



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>

※イラストは大雪山が見える比布町の風景です。



二 北  
〇 海  
二 道  
五 米



# この大地には、 つくる人がいる。

雨の日も、風の日も。

晴れの日も、どんな日も。

自然と向き合い

おいしいを追い求める人がいる。

最新の技術や知恵を取り入れ

新しい米作りに挑戦する人がいる。

この先も、つくる人と、ともに。

これまで築いてきた高い品質を守り、

持続可能な米作りを進めてまいります。

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 1873 明治6年

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はうまく作れなかった。

北海道水田発祥之地碑（北斗市）

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 2001 平成13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。



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 2008 平成20年

道南生まれの  
「ふっくらんこ」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、「ふっくらんこ」が誕生。



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 2025 令和7年

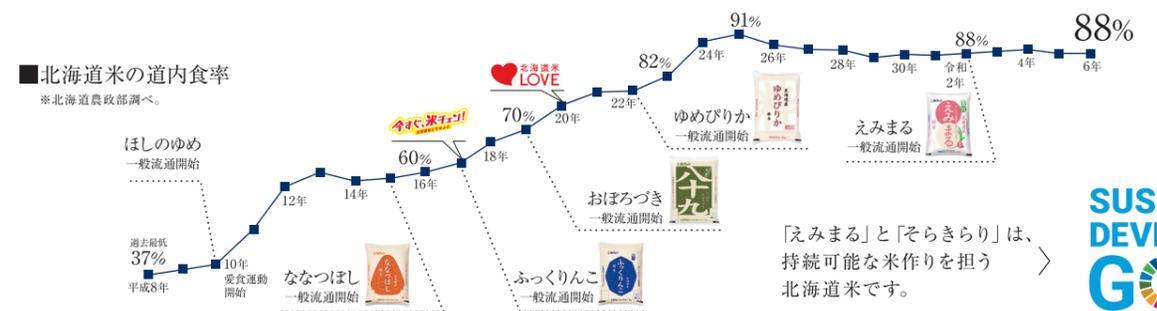
北海道米の  
道内食率91%到達。

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。

北海道米が  
特A連続獲得。

令和6年産「ゆめぴりか」「ななつぼし」が15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。

index			
品種開発	03	[北海道米]	09
品種の特性	04	作付推移データ	10
安全・安心	05	生産地域	11
安定供給	06	品種	13
生産技術・SDGsの取り組み	07	情報発信	23
環境配慮への取り組み	08	[北海道の酒米]	35
		品種	36
		[北海道のもち米]	25
		品種	26
		生産地域	29
		情報発信	31
		北海道のJA区域図	42
		情報発信	37
		集出荷施設	39
		ホクレンの概要	41



「えみまる」と「そらきりり」は、  
持続可能な米作りを担う  
北海道米です。



## 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。

### 地球温暖化に対応できる「高温耐性品種」の開発。

地球温暖化による水稲の生育への影響が懸念されることを踏まえ、高温耐性品種の育種を進めています。

## 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。



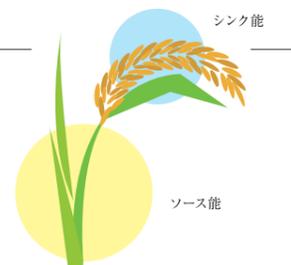
#### ※「シンク能」「ソース能」とは？

##### 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	早晩	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：あきは	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(あきは) 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	いもち病抵抗性に優れ、農薬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、初割れ発生の少ない品種	
えみまる	平成30年	母：緑系07216 父：上系06181	早早	低温苗立性に優れ、直播栽培に適する品種	
そらきらり	令和5年	母：空系12238 父：空育184号	早晩	多収で、いもち病抵抗性に優れる。低コスト・省力化が可能な品種	
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、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。水稻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



水稻種子

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



### J A

- 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・乾燥調整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
6.9～8.4%	一般米
8.5%以上	高タンパク米

※「ななつまし」「はしのゆめ」「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」「おほろづき」「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。

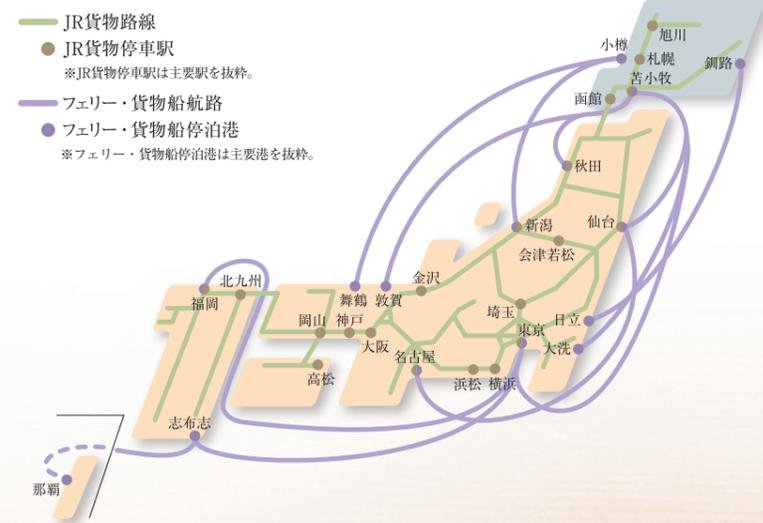
### ■水稻作付面積・収穫量上位県（うるち米・もち米）

年産	作付面積 (ha)					収穫量 (t)					
	令和2年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産	年産	令和2年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産
1位	新潟県 119,500	新潟県 117,200	新潟県 116,000	新潟県 115,800	新潟県 116,200	1位	新潟県 666,800	新潟県 620,000	新潟県 631,000	新潟県 591,700	新潟県 622,800
2位	北海道 102,300	北海道 96,100	北海道 93,600	北海道 93,300	北海道 95,000	2位	北海道 594,400	北海道 573,700	北海道 553,200	北海道 540,200	北海道 562,400
3位	秋田県 87,600	秋田県 84,800	秋田県 82,400	秋田県 83,000	秋田県 84,200	3位	秋田県 527,400	秋田県 501,200	秋田県 456,500	秋田県 458,200	秋田県 490,000
4位	宮城県 68,300	宮城県 64,600	山形県 61,500	山形県 61,000	宮城県 62,800	4位	山形県 402,400	山形県 393,800	山形県 365,300	山形県 359,300	宮城県 366,100
5位	茨城県 67,800	茨城県 63,500	宮城県 60,800	宮城県 60,900	福島県 62,700	5位	宮城県 377,000	宮城県 353,400	宮城県 326,500	宮城県 344,700	福島県 356,800

状況指数	令和2年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産
北海道	106	108	106	104	103
全国	99	101	100	101	101

※農林水産省 大臣官房統計部  
「令和6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。



## 北海道の持続可能な米作りのために

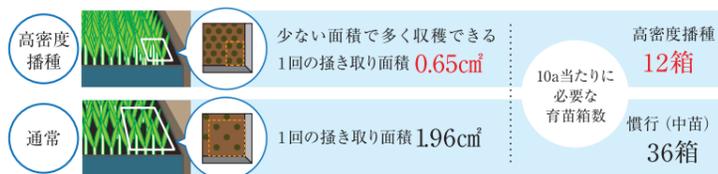
1戸あたりの作付面積は増加傾向にあり、従来の作業体系のままでは面積維持が困難な状況になっています。そこで、栽培技術の見直しやICT機器の導入で省力化を図り、生産性向上と持続的な米作りに取り組んでいます。

### 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。

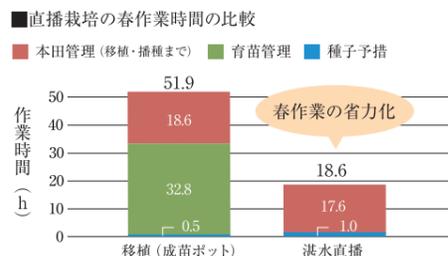
#### ●高密度播種

育苗箱に種子を通常の3倍程度密播することで、育苗使用枚数の削減や短期育苗との組合せて育苗作業の省力化が可能です。



#### ●直播栽培

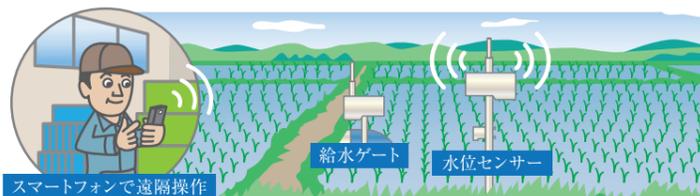
水田に種籾を直接播いて米を栽培する方法。稲作農家の負担となる春の育苗作業や苗運びを軽減できます。



※(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。

#### ●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。



### 「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CO<sub>2</sub>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

### 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。

### 生産者の声



#### 春作業の省力化を実現

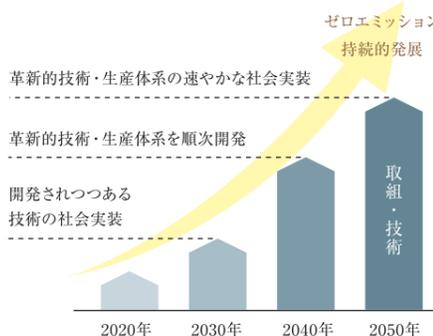
直播のメリットは春作業の省力化です。これまでは、適切な時期に状態の良い苗を田植えてできる面積に限界がありました。そこへ直播を取り入れることで作業が分散されて面積を増やすことが可能となりました。

### 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。



※参考：農林水産省HP「みどりの食料システム戦略」。

## 環境配慮への取り組み

「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3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「みどりの食料システム戦略」や「SDGs」に沿った「環境負荷軽減」につながる米生産の拡大を目指し、「2050年までに目指す姿」として示されている「化学肥料3割低減」「化学農薬5割低減」の項目などを既に達成している産地と販売先とのマッチング機会を創出し、全国に広く紹介・商品化につなげる取り組みです。第3回目となった2024年は、「みらい米市場」を活用したオンライン完結のマッチング形式で開催されました。

