

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 13

OCTOBER 2012 平成24年10月発行



ホクレン 農業協同組合連合会

●米穀事業本部 米穀部 主食課
〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135
<http://www.hokuren.or.jp>

●北海道米販売拡大委員会
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

新米特集号

CONTENTS	1 生産者	品質良好!美味しいお米が豊かに実りました	1
	2 品質管理	徹底した品質管理で一年中美味しいお米を	2
	3 販売	「ゆめぴりか」の高評価を弾みに高級ブランド米としての地位確立へ	4

1 生産者

平成24年産 北海道米収穫速報!

品質良好! 美味しいお米が 豊かに実りました

【今】期は田植え以降、好天に恵まれ、特に8月中旬以降の高温で登熟がすすみ、ずっしりとした品質の良いお米が実りました。全道にわたっても豊作はまちがいないでしょう」

米の収穫期を迎えた9月中旬。石狩平野の北限に位置する北海道有数の穀倉地帯、深川を訪ねると、この土地で長年米づくりにたずさわりの『北海道米の新たなブランド形成協議会』の会長も務める東廣明さんがそう言って迎えてくれました。

「我々がこだわるのは米づくりの過程。安全・安心を消費者の方たちに提供するため、春先から大事に育ててきたお米です。」その苦労もこの時期には収穫の喜びへと変わります。「今年も美味しいお米ができました。全国の方に北海道米の味覚を堪能してほしいですね」とたわわに実った稲穂を手に笑顔で語る東さんから、生産者の思いが伝わってきます。





2 品質管理

～道内の集出荷施設を訪ねて～ 徹底した品質管理で 一年中美味しいお米を

秋に収穫されるお米を、年間を通して安定的に供給するために大きな役割をはたすのが米穀集出荷施設。北海道内にはさまざまな特色を持つ施設が整っています。今回は収穫の時期を迎え活気づく『函館育ちライスターミナル』と『深川マイナリー』を訪ね、その取り組みをうかがいました。



玄米の状態の今年の新米。きれいに粒が揃い、今年も品質良好!

品質保全と安定供給の役割を担う集出荷施設

9月上旬から農家で収穫が始まると、道内の米穀集出荷施設も繁忙期を迎えます。農家で一次乾燥され各農協に集められた半乾粳がトラックに荷積みされ、次から次へと施設の荷受場に集まり、一年でいちばんの活気が施設内にみなぎります。

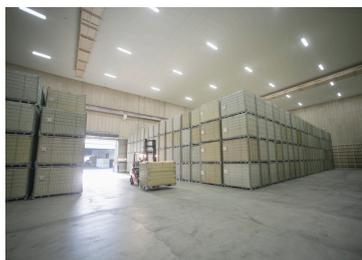
収穫されたお米が施設に粳殻の状態運び込まれると、品質のチェックが行われ、さらに乾燥機にかけられてお米の保存に適した水分14.8%前後にまで本乾燥。粳のまま貯蔵されるお米はサイロや貯蔵庫に保管され、一部は粳摺機にかけられて粳を落とし、異物除去選別機で選別した後に、玄米の状態袋詰めされて、出荷の時を待ちます。このすべての工程を担うのが、集出荷施設です。

道内には69の大型米穀集出荷施設が整備されており、充実した設備が整います。秋に集荷されたお米が一年中美味しく食べられるのは、お米を収穫後に迅速に本乾燥までの処理が行えるから。また、保存に最適な環境を維持し鮮度と食味を保持する貯蔵施設で管理されることによります。

また、各農家でつくられたお米を品質別に仕分けして保存することで、品質的なバラつきをなくし、一年中、安定供給できるのもこうした施設ならではの長です。



最盛期には1日約40台ものトラックで、400トン以上のお米が運び込まれる。
(函館育ちライスターミナル)



荷受されたお米を貯蔵庫で一時保管。倉庫内は気温15度で管理されている。
(深川マイナリー)

道内の大型米穀集出荷施設の利点

- 米の品質のばらつきがなくなる。
- 米を安定した環境で貯蔵できる。
- 冬場の冷気を活用するなど省エネで環境にも配慮。
- コンタミ（異物・異品種混入）の防止。
- 集荷が停滞しないため生産者は適期収穫ができる。
- 生産者の設備投資の負担軽減。
- 収穫後の生産者の作業を軽減。



遠赤外線乾燥で お米を美味しく守ります

函館育ち ライスターミナル

函館育ち広域農業協同組合
連合会
鹿角昭夫部長



渡島・松山南部管内の2市9町、2農協と幅広いエリアのお米を集荷する『函館育ちライスターミナル』。平成12年にこの施設が稼働を始めた際、いち早く導入したのが遠赤外線乾燥機でした。

