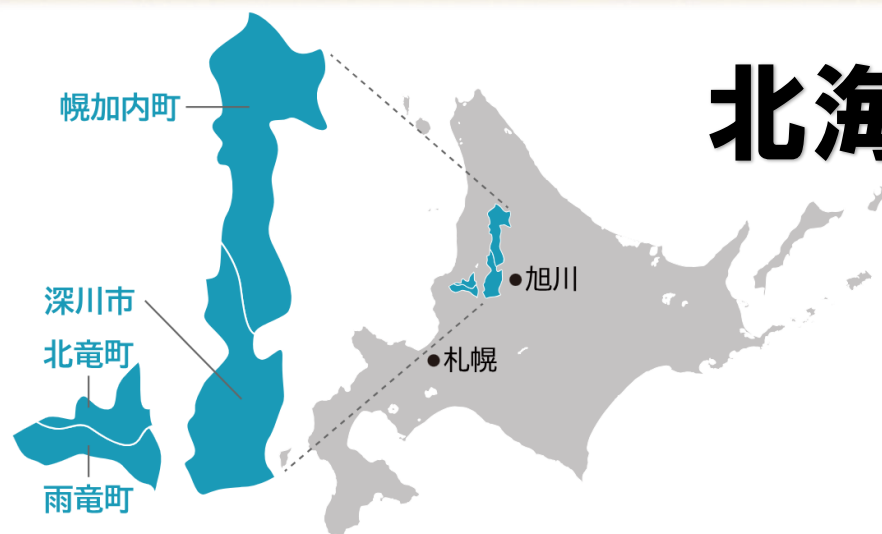




北海道で一番お米を作っている農協 

いりこそだち きたそらち！

JAきたそらちのおコメ

1. 学校給食専用銘柄米のご紹介！
2. クリーン農業の実践！
3. 安全なお米をお届けする為のお米の調製施設！
4. 未来におコメをつなげる取組み！

1. 学校給食専用銘柄米について

☆☆ななつぼしの 特徴☆☆

○平成13年に品種採用

○全道の作付面積の約半分を占めており、北海道で最も生産されている。



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	味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。無洗米としての適性にも優れています。

