



米

【Rice】
イネ科 イネ属

冷涼で湿度の低い北海道は、国内有数の米どころです。近年は収穫量のみならず、品質の向上も著しく、平成27年産米の食味試験の実施結果では、「ななつぼし」「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」の3品種が、最高品質である特A*を獲得しました。また、品種が多彩なもの北海道米の大きな魅力。生食用だけではなく、加工用のもち米や酒米まであわせると約20品種が流通しています。

※「米の食味ランキング」(財団法人日本穀物検定協会)による

加工・業務用向けの主な品種、特徴

▶加工用米「大地の星」

粘りが少なく、チャーハンやピラフ、冷凍米飯などに向きます。
H27 作付面積1,005ha
主たる栽培地: 空知、石狩、胆振

▶外食産業用米「そらゆき」

業務用として安定供給できるよう、寒さや病気に強く多収。外食産業で高評価。
H27 作付面積197ha
主たる栽培地: 上川、胆振、空知

▶玄米「あやひめ」[玄米サラダ]

玄米ながら粘りのある美味しさ。ビタミンB群が豊富な玄米を炊飯器で簡単に炊ける。
H27 作付面積187ha
主たる栽培地: 石狩、空知

▶うるち米「ゆきひかり」

品種改良でもち米の遺伝子がない真のうるち米。あっさりとしていて、もち米に対するアレルギーのある方にも優しいといわれます。
H27 作付面積116ha
主たる栽培地: 空知、上川

▶もち米「はくちようもち」

北海道のもち米代表格。赤飯やおこわ、大福やおはぎなど和菓子の原料としても使われています。
H27 作付面積2,471ha
主たる栽培地: 上川、空知、留萌

▶酒造好適米「吟風(ぎんふう)」

2000年に優良品種に。北海道米を原料とした日本酒醸造が広がるきっかけとなった品種。
H27 作付面積218ha
主たる栽培地: 空知、上川

▶うるち米「ゆきのめぐみ」

胚芽が大きく、GABAやビタミンEが豊富。発芽玄米や胚芽米への活用が期待される。
H27 作付面積3ha
主たる栽培地: 胆振

▶もち米「きたふくもち」

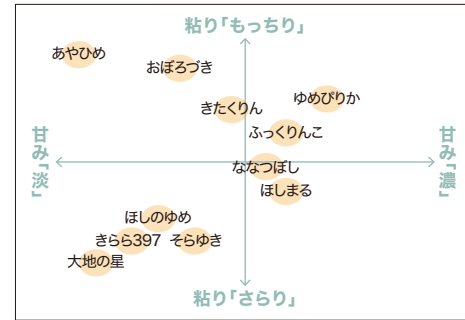
餅にしたときの風味がよく、餅、あられなどの用途に向きます。
H27 作付面積169ha
主たる栽培地: 留萌、上川、渡島

▶酒造好適米「彗星(すいせい)」

タンパク質の低さが特徴で、淡麗な風味の酒が出来る。寒さに強く大粒で収量性が高いのが特徴。
H27 作付面積53ha
主たる栽培地: 上川、空知、後志



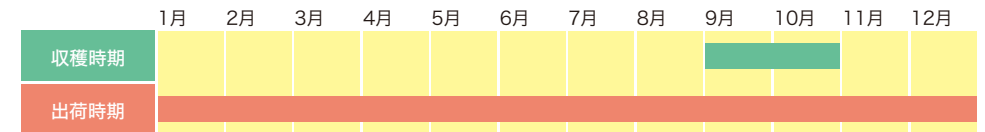
北海道米(うるち米)の食味マップ



(北海道米販売拡大委員会HP「北海道米Love」)
※ホクレン農業総合研究所調べ

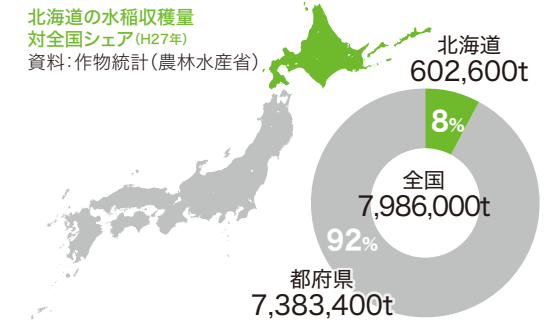
▶収穫時期と出荷時期

北海道の米作りは、4月にビニールハウスでの育苗に始まり、5月の田植えにつながります。9,10月に収穫を迎え、乾燥・粉すりを経て新米として出荷されます。また、道内には、北海道特有の雪などの冷熱エネルギーを使い粳や玄米のまま低温貯蔵し、出荷時に精米する施設も数多くあります。



