ホクレン

ホクレン農業協同組合連合会　札幌市中央区北4条西1丁目3番地

米穀部	札幌市中央区北4条西1丁目3番地ホクレンビル4F	TEL 011（232）6233
東京支店米穀課	東京都千代田区東神田2丁目9番5号ホクレン東京ビル4F	TEL 03（5821）3002
名古屋支店米穀課	名古屋市中区丸の内2丁目20番25号メットライフ名古屋丸の内ビル7F	TEL 052（222）6302
大阪支店米穀課	大阪市北区鶴野町1番9号梅田ゲートタワー9F	TEL 06（6375）3398
福岡支店米麦農産課	福岡市博多区博多駅前2丁目9番28号福岡商工会議所ビル8F	TEL 092（441）9010

北海道米販売拡大委員会

北海道のお米 ホームページ　https://www.hokkaido-kome.gr.jp



※イラストは新篠津村を参考にしています。

北海道米　二〇二六

日本の食卓を、
北海道の大地から。

いつもの朝ごはんも。

お正月のお餅も。

あの夜の日本酒も。

北海道の米作りが支えています。

みんなの笑顔の中心に

北海道米がいられますように。

この先も、つくる人と、ともに。

新しい技術や知恵を取り入れ、

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続けていきます。

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はうまく作れなかった。



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。

「北海道稲作の父」と呼ばれる中山久蔵氏。厳しい環境でも、米作りに挑戦し、「赤毛」という品種で米作りに成功。



中山久蔵 氏

1988 昭和63年

北海道米の
イメージを一新。
「きらら397」誕生。

プロモーション展開でイメージを一新し、日本中から注目される。



2001 平成13年

冷めてもおいしい
「ななつぼし」誕生。

「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。

2026 令和8年

北海道米が
GIに登録。

令和7年産「ゆめぴりか」「ななつぼし」が16年連続で食味ランキング特Aを獲得。3月には「北海道米」がGIに登録されました。

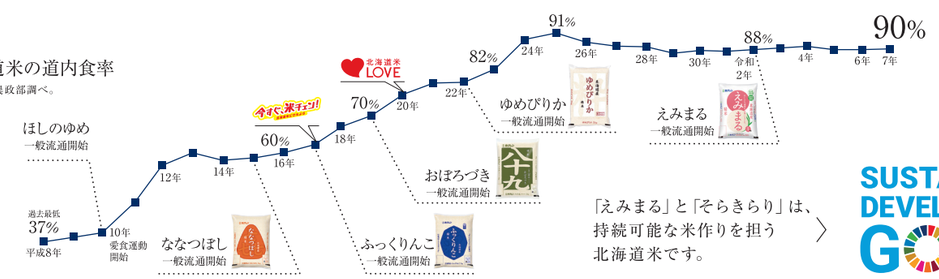
今日も、
明日も、
その先も。
北海道を米どころ日本一へ。

index

品種開発 …… 03
品種の特性 …… 04
安全・安心 …… 05
安定供給 …… 06
生産技術・SDGsの取り組み … 07
「北海道米」GI登録 …… 08
［北海道米］ …… 09
作付推移データ …… 10
生産地域 …… 11
品種 …… 13
情報発信 …… 23
［北海道のもち米］ … 25
品種 …… 26
生産地域 …… 29
情報発信 …… 31
［北海道米の加工品］… 33
［北海道の酒米］ …… 35
品種 …… 36
情報発信 …… 37
集出荷施設 …… 39
ホクレンの概要 …… 41
北海道のJA区域図 … 42

■北海道米の道内食率

※北海道農政部調べ。



「えみまる」と「そらきらり」は、
持続可能な米作りを担う
北海道米です。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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す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。

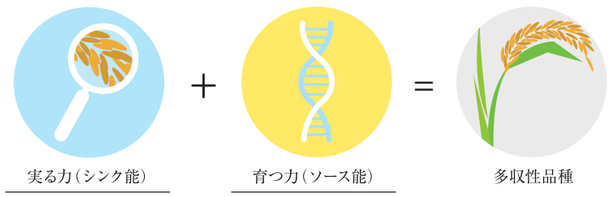
ホクレン農業総合研究所では、外部の研究機関と共同で新しい品種の開発に取り組んでいます。外部の研究機関が持つ技術とホクレンの持つ技術を融合した研究・開発で、米作りの未来を切り拓いています。

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。

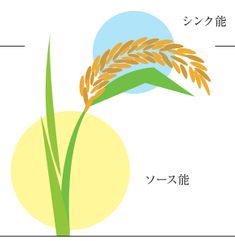
これまでとは違う、新たな点に着目した品種開発にチャレンジしています。「実る力（シンク能）」だけに着目するのではなく、「葉の光合成する力」「玄米へ養分を供給する力」などの「育つ力（ソース能）」を伸ばすことで、多収を実現する品種開発を目指します。



※「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）	晩中	耐冷性に優れた極良食味品種 道南・空知地域で限定作付
	大地の星	平成15年	母：空育151号 父：上育418号（ほしのゆめ）	早中	耐冷性、耐病性に優れ、 加工用（冷凍ピラフ等）に適した品種
	おぼろづき	平成17年	母：空育150号（あきほ） 父：北海287号	中早	粘り、柔らかさに優れる低アミロース品種
	ゆめぴりか	平成20年	母：札系96118 父：上育427号（ほしたろう）	中早	アミロース含有率が適度に低い極良食味品種
	きたくりん	平成24年	母：ふ系187号×空育162号 父：ふっくりんこ	中中	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
	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」

※早晩性は出穂期による。　※「知事特認品種」は多収性専用品種で主食用以外の用途に生産され、知事の申請に基づき地方農政局長等が認定した品種。

独自の基準で築く、確かな品質。

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


脱芒機
芒や枝梗を除去する


粒形分別機
長粒・短粒、異物などを除去


比重選別機
風と振動で籾を比重毎に選別


水稲種子



北海道の米作りを守る「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。

北海道米 あんしんネット
ホクレン／北海道米販売拡大委員会



生産者

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



JA

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



ホクレン

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

タンパク値による独自の仕分集荷を行い、お米の品質をさらに高めています。

■仕分集荷の品位基準

タンパク値	品位基準
6.8%以下	低タンパク米
6.9～8.4%	一般米
8.5%以上	高タンパク米

※「ななつぼし」の仕分基準。
※「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「えみまる」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）

年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産	令和7年産
1位	新潟県 117,200	新潟県 116,000	新潟県 115,800	新潟県 116,200	新潟県 117,700
2位	北海道 96,100	北海道 93,600	北海道 93,300	北海道 95,000	北海道 100,700
3位	秋田県 84,800	秋田県 82,400	秋田県 83,000	秋田県 84,200	秋田県 87,400
4位	宮城県 64,600	山形県 61,500	山形県 61,000	宮城県 62,800	4位 福島県 68,000
5位	茨城県 63,500	宮城県 60,800	宮城県 60,900	福島県 62,700	4位 宮城県 68,000

収穫量（t）

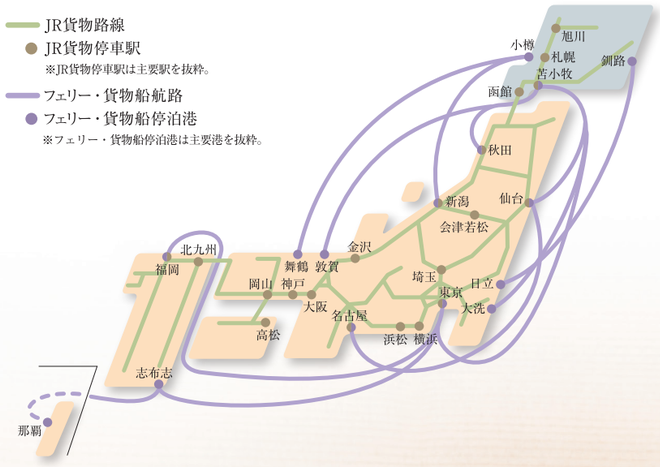
年産	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産	令和7年産
1位	新潟県 620,000	新潟県 631,000	新潟県 591,700	新潟県 622,800	新潟県 637,900
2位	北海道 573,700	北海道 553,200	北海道 540,200	北海道 562,400	北海道 578,000
3位	秋田県 501,200	秋田県 456,500	秋田県 458,200	秋田県 490,000	秋田県 513,900
4位	山形県 393,800	山形県 365,300	山形県 359,300	宮城県 366,100	福島県 387,600
5位	宮城県 353,400	宮城県 326,500	宮城県 344,700	福島県 356,800	宮城県 378,100

作況単収指数
（令和3～6年産は作況指数）

	令和3年産	令和4年産	令和5年産	令和6年産	令和7年産
北海道	108	106	104	103	98
全　国	101	100	101	101	102

※農林水産省　大臣官房統計部
「令和7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。

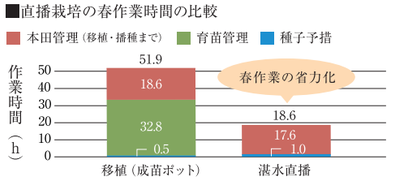
●高密度播種

育苗箱に種子を通常の３倍程度密播することで、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

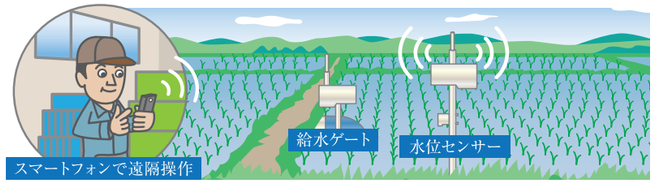
水田に種籾を直接播いて米を栽培する方法。稲作農家の負担となる春の育苗作業や苗運びを軽減できます。



※（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。



みどりの北海道米チャレンジ

持続可能な農業を実現するために、環境負荷を減らしながら美味しいお米をつくる取り組みです。

●環境負荷を減らす米作り

農薬50%削減　化学肥料30%削減

ホクレンが販売先とのマッチングも実施。付加価値を高めた販売を実現。空港ラウンジやイベントなどでも提供しています。

みどりの北海道米チャレンジ　この マークが 目印　温室効果ガス削減　生物多様性保全

※出品米は温室効果ガス削減等への貢献度合いに応じて星の数を表示した「みえるらべる」を貼付している場合もあります。

●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。

みらい米市場 FUTURE RICE MARKET

●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。



北海道の米作りは世界に誇る存在へ

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION 日本 地理的表示 GI

北海道米
農林水産大臣登録第175号

日本のお米で初の快挙！

北海道は、もともと寒さが厳しく、米作りには向かない土地でした。寒さに向き合い、品種を育て、技術を磨き続けた結果、いまや北海道米は世界でも稀な寒冷地適応型の高品質米です。これまで積み重ねてきた歴史と品質が評価され、このたび、お米として全国で初めてGIに登録されました。

●GI（地理的表示）とは？

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として国が登録・保護する制度。世界100カ国以上で導入されています。

●GI認定のポイント

1 | 歴史

米作りに不向きな寒冷地での挑戦

北海道で初めて稲作が行われたのは1692年。しかし当時は厳しい寒さから定着せず、明治時代に入っても政府が断念。それでも先人たちは栽培適地や手法を模索し続け、1873年、ついに寒冷地での米作りに成功しました。



