

2012年度 ゆめぴりか新米発表会

ホクレン農業協同組合連合会 北海道米販売拡大委員会



ひろげる

北海道の安全・安心なおいさをもっと多くの方の方にひろげたい。
すぐれた新品種の作付を増やし、生産量を拡大したい。
さまざまな想いは生産者との対話、ブランド構築、販促キャンペーンなど
幅広い取り組みにつながっています。

ニッポンのおいしいお米。
それは北海道の「ゆめぴりか」。

2008年に北海道優良品種に採用された「ゆめぴりか」。生産者、JA、ホクレン、北海道が一体となって「北海道米の新たなブランド形成協議会」を結成し、種子更新率100%とし、タンパク含有率基準などを定め大切に育ててきました。2011年からは全国に流通。関東・中京・関西地区でテレビCMでアピールした結果、2012年には東京での認知度が86%となりました。



北海道外統一米袋

現在「ゆめぴりか」は生産量約5万トンのうち、食味基準を満たした3万7,000トンほどが流通しています。全国的に高まるニーズに応えるため、品質を守りながら、さらに作付面積を拡大していく計画です。





おいしく安全・安心、北海道の牛肉&豚肉。

北海道産の牛肉・豚肉も徐々にブランド認知が進んできました。[DoBeef]はホルスタイン種のうち肉牛生産のために北海道で飼育したもので、現在その数は約52,000頭。おいしさと手頃な価格が好評です。[SPF豚]は養豚に適した冷涼な気候の中で徹底した衛生管理のもと、約96,000頭を飼育。肉質がやわらかく、健康なため臭みがないのが特長です。



北海道外でも、もっともっと牛乳!

北海道の牛乳・乳製品のおいしさを伝えるため、2006年から「ミルクランド北海道フェア」を関東・近畿・東海地区で開催しています。また、牛乳や乳製品の試飲・試食推奨販売や、「ほっかいどう牛乳だよ!」などの冊子配布を行うことで北海道ブランドのさらなるイメージアップに取り組んでいます。



いいお酒も、いいお餅も、北海道のお米から。

品質の良い酒米も北海道で栽培されるようになりました。2000年に「吟風」、2006年に「慧星」が登場してから、北海道内酒造メーカーでの北海道米使用率は増加し、1993年に3%だったものが2011年には52%を超えた。さらに道産酒の消費拡大に向けて、酒造組合と連携した「酒チエンス」キャンペーンや「地酒フェア」を展開しています。また、全国有数のもち米生産地である北海道では、団地生産により純度の高いもち米生産が行われています。やわらかさが長持ちする「はくちょうもち」など高品質なもち米を全国に流通しており、赤飯やおこわをはじめ、包餅もち、米菓などさまざまな用途でひろく使われています。



ちょっとユニークな「馬鈴しよ消費拡大プロジェクト」。

2010年の馬鈴しよの全国生産量は約230万トンで、そのうち5割近くは北海道で生産されました。ホクレンでは、多くの方にもっと馬鈴しよに関心を持ち、正しい情報を増やしていただけるように、2012年から「馬鈴しよ消費拡大プロジェクト」を展開。全国のスーパーなどで「北海道じゃがいもフェア」を開催し、食べ比べを通じて多彩な品種とそれぞれの特長をアピールしています。また、ホームページ「じゃがいも問題研究所」を開設し、ジャーナリストの鳥越太郎さんに所長をお願いして品種紹介、生産者日記、料理のレシピなどを発信しています。今後も消費拡大に向けて、新たな需要の掘り起こしを進めていきます。



産地と消費者を結ぶこともホクレンの重要な役割。

北海道内外のスーパー・量販店などで試食宣伝や料理教室を積極的に展開しています。また、2001年に開設したホームページ「きんぎょ」では、生産者のプログラム掲載し、新鮮な情報で月平均1,700件以上のアクセスを集めています。さらに、ホクレングリーンネットショップは、道産野菜の品質の良さを消費者の皆さまに伝えていきます。



ホクレンと協力し合ってヒットをねらいたい。

北海道酒造組合は清酒と焼酎のメーカーで組織されており、道産清酒の消費拡大を目指した「酒チエンス」の活動を2006年から展開してきました。これは北海道や経済団体などと連携したキャンペーンで、「北海道地酒フェア」などのイベントを多数開催するほか、飲食店に木札やカードを置いてもらうなどして、北海道の米を使ったお酒のおいしさをアピールしています。ホクレンからもさまざまな面で支援を受け、感謝しています。「吟風」「慧星」といった酒米が栽培されるようになって、道産清酒はおいしくなりましたが、これからの新品種にも期待がかかります。道産清酒の成長を支えるうえで、高品質な原料の安定供給にはホクレンの協力が不可欠です。これからも協力し合って、ヒットをねらいたいですね。



北海道酒造組合 専務理事
西田 孝雄さん

voice.3

はぐくむ

子供たちの成長を応援するだけでなく、
収穫の喜びや料理の楽しさを感じる心もはぐくんでいきます。
また、誰もが北海道で豊かな日々を過ごせるよう、
地域の文化や環境を守ることも貢献していきます。

食育の楽しい拠点でもある 「くるの杜」。

2010年、北海道大曲にオープンした「ホウレン 食と農のふれあいファーム くるの杜」。約18ヘクタールの敷地に体験農場や調理加工体験施設などが整備されています。農畜産物直売所では、産地や生産者がわかる野菜、北海道産素材を生かした加工品などが販売され、日替わりで試食即売会も開催。農村レストランは、北海道の農畜産物を主材料として、素材の良さが味わえる家庭料理を提供しており、季節感のあるメニューが楽しめます。



くるの杜では食と農のつながりをダイレクトに実感できるよう「農業の楽しい勉強」[収穫などの農作業]「収穫物をおいしく食べる」がセットになった農作業や調理加工を体験できます。また、参加者が作物を収穫するだけでなく、育成から調理加工まで、農業と食物のつながりを一貫して実感することができます。「畑の学校」も人気のプログラム。菜場者はリーダーも多く、開設以来、約100万人のお客様にご来場いただいています。