「遠赤外線乾燥は自然乾燥の形に近く一粒一粒を芯から乾燥します。お米のストレスも軽減され、水分量も安定し、品質のよいお米に仕上げることができます」とこの施設の運営に携わる鹿角昭夫部長。

さらにこの施設のもうひとつの自慢が1基あたり450トンのお米が貯蔵できる14本のサイロ。冬場の-10度以下になる外気を取り込み、そのまま夏まで冷えた状態を保ちます。冬の厳しい北海道ならではの自然の寒さを活用した、省エネで環境にも優しい超低温貯蔵方式。籾を休眠状態にすることで品質の劣化を防ぐことができます。

地域を代表する品種「ふっくりんこ」をはじめ年間14,000トンのお米を処理。まさしく地域のライスターミナルとして道南の米づくりを支えています。



1. 続々と運び込まれる新米に、荷受作業も大忙し。
2. 遠赤外線乾燥機もフル稼働で、お米を保存できる本乾燥の状態に仕上げる。



函館育ちライスターミナル

北海道北斗市村内545-1
TEL: 0138-77-8886

運営管理: 函館育ち広域農業
協同組合連合会
処理数量: 14,000 t
貯蔵能力: 乾籾 6,300 t

生産者の負担の軽減を 施設の増強でサポート

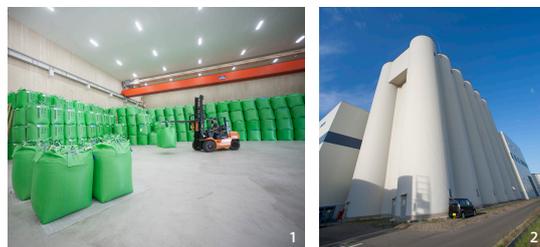
深川マイナリー

きたそらち農業協同組合
佐藤一久課長



平成19年に稼働を始めた『深川マイナリー』。27,000トンと道内トップクラスの処理能力に加え、500トンのお米が貯蔵できる17本のサイロと低温管理できる籾貯蔵庫を備え、お米の乾燥調整から貯蔵まで、年間3万トン以上の米収穫量を誇る深川市の稲作農業の中心的な役割を担う施設です。今年、施設を増強し、市内全体のお米の生産量の9割を処理する計画もすすめられています。

「深川市はもともと水稻の作付け比率が高い地域です。施設環境を整備することで、生産者の収穫後の作業負担の軽減に寄与することができました。この地域の規模拡大型の農業の進展にも、大きな役割を果たすことができている」と佐藤一久課長。最新の設備を導入し、省エネ・省コストにも力を注いでいます。こうした環境への意識の高まりは、生産者の農業や化学肥料を抑えたYES! clean米栽培への積極的な取り組みにも波及。この施設を中核として、元気な深川の農業への相乗効果が生まれています。



1. 本乾処理が終わり、倉庫に荷詰めされる今年の新米。ここから日本全国の食卓へ。
2. そびえるように立つ17本のサイロは、外気を活用した超低温籾貯蔵。



深川マイナリー

北海道深川市深川町字メム
5811, 5803-1
TEL: 0164-26-0137

運営管理: きたそらち農業協同組合
処理数量: 27,000 t
貯蔵能力: 8,500 t

「ゆめぴりか」の高評価を弾みに 高級ブランド米としての地位確立へ

豊作となった今年の北海道米。昨年、本格的なデビュー1年目にして全国の消費者から幅広い支持を得ることができた「ゆめぴりか」をはじめ、北海道米への注目度が高まりつつある中で、さらなる飛躍を目指して展開する、今年度の取り組みについてホクレン担当者の声を届けます。

ホクレン農業協同組合連合会
米穀事業本部 米穀部 主食課
南 章也 課長



作況指数107と豊作の秋を迎えました

9月の後半からいよいよ24年産のお米の出荷が始まりました。今年は記録的な豪雪で田植えの時期が遅れましたが、その後は気候にも恵まれて幼穂の形成から花粉の成長も順調、受粉期には日照時間も十分あって、ずっしりとよく実った稲穂が育ちました。その結果、農林水産省の作柄概況(9月28日公表)では、道内の作況指数は107の見込みと発表されています。これは全国平均の102を大きく上回り、全都道府県でもトップの数字です。北海道全般で豊作となり、今期は十分な収穫量が期待されています。