不毛の大地から日本の米どころへ

日本を代表するブランド米「ゆめぴりか」、日本一食べられている「ななつぼし」をはじめ、寒冷地では考えられなかった多彩な品種が生み出されています。かつての不毛の大地は、日本を代表する米どころになりました。それは「赤毛種」を基に、100年以上にわたり改良を重ねてきた研鑽の結晶です。





2 | 品質

20品種以上の銘柄があり、「ゆめぴりか」「ななつぼし」は16年連続特Aを獲得。品質の高さと品種の豊富さが特徴です。甘み、やわらかさ、粘りの強弱などが多種多様で幅広い用途やニーズに応えています。



3 | 供給力

安定生産と安全・安心な生産体制。国内外から信頼される供給力です。

作付

道内各地に広がる産地が安定生産の源です。

全国2位

作付面積 100,700ha

※農林水産省　大臣官房統計部「令和7年産水陸稲の収穫量」より。

物流

陸路と航路の両方で全国各地へいつでも安定した供給力です。

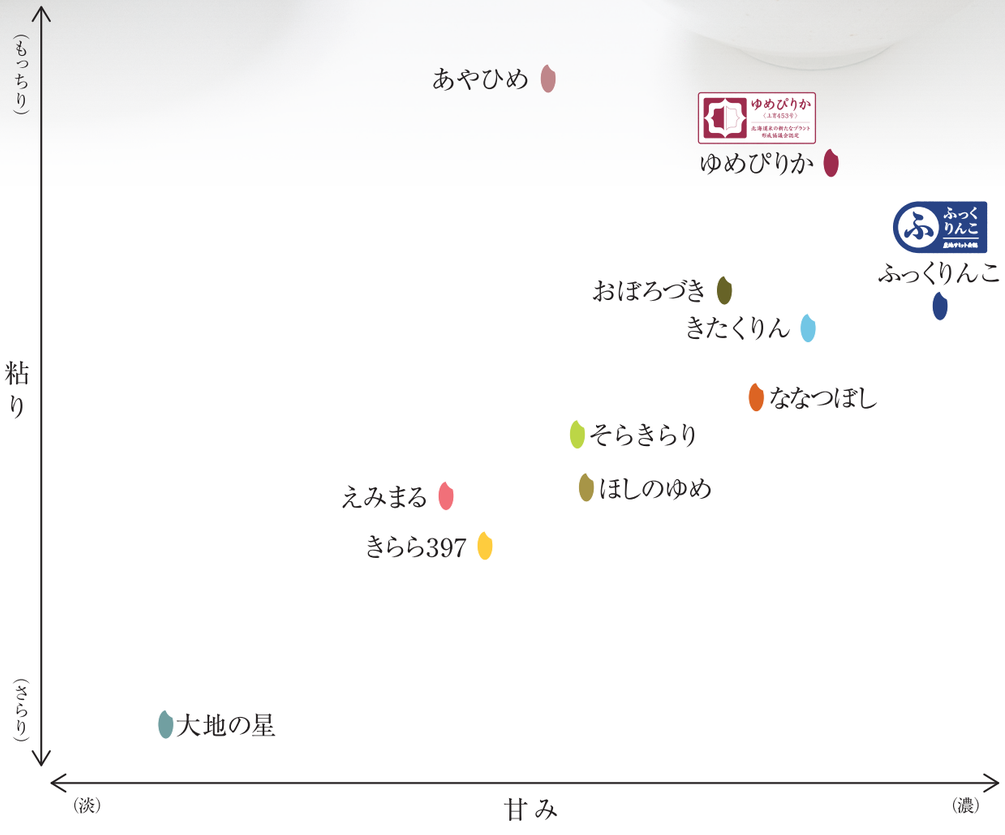





北海道のうるち米

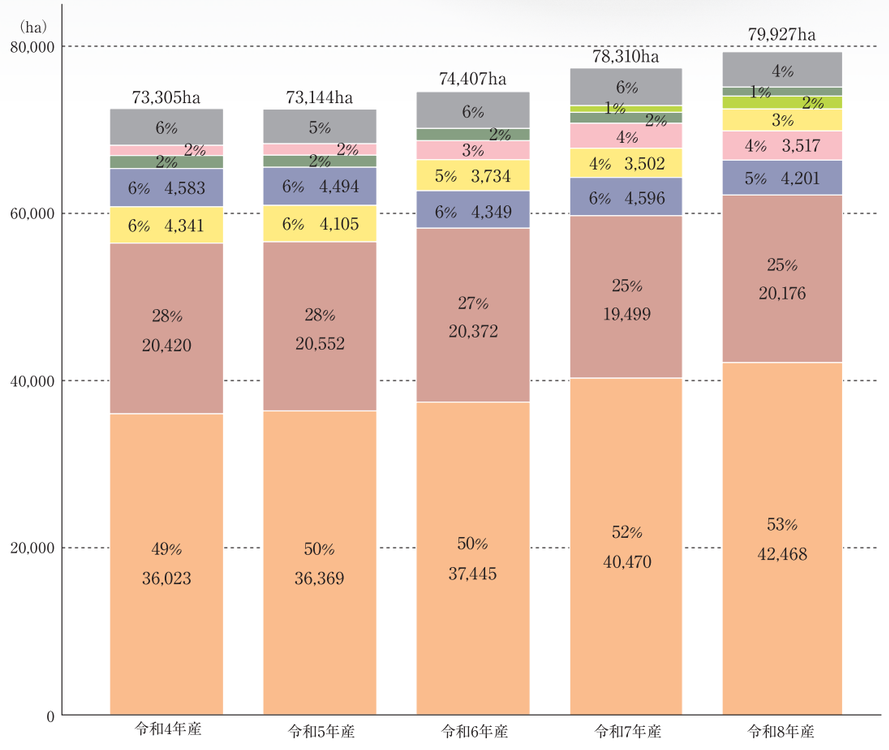
全国有数の米どころ北海道。特A評価を重ねるブランド米から業務用まで、用途に応える品種が充実。
多彩で高品質な北海道米は、全国で広く選ばれています。

■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。※令和元年産・2年産・5年産・6年産・7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。



※作付面積は令和8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。

北海道米　生産地域

日本の食卓を支える、北海道の産地。

留萌　るもい

作付面積　3,154ha／4%
出荷契約数量　12,402t／5%

石狩　いしかり

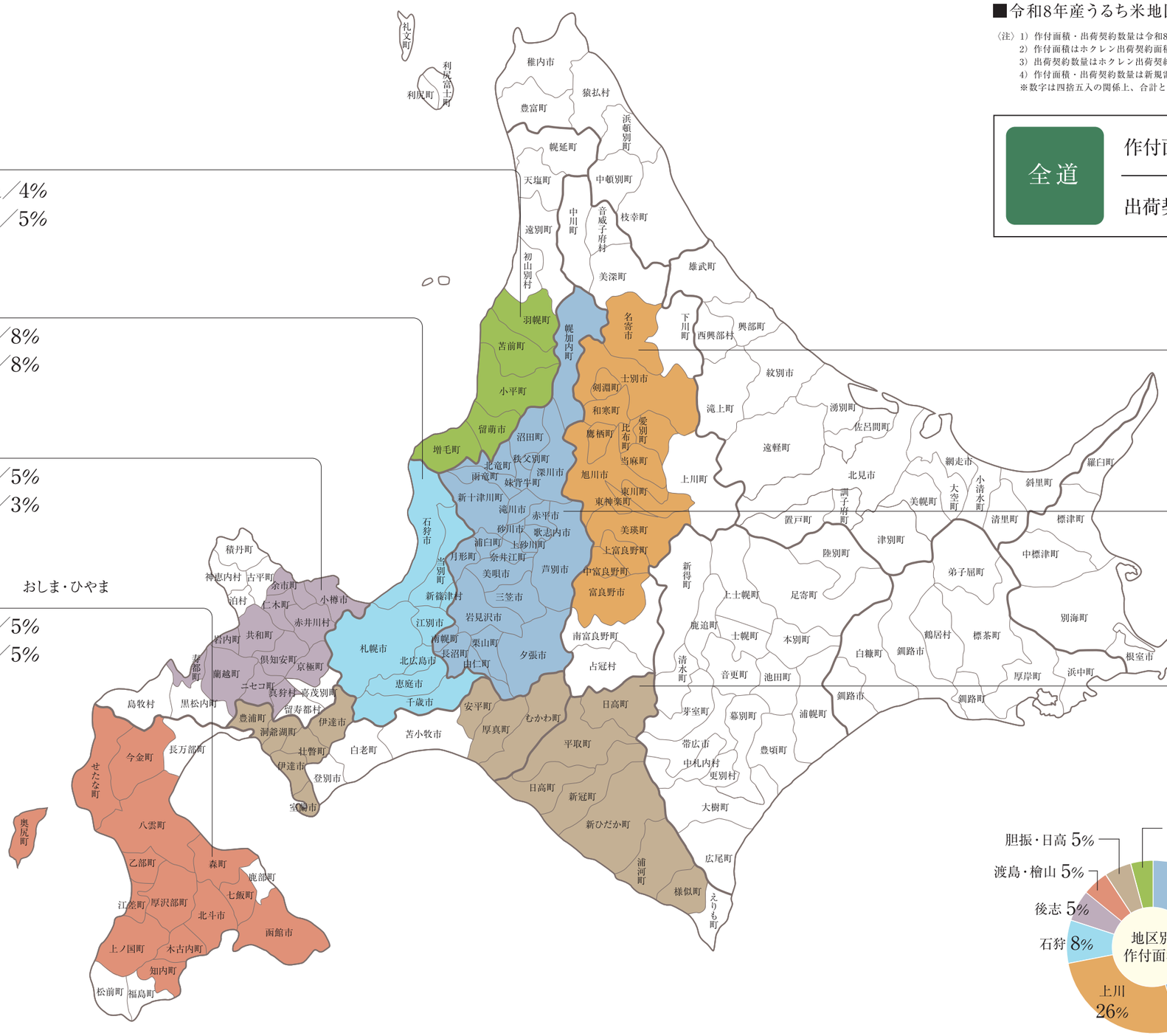
作付面積　6,436ha／8%
出荷契約数量　20,182t／8%

後志　しりべし

作付面積　3,981ha／5%
出荷契約数量　6,877t／3%

渡島・檜山　おしま・ひやま

作付面積　3,923ha／5%
出荷契約数量　11,746t／5%



■令和8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8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　79,927ha
出荷契約数量　239,366t

かみかわ　上川

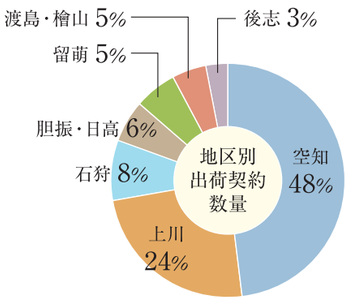
作付面積　20,973ha／26%
出荷契約数量　58,213t／24%

そらち　空知

作付面積　37,640ha／47%
出荷契約数量　115,731t／48%

いぶり・ひだか　胆振・日高

作付面積　3,821ha／5%
出荷契約数量　14,214t／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



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」16年連続獲得

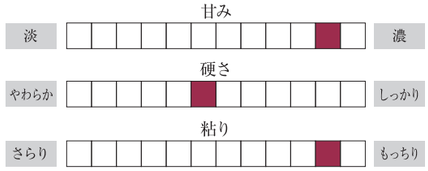
※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和7年産米）。
※平成22年～令和7年産米（平成22年産米は参考品種）。