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



○7月2日を北海道米ななつぼしの日と制定。

2. クリーン農業の実践

JAきたそらちは安全なおコメを消費者にお届けしたいと考え、
「YES！ clean米」や「農薬節減米」に取り組んでいます。

「YES！ clean米」



北海道安心ラベル

化学合成農薬の使用成分回数が、うるち米(移植)11回(慣行1/2)以下で
化学・有機物肥料の使用量が独自の基準を満たしたお米。

北海道独自の取組です。

参考：<http://www.yesclean.jp/>

「農薬節減米」

化学合成農薬の使用成分回数が、うるち米(移植)11回以下で生産されたお米。

ホクレン独自の取組です。



2. クリーン農業の実践

○実施率

令和8年産JAきたそらち主食用米面積	8, 346ha
内 YES ! clean米、農薬節減米、他	5, 985ha

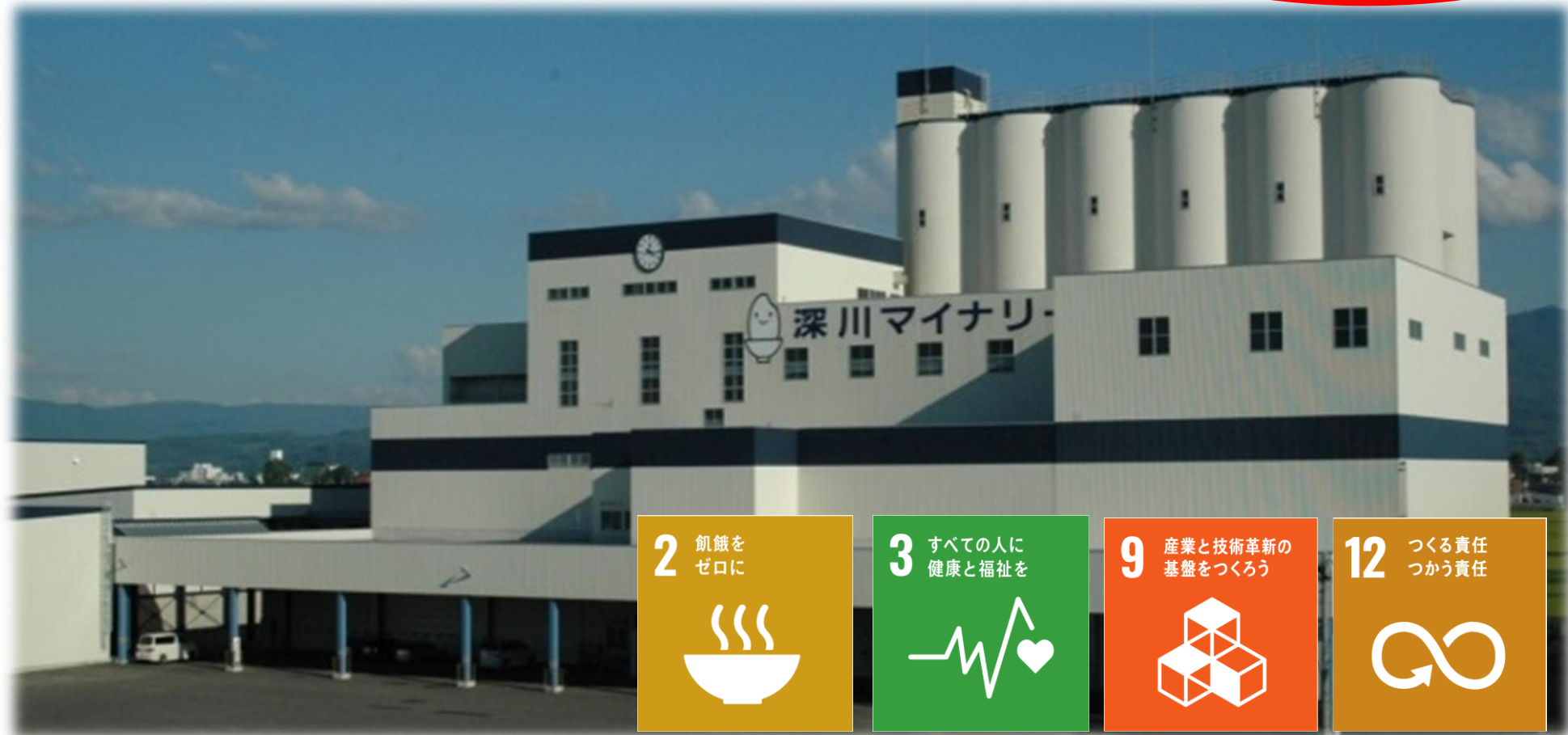
クリーン農業実施率 72%

令和8年産「ななつぼし」はYES ! clean米、
農薬節減米を基本にご提案いたします！

