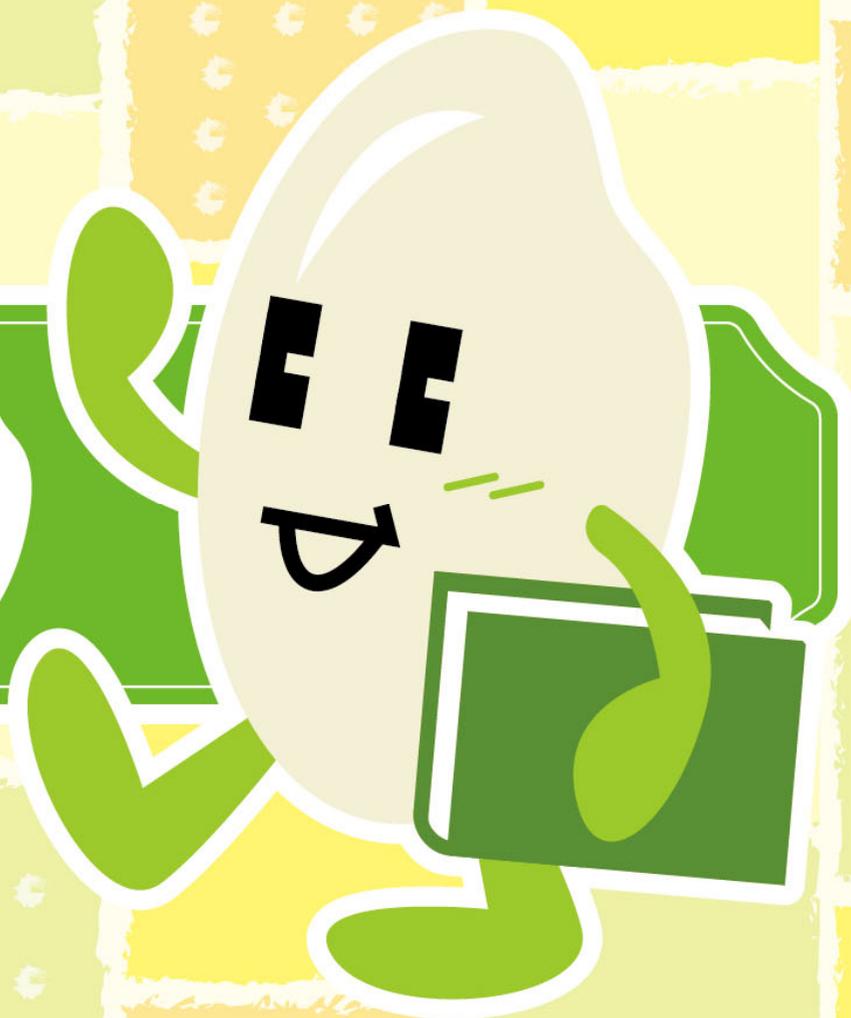


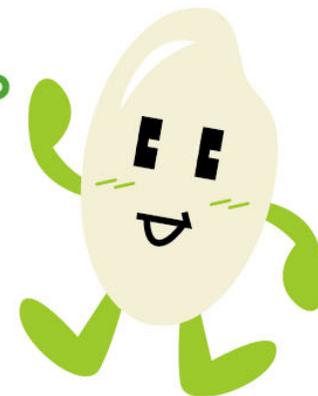
北海道米の

いま



北海道は日本が誇る米どころ。 全国トップクラスの収穫量。

北海道米の収穫量は、全国トップクラス。多種多様な品種開発や栽培技術の進歩が、日本の米どころ・北海道を支えています。



■水稲収穫量上位県(うるち米・もち米)※農林水産省調べ

収穫量(t)

年産	27年産	28年産	29年産	30年産	令和元年産
1位	新潟県 619,200	新潟県 678,600	新潟県 611,700	新潟県 627,600	新潟県 646,100
2位	北海道 602,600	北海道 578,600	北海道 581,800	北海道 514,800	北海道 588,100
3位	秋田県 522,400	秋田県 515,400	秋田県 498,800	秋田県 491,100	秋田県 526,800
4位	山形県 400,900	山形県 395,200	山形県 385,700	山形県 374,100	山形県 404,400
5位	福島県 365,400	宮城県 369,000	茨城県 357,500	宮城県 371,400	宮城県 376,900

おいしさも全国トップクラス!

