

2/11(土)～3/26(日)の行事

はじめよう、つづけよう。

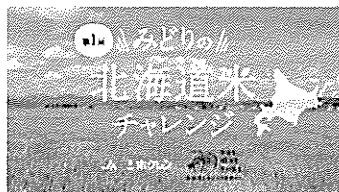
「新北海道スタイル」



～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 新北海道スタイル

報道発表資料の配付日時 2月8日(水) 15時00分

<p>発表項目 (行事名)</p>	<p>新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジにおける 第1回「みどりの北海道米チャレンジ」出品米のおにぎり提供</p>		
<p>記者レクチャー のお知らせ</p>	<p>(実施日時)</p>	<p>発表者</p>	
		<p>発表場所</p>	
<p>概要</p>	<p>ホクレン・JAL・道が連携し、ホクレン主催の環境に配慮して生産された北海道米を道内外に発信する「第1回みどりの北海道米チャレンジ」に出品されたお米で握ったおにぎりを、国内外におけるヒトやモノの循環・流動の拡大により、地域活性化を目指す取り組みである「JALふるさとプロジェクト」の一環として、新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジで提供します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p><b>1 期間</b> 令和5年2月11日(土)～3月26日(日)期間内の毎週末と祝日 計16日</p> <p><b>2 場所</b> 新千歳空港 ダイヤモンド・プレミアラウンジ</p> <p><b>3 内容</b> 第1回「みどりの北海道米チャレンジ」に出品されたお米から、千野米穀店(札幌市)の五ツ星お米マイスター<sup>®</sup>がセレクトした3種類のお米で握った塩おにぎりを、日替わり・数量限定で提供します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAたきかわ「ベストライス赤平/高度クリーン米ゆめぴりか」</li> <li>・JAびらとり「びらとり特別栽培米協議会/特別栽培米ななつぼし」</li> <li>・JAピンネ「新十津川町クリーン米生産組合/特別栽培米ふっくりんこ」</li> </ul> <p>(※五ツ星お米マイスター (一財)日本米穀商連合会が認定する資格制度で、お米の博士号ともいえる資格。)</p>		
<p>参考</p>	<p>「第1回みどりの北海道米チャレンジ」(主催:ホクレン) 令和4年12月16日(東京都)に、「みどりの食料システム戦略」や「SDGs」に即し、化学肥料3割低減と農薬5割低減等を達成して生産した北海道米を全国に広く紹介し、商品化につなげるため、産地と販売先とのマッチングを実施。</p>		
<p>報道(取材)に当たってのお願い</p>	<p>○取材を希望される場合は、次の連絡先あてにご連絡をお願いします。 連絡先 日本航空北海道支社 広報宣伝 TEL 011-232-7203 ○第1回「みどりの北海道米チャレンジ」のお問い合わせ先 ホクレン米穀事業本部米穀部主食課 TEL 011-232-6233</p>		
<p>他のクラブとの関係</p>	<p>同時配付 同時レク</p>		
<p>担当(連絡先)</p>	<p>農政部農産振興課(担当者 黒田、濱名) TEL(直通) 011-204-5435 (内線) 27-724</p>		



2023年2月8日(水)

ホクレン農業協同組合連合会  
北海道米販売拡大委員会

## 第1回「みどりの北海道米チャレンジ」出品米が 新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジのおにぎりに採用されました

ホクレン農業協同組合連合会（以下 ホクレン）／北海道米販売拡大委員は、全国トップクラスの米生産量を誇る北海道において「みどりの食料システム戦略」「SDGs」に沿った「環境負荷軽減」につながる米生産の拡大を目指し、「2050年までに目指す姿」として示されている「化学肥料3割低減」「化学農薬5割低減」の項目等を既に達成している産地について、販売先とのマッチング機会を創出し、全国に広く紹介・商品化に繋げることで、全道的な取り組み拡大に繋げるべく、2022年12月16日に第1回「みどりの北海道米チャレンジ」を開催しました。

上記イベントにて出品された北海道米の中から、千野米穀店（札幌市）の五ツ星お米マイスターがセレクトしたお米で握った塩おにぎりを「JALふるさとプロジェクト（※）」の一環として、新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジにて提供いただく運びとなりました。

