

## 事業本部紹介

生産者と消費者をつなぎ、北海道の農村と国内外の街をつなぎ、今日の実りを次の世代へつないでいく。

そのため、ホクレンの各事業本部は密接に連携しながら活動しています。

### 米穀事業本部

### 農産事業本部

### てん菜事業本部

### 酪農畜産事業本部

### 資材事業本部

### 生活事業本部

### 販売本部

### 農業総合研究所

### 管理本部



## 米穀事業本部

豊かな大地で生まれたおいしい北海道米。そのブランド価値を高めていきます。

肥沃な大地と冷涼な気候に恵まれた北海道は、今や日本屈指の米産地。日本一の「米どころ北海道」の実現を目指して、生産・集荷・販売に取り組み、また、環境保全活動にも力を注いでいます。

種子供給から販売まで一貫した体制で。

年々人気が高まる北海道米を全国へ安定してお届けするために、ホクレンは生産者・JA・関連機関と連携し、種子の供給、生産、集荷、販売まで一貫した体制で取り組んでいます。

うるち米の主要品種「なつぼし」「きく供給。近年は「ゆめぴりか」「ひつくりんこ」「おぼろぎ(十カ)」といった品種が、高級ブランド米として定着しています。名実ともに日本一と評される「米どころ北海道」の実現に向けて関係者一丸となって販売に取り組んでいます。



もち米や酒造好適米も北海道産に注目。

全国一の生産量を誇る北海道産もち米は、赤飯やおこわに適した「はくちょうもち」風の「子もち」や、22年度から販売開始された「きたゆきもち」が主要品種です。北海道産もち米は、やわらかさ・粘りが長持ちするのが特徴で、全国的な鋭意にも使用されています。酒造好適米も評価が高まり、「吟風」

や「彗星」は府県産の有名酒米に匹敵する品質が認められ、現在は日本のおいしい酒づくりを支えています。

安全と安心をさまざまなシステムで追求。

北海道米は安全で安心なお米をお届けするため「北海道米あんしんネット」に取り組んでいます。各産地の農業使用について「統一基準」を作成し、「栽培履歴」を記録し、残留農薬検査など各種安全性検査を実施することにより、安心性と信頼性の確保に努めています。

また、ホクレンパールライスは、最新鋭の設備を完備した精米工場と、原料仕入れから販売までの一連の業務に よって、ISO9001の品質管理システム 認証を取得しています。原料・製造・品質管理に関する情報は「トレーサビリティシステム」を通じて公開しています。

お客さまと交流し、環境を守る活動を。

北海道米の普及に向けては「ホクレンパールライスファン感謝祭」(お米なるほど探検隊)、「田植え・稲刈りツアー」などお客さまとの交流をはかるイベントやプロモーション活動を多様に展開しています。

環境保全活動も積極的にを行い、水源を守るため、「キープグリーンウォーター-エコプロジェクト」を北海道日本ハ

ムファイターズと共同で発足。「頑張れファイターズ!!無洗米なつぼし・ほしのゆめ」の売り上げの一部(1kg当たり1円)を河川や海の清掃などの活動費用としています。



#### 主な事業内容

##### 米穀部

- 北海道米の集荷・販売
- 産地情報の収集
- 生産計画の立案
- 産地への情報提供・作付誘導
- 優良種子の供給
- 北海道米のPR活動 など

##### パールライス部

- パールライスの販売・商品開発
- パールライス商品の品質管理
- パールライス工場の運営
- 北海道米普及イベントの企画・実施 など

## 農産事業本部

日本の食を支える北海道の農産物。  
新しいニーズにも応えながら全国へ。

麦類、豆類、馬鈴しよでん粉の集荷・加工は「農産部」。野菜・果実、種苗の生産供給は「種苗園芸部」。北海道産農産物を使った加工食品の製造・販売は「食品部」。種子供給から販売まで一貫して取り組んでいます。

安全・安心の追求、  
「生産履歴記憶運動」。

今日、農産物に求められているのは、おいしさとともに安全で安心して食べられることです。

冷涼な気候の中で生産される北海道の農産物は、もともと化学肥料や農薬の使用が抑えられています。ホクレンでは生産者がどのような肥料や農薬を使用して作物を生産したのかを記録する「生産履歴記憶運動」に取り組む。道正な肥料、農薬の使用を推進。また、モニタリング検査として残留農薬の分析を実施するなど、安全・安心をより確かなものとしています。