複数の品種が最高位の「特Aランク」を安定して獲得しています。

■食味ランキング※

産地	品種名	ランク
北海道(全道)	ゆめぴりか	特A 10年連続獲得(平成22年産米~令和元年産米) ※22年産米は参考品種。
北海道(全道)	ななつぼし	特A 10年連続獲得(平成22年産米~令和元年産米)
北海道(全道)	ふっくりんこ	特A 平成26~28年産米は3年連続獲得 令和元年産米も獲得

※一般財団法人 日本穀物検定協会調べ(令和元年産米)。

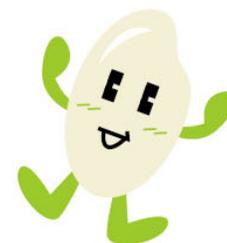
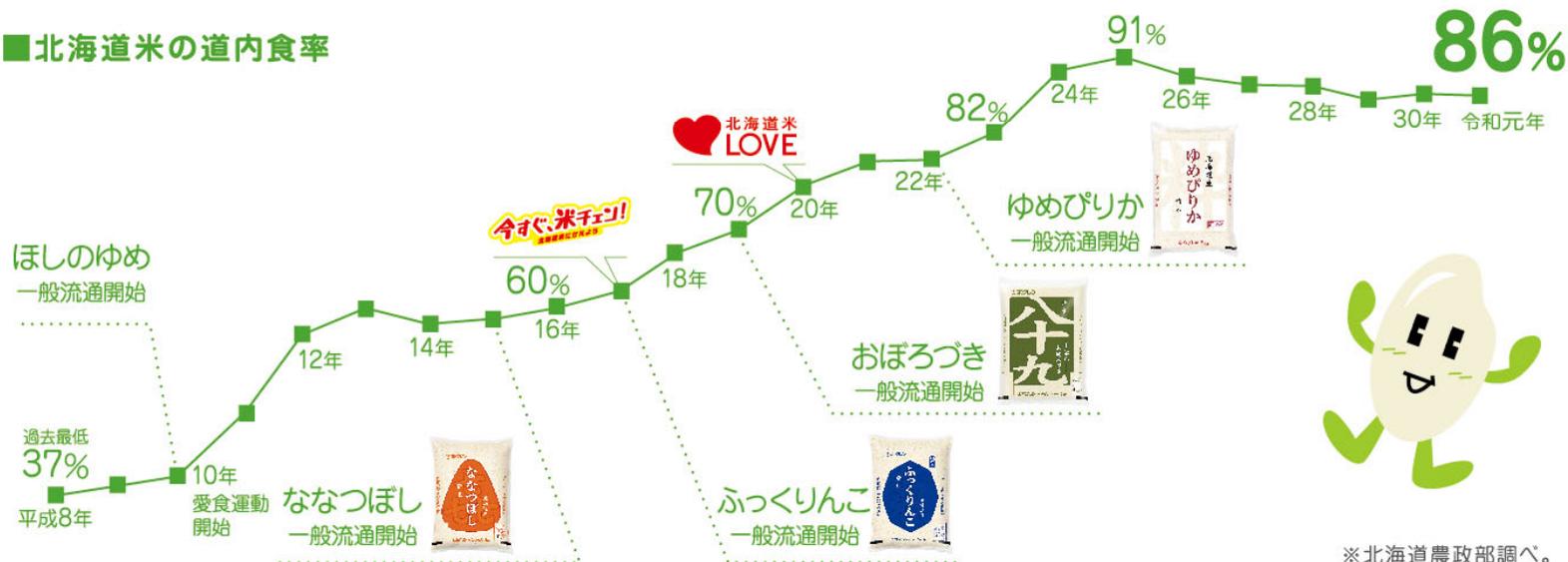
複数産地「コシヒカリ」のブレンド米が基準米。