令和7年産の「ゆめぴりか」が特Aを獲得。16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」

消費者のみなさんにおいしい「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、消費者のみなさんにとっては「味の保証書」になるのです。

ゆめぴりか
〈上育453号〉
北海道米の新たなブランド
形成協議会認定

●「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。

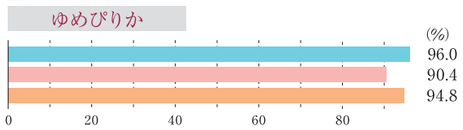


B2ポスター

●認知度が高い「ゆめぴりか」

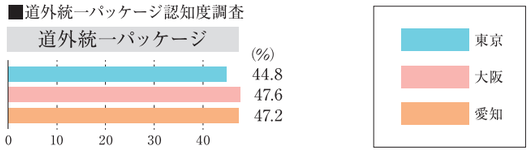
三大都市圏における「ゆめぴりか」の認知度は90%以上、道外統一パッケージの認知度も40～50%前後を占めています。
いずれもCM放映などの効果もあり高い結果になりました。

■銘柄認知度調査



○2026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：2026年5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



○2026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：2026年5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。

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ては搬出、もしくは秋すき込みを励行する。

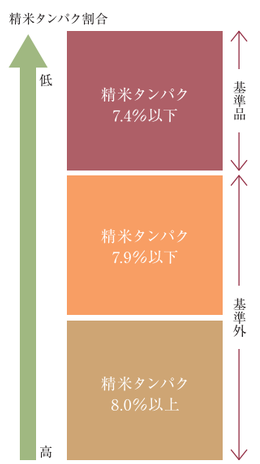
●温室効果ガス（メタン）発生の春すき込みとの比較　※一般社団法人北海道地域農業研究所調べ。

搬　出　76%削減　　秋すき込み　35%削減



※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



●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。





●ゆめぴりかの巨匠

「ゆめぴりか良質米生産出荷表彰」において、10年連続「優秀表彰」受賞生産者を対象とし、新たに「ゆめぴりかの巨匠」の表彰区分を設定。初年度の2025年は、9名の生産者が受賞されました。



●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。2025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そらち南（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

特A獲得

バランスに優れた味わいと冷めてもおいしいという特徴から、
食卓はもちろんお弁当などでも広く活用され、北海道では最も食べられている品種。
CMも好評で道外での人気も上昇しています。



ななつぼし
空育163号
F1
ひとめぼれ
空系90242A
あきほ

「特A」16年連続獲得

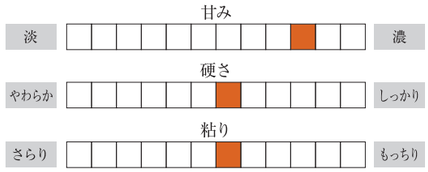
※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ（令和7年産米）。
※平成22年～令和7年産米。

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7年産の「ななつぼし」が特Aを獲得しました。これで16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。

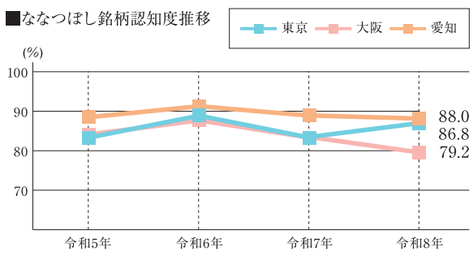
食味評価



●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。CM放映などの効果もあり、高い認知度を得ています。

■ななつぼし銘柄認知度推移

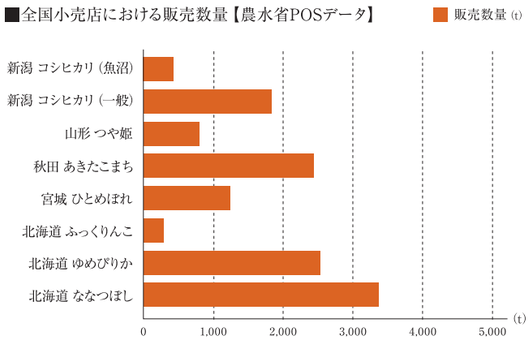


○令和5年～令和8年調査対象：調査会社登録のインターネットモニター
○「認知度」は「知っている＋聞いたことがある」の合計
※北海道米販売拡大委員会調べ。 ※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

●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】



※米に関するマンスリーレポート（令和8年6月）より。 ※販売数量は令和7年6月～8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。

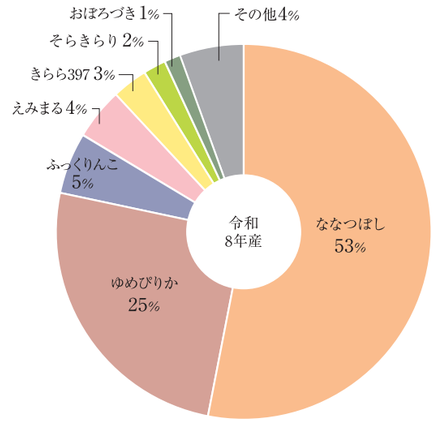
●北海道米の中で、作付面積第1位

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8年産ななつぼし

面　積	比　率
42,468ha	53%

※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

北海道米「ななつぼし」の日を記念し、全国5都市の商業施設にて、“必ずもらえる！北海道米ななつぼしビッタリチャレンジ”のイベントを開催。参加者のみなさまに、ななつぼしを升を使って計量し、772gビッタリを目指すというゲームにチャレンジしていただきました。札幌会場にはマスコットキャラクターの「ななちゃん」も登場し、イベントを盛り上げました。多くの方に「ななつぼし」の魅力を知っていただく機会となりました。



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

●BEST “F” SELECTION2025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” SELECTION2025」を実施しました。取り組み2年目となる今年は、長年「ふっくりんこ」を使用したお寿司を提供されている（株）久恵比寿様の審査により選ばれた1産地の「ふっくりんこ」を（株）久恵比寿様が展開する寿司チェーン全店舗にて期間限定で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きたそらち」が見事受賞しました。



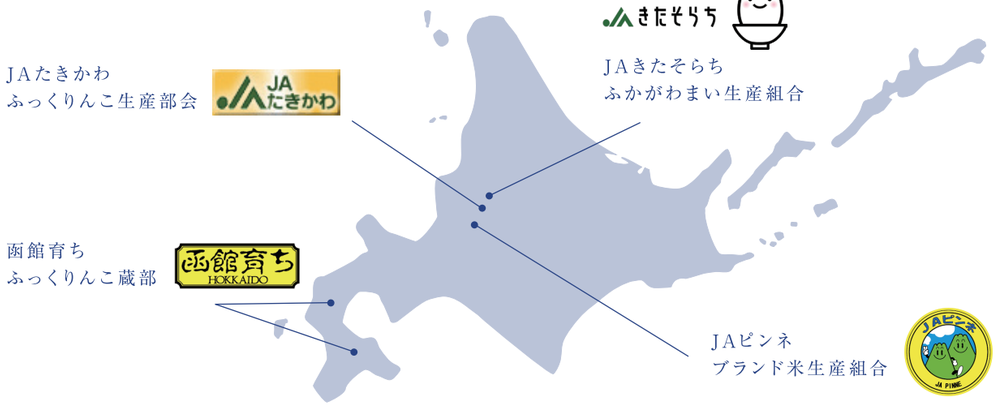


生産者で構成する「ふっくりんこ産地サミット推進協議会」で定めた独自の基準により、おいしさの追求と環境負荷軽減を実現していきます。

ふっくりんこ産地
サミット公認マーク

ふっくりんこ
産地サミット公認

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。

「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

収穫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。

「サミット公認」出荷基準

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」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7.4%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。

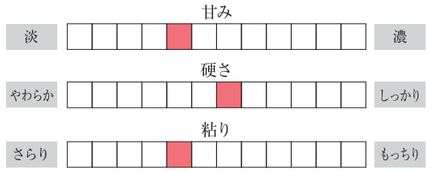
えみまる

直播栽培や高密度播種での普及拡大が期待される品種。低温苗立ち性や耐病性に優れています。
食味、やわらかさ、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。



えみまる
上育471号
- 緑系07216
- 上系06181

食味評価



●直播米で田植えを省力化

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

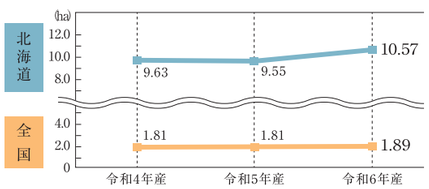
北海道の田んぼの未来を守る
直播米
田んぼでタネから育ったお米

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS　SDGs 持続可能な米作りを担う北海道米

●持続可能な米作りを担う品種が求められる背景

- 北海道内の水稲の基幹的農業従事者（個人経営体）のうち、約44%が65歳以上となっている（※）等、農業従事者の高齢化が進んでいます。
  ※2020年農林業センサスより（令和2年時点）。
- 北海道は全国的にみて生産者1戸当たりの作付面積が大きい傾向にあり、生産者の負担軽減（省力化）が求められています。

■一戸当たりの作付面積の推移



※農林水産省 大臣官房統計部　「作付規模別生産費」 水稲作付地より。
（令和4年産～令和6年産）

- 「みどりの食料システム戦略」にて、化学農薬使用量を2030年までに10%低減、2050年までに50%低減（いずれも2019農薬年度対比）するという目標が定められています。

  このような背景から米作りを取り巻く環境は変化しており、省力化や環境負荷低減に貢献できる品種が期待されています。

環境負荷低減と省力化が可能な多収品種。

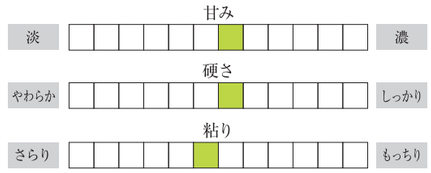
そらきらり

いもち病抵抗性に優れ、減農薬による環境負荷低減・低コスト化・省力化ができる新品種。
多収で、中食・外食向けに適しています。

そらきらり
HOKKAIDO RICE

そらきらり
空育195号
- 空系12238
- 空育184号

食味評価



●いもち病抵抗性に優れた品種

「そらきらり」のいもち病抵抗性は「きらら397」より優れており、「きたくりん」と同じランクです。本田薬剤防除が不要なため、減農薬栽培への取り組みが容易になることから省力化・低コスト化が可能に。「持続可能性」を考慮した原料を求める実需者ニーズへの対応も期待できます。

品種名	圃場抵抗性	
	葉いもち	穂いもち
そらきらり	強	強
きたくりん	強	強
そらゆき	強	やや強
きらら397	やや弱	中

●そらきらり多収チャレンジ

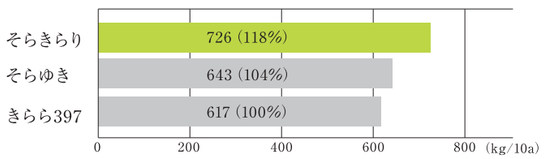
多収性の高い新品種「そらきらり」の、収穫量向上に挑戦する生産者のみなさんを応援するプロジェクトです。



