

JA KITAHIBIKI
BRAND
RICE

最北の地で作られた

「最上級のうるち米」



JA北ひびき

JA北ひびき

道北内陸部に位置する
寒暖差が激しい内陸性気候。
北ひびきの豊かな大地には、
大自然の感動で溢れています。



地 勢

地形は、概ね東西に山地となだらかな丘陵地帯、中央の平坦地の3つに区分され、この中を天塩川及び天塩川支流の剣淵川が流れています。

気 候

気候は、道北の内陸部に位置しているため、盆地特有の内陸性気候であり、夏期における温度は30度以上と高く、昼夜の温度差も大きい反面、冬期は寒気が厳しく-30度以上に達することもあり、温度差は60度にもなります。また、冬期の積雪は平年で120cm、多い年では150cmにも達します。

特 色

古くから稲作が盛んで、米の生産調整開始後から畑作や野菜の栽培も盛んになってきました。丘陵地帯では畜産も盛んに営まれています。また、近年では有機物による「土づくり」や、冷涼な気候を活かした「クリーン農業」を展開し、様々な農作物が栽培されています。

マナーを超えた

「ホスピタリティ(思いやり)」の心

マナー(安心・安全)に「心」を加えた米づくりへの挑戦！
自然環境を守る農業を展開し「川のせせらぎ」や「鳥のさえずり」といった「自然豊かな環境」を保全できる稲作りを目指しています。
特に野焼きの防止やミツバチの保護に力を入れています。

北ひびき農業協同組合

〒095-0021 北海道士別市西1条8丁目701番地1

TEL:0165-23-2115 FAX:0165-23-5162

http://www.ja-kitahibiki.or.jp/

カントリーエレベーター

COUNTRY ELEVATOR

カントリーは、コンバイン等で収穫した籾を遠赤外線乾燥機により、所定の水分会まで低下させ、低温で籾のままサイロに貯蔵し、必要（注文）に応じて籾摺り調製した玄米を所定の規格に包装して新鮮なまま出荷できる施設です。異物混入防止対策としては石抜き機付籾摺りプラント、電光色彩選別機、マグネット（12,000ガウス×3）を装備。消費者の皆様へ安全で安心して食べられるお米をお届けしております。また、太陽光に含まれる遠赤外線を用いて乾燥することにより、自然乾燥に近い乾燥ができます。そのため、おいしさがグンとアップ。粘りがあり、ほどよい柔らかさのつやつやのご飯が出来上がるのです。



この操作盤で、カントリーエレベーター内の機器装置の全ての監視操作を行います。



貯留作業では通風を行い、籾を一時的に貯留します。



調製作業では、色彩選別機により着色粒、被害粒、目に見えないガラスや金属片などの異物を取り除きます。

日本最北端を味方にした冷涼栽培



日本最北端の米づくり（うるち）であることから、冷涼な気候を武器に「害虫」と「病害」の発生を抑え、農薬の低減を目指しています。また、昼夜の寒暖の差を利用した冷涼栽培であることから、甘みが強く、もちもちした食感が特徴です。



徹底した品質管理

出荷施設では、最新鋭の設備を揃え、徹底した異物除去や品質の維持に努めています。乾燥は「遠赤外線」を利用した方法でゆっくり丁寧にを行い、手間と時間をかけて製品に仕上げています。保管玄米は低温倉庫で保管を行い、鮮度の維持に努めています。



品種別保管の様子



低温倉庫