

ゆめぴりか

皆さんで作り上げてきました
北海道米の最高級ブランドを、
これからも一緒に守っていきましょう。



認定マーク

選ばれた「ゆめぴりか」にだけ
ついている生産者の誇りの証です。

生産者の皆さんとの連携が、 ブランドを守る力になります。

「北海道から、ニッポンの米を。」

そんな想いのもと誕生したのが「ゆめぴりか」。

北海道米の新たなブランド形成協議会では

厳しい品質基準を設け、産地・関係機関が一丸となって

北海道米の最高級ブランドを育んできました。

誕生から10年、作付面積が拡大される一方で

認定マークがないゆめぴりかの中には、

「品質のバラつきがある」

「品質基準に合致していないゆめぴりかが流通している」

といったお話が消費者から寄せられるようになりました。

消費者の方が品質基準に満たないゆめぴりかを口にして、

ゆめぴりか全体の評価が下がってしまうことは、

私たちにとって残念なことではないでしょうか。

ゆめぴりかのブランドを守るためにも、

タンパク仕分けに取り組んで、品質の高い美味しいゆめぴりかを

みんなで力を合わせてお届けていきましょう。



ブランドを守るために取組み

ゆめぴりか最大の魅力であるおいしさを守るために

「北海道米の新たなブランド形成協議会」で定めていること。

おいしさの基準を明確に

ブランド米としての「ゆめぴりか」の販売は蛋白7.4%以下^(※)を基本とする。

安全・安心への取組を明確に

安全・安心確保に向け、「栽培協定」の締結、種子更新率100%の遵守、銘柄・等級検査の実施に取り組む。

品質確保への取組を明確に

良質米生産に向け、栽培適地での生産、適切な水管理、施肥設計、および防除を行う。



※JA等に設置されている簡易成分分析計にてタンパク含有率を測定、仕分けを行っています。※農産物検査法に準じた抽出による測定であること、簡易成分分析計の特性により、測定誤差が生じる場合があります。

選ばれた「ゆめぴりか」にだけついている「認定マーク」。

— 生産者自らが、厳しい品質基準を課しています。



消費者の皆さんにおいしいゆめぴりかを食べて欲しいという想いで、生産者自ら課した厳しい品質基準。苦労し、手を掛けてその基準をクリアしたものだけに付与される「認定マーク」は生産者のプライドの証あり、消費者の皆さんにとっては「認定マーク」が「味の保証書」になるのです。

ゆめぴりかの美味しさをお届けする広報活動。

「ゆめぴりか」ブランドをより確なものにするために、全国へ向けた広報活動にも積極的です。2011年秋からゆめぴりかのCMを全国放映。誕生から10周年を迎えた2018年には「愛されて、10years」をテーマに訴求しました。他にもホームページや新米発表会での情報発信など、全国のみなさまへお届けできるよう広報・宣伝に力を入れています。



ゆめぴりかブランドサイト



2018年ゆめぴりか新米発表会



皆さんが大切に育てたお米を
いつでもお届けするために。「合組」発売。

厳しい品質基準を設けている「ゆめぴりか」。基準をクリアするために苦労して栽培したものの、基準に満たなかった場合には、別の美味しさとして消費者の皆さんにお届けしています。それが「合組」。北海道の美味しさを引き立て合う、特別なブレンド米です。



高品質・低タンパクな

「ゆめぴりか」栽培 5つのポイント

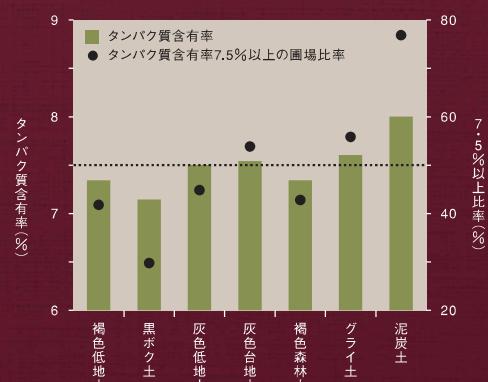
1 ほ場の選定

「高品質・低タンパク米」の生産に適した
ほ場へ作付け。

タンパク質含有率が低くなりにくい「ゆめぴりか」。タンパク質含有率や玄米品質は、土壌条件が非常に大きく影響します。定期的な土壌診断を実施し、土壌状態の把握に努めましょう。

