

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 米穀農産課 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>

*イラストは北海道北斗市を参考にしています。



食卓まで笑顔に。 田んぼから

ごはんを食べると元気が出る。

誰かと食べると楽しくなる。

北海道米にはそんな力があると信じています。

だから、私たちはこだわります。

食べる喜びをお届けするために。

そして、つくる人も笑顔にするために。

13年連続特A評価の品質を守り、

持続可能な米作りで、

これからも食卓の真ん中に、

食べる楽しさ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。

1692 江戸時代

北海道の
米作りのはじまり。

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も、米作りに挑戦し、「赤毛」という品種で米作りに成功。



北海道水田発祥之地碑（北斗市）

1873 明治6年

不毛の大地を、
実りの大地へ。

「北海道稻作の父」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。
「甘み」と「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。



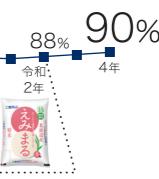
2008 平成20年

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

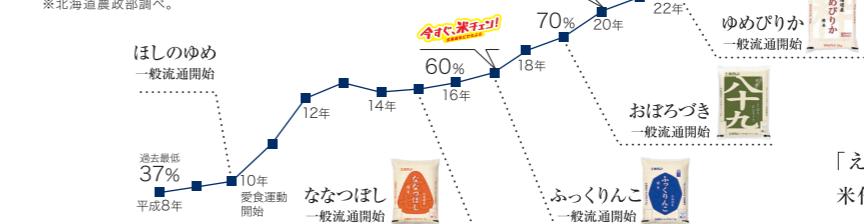
北海道米の
道内食率91%到達。
2005年からの「米チエン！」と2008年からの「北海道米LOVE」キャンペーンで、道内食率が91%へ。



2023 令和5年

北海道米が
特A連続獲得。
令和4年産「ゆめぴりか」
「ななつぼし」が13年連続、
「ふっくりんこ」が4年連続で
食味ランクAを獲得。
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。



「えみまる」は、持続可能な
米作りを担う北海道米です。>

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

index

品種開発	03	SDGsの取り組み	08	[北海道のもち米]	25	品種	36
品種の特性	04	[北海道米]	09	品種	26	情報発信	37
安全・安心	05	品種	10	生産地域	29	集出荷施設	39
安定供給	06	生産地域	21	情報発信	31	ホクレンの概要	41
生産技術・SDGsの取り組み	07	情報発信	23	[北海道の酒米]	35	北海道のJA区域図	42

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。

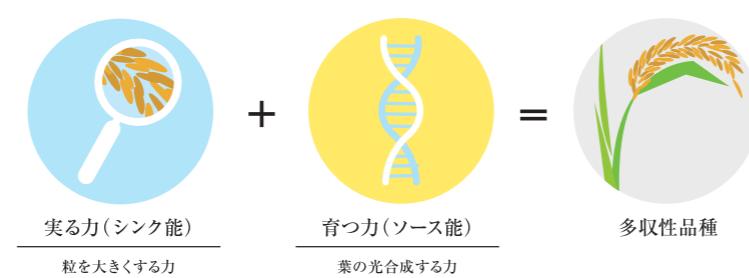
加工用や業務用などの幅広いニーズにこたえる、「多収性品種」の開発を進めています。また、春作業を省力化できる「直播栽培向け」多収性品種の開発にも取り組み、新しい米作りのあり方をリードしています。

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拓いています。

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:あきぼ	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)	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(あきぼ) 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、農薬を節減した栽培が可能な品種
酒米	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、粉割れ発生の少ない品種
	えみまる	平成30年	母:縁系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
	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(初芽) 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
	きたしづく	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、品質(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。

北海道の持続可能な米作りのために

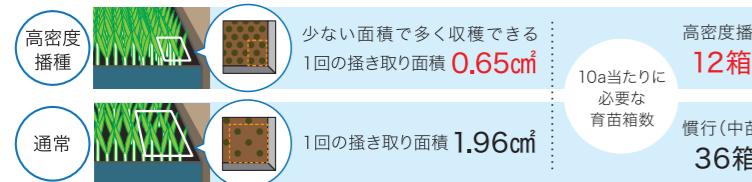
1戸あたりの作付面積は増加傾向にあり、従来の作業体系のままでは面積維持が困難な状況になっております。そこで、栽培技術の見直しやICT機器の導入で省力化を図り、生産性向上と持続的な米作りに取り組んでいます。

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。

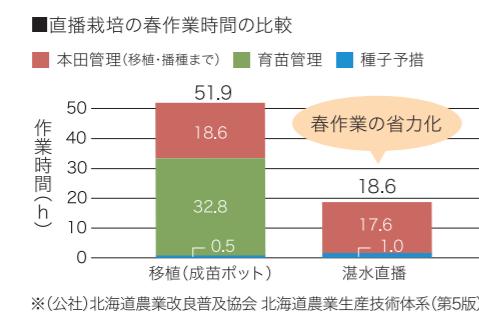
●高密度播種

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。



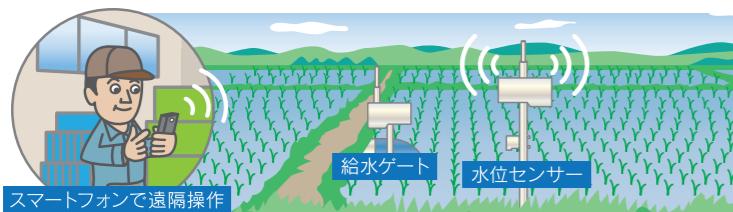
●直播栽培

水田に種粒を直接播いて米を栽培する方法。稻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。



●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、水管管理の作業時間を削減できます。



「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つなげていきたいと考えています。

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
- 化学肥料の使用量を30%低減
- 化学農薬の使用量(リスク換算)を50%低減
- 有機農業の面積を耕地全体の25%へ拡大

SDGsの取り組み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

「みどりの食料システム戦略」をふまえ、環境負荷軽減と農業所得向上の両立に向け取り組みます。

第1回「みどりの北海道米チャレンジ」

2022年12月16日に開催された第1回「みどりの北海道米チャレンジ」。

全国トップクラスの米生産量を誇る北海道において「2050年までに目指す姿」として示されている「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」の項目などを既に達成している産地について、販売先とのマッチング機会を創出し、全国に広く紹介・商品化につなげるべく開催されました。



《エントリー産地・品種》

- JAたきかわ 「芦別市きらきらぼし生産組合／農薬節減米ふっくりんこ」
- JAようてい 「JAようてい水稻生産組合ニセコ支部／YES!clean米ゆめびりか」
- JA今金町 「JA今金クリーン米研究会／YES!clean米ふっくりんこ」
- JAようつい 「JAようつい水稻生産組合蘭越支部／特別栽培米ゆめびりか」
- JA新はこだて 「せたな地区水稻部会／特別栽培米ふっくりんこ」
- JAきたそらち 「ふかがわ米生産組合／特別栽培米ふっくりんこ」
- JAびらとり 「びらとり特別栽培米協議会／特別栽培米ななつぼし」
- JAびっぷ町 「比布町特別栽培米部会／特別栽培米ゆめびりか」
- JAピンネ 「新十津川町クリーン米生産組合／特別栽培米ふっくりんこ」
- JA新すながわ 「JA新すながわ特別栽培米生産組合／特別栽培米ゆめびりか」
- JAたきかわ 「ベストライス赤平／高度クリーン米ゆめびりか」



●出品米が新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジのおにぎりに採用されました



出品された北海道米の中から、千野米穀店(札幌市)の五ツ星お米マイスターがセレクトしたお米で握ったおにぎりが「JALふるさとプロジェクト(※1)」の一環として、新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジにて提供されました。

※1 さまざまな課題を持つ地域社会において、国内外におけるヒトやモノの循環・流動の拡大、地域活性化を目指すための取り組み。

《3種類のお米を日替わりでご用意しました》

- JAたきかわ「ベストライス赤平／高度クリーン米ゆめびりか」
- JAびらとり「びらとり特別栽培米協議会／特別栽培米ななつぼし」
- JAピンネ「新十津川町クリーン米生産組合／特別栽培米ふっくりんこ」