●安定した多収性を発揮

「そらきらり」の収量は「きらら397」と比較し118%と多収で、各地域で安定した多収性を発揮し、全道のうるち米栽培地帯での普及が見込まれています。

■普及見込み地帯の収量・精玄米重



※（ ）内は「きらら397」比。※2019～2022年の4ヶ年のべ59箇所の平均値。

●名称の由来

「空育195号」の空（そら）と、お米の粒が小さくてキラキラと光ってみえたことから「そらきらり」と名付けられました。

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晩37（北海287号）※ — きらら397

※は低アミロース系統

品種の特徴

外　観	粒形がやや細長い。
甘　み	ほのかな甘みと独特な風味。 官能評価でコシヒカリに並ぶ評価を獲得。
粘　り	アミロースの割合が少なく、強い粘りが特徴。
メニュー適性	白いごはん、炊き込みごはん、おこわなど。 冷めても硬くならないのでお弁当にも。
総　評	市販の北海道米の中では最も強い粘りをもつ。

食味評価

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

農薬低減、クリーン育ち。

きたくりん



●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。

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

品種の特徴

甘　み	ほどよい甘さ。
粘　り	しっかりとした粘り。
メニュー適性	どんなおかずにも合わせやすい。
総　評	耐病性が高く、適度な甘さとしっかりとした粘りがある。

食味評価

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

低アミロース米のロングセラー。

あやひめ



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

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

食味評価

※精米状態で評価。

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

粒感しっかり、旨みじんわり。

きらら397



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

きらら397
上育397号
- しまひかり
- キタアケ

品種の特徴

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

食味評価

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

ごはんの消費拡大を目指した情報発信。

イベントを通じた北海道米の魅力発信。

北海道各地で、北海道米の魅力を伝えるPRイベントを実施しています。たとえば、北海道庁赤れんが庁舎前では「さっぽろぐるめぐりエイト〜summer gourmet festival〜」を開催。さっぽろ圏の農畜産物の消費拡大を目的に、石狩振興局と共催しました。当日は、お米の盛り放題などを通して、北海道米のおいしさや魅力を発信しました。このような道内各地のイベントなどを各種SNSを通じてご報告しています。



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。

北海道米LOVE
LINE

北海道米LOVE
X

北海道のお米
ホームページ



北海道米LOVE
YouTube



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。

2021年よりホクレンアンバサダー森崎博之さんを起用しスタートした、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。「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





マツコさんが北海道米「ななつぼし」のキャンペーンを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・デラックスさんが、「北海道米ななつぼし米レージキャンペーン」を告知。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。









北海道米生産者交流会2026

7月2日北海道米「ななつぼし」の日に札幌市教育文化会館にて「北海道米生産者交流会」が行われました。第2部からは北海道米イメージキャラクターのマツコ・デラックスさんとホクレンアンバサダーの森崎博之さんが登壇し、炊きたての「ななつぼし」を味わいながら北海道米の魅力について語ったり、生産者のみなさんから寄せられた質問にお二人がお答えする交流コーナーを実施。最後には生産者のみなさんへの労いの言葉と温かいメッセージが贈られました。



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はもちろん、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

全国一のもち米産地北海道。確かな品質のもち米を安定してお届けします。

用途に合わせた品種も多彩。日本のもち食文化を、北海道のもち米が支えています。









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

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



・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

おいしさと強さを兼ね備えたもち米。

きたゆきもち

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



・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

収量性に優れ、安定供給に貢献。

風の子もち

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）

・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

硬化性に優れた切り餅・米菓向き品種。

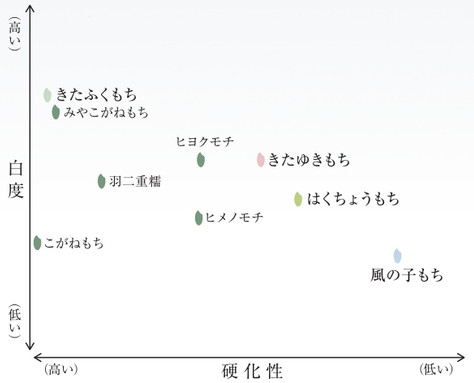
きたふくもち

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）

・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。

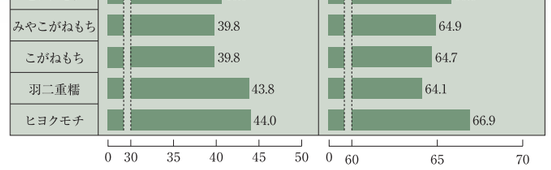
■もち米の白度・硬化性マップ



※ホクレン農業総合研究所調べ。
※平成22～令和7年産の平均値（平成25年、令和4年、令和5年産を除く）。

■外観品質の比較

試料名	おこわ白度	赤飯色彩（明るさL*）
はくちょうもち	43.7	67.4
風の子もち	45.3	67.6
きたゆきもち	47.1	69.7
きたふくもち	42.5	67.5
ヒメノモチ	40.6	65.8
みやこがねもち	39.8	64.9
こがねもち	39.8	64.7
羽二重糯	43.8	64.1
ヒヨクモチ	44.0	66.9



※ホクレン農業総合研究所調べ。　※令和7年産のデータ。
※「L*」は明るさの度合いを表す。数値が高いほど明るい。

やわらかさも硬さも、選べるラインナップ。

「きたふくもち」は硬化性が高く、それ以外の北海道もち米の餅は24時間経っても やわらかさが持続します。

■餅の硬化性（7年産）

やわらか



かたい





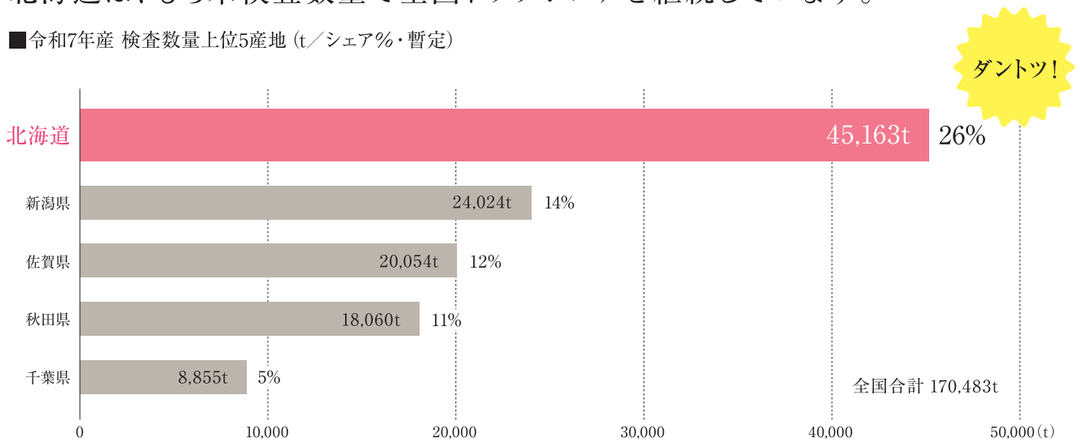
試験に使用した餅は、精米700gを洗米して5℃で20時間浸漬した後、水切りを行い、同一の餅つき機で35分間蒸した後に15分間つくことで調製しています。　この餅180gを成型し、5℃で24時間冷蔵した後、硬化性試料として用いています。

※ホクレン農業総合研究所調べ。

「品質も含めた安定供給」を広く全国へ実現。

北海道は、もち米検査数量で全国トップシェアを継続しています。

■令和7年産 検査数量上位5産地（t／シェア%・暫定）



※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7年産は令和8年3月31日現在。

■令和2～6年産 検査数量推移 （t／シェア%）

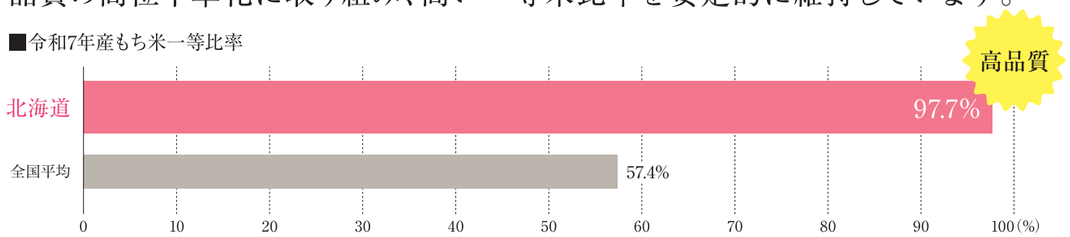
ダントツ！

	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	北海道 46,234t／25%	北海道 49,839t／24%	北海道 47,473t／24%	北海道 43,791t／22%	北海道 47,449t／24%
2位	秋田県 25,964t／14%	新潟県 30,260t／15%	新潟県 31,498t／16%	新潟県 29,961t／15%	新潟県 32,026t／17%
3位	新潟県 25,005t／14%	秋田県 29,488t／14%	秋田県 25,520t／13%	秋田県 27,022t／14%	秋田県 25,361t／13%
4位	佐賀県 17,457t／10%	佐賀県 22,257t／11%	佐賀県 21,720t／11%	佐賀県 22,140t／11%	佐賀県 20,051t／10%
5位	岩手県 9,879t／5%	熊本県 9,896t／5%	熊本県 10,032t／5%	熊本県 10,865t／6%	千葉県 10,352t／5%
全国合計	183,287t	206,080t	200,432t	194,932t	193,964t

※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。

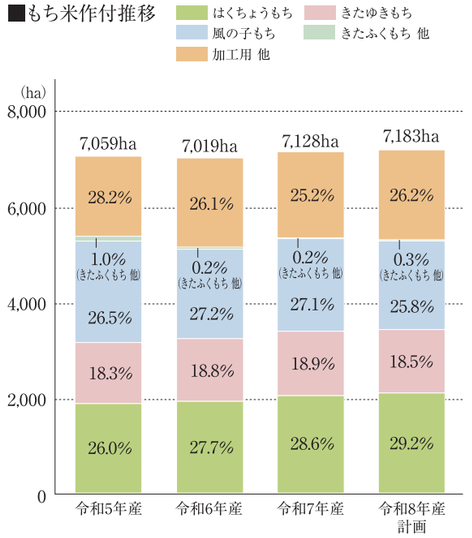
品質の高位平準化に取り組み、高い一等米比率を安定的に維持しています。

■令和7年産もち米一等比率



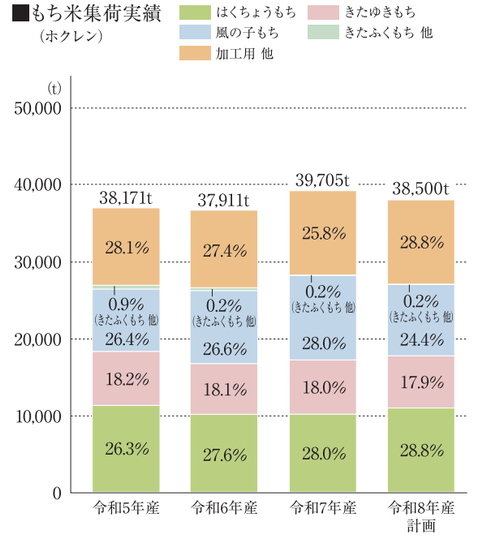
※農林水産省 令和7年産米の農産物検査結果（速報値）より（令和8年3月31日現在）。