「泥炭土」は不向き。タンパク質含有率が高くなる傾向に。
玄米品質も低下しやすく、落等のリスクが高くなります。

＜土壌型とタンパク質含有率＞



※北海道米麦改良協会「北海道米食味成分分析事業」
(2008-2011年)の調査データに基づく。

2 適切な施肥管理

窒素施肥量は標準量を守る。

多肥ではタンパク質含有率が確実に高くなり、過度な施肥は減収を招き、さらにタンパク質含有率が高まる場合があります。また窒素施肥量は、土壌診断値や稲わらなどの有機物施用も考慮する必要があります。「北海道施肥ガイド2015」に記載の方法で算定しましょう(※1)。

(※1) ゆめぴりかの目標収量(地帯別基準収量から20kg/10a減じる)に対応した減肥は要しない。施肥ガイドに示されている基準収量に基づいて施肥標準量を算定する。

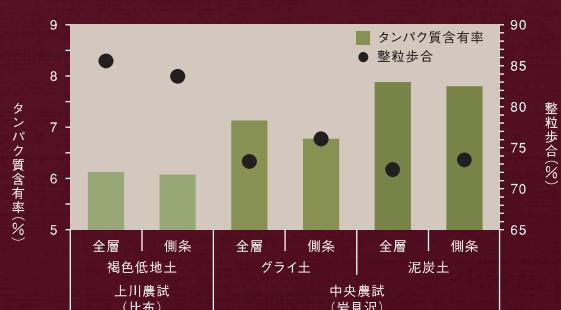
側条施肥を積極的に導入する。

初期生育が不安定な地帶では、側条施肥の活用が有効。タンパク質含有率の低減、玄米品質の改善などの効果が期待できます。また、側条施肥の比率を高めすぎると減収の可能性も。施肥ガイドの量(※1)を守りましょう。

(※1) 側条施肥は3~4kg N/10a程度とし、総窒素施肥量を0.5kg/10a減肥する。

(※2) 農試場内試験における2009-2012年の平均値。

＜側条施肥とタンパク質含有率・玄米品質(※2)＞

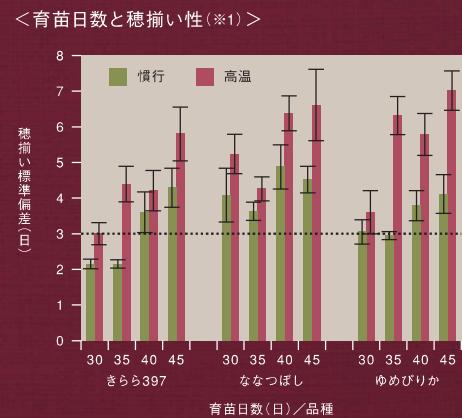


3 登熟気温の確保

育苗管理の実施。

登熟気温が高いとアミロース含有率が低下。登熟気温を確保するためにも、健苗移植に努めましょう。育苗日数は30日を目安に。気象条件等により苗の生育が早まる場合は、育苗後半の温度管理に注意しましょう。

(※1) 穗揃い標準偏差が大きいほど、出穂期間が長くなり穗揃いが悪い。



適期移植に努める。

移植晚限を守って移植しましょう。

右図は平年気象においてアミロース含有率が、19%未満となる移植晚限です。移植晚限に従うことでのアミロース含有率が19%以上となるリスクを軽減できます。

<移植晚限マップ>



4 深水管理の徹底

前歴期間～冷害危険期の深水管理。

「ゆめぴりか」は耐冷性が不十分な品種。冷害危険期の低温で不稔が増加すると、タンパク質含有率が確実に高くなります。前歴期間～冷害危険期の深水管理を徹底しましょう。

<冷害危険期水管理の影響(※1)>

冷害危険期 水管理	水温 (℃)	不稔 (%)	千粒重 (g)	タンパク質 含有率 (%)
深水	19.0	16.5	20.6	6.4
浅水	18.3	39.3	20.4	7.1