●出品米が「G7札幌 気候・エネルギー・環境大臣会合」に先立って行われた準備会合中の食事に採用されました

出品された北海道米の中から、「JAたきかわ ベストライス赤平」で生産された高度クリーン米(※2)「ゆめびりか」が、おにぎりとして提供されました。

※2 節減対象農薬: 当地比7割減、化学肥料: 当地比5割減。

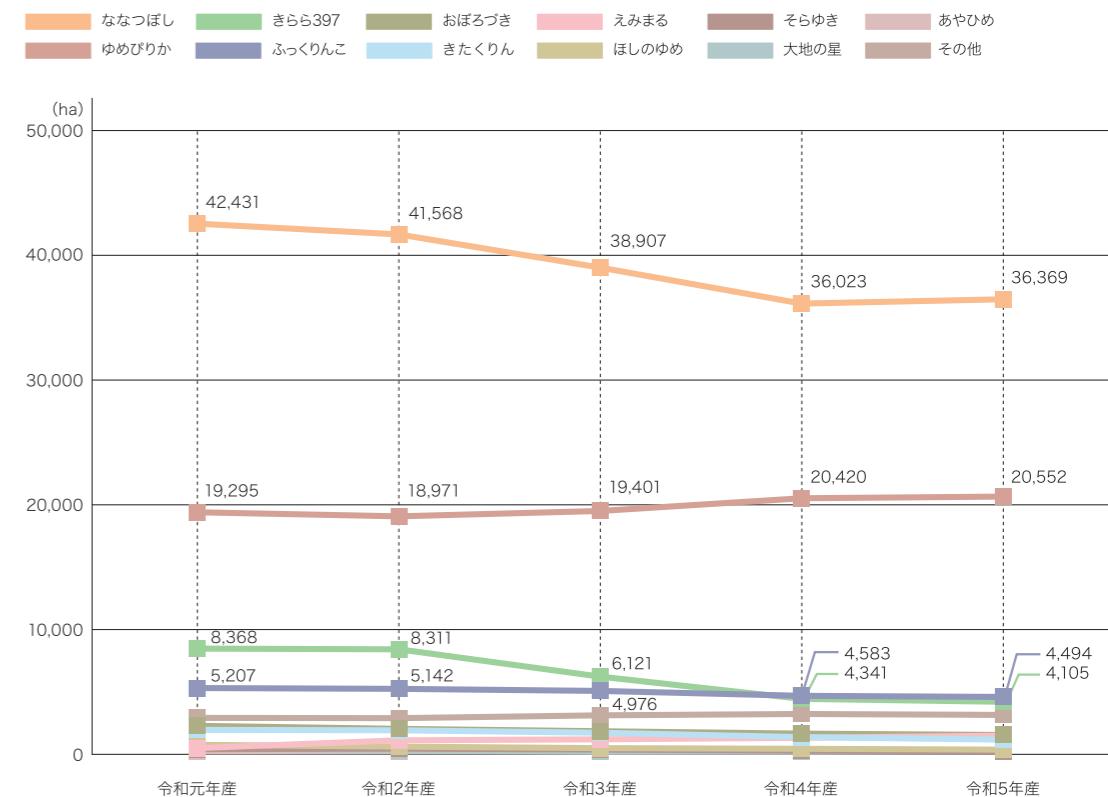


北海道米

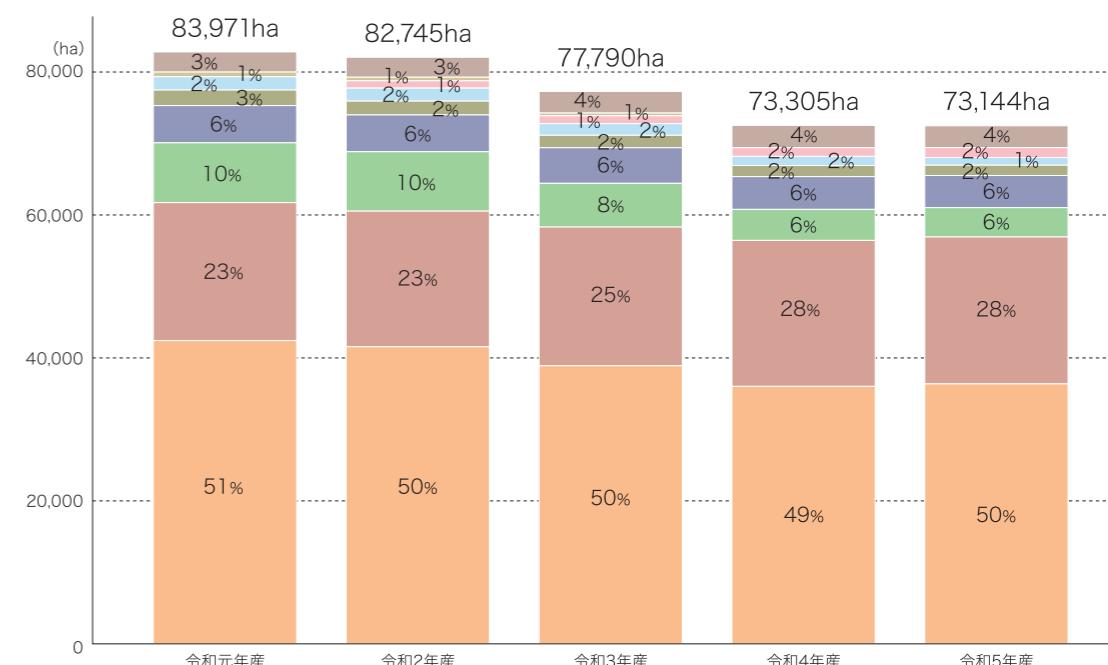


多種多様な品種を作付けし、安定した収量の確保と多様なニーズに対応しています。

■ 北海道うるち米 作付面積推移データ



■ 北海道うるち米 作付推移データ



※作付面積は令和5年6月末現在、もち米および加工米、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

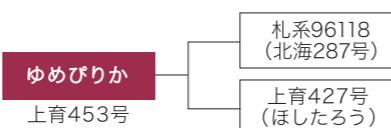


これまで品種改良と栽培技術の研鑽を重ねてきた、北海道米の技術の粋ともいえる品種です。

おいしさを守るために、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



「特A」13年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和4年産米)。

※平成22年～令和4年産米(平成22年産米は参考品種)。

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。

●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。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「味の保証書」になるのです。



●「ゆめぴりか」ブランドを守るための取り組み

「自家増殖種子」の販売・譲渡は種苗法違反であることを、マツコ・デラックスさんのポスターなどにより周知。「ゆめぴりか」ブランドを守るために採種圃種子を使うことを呼びかけています。

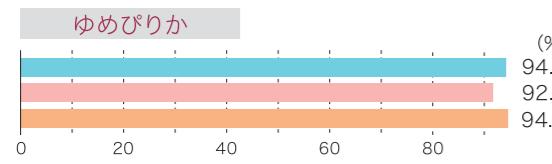


B2ポスター

●認知度が高い「ゆめぴりか」

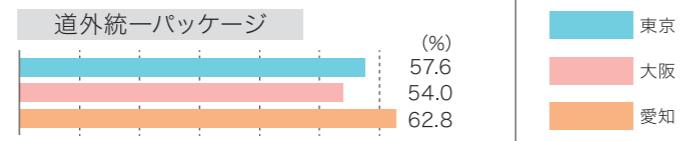
三大都市圏における「ゆめぴりか」の認知度は90%以上、道外統一パッケージの認知度も50～60%前後を占めています。
いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。

■銘柄認知度調査



○2023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: 2023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



○2023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: 2023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」の販売は精米タンパク7.4%以下^(*)を基本とする。

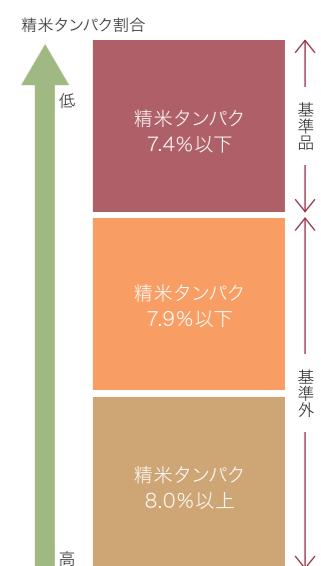
安全・安心への取り組みを明確に

「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。

■「ゆめぴりか」のタンパク値基準



良質米の生産と温室効果ガス(メタン)の削減のため、収穫後の稻わら処理については搬出、もしくは秋すき込みを励行する。

●温室内効果ガス(メタン)の削減の春すき込みとの比較
搬出 76%削減
秋すき込み 35%削減
実施目標 令和4年産70%、令和5年産80%、令和6年産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」のメタンガス削減PR

稻作で発生するメタンガスの削減は大きな課題となっています。認定マーク付き「ゆめぴりか」は、生産者の努力によってメタンガスの発生量を前年より1割削減することができました(令和4年産米)。収穫後の稻わら「搬出」と「秋すき込み」の取り組みを消費者の方々にも知りたいとくべく、店頭POPで周知しました。



「ゆめぴりか」メタンガス削減PRの店頭POP

●史上最高ゆめぴりか 增量キャンペーン

「認定ゆめぴりか」の「タンパク含有率統一基準」は7.4%ですが、この基準を上回る「タンパク含有率」6.8%以下の比率が令和4年産において史上最高を達成。これを記念し「史上最高ゆめぴりか增量キャンペーン」を実施しました。



※タンパク値は、原料段階で農産物検査ロット毎に抽出測定しております。

●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。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。



●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ながら美味しさを追求し、「ゆめぴりか」ブランドに磨きをかけていきます。2022年は全道7地区的予選を勝ち抜いた「ゆめぴりか」の中から「JAようてい蘭越地区(後志地区)」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」13年連続獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和4年産)。
※平成22年～令和4年産。

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4年産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで13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

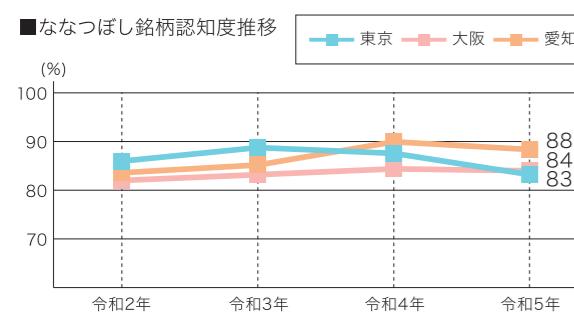
外観	粒形が崩れにくく、つやもよい。
甘み	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。
粘り	ほどよい粘り。
メニュー適性	お弁当やお寿司、和食、朝ごはん。
総評	北海道米の中で最も生産量が多い品種。味と食感のバランスがよく、様々な場面で活躍するお米。