3. 安全なお米をお届けする為のお米の調製施設

深川マイナリー

道内最大級！



2 飢餓を
ゼロに



3 すべての人に
健康と福祉を



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



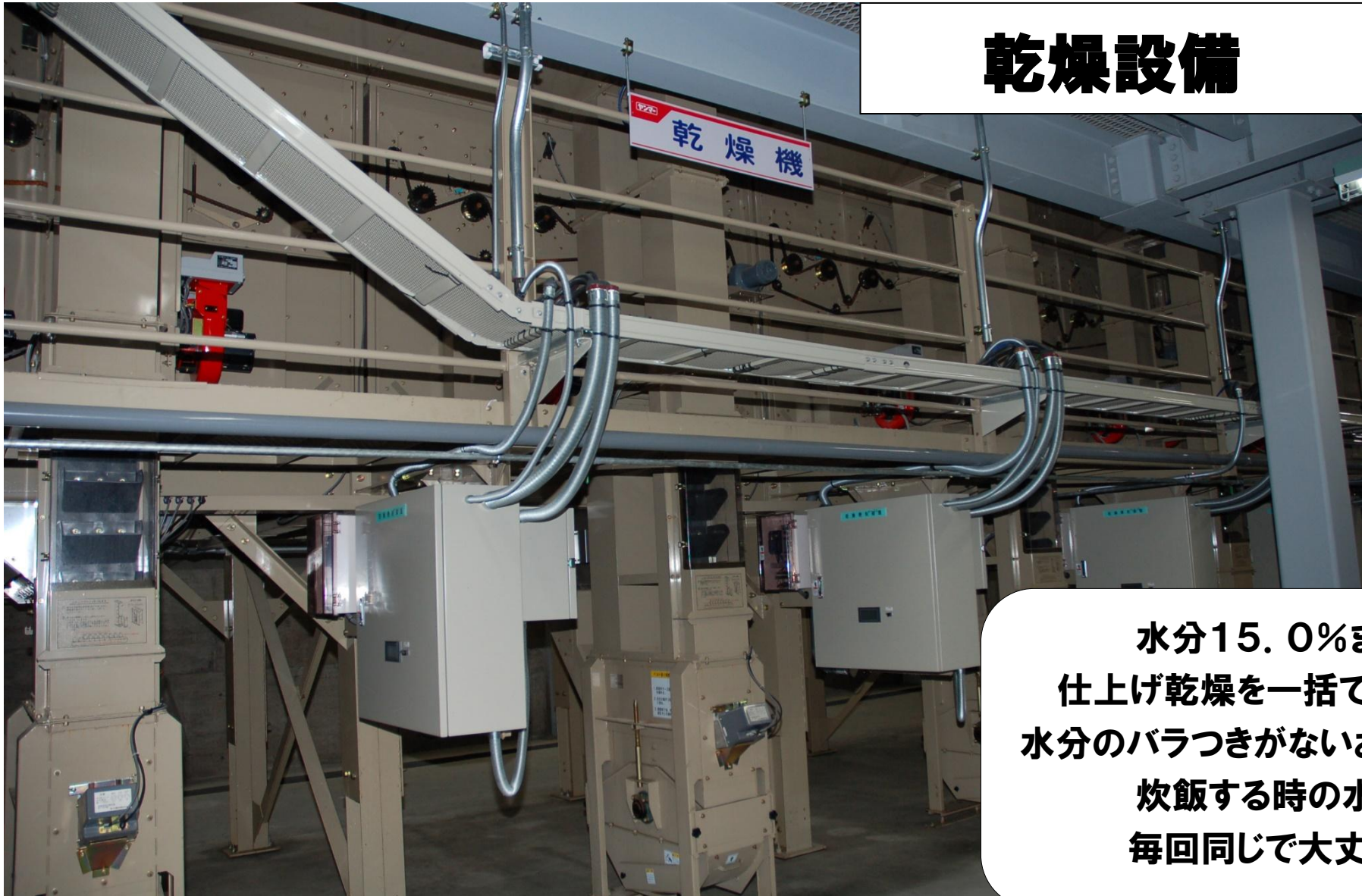
12 つくる責任
つかう責任



15 陸の豊かさも
守ろう



粳から水分を飛ばします。



乾燥設備

水分15.0%まで乾燥
仕上げ乾燥を一括で行う事により
水分のバラつきがないお米になります。
炊飯時の水加減は
毎回同じで大丈夫(^^) /

サイロ保管で長期間品質を維持

粳貯蔵（サイロ・低温倉庫）



乾燥を終えた、粳はすぐに製品にされる粳とサイロに保管される粳とに分けられます。

サイロで保管される粳は、北海道で一番寒い時期2月にマイナス5度以下の外気を取り入れ粳を休眠状態にします。

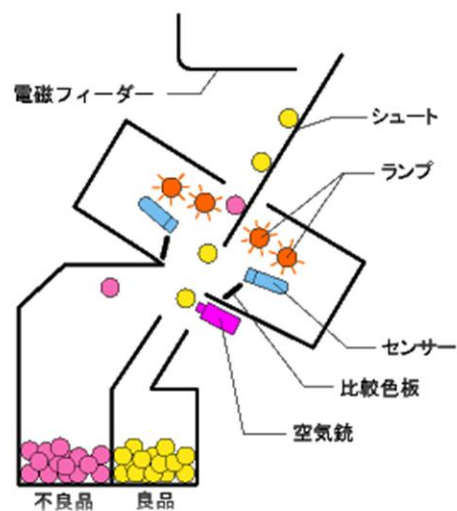
こうする事により新米の味そのままで夏場もマイナス温度で保管ができ、北海道ならではの「エコ」な保管方法です。

