—
30	色選別機による均質なお米の提供。	●	240chx1基	—	12,000ガウスx1基	●	—
31		—	180chx1基	—	12,000ガウスx1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貯蔵により、鮮度と食味を保持。	—	240chx2基	12,000ガウスx1基	12,000ガウスx2基	●	●
33	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。	—	240chx2基	—	12,000ガウスx1基	●	●
34	「環境思考」と鋭工、生産工程から施設調整までの全般的な環境活動を実施。その中核を担う新施設として、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。	●	240chx3基	—	12,000ガウスx4基	●	●
35		●	160chx1基	1,600ガウスx8基	12,000ガウスx4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整される。	●	200chx1基	4,000ガウスx2基	12,000ガウスx2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。	●	200chx1基	4,000ガウスx2基	12,000ガウスx2基	●	—
38		●	120chx2基	—	3,000ガウスx2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。調整米にはロットNoを付し保管管理を徹底。	—	200chx4基	1,600ガウスx6基	12,000ガウスx4基	●	—
40	色選別機による異物管理の徹底。	—	120				

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3事業年度末時点。
※JAにいかっふ, 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。

Table listing JA branches by region (地区) and association (農協). Includes entries for 空知, 宗谷, 上川, 石狩, 渡島.

Table listing JA branches by region (地区) and association (農協). Includes entries for 胆振, 檜山, オホshima.

Table listing JA branches by region (地区) and association (農協). Includes entries for 十勝, 釧路, 根室.

Table listing JA branches by region (地区) and association (農協). Includes entries for 釧路, 十勝, 釧路, 根室.



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。

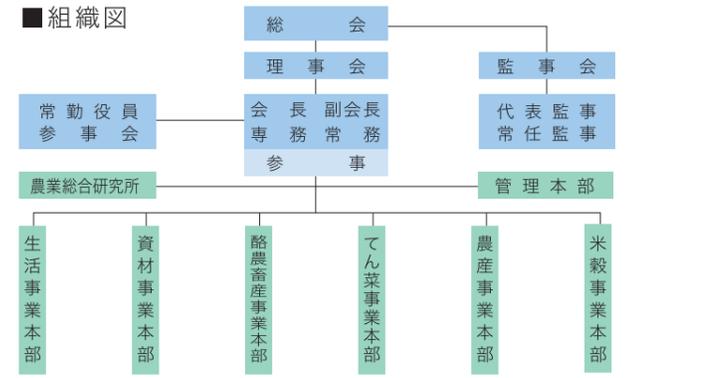


Table with company information: 名称 (ホクレン農業協同組合連合会), 設立年月日 (1919年), 出資金 (201億円), etc.

《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。

《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。

《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。

《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。

《いつでも食べられる》北海道米をお届け



《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。