食味評価



●高い認知度を誇る「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」は認知度が安定しています。令和5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2年～令和5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。

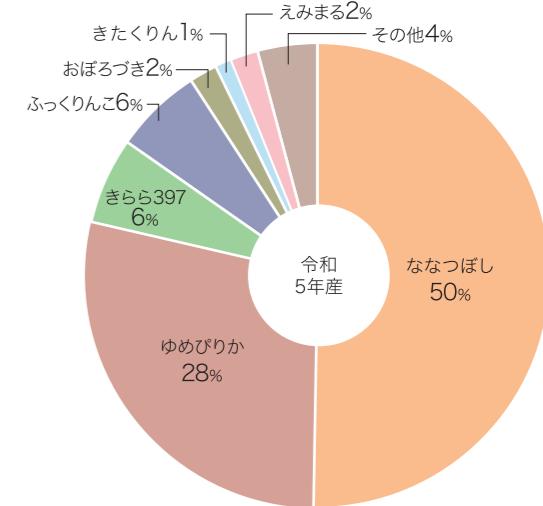
●北海道米の中で、作付面積第1位

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。

令和5年産ななつぼし

面積	比率
36,369ha	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。



●7月2日は北海道米「ななつぼし」の日を記念し、さまざまなPRを実施

『シェアで「ななつぼし」もらえるキャンペーン』

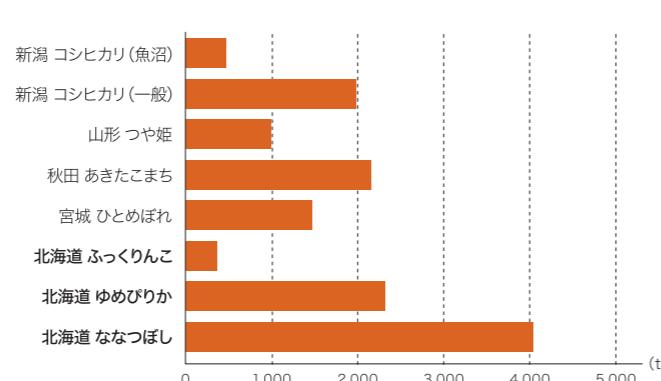
7月2日にエスコンフィールドHOKKAIDOで行われたプロ野球公式戦、北海道日本ハムファイターズVSオリックス・バファローズの試合に合わせ、同施設内に北海道米ブースを出展。Instagramでの投稿企画『シェアで「ななつぼし」もらえるキャンペーン』を行い、参加した先着772名様に「喜ななつぼし 無洗米(3合)」を配布しました。会場にはマスコットキャラクター「ななちゃん」も登場し、来場者のみなさんと交流しました。



●全国で最も売れている「ななつぼし」

圧倒的な販売数量を誇る「ななつぼし」は、全国の小売店で最も売れている銘柄です。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。

■全国小売店における販売数量【農水省POSデータ】



○令和2年～令和5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。

「北海道WHISKY FES 2023」

7月2日に「北海道WHISKY FES 2023」をロイトン札幌にて開催。JAグループ北海道スペシャルソーターのYUKAKO氏とHBC森結有花アナウンサーのミニトークショーや、「ななつぼし」を使用したチャーハンの試食などが行われました。



ふっくら食感、心地よい甘さ。

ふっくりんこ

道南で開発されたブランド米。その名の通りふっくらとした食感が魅力です。

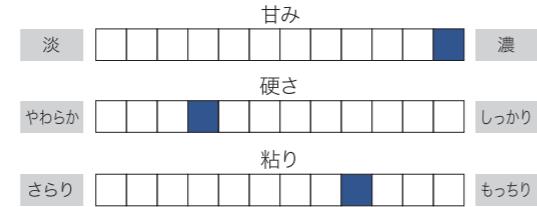
栽培に最適な道南と空知の一部の産地限定で作付けしています。



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。 道外でも販売されている「プロ御用達のお米」。

食味評価



※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ
(令和4年産米)。
※4年連続獲得。
※平成26~28年産米も特A獲得。

生産者で構成する「ふっくりんこ産地サミット推進協議会」で定めた独自の基準により、おいしさの追求と環境負荷軽減を実現していきます。



●2月9日北海道米「ふっくりんこ」の日記念PR

道南と空知の一部地域で限定生産されている「ふっくりんこ」を多くの方に味わっていただきたいとの思いが込められた、毎年2月9日の「2(ふつ)9(く)りんこ」の日(※)。バナー広告によるPRや、旅行雑誌内でも「ふっくりんこ」の日をPRしました。

※一般社団法人 日本記念日協会 認定。



●「ふっくりんこ産地サミット推進協議会」で定めていること

「ふっくりんこ」ブランドを守り続けているのは、生産者の間で「掟」と呼ばれる厳しい基準。その取り組みの一部を紹介します。

良質米の安定生産と環境負荷低減に向け、以下の取り組みを積極的に行ってています。

- ・ 土壌診断を実施し、結果に基づいた適正な施肥設計・ケイ酸資材の散布
- ・ 収穫後の稻わら搬出・秋すき込み
- ・ 種子は採種圃産種子を使用し、毎年更新 他

収穫後の稻わらの搬出や秋すき込みの励行は、良質米の生産と温室効果ガス(メタン)削減に効果的な環境に配慮した取り組みです。



「サミット公認」栽培・生産基準

高品質米の出荷に向け、以下の取り組みを積極的に行っています。

- ・ 収穫適期は、試し刈り玄米にて適切に判断
- ・ コンタミ発生防止の取り組み
- ・ 適正な乾燥調製 他

「サミット公認」出荷基準

販売先ならびに一般消費者からの食味評価向上に向け、独自の品質基準(目標)を設定しています。

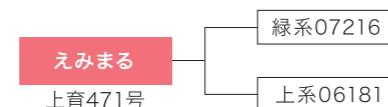
- ・ 整粒80%以上
- ・ 玄米白度19.5%以上の確保
- ・ 精米タンパク6.8%以下(※) 他

※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。

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種。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」と並みの総合評価を受けています。



食味評価

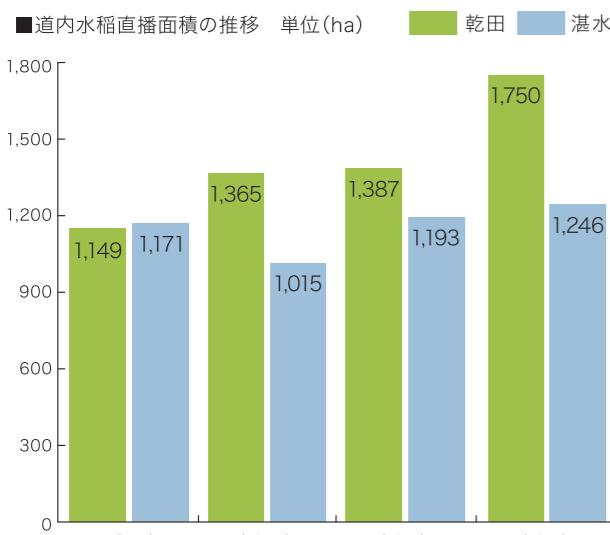


●名称の由来

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

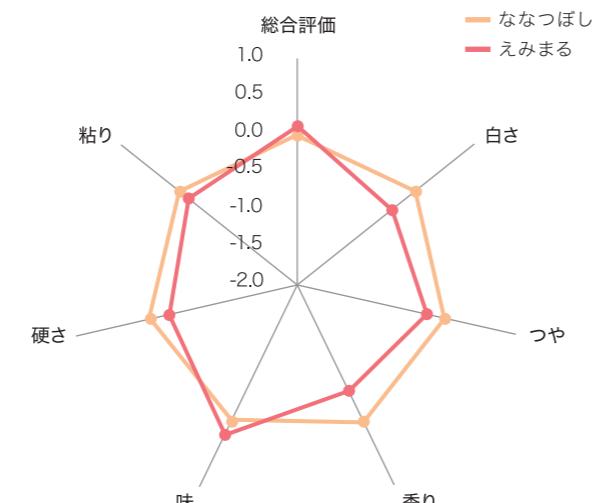
直播は、田んぼに直接種をまく農法です。育苗作業の削減など省力化に貢献でき、生産性の向上を図ることで担い手不足をサポート。生産量と経営規模の安定につながる品種として、期待されています。



※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。

●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。



「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。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

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「水稻作付戸数の減少」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、食料自給率向上など、消費者の食を守ることにつながります。