(※1) 2009年の農試場内試験。浅水は5cm程度、深水は前歴10cm、危険期20cmで行った。水温は、出穂期前1か月の平均水温。

病害虫抵抗性・耐倒伏性に注意。

「ゆめぴりか」はいもち病抵抗性・耐倒伏性が不十分な品種。「北海道施肥標準」を守り、発生予察に留意して適切な防除を行いましょう。

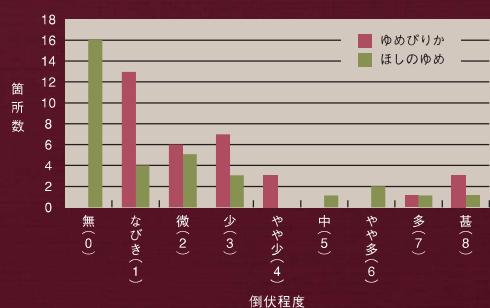
いもち病抵抗性検定

- 葉いもち抵抗性は「おぼろづき」と「やや弱」
- 穂いもち抵抗性は「おぼろづき」よりやや弱い「やや弱～中」

耐倒伏性

- 耐倒伏性は「ほしのゆめ」よりやや劣る「やや弱」

<耐倒伏性>

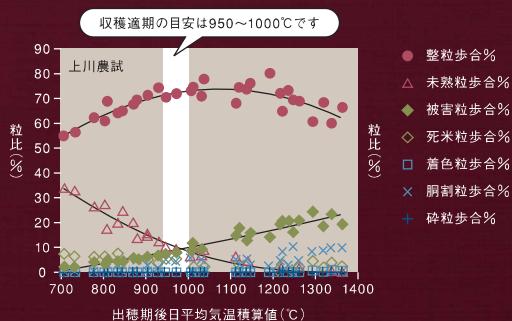


5 適期収穫を心がける

適期の前に必ず試し刈りを。

「ゆめぴりか」の刈り取り適期は、出穂期後の日平均気温の積算値が950～1000℃に達する時期。整粒歩合がほぼピークに達し、被害粒歩合が増加し始めます。刈り取り適期の前に必ず試し刈りを行い、玄米観察による適期判定を実施しましょう。

<収穫時期と玄米品質>



卸・販売店の皆さんからも 美味しいゆめぴりかを 期待されています。

日本生活協同組合連合会 様

日本生活協同組合連合会(日本生協連)では、全国の主要な生協に、年間約6万トンのPB米(CO・OP米)を供給しています。関東を中心とするコープデリ連合会、神奈川県・静岡県・山梨県のユーヨーブ、関西のコープきんき事業連合に、北海道産米を供給しており、道産米の合計は、CO・OP米の県別供給数量順位では、第3位に入ります。

これだけ大きな数量の取り扱いに至るまで、昭和の時代からの各会員生協と産地の皆様との歴史的な取り組みがありました。そうした取り組みを基礎として、現在では、皆様のお米を、日本生協連が責任をもって、各会員生協へ供給しています。

お米の消費減退が言われ、かつ、生産者の皆様を取り巻く環境も厳しくなっていますが、生協のお米は、生協組合員(=消費者)から、高い支持をいただいており、この平成30年産では、作況・作柄もあいまって、必要数量を確保することができませんでした。

生産者と消費者との結びつきを実現することも、われわれ日本生協連の使命です。令和元年産においても、皆様が大切に育てたお米を、ぜひ、生協への出荷をお願いいたします。

木徳神糧株式会社 様

北海道ゆめぴりかは各スーパーさんの売場で完全に定着し、なくてはならないおコメになりました。

弊社ではそのゆめぴりかの良さを知っていただきたいと、ブランド協議会で認められた原料しか扱っておりません。ここまで確立したブランドを維持していくためにも基準品ゆめぴりかの生産・出荷をお願いします。

株式会社神明 様

当社は全国の主要量販店様に「ゆめぴりか」をお届けしておりますが、デビューから10年が経過した今、PR効果もあり販売先様にとって無くてはならない主力銘柄としてエリア問わざご評価いただいております。

30年産においては近年例を見ない作柄不良の中、販売先様へはホクレンにも同行してもらいながら状況説明と「合組」も併せた販売方針を含めた提案を進め、多くのお客様のご理解を得られましたが、その背景にもこれまでオール北海道で取り組まれてきた「ゆめぴりか」のブランドがお客様にしっかりと評価いただいていることが大きいのだと思います。

元年産においては、先ずもって作柄の回復を第一に祈念しておりますが、30年産で必要数量の供給が叶わなかつた販売先様にしっかりと供給すること、販売先様にとって「ゆめぴりか」が引き続いて主力商品としてのステータスを維持するためにも、生産者様・JA様・ホクレン・卸・販売先様が一体となって一層取り組んでいくことが大事だと思いますので、元年産も引き続き何卒宜しくお願い致します。

伊丹産業株式会社 様

誕生してから北海道米の新たなブランド形成協議会と共に「ゆめぴりか」ファンを増やしてきました。令和元年産から再び、ファンが満足出来る生産量を楽しみにしております。毎年「基準品ゆめぴりか」がたくさん収穫できますように。

株式会社イトーヨーカ堂 様

イトーヨーカ堂のお客様はゆめぴりかを楽しみにしています。30年産は作柄の影響により春先には商品を切らしてしまい、残念がるお客様の顔を何度も見せられました。おいしく食べていつも笑顔のお客様の顔が見てみたいです。是非とも基準品ゆめぴりかの生産・出荷をよろしくお願いします。

美味しいゆめぴりかをお届けして、みんなでブランドを守っていきましょう。