#### 《エントリー産地・品種》

- 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新すながわ JA新すながわカエル倶楽部/高度クリーン米ゆめぴりか
- JAピンネ JAピンネブランド米生産組合/高度クリーン米ゆめぴりか・ふっくりんこ
- JAピンネ 浦白町クリーン米生産組合/特別栽培米ゆめぴりか・ふっくりんこ
- JAピンネ 新十津川クリーン米生産組合/特別栽培米ゆめぴりか・ふっくりんこ
- JAきたそらち JAきたそらち 青年部北竜支部/特別栽培米ななつぼし
- JA東旭川 JA東旭川稲作協議会/特別栽培米ゆめぴりか(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)



過去の商談会の様子

#### ●米の現物市場

##### 「みらい米市場」を活用

出品米の販売については「公益財団法人流通経済研究所」が運営している米の現物市場「みらい米市場」を活用。全国単位で需給のマッチングがオンラインで簡単に実施できるシステムです。



#### メリット

- 生産者(売り手)が自分で価格を決めてオークションに出品・販売ができる
- みらい米市場で取引後、個別に直接契約・売買も可能
- 買い手がスペックなどを指定してオーダーし、対応できる売り手からの応募を待つことができる
- 小ロットの高付加価値米(特裁、減農薬、有機など)も取引できる

#### ●みどりの北海道米チャレンジWEB

北海道米LOVEのホームページにて、みどりの北海道米チャレンジ出品産地について詳しく紹介しています。



# 北海道米

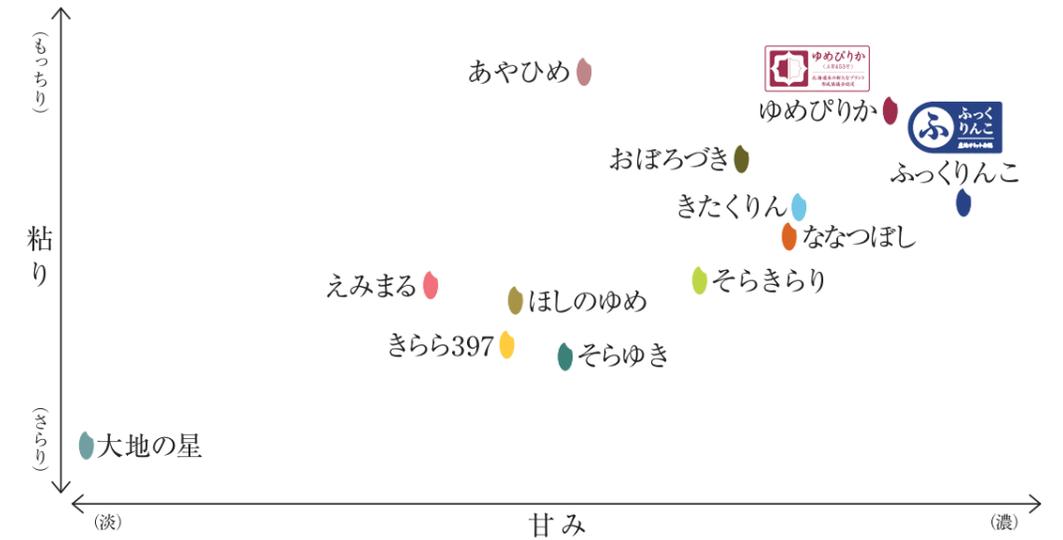


北海道米を、  
つくる人がいる。

土も、水も、温度さえも、  
その一つ一つに、  
こだわりがある。  
もっと、おいしくできるはずだ。  
この先も、つくる人と、ともに。

北海道米の味を、探求し続けます。

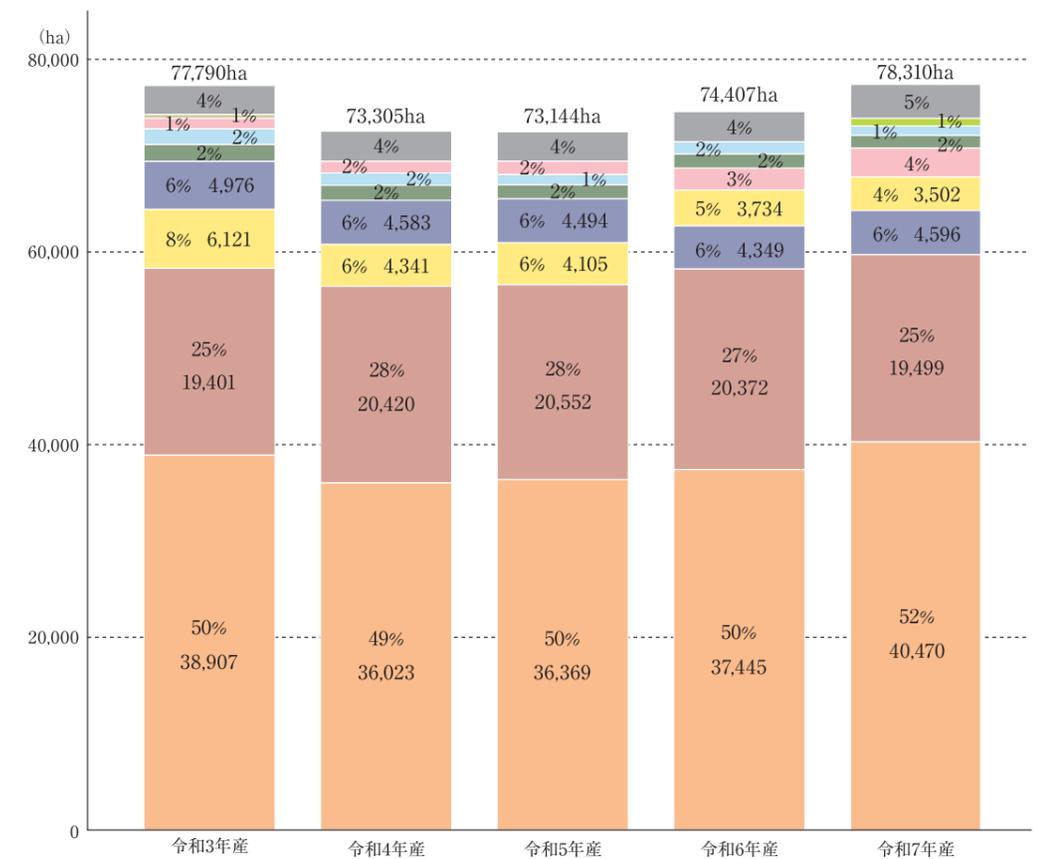
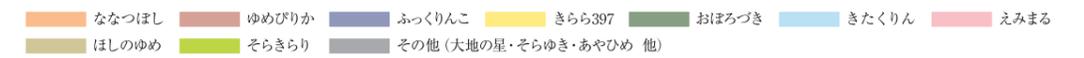
■北海道米(うるち米) 食味マップ



※ホクレン農業総合研究所調べ。※平成30年産・令和元年産・2年産・5年産・6年産の5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います。

■北海道うるち米 作付推移データ



※作付面積は令和7年7月現在、もち米および加工用米、新規需要米、酒造好適米を除く。  
※作付面積はホクレン出荷契約面積。 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。  
※1%未満の品種については、その他に含まれます。