直播栽培は、ハウスでの「育苗工程」がない(※)つまりCO₂の削減が可能であることから、「気候変動に具体的な対策を」実施しつつ、作付面積の維持につながります。

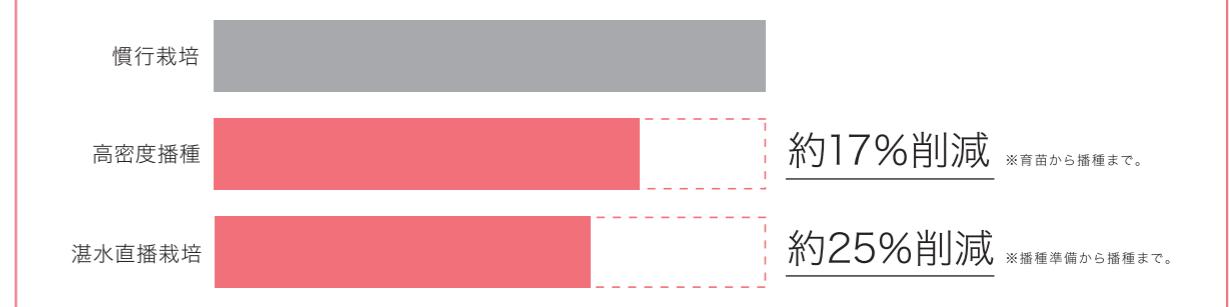
※育苗資材使用等の削減を図ることが可能。



●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。

温室効果ガス(CO₂)発生の慣行栽培との比較



※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。



おぼろづき
北海292号
空育150号(あきほ)
95晚37(北海287号)※
※は低アミロース系統
きらら397

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。 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でお弁当にも。
メニュー適性	
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



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。

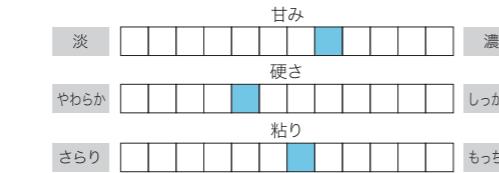


きた
くりん
空育172号
ふっくりんこ

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粘りがある。

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。



あやひめ
上育433号
AC90300
キタアケ
彩
道北50号

食味評価



粒感しっかり、
旨みじんわり。

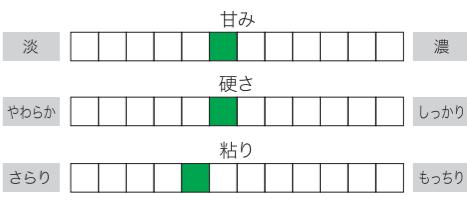
きらら397

- 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



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
空育151号
ほしのゆめ
上育438号

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。

そらゆき
上育455号
大地の星
空育180号

食味評価



北海道が育てた
ブランド米をブレンド。

合組

(ごうぐみ)
「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 2,973ha / 4%
出荷契約数量 11,264t / 4%

石狩

いしかり

作付面積 5,741ha / 8%
出荷契約数量 19,334t / 7%

後志

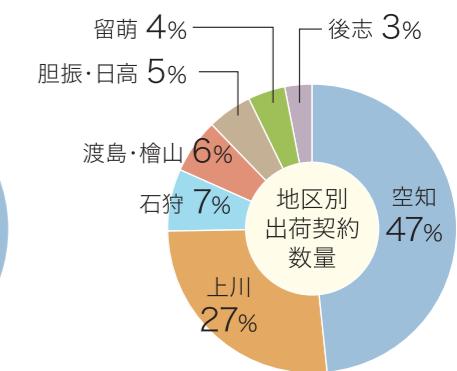
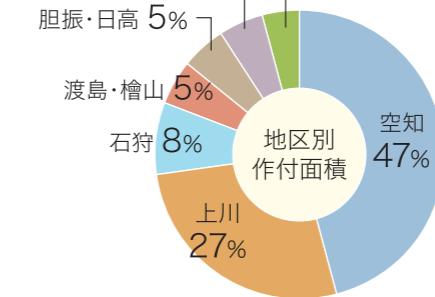
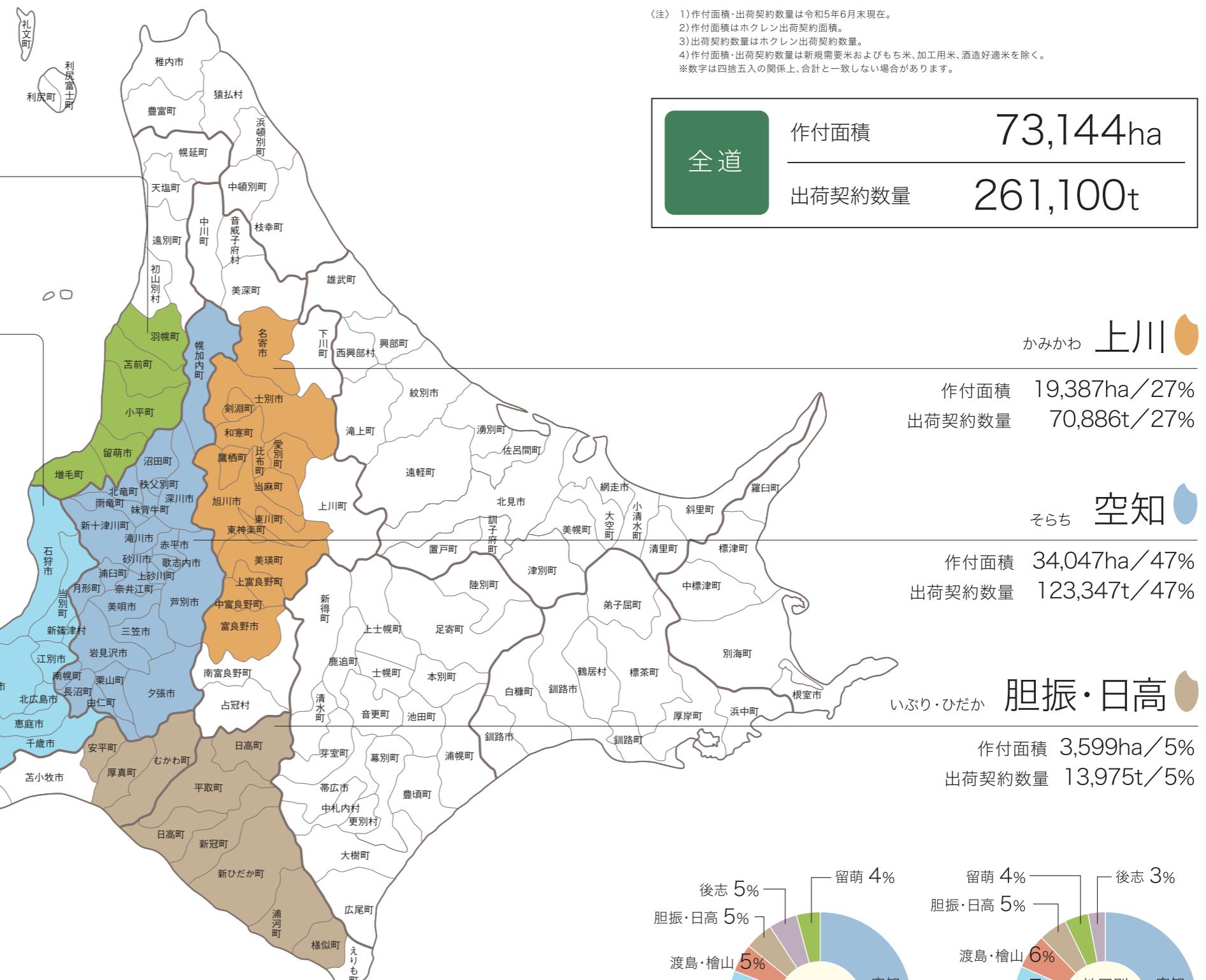
しりべし

