

ふっくりんことは？

道南の気候を生かして生まれた**道南発のお米**
ふっくらつやつやでやわらかく、冷めても硬くなりにくいお米

おいしさの秘訣は…

函館育ちふっくりんこ蔵部が生産基準を策定しているから!!!
 品質向上維持のため、地区からバリューアップ計画を策定して、共有しているから!!!

ふっくりんこの生育過程

4月	5月	6月	7月	8月	収穫!
種まき  ハウス内に種を蒔きます。これから出芽するのを待ちます!	除草・苗床管理  ラジコンボートやホバークラフトも駆使し、除草剤を散布します!	病虫害駆除  いもち病、カメムシなどから、稲を守ります!	田植え  お米といえばこの作業! 機械を使って田植えをしています!	深水管理  幼穂の発育に応じて、水の管理を行います!	収穫!  実った稲を収穫します! ここで収穫されたお米が皆様の食卓へ並びます!

ふっくりんこは様々な場所で食べられています!



函館名物のラッキーピエロや地域の学校給食でも食べられています!!

JALのファーストクラスの機内食としても活躍中!!



「ふっくりんこ」誕生ストーリー

道南では以前より米が生産されていましたが、どれも衰退していききました。「道南の米は生産量も少なく、知名度が無いから売れない」と言われていました…

試行錯誤を繰り返して2003年にデビュー!!

しかし…その年は作況指数44の大凶作の年でした。その中でも**ふっくりんこは6~7割も収穫でき**、これで冷害に強いことが証明されました!!

PRも功をなし、愛されるお米となりましたが、その人気にあやかり、いい加減に生産されたふっくりんこも出てきました。そこで、「**ふっくりんこ蔵部**」を立ち上げてブランドの低下を防ぎ、美味しい「**ふっくりんこ**」を守り続けています!!



函館育ちふっくりんこ蔵部
 部会長 吉田 優

生産者自ら厳しいルールを設定し、ブランドを守ることは、生産者だけではなく、消費者の信頼を守ることにつながっています。「ふっくりんこ蔵部マーク」は品質証明の目印です。多くの人々に食べてもらい、これからも産地を応援して頂きたいです。

こうして皆様に愛されているふっくりんこができました!!



是非ご賞味ください!

ふっくりんこを使った食品・飲料 (加工品紹介)

ふっくりんこタルト 	ふっくりんこムース 	ふっくりんこ玄米緑茶  お米の風味を味わいながら、すっきりとした飲み口です。	ふくふくおにぎり 
---	---	--	--

食育活動

JA新はこだてでは、店頭でのふっくりんこのPRや、地域の学生を対象とした食育活動を積極的に行っています!