ランクは基準米と比べて、特に良好な「特A」、良好な「A」、おおむね同等な「A」、やや劣る「B」、劣る「B」の5段階。

地元から愛される北海道米！

道内の米消費量に占める北海道米の割合である「道内食率」。
平成24年産米から目標の85%を超え、90%前後を推移しています。

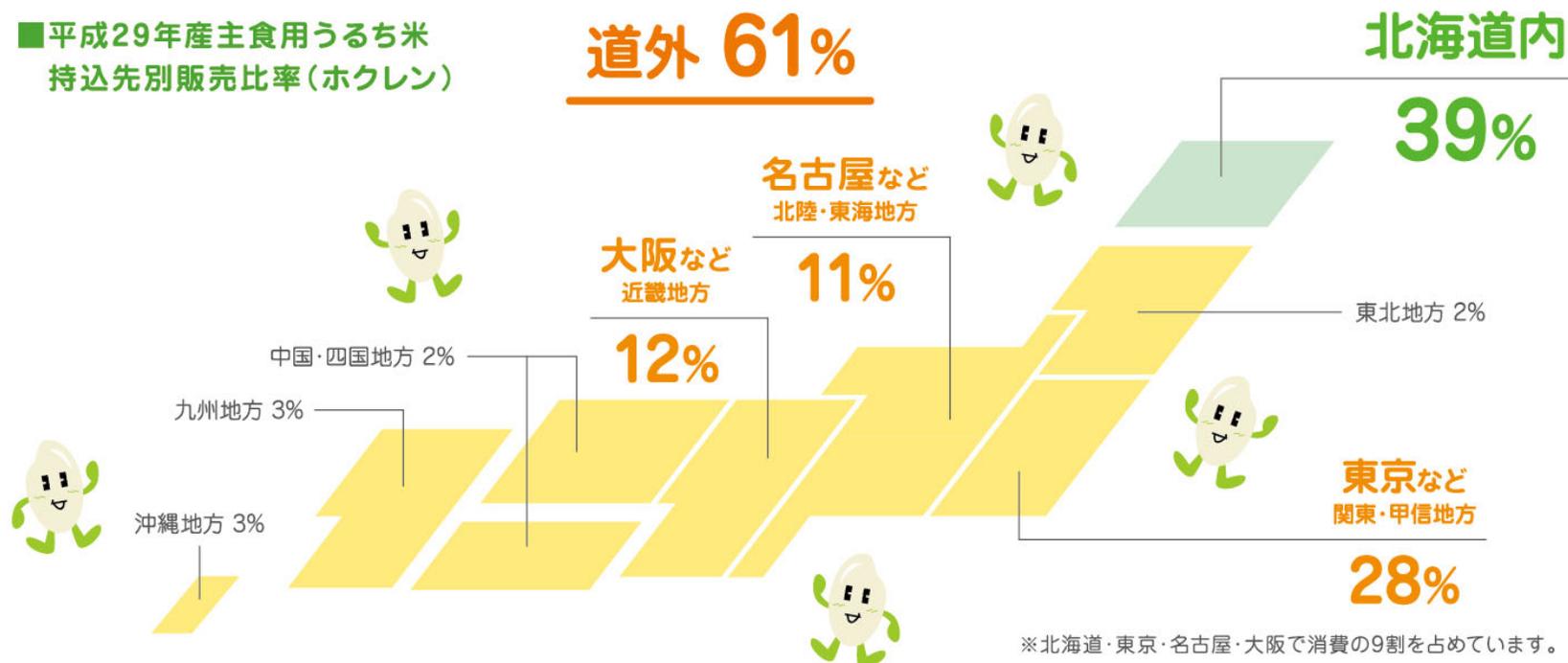
■北海道米の道内食率



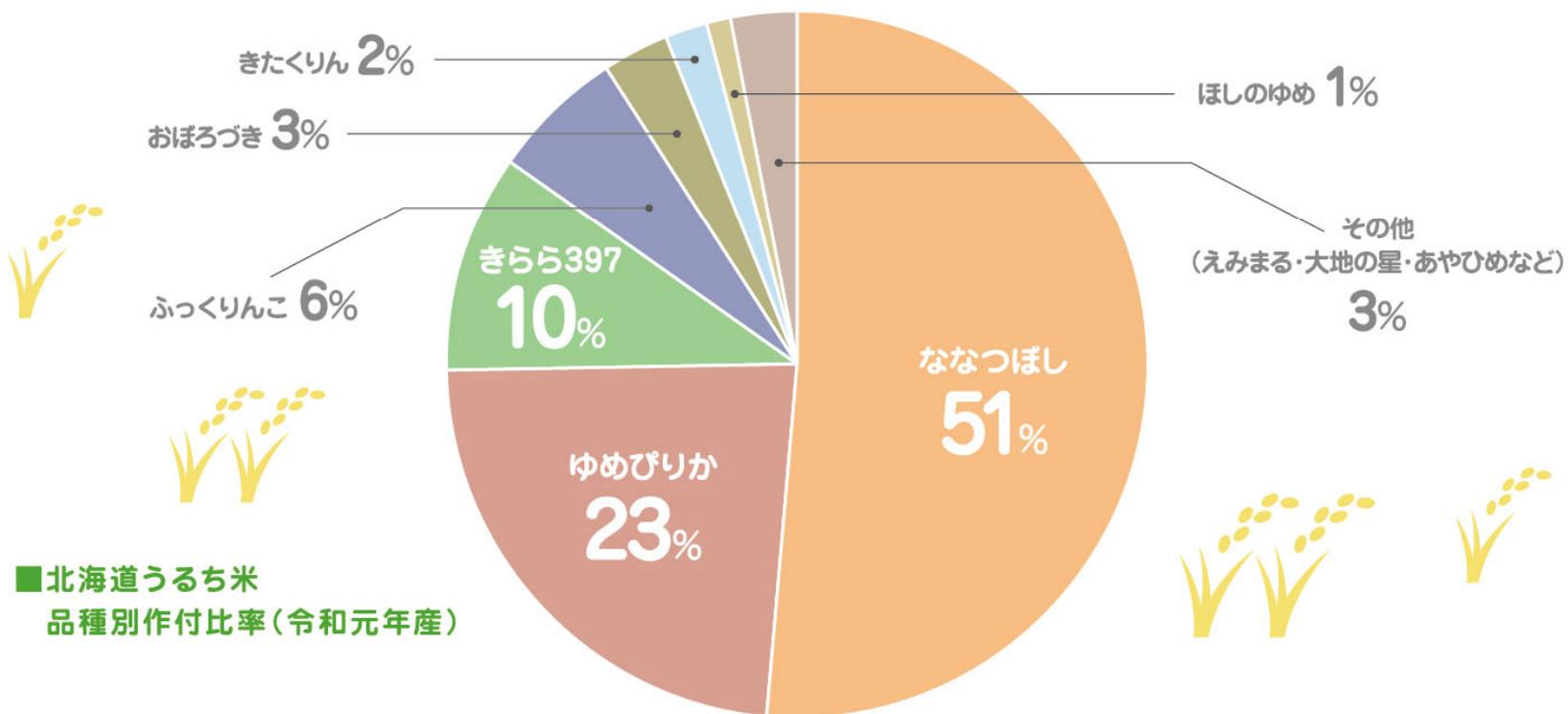
※北海道農政部調べ。

北海道から沖縄まで、北海道米は日本全国で広く親しまれています。

■平成29年産主食用うるち米
持込先別販売比率(ホクレン)



色々な用途向けに さまざまなお米を作付けしています。



北海道はダントツ 日本一のもち米産地です。



日本一の生産量を誇る北海道のもち米。
お赤飯やおこわ、スイーツなどさまざまな用途に合う多彩な品種が揃っています。

<もち米検査数量>
(平成30年産)