作付面積 3,570ha / 5%
出荷契約数量 7,032t / 3%

渡島・檜山

おしま・ひやま

作付面積 3,826ha / 5%
出荷契約数量 15,262t / 6%



北海道の

もち米



食べ方も十人十色

焼く、煮る、餅つきから？

味付けも迷っちゃう。

大人も子どもも楽しいもち米。

北海道から日本のもち食文化を

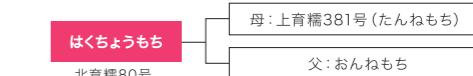
リードしていきます。

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。

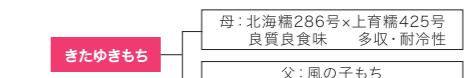


おいしさと強さを兼ね備えたもち米。

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。

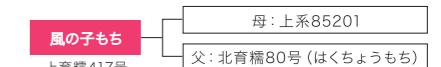


収量性に優れ、安定供給に貢献。

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。

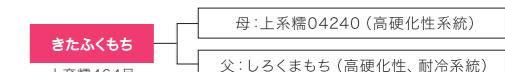


硬化性に優れた切り餅・米菓向き品種。

かたい

きたふくもち

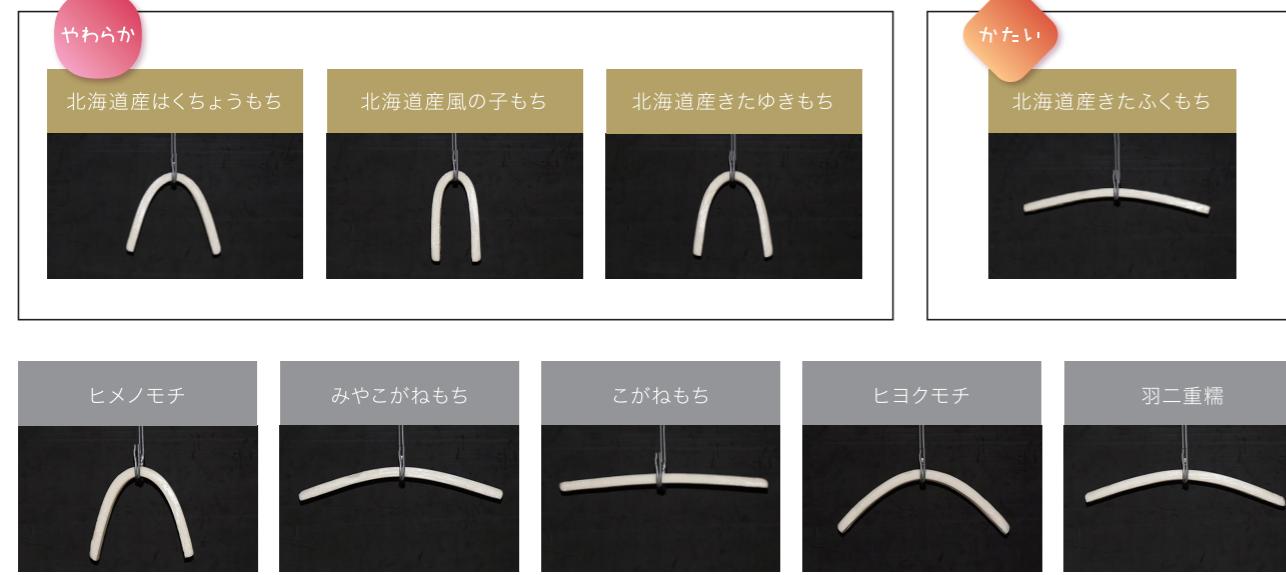
- ・硬化性が高く、餅にしたときの食味も良い品種。
- ・切り餅などの餅加工や、あられなどの米菓に適しています。



「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。

■餅の硬さ(4年産)

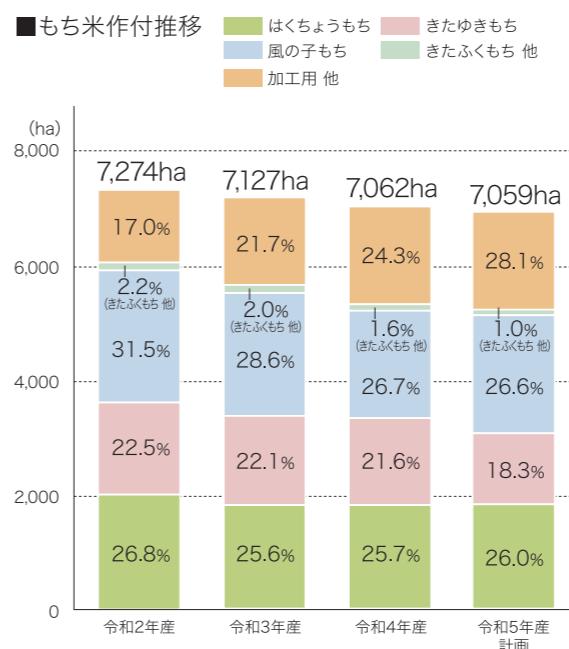


試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5°Cで20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後に13分間つくことで調製しています。この餅180gを成型し、5°Cで24時間冷蔵した後、硬化性試料として用いています。

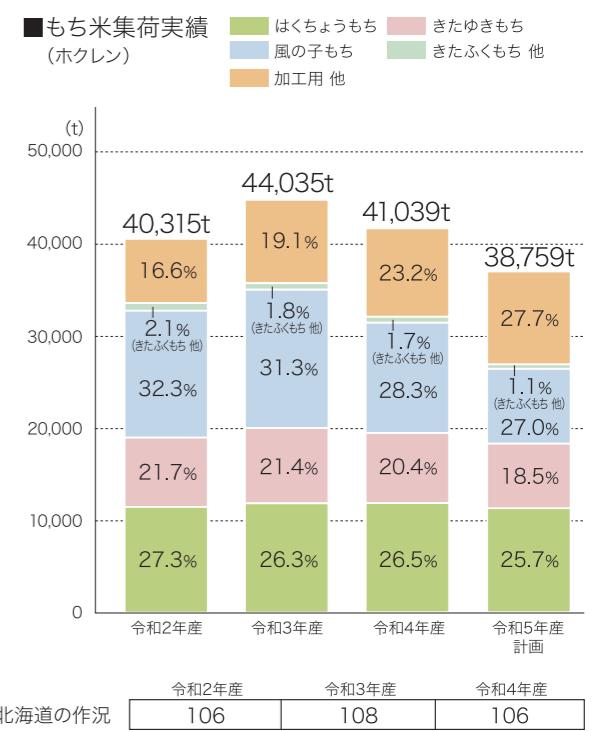
※ホクレン農業総合研究所調べ。

「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。

■もち米作付推移



■もち米集荷実績



※5年産はホクレン出荷契約数量。※2年~4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。

年	北海道の作況
令和2年産	106
令和3年産	108
令和4年産	106

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%)

	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(暫定)
1位	北海道 36,318t/20%	北海道 44,347t/25%	北海道 46,234t/25%	北海道 49,839t/24%	北海道 47,447t/24%
2位	新潟県 25,239t/14%	秋田県 25,202t/14%	秋田県 25,964t/14%	新潟県 30,260t/15%	新潟県 31,481t/16%
3位	秋田県 24,145t/13%	新潟県 24,267t/14%	新潟県 25,005t/14%	秋田県 29,488t/14%	佐賀県 21,720t/11%
4位	佐賀県 21,994t/12%	佐賀県 14,747t/8%	佐賀県 17,457t/10%	佐賀県 22,257t/11%	秋田県 21,434t/11%
5位	熊本県 11,154t/6%	岩手県 9,076t/5%	岩手県 9,879t/5%	熊本県 9,896t/5%	千葉県 9,945t/5%
全国合計	179,982t	173,948t	183,287t	206,080t	194,714t

※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。※4年産は令和5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・俱知安町]

JAるもい[初山別村・遠別町]

JA北ひびき[剣淵町・士別市]

JA十勝池田町[池田町]

JAびほろ[美幌町]

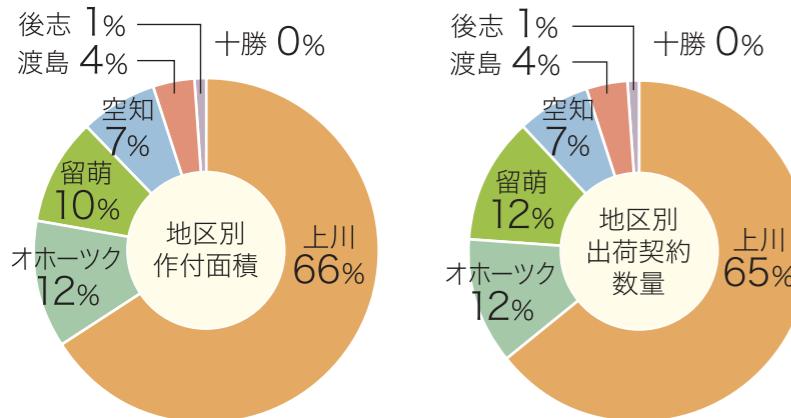
JAたきかわ[芦別市]

