



北方資料室展示

# 知れば知るほど、 北海道米

会 場

北方資料室展示コーナー

会 期

平成27年10月1日（木）～12月24日（木）

# 1. 北海道米の歴史

北海道の農産物と言えば、皆さんは何を思い浮かべますか？じゃがいも、とうもろこし、小麦……。確かにこれらは、全国でも有数の生産量を誇る北海道の農産物ですが、実は、北海道はお米についても全国トップクラスの大生産地。広大な大地と豊かな水を生かし、大規模な水田が道内各地で営まれ、作付面積も収穫量も、毎年、新潟県と一、二を競っています。ただし、それは現在のお話。ここに至るまでには、北海道の厳しい自然と先人達との長い闘いがありました。

## <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
十勝国産業写真帖	北海道河西支庁//編	北海道河西支庁	1911	602.13/HO	「十三 川郡洞寒村字蝶多に於ける稲移植の景」
北海道石狩の水田 [静止画資料]		札幌維新堂	[出版年不明]	エ/ノ/0/48	明治末～大正初期頃か。
絵はがき [静止画資料]		一巳村	[19--]	エ/ノ/521/4	「丸山ヨリ展望セル一巳村ノ水田」 大正～昭和初期頃か。
北海道ノ米	北海道産米百万石祝賀会//編	北海道産米百万石祝賀会	1921	616.2/HO	
ルベシベ線新旭川愛別間開通記念絵葉書 [静止画資料]	鉄道省北海道建設事務所//[編]	鉄道省北海道建設事務所	1922.11	エ/ノ/410/3	「旭岡ヨリ東旭川一帯ノ水田及市外ノ眺望」
北海道ノ米二関スル調査	北海道産米部//編	北海道産米部	1924	614.2/HO	
音更開村二十年記念絵葉書 [静止画資料]		[出版者不明]	[1926]	エ/ノ/315/6	「音更村下土幌水田地」
北海道ノ米作	北海道//編	北海道	1927	616.2/HO	「北海道行政区画別現在水田面積図(大正十四年)」
土地改良事業要覧 昭和6年調	北海道//編	北海道	1931	614.2/HO/S6	「北海道水田適地予定並土工組合分布一覧表」
北海道農業写真帖		北海道農会	1936.10	610/HO	「(15) 直播」「(16) 温床苗代」
北海道の水稲栽培法	北海道農業教育研究会//編	淳文書院	1937.11	616.2/HO	
寒冷地の稲作法 改訂版	北方出版社編集部//編	北方出版社	1956	616.2/HO	3版
昭和三十一年北海道冷書誌	北海道総合開発企画本部企画課//編	北海道総合開発企画本部企画課	1958	615.894/HO	
北海道蝗害報告書	開拓使札幌勸業係//編	弘南堂書店	1980	615.86/KA	明治15年開拓使刊の複製版
北の稲 日本人の記録	柳卯平//著	毎日新聞社	1965	616.2/Y	
北海道「水田発祥の地」記念碑	佐々木多喜雄//著	北海道出版企画センター	2002.5		

## 北海道米作り歴史年表

年 代	北 海 道 米 作 り 歴 史 年 表
1661～72年 (寛文年間)	大野村（現・北斗市）で稲作が試みられる。
1685年（貞享2）	文月村（現・北斗市）で稲作が試みられる。
1692年（元禄5）	文月村で吉田作右衛門が開田。（北海道の水田の発祥）
1850年（嘉永3）	この頃、高田万次郎が大野村で稲作に成功する。
1853年（安政5）	琴似村、篠路村、発寒村で早山清太郎が米づくりをするが、洪水でやめる。
1869年（明治2）	開拓使設置。 米づくりが禁止されていたが、330haもの水田が存在。
1871年（明治4）	開拓顧問のケプロンらが「北海道は稲作に適さない」と指摘。
1873年（明治6）	中山久蔵が月寒村で赤毛を播き、米づくりに成功。
1879年（明治12）	トノサマバッタの大発生が始まる。
1881年（明治14）	明治天皇が東北・北海道の巡幸し、9月、中山久蔵の島松駅逦所に立ち寄る。
1892年（明治25）	酒匂常明、財務部長として北海道庁に招かれる。
1893年（明治26）	真駒内と亀田に稲作試験場が置かれる。
1920年（大正9）	北海道米100万石祝賀会を札幌にて開催。（産米119万107石） ※米1石＝約150kg
1956年（昭和31）	大冷害。外国からも援助を受ける。
1961年（昭和36）	北海道米の収穫量が新潟県を抜き、初の日本一に。（85万4,500t）
1970年（昭和45）	全国的に米が余り、生産調整が始まる。
1979年（昭和54）	政府買入価格に銘柄間格差が導入される。北海道はほとんどが最低ランク。
1980年（昭和55）	北海道が優良米の早期開発に取り組む。
1984年（昭和59）	良食味米「ゆきひかり」誕生。
1988年（昭和63）	「きらら397」誕生。翌年デビューし、ブームに。
1996年（平成8）	「きらら397」を改良した「ほしのゆめ」誕生。
2001年（平成13）	「ななつぼし」誕生。
2003年（平成15）	「ふっくらんこ」誕生（当初は道南限定）。 「米チェン」キャンペーンスタート。
2005年（平成17）	「おぼろづき」誕生。
2008年（平成20）	「ゆめぴりか」誕生。 「北海道米LOVE」キャンペーンスタート。
2009年（平成21）	「ゆめぴりか」「ななつぼし」が、北海道米で初めて食味ランキング最高位「特A」獲得。※日本穀物検定協会調べ（平成22年産米）