# 日本の食卓を支える、北海道の産地。

## 留萌

るもい

作付面積 3,109ha／4%  
出荷契約数量 11,160t／5%

## 石狩

いしかり

作付面積 6,291ha／8%  
出荷契約数量 19,841t／8%

## 後志

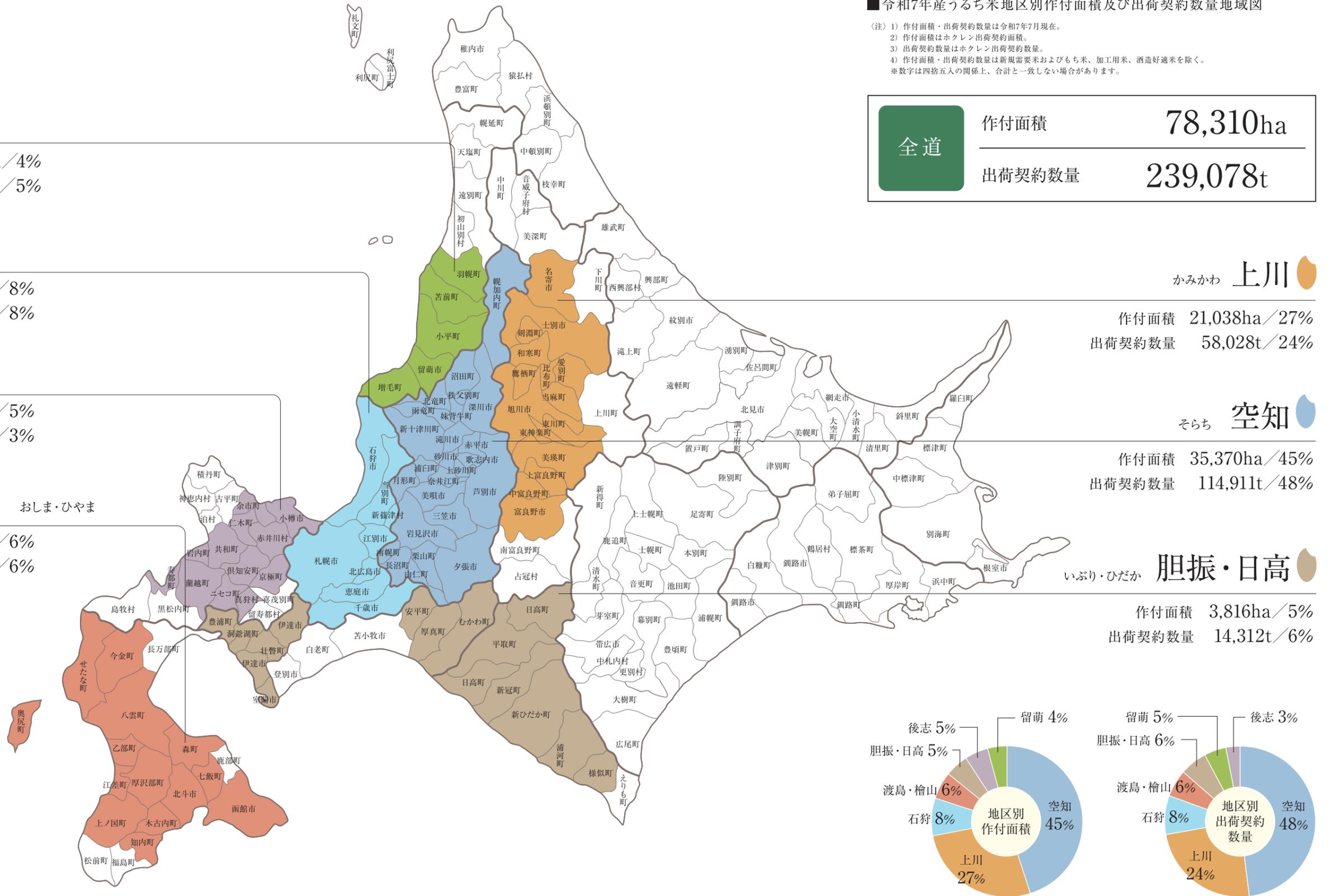
しりべし

作付面積 3,990ha／5%  
出荷契約数量 6,896t／3%

## 渡島・檜山

おしま・ひやま

作付面積 4,697ha／6%  
出荷契約数量 13,930t／6%



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

全道	作付面積	78,310ha
	出荷契約数量	239,078t

かみかわ 上川

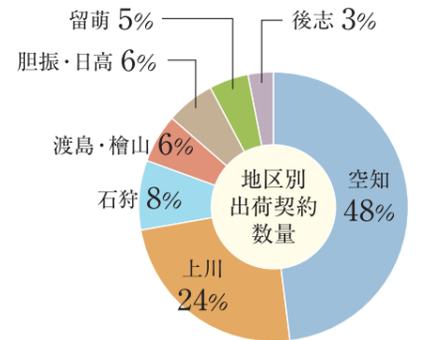
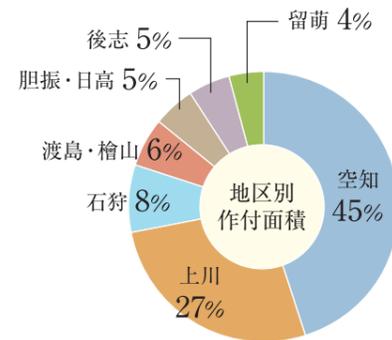
作付面積 21,038ha／27%  
出荷契約数量 58,028t／24%

そらち 空知

作付面積 35,370ha／45%  
出荷契約数量 114,911t／48%

いぶり・ひだか 胆振・日高

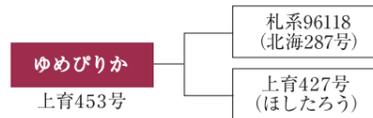
作付面積 3,816ha／5%  
出荷契約数量 14,312t／6%



# 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



## 「特A」15年連続獲得

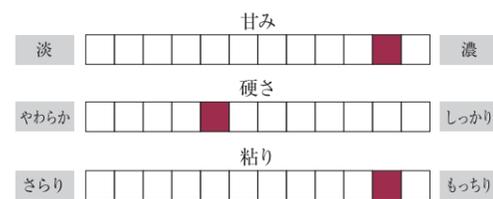
※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和6年産米）。  
※平成22年～令和6年産米（平成22年産米は参考品種）。

令和6年産の「ゆめぴりか」が特Aを獲得。15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



### ●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は「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

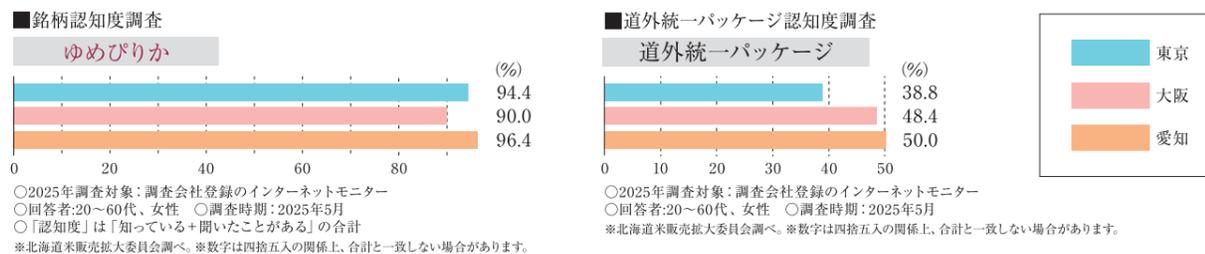
「自家増殖種子」の販売・譲渡は種苗法違反であることを、マツコ・デラックスさんのポスターなどにより周知。「ゆめぴりか」ブランドを守るために採種圃産種子を使うことを呼びかけています。



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40～50%前後を占めています。いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。



### ●「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

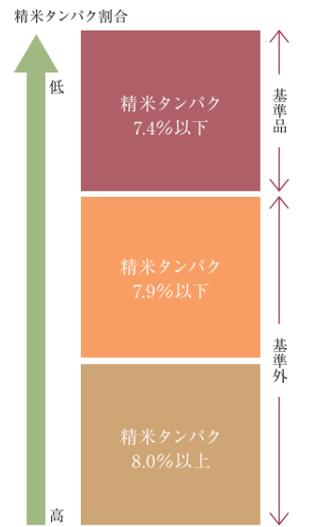
生産者自らが定めた「認定マーク」の厳しい基準。ブランドを守るために行われている様々な取り組み。

- 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<sup>(※)</sup>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。



※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



### ●温室効果ガス(メタン)削減に貢献した商品をPR

稲作で発生する温室効果ガス(メタン)の削減は大きな課題となっています。令和5年には収穫後の稲わらの「搬出」と「秋すき込み」に取り組み、温室効果ガス(メタン)削減に貢献した生産者のお米だけを仕分けして販売。この取り組みを消費者の方々にも知っていただくために、対象商品にシールを貼ることでPRしました。



### ●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。



### ●12月の第4日曜日は『冬のごちそう「ゆめぴりか」の日』。

毎年12月の第4日曜日は「冬のごちそう「ゆめぴりか」の日」。家族や仲間と一緒に過ごす機会が増える年末年始に、「ゆめぴりか」で贅沢なごちそう時間をとPRしました。



※一般社団法人 日本記念日協会 認定。

### ●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。2024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新はこだて(道南地区)」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。



## 「特A」15年連続獲得

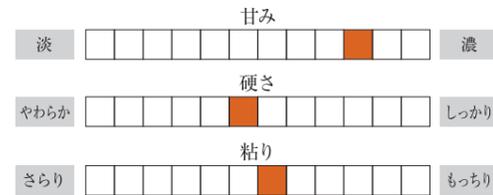
※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和6年産米）。  
※平成22年～令和6年産米。

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6年産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで15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

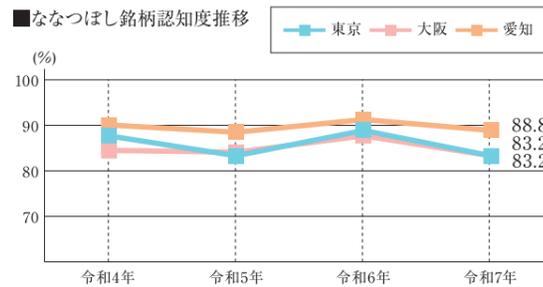
外観	粒形が崩れにくく、つやもよい。
甘み	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。
粘り	ほどよい粘り。
メニュー適性	お弁当やお寿司、和食、朝ごはん。
総評	北海道米の中で最も生産量が多い品種。味と食感のバランスがよく、様々な場面で活躍するお米。

### 食味評価



### ●高い認知度を誇る「ななつぼし」

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7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、高い認知度をえています。

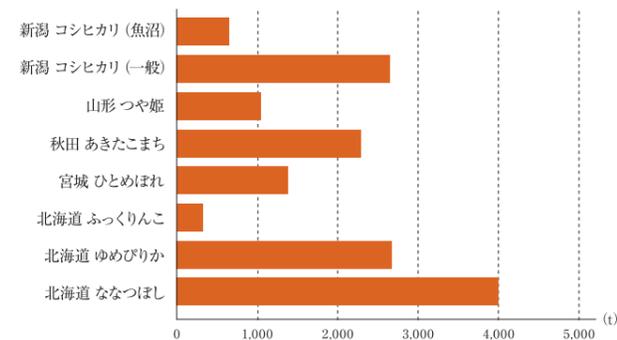


○令和4年～令和7年調査対象：調査会社登録のインターネットモニター  
○「認知度」は「知っている+聞いたことがある」の合計  
※北海道米販売拡大委員会調べ。 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

### ●全国で最も売られている「ななつぼし」

圧倒的な販売数量を誇る「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。

■全国小売店における販売数量【農水省POSデータ】 ■販売数量 (t)



※米に関するマンスリーレポート（令和7年6月）より。 ※販売数量は令和6年6月～7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。

