令和8年産

専用銘柄米産地パンフレット



北海道　ななつぼし・ゆめぴりか



「ななつぼし」は自己主張が強すぎない甘みと粘りの絶妙なバランスの良さがあり、北海道内で最も作付面積の多い北海道の主力銘柄です。また、「ゆめぴりか」は豊かな甘みともちもちとした強い粘りをもつブランド米として扱われる銘柄です。

北海道深川市ってこんなとこ！



きたそらち管内のひとつである深川市は北海道のほぼ中央に位置し、石狩川、雨竜川の豊かな水と肥沃な土壌のもと、道内でも有数の米作りが盛んであり、壮大な田園風景が広がる地域です。内陸部にあるため夏の日中は真夏日になることも多いですが、夜になると一気に気温が下がります。この寒暖差はおいしいお米を育てるに好条件な気候といわれています。また、お米の他にも生産量全国1位のソバなどの農産物、深川産のお米を食べて健康に育った「ふかがわポーク」などの畜産物があり、大自然がもたらす恵みを受けてたくさんの農畜産物が育てられています。

米作りの様子



かつて気温が低い北海道は米作りに適した気候とはいえず、生産者の苦労が絶えませんでした。いまでは「ななつぼし」や「ゆめぴりか」など北海道の寒い気候に合わせた品種改良など多くの努力と工夫により、お米の生産量は新潟県について全国2位のお米の産地となっています。(令和7年産時点)
北海道には本州のような小さな田んぼがなく、1つの田んぼの区画が非常に広くなっています。そのため大型のコンバインやトラクターを機械を使った効率的でスケールの大きな米作りが行われ、日本の食を支えています。

施設紹介　国内最大級のお米の施設

深川の田園風景にひときわ大きくそびえる建物が「深川マイナリー」です。ここでは、生産者が心を込めて作り上げたお米を乾燥させ、出荷まで大切に保管し、消費者に安心安全で美味しいお米をお届けするための道内最大級の穀物乾燥調製貯蔵施設（カントリーエレベーター）となっています。学校給食で使用する玄米も深川マイナリーから大阪へ届けられています。



▲深川マイナリーの外観

公式YOUTUBEチャンネルで深川マイナリーの様子が閲覧できます。⇒

一粒に込めた未来へのエール

JAきたそらち
佐野さん



大阪の子どもたちへ
みなさんが毎日食べるお米にはたくさんの人の想いと努力がつまっています。太陽の光を浴び、雨に育まれ、生産者が大切に育てた一粒ひと粒が、みなさんの元へ届きます。お米を食べることは、元気な体をつくるだけではありません。夢に向かって挑戦する力や、友だちと笑い合う毎日を支える力にもなります。一粒のお米を大切にする気持ちは、未来を大切にする気持ちにつながります。みなさんの未来が、実り豊かな稲穂のように大きく育ちますように　!(^^)!
おいしいお米に感謝しながら、たくさん食べて、たくさん学び、たくさん笑ってください。

青森県 まっしぐら・はれわたり



青森県産米の食味・品質の追求に「まっしぐら」に、きまじめに農家が取り組んでいく気持ちを込めて名付けられました。炊き上がりのツヤの良さ、粒ぞろい、粒張りなどの外観も良く、比較的粘りが少なく適度な弾力があり、飽きのこないあっさりとした味わいが特徴です。

青森県弘前市ってこんなとこ！



▲弘前のりんご畑の様子

弘前市は青森県の西部に位置しており、日本一のりんご生産量を誇る地域で、いたるところにりんご畑があります。弘前市の農産物はりんごが主軸となっていますが、りんごの次に盛んに行われているのは米作りとなっています。青森県内で最も高く津軽のシンボルとなっている岩木山の麓に広がる津軽平野と豪雪地帯ならではの清らかな雪解け水や昼夜の寒暖差を活かした高品質のおいしいお米がつくられています。

米作りの様子



青森県では春の訪れが遅く秋の冷え込みが早いため、お米の栽培期間が短く限られています。そのため、寒さに強く、短い期間でしっかり実る「まっしぐら」を主軸に令和5年産より本格デビューした「はれわたり」などが作付けされています。弘前市の農業スタイルとしてりんごとお米の両方を効率よく育てる兼業農家が多く、春に田植えが終わるとりんごの摘果を行い、秋には米の収穫を終えたあとにりんごの収穫時期を迎えるという農作業を計画的に進めています。また、りんごの剪定でてた枝やチップ、米ぬかなどを堆肥として循環させ、健康な土壌づくりに取り組まれています。

産地の様子

弘前ねぷた祭

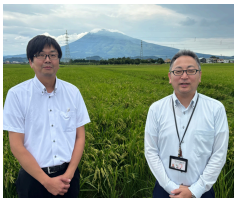
毎年8月より津軽の夏のはじまりを告げる「弘前ねぷた祭」が開催されます。実はきらびやかなイベントである前に、津軽の厳しい自然を生き抜く農民たちの切実な願いから生まれた農民行事がルーツとなっています。夏の農作業の大敵である眠気を払う行事としてはじまりました。忙しい夏の農作業の中に襲ってくる耐えがたい眠気や怠け心を、津軽弁で「ねぷてぇ」といい、そこから現在の「ねぷた」へと転訛し、「ねぷた祭」となりました。また秋の収穫前の豊作祈願と害虫や災いを払う祈りの儀式でもありました。現在でも米農家やりんご農家の人々がお囃子の演奏やねぷた絵の制作に関わるなど伝統文化を支える担い手となっています。