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。



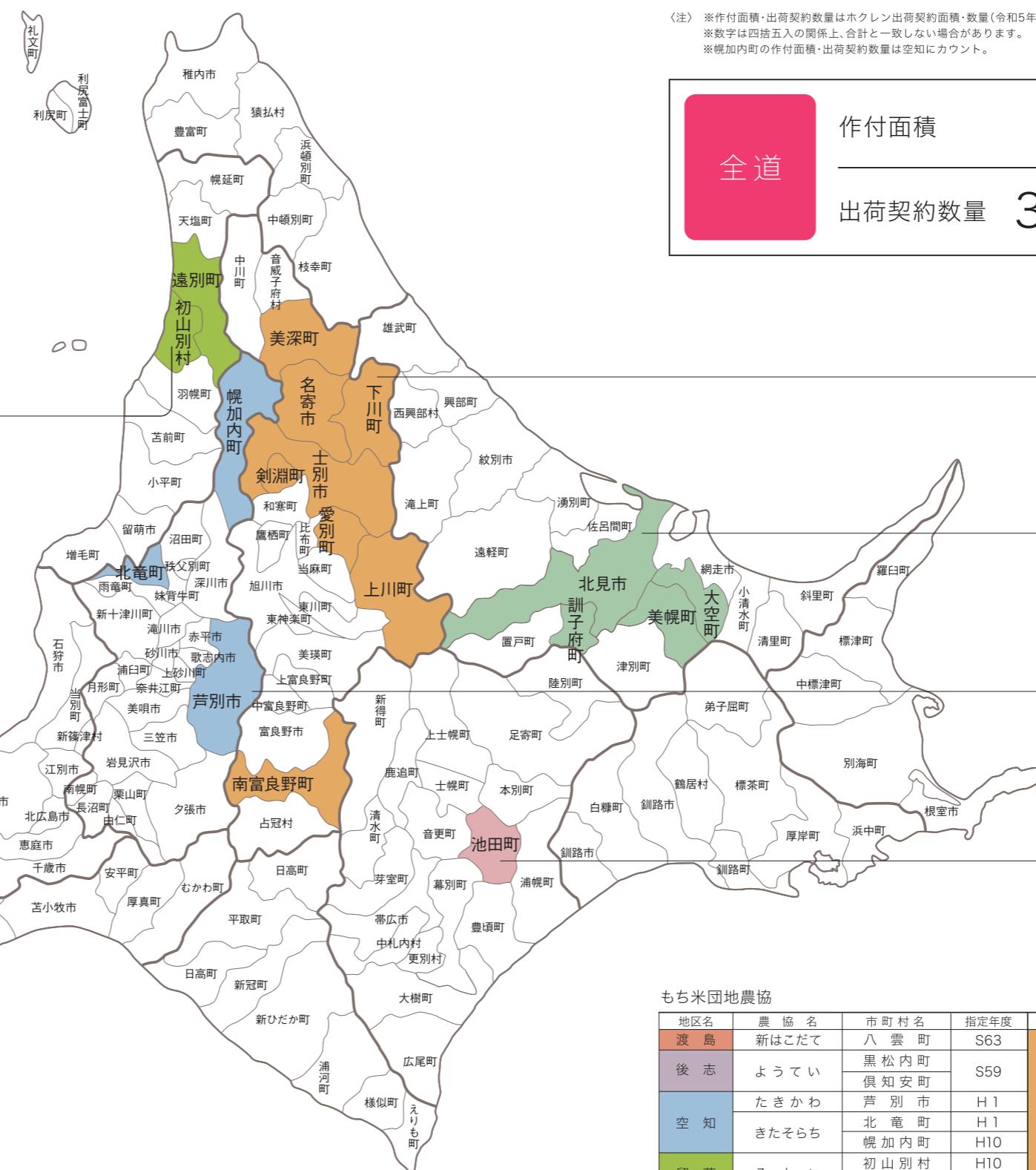
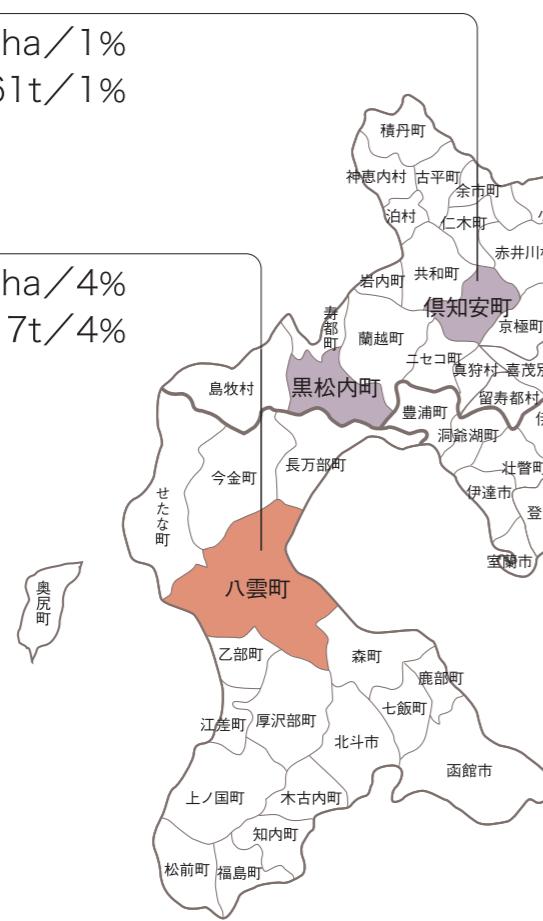
留萌

作付面積 688ha／10%
出荷契約数量 4,575t／12%

後志

渡島

作付面積 301ha／4%
出荷契約数量 1,417t／4%



■令和5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5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	7,059ha	はくちょうもち 風の子もち きたゆきもち きたふくもち 他 加工用 他	1.836ha 1.869ha 1.291ha 73ha 1.991ha
	出荷契約数量	38,759t	はくちょうもち 風の子もち きたゆきもち きたふくもち 他 加工用 他	9,967t 10,447t 7,183t 425t 10,737t

かみかわ 上川

作付面積 4,685ha／66%
出荷契約数量 25,001t／65%

オホーツク

作付面積 833ha／12%
出荷契約数量 4,825t／12%

そらく 空知

作付面積 461ha / 7%
出荷契約数量 2,571t / 7%

十勝

作付面積 3ha / 0%
出荷契約数量 10t / 0%

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



新たなものち食カル

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。

伝統と革新 の融合で

チャーを切り拓く！



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。

「モチモチベーション北海道」

年末年始の「もち」最大需要期に合わせ、北海道が全国でトップシェアのもち米産地であることを周知すべく、インパクトのある音楽と踊りに合わせて、「モチモチベーション北海道」をキャッチフレーズに道内でTVCMの放映や地下鉄ステッカー等でもち食をPR！北海道もち米を使用した商品を選択してもらえることを期待し、日本のもち食文化発展に向けPRを行っています。



「#OMOCHI革命」プロジェクト

北海道は全国一の生産量を誇るもち米生産地ですが、人口減や食文化の多様性から消費は減少傾向に。そこで、新たなおもちの魅力を発信し日常に取り入れてもらうため、「#OMOCHI革命」プロジェクトを始動！北海道内の主要サプライチェーン各社と、若年層へのもち食のPRも意識した新しい「おもちスイーツ」を開発し、もち米だけでなく牛乳・乳製品など北海道産食材の消費拡大を目指しました。



「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産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にて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。



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。



バーベキュー・キャンプ・鍋におもち

アウトドアやおうちでのバーベキュー、鍋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、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-cotto』2023年7月号34-35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」に協賛し、参加選手のみなさんにはエントリー時に一久大福堂の「カラダ餅」を提供。また、各レースの入賞者には賞品として北海道産「はくちょうもち」を使用した切り餅、合計400m分をお渡しすることで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。



話題性ある大鏡餅の奉納

北海道神宮の例祭や年末年始に合わせて、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。「モチモチベーション北海道」のダンスも、北海道知事の前で披露しました！



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。



北海道の酒米



日本酒で心が近くなる

普段言えないことも話せる。
やっぱりそんな時間が必要でした。
心の距離をグッと近くする日本酒。
北海道の広大な田んぼから、
今日の乾杯を支えます。



酒造好適米の
北海道代表。

〈芳醇でコクのある〉

吟風

心白が大きくなっています。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。

〈淡麗スッキリ〉

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。

〈軽やか、やわらか〉

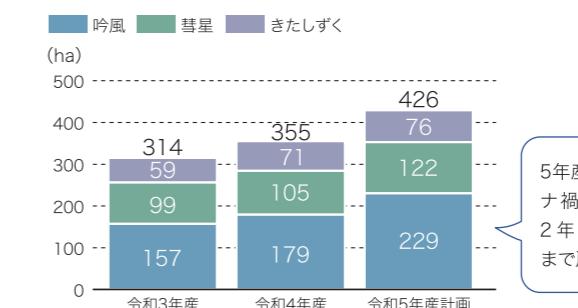
きたしづく

心白発現がよく、千粒重は重く多くあります。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。

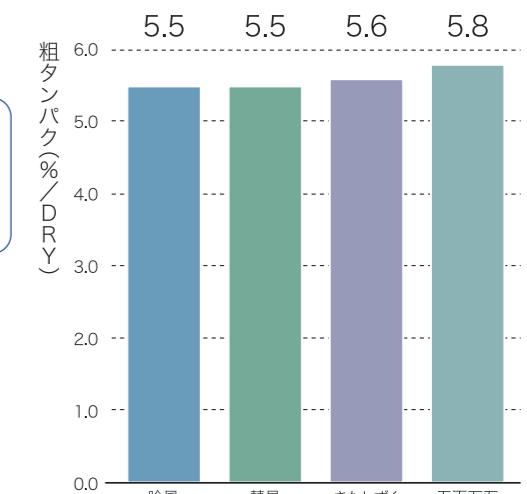


需要に応じた高品質な酒米生産を行っています。

■酒造好適米作付面積の推移

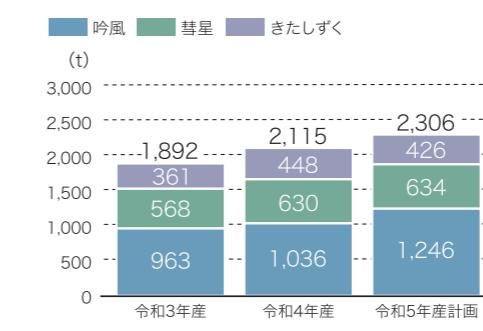


■北海道産酒造好適米の特徴／タンパク



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

■酒造好適米集荷実績(ホクレン)



※令和4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2022

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年に初めて開催。2022年は道内外の計18酒蔵（道内14・道外4）がエントリーし、一般消費者・専門家等が道産酒米を使用した日本酒の審査を実施しました。



道産日本酒試飲・飲み比べイベント

2023年3月から北海道日本ハムファイターズの新球場として開業したエスコンフィールドHOKKAIDOでの日本酒試飲キャンペーンや、赤れんがテラスでの飲食店と連携した日本酒飲み比べイベントなどを実施。来場した幅広い消費者の方に実際に味わってもらうことで、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×地域の食のツーリズム」を組み合わせたWEBコンテンツ「パ酒ポートオンライン」とコラボ。Twitterにて『北海道の酒「推しの1本」教えて! キャンペーン』を実施し、自分の「推し」である道産酒の写真投稿を募集。多くの道産酒ファンに参加いただいております。