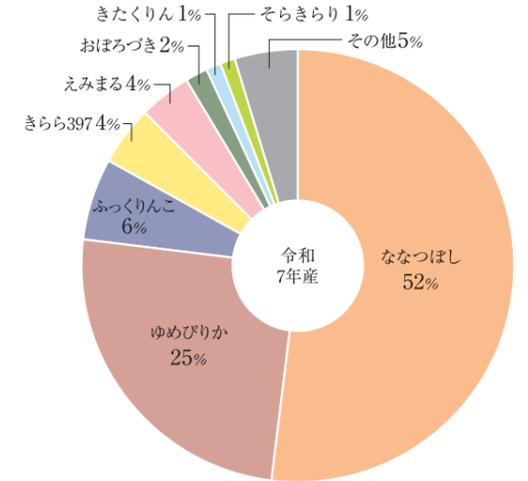
### ●北海道米の中で、作付面積第1位

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。

令和7年産ななつぼし

面積	比率
40,470ha	52%

※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PRイベント実施

暑い夏を「ななつぼし」とともに元気に乗り越えていただきたいという想いから、7月2日に新千歳空港にてPRイベントを実施。ブース内のマスコットキャラクターさんのパネルまたはBOXを撮影し「#ななつぼしの日」のハッシュタグをつけてInstagramに投稿いただいた先着772名様に「ななつぼし」2合パックを配布しました。また、マスコットキャラクター「ななちゃん」とのじゃんけん大会も開催し会場を盛り上げました。



ふっくら食感、心地よい甘さ。

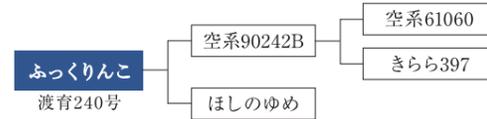
# ふっくりんこ

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。



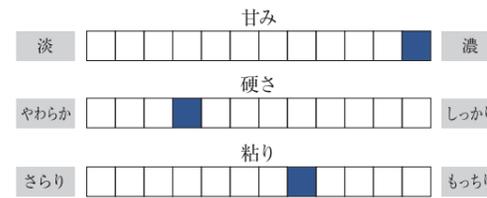
道南限定パッケージ



## 品種の特徴

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

## 食味評価



## ●BEST“F”SELECTION2024を開催

独自の品質基準を定め、良質米の生産に取り組んでいる「ふっくりんこ産地サミット推進協議会」。各産地が技術を競い合いながら、おいしさを追求することを目的に「BEST“F”SELECTION2024」を実施しました。野口観光グループ全面協力により登別石水亭にて11月15日に開催され、野口観光グループの審査で選ばれた1産地の「ふっくりんこ」を、野口観光グループのハイクラスホテルのお食事にて1年間提供するというもの。産地名を伏せて食べ比べをする審査の結果、「JAたきかわ」が見事受賞しました。



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。

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栽培協定と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つけられます。



## ●「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、生産者の中で「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。

「サミット公認」栽培・生産基準

- 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
  - 収穫後の稲わら搬出・秋すき込み
  - 種子は採種圃産種子を使用し、毎年更新 他

「サミット公認」出荷基準

- 取後の稲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。
- 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」品質基準

- 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<sup>(※)</sup> 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。

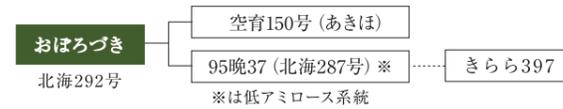


粘りと風味の美食米。

# おぼろづき



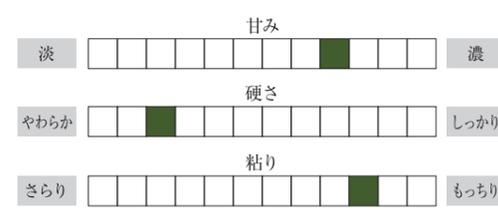
- 北海道米の中でも特にアミロースが低く、粘りの強い品種です。
- ほのかな甘みと独特の風味も特徴です。



## 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



低アミロース米のロングセラー。

# あやひめ

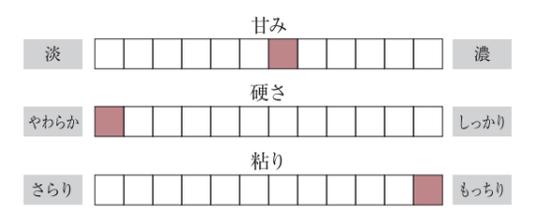


- 北海道米の中でも特に粘りが強くやわらかい低アミロース品種。
- 玄米のプチプチとした食感が、スープカレー用のブレンド米に最適。
- 「あやひめ」玄米を100%原料としたものが「玄米さらだ」。  
粘りのある玄米で、ビタミンB群が豊富です。



## 食味評価

※精米状態で評価。

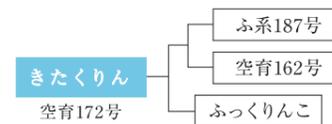


農薬低減、クリーン育ち。

# きたくりん



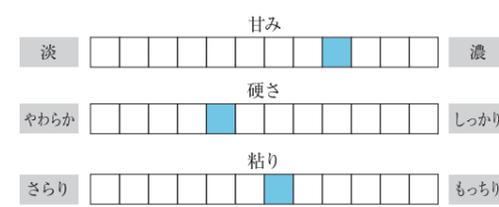
- いもち病抵抗性に優れ、農薬を節減しながらも安定的な生産が可能な品種。
- 「ふっくりんこ」を父にもち、耐病性だけでなく、粘りややわらかさなどの食感にも優れています。



## 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

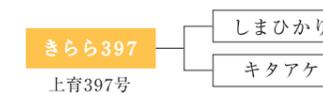


粒感しっかり、旨みじんわり。

# きらら397



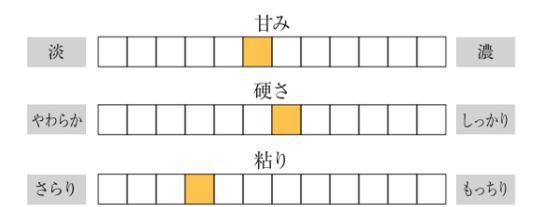
- 不動の人気を誇るロングセラーで、かむほどに甘みが豊かに広がります。
- 適度な粒感があり、崩れにくく、ピラフなどに最適。
- タレ通りがよく、丼物などにも向いています。



## 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



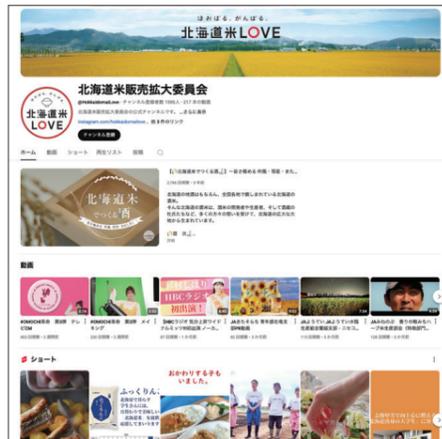
## ごはんの消費拡大を目指した情報発信。

WEBサイトやSNSを活用した情報発信。

北海道米の情報発信のプラットフォームとしてWEBサイトを活用。また、各種SNSでのキャンペーンも積極的に実施しています。



北海道のお米 ホームページ



北海道米LOVE YouTube



北海道米LOVE LINE



北海道米LOVE Instagram



北海道米LOVE X (旧 Twitter)

「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



マツコさんがおにぎりを握るCMでPR

北海道米イメージキャラクターとして、すっかりおなじみのマツコ・デラックスさん。2024年のCM「マツコさんのおにぎり篇」では、丁寧におにぎりを握るマツコさんが「みんなにお米のしあわせを」とメッセージを伝えました。北海道米への愛をマツコさんらしくPRしてきた歴代CMやメイキング映像は、WEBにて公開中です。



北海道米「新米発表会」in北海道

マツコさんCM出演10周年を記念し、「新米発表会・生産消費交流会～未来につなぐ北海道米～」を札幌文化芸術劇場hitaruで開催しました。マツコ・デラックスさんや鈴木直道知事が登壇し、会場には生産者のみなさんなど約1,000人が集まり大盛り上がり。イベント後半にはホクレンアンバサダーを務める森崎博之さんも登場し、マツコさんへの質問コーナーや記念撮影など交流を深めました。



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ももちろん、その様子をSNSにアップするなど、北海道米の魅力を自身の体験を通して発信しています。



# 北海道の もち米



もち米を、  
つくる人がいる。

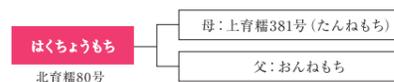
お餅って、楽しいから好き。  
お祝い事とか、イベントとか、  
みんなで笑顔になれる食べもの。  
そんなお餅だからこそ、  
もっと、おいしくしていきたい。  
この先も、つくる人と、ともに。  
日本のもち食文化をリードしていきます。

やわらか **はくちょうもち** 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。



やわらか **きたゆきもち** 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。



やわらか **風の子もち** 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。

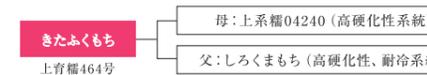


かたい **きたふくもち** 硬化性に優れた切り餅・米菓向き品種。

かたい

## きたふくもち

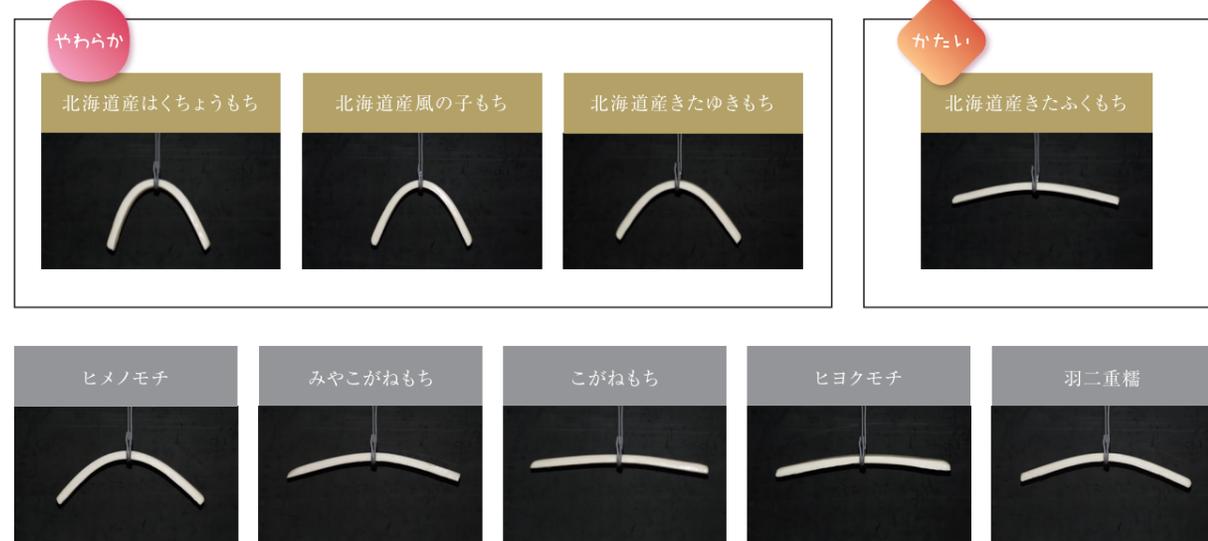
- ・硬化性が高く、餅にしたときの食味も良い品種。
- ・切り餅などの餅加工や、あられなどの米菓に適しています。