全量色彩選別の実施

色彩選別機は、被害粒(虫や病気、気候状態で変色したお米)や異物除去を目的とした選別機。

通常被害粒がないお米は色彩選別機を使いませんが、深川マイナリーでは万が一の異物混入を防ぐため「全量色彩選別機」をとoshimasu。

シュートタイプの選別原理



色彩選別機



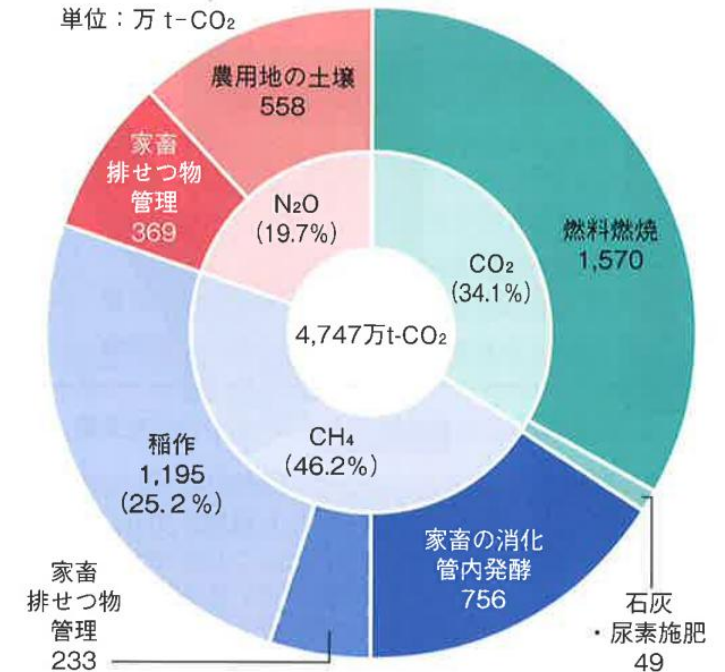
お米を知り尽くした熟練された職員が操作します。

4. 未来におコメをつなげる取組



- ・クリーン農業を実施し、環境に配慮した米作りの推進を行っています。
- ・国内の農林水産分野の温室効果ガス排出量の3割弱は稲作が占めます。

**温室効果ガス(メタン)の削減のため、収穫後は稲わらの搬出
又は秋おこしを実施を呼びかけています。**



第1回 北海道米 おこめ・ごはん川柳コンテスト

第1回 ごはんってしあわせをつくるね

北海道米 おこめ・ごはん川柳コンテスト

ごはんのある幸せ、北海道から。

「お米」「ごはん」「食事」「家族」「農業」など、米にまつわる身近な出来事や思い出、楽しさ、大切さなどを川柳(五・七・五)で表現してみませんか？
たくさんのご応募をお待ちしています！

募集内容

テーマ お米・ごはん・食事・家族・農業など、米にまつわる川柳(五・七・五)

◎応募資格
どなたでもご応募いただけます。(北海道内外問わず)

