



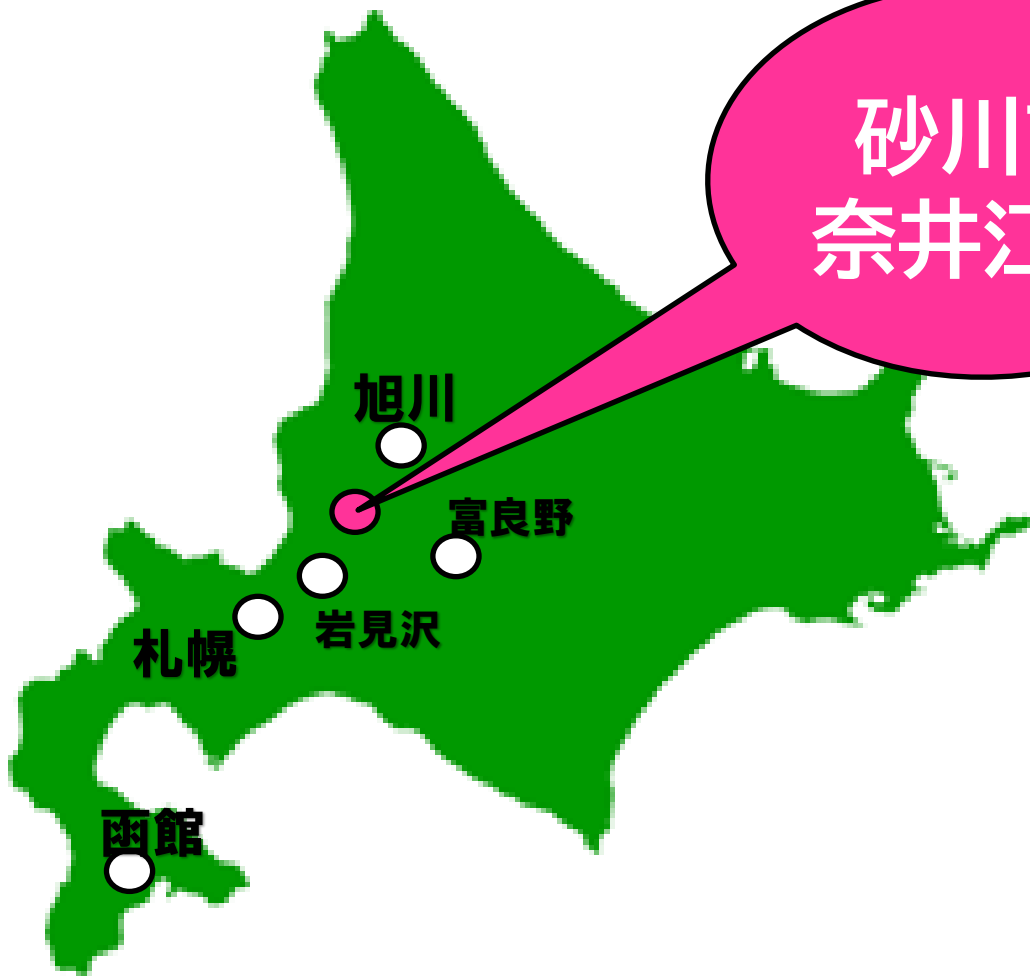
ゆめぴりかの里
J A 新すながわ
特別栽培米生産組合の
取り組みのご紹介
～すべては美味しさのために～

 **新すながわ**

2025

J A 新すながわエリア

砂川市
奈井江町



地 域	砂川市・奈井江町
人 口	砂川市 1万5千人 奈井江町 5千人
水稻面積	約1,670ha
水稻生産者	148名

「JA新すながわ特別栽培米生産組合」～より安心で安全なクリーン米の取組み～

特別栽培米の生産概要

■生産組織：

JA新すながわ特別栽培米生産組合
(代表：堀 政博)