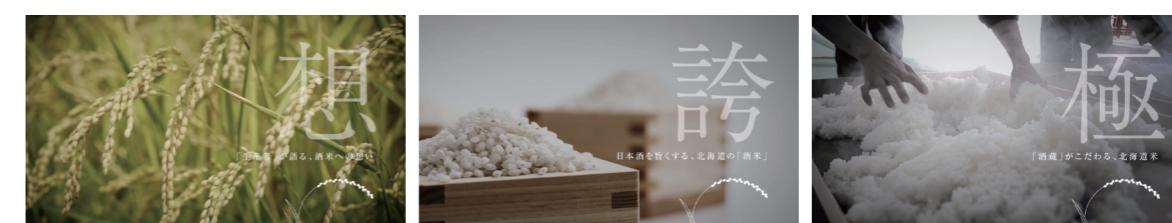
全国日本酒フェア

沖縄と鹿児島を除く全国45都道府県の酒造組合が出展する「日本酒フェア」が東京で開催され、北海道ブースは「道産酒試飲・販売」を行いました。全国の酒蔵関係者や日本酒ファンが来場し、道産酒を全国へPRできました。



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、北海道酒造好適米の魅力を発信する動画や、「アウトドアで日本酒」という新しい飲み方の提案に向けたプロモーション動画をYouTubeで発信。道産酒米・道産酒の魅力を広げます。



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

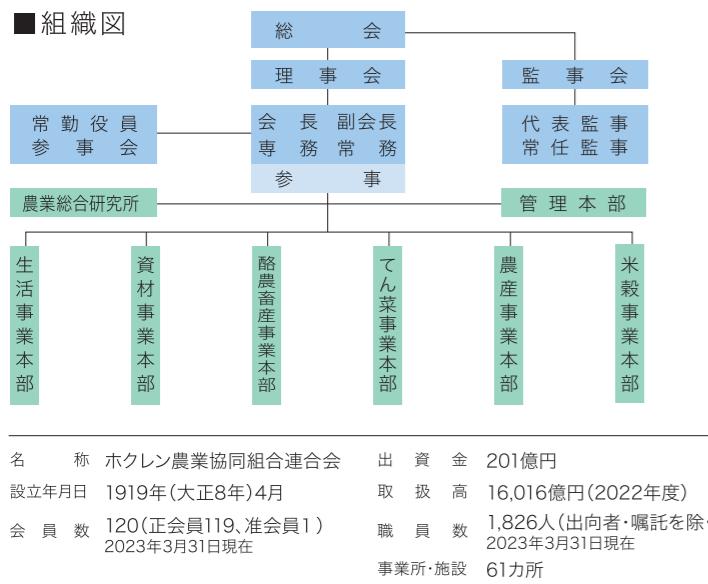
支 所	地 区	No.	施設名称 (愛称)	施設所在地 (市町村)	施設利用 J A	施設区分	操業年度	メーカー	取扱品目	処理数量 (t)	主要な設備	色彩選別機	マグネット	超低温乾燥方式	フレンドリー方式乾燥		
												着色判定用と異物判定用の2種類のCCDカメラが着色粒や異物を判別し、瞬時に弾き飛ばす。	最終出荷口の前や調製ラインの各種機械の前に強力なマグネットを設置し、金属類を除去。	超低温乾燥機による乾燥機内に残留米をエアード定期的に除去し、施設ラインの清掃を徹底。			
函 館	道 南	1	函館育ちライスターミナル	北斗市	新はこだて・函館市亀田	CE	H12	井関農機㈱	うるち・もち	11,500							
		2	玄米・米穀集出荷調製施設	今金町	今金町	ばら	H7	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	6,400	●	240ch×3基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×3基	● ● ●		
		3	北の白虎ライスターミナル	せたな町	新はこだて	CE	H15	僚山本製作所	うるち	2,800	●	240ch×3基	3,000ガウス×3基	12,000ガウス×2基	● — —		
		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	—	240ch×1基	3,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	● — ●		
俱知安	後 志	5	蘭越町玄米バラ受調製施設	蘭越町	ようてい	ばら	H10	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	5,097	●	200ch×1基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	● — —		
		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	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	7,200	—	200ch×2基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×1基	● — —		
		7	たんこまいステーション	厚真町	とまこまい広域	CE	H13	㈱サタケ	うるち	7,800	●	240ch×1基	2,500ガウス×14基	12,000ガウス×1基	● — ● ●		
		8	安平町米穀乾燥調製施設	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	—	240ch×1基	5,000ガウス×2基	12,000ガウス×1基	● — ● ●		
苗 小 牧	胆 振	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	●	180ch×1基	—	12,000ガウス×2基	● — ●		
		10	にいかつぶ穀類集出荷調製施設	新冠町	にいかつぶ	ばら	H18	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	700	—	約700t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	新ひだか町静内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	●	60ch×1基	—	12,000ガウス×1基	● — —		
		12	さくらライスターミナル/米夢工房	当別町	北いしかり・さくら・道央・いしかり	CE	H13	井関農機㈱	うるち	10,000	—	160ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	● — — ●		
札 嵐	石 狩	13	ライスマスタークリー新しのつ	新篠津村	新しのつ	RC	H9	井関農機㈱	うるち	17,004	●	240ch×3基	2,000ガウス×3基	12,000ガウス×3基	● — ●		
		14	えにい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	—	120ch×2基	12,000ガウス×2基	—	● — —		
		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	—	120ch×1基	6,000ガウス×2基	12,000ガウス×1基	● — —		
		16	J A いしかり米穀乾燥調製施設	石狩市	いしかり	RC	H2	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	2,555	—	200ch×2基	12,000ガウス×4基	—	● — —		
南 久 空 知	空 中 央	17	ながぬま／米の館	長沼町	ながぬま	CE	H10	井関農機㈱	うるち	7,574	●	240ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	● — —		
		18	由仁ライステーション／米賓館	由仁町	そらち南	CE	H11	㈱サタケ	うるち	8,087	—	120ch×2基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×3基	● — —		
		19	南幌町ライスターミナル／米事21	南幌町	なんぱろ	RC	H10	㈱サタケ	うるち	9,760	●	240ch×2基	1,600ガウス×9基	12,000ガウス×3基	● — —		
		20	くりやま共同乾燥調製施設	栗山町	そらち南	RC	H8	井関農機㈱	うるち	5,843	—	160ch×1基	4,000ガウス×1基	—	● — —		
岩見沢	中 空 知	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	5,900	●	240ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	● — —		
		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	7,000	—	120ch×2基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×3基	● — —		
		23	未ら来る米ステーション	岩見沢市	いわみざわ	CE	H11	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	6,500	●	240ch×2基	1,600ガウス×9基	12,000ガウス×3基	● — —		
		24	月形め工房	月形町	月形町	CE	H12	㈱クボタ	うるち	5,770	—	240ch×1基	1,500ガウス×4基	8,000ガウス×4基	● — —		
岩見沢	中 空 知	25	いなほの里ライステーション	美唄市	みのぶのぶ	ばら	H10	㈱サタケ	うるち	5,780	●	46ch×6基	1,600ガウス×8基	22,000ガウス×4基	● — —		
		26	らいす工房ひばい	美唄市	ひばい	RC	H11	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	7,405	—	120ch×3基	—	12,000ガウス×3基	● — —		
		27	浦臼町ライスターミナル	浦臼町	ピニネ	CE	H12	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	玄米:1051 精:2911	—	200ch×1基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×2基	● — —		
		28	RICE BOX 21	新十津川町	ピニネ	ばら	H6	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	10,497	—	120ch×3基	1,600ガウス×10基	12,000ガウス×2基	● — —		
北 空 知	中 空 知	29	滝川市米穀乾燥調製施設(北の米蔵)	滝川市	たきかわ	RC	H11	井関農機㈱	うるち	1,845	—	120ch×1基	—	12,000ガウス×1基	● — —		
		30	米穀ばら調製集出荷貯蔵施設	滝川市	たきかわ	玄米	H4	井関農機㈱	うるち	5,535	●	240ch×1基	—	12,000ガウス×2基	● — —		
		31	芦別米穀ばら調製施設	芦別市	たきかわ	玄米	H3	ヤンマー	うるち・もち	3,171	●	160ch×1基	—	12,000ガウス×1基	● — —		
		32	新すなわちライスターミナル	奈井江町	新すなわち	CE	H13	㈱クボタ	うるち	10,293	—	240ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基	● — —		
留 莘	留 莘	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	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	10,261	—	240ch×2基	—	12,000ガウス×2基	● — —		
		34	深川マイナリー	深川市	きたそらち	CE	H19	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	29,246	●	240ch×3基	—	12,000ガウス×4基	● — —		
		35	北育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	●	120ch×1基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×4基	● — —		
		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	—	200ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	● — —		
旭 川	上 川 中 央 部	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	●	120ch×1基	4,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	● — —		
		38	多度志玄米ばらセンター	深川市	きたそらち	ばら	H9	ヤンマークリーンシステム㈱	うるち	2,700	●	120ch×2基	—	3,000ガウス×2基	● — —		
		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	●	200ch×1基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×4基	● — —		
		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	—	120ch×2基	—	12,000ガウス×2基	● — —		
留 莘	留 莘	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	11,535	●	240ch×2基	1,600ガウス×9基	1			

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。その大地では新鮮・安全でおいしい農畜産物が豊富に生産され、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。



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	16,016億円(2022年度)
会 員 数	120(正会員119、准会員1) 2023年3月31日現在	職 員 数	1,826人(出向者・嘱託を除く) 2023年3月31日現在