## 2. お米偉人伝

北海道の米づくりに大きな足跡を残した偉人たち

### 早山 清太郎 そうやま せいたろう

1817～1907（文化 14～明治 40） 開拓者 篤農家

磐城国白川郡米村（現・福島県西郷村）の米作農家の三男に生まれる。家業を嫌い 1852 年松前藩福山城修築の労働者として渡道。その後小樽に移り、漁業・商業・林業を転々とし、1857 年、家族と共に琴似のケネシベツ川の岸（札幌市西区宮の森）に入植。水田 3 アールを拓き、翌年から水田の試作を始める。ほどなく石狩役所の求めで篠路（札幌市北区）の地を調査し、1860 年、自らもこの地に入り永住した。篠路では開墾に耕作に開拓移民の指導的役割を果たし、学校を作り道路を開き種々の公職について村の発展に尽くした。元村の開村、札幌神社（北海道神宮）の宮地選定にも意見が用いられた。この実績を基に、生涯を通じ 20 本余の道路を開削した。これらの功績は 1881 年明治天皇行幸の際に拝謁を賜ったのをはじめ、数々の荣誉に輝いている。

#### <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
早山清太郎伝	奥山亮//著	北海道地方史研究会	1964	289/SO	
故早山清太郎氏芳躅集	竜雲寺//[編]	竜雲寺	1918	289/SO	
開拓につくした人びと 2	北海道総務部文書課//編集	理論社	1978.3	281.08/HO/2	「早山清太郎 石狩水稲の試作」
北方時代 1巻1号～2巻4号		北方郷土研究会	1931.2	Z304	「北海の猿田彦 早山清太郎伝」

### 高田 万次郎 たかだ まんじろう

1827～1909（文政 10～明治 42） 稲作の先駆者

高田松五郎の二男として大野村に生まれる。1844 年、父・松五郎と共に畑 2 反歩を与えられて分家し、さらに 3 町 5 反分の土地を求めて親子ともども開墾に励む。1850 年、玄米 24 石（60 俵）を収穫し、大野で米がとれたという評判は箱館や近郊に伝わった。稲作に成功した後も開墾を続け、1892 年までに開拓に成功した田畑は 253 町歩に達した。その功績により、同年大野で初めての緑綬褒章を受けた。1909 年 1 月、病のため 83 歳で病没。東開発稲荷神社には功績を称える「頌徳碑」が建立されている。

#### <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
箱館昔話 第 11 号		函館パルス企画	1999.4	218.6/HA/11	「高田万次郎と米づくり」

## 中山 久蔵 なかやま きゅうそう

1828～1919（文政11～大正8） 寒地稲作の先覚者

河内国（大阪府）石川郡春日村生まれ。成人して江戸に出、仙台藩土片倉英馬の知遇を得て仕官。当時仙台藩の支配地であった白老地方へたびたび渡る。明治維新後、藩を離れ北海道の永住の地と決意。1871年に島松の地を選び、水稻を試作。苦心の末、道南から移植した赤毛種から島松地方に適する地米を作り出す。久蔵は生産した種もみを石狩、空知、上川地方の移民へ無償で配布し、また北海道庁の依頼で各地に稲作を指導した。1884年から官命により旅人宿駅逡所の取扱人を引き受け、自費による橋の架設、学校敷地の提供など公益に尽くした。

### <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
北国に光を掲げた人々 第19集	北海道科学文化協会//編集	北海道科学文化協会	2002.1	281/KI/19	
農業篤志中山久蔵翁事蹟		[出版者不明]	[1894]	289/NA	
中山久蔵の足跡を辿って 調査記録編	橋本博//編著	中山久蔵を顕彰する会	2014.1	289/NA	
北限の稲作にいとむ	川嶋康男//著	農山漁村文化協会	2012.12	J289/NA	
月刊アイワード 240号		アイワード	2004.6		「篤農家中山久蔵の偉業寒地稲作発祥の地」
北海道れきけん 78号		北海道歴史研究会	2012.12		「北海道に水田をひろめた偉人『寒地稲作の祖』中山久蔵氏について」
北方圏 40号		北方圏センター	1982.7		「北の先人 11 中山久蔵」
THE JR Hokkaido No.271		北海道ジェイ・アール・エージェンシー	2010.9		「北海道米の原点・赤毛種を訪ねて 中山久蔵が育んだ寒地稲作の百三十余年」
共鳴（こだま） Vol. 28		佐藤水産	2004.5		「北海道所縁の人物（22）中山久蔵 北海道稲作の父」
郷土研究ひろしま 6号		広島町郷土史研究会	1983.10		「中山久蔵翁頌徳記念碑（大正6年）」
農家の友 26巻3号		北海道農業改良普及協会	1974.3		「本道農業の先駆者中山久蔵翁」
ラボラ No.124		北海道国際航空	2014.9		「北海道人物伝其の六 中山久蔵」