■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）



作況単収指数	令和7年産
北海道	98
全　国	102

※農林水産省　大臣官房統計部「令和7年産水陸稲の収穫量」より。

※8年産はホクレン出荷契約数量。 ※5年～7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

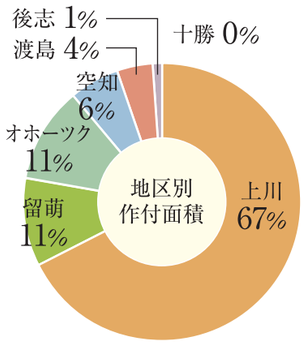
※団地基準については、年産・作柄により変更することがあります。

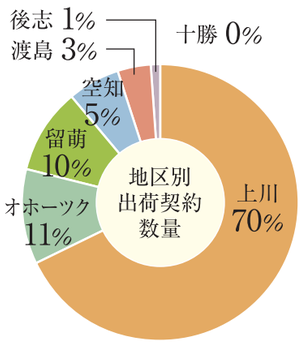
北海道のもち米団地

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］

もち米　生産地域

大規模な生産団地で、純度を高く。





■令和8年産もち米地区別作付面積及び出荷契約数量地域図

〈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8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	7,183ha	はくちょうもち	2,095ha
		風の子もち	1,853ha
		きたゆきもち	1,327ha
		きたふくもち 他	25ha
		加工用 他	1,883ha
出荷契約数量	38,500t	はくちょうもち	11,093t
		風の子もち	9,385t
		きたゆきもち	6,872t
		きたふくもち 他	73t
		加工用 他	11,077t

留萌　るもい

作付面積　766ha／11%
出荷契約数量　3,938t／10%

後志　しりべし

作付面積　75ha／1%
出荷契約数量　290t／1%

渡島　おしま

作付面積　274ha／4%
出荷契約数量　1,293t／3%

上川　かみかわ

作付面積　4,847ha／67%
出荷契約数量　26,918t／70%

オホーツク

作付面積　764ha／11%
出荷契約数量　4,294t／11%

空知　そらち

作付面積　457ha／6%
出荷契約数量　1,765t／5%

十勝　とかち

作付面積　1ha／0%
出荷契約数量　3t／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	
		倶知安町			ふらの	南富良野町	S58
空知	たきかわ	芦別市	H1		北ひびき	剣淵町	S62
	きたそらち	北竜町	H1			士別市	S59
		幌加内町	H10		道北なよろ	名寄市	S54
留萌	るもい	初山別村	H10		北はるか	美深町	S54
		遠別町	S58			下川町	S60
オホーツク	きたみらい	北見市	S54	十勝	十勝池田町	池田町	S60
		訓子府町	S57				
	めまんべつ	大空町	S54				
	びほろ	美幌町	S59				

もち米　情報発信

＼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、一年を通して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。

春

季節行事の定着化に加え、北海道内の菓子店等とタイアップした季節感のあるスイーツ商品展開により、幅広い消費者層の獲得に努めています。



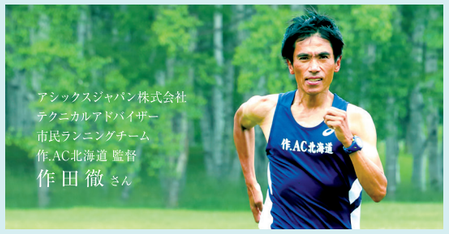


北海道じゃらん2026年5月号掲載

夏

キャンプやBBQシーンでの切り餅の利用促進や、スポーツ時におけるエナジーフードとしてのもち食訴求等、様々なシーンでの消費拡大を図っています。







Cho-co-tto2025.8月号掲載

冬

最大需要期である冬場において、日常の消費強化を目指し、話題性のある北海道神宮への大鏡餅の奉納や、身近な食事へのアプローチ等を行っています。







秋

「お赤飯の日（11月23日）」に合わせた販促を実施し、コンビニや量販店と連携して日本各地にてお赤飯の消費拡大を図る等、文化としてのもち食の定着を目指しています。







赤飯文化啓発協会チラシ

暮らしのさまざまなシーンに。
北海道米の可能性は広がっています。

ごはんとしてのおいしさはもちろん、いろいろなカタチで活用できる北海道米。
いまのライフスタイルや価値観に合わせて、手軽でおいしく、やさしく、サステナブルに。
これからも北海道米の新しい価値を提案し続けます。

こんなシーンで活躍！

- 忙しい日の夕食に
- 家族みんなの食卓に
- 小麦アレルギーの方にも安心
- 毎日の料理に
- もしもの備えに

時短・簡単 ミールキット

簡単調理 / 家庭で楽しめる / うるち米・もち米


調理例／北海道バターコーンピラフ

無洗米だから手間いらず。お米と具材がすべて入っているので、炊飯器に入れて炊くだけで本格的な味わいが楽しめます。忙しい平日の夕食はもちろん、急な来客にも便利です。手軽さと本格的なおいしさが両立するいいとこどりの一品です。



●北海道バターコーンピラフ



●北海道米中華おこわ



●北海道米とり五目

グルテンフリー こめ粉

グルテンフリー / お菓子・パンに / お料理にも


調理例

北海道を代表するお米「ななつぼし」を100%使用した米粉。グルテンを含まないので、小麦アレルギーの方やグルテンフリーを求める方にもおすすめです。揚げ物はさくっと揚がり、軽やかな食感に。他にもお菓子作りや料理など幅広く使えます。



●北海道米ななつぼし こめ粉

詳しいレシピはこちら

サステナブル こめ油

米ぬか活用 / 酸化に強い / 素材の味を活かす


調理例

お米を精米する際に生まれる「米ぬか」から抽出したこめ油。お米を余すことなく活かしています。油切れがよくカラッと揚がり、酸化に強いので冷めてもおいしいのが特徴。炒め物やドレッシングなど毎日の料理に幅広く使えます。



●北海道産 こめ油

ホクレンの栄養機能食品
アシタのキノウ

手軽・備蓄 パックごはん

レンジで簡単 / 少量パック / 備蓄にも


調理例

常温で保存でき、温めるだけでいつでも炊き立てのおいしさが楽しめるパックごはん。忙しい日の食事や少量だけ使いたいときにも便利で、もしもの備えにもおすすめです。手軽においしいごはんを楽しめる、毎日の頼れる商品。常備にも便利です。



●ファイターズ×ホクレン
北海道スポーツ応援メシ



●北海道産ゆめぴりかごはん

北海道米の可能性を探求し続けます。

北海道米の魅力を、もっと手軽に、もっと幅広く。
変化する食生活やニーズに応えながら、
北海道米の新しい食べ方や使い方を生み出していきます。

- 資源を無駄なく活用
- 健康や多様な食生活に貢献
- 未来につながるお米の価値を創造



北海道の酒米

新たな酒どころへ、歩みを進める北海道。その広がりに応えるように、
道産酒米も品種や品質を高めてきました。道内から全国、そして海外へ広げていきます。

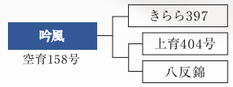




酒造好適米の北海道代表。

吟風 〈芳醇でコクのある〉

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 〈淡麗スッキリ〉

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。

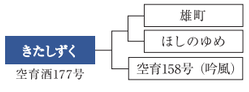




酒造好適米の新鋭。

きたしずく 〈軽やか、やわらか〉

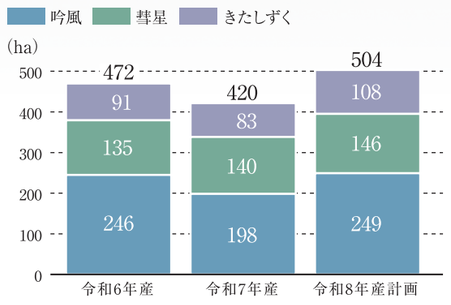
心白発現がよく、千粒重は重く多収。雑味が少なく、やわらかい味のお酒が
期待できます。耐冷性が高く、安定生産が可能です。





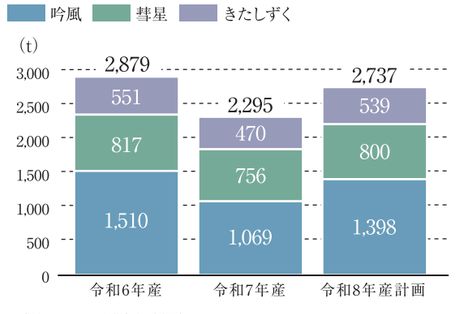
需要に応じた高品質な酒米生産を行っています。

■酒造好適米作付面積の推移



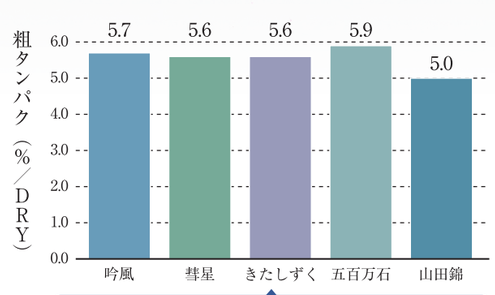
※作付面積はホクレン出荷契約面積。
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

■酒造好適米集荷実績（ホクレン）



※8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。

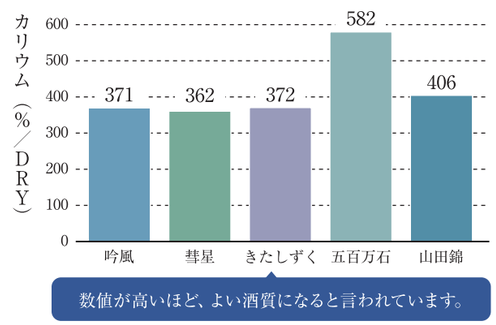
■北海道産酒造好適米の特徴／タンパク



数値が低いほど、よい酒質になると言われています。

※令和7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。

■北海道産酒造好適米の特徴／カリウム



数値が高いほど、よい酒質になると言われています。

※令和7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。2026年は札幌駅前通地下歩行空間にて実施。道内酒蔵から道産酒米を使用した日本酒がエントリーされ、1,000人超の一般消費者の審査により受賞酒を決定しました。また、今回から新たにグランプリ受賞酒の原料産地についても表彰を行いました。







各部門の受賞蔵ならびにグランプリ受賞酒の原料産地代表者

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。

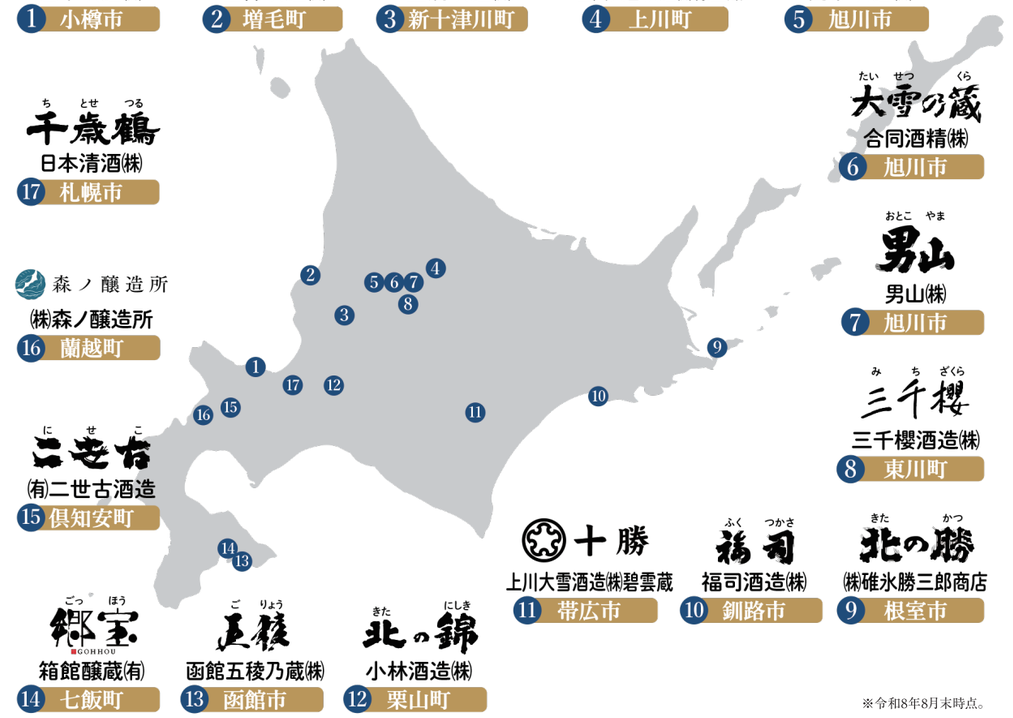
「酒チェン」は北海道酒造組合とホクレンが立ち上げた道産の清酒と酒米の道内消費拡大を目指す運動です。木札「北海道のお酒あります」の掲示も行っており、現在では多くの店舗で目印として活用されています。

酒チェン
CHANGE!