全国シェア

約20%

北海道

36,318t

新潟

25,239t

2位

1位

秋田

24,145t

3位

<主な品種>



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。

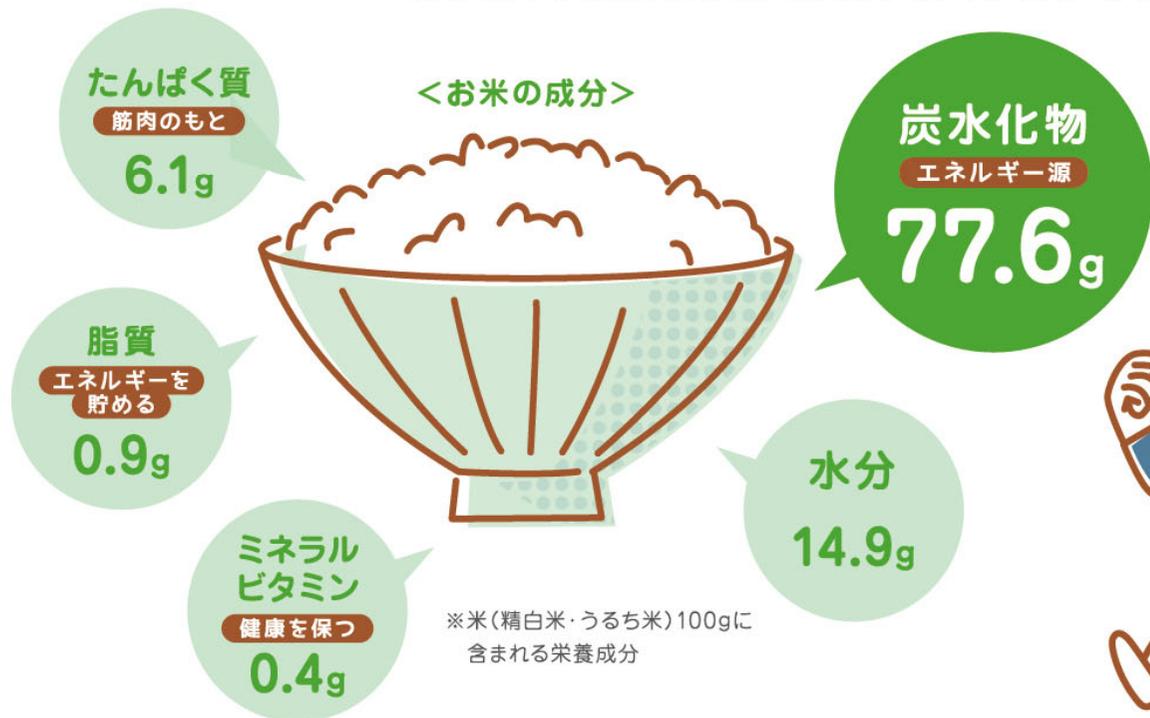


きたゆきもち

冷めてもやわらかく
粘りが長持ちするもち米。

ごはんは、体や脳を動かす エネルギーになる。

お米の主な成分は炭水化物。体の中でブドウ糖に分解され、体や脳を動かすエネルギーになります。腹持ちがよく、太りにくいという特徴もあります。



ごはんが主食の食事で元気をチャージ！

私たちの体は毎日の食事で作られています。

ですが、ひとつの食べ物で必要な栄養を全てとることはできません。

和食の一汁三菜を基本とする食事は、理想的な栄養バランスとなります。

<栄養バランスのいい食事>

主食 ごはん・パン・めん類など。

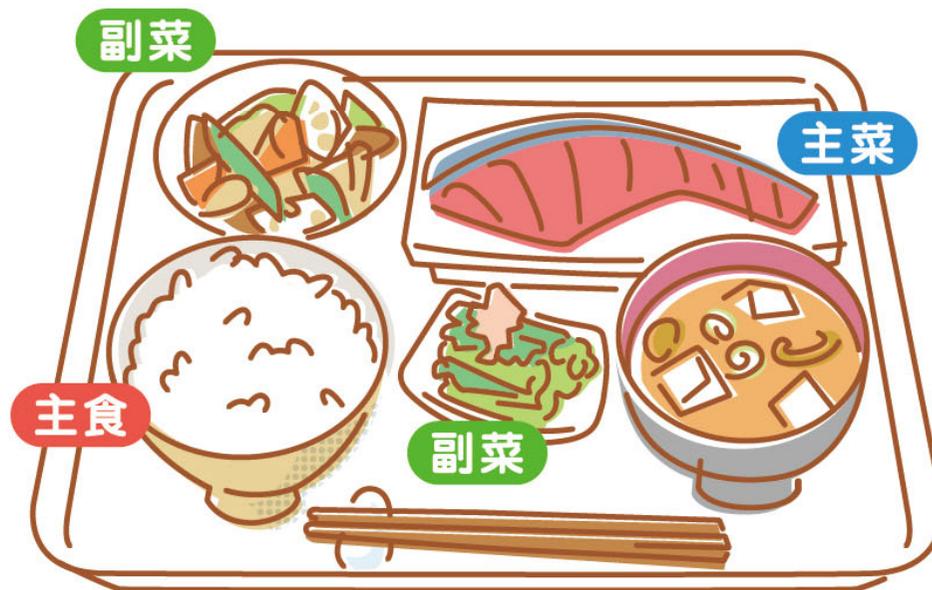
主な栄養素は炭水化物。
体のエネルギーになります。

主菜 魚・肉・卵・大豆などのおかず。

タンパク質や脂質が多く含まれ、
体の筋肉や血を作ります。

副菜 野菜・いも・海そうなどのおかず。

ビタミン・ミネラル・食物繊維を補い、
体の調子を整えます。



今日の元気は 朝ごはんにかかっている！