「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 (6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。

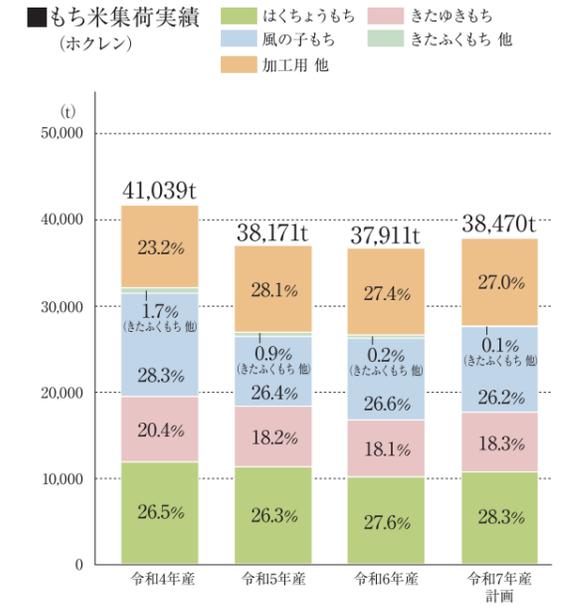
試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5℃で20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後に13分間つくことで調整しています。この餅180gを成型し、5℃で24時間冷蔵した後、硬化性試料として用いています。 ※ホクレン農業総合研究所調べ。

■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	令和4年産	令和5年産	令和6年産
	106	104	103

※7年産はホクレン出荷契約数量。 ※4年～6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%)

	令和2年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産 (暫定)
1位	北海道 46,234t/25%	北海道 49,839t/24%	北海道 47,473t/24%	北海道 43,789t/23%	北海道 47,445t/25%
2位	秋田県 25,964t/14%	新潟県 30,260t/15%	新潟県 31,498t/16%	新潟県 29,951t/16%	新潟県 32,003t/17%
3位	新潟県 25,005t/14%	秋田県 29,488t/14%	秋田県 25,520t/13%	佐賀県 22,116t/12%	秋田県 22,320t/12%
4位	佐賀県 17,457t/10%	佐賀県 22,257t/11%	佐賀県 21,720t/11%	秋田県 21,398t/11%	佐賀県 20,028t/11%
5位	岩手県 9,879t/5%	熊本県 9,896t/5%	熊本県 10,032t/5%	熊本県 10,360t/5%	千葉県 10,346t/5%
全国合計	183,287t	206,080t	200,117t	188,548t	190,002t

※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。 ※令和6年産は令和7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。

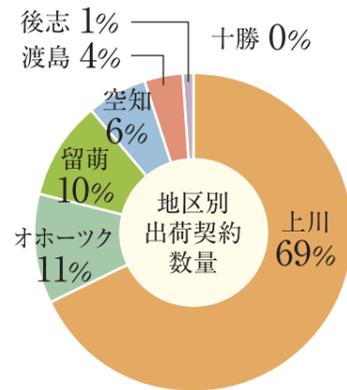
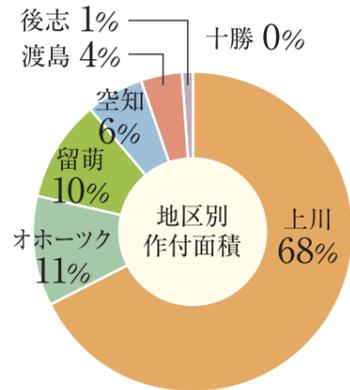
北海道のもち米団地

- JA新はこだて [八雲町]
- JAきたそらち [北竜町・観加内町]
- 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北びびき [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。



令和7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7年7月現在: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	7,128ha	はくちようもち 2,035ha 風の子もち 1,933ha きたゆきもち 1,346ha きたふくもち 15ha 加工用 他 1,799ha
	出荷契約数量	38,470t	はくちようもち 10,881t 風の子もち 10,097t きたゆきもち 7,045t きたふくもち 56t 加工用 他 10,392t

### 留萌 るもい

作付面積 727ha/10%  
出荷契約数量 3,814t/10%

### 後志 しりべし

作付面積 85ha/1%  
出荷契約数量 338t/1%

### 渡島 おしま

作付面積 264ha/4%  
出荷契約数量 1,370t/4%

### かみかわ 上川

作付面積 4,851ha/68%  
出荷契約数量 26,484t/69%

### オホーツク

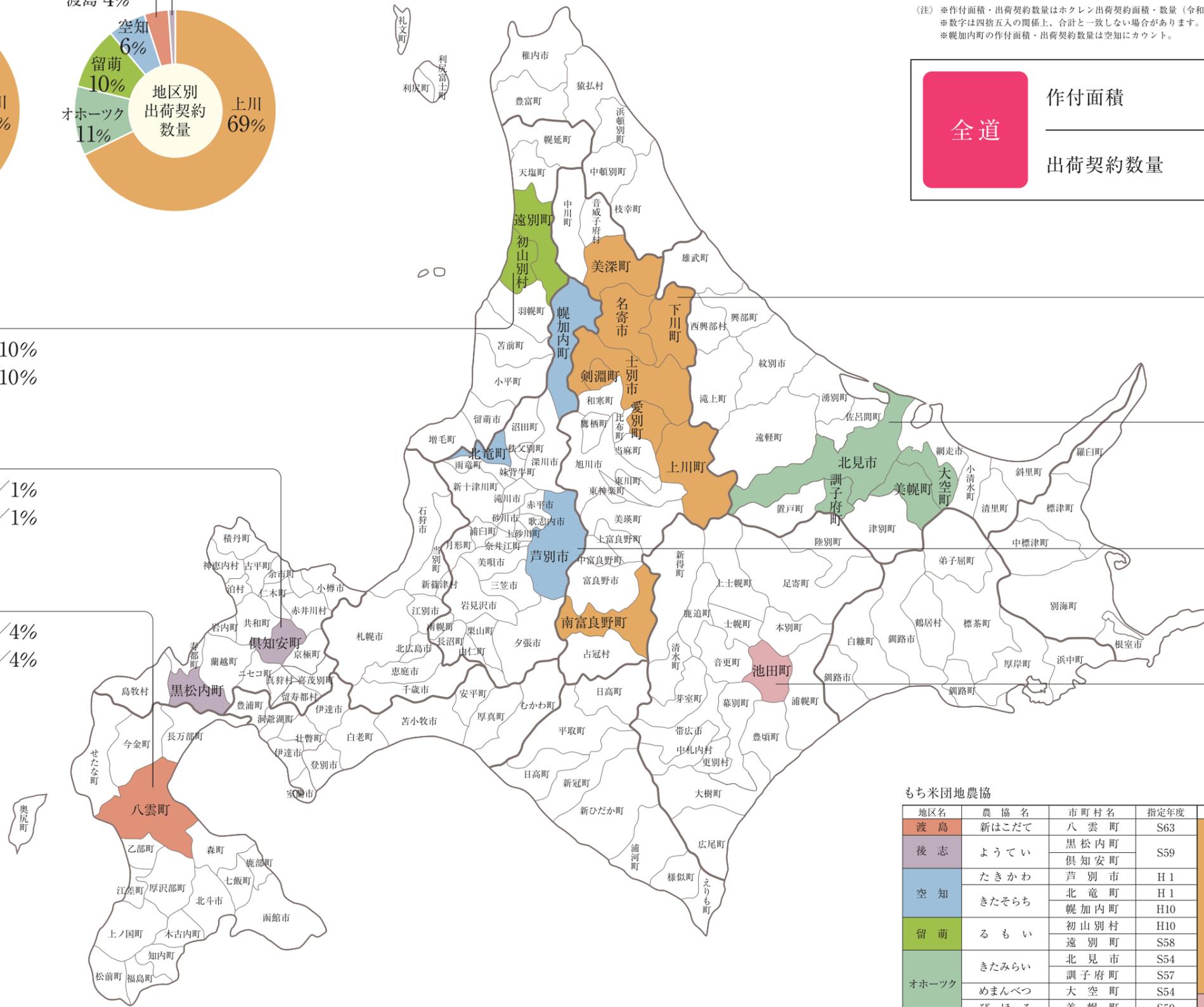
作付面積 783ha/11%  
出荷契約数量 4,322t/11%

### そらち 空知

作付面積 415ha/6%  
出荷契約数量 2,129t/6%

### とがち 十勝

作付面積 3ha/0%  
出荷契約数量 13t/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	
空知	たきかわ	芦別市	H1		ふらの	南富良野町	S58
		北竜町	H1		北ひびき	剣淵町	S62
留萌	るもい	幌加内町	H10		士別市	S59	
		初山別村	H10		道北なよろ	名寄市	S54
オホーツク	きたみらい	遠別町	S58	北はるか	美深町	S54	
		北見市	S54		下川町	S60	
		調子府町	S57		十勝	十勝池田町	池田町
	めまんべつ	大空町	S54				
	びほろ	美幌町	S59				