CHANGE!
酒チェン
北海道のお酒あります。

米どころは、酒どころ。

冷涼な気候と豊かな自然に恵まれた北海道。道産酒米の充実とともに、各地で個性豊かな酒造りが広がり、新たな酒どころとして歩みを進めています。



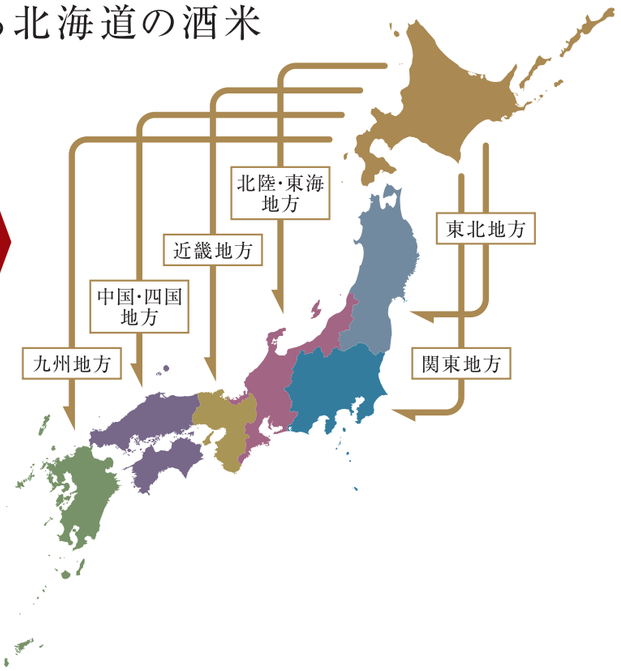
※令和8年8月末時点。

道外の酒蔵から選ばれる北海道の酒米

北海道 ››› 道外
50蔵以上

北海道から道外酒蔵へ
良質な酒米を供給しています。

※令和7年7月1日～令和8年6月30日のホクレン販売実績。
※地域：農林水産省農政局区分。



一年を通して、安定した品質と味わいを。

■大型米穀集出荷施設の整備状況

支所	地区	No.	施設名称（愛称）	施設所在地（市町村）	施設利用ＪＡ	施設区分	操業年度	メーカー	取扱品目	処理数量（t）
函館	道南	1	函館育ちライスターミナル	北斗市	新はこだて・函館市亀田	ＣＥ	Ｈ12	井関農機㈱	うるち・もち	11,500
		2	玄米バラ集出荷調製施設	今金町	今金町	ばら	Ｈ7	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,400
		3	北の白虎ライスターミナル	せたな町	新はこだて	ＣＥ	Ｈ15	㈱山本製作所	うるち	2,800
		4	せたな町玄米ばら集出荷施設	せたな町	新はこだて	ばら	Ｈ16	㈱クボタ	うるち	3,600
倶知安	後志	5	蘭越町玄米ばら受調製施設	蘭越町	ようてい	ばら	Ｈ10	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	5,097
		6	ＪＡきょうわライスターミナル	共和町	きょうわ	ばら	Ｈ14	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	7,200
苫小牧	胆振	7	たんとうまいステーション	厚真町	とまこまい広域	ＣＥ	Ｈ13	㈱サタケ	うるち	7,800
		8	安平町米麦乾燥調製施設	安平町	とまこまい広域	ＲＣ	Ｈ14	エム・エス・ケー農業機械㈱	うるち	1,500
		9	鵡川農協 穀類乾燥調製施設	むかわ町	むかわ	ＲＣ	Ｒ2	㈱サタケ	うるち	1,816
		10	にいかっぷ穀類集出荷調製施設	新冠町	にいかっぷ	ばら	Ｈ18	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	700
		11	新ひだか町静内町玄米ばら集出荷調製施設	新ひだか町	しずない	ばら	Ｈ18	井関農機㈱	うるち	400
札幌	石狩	12	さっぽろライスターミナル／米夢工房	当別町	北いしかり	ＣＥ	Ｈ13	井関農機㈱	うるち	10,000
		13	ライスファクトリー新しのつ	新篠津村	新しのつ	ＲＣ	Ｈ9	井関農機㈱	うるち	17,004
		14	えにわ玄米ばら均一調製施設	恵庭市	道央	ばら	Ｈ9	井関農機㈱	うるち	3,400
		15	瑞穂の館	江別市	道央	ＲＣ	Ｈ10	エム・エス・ケー農業機械㈱	うるち	4,200
		16	ＪＡ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㈱	うるち	2,200
岩見沢	南々空知	17	ながぬま／米の館	長沼町	ながぬま	ＣＥ	Ｈ10	井関農機㈱	うるち	7,649
		18	由仁ライスステーション／米資館	由仁町	そらち南	ＣＥ	Ｈ11	㈱サタケ	うるち	8,087
		19	南幌町ライスターミナル／米夢２１	南幌町	なんぽろ	ＲＣ	Ｈ10	㈱サタケ	うるち	8,665
		20	くりやま米共同乾燥調製施設	栗山町	そらち南	ＲＣ	Ｈ8	井関農機㈱	うるち	5,843
	空知中央	21	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
		22	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	6,500
		23	月形こめ工房	月形町	月形町	ＣＥ	Ｈ12	㈱クボタ	うるち	5,260
		24	いなほの里ライスステーション	美唄市	みねのぶ	ばら	Ｈ10	㈱サタケ	うるち	5,780
		25	らいす工房びばい	美唄市	びばい	ＲＣ	Ｈ11	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,265
	中空知	26	浦臼町ライスターミナル	浦臼町	ビンネ	ＣＥ	Ｈ12	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	玄米：10,517 籾：　2,911
		27	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㈱	うるち	10,497
		28	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
		29	米麦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	5,305
		30	芦別米麦ばら調製施設	芦別市	たきかわ	玄米	Ｈ3	ヤンマー㈱	うるち・もち	2,914
		31	新すながわライスターミナル	奈井江町	新すながわ	ＣＥ	Ｈ13	㈱クボタ	うるち	8,936
	北空知	32	雨竜町ライスコンビナート／署寒の塔	雨竜町	きたそらち	ＣＥ	Ｈ11	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	8,208
		33	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
		34	北育ち元気村ライスターミナル	深川市	きたそらち	ばら	Ｈ9	㈱サタケ	うるち	4,325
		35	北竜町玄米ばらセンター	北竜町	きたそらち	ばら	Ｈ8	㈱サタケ	うるち・もち	9,275
		36	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	2,136
		37	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	10,319
		38	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	7,916
		39	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	17,816
留萌	留萌	40	羽幌ライスターミナル	羽幌町	るもい	ＣＥ	Ｈ20	㈱サタケ	うるち	6,050
		41	初山別村穀類等乾燥調製施設	初山別村	るもい	ＲＣ	Ｈ7	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	1,840
		42	遠別米穀乾燥調製施設 ／ 北限夢工房	遠別町	るもい	ＲＣ	Ｈ28	㈱サタケ	もち	2,850
旭川	上川中央部	43	上川中央部地区米穀広域集出荷施設 ／ 上川ライスターミナル鷹栖工場	鷹栖町	あさひかわ・たいせつ	ＣＥ	Ｈ8	㈱サタケ	うるち	10,000
		44	ＪＡ当麻カントリーエレベーター ／ 当麻ライスシャトー	当麻町	当麻	ＣＥ	Ｈ9	㈱サタケ	うるち	4,500
		45	東神楽町玄米ばら受調製精米施設 ／ ＪＡ東神楽ライスステーション	東神楽町	東神楽	ばら	Ｈ7	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	5,160
		46	比布町農協穀類集出荷調製施設 ／ ＪＡぴっぷ町ライスファクトリー２１	比布町	ぴっぷ町	ばら	Ｈ8	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,000
		47	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	㈱サタケ	うるち	16,387
		48	愛別町品質向上物流合理化施設	愛別町	上川中央	ばら	Ｈ11	㈱クボタ	うるち・もち	4,450
		49	上川町玄米調製施設	上川町	上川中央	ばら	Ｈ12	井関農機㈱	もち	1,270
		50	ＪＡ東旭川玄米調製施設	旭川市	東旭川	ばら	Ｈ15	井関農機㈱	うるち	2,050
		51	ＪＡたいせつライスセンター	鷹栖町	たいせつ	ＲＣ	Ｈ29	北斗工機㈱	うるち	4,500
		52	ＪＡびえい穀類乾燥調製貯蔵施設	美瑛町	びえい	ＲＣ	Ｓ44	北斗工機㈱	うるち	2,050
	上川南部	53	上川南部米穀広域集出荷施設 ／ 上川ライスターミナル富良野工場	中富良野町	ふらの	ＣＥ	Ｈ10	㈱サタケ	うるち	4,000
		54	中富良野町米麦乾燥調製施設 ／ ＪＡふらの中富良野米麦乾燥調製施設	中富良野町	ふらの	ＲＣ	Ｈ6	㈱サタケ	うるち	5,156
		55	ＪＡふらの中富良野カントリーエレベーター	中富良野町	ふらの	ＣＥ	Ｈ22	㈱サタケ	うるち	6,000
	上川北部	56	ＪＡ北ひびき米穀類乾燥貯蔵施設 ／ 米工房　天塩の大地	和寒町	北ひびき	ＣＥ	Ｈ13	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	6,800
		57	玄米ばら集出荷調製施設 ／ ＪＡ北ひびき玄米ばら集出荷調製施設	剣淵町	北ひびき	ばら	Ｈ10	ヤンマーグリーンシステム㈱	うるち	3,400
		58	士別市米乾燥調製施設 ／ ＪＡ北ひびき米乾燥調製施設	士別市	北ひびき	ＲＣ	Ｈ13	エム・エス・ケー農業機械㈱	うるち	3,200
		59	上川北部もち米広域集出荷施設 ／ 上川ライスターミナル名寄工場	名寄市	道北なよろ・北はるか	ＲＣ	Ｈ9	㈱クボタ	もち	2,200
		60	ＪＡ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	㈱クボタ	もち	1,550
		61	風連町半乾燥籾乾燥調製施設	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㈱	もち	1,268
		62	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㈱	もち	3,000
		63	ＪＡ道北なよろ風連玄米バラ集出荷施設	名寄市（風連町）	道北なよろ	ばら	Ｈ24	ヤンマーグリーンシステム㈱	もち	3,708
		64	ＪＡ北はるか玄米色彩選別施設	美深町	北はるか	ばら	Ｈ27	㈱サタケ	もち	1,100
北見	北見	65	北見広域米麦施設	北見市	きたみらい	ＲＣ	Ｈ12	㈱サタケ	もち	4,320
		66	女満別町農業協同組合大規模畑麦乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	ＣＥ	Ｓ53	エム・エス・ケー農業機械㈱	もち	164
		67	女満別町農業協同組合穀類等乾燥調製貯蔵施設	大空町	めまんべつ・びほろ	ＣＥ	Ｈ2	北斗工機㈱	もち	1,165
							Ｈ7	エム・エス・ケー農業機械㈱	もち	664

