

北海道ゆめぴりか全国販売本番

最高級ブランド目指し

期待高まる「北の美食米」

全国最高の作況指数105を確保した23年産北海道米。ホクレンによる収穫前の早期契約が早くも6割に達するなど、上々のスタートを切った。テレビ3年目を迎えて本格的な全国販売に乗り出す期待の新品種「ゆめぴりか」も、食味の良さで最上級ブランド米の市場評価を獲得する好機にある。ホクレン北海道米販売拡大委員会は、関東・中部・関西での認知度向上を目指して新たにテレビCMの放映を開始するなど積極的な販売促進策を展開する方針だ。また基幹3品種(きらら397・ゆめぴりか・おぼろづき)とラインアップを拡充し、需要に応じて「北の美食米」3品種(ゆめぴりか・おぼろづき)とラインアップを提案していく。

基幹3品種7割が早期契約完了

北海道では近年、農業ビュース3年目にして「普」1割になった。おぼろづき、ホクレンによる主食用及見込面積の1万反に、きの作付面積は前年比18%増、おぼろづきを4万3000反(14%)、おぼろづきを4万3000反(14%)と増加している。ホクレンによる主食用及見込面積の1万反に、きの作付面積は前年比18%増、おぼろづきを4万3000反(14%)、おぼろづきを4万3000反(14%)と増加している。

①出荷契約における作付面積(%)

品種	23年産		22年産		増減		23/22対比
	面積	構成比	面積	構成比	面積	構成比	
ゆめぴりか	▲1,412	▲0%	▲1,412	▲0%	▲1,412	▲0%	97%
おぼろづき	▲2,940	▲2%	▲2,940	▲2%	▲2,940	▲2%	90%
きらら397	▲2,270	▲2%	▲2,270	▲2%	▲2,270	▲2%	77%
小計	▲6,622	▲4%	▲6,622	▲4%	▲6,622	▲4%	92%
ゆめぴりか	+4,208	+4%	+4,208	+4%	+4,208	+4%	176%
おぼろづき	+448	+1%	+448	+1%	+448	+1%	109%
きらら397	+950	+1%	+950	+1%	+950	+1%	82%
小計	+3,706	+4%	+3,706	+4%	+3,706	+4%	124%
その他	+112	0%	+112	0%	+112	0%	104%
合計	▲2,804	0%	▲2,804	0%	▲2,804	0%	97%

②主食用向け品種別販売計画(目標)と契約状況(千ト)

品種	23年産		22年産		増減	早期契約実績	契約率
	面積	構成比	面積	構成比			
きらら397	116	33%	107	35%	+9	73	63%
おぼろづき	139	39%	135	44%	+4	100	72%
ゆめぴりか	23	7%	24	8%	-1	17	74%
基幹3品種計	278	79%	266	86%	+12	190	70%
ゆめぴりか	43	12%	19	6%	+24	9	21%
おぼろづき	20	6%	16	5%	+4	7	35%
北の美食米計	71	20%	42	14%	+29	18	25%
その他	4	1%	2	1%	+2	2	50%
合計	353	100%	310	100%	+43	208	59%

全国最高の作況105

北海道農政事務所は26日、23年産水稲について、10月15日現在の作況指数が105と発表した。9月15日現在の作況指数が100だったのに対し、10月15日現在の作況指数は105と、5ポイント上昇している。これは前年より10ポイント高い水準で、過去最高水準を記録している。作況指数は、稲の生育状況を数値で表し、100を標準として、105以上は豊作、95以下は凶作を示す。今年度は、全国的に豊作傾向にある中、北海道は、地帯別作況指数と予想収量(千ト)は、北の地域が最も高く、道内平均は105.5と、全国的に最も高い水準を記録している。

食味の良さと実証

ゆめぴりか(上青45)は、ホクレン農業総合研究所が中心となり、2019年から取り組んでいる。食味の良さを実証するため、2021年から、食味官能試験(21年産)を実施し、食味官能試験の結果を公表した。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。

北海道農政事務所は26日、23年産水稲について、10月15日現在の作況指数が105と発表した。9月15日現在の作況指数が100だったのに対し、10月15日現在の作況指数は105と、5ポイント上昇している。これは前年より10ポイント高い水準で、過去最高水準を記録している。作況指数は、稲の生育状況を数値で表し、100を標準として、105以上は豊作、95以下は凶作を示す。今年度は、全国的に豊作傾向にある中、北海道は、地帯別作況指数と予想収量(千ト)は、北の地域が最も高く、道内平均は105.5と、全国的に最も高い水準を記録している。



食味の良さを強く印象づけるCM

北海道の結晶「ゆめぴりか」 食味に絶対の自信

26日に都内で開かれた「ゆめぴりか」新米発表会では、佐藤俊彰ホクレン会長と高橋はるみ北海道知事があいさつに立ち、それぞれ次のようにあいさつした。佐藤俊彰会長は「ゆめぴりか」の食味に絶対の自信を持って、北海道は、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。



佐藤会長・高橋知事自らPR

北海道は、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。

テレビCM放映開始 道外でも積極的に関係活動

ホクレン北海道販売、全国から招いた流通販売拡大委員会は26日、東京・港区白金の八芳園米穀店を皮切りに、道外でも積極的に関係活動を開始した。委員会は、北海道の食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。



食味の良さを強く印象づけるCM

北海道は、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。食味官能試験の結果、ゆめぴりかは、食味の良さを高く評価され、食味の良さを実証している。



北海道のすっごくおいしいお米です。 www.yume-pirika.jp

北海道、と聞いてお米を連想される人は少ないかもしれません。じつは、北海道はお米の生産量日本一、二を争う米どころ。その北海道から、このたび、すっごくおいしいお米が誕生しました。一口食べると広がる豊かな甘み。そして、ほど良い粘りとやわらかな食感。アイヌ語で美しいという意味の「りりか」の名にふさわしい、つややかな炊きあがり。

すいません。ゆめぴりかって、何ですか。その答えをさらにご紹介します。

首都圏ですっごくおいしいと評価されたお米です。

首都圏・札幌において、総勢約600名で食べ比べ試験を実施。名だたる府県産米を差し置いて、「ゆめぴりか」が一番おいしいと評価されました。

※2019年 北海道大学が札幌と首都圏で銘柄を伏せた状態で、総勢約600名に「北海道産ゆめぴりか」と「北海道産ふっくりんこ」「新潟県産コシヒカリ」「茨城県産コシヒカリ」「秋田県産あきたこまち」「岩手県産ひとめぼれ」の食べ比べ(食味官能試験)を実施。

そのおいしさを 守る人たちがいるお米です。

北海道では、生産から販売まで一体となり、「ゆめぴりか」の品質維持に取り組んでいます。生産者や各地のJAなどで構成する「北海道米の新たなブランド形成協議会」が、米粒に含まれる「タンパク質」や、生育方法に至るまで基準を制定。その基準をクリアしたものにだけ、このマークを付与し、販売しています。この認定マークは、「おいしさと安全・安心の証」なのです。

さらに詳しい情報は、WEBサイトでご紹介しています。