# 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。

## 「#OMOCHI革命」プロジェクト第3弾

北海道は全国一の生産量を誇るもち米産地ですが、人口減や食文化の多様性から消費は減少傾向にあります。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に始動した「#OMOCHI革命」プロジェクトは今年で3回目となりました。引続き主に若年層をターゲットとした新たな「映えおもちスイーツ」を道内の賛同企業と開発し、消費拡大を図っています。2025年5月～6月に開催された「あさひかわ菓子博」ではブースを展開し各店舗で販売されている商品を紹介しました。また、北海道内でのテレビCMやインフルエンサーによるSNSでの情報発信を行いました。



あさひかわ菓子博  
北海道じゃらんと連携



## 多彩なお彼岸のもち食

春のお彼岸に合わせて、おはぎの販促を実施。季節感のある商品で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います。

## BBQ・アウトドアシーンでおもち普及

炭火で焼いたおもちのおいしさをPRすべく、北海道内のオートキャンプ場10施設にて切り餅をサンプリング。包装もちは手軽で便利なおもちからバーベキューシーンでの動画を制作し、夏場の消費拡大を図っています。



※コープさっぽろ広報誌「Cho-co-tto」掲載。

## スポーツシーンでのもち食普及

スポーツシーンにおけるエネルギーフードとしてのもち食カルチャー定着化を目指し、マラソン大会等におけるPRやサンプリングを強化しています。



北海道マラソンでの大福(カラダ餅)配布



エスコンフィールドにて大福(餅魂)配布



カーリング大会でのプロテイン大福PR

## 「お赤飯の日」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。



## もち米×和スイーツ

秋のお彼岸に合わせて、北海道内の菓子店等とタイアップした秋の期間限定「おもちスイーツ」をPR。世代を問わず親しみやすい形で、伝統的なもち食文化の再創造を目指します。



## 「モチモチベーション北海道」おモチできモチを伝えようキャンペーン

北海道が全国でトップシェアのもち米産地であることやもち食文化の普及・発展を目指す取り組みである「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、SNSを活用したキャンペーンを展開しました。当選者がもう1名の当選者を選ぶことで新たな消費者層の獲得を図りました。



## カそば・うどんキャンペーン

北海道内で協賛意向のあったうどん・そば10店にて「カそば・うどんを食べて当ようキャンペーン」を実施しました。もち米最大の需要期である冬場に、消費者層の拡大を図りました。

## 話題性ある大鏡餅の奉納

年末に北海道産もち米を使用した120kg級の大鏡餅を関係機関に奉納。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と消費者の購買意欲喚起に努めています。



## 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、北海道産もち米を使用した大福商品のキャンペーンを実施。ホクレンパールのマイルキットなど、より身近なもち食の普及を推進しています。



# 北海道の 酒米



酒米を、  
つくる人がいる。

一つの徳利で、わけあう。

すると、心がゆるんでいく。

人と人をつなぐ

そんな日本酒を

つくっていきたい。

この先も、つくる人と、ともに。

北海道から今日の乾杯を支えます。

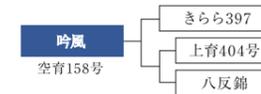


酒造好適米の  
北海道代表。

〈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。

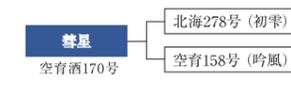


酒造好適米の  
期待の星。

〈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、取  
量性が高い品種です。

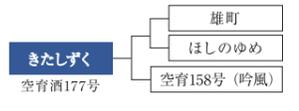


酒造好適米の  
新鋭。

〈軽やか、やわらか〉

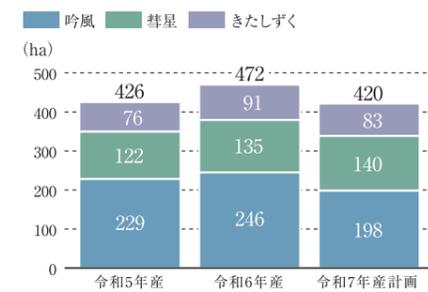
## きたしずく

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。



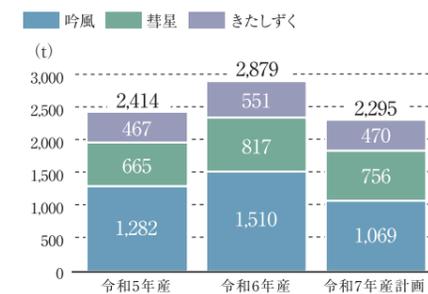
需要に応じた高品質な酒米生産を行っています。

■酒造好適米作付面積の推移



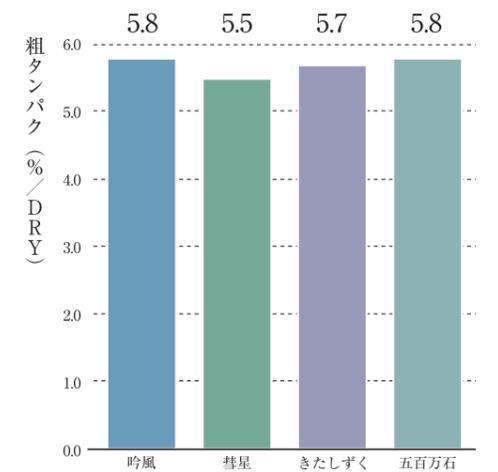
※作付面積はホクレン出荷契約面積。  
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

■酒造好適米集荷実績(ホクレン)



※7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。3品種と  
も低タンパクで高品質な酒米です。

※令和6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。



## 道産日本酒試飲・飲み比べイベント

北海道日本ハムファイターズの新球場・エスコンフィールドHOKKAIDOでの日本酒試飲イベント実施や、さっぽろ雪まつりへのブース出展など、楽しみながら幅広い消費者の方に道産酒の魅力を感じてもらえるようPRを行っています。



## 北海道米でつくる日本酒アワード

北海道産の日本酒・酒米の認知度向上やブランド力を強化すべく、2021年より開催している日本酒アワード。2025年は札幌駅前通地下歩行空間にて実施。道内16酒蔵から道産酒米を使用した日本酒がエントリーされ、400人超の一般消費者の審査により受賞酒を決定しました。



## 「グルメ雑誌」での道産酒タイアップ特集

道内有力グルメ雑誌にて、飲食店における道産酒と肴の記事を掲載。掲載された道産酒は新たに店舗メニューに追加してもらい、より多くの飲食店で道産酒を楽しむ機会を創出しています。



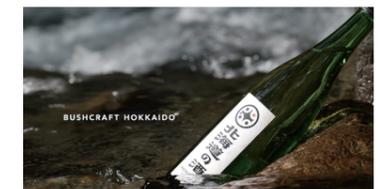
## 国酒フェア2025

沖縄と鹿児島を除く全国45道府県の酒造組合が出展する世界最大の日本酒イベント。今年には関西万博に合わせて大阪で開催され、道産酒の試飲・販売を行いました。国内外問わず多くの酒蔵関係者や日本酒ファンが来場し、道産酒や北海道酒米の魅力を広くPRしました。



## 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、品種紹介や実需者からの評価等、北海道酒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・道産酒米の魅力を広げます。



