

管内の生産状況（平成28年）

栽培面積	6,098ha
出荷量	18,398t
生産者戸数	658戸

栽培品種の特徴

ゆめぴりか

アミロース含有率が低く、ほどよい粘りと豊かな甘味があり、米の食味ランキングでは、7年連続の特Aを獲得。そのおいしさから北海道米ブランドのエースとして大きな期待を担う品種です。

ななつぼし

北海道の代表ブランドとして平成13年にデビュー。ゆめぴりかと同様、食味ランキングでは、特Aを獲得。つや、粘り、甘みのバランスが良く、冷めてもおいしさが長持ちし、弁当・寿司などに人気です。

きらら397

平成元年のデビュー以来、北海道を代表する品種です。甘味が豊かでしっかいとした食感が特徴で根強い人気があり、全国でも広く活躍するロングセラーです。

おぼろづき

ほのかな甘味と独特の風味がある、大変おいしい品種です。そのおいしさはコシヒカリと並ぶ評価を得ています。粒厚が薄く収量性が低いのが弱点です。

大地の星

極耐冷性・耐病性に優れた、近年は水稻の直播栽培に用いられる品種です。粘りが少なくべたつきにくいので、主に冷凍ピラフなど加工品で使用されています。



生産・出荷の取組み

食味分析・土壌分析の実施

タンパク計による食味の分析と、土壌分析（作物を栽培するために必要な養分が、土の中にどのくらい入っているのかを調べる作業）の結果を基に、各圃場にあった品種の栽培を行い、よりおいしい米づくりに努めています。

害虫・病気の予察

JA管内8カ所に6月下旬～8月下旬にかけて、予察灯（害虫の発生を観測する器具）を設置し観測しています。また、80名の水稲部会予察員により斑点米の原因となるカメムシを、各観測圃場において網で捕まえて発生量を調査し、できるだけ農薬の使用を控えた安全で安心な米づくりに努めています（7月上旬～8月下旬まで実施）。

JAでの施設調製

JA施設で集荷・調製し、均一な米を出荷しています。施設では石抜機や色彩選別機により異物や着色米を取り除き、より高品質で信頼される調製を行っています。

低温倉庫の完備

いつでもおいしい米を届けられるよう、各施設には低温倉庫を完備しています。

栽培履歴の記帳

生産者には栽培履歴（肥料や農薬の種類や使用量を記入した書類）・GAP（生産工程の管理や改善を行う取組み）の記帳を義務付け、肥料・農薬の適正使用のチェックを行っています。

クリーン農業への取り組み

- ・稲わら焼却禁止
- ・稲わら収集による堆肥化促進
- ・地域住民への稲わら無償提供



大地のこだわり「情熱米」

消費者の皆さんが安心しておいしく食べていただけるように、生産者が力を合わせて栽培と食味の基準を設けた「情熱米」づくりに取り組んでいます。

おいしい米

おいしい米だけを選んでいきます。
(米のおいしさの目安となるタンパク含有量が、低い米だけを使用しています)

安全な米

除草剤散布は1回以内を目標としています。また、予察の実施により、防除回数を減らす取り組みをしています。

品質の良い米

良い条件の水田を選び栽培しています。雪を早く融かして圃場を乾燥させ、田植えは適した時期に終了させます。
また、収穫した米は、自然乾燥に近づけた乾燥を行い、粒のそろった米だけを選んでいきます。



JA独自ブランド米「ななつぼし」「おぼろづき」

JAいわみざわ管内で収穫した米「ななつぼし」「おぼろづき」を、他の米と混ぜずに100%使用しており、JAが運営する精米施設で精米・袋詰めまでを行っている、まさに「地元のお米」です。

生産から販売までのすべてをJAいわみざわで行っているため、安全・安心な上、流通コストなどを可能な限り削減して、価格は他の米よりも安価に設定されています。



「YES!clean」の認証

「YES!clean (北のクリーン農産物表示制度)」とは、農薬や化学肥料の使用を削減した「クリーン農業技術」を導入し生産された農産物について、北海道が認証する制度です。

道内で生産し、北海道の登録基準に適合したものだけが認証される、より安全・安心を追求したおいしい北海道産農産物の証明です。

特別栽培米「おれんちの田んぼで穫れた自慢のななつぼし」

栗沢町有機減農薬米研究会と三笠市大里地区 YES!clean 研究会が、農薬・化学肥料ともに通常使う量の半分以下に減らし、有機資材を使い、より安全性を追求してつくったお米です。

「YES!clean (イエスクリーン)」の認証も受けています。

※岩見沢市内の学校給食で使用されています。