《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、土壤・育種・栽培・貯蔵・物流・加工など、農業にかかわるさまざまなお題目の研究・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



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。

《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あり、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



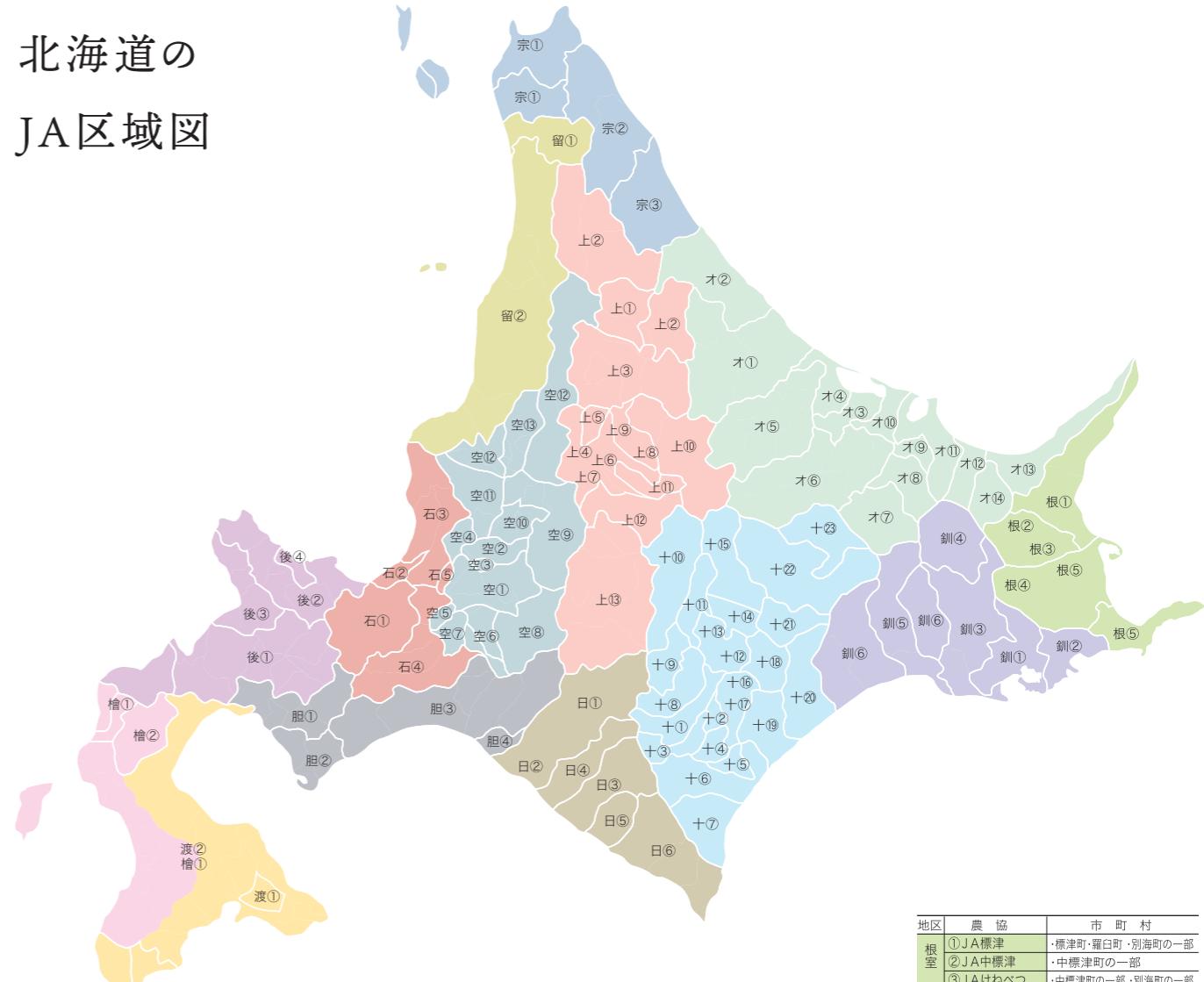
北海道米を中心に使用したおにぎりなどを、徹底した衛生管理のもとで製造し、全道のAコープ、スーパーを通じて消費者に届けています。

《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けます。

北海道の JA区域図



北海道内JA一覧
(98JA)

- ※定款上の地区に基づき作成。
- ※令和4事業年度末時点。
- ※JAしずない、JAにいかっぷ、JAひだか東は、令和2年1月の公用事業譲渡に伴い、
糸合JA敷下に吸収されま。

地区	農 協	市 町 村	担 振	・幕別町の一部・大樹町の一部
留萌	①JA幌延町	・幌延町	①JAとうや湖	・洞爺湖町・豐浦町・沙智町 ・伊達市の一部
	②JAるもい	・留萌市・小平町・増毛町 ・吉前町・天塩町・羽幌町 ・初山別村・遠別町	②JA伊達市	・伊達市・室蘭市・登別市
宗谷	①JA北宗谷	・稚内市・豊富町 ・利尻町・利尻富士町 ・礼文町	③JAとまこまい 広域	・古宇牧村・白老町・安平町 ・厚真町・むかわ町の一部
	②JAひがし宗谷	・猿払村・浜頓別町・中頓別町	④JAむかわ	・むかわ町の一部 ・厚真町の一部
上川	③JA宗谷南	・枝幸町	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
	①JA道北なるよろ	・名寄市	②JA今金町	・今金町
石狩	②JA北はるか	・下川町・美深町・音威子府村 ・中川町・名寄市	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
	③JA北ひびき	・土別市・和寒町・剣淵町	②JAいしかり	・石狩市・札幌市・当別町の一部
渡島	④JAあさひかわ	・旭川市・廣尾町	③JA北いしかり	・当別町・札幌市 ・石狩市の一部
	⑤JAいたいせつ	・鷹栖町・旭川市	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
渡島	⑥JA東旭川	・旭川市	⑤JA新しのつ	・新篠津村
	⑦JA東神楽	・東神楽町・旭川市	①JA函館市亀田	・函館市
宗谷	⑧JA当麻	・当麻町	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
	⑨JAびっく町	・比布町	①JAオホーツク	・網走市・小清水町の一部 ・大空町の一部
宗谷	⑩JA上川中央	・上川町・愛別町	②JAこしみず	・小清水町
	⑪JAひがしかわ	・東川町	③JAしれとこ里	・斜里町
宗谷	⑫JAびえい	・美瑛町・旭川市の一部 ・上富良野町の一部	④JA津別町	・津別町
	⑬JAふらの	・富良野市・上富良野町 ・中富良野町・南富良野町 ・上富町	⑤JAあらじ	・平取町・日高町の一部
留萌	⑭JAそらの風	・栗山町・由仁町	⑥JA大樹町	・大樹町
	⑮JAながぬま	・長沼町	⑦JAひろお	・広尾町
宗谷	⑯JAタ夕張市	・夕張市	⑧JAめむろ	・芽室町
	⑰JAたきかわ	・滝川市・赤平市・芦別市 ・歌志内市・砂川市の一部	⑨JA十勝清水町	・清水町
宗谷	⑱JA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	⑩JA新得町	・新得町・清水町の一部
	⑲JAピンネ	・新十津川町・浦臼町	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
宗谷	⑳JAきたそらち	・深川市・雨竜町 ・北竜町・幌加内町	⑫JA木野	・音更町の一部
	㉑JA北いぶき	・妹背牛町・秩父別町・沼田町	⑬JAおとづけ	・音更町の一部
石狩	㉒JA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	㉔JA土幌町	・士幌町
	㉓JA北いしかり	・石狩市・札幌市・当別町の一部	㉕JA上士幌町	・上士幌町
宗谷	㉔JAゆうべつ町	・佐呂間町	㉖JAさつない	・幕別町の一部・帯広市の一部
	㉕JA北オホーツク	・雄武町・興部町	㉗JA幕別町	・幕別町の一部
宗谷	㉖JAサロマ	・上湧別町・遠軽町	㉘JA十勝池田町	・池田町
	㉗JAゆうべつ町	・上湧別町・遠軽町	㉙JA豊頃町	・豊頃町
宗谷	㉘JAあんゆう	・北見市・置戸町・訓子府町	㉚JAうらほろ	・浦幌町
	㉙JAきたみらい	・津別町	㉛JA本別町	・本別町
宗谷	㉚JAうづへつ	・津別町	㉜JAあしょろ	・足寄町
	㉛JAびほろ	・美幌町	㉝JA陸別町	・陸別町
宗谷	㉜JAめまんべつ	・大空町の一部	㉞JAびらとり	・平取町・日高町の一部
	㉝JAところ	・北見市常呂町	㉟JA門別	・日高町の一部・新冠町の一部
宗谷	㉞JAあらじ	・網走市・小清水町の一部 ・大空町の一部	㉟JAしらずない	・新ひだか町の一部 ・新冠町の一部
	㉟JAオホーツク	・網走市・小清水町の一部 ・大空町の一部	㉟JAにいかっぷ	・新冠町・日高町の一部 ・新ひだか町の一部
宗谷	㉟JAこしみず	・小清水町	㉟JAまつし	・新ひだか町の一部
	㉟JAしれとこ里	・斜里町	㉟JA津別町	・津別町
宗谷	㉟JA津別町	・津別町	㉟JAあらじ	・平取町・日高町の一部