# 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JA	施設区分	操業年度	メーカー	取扱品目	処理数量 (%)
南館	道南	1	函館育ちライスターミナル	北斗市	新はこだて・函館市亀田	CE	H12	井関農機株	うるちもち	11,500
		2	玄米バラ集出荷調製施設	今金町	今金町	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム株	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	藤山本製作所	うるち	2,800
		4	せたな町玄米ばら集出荷施設	せたな町	新はこだて	ばら	H16	農クボタ	うるち	3,600
倶知安	後志	5	蘭越町玄米ばら受調製施設	蘭越町	受調製	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	5,097
		6	J Aきょうわライスターミナル	共和町	きょうわ	ばら	H14	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	7,200
		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	農サタケ	うるち	7,800
苫小牧	胆振	8	安平町米麦乾燥調製施設	安平町	とまこまい広域	RC	H14	エム・エス・ケー農業機械株	うるち	1,500
		9	鶴川農協 穀類乾燥調製施設	むかわ町	むかわ	RC	R2	農サタケ	うるち	1,816
		10	にかっふ穀類集出荷調製施設	新冠町	にかっふ	ばら	H18	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	700
札幌	石狩	11	新ひだか町静内町玄米ばら集出荷調製施設	新ひだか町	しずない	ばら	H18	井関農機株	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	CE	H13	井関農機株	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	井関農機株	うるち	17,004
南々空知	南空知	14	えいわ玄米ばら均一調製施設	恵庭市	道央	ばら	H9	井関農機株	うるち	3,400
		15	瑞穂の館	江別市	道央	RC	H10	エム・エス・ケー農業機械株	うるち	4,200
		16	J Aさっぽろ米麦乾燥調製施設	石狩市	さっぽろ	RC	H2	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	2,200
空知中央	空知中央	17	ながぬま/米の館	長沼町	ながぬま	CE	H10	井関農機株	うるち	7,649
		18	由仁ライスステーション/米賓館	由仁町	そらち南	CE	H11	農サタケ	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	農サタケ	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	井関農機株	うるち	5,843
		21	情熱米ターミナル	岩見沢市	いわみざわ	ばら	H9	農サタケ	うるち	5,800
		22	夢あふれる情熱きたむら	岩見沢市	いわみざわ	RC	H10	農サタケ	うるち	7,000
		23	未ら来る米ステーション	岩見沢市	いわみざわ	CE	H11	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	6,500
		24	月形こめ工房	月形町	月形町	CE	H12	農クボタ	うるち	5,070
		25	いなほの里ライスステーション	美瑛市	みなほのぶ	ばら	H10	農サタケ	うるち	5,780
		26	らいす工房びばい	美瑛市	びばい	RC	H11	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	6,693
岩見沢	中空知	27	浦白町ライスターミナル	浦白町	ビンネ	CE	H12	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	玄米:10517 粳:2911
		28	RICE BOX 21	新十津川町	ビンネ	ばら	H6	ヤンマーグリーンシステム株	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	H11	井関農機株	うるち	1,845
		30	米まばら調製集出荷貯蔵施設	滝川市	たきかわ	玄米	H4	井関農機株	うるち	5,305
		31	芦別米まばら調製施設	芦別市	たきかわ	玄米	H3	ヤンマー株	うるちもち	2,914
		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	農クボタ	うるち	9,847
		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株	うるち	8,208
		34	深川マイナリー	深川市	きたそらち	CE	H19	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	29,246
		35	北育ち元氣村ライスターミナル	深川市	きたそらち	ばら	H9	農サタケ	うるち	4,325
		36	北竜町玄米ばらセンター	北竜町	きたそらち	ばら	H8	農サタケ	うるちもち	9,275
留萌	留萌	37	幌加内玄米ばらセンター	幌加内町	きたそらち	ばら	H8	エム・エス・ケー農業機械株	うるちもち	10,335
		38	妹背牛ライスコンビナート	妹背牛町	北いぶき	CE	H15	農サタケ	うるち	10,442
		39	秩父別町ライスカントリー/稲穂の鐘	秩父別町	北いぶき	CE	H12	井関農機株	うるち	8,690
		40	スノー・クール・ライスファクトリー	沼田町	北いぶき	CE	H8	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	25,244
		41	羽幌ライスターミナル	羽幌町	るもい	CE	H20	農サタケ	うるち	6,050
		42	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株	もち	1,840
		43	遠別米穀乾燥調製施設 / 北限夢工房	遠別町	るもい	RC	H28	農サタケ	もち	2,850
		44	上川中央地区米穀広域集出荷施設 / 上川ライスターミナル鷹栖工場	鷹栖町	あさひかわ・たいせつ	CE	H8	農サタケ	うるち	10,000
		45	J A当麻カントリーエレベーター / 当麻ライスシャワー	当麻町	当麻	CE	H9	農サタケ	うるち	4,500
		上川中央部	上川中央部	46	東神楽町玄米ばら受調製精米施設 / J A東神楽ライスステーション	東神楽町	東神楽	ばら	H7	ヤンマーグリーンシステム株
47	比布町農協穀類集出荷調製施設 / J Aびっふ町ライスファクトリー21			比布町	びっふ町	ばら	H8	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	6,000
48	東川町農協玄米ばら受調製施設 / J Aひがしかわ玄米センター			東川町	ひがしかわ	ばら	H8	農サタケ	うるち	6,700
49	ひがしかわライスターミナル米穀乾燥調製貯蔵施設			東川町	ひがしかわ	ばら	R7	農サタケ	うるち	16,387
50	愛別町品質向上物流合理化施設			愛別町	上川中央	ばら	H11	農クボタ	うるちもち	4,450
51	上川町玄米調製施設			上川町	上川中央	ばら	H12	井関農機株	もち	1,270
52	J A東旭川玄米調製施設			旭川市	東旭川	ばら	H15	井関農機株	うるち	2,050
53	J Aたいせつライスセンター			鷹栖町	たいせつ	RC	H29	北斗工機株	うるち	4,500
54	J Aびえい穀類乾燥調製貯蔵施設			美瑛町	びえい	RC	S44	北斗工機株	うるち	2,050
旭川	上川南部			55	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	農サタケ
		56	中富良野町米麦乾燥調製施設 / J A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	農サタケ	うるち	5,156
		57	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	農サタケ	うるち	6,000
		58	J A北ひびき米穀乾燥調製貯蔵施設 / 米工房 天塩の大地	中富良野町	北ひびき	CE	H13	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	6,800
		59	玄米ばら集出荷調製施設 / J A北ひびき玄米ばら集出荷調製施設	剣淵町	北ひびき	ばら	H10	ヤンマーグリーンシステム株	うるち	3,400
		60	土別市米乾燥調製施設 / J A北ひびき米乾燥調製施設	土別市	北ひびき	RC	H13	エム・エス・ケー農業機械株	うるち	3,200
		61	上川北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	農クボタ	もち	2,200
		62	J A道北なよろ名寄玄米バラ集出荷施設	名寄市	道北なよろ	ばら	H15	農クボタ	もち	1,550
		63	風連町半乾燥初乾調製施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	RC	H16	ヤンマーグリーンシステム株	もち	1,268
		64	風連町穀類乾燥調製貯蔵施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	RC	H1	ヤンマーグリーンシステム株	もち	3,000
上川北部	上川北部	65	J A道北なよろ風連玄米バラ集出荷施設	名寄市(風連町)	道北なよろ	ばら	H24	ヤンマーグリーンシステム株	もち	3,708
		66	J A北はるか玄米色選別施設	美深町	北はるか	ばら	H27	農サタケ	もち	1,100
		67	北見広域米麦施設	北見市	きたみらい	RC	H12	農サタケ	もち	4,320
		68	女満別町農業協同組合大規模畑麦乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	CE	S53	エム・エス・ケー農業機械株	もち	164
		69	女満別町農業協同組合穀類等乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	CE	H2	北斗工機株	もち	1,165
							H7	エム・エス・ケー農業機械株	もち	664

※施設区分の表記についての説明 C E:カントリーエレベーター(初)、R C:ライスセンター(初)、ばら:玄米ばら調製施設(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**  
遠赤外線が羽を透過し、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で定期的除去し、施設ラインの清掃を徹底。

**フレンドリー方式乾燥**  
超低速乾燥機で粉を無通風の中でゆっくりりあため、表面に移動した水分を低温風でスムーズに除去。

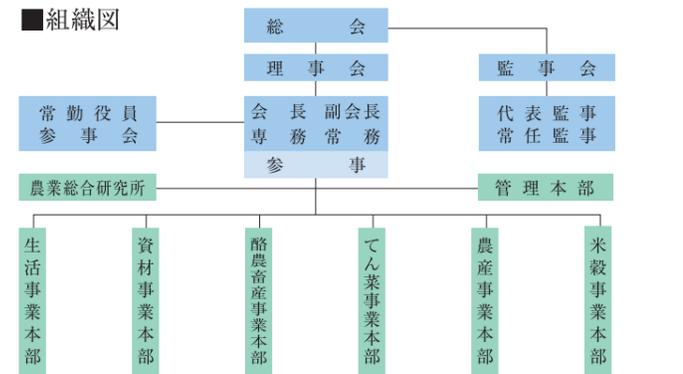
No.	施設のセールスポイント	安全・安心機能				超低温貯蔵	遠赤外線乾燥方式	フレンドリー方式乾燥
		昇降機残米除去装置	色選別機	マグネット	フレンドリー方式乾燥			
1	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵。機械の性能を活用した調製により、顧客ニーズに対応した品質で、安定的な供給が可能。	●	240ch×2基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×3基	●	●	●
2	3台の色選別機による調製と自動ラック倉庫の活用によりオーダーメイドのお米を安定的に供給可能。	●	240ch×2基 200ch×1基	3,000ガウス×3基	12,000ガウス×2基	●	●	●
3	遠赤外線乾燥方式と累積選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 240ch×2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。	-	240ch×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×1基 (LED)	2,500ガウス×14基	12,000ガウス×1基	●	-	●
8	施設調製による品質の安定・均質化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*9×1基 4,000*9×2×2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70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別製造。	●	60ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	●
12	超低温乾燥機(マジックドライヤー)の導入と、冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による低コスト・省エネ・環境配慮型施設。	調製ライン	160ch×2基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基	●	-	●
13	施設調製による品質の安定・均質化と、色選別機の増設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	玄米受入による徹底した原料仕分けと色選別機を駆使した品質の安定・均一化。	-	120ch×3基	12,000ガウス×2基	-	●	-	●
15	SDS (Soft Drying System) 乾燥方式(穀殻を乾燥剤として活用する熱を加えない新しい乾燥方式)による、限りなく自然乾燥に近い仕上げ。	-	240ch×1基 120ch×1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、色選別機の設置による高品質玄米への調製対応。	-	240ch×1基	12,000ガウス×1基	-	●	-	●
17	低温で劣化の少ない初保管米穀の今限り米。	●	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。	-	240ch×1基 120ch×1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。	●	240ch×2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、トレス体制を整備し、安心安全なお米を供給。	●	240ch×1基 160ch×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×2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	超低温貯蔵による品質の保持。	-	240ch×1基 120ch×1基	-	12,000ガウス×1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。	●	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。	-	240ch×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玄米の安定供給。	●	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	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。	-	180ch×1基 150ch×1基	-	12,000ガウス×1基	●	-	●
32	冬場の冷気を利用した超低温貯蔵による鮮度と食味の保持。	-	240ch×2基	12,000ガウス×1基	-	●	-	●
33	「環境思考米」を打ち、生産工程から施設調製までの全般的な環境活動を実施。その中核を担う新規施設として、冬場の冷気を利用した超低温貯蔵と、遠赤外線乾燥方式を導入。	●	240ch×3基 240ch×3基	-	12,000ガウス×4基	●	-	●
34	深川市内及び近郊の玄米を施設で品種別に振り分けられ調製される。少量品種に対応出来、均一化と作業の効率化も図っている。	●	160ch×1基 120ch×1基	1,600ガウス×8基	12,000ガウス×1基	●	-	●
35	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を付しし保管管理を徹底。	●	200ch×3基 90ch×1基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×4基	●	-	●
36	色選別機による異物管理の徹底。	-	120ch×2基	-	12,000ガウス×2基	●		