■令和7年産栽培内容

構成員 65名

作付面積 306ha

総収穫量 1,400t



■主な活動

施肥面談（土壌分析全戸実施）

栽培講習会（苗見、幼形期確認講習、反省会）

実際に田んぼに入る（生育、ドロオイ、いもち調査等）

イベント・食育の取り組み

（地域イベントへの参加、田植え・稲刈体験等）

化学薬剤	慣行栽培	特別栽培米	慣行比
化学農薬	22成分	9成分	59%減
化学肥料	10kg	5kg以下	50%減

特別栽培米のポイント

①おいしさ

☆タンパク値が低い（タンパク値の適正仕訳）

☆新米同様の味・香りを維持（利雪型低温倉庫での貯蔵）

②年間通じた品位の安定（ライスターミナル調製）

☆美味しさと安全・安心の証し、認定マーク品

☆全量ホクレンへ出荷、

全国のこだわりのお米屋さんや販売店へ安定供給

③環境面への配慮

☆CO2排出抑制効果（利雪型低温倉庫での貯蔵）

☆使用農薬を可能な限り抑え、生態系への負荷軽減

☆みどりの食料システム法（みどり法）の認定

④向上心も持ち続ける生産者のこだわり米

☆現地研修会を実施し、常に栽培技術の向上を図る

☆圃場を巡回・観察し、予察・適期防除に取り組む

令和6年1月10日に「みどり法」の認定※を受け、
北海道における農業者グループ認定の第一号となりました！

※「みどり法」の認定：みどりの食料システム法は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を目指す「みどりの食料システム戦略」の実現に向けた法制度で令和4年に制定・施行されました。農林漁業者は、環境負荷の低減に取り組む5年間の事業計画を作成し、都道府県知事の認定を受けることができます。

特別栽培米生産組合 65名

◎慣行栽培比化学肥料・化学農薬を5割以上削減し、JA新すながわゆめぴりか憲章のタンパク基準6.8%以下の更に上6.5%以下を目指し生産

(特別栽培米)

※個人成績は組織内公表



ゆめぴりか生産協議会 110名

◎ホクレンのタンパク基準7.4%以下の更に上、6.8%以下を目指し生産(ゆめぴりか憲章)
(慣行栽培米)



「ゆめぴりか」憲章のポイント

「ゆめぴりかを作り一緒に儲けよう！」が合言葉



高品質、良食味の維持、向上のための栽培基準 12カ条

- ☆ 美味しさと品質を最優先するため**目標収量510kg/10a**（約1,000m²）
- ☆ 土壌分析の実施、**ケイ酸（美味しくなる）資材の積極的な投入等**
- ☆ **稲わらの秋鋤き込みの実施等**

高品質、良食味の維持、向上のための収穫、出荷7カ条

- ☆ **実需者、消費者へ安定的に供給するため、飯米以外はJA出荷に努める**
- ☆ **品位確保のためライスターミナルへの出荷を基本とする等**

高品質、良食味の維持、向上のための品質基準5カ条

- ☆ **タンパク基準は6.8%以下とする**
- ☆ **3年間にわたり品質基準を達成できなかった場合自ら作付休止を検討する等**

生産者が自ら課した厳しい内容となっている

2018年8月改正、全文についてはJA新すながわのホームページに掲載しています

J A 新すながわ米が出来るまで



施肥面談 (せひめんだん)



温湯消毒 (おんとうしょうどく)



苗生育調査 (なえせいいくちょうさ)



田植え



田んぼにのぼり



生育調査



生育調査②



ケイ酸 (美味しくなれ)
追肥



溝切り (みぞきり)
(田んぼ乾け)



稲刈り (収穫)

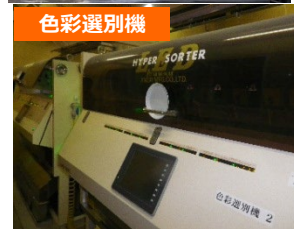


JA新すながわの米穀調製・供給体制について

JA新すながわライスターミナル



超低温貯蔵サイロ・色彩選別機（異物除去）



冬期間に氷点下5度以下の外気をサイロに入れ、粳を休眠状態にすることで品質劣化を防ぐ貯蔵方法です。夏でも新米に近い鮮度を保持するとともに、**クリーンエネルギー**の活用によるCO2削減に貢献します。

⇒450^ト×10基（2基増設）

150^ト×4基（1基増設）

240chの色彩選別機により、**ブレのない高品質米調製**を行っています。

収穫後、予備乾燥（水分17%）された粳が当RTに運び込まれ、異物除去や乾燥等の調製を行い、**従来の人調製では実現できなかった品位のブレが少ない原料玄米**に仕上げられます。