※施設区分の表記についての説明　ＣＥ：カントリーエレベーター（籾）、ＲＣ：ライスセンター（籾）、ばら：玄米ばら調製施設（粗玄米）。

主要な設備

色彩選別機
着色判定用と異物判定用の2種類のＣＣＤカメラが着色粒や異物を判別し、瞬時に弾き飛ばす。

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。

昇降機残米除去装置
コンタミ要因となる昇降機内の残留米をエアーで定期的に除去し、施設ラインの清掃を徹底。

超低温籾貯蔵
冬の気温が−5℃以下の時にクリーンな冷気をサイロ内に通風し、中心部の温度を夏まで氷点下に保つ。

遠赤外線乾燥方式
遠赤外線が籾を透過し、中心から水分を除去。表面と中心部の温度差がほとんどなく、お米にやさしい。

フレンドリー方式乾燥
超速低温乾燥機で籾を無通風の中でゆっくりあたため、表面に移動した水分を低温風でスムーズに除去。

No.	施設のセールスポイント	安全・安心機能							
		昇降機残米除去装置	色彩選別機	マグネット		石抜機	超低温籾貯蔵	遠赤外線乾燥方式	フレンドリー方式乾燥
				調製ライン	出荷ライン				
1	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵。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台の色彩選別機による調製と自動ラック倉庫の活用によりオーダーメイドのお米を安定的に供給可能。	●	240ch×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機拌乾燥方式により乾燥時に受けるお米のストレスを軽減。	−	240ch×1基	3,000ガウス×4基	12,000ガウス×2基	●	−	●	−
4	２００ｃｈと２４０ｃｈの色彩選別機。昇降機の残米除去装置によるコンタミ対策。	●	240ch×1基 200ch×1基	3,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
5	施設調製による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基 90ch×1基	4,000ガウス×4基	12,000ガウス×1基	−	−	−	−
6	低温自動ラック式倉庫の活用により、キメ細かな保管管理と確実な出庫対応。	−	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×2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ｵｰｽﾃﾝ×1基 4,000ｵｰｽﾃﾝ×2基	12,000ガウス×1基	●	−	●	●
9	施設調製による品質の安定・均質化。	●	180ch×1基	−	12,000ガウス×2基	●	−	●	−
10	約７００トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調製対応を実現。個別ラックによるキメ細かな保管管理。	●	120ch×1基	−	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
11	約４００トン取扱いの小規模施設ならではのキメ細かな調製対応を実現。全量施設調製による個袋製造。	●	60ch×1基	−	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
12	超速低温乾燥機（マジックドライヤー）の導入と、冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による低コスト・省エネ・環境配慮型施設。	調製ライン一部	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、色彩選別機の増強による異物管理の徹底対応。	●	240ch×3基	2,000ガウス×3基	12,000ガウス×1基 2,000ガウス×3基	●	−	●	−
14	玄米受入による徹底した原料仕分と色彩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（初設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、色彩選別機の設置による高品質米への調製対応。	−	240ch×1基	12,000ガウス×1基	−	●	−	−	−
17	低温で劣化の少ない籾保管米穀の今摺り米。	●	240ch×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×2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、トレース体制を整備し、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。	−	120ch×3基	1,600ガウス×10基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
22	超低温籾貯蔵による品質の保持。	−	240ch×1基 120ch×1基	−	12,000ガウス×1基	●	●	−	−
23	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による品質の保持。	●	240ch×2基	1,500ガウス×4基	8,000ガウス×4基	●	●	−	−
24	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	●	−	−	−
25	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	●	−	−	−
26	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	●	●	−	−
27	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	●	−	−	−
28	生産体系から乾燥調製に至る一貫した作業体系の確立と、顧客ニーズに対応した高品位米の安定供給。	●	120ch×1基	4,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
29 30	色彩選別機による均質なお米の提供。	● −	240ch×1基 200ch×1基 フルカラー 180ch×1基 120ch×1基	−	12,000ガウス×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等を強化。また、冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵により、鮮度と食味を保持。	−	240ch×2基 (LED)	12,000ガウス×1基 1,500ガウス×2基	12,000ガウス ×2基	●	●	●	−
32	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による鮮度と食味の保持。	−	240ch×2基	−	12,000ガウス×1基	●	●	−	−
33	「環境思考米」と銘打ち、生産工程から施設調製までの全般的な環境活動を実施。その中核を担う新規施設として、冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵と、遠赤外線乾燥方式を導入。	●	240ch×3基 240ch×3基	−	12,000ガウス×4基	●	●	●	−
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×4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を付与し保管管理を徹底。	●	200ch×4基 90ch×1基	1,600ガウス×6基	12,000ガウス×4基	●	−	−	−
36	色彩選別機による異物管理の徹底。	−	120ch×2基	−	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
37 38	各施設において、受入から製品充填・保管管理まで一貫したロット管理を実施しており、出荷米穀の圃場までトレースすることが可能。	− ●	240ch×2基 200ch×2基 240ch×3基	1,600ガウス×9基 800ガウス×3基 −	12,000ガウス×2基 12,000ガウス×2基	●	●	●	●
39	雪を利用した籾貯蔵。雪国ならではの省エネ・省資源、環境配慮型施設。	−	240ch×6基	−	12,000ガウス×4基	●	−	−	−
40	北海道初の「自動ラック式乾燥方式」によるキメ細かな仕分集荷、バーコード管理によるトレーサビリティシステムを確立。	●	200ch×2基	−	10,000ガウス×2基	●	−	●	−
41 42	水稲作付日本最北の地「オロンもち米生産組合（遠別町・初山別村）」で生産されたもち米の全量を調製。施設調製により品質の安定・均質化、徹底した異物管理を実現。全道もち米の約10%を占める全道でも有数の良質もち米安定出荷に貢献。	− ●	200ch×1基 200ch×2基	8,000ガウス×3基 −	8,000ガウス×3基 8,000ガウス×3基	●	−	●	−
43	冬場の冷気を利用した超低温籾貯蔵による鮮度・品質・食味の保持。施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	320ch×1基 240ch×1基 200ch×2基	2,200ガウス×各所	12,000ガウス×2基	●	●	−	−
44	籾貯蔵保管による鮮度・品質・食味の保持。施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	120ch×1基	2,200ガウス×各所	2,200ガウス×各所	●	−	−	−
45	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	240ch×2基	−	12,000ガウス×3基	●	−	−	−
46	施設調製（異物除去装置等）による品質の安定・均質化。	●	240ch×1基	3,500ガウス×1基	3,500ガウス×1基	●	−	−	−
47	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	240ch×2基	−	12,000ガウス×1基	●	−	●	−
48	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	240ch×1基 120ch×1基	−	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
49	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	120ch×1基	−	−	●	−	−	−
50	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	240ch×1基	−	−	●	−	●	−
51	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	240ch×2基 120ch×1基	4,000ガウス×1基	12,000ガウス×2基 4,000ガウス×3基	●	−	−	−
52	全量色彩選別機による調製での品質の安定・均質化。	●	120ch×1基	12,000ガウス×2基	−	●	−	−	−
53	籾貯蔵保管による鮮度・品質・食味の保持。施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	200ch×2基	2,200ガウス×各所	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
54	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	46ch×1基	2,200ガウス×各所	9,000ガウス×1基	●	−	−	−
55	タブレットによる遠隔での在庫管理を可能とし、トレース体制を確立。また、色彩選別機の２パス仕様による品質の安定と均質化。	●	200ch×2基	9,000ガウス×1基 2,200ガウス×各所	12,000ガウス×2基	●	●	●	●
56	遠赤外線乾燥方式による自然乾燥に近い乾燥調製、籾貯蔵保管による鮮度・品質・食味の保持。施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	240ch×3基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×3基	●	−	●	−
57	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	160ch×2基	−	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
58	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	120ch×2基	12,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
59	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	●	160ch×1基 80ch×1基	2,200ガウス×各所	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
60	施設調製（異物除去装置と色彩選別機等）による品質の安定・均質化。全国初の水稲もち米専用雪室型もち米低温貯蔵施設による玄米貯蔵。	−	200ch×1基	12,000ガウス×2基	12,000ガウス×2基	●	−	−	−
61	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	−	−	−
62	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基 100ch×1基	12,000ガウス×3基	−	●	−	−	−
63	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	200ch×1基	12,000ガウス×3基	12,000ガウス×3基	●	−	−	−
64	施設調製（色彩選別機等）による品質の安定・均質化。	−	100ch×1基	2,000ガウス×各所	9,000ガウス （5ヵ所計）	●	−	−	−
65	全量施設調製、色彩選別機等による品質の安定・均質化。	−	120ch×3基	1,800ガウス×7基	1,800ガウス×2基	●	−	−	−
66 67	全量施設調製、色彩選別機等による品質の安定・均質化。	− −	190ch×1基 120ch×1基	12,000ガウス×1基	12,000ガウス×1基	●	− −	− −	− −

令和8年8月現在

経営理念

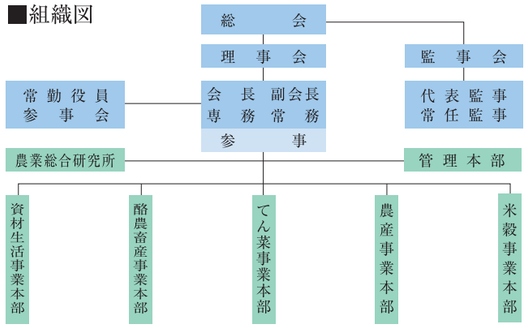
わたしたちは生産者のための協同組合として、
会員JAと連携した事業を通じ、
共生の大地北海道から「農」と「食」の未来を担います。

ホクレンの概要

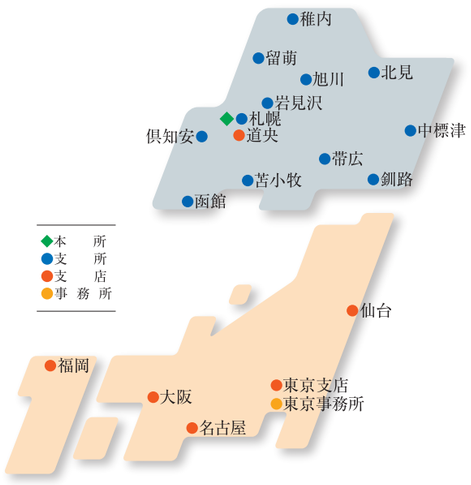
ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。北海道は約115万ヘクタールのクリーンで広大な農地を持つとともに、冷涼な気候にも恵まれています。その大地では新鮮・安全でおいしい農畜産物が豊富に生産され、日本の食料基地としての役割を期待されています。ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、消費者の皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な資材・技術・情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。ホクレンは、これからも生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。