▶収穫量の都府県比較

北海道の水稲収穫量は、新潟県の約62万トンに次いで全国2位。H27年の収穫量602,600tは、全国7,986,000tの約8%を占めています。



コラム

北海道のもち米あれこれ

北海道のもち米は、冷めてもやわらかさが長持ちするのが特徴。そんな北海道のもち米は、おこわやお赤飯、大福などの和菓子にぴったり。蒸し器がなくても、炊飯器でおいしく調理できるのも大きな魅力です。また「きたふくもち」は、早く固まることが求められる、切り餅、米菓などの加工用のニーズにピッタリです。

～北海道もち米の活躍の場～

赤飯、おこわ、みりん、白酒、あられ、白玉粉、最中の皮、など

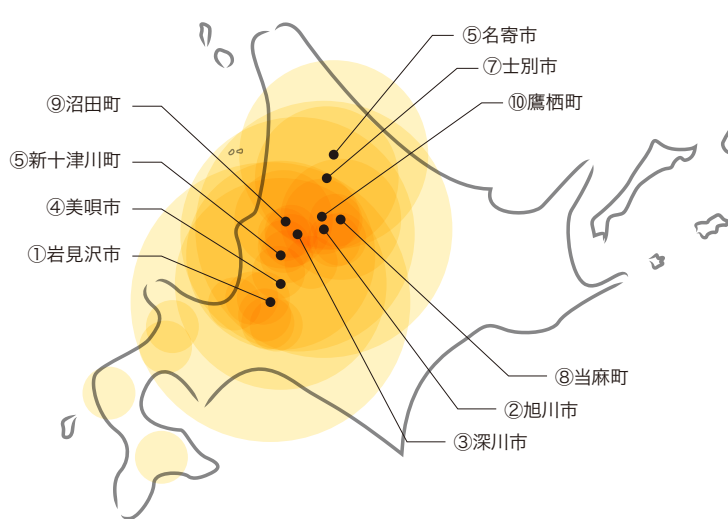


北の本みりん
("北のハイグレード食品+2014"北海道より)
※食の専門家により選考された魅力ある北海道産加工食品

(北海道米販売拡大委員会HP「北海道米Love」)

北海道の主な米産地と収穫量 (H27年)

岩見沢市など空知から旭川市などの上川地方にかけてが、北海道の米どころです。



① 岩見沢市	40,200t
② 旭川市	38,000t
③ 深川市	32,800t
④ 美幌市	23,000t
⑤ 新十津川町	20,400t
⑤ 名寄市	20,400t
⑦ 士別市	15,800t
⑧ 当麻町	15,100t
⑨ 沼田町	14,600t
⑩ 鷹栖町	13,900t

資料: 作物統計(農林水産省)

世界初! 雪エネルギーを利用した米貯蔵施設

北海道のほぼ中央に位置する沼田町は、道内でも有数の豪雪地帯でもあり、雪を地域資源として米貯蔵に活用したのが「スノークールライスファクトリー」(H8年～)です。雪冷熱を利用した米貯蔵施設は、世界初の試みでした。2月下旬から3月に施設周辺の雪を入れ、その冷気によって貯蔵庫内を温度5度、湿度70%に保つ仕組みで、外の気温が上がる5月中旬から7月中旬まで雪冷房しています。お米は、適度な温度で粉のまま保存し、出荷する際に粉摺りするため、より新鮮な状態で提供できるのです。

(北海道米販売拡大委員会HP「北海道米Love」)



冬の冷気や雪を生かした主な米穀貯蔵施設

超低温貯蔵・未ら来る米ステーション(岩見沢市)
中心蔵JA新すながわライスターミナル(奈井江町)
中心蔵ライスターミナル(新十津川町・浦臼町)
雪氷室貯蔵施設(赤井川村)
JA今金町玄米バラ集出荷調整施設(今金町)
名寄市風連農産物出荷調整利雪施設(名寄市)
JA苫前町 雪冷ハイブリッド式低温倉庫(苫前町)
雪蔵工房(美幌市)
雪米の蔵～ゆめのくら(奈井江町)
米穀調整貯蔵施設(共和町)
雪利用米穀貯蔵施設(ニセコ町)
雪・氷室玄米低温貯蔵施設(むかわ町)
ゆきわらべ雪中蔵(名寄市)

(資料: 北海道の農業 平成27年版(北海道協同組合通信社より作成))