24年度 道内の作況指数

107 全国平均 **102**

作況指数区分

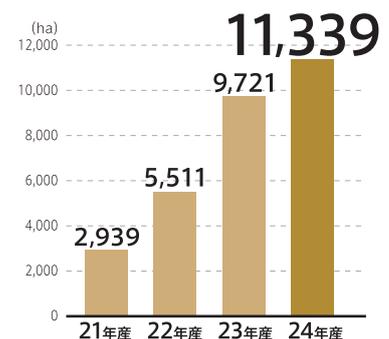
良	106 以上
やや良	102 ~ 105
平年並み	99 ~ 101
やや不良	95 ~ 98
不良	94 ~ 91
著しい不良	90 以下

平成24年度水稻の作柄概況(9月15日現在)／農林水産省公表より

「ゆめぴりか」拡大可能分は道外へ出荷

昨年から本格的に全国デビューした「ゆめぴりか」は、予想を超える売れ行きをみせ、道外ではこの8月にほぼ終売となりました。「ゆめぴりか」の場合、北海道が誇る最高級米として、厳しい品質基準を設けており、この基準をクリアしたもののみを「ゆめぴりか」として販売します。今年は作付面積を17%増やしましたが、現況ではこの基準を満たすお米が収穫量の3分の2前後と見込んでおり、最終的には昨年並みの3万2千トンから3万5千トン程度を期待。そのうち拡大可能分は積極的に道外へ出荷していく考えです。今年も昨年同様に、全国の方々に美味しい「ゆめぴりか」をお届けできると安堵しています。

ゆめぴりか作付面積の推移





認知度アップに向けプロモーションを展開

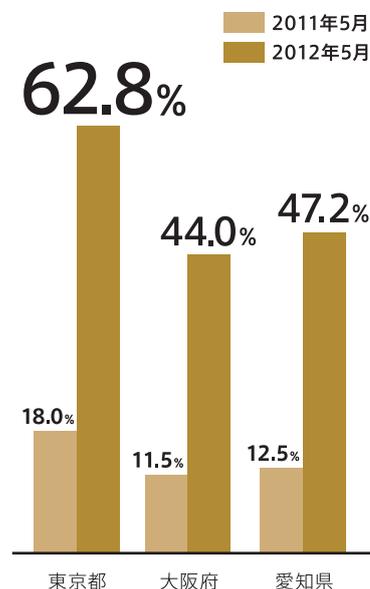
※道内の米消費
量に占める北海
道米の割合

昨年は北海道米の道内食率※が82%を達成。これを弾みに、今後は道外でもより多くの方たちに北海道米を認知していただくことが我々の課題です。昨年、「ゆめぴりか」の全国販売に合わせ、大都市圏でCM放映しました。これを契機に「ゆめぴりか」の認知度が東京では62.8%にアップ、これと同調して「ゆめぴりか」の売れ行きも順調に推移しました。

販売店さんからも「ゆめぴりか」の新米を早く店頭に並べたいという声をいただき、この一年間で確実に認知度が高まっていることを感じます。今年も新米の時期に合わせ、タレントのスザンヌさんを起用して、CM放映を予定しています。CMとの相乗効果でさらに「ゆめぴりか」の認知度を高めていくのが今年の目標です。

もちろん名前を知っていただくだけでなく、ぜひ一度、北海道米の最高峰である「ゆめぴりか」の味を知っていただけるよう、消費者の方々に試食していただく機会を提供するインスタプロモーションも、新米の時期に合わせて都心部を中心に積極的に展開していく予定です。

「ゆめぴりか」名称認知率 ホクレン調べ



「ゆめぴりか」のテレビCMが10月27日からスタート。

昨年に続き、新米が店頭に並ぶ時期にあわせて、「ゆめぴりか」CMの第2弾がスタートします。今回は幅広い年齢層に知名度、好感度の高いタレントのスザンヌさんを起用。上品な着物姿で新たな魅力を漂わせ「すいません、ゆめぴりかってなんですか?」とひと言。ぐっと画面に引き込まれる、印象的な作品に仕上がりました。

放映予定日 10月27日(土)～12月2日(日)

放映エリア 【関東】東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県

【関西】滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

【中部】愛知県、岐阜県、三重県



北海道米全体の販売増にも期待

昨年、一昨年には食味ランキングで「ゆめぴりか」「ななつぼし」が特A評価を得るなど、北海道米の評価も年々高くなり、また昨年は「ゆめぴりか」を中心とする積極的な販売戦略が功を奏し、道外での北海道米全体の販売実績も順調な伸びを見せています。

豊作が確定的な状況で、一年中美味しい北海道米が届けられる環境が整いました。消費者の方々のお米に対する興味が高まるこの時期から、さまざまな機会を活用して北海道米の魅力をアピールし、まず北海道米を食べていただき、美味しさを実感していただきたい。特に注目度の高い「ゆめぴりか」から信頼を高め、さまざまな個性ある味わいをもつ北海道米へと興味を広げていただけることを期待しています。