毎日、朝ごはんを食べていますか？朝ごはんを食べないと脳も体も元気のスイッチが入らず、授業中ボーっとしてしまうこともあるのです。

脳のエネルギーになる

脳の栄養源はブドウ糖。ごはんなどにふくまれる炭水化物から作られます。

心の元気になる

家族みんなで楽しく食べると気持ちよく1日をスタートできます。



集中力&体力アップ

朝ごはんを食べる習慣がある人ほど学力も体力も高いという調査データがあります。

肥満を予防

朝ごはんを食べないと、昼と夜の食べすぎになりがちです。

ごはんを食べて食料自給率をアップ!

日本の食料自給率は低下傾向。アップさせるには、ごはん食を心がけましょう。

<食料自給率を上げるためにできること>

主食をごはんにする

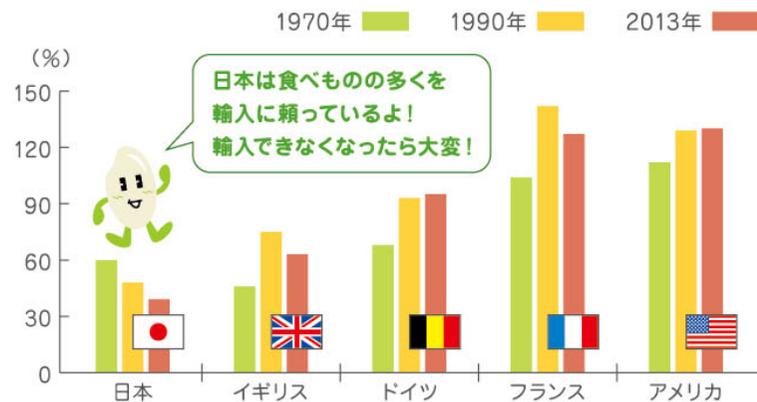
地元でとれる食材を毎日の食事に使う

旬の食べ物を選ぶ

食べ残しを減らす

主食用の
お米の
自給率は
100%

<世界の食料自給率>



今日も、明日も、その先も。 米どころ日本一へ。

日本が誇る米どころ・北海道。
もっとおいしいお米をお届けしたい。
さまざまな好みやニーズに応えたい。
そのためには味の追求はもちろん、
品種を選ぶ楽しさや品質を保つ技術にまで、
こだわりたいと考えています。
おかげさまで北海道米は特A評価を10年連続獲得。
「日本の米どころ」にふさわしい北海道米をお届けしてまいります。



今日も、
明日も、
その先も。

北海道を米どころ日本一へ。

キャラクター ポーズバリ