# 経営理念

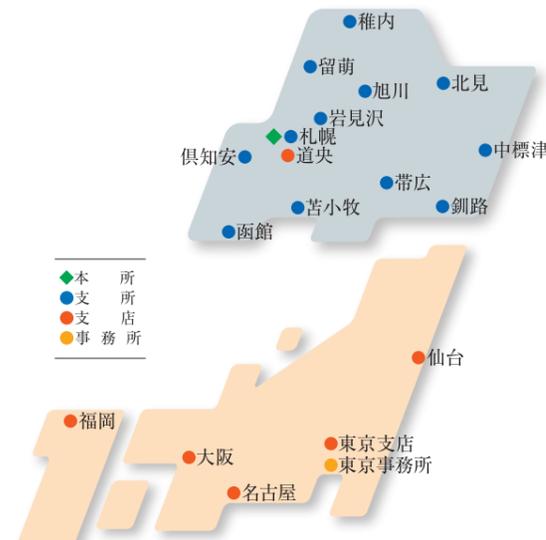
わたしたちは生産者のための協同組合として、  
会員JAと連携した事業を通じ、  
共生の大地北海道から「農」と「食」の未来を担います。

# ホクレンの概要

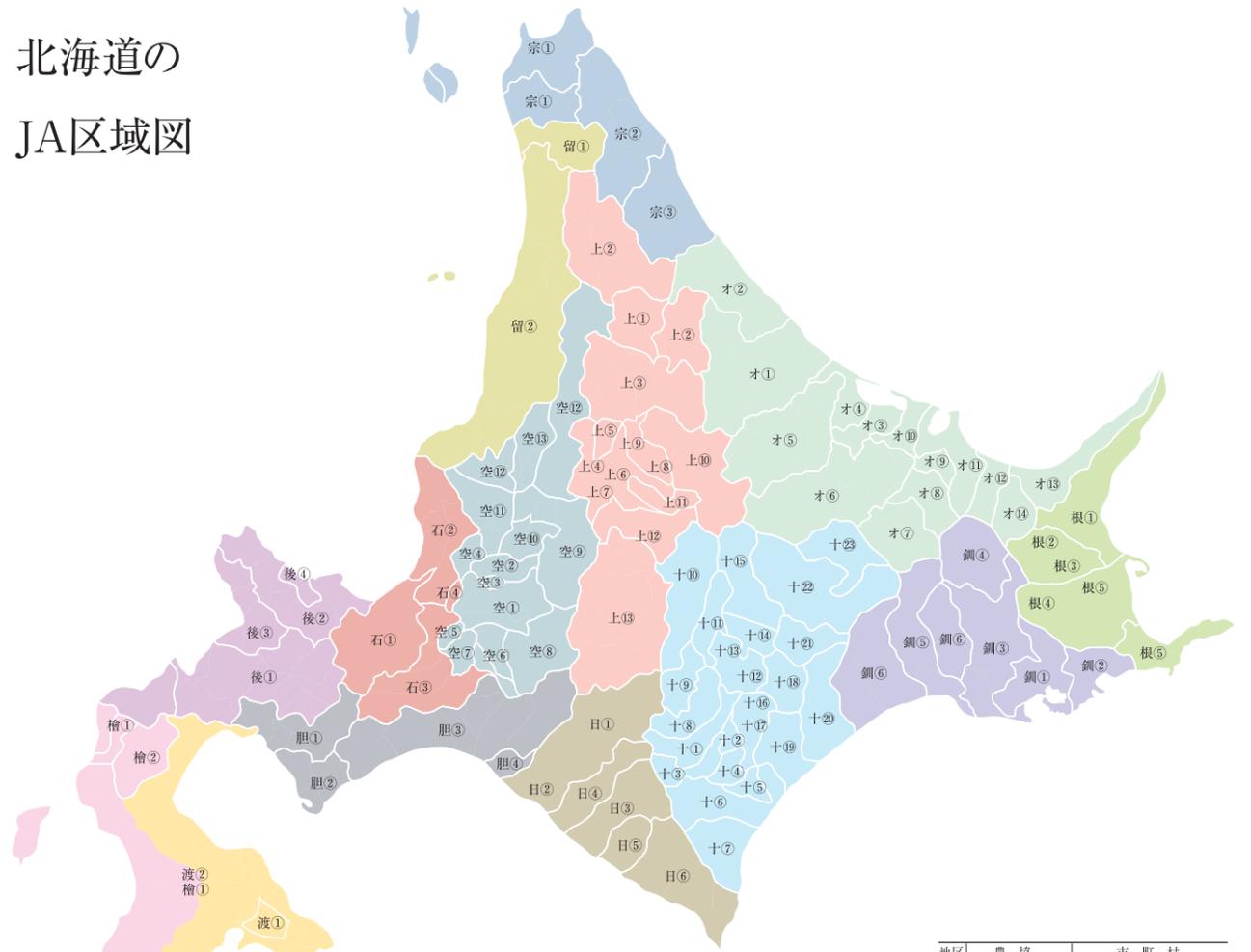
ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。北海道は約115万ヘクタールのクリーンで  
広大な農地を持つとともに、冷涼な気候にも恵まれています。その大地では新鮮・安全で  
おいしい農畜産物が豊富に生産され、日本の食料基地としての役割を期待されています。  
ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、消費者の  
皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な資材・技術・  
情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。ホクレンは、これからも  
生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。



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	16,827億円(2024年度)
会員数	119(正会員118、准会員1) 2025年3月31日現在	職員数	1,792人(出向者・嘱託を除く) 2025年3月31日現在
		事業所・施設	60カ所



# 北海道の JA区域図



# 北海道内JA一覧(97JA)

※定款上の地区に基づき作成。  
※令和5事業年度末時点。  
※JAしずない、JAにいかっふ、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 前	①JA幌延町	幌延町
	②JAるもい	留前市・小平町・増毛町・苫前町・天塩町・羽幌町・初山別村・遠別町
	①JA北宗谷	稚内市・豊富町・利尻町・利尻富士町・礼文町
	②JAひがし宗谷	猿払村・浜頓別町・中頓別町
	③JA宗谷南	枝幸町
	④JA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北びき	上川市・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びつぷ町	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・美瑛市の一部・月形町の一部・江別市の一部
	②JAびばい	美瑛市
	③JAみなぶ	美瑛市の一部・岩見沢市の一部・三笠市の一部
	④JA月形町	月形町
	⑤JAnanぼろ	南幌町
	⑥JAそらち清	栗山町・由仁町
	⑦JAnagnuma	長沼町
	⑧JAtakawa	滝川市・赤平市・芦別市・歌志内市・砂川市の一部
	⑨JA新すなわ	砂川市・上砂川町・歌志内市・奈井江町・新十津川町の一部・美瑛市の一部
	⑩JAPinne	新十津川町・浦臼町
石 狩	①JAきたそらち	深川市・南幌町・北竜町・幌加内町
	⑬JA北いぶき	妹背町・秩父別町・沼田町
	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北いしかり	当別町・札幌市・石狩市の一部
	③JA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
	④JA新しづつ	新篠津村
	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・北平市・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
	①JAとうや湖	洞爺湖町・豊浦町・社管町・伊達市の一部
	②JA伊達市	伊達市・室蘭市・登別市
③JAたまこまい	苫小牧市・白老町・安平町・広城	
④JAmakawa	むかわ町の一部・厚岸町の一部	
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
	②JA今金町	今金町
	①JAオホーツクはます	紋別市・滝上町・西興部村・湧別町の一部
	②JAオホーツク	雄武町・奥尻町
	③JASaroma	豊頃町
	④JAゆうべつ町	湧別町
	⑤JAEenuu	上湧別町・遠軽町
	⑥JAKitamira	北見市・置戸町・調子府町
	⑦JATsubetsu	津別町
	⑧JAbihoro	美幌町
⑨JAmamanbetsu	大空町の一部	
⑩JAtokoro	北見市落石町	
⑪JAOhoetsukunetsu	網走市・小清水町の一部・大空町の一部	
⑫JACosimizu	小清水町	
⑬JAsiletoko	斜里町	
⑭JAShirami	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
釧 路	①JA道東あさひ	別海町・根室市・浜中町の一部
	②JA釧路太田	厚岸町・釧路町
十 勝	①JA帯広かわにし	帯広市
	②JA帯広大正	帯広市の一部・琴別町の一部
	③JAmakura	中札内村
	④JAさらべつ	余市町
	⑤JA忠類	幕別町の一部・大樹町の一部
	⑥JADaijingu	大樹町
日 高	⑦JAひろお	広尾町
	⑧JAmemuro	芽室町
	⑨JA十勝清水町	清水町
	⑩JANewgeto	新得町・清水町の一部
	⑪JANagatomi	南得町・音更町の一部・新得町の一部・清水町の一部
	⑫JAMori	音更町の一部
	⑬JAOtoike	音更町
	⑭JASatomi	士幌町
	⑮JASatomi	士幌町
	⑯JASatomi	士幌町
	⑰JAさつない	幕別町の一部・帯広市の一部
	⑱JA幕別町	幕別町の一部
	⑲JATsubetsu	池田町
	⑳JASaroma	豊頃町
㉑JAうらほろ	湧別町	
㉒JANebuta	本別町	
㉓JAAshiro	足寄町	
㉔JANebuta	陸別町	
㉕JABitarori	平取町・日高町の一部	
㉖JAMori	日高町の一部・新冠町の一部	
㉗JAsuzunai	新ひだか町の一部	
㉘JAikawabetsu	新冠町・日高町の一部	
㉙JAmitsui	新ひだか町の一部	
㉚JAHidaka	浦河町・様似町・えりも町	

## 《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



北海道産の米ぬかを使用したこめ油を生産するこめ油ボトルング工場は、令和8年3月頃に深川市に完成する予定です。

## 《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。

## 《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けます。