■組織図



名称	ホクレン農業協同組合連合会	出資金	201億円
設立年月日	1919年（大正8年）4月	取扱高	17,836億円（2025年度）
会員数	119（正会員118、准会員1） 2026年3月31日現在	職員数	1,806人（出向者・嘱託を除く） 2026年3月31日現在
		事業所・施設	60カ所



《研究開発》により安心をバックアップ



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

農業総合研究所

《物流》の体制を確立　新鮮なおいしさを供給



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

高速大型貨物船 ほくれん丸

《製造》の履歴公開　トレーサビリティに対応



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

パールライス工場

《加工》においても多彩なニーズに対応



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リング工場が、令和8年4月20日に深川市に完成しました。

ホクレンこめ油ボトリング工場

《いつでも食べられる》北海道米をお届け



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

サッポロライス（株）

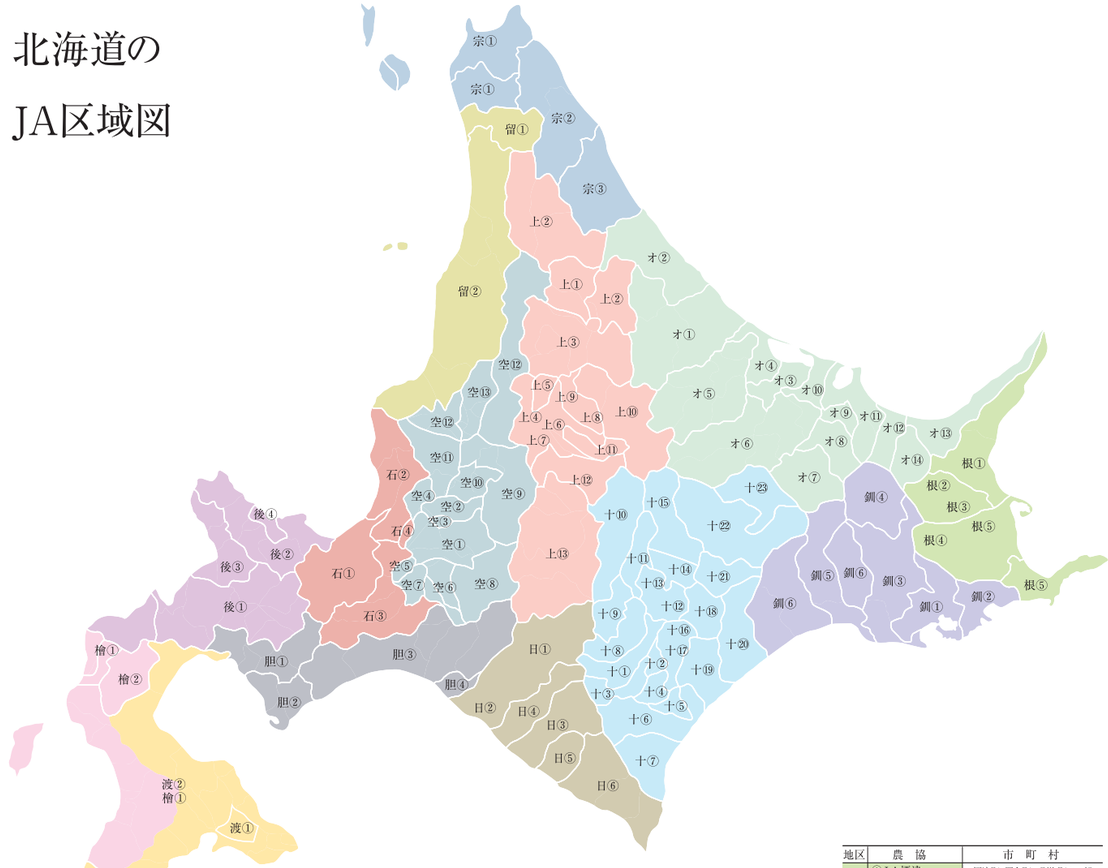
《都市・農村交流施設》で食と農にふれあう場を提供



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

くるるの杜

北海道のJA区域図



北海道内JA一覧（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にいかっぷ、JAひだか東は、令和2年1月の信用事業譲渡に伴い、総合JA数より除いております。

地区	農協	市町村
留萌	①JA幌延町	・幌延町
	②JAるもい	・留萌市 ・小平町 ・増毛町 ・苫前町 ・天塩町 ・羽幌町 ・初山別村 ・遠別町
宗谷	①JA北宗谷	・稚内市 ・豊富町 ・利尻町・利尻富士町 ・礼文町
	②JAひかし宗谷	・猿払村・浜頓別町・中頓別町
	③JA宗谷南	・枝幸町
上川	①JA道北なよろ	・名寄市
	②JA北はるか	・下川町・美深町・音威子府村 ・中川町・名寄市
	③JA北ひびき	・士別市 ・和寒町 ・剣淵町
	④JAあさひかわ	・旭川市 ・鷹栖町
	⑤JAたいせつ	・鷹栖町 ・旭川市
	⑥JA東旭川	・旭川市
	⑦JA東神楽	・東神楽町 ・旭川市
	⑧JA当麻	・当麻町
	⑨JAびっぷ町	・比布町
	⑩JA上川中央	・上川町 ・愛別町
	⑪JAひがしかわ	・東川町
	⑫JAびえい	・美瑛町 ・旭川市の一部 ・上富良野町の一部
	⑬JAふらの	・富良野市 ・上富良野町 ・中富良野町 ・南富良野町 ・占冠村
空知	①JAいわみざわ	・岩見沢市 ・三笠市 ・美唄市の一部 ・月形町の一部 ・江別市の一部
	②JAびばい	・美唄市
	③JAみねのぶ	・美唄市の一部 ・岩見沢市の一部 ・三笠市の一部
	④JA月形町	・月形町
	⑤JAなんぽろ	・南幌町
	⑥JAそらち南	・栗山町・由仁町
	⑦JAながぬま	・長沼町
	⑧JA夕張市	・夕張市
	⑨JAたきかわ	・滝川市 ・赤平市 ・芦別市 ・歌志内市 ・砂川市の一部
	⑩JA新すながわ	・砂川市 ・上砂川町 ・歌志内市 ・奈井江町 ・新十津川町の一部 ・美唄市の一部
	⑪JAピンネ	・新十津川町 ・浦臼町
	⑫JAきたそらち	・深川市 ・雨竜町 ・北竜町 ・幌加内町
	⑬JA北いぶき	・妹背牛町 ・秩父別町 ・沼田町
石狩	①JAさっぽろ	・札幌市 ・北広島市 ・石狩市 ・江別市 ・小樽市の一部 ・当別町 ・恵庭市の一部 ・余市町の一部 ・岩見沢市の一部
	②JA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新しのつ	・新篠津村
渡島	①JA函館市亀田	・函館市
	②JA新はこだて	・函館市 ・知内町 ・木古内町 ・北斗市 ・八雲町 ・長万部町 ・七飯町 ・森町 ・鹿部町 ・福島町 ・松前町
後志	①JAようてい	・黒松内町 ・蘭越町 ・寿都町 ・ニセコ町 ・真狩村 ・留寿都村 ・喜茂別町 ・京極町 ・倶知安町
	②JA新おたる	・小樽市 ・赤井川村 ・仁木町 ・積丹町 ・古平町
	③JAきょうわ	・岩内町 ・共和町 ・泊村 ・神恵内村
	④JAよいち	・余市町
胆振	①JAとうや湖	・洞爺湖町 ・豊浦町 ・壮瞥町 ・伊達市の一部
	②JA伊達市	・伊達市 ・室蘭市 ・登別市
	③JAとまこまい広域	・苫小牧市 ・白老町 ・安平町 ・厚真町 ・むかわ町の一部
	④JAむかわ	・むかわ町の一部 ・厚真町の一部
檜山	①JA新はこだて	・江差町 ・上ノ国町 ・乙部町・奥尻町 ・厚沢部町・せたな町
	②JA今金町	・今金町
オホーツク	①JAオホーツクはまなす	・紋別市 ・滝上町 ・西興部村 ・湧別町の一部
	②JA北オホーツク	・雄武町 ・興部町
	③JAサロマ	・佐呂間町
	④JAゆうべつ町	・湧別町
	⑤JAえんゆう	・上湧別町 ・遠軽町
	⑥JAきたみらい	・北見市 ・置戸町 ・訓子府町
	⑦JAつべつ	・津別町
	⑧JAびほろ	・美幌町
	⑨JAめまんべつ	・大空町の一部
	⑩JAところ	・北見市常呂町
	⑪JAオホーツク網走	・網走市 ・小清水町の一部 ・大空町の一部
	⑫JAこしみず	・小清水町
	⑬JAしれとこ斜里	・斜里町
	⑭JA清里町	・清里町
根室	①JA標津	・標津町・羅臼町 ・別海町の一部
	②JA中標津	・中標津町の一部
	③JAけねべつ	・中標津町の一部 ・別海町の一部
	④JA中春別	・別海町
	⑤JA道東あさひ	・別海町 ・根室市 ・浜中町の一部
釧路	①JA釧路太田	・厚岸町 ・釧路町
	②JA浜中町	・浜中町 ・厚岸町
	③JAしべちゃ	・標茶町 ・釧路町 ・別海町の一部
	④JA摩周湖	・弟子屈町 ・標茶町の一部
	⑤JA阿寒	・釧路市
	⑥JAくしろ丹頂	・白糠町 ・鶴居村 ・釧路市 ・標茶町
十勝	①JA帯広かわにし	・帯広市
	②JA帯広大正	・帯広市の一部 ・幕別町の一部
	③JA中札内村	・中札内村
	④JAさらべつ	・更別村
	⑤JA忠類	・幕別町の一部 ・大樹町の一部
	⑥JA大樹町	・大樹町
	⑦JAひろお	・広尾町
	⑧JAめむろ	・芽室町
	⑨JA十勝清水町	・清水町
	⑩JA新得町	・新得町 ・清水町の一部
	⑪JA鹿追町	・鹿追町 ・音更町の一部 ・新得町の一部 ・清水町の一部
	⑫JA木野	・音更町の一部
	⑬JAおとふけ	・音更町
	⑭JA士幌町	・士幌町
	⑮JA上士幌町	・上士幌町
	⑯JAさつない	・幕別町の一部 ・帯広市の一部
	⑰JA幕別町	・幕別町の一部
	⑱JA十勝池田町	・池田町
	⑲JA豊頃町	・豊頃町
	⑳JAうらほろ	・浦幌町
	㉑JA本別町	・本別町
	㉒JAあしょろ	・足寺町
	㉓JA陸別町	・陸別町
日高	①JAびらとり	・平取町 ・日高町の一部
	②JA門別	・日高町の一部 ・新冠町の一部
	③JAしずない	・新ひだか町の一部 ・新冠町の一部
	④JAにいかっぷ	・新冠町 ・日高町の一部 ・新ひだか町の一部
	⑤JAみついし	・新ひだか町の一部
	⑥JAひだか東	・浦河町 ・様似町 ・えりも町