（本プロジェクト連携企業（主催）：日本航空株式会社、北海道（農政部）、ホクレン）

ホクレンでは、今後も「みどりの北海道米チャレンジ」に出品された北海道米のマッチング機会を創出し全国に広く紹介・商品化につなげてまいります。

※さまざまな課題を持つ地域社会において、国内外におけるヒトやモノの循環・流動の拡大、地域活性化を目指すための取り組み。

### 提供概要

- 提供場所 新千歳空港 ダイヤモンド・プレミアラウンジ  
(<https://www.jal.co.jp/jp/ja/dom/service/lounge/spk/diamond.html>)
- 提供期間 2023年2月11日(土曜日)から同3月26日(日曜日)の各週末(祝日含む計16日)
- 提供品 千野米穀店の五ツ星お米マイスターがセレクトしたお米で握った塩おにぎり
  - ・ JAたきかわ「ベストライス赤平/高度クリーン米ゆめぴりか」
  - ・ JAびらとり「びらとり特別栽培米協議会/特別栽培米ななつぼし」
  - ・ JAピンネ「新十津川町クリーン米生産組合/特別栽培米ふっくりんこ」
 以上 3種類のお米を日替わりでご用意。  
※数量に限りがございますので、あらかじめご了承ください。

#### ■ 提供イメージ



【本リリースのお問い合わせ先】

ホクレン農業協同組合連合会 米穀事業本部 米穀部 主食課 担当:喜多、大和、長尾  
TEL 011-232-6233 / FAX 011-242-0135

**第1回「みどりの北海道米チャレンジ」より厳選したお米のおにぎりを  
新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジで提供します**

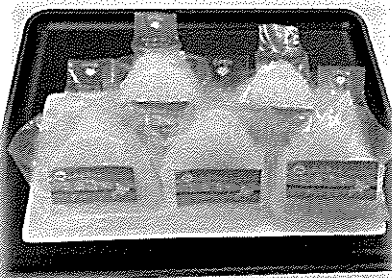
～ホクレン農業協同組合主催第1回「みどりの北海道米チャレンジ」よりセレクトしました～

JALは、「JALふるさとプロジェクト」の一環として、ホクレン農業協同組合連合会(所在地:北海道札幌市、代表理事会長:篠原 末治 氏)(以下、ホクレン)ならびに北海道農政部と連携し、環境負荷軽減につながる米生産の拡大を目指す取り組み(\*1)に協力します。新千歳空港ダイヤモンド・プレミアラウンジにて、2022年12月16日に開催された「第1回みどりの北海道米チャレンジ」(\*2)からセレクトした厳選米を使った3種類のおにぎりを、期間限定で提供します。

(\*1) 農林水産省が「2050年までに目指す姿」として掲げている「化学農薬 5割低減」、「化学肥料 3割低減」の条件に加え、「温室効果ガス削減」や「SDGsへの取組み」も併せて審査・評価されたお米を紹介し、その地域への興味関心を喚起することで、地域への誘客や生産者のモチベーション向上を実現するための取り組み。

(\*2) ホクレンは、2022年12月16日、先述の審査・評価項目を達成されている産地について、販売先とのマッチングの機会を創出し、全国に広く紹介・商品化に繋げることを目的とした「みどりの北海道米チャレンジ」を開催。

2022年12月7日付ホクレンニュースリリースURL: <https://www.hokuren.or.jp/news/detail.php?id=920>



- 提供場所 新千歳空港 ダイヤモンド・プレミアラウンジ
- 提供期間 2023年2月11日(土曜日)から3月26日(日曜日)までの各週末(祝日を加えた計16日)
- 提供品 千野米穀店の五ツ星お米マイスターがセレクトしたお米で握った塩おにぎり
  - ・JAたきかわ「ベストライス赤平/高度クリーン米ゆめぴりか」
  - ・JAびらとり「びらとり特別栽培米協議会/特別栽培米ななつぼし」
  - ・JAピンネ「新十津川町クリーン米生産組合/特別栽培米ふっくりんこ」
 上述の3種類のお米を日替わりでご用意します。  
 ※数量には限りがございますので、あらかじめご了承ください。

さまざまな課題を持つ地域社会において、国内外におけるヒトやモノの循環・流動の拡大を目指すことは、地域を、そして日本を元気にします。JALグループは、今後も地域との連携を強化することで、地域活性化に取り組んでまいります。