

お米



北海道随一の米どころ
岩見沢の

お米の収穫量及び作付面積において、全道で
トップを誇る『北海道岩見沢市』
ふるさと納税でも人気が高い岩見沢のお米は、
品種や量などに応じて返礼品の種類が豊富です。
米づくりに関わる全ての方の弛まぬ努力と想い
が、一粒一粒に込められています。



おいしいお米と
出会う

五つ星お米マイスターとは



五つ星お米マイスターは技能試験に合格した者。
三つ星お米マイスター合格者のみが受験できる上位資格です。

- ①精米技術（お米を精米する技能。精米機械の知識）
- ②玄米鑑定（玄米としての米を見極める能力）
- ③米穀商品説明（三つ星で学んだこと等を消費者に説明する能力）
- ④炊飯技術（ご飯を炊く能力）
- ⑤食味官能評価（ご飯としての米を見極める能力）
- ⑥米穀ブレンド技術（ブレンドする能力）
- ⑦炊飯指導技術（飲食店主等に炊飯を指導する能力）

イチオシ



ゆめ
めり
りか

つややかで美しい炊き上がり。
噛むほどに口の中に甘
みが広がり、しっかりとし
た粘りの最上級ブランド。

な
な
つ
ぼ
し

岩見沢市にある北海道立中
央農業試験場で誕生。
程よい甘さとバランス、冷
めても美味しい品種です。

お
ぼ
ろ
づ
き

粘りと炊き立ての独特な風
味。アミロース含有率が低
いため、北海道米の中でも
強めの粘りが特徴です。

ゆ
き
さ
や
か

ほど良い粘りで甘みがあり
食味も良い希少品種です。
雪のように白くつややかな
炊き上がりです。

あ
や
ひ
め

強めの粘りでやわらかめの
品種。もち米と白米の中間
の特性の低アミロース米。
玄米食にも最適です。

ふ
つ
く
り
ん
こ

名前のとおりふっくらとし
た食感。北海道の道南と道
央の空知エリアの一部の産
地限定で作付けしています。

善生政樹さん