

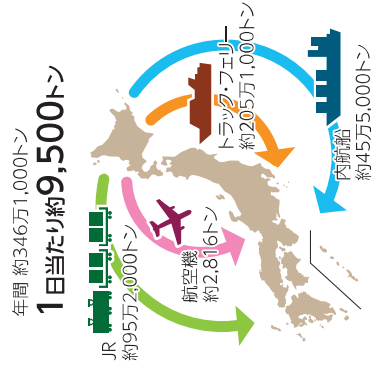
北海道のおいしさを、 鮮度を保って全国へ。

日本の食料基地ともいえる北海道。馬鈴しほ、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃといった野菜のほか、小麦、豆類、生乳などは全国一の生産量を誇り、年間約346万トン、1日当たり約9,500トンの農畜産物が全国各地へ輸送されています。

陸・海・空のルートのうち、もっとも輸送量が多いのがトラック・フェリーによるもので、出荷量の約半分が運ばれています。釧路港と茨城県日立港を約20時間で結ぶ「ほくれん丸」の就航が始まったのは1993年。1997年には「第二ほくれん丸」も就航し、都府県へ安定的に道産品を供給してきました。ホクレンの東京販売本部、仙台・名古屋・大阪・福岡の各支店は、スムーズな物流を推進するだけでなく、各地の新しいニーズをつかみとる機能も果たしています。北海道が新しいおいしさの発信基地でもあり続けるように、消費地の声を迅速に生産に反映させていきます。

■北海道向け 輸送機関出荷量

出典:国土交通省北海道開発局
農畜産物及び加工食品の移出実態調査結果報告書
(2011年1月～12月)



とどける

北海道の農畜産物や加工品を全国の消費地へ。
お節ごちまから節ごちられた里を産地や工場へ。
みんな商品が活躍している里を産地に直接ゆめながら、
期せず運りに供給もたる体験つくりに就きたいお節ごち。

ポテトサラダはフレッシュなまま大都市へ。

北海道の馬鈴薯のうち年間1万1,000トンは山梨馬鈴薯、サラダ工場に送られ、チルドタイプのポテトサラダに加工されています。工場の稼働は1999年から。立地として山梨県が選ばれたのは、豊富な水資源もありますが、交通の利便性が大きな理由です。東京・名古屋・大阪へ数時間物流が可能のため、製造した日に配送センターまで届けられています。



真正正銘、炭で焼いた「炭火焼き商品」。

「炭火焼きの豚丼を家庭でも」という要望を受けて、北海道産の豚肉や牛肉を使った炭火焼き商品の生産を始めました。北海道HACCPの認証を取得した安平町の食肉加工工場に独自に開発した専用施設を設け、炭も北海道産にこだわって焼き上げた“本物”です。第1号商品として「炭火焼豚丼」と「炭火焼牛ハラマチャーシュー」のセットをギフトとして販売した後、一般向けの宅配販売も開始しています。



高品質な砂糖を日本の皆さまに。

国民の生活に欠かすことのできない基礎的食料のひとつである砂糖。日本の年間消費量はおよそ200万トン。自給率は約40%で、その約8割がてん菜から作られています。製糖工場ではグラニュー糖、上白糖のほか、腸内のビフィズス菌を増やす働きを持つオリゴ糖を含むてんさい糖も製造しています。なお、品質マネジメントシステムISO9001の運用に加え、2012年には新たな食品マネジメントシステムFSSC22000を認証取得し、常に安全・安心な砂糖を全国の食卓に届けています。



需給バランスのとれた小麦の安定生産へ向けて。

北海道では約11万ヘクタールの小麦が作付され、国内生産量の3分の2ほどを担っています。国内において小麦は、パンやめん類、菓子など幅広い用途で使用されていますが、北海道産をはじめとした国内産小麦は日本めん用中心の供給となっており、パン・中華めん向けの生産が少ない状況です。今後は北海道産小麦の固定需要の確保・拡大を進めながら、より需要の高いパン・中華めん用小麦の作付拡大を図り、需給バランスのとれた安定生産を目指します。



安全・安心への積極的な取り組み。

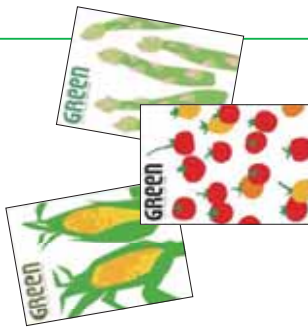
農産物の生産・流通に関して詳細にデータを管理するトレーサビリティへの取り組みを積極的に推進しています。たとえば、米穀部では生産・流通における安定性・信頼性の確保のため、生産者・JA・ホクレンが一体となって「北海道米あんしんネット」の取り組みを行っています。農薬の使用に関する「統一栽培基準」を作成し、産地の取り組みや栽培情報をホームページ上で公開しています。



news

フレッシュな情報を掲載した「Green」

北海道の農業について、北海道内外の消費者の皆さまにより広く深く知っていただくために、ホクレンではPR誌「Green(グリーン)」を隔月で発行しています。全国各地の生産者取材して、現場の取り組みや想いを詳しくお伝えするほか、農畜産物を生かした加工品、季節に合うメニューのレシピ、さらには、北海道の生活に根ざす文化情報を独自の切り口で紹介。また、「北海道の言いもの」で取り上げる旬のおいしさを全国へお届けできるように、商品申込ハガキを同封しています。



Green ホームページ ▶ <http://www.hokuren.or.jp/greenweb/>