

## 様式1

### 明 細 書

令和6年2月26日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：（〒060-8651）北海道札幌市中央区北4条西1丁目3番地  
（ホッカイドウサツポロシチュウオウクキタ4ジョウニシ1チョウ  
メ3バンチ）

名称（フリガナ）：ホクレン農業協同組合連合会  
（ホクレンノウギョウキョウドウクミアイレンゴウカイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事会長 篠原 末治  
ウェブサイトのアドレス：<https://www.hokuren.or.jp/>

#### 2 農林水産物等の区分

区分名：第1類 農産物類  
区分に属する農林水産物等：穀物類

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：北海道米（ホッカイドウマイ）、Hokkaido Rice、Hokkaido Mai

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：北海道

#### 5 農林水産物等の特性

「北海道米」は、世界的にも珍しい寒冷地に適した品種を用い、北海道内で栽培・収穫された米（うるち米、もち米、酒米）である。

甘み、柔らかさ、粘りの強弱などが多種多様であることから幅広い用途やニーズに対応可能となっている。また、「北海道米」の食味に対する評価が飛躍的に上がったことで認知度も上昇し、食味だけでなく生産量や安定供給、安全・安心であること等が需要者から高く評価され、日本を代表する米としての地位を確立した。

#### 6 農林水産物等の生産の方法

- (1) ホクレン農業協同組合連合会（以下、「組合連合会」という。）が「北海道米」として指定した品種を用いる。
- (2) 道内における各地の自然条件等を踏まえて定められた栽培暦等に基づき栽培を行う。
- (3) 最終製品としての形態

「北海道米」の最終製品としての形態は、穀物類（玄米、精米）である。

## 7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであること理由

北海道は、日本で最も高緯度に位置する寒冷な気候であるとともに、夏の日長時間が本州以南と比較して長いという自然条件を有している。低緯度地域を起源とする短日植物であるイネは、昼間の時間（＝明期）が短くなることで花芽が形成されるため、北海道ではイネの花成（出穂）が遅れ、さらに収穫期前の気温低下により十分な収量を得ることができなかつたことから、北海道開発のために明治政府が設置した開拓使も稲作は不可能と考え、米の栽培を断念し、麦作・酪農を推進した。

しかし、人々はパンではなく米を食べたい一心で各地域において米作りに挑戦しており、その中でも、明治2（1869）年に白老（現在の白老町）に入植後、苫小牧で開墾を始めた中山久蔵（なかやまきゅうぞう）は、理想の土地を求めて明治4（1871）年に島松（現在の北広島市）に移り、道南の大野村（現在の北斗市）から「赤毛種」の種もみを取り寄せ、稲作を試みた。寒冷な厳しい環境において米の栽培が困難を極める中、水の温度を上げるための迂回水路を造り、気温の下がる夜には沸かした風呂の温水を徹夜で苗代に注ぐなど、血のにじむような努力を重ね、比較的良く育ったイネの選抜を繰り返し行うことで品種改良を試みた。この苦勞と努力の結果、明治6（1873）年、北海道農業開拓の中心地域であった道央地域において、10 a 当たり345kgの収穫に成功した。育種した改良品種は「石狩赤毛」と呼ばれ、中山久蔵は100俵分の種もみを他の開拓者に無償で配り、農村を訪ね歩いて稲作の指導に当たった。

こうして、稲作が不可能と考えられていた北海道で、優良かつ栽培可能な赤毛種が道内各地に普及し、稲作の礎が築かれた。この成果を受けて、政府は稲作を奨励する政策を積極的に推進し、明治25（1892）年には北海道長官に任命された北垣国道（きたがきくにみち）が、米作りの権威である東京農業大学教授の酒匂常明（さこうつねあき）を招き、稲作を強力に推進した。その結果、2,400haであった水田面積は明治36（1903）年には16,200haにまで拡大した。

その後も、この赤毛種を基礎とし、北海道各地の農業試験場等において品質向上のための優良個体の選抜や品種交配が繰り返し行われた。このような不断の努力の結果、昭和59（1984）年には耐冷性に優れた良食味品種である「ゆきひかり」が誕生し、「北海道米」の第1号として採用された。その後、昭和63（1988）年には「きらら397」が全国的に脚光を浴び、「北海道米」の市場及び消費者からの評価を決定づけた。これらの品質は、「北海道米」の主力品種である「ななつぼし」や、道南で開発されたブランド米「ふっくりんこ」、そして人気の高い「ゆめぴりか」などの品種に受け継がれている。

さらに、もち米や酒米においても、赤毛種を基礎とした選抜や交配が繰り返されることで、多様な用途に適した優れた品種が生み出されてきた。例えば、もち米では、赤飯や和菓子向けに冷めても柔らかさと粘りが持続する品種や、米菓に適した硬化性の高い品種などがある。また、酒米においては、芳醇でコクのある酒の製造に適した品種や、淡麗でスッキリとした酒に適した品種などが開発され、需要者の多様なニーズに対応可能となっている。

令和元（2019）年の農研機構北海道農業研究センターの研究発表により、「北海道米」は、北海道イネの花成特性の突然変異とその後の品種改良によって作出されたものであることが明らかになった。

組合連合会、北海道及び国の農業研究機関による100年以上にわたるイネの品種改良の結果、稲作不適地とされていた寒冷な北海道の気候風土に最適な品種の開発と栽培技術を確立したことが、現在の「北海道米」の品質や評判につながっている。

#### 8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

北海道における稲作は江戸時代から行われていたが、明治初期までは道南地方に限定され、北海道の自然条件に適していなかったことから現在の品質とは異なる米であった。

しかし、明治6（1873）年に早熟耐冷性の赤毛種が改良されてからは、道内各地で優良品種の選抜が行われ、大正時代になると交雑による品種改良により優良な品種が次々と誕生した。その後の各地の農業試験場のたゆまぬ努力もあって、昭和63（1988）年、ついに「きらら397」が誕生し、「北海道米」の品質の高さ等が全国的に注目されるようになり、現在の「北海道米」の特性を持つに至った。

また、「北海道米」の約8割を占める「ゆめぴりか」及び「ななつぼし」が、一般財団法人日本穀物検定協会が行う食味試験において、13年連続で最上位の「特A」に選ばれており、「ゆめぴりか」の三大都市圏での認知度は90%以上、「ななつぼし」でも85%以上の認知度を有している。

さらに、全道71か所に大型米穀集出荷施設（カントリーエレベーター等）を整備し、一年を通して、均一で安定した品質に調製し、販売先へ出荷していることから、安定供給の観点からも需要者から評価されている。

近年は、外国人観光客に向けた多言語での情報発信やプロモーションの実施により海外での認知度も高まっており、令和5年度時点では、中国、台湾、香港、ベトナムなどのアジア圏だけでなく、アメリカやEUにも輸出を行うなど、海外でも一定の認知度を有している。

#### 9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

##### (1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

該当する

商標権者の氏名又は名称：ホクレン農業協同組合連合会

登録商標：北海道米

指定商品又は指定役務：第30類 北海道産の米

商標登録の登録番号：第5594136号（地域団体商標）

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

登録日：平成25年6月28日

更新登録日：令和5年5月18日

存続期間満了日：令和15年6月28日

該当しない

(2) 法第13条第2項該当の有無（(1)で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第13条第2項第1号に該当

**【専用使用権】**

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第2号に該当

**【商標権】**

商標権者の承諾の年月日：

**【専用使用権】**

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第3号に該当

**【商標権】**

商標権者の承諾の年月日：

**【専用使用権】**

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

10 連絡先