▲弘前ねぷた

一粒に込めた未来へのエール

つがる弘前農業組合
木津さん　三上さん



弘前でまま（お米）を作っている農家のみなさんは、大阪のわらはんど（子供たち）が学校の給食で「まっしぐら」「はれわたり」をくってら事（食べている事）を知っちゅーはんで（知っています）。大阪のわらはんど（子供たち）がまま（お米）をくってら（食べている）姿を想像するとへじねー（つらい）作業もなんのそのっ！「まっしぐら」「はれわたり」はのれめーままだ（とてもおいしいお米です）。大阪のわらはんど（子供たち）がまま（ごはん）をのれ食って（いっぱい食べて）、元気に過ごしてくれることを生産者のみなさんをはじめわんど（私たち）農協の職員も切に願っています。
へばな～～～！（またね！）

香川県　ヒノヒカリ



コシヒカリの血統を受継ぎ、西日本を中心に広く栽培され日本の主食を長年支え続けている品種です。コシヒカリ譲りの豊かな甘みと強い旨味を持ちながらも、粘り気が強すぎず、バランスが非常に良いお米です。

香川県坂出市ってこんなとこ！



坂出市は瀬戸内海に面した香川県の中北部に位置し、本州（岡山県）と瀬戸大橋で直結しており、四国の玄関口となっております。現在は残っておりませんが、かつて沿岸部で大規模な塩田が広がり、日本一の「塩の町」としてにより発展していった歴史をもつ地域です。塩田廃止後の現在では、水はけが良く適度な塩分やミネラルを含んだサラサラの砂地と、温暖な瀬戸内の気候を活かして栽培された「金時にんじん」「金時いも」「金時みかん」は坂出三金時と呼ばれ特産品となっております。

米作りの様子



香川県では「コシヒカリ」や「ヒノヒカリ」をはじめ、香川県のオリジナル品種「おいでまい」などが作付けされておりますが、そもそも全国で最も面積の狭い香川県は農地の面積も限られ、全国的みるとお米の生産量が少ない県です。ですが、限られた農地をフル活用するため、夏にお米を作り冬に麦を作るといった二毛作が古くから行われ、農業生産性が高いのが特徴です。また近年ではブロッコリーやレタスなどの野菜を育てる二毛作が増加し、はだか麦やブロッコリーは全国でもトップクラスの生産量があり、全国の食を支えています。

産地の様子　ため池が多い香川県

香川県内を移動していると、いたるところでため池を見かけます。それもそのはず香川県のため池の数は全国3位であり、県土の総面積に対する密度は全国１位となっています。ため池が多い理由としては１年中雨が少なく、晴れの多い気候特徴（瀬戸内海式気候）や川が短く傾斜が急で、雨水がすぐに海へ流出する地形という自然環境の弱点を克服するためです。大量に水が必要な田植えの時期などに農業用水としてため池の水を活用され、香川県のお米作りに大きく関わっております。



▲日本最大級のため池　満濃池

一粒に込めた未来へのエール

香川県農業協同組合
野田さん　細谷さん



当県のヒノヒカリの作付面積は約2,350haの作付面積となっており主食用水稲の約23%を占めています。
生産者は水稲栽培しおりに沿った生産および栽培履歴の提出を徹底しております。
日本一小さな県「香川県」から大阪府内の皆様に生産者が自信をもって育てたヒノヒカリをご提供させていただきます。

公式YOUTUBEチャンネル⇒

滋賀県 キヌヒカリ



炊き上がりのごはんの色が白く艶やかであることから、「キヌヒカリ」と名付けられました。食味はソフトな粘りで、さっぱりとした口当たりになります。また、冷めると甘みが増してくるだけでなく、柔らかさが保たれるのが特徴でお弁当などにも適しています。

滋賀県守山・野洲ってこんなとこ！



守山と野洲は琵琶湖の南東部に位置し、滋賀県の魅力を詰め込んだ、歴史と自然が調和した美しい地域です。
豊かな湖畔の景色や、歴史的な名所、そして温かみのある地元の人々が魅力を引き立てています。
日本最大の湖・琵琶湖と、日本百名山の一つである「近江富士」こと三上山（みかみやま）を仰ぎ見る豊かな田園風景が広がっています。鈴鹿山系から注ぎ込む清らかな清流と、琵琶湖がもたらす豊かな湿潤環境は、お米づくりに最適な恵みを与えおり、県内有数の米どころです。