世の中のニーズに  
応える農産物を。

消費者がどのような商品を望んでいるかにも目を向け、その要望を産地に働きかけて生産する体制作りにも努めています。また、農業総合研究所と連携し、特徴ある野菜品種の育種に取り組む。ホクレンオリジナル品種の生産・拡販を進めています。

近年、ニーズの多様化による多様な

供給形態が求められ、ホクレンでは野菜のサイズやパッケージの仕方など、お客さまが望む形態に変えて提供することにも取り組んでいます。



鮮度や品質を守る、  
北海道内外の加工施設。

さまざまなニーズに応えるために、北海道内外に加工施設を設置。石狩穀物調製センターは、北海道産の豆類を調製選別し、業務用・家庭用製品を製造しているほか、北海道産馬鈴しよでん粉を原料とした家庭用片栗粉製品を製造。札幌野菜センターは、野菜の「パッケージ」のほかに、CA貯蔵庫を設置し、青果物の呼吸活動を最小限にして、鮮度を保つ貯蔵を行っています。関東野菜センターは、野菜のパッケージによる量販店への安定供給を担っており、三笠食品工場は北海道産米を使用した冷凍ピラフなどの製造を行っています。

コミュニケーションを  
楽しく幅広く。

産地と消費者を結ぶこともホクレンの役割のひとつです。北海道産野菜の

長い年月をかけて  
選ばれた優良品種。

1958年、オランダのバンデルハーペ社との連携から、原料てん菜の品種開発が始まりました。1960年にはホクレン女満別ビート採種所を開設。1964年には日本初の奨励品種であるホクレン「ポリラーベ」が開発され、全国で栽培されるようになりました。

現在も同社（現在名：セス・バンデルハーペ社、本社：ベルギー）と連携して新品種開発試験を継続しており、これまでに合計21品種を優良品種として開発しています。毎年、同社より約100の新系統を選抜試験のため輸入し、この中から収量、糖分、耐病性の面で優れた系統を、数年かけて選抜。最終的に優良品種となるのは約200倍の難関を突破した系統です。現在作られているのは、まさに選りすぐりの品種といえます。



■ てん菜から生まれる砂糖



## てん菜事業本部

日本の砂糖のふるさと、北海道。  
育てられるのは、選りすぐりのてん菜です。

日本の砂糖の自給率は約40%。その80%が北海道のてん菜から作られています。北海道の基幹作物のひとつであるてん菜。その種子生産から砂糖の製造・販売までを一貫して、品質第一に展開しています。

業務用も家庭用も  
最先端のシステムで。

ホクレンでは、優良なてん菜種子の供給から、てん菜を原料とした砂糖の製造・販売まで一貫した事業を展開しています。北海道内に2つの製糖工場を有し、菓子や飲料の原料となる業務用や一般家庭用など、用途に合わせた各種製品を生産し、全国へ出荷しています。

オホーツク地区・斜里町にある中斜里製糖工場では「溶解再結晶システム」、十勝地区・清水町にある清水製糖工場では「前段クロマト除塩設備」など、最先端のシステムを導入し、主にグラニュー糖を製造しています。なお、清水製糖工場ではグラニュー糖のほか、上白糖、てんさい糖を製造しています。



品質管理は万全を期して。

食の安全に対して社会の意識が高まる中、安全・安心な商品を安定供給する取り組みを徹底しています。品質マネジメントシステムISO9001に加え、新たに食品マネジメントシステムFSSC22000を認証取得。「顧客満足」

を基本として、常に安心して使える商品を提供しています。

資源を活用しながら、  
積極的に環境保全。

優良なてん菜を北海道で作られるために、環境を守ることも積極的に取り組んでいます。まず、てん菜から砂糖を抽出した後の繊維（ビートパルプ）は、家畜用の高品質な飼料として活用。また、糖液の不純物を除去する際に使用した石灰（ライムケーク）や乾汚泥などは、後に畑や草地の土壌改良材や肥料原料として活用されています。

主な事業内容

- てん菜生産部・中斜里製糖工場・清水製糖工場・女満別種子工場
- 砂糖・砂糖加工品・副産物の製造
- 製造技術の試験・研究
- 原料てん菜の集荷
- 栽培技術指導
- 栽培技術の試験・研究
- てん菜種子の優良品種開発
- 採種・ベレット加工・供給 など

てん菜業務部

- 品質管理全般
- 製糖資材の購入
- てん菜共同計算 など

砂糖販売部

- 砂糖・砂糖加工品・副産物の販売 など