平成30年施設増強工事完了



全道初となる1時間当6tの処理能力を有する粳摺調製装置2台

荷受形態	処理能力	色彩選別機（異物除去）
半乾粳	5,760 ^ト /30日	240ch×2基

環境保全型農業の取組み

～雪エネルギーを利用した玄米貯蔵～

利雪低温倉庫（雪米の蔵）



- ①豪雪地帯ならではの取組として、**環境に優しい雪エネルギー**を活用し、**玄米を13～14℃の低温で貯蔵**しております。
- ②冷房の熱源に雪解け水を使うため、従来の機械式エアコンによる冷房と比較して**使用電力量を約90%削減**できます。
- ③春先の雪を貯蔵室に蓄え、**玄米を低温保管**することにより**酸化を抑制し、新米風味の保持**を図ります。

雪入れの様子



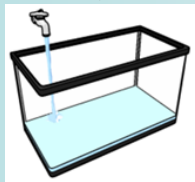
冬の奈井江町



雪冷房システム（イメージ）



雪解け水



雪解け水

雪室内

倉庫内

送風ダクト

冷風

米

米

米

米

※熱交換機は4台設置

熱交換機

利雪エネルギーの主な利点

- ①使用電力の削減
- ②CO₂排出抑制効果
- ③除湿効果
⇒古米臭の指標とされている脂肪酸度の上昇を抑制。
（新米同様の味・香りを維持。）
- ④除塵効果
- ⑤作物等の鮮度保持・糖度増加
- ⑥“エコ”なアイテムとしてのブランディングが可能

平成27年第1回ゆめぴりかコンテスト 最高金賞受賞

令和元年日経トレンドイ 米のヒット甲子園大賞受賞



品質抜群 目標は魚沼



ゆめぴりかコンテスト

新砂川農協 1位 喜ぶ地元

【砂川 奈井江】ブランド米ゆめぴりかのおいしさを産地で競う「第1回ゆめぴりかコンテスト」で、最高金賞に空知地区代表の新砂川農協（杉本修組合長）が選ばれ、地元は喜びに沸いた。同農協はコシヒカリの産地で有名な魚沼（新潟県）を目標としており、関係者は受賞を励みに、さらなる品質向上に意を燃やしている。

（和賀豊、高田かすみ）

午後1時40分ごろ、砂川市内の同農協本所に朗報が届くと、職員に笑顔が広がった。杉本組合長は「品質は全道トップだと自信を持っています。」「

たが、最後まで、最高金賞を取れるか半信半疑だっただけにうれしい。おさる（おさる）と、魚沼に、一歩でも近づきたい」と目を細めた。

砂川市と奈井江町にまたがる同農協は「ゆめぴりかの里」をうたづており、今年のゆめぴりかの作付け比率は全道平均を約1.5倍超える約43%。コメのタンパク質を抑え食味を向上させるためにケイ酸を散布するなど、高品質米の生産に取り組んでいる。2010年から3年連続で全道1位の低タンパク米同比率も達成している。

コンテストで表彰状を受け取った同農協特別栽培米生産組合の加藤勉さん（奈井江町）は「受賞は誇りになるし、高品質な米作りに賛同する生産者も増える」と喜びを語った。

同農協のゆめぴりか栽培農家約130戸でつくった「新すながわゆめぴりか」を生産協会の太田光敏会長も「同町も『販路拡大のPRにつながる』と声を弾ませた。

「今、一番食べてほしいお米」は JA 新すながわの
「特別栽培米
ゆめぴりか」に決定！



日経 BP 社の許可により「日経トレンドイ」2020年3月号から抜粋し、再編集したものです。
京無断転載 © 日経 BP 社

今、一番食べてほしい米
日経トレンドイ TRENDY 米 ヒット 大賞受賞
奈井江・砂川産
ゆめぴりか



消費地、消費者へのP R活動について

SNS等で情報を提供しています



Facebook



「新すながわ農協 米穀課」

「YouTube」で産地PR
「JA新すながわ」で検索



Instagram

「jashinsunagawa」

いいね👍 フォロー
よろしくお願いします

販促資材を提供しています



ゆめぴりかの里リーフレット



ゆめぴりかの里ポロシャツ



前掛け

のぼりとゆめぴりかTシャツ



ミニのぼり

缶バッジ



JA新すながわ専用米袋



ゆめぴりかステッカー



新すながわキャップ



基本情報



部会名：JA新すながわ 特別栽培米生産組合

品種：ゆめぴりか

栽培方法：特別栽培米

農薬成分使用回数：9成分（慣行比59%減）

化学肥料使用量：5kg/10a以下（慣行比50%減）

出荷可能数量：85俵