



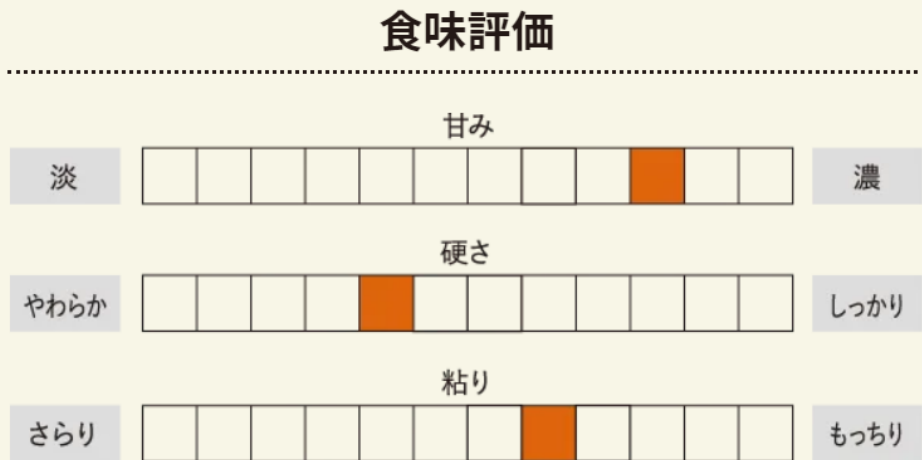
北海道で一番お米を作っている農協 

いりこそだち

きたそらち

「ななつぼし」って？

**どんなおかずにも合うオールマイティなお米で、
おかずを引き立てる主張しすぎないお米と言われています (^_^)**





JAきたそらちのおコメ

1. クリーン農業の実践！

2. 安全なお米をお届けする為のお米の調製施設！

3. 未来におコメをつなげる取組み！

1. 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。



1. クリーン農業の実践

○実施率

令和7年産JAきたそらち主食用米面積	8,601ha
内 YES！clean米、農薬節減米、他	6,286ha

クリーン農業実施率 73.1%

令和7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！

2. 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！



[【施設紹介#1】お米の施設！深川マイナリー！【きたそらちゃんねる】 - YouTube](#)

籾から水分を飛ばします。



乾燥設備

もうすぐで帰るからお米うるかしといて～

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(^^) /

サイロで一休み

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「**しばれる**」時期2月にマイナス5度以下の「**しゃっこい**」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。

すごい**っしょ**？

どんなお米も見逃さないスナイパー

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。

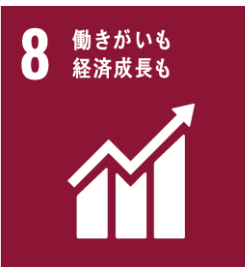
通常被害粒がないお米は色彩選別機を使いませんが、深川マイナリーでは万が一の異物混入を防ぐため「全量色彩選別機」をとおします。



色彩選別機

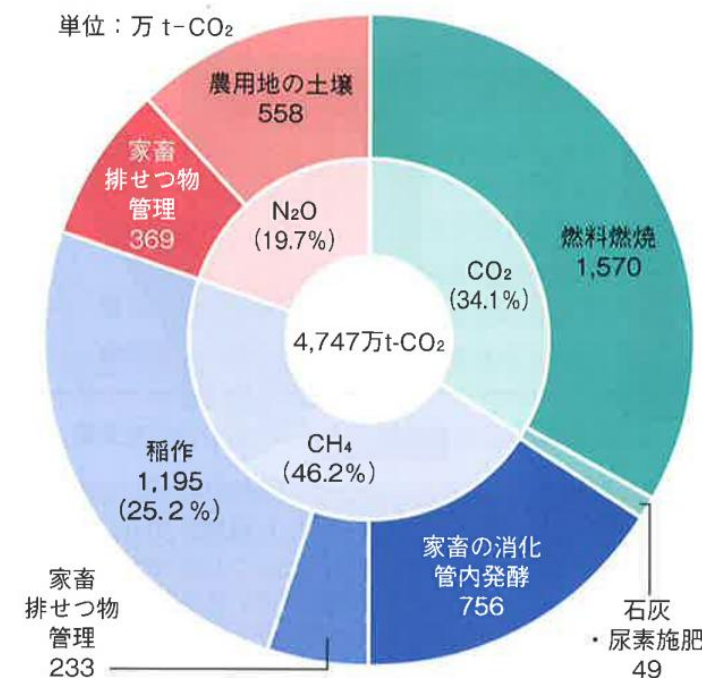
この機械は誰でも「**ちよす**」事は出来ません。
お米を知り尽くした熟練された職員が操作します。

3. 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。

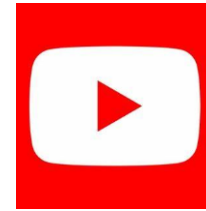
**温室効果ガス(メタン)の削減のため、収穫後は稲わらの搬出
又は秋おこしを実施を呼びかけています。**



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



大阪府の小中学生の事を想い
笑顔あふれる給食の時間になるように

農家が丹精込めて作った「お米」は
安心安全な施設で、細心の注意を払い調製しています。

JAきらそらち産米を宜しくお願い致します。



米ディアンもよろしく(^^) /