◎部門
・一般部門
・子ども部門(中学生以下)
※部門は親戚となる場合があります。

◎応募方法
専用応募フォームからご応募ください。
(詳細は募集またはJAきたそらちホームページをご覧ください)
応募作品数は一人3点までとします。

賞品

受賞者には
北海道米 (JAきたそらち産) をプレゼント！

最優秀賞(1名) ▶ お米 1年分 (60kg)
優秀賞(5名) ▶ お米 半年分 (30kg)
入選(10名) ▶ お米 5kg
子ども部門 ▶ お米 5kg

応募はきたそらちホームページから！
※応募はきたそらちホームページから！
※応募はきたそらちホームページから！

スケジュール

10月 募集開始
11月30日 募集締め切り
12月 審査・発表

SNS・広場でつながる！
コンテストの最新情報や
受賞作品は、JAきたそらちの
SNSで発信します！

応募の詳細・応募フォームはこちら

■JAきたそらちホームページ
JAきたそらち おこめ川柳

またはQRコードからアクセス！

■郵送・FAX
裏面応募用紙をご利用ください

ごはんを、もっと。産地を、ずっと。
おいしいごはんのある毎日、産地の未来を支えます。

北海道 JAきたそらち 農業振興部 TEL0164-26-0134

JAきたそらちでは、北海道米及びJAきたそらち産米への関心を高め、お米の消費拡大につなげる取組として、「おこめ・ごはん川柳コンテスト」を開催しております。

「ごはんのある幸せ、北海道から。」をテーマに日々の暮らしの中にあるお米にまつわる思いや出来事を「五・七・五」の川柳にして応募いただくものです。

産地から消費者の皆様へ「お米・ごはん」の魅力や大切さを改めて発信し、ごはんを食べることについて考えて頂くきっかけにしたいと考えております。

下記URLよりGoogleフォームでご応募ください。

<https://x.gd/xnn5Y>



情報発信のご紹介



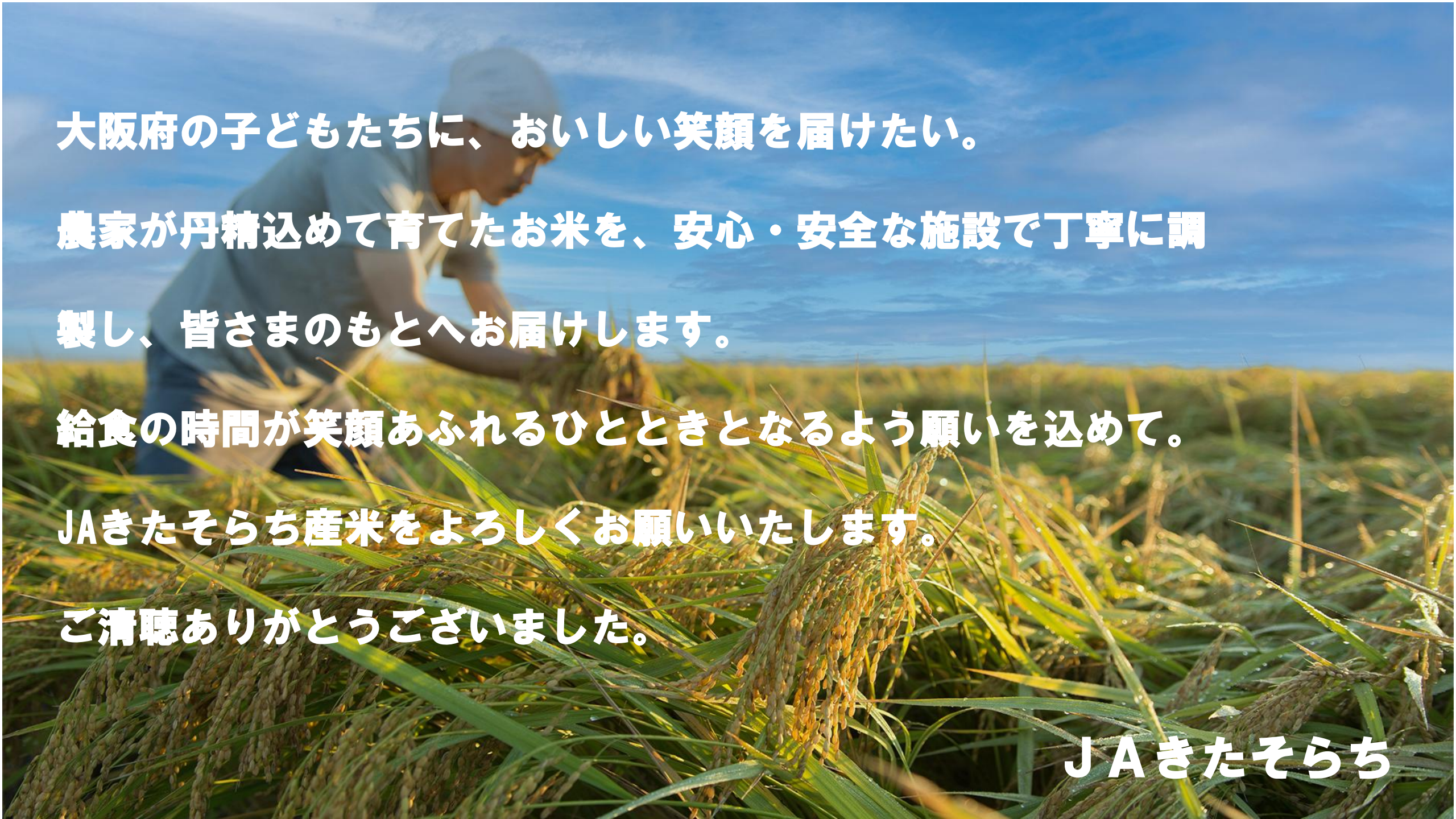
Instagram
@ja_kitasorachi



YOUTUBE

JAきたそらち きたそらちゃんねる



A farmer wearing a white cap and a light blue shirt is bent over, harvesting rice in a field. The rice stalks are golden-brown and green, and the sky is a clear blue with some light clouds. The text is overlaid on the image in white.

大阪府の子どもたちに、おいしい笑顔届けたい。

農家が丹精込めて育てたお米を、安心・安全な施設で丁寧に調製し、皆さまのもとへお届けします。

給食の時間が笑顔あふれるひとときとなるよう願いを込めて。

JAきたそらち産米をよろしくお願いいたします。

ご清聴ありがとうございました。

JAきたそらち