米作りの様子



滋賀県では「キヌヒカリ」の他にも「コシヒカリ」「みずかがみ」などさまざまな品種のお米が作られており、滋賀県産のお米を総称して「近江米」と呼ばれ全国で流通されています。滋賀県の特徴としては、水田率（すべての農地のうち水田が占める面積の割合）が全国的にみても非常に高くなっています。これは周囲の山から無数の川が流れ込んでおり、どこでも水が引きやすいという水資源に恵まれ、傾斜が少なく平らな土地（近江盆地）が広がっているため、畑ではなく水田を作るのに最適な条件が整っていたからです。また水田を活用し、お米だけでなく大豆や麦の栽培も行われています。

産地の様子 琵琶湖にやさしい米作り

滋賀県では日本一の湖である琵琶湖の水質保全と生物多様性の維持に力を入れた農業に取り組まれています。たとえば、無人ヘリやドローンを活用し、必要な場所だけに肥料や防除を行い、無駄な散布を最小限に抑えることや、田植え前の代かきの時には肥料や泥水が琵琶湖へ流出を防止するなど環境にやさしい米作りを行われています。また、滋賀県の各家庭でも琵琶湖への環境意識が高く、お米のとぎ汁を排水しないように、あらかじめ肌ぬかを取り除いている無洗米を購入されることが多いとのことです。



▲ドローンでの防除の様子

一粒に込めた未来へのエール

レーク滋賀農業協同組合
三﨑さん　奥谷さん



滋賀県産キヌヒカリは、農家が琵琶湖など自然環境に対してやさしい農業に取り組むとともに、猛暑など厳しい環境の中で安全・安心に配慮し丁寧に育てたお米です。
ＪＡでは、大阪の子どもたちに「農家がまごころを込めて一生懸命につくった安全・安心なおいしいお米を食べてもらいたい」という思いを込めてお米をお届けさせていただきます。

公式YOUTUBEチャンネルでは
米作りの様子が閲覧できます。⇒

鳥取県　きぬむすめ



食味や品質に優れた品種「キヌヒカリ」の血統を受け継ぎ、「キヌヒカリの娘」から「きぬむすめ」と命名されました。噛めば噛むほど優しい甘みがお口の中に広がり、モチモチとした食感を楽しめます。「きぬむすめ」は冷めても固くなりにくく、おいしさが長持ちするお米です。

鳥取県米子市ってこんなとこ！



▲大山（だいせん）のふもとに広がる田園

鳥取県の西部に位置しており、近くには中国地方でいちばん高い山である大山（だいせん）や汽水湖（海水と淡水がまじりあう湖）の中海（なかうみ）や日本海など豊かな自然環境に囲まれ、お米をはじめ白ネギやブロッコリーなどの農産物や海産物が豊富な地域です。特に白ネギは多くの地域では収穫期が秋から冬に限られますが、品種や栽培方法を工夫することで、一年中途切れることなく新鮮な白ネギを出荷できる体制を確立し、西日本最大級の生産量があります。

米作りの様子



鳥取県では暑さに強い「きむぬすめ」をはじめ鳥取県オリジナルブランド米「星空舞」が作付けされています。鳥取県の高品質なお米や農産物を支えているのが、大山でろ過されたきれいな水と黒ぼく土です。黒ぼく土とは、火山（大山）の噴火による火山灰と落ち葉が数万年かけて混ざり合い、大自然が作り出した天然ミネラルを豊富に含む真っ黒でフカフカな土です。土の粒子が非常に細かく、隙間がたくさんあるため、水分をたっぷりと蓄えることができる一方で、余分な水は綺麗に下に逃がします。この優れた土壌により、お米がのびのびと健康に育っています。

産地の様子　米子は歴史ある米どころ

米子市と大山町にまたがる日本最大級の弥生集落「妻木晩田遺跡（むきばんだいせき）」や米子市にある「目久美遺跡（めぐみいせき）」からは、農具や水田跡が発見され、この地域でいち早く稲作を取り入れ、豊かな文化を営んでいたことがわかっています。



また、古代の文献には現在の米子市周辺の地域が「お米が豊かに生まれる土地」という意味のある「米生郷（よなうごう）」と呼ばれていたと記されています。この地域を米子と呼ぶようになったのは先人たちが「お米がよく獲れる素晴らしい土地」と称賛して名付けたというのがルーツという説があります。

▲米子駅前の米ッ子合唱像

一粒に込めた未来へのエール

JA全農とっとり
梅林　さん

JAとっとり西部
佐伯　さん



鳥取県西部の豊かな水と肥沃な大地で育った「きぬむすめ」は、炊き上がりの白さとツヤ、絹のようになめらかな食感が特徴のお米です。ほどよい粘りとやさしい甘みがあり、冷めてもおいしさが長持ちすることから、学校給食にもぴったりのお米として親しまれています。また、生産者の皆さんが毎日田んぼを見守りながら、大切に育てている鳥取県自慢のお米です。今日の給食のごはんには、自然の恵みと農家の皆さんの努力がたくさん詰まっています。お米は、生産者の皆さんが大切に育てた宝物。その宝物を食べると体も心も強くなるよ。「いただきます」は、ありがとうの魔法の言葉。一粒一粒をよく味わい、感謝の気持ちを持っておいしく食べて、元気に学校生活を過ごしてください。