## 井越 和吉 いごえ(し) わきち

1865～1932（慶応元～昭和7） 開拓功労者

井越和助の長男として檜山郡泊村（現・江差町）に生まれる。和吉は、越後国蒲原郡森下村（現・新潟県）出身の大叔父・井越勝右衛門、父・和助の志を継ぎ、北海道に適する稲を作るため、独学で品種改良に取り組んだ。こうして虫害や風害に強い「井越早稲」、更に味の改良を加えた「井越早稲三号」などの品種を生み出し、1908年の冷害の際にも他の品種の倍の収穫を得たため、暫時普及していった。和吉はその功績により、1913年緑綬褒章授与、1918年には開道50年記念式挙行に当たり、銀杯を贈呈されている。

### <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
北海道開拓秘録 第1篇	若林功//著	月寒学院	1949	281/W/1	「『井越早稲』の井越和吉」
農家の友 26巻5号		北海道農業改良普及協会	1974.5	Z501	「井越和吉のこと」

## 酒匂 常明 さこう つねあき

1861～1909（文久元～明治42） 農学博士 官僚

但馬国（現・兵庫県）出身。駒場農学校農学科、農芸化学科卒業、引き続き同校および改称された東京農林学校で教鞭を取る。このころから米作の改良に力を注ぐ傍ら、農事巡回教師として羽越地方などを巡回し、全国に乾田、深耕、施肥改善の急務を叫ぶ。1889年渡欧、ドイツにおける土地整理を学び、1892年『改良日本米作法第三版』として米作新論を著す。同年、財務部長として北海道庁に奉職。道央で水稻を試作した中山久蔵ら篤農家の実績や試験場の成績を基礎として、稲作の積極的な奨励策を打ち出し、水田開発による北海道拓殖の基礎を作った。1898年農商務省に勤務し農務局長となる。その間、酒匂の尽力で耕地整理法、勸業銀行法などを成立させた。退官後望まれて大日本製糖会社社長となったが、汚職事件に巻き込まれ、責任を負って自殺した。

### <展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
北海道米作論	酒匂 常明//著	農山漁村文化協会	1983	611.33/SA	『明治農書全集 第1巻 稲作』所収の複写本
農家の友 3巻1号～3巻3号		北海道農業改良普及協会	1951.1～3	Z501	連載小説「酒匂常明」第1～3回

## 3. あなたはどの北海道米？

一口に北海道米といっても、主食となるうるち米のほか、もち米や酒米まであわせると約 20 品種もあります。粘りや食感、甘みなど、それぞれの持ち味も、じつに個性的。飲食店や加工品などでも、丼物やブレンド用、冷凍食品用などに広く活用されています。好みやお料理に合わせて、使い分けできるのが北海道米の魅力です。

### うるち米

#### ○ゆめぴりか（上育 453 号 採用年：平成 20 年）

名前は「日本一おいしい米を」という北海道民の「夢」に、アイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせたもの。ほどよい粘りと甘み、つややかで美しい炊き上がりが特徴。

#### ○ふっくらんこ（渡育 240 号 採用年：平成 15 年）

道南生まれ。その名のとおり、見た目と食感がふっくらとして、つやがあるのが特徴。

#### ○おぼろづき（北海 292 号 採用年：平成 17 年）

デンプンの構成成分であるアミロースの割合が少なく、粘りが強い品種。ほのかな甘みと独特の風味があり、冷めても硬くなりにくい。

#### ○ななつぼし（空育 163 号 採用年：平成 13 年）

北海道米の中でも、今一番作られている品種。つや、粘り、甘みのバランスが良く、冷めてもおいしさが長持ちする。無洗米にも向いている。

#### ○きらら 397（上育 397 号 採用年：昭和 63 年）

平成元年にデビューし、日本に北海道米を知ってもらうきっかけになったお米。粒の形が崩れにくく、しっかりした食感が特徴。

#### ○ほしのゆめ（上育 418 号 採用年：平成 8 年）

あっさりとした、素直な味わい。北海道米研究の物差しの存在で、食味官能試験の基準米になっている。

#### ○あやひめ（玄米さらだ）（上育 433 号 採用年：平成 13 年）

炊飯器で簡単に炊け、ビタミン B 群が豊富な玄米をサラダ感覚で手軽に食べられる。

#### ○大地の星（上育 438 号採用年：平成 15 年）

「ほしのゆめ」から誕生した、耐冷性、耐病性に優れた加工に向く品種。

#### ○ほしまる（上育 445 号 採用年：平成 18 年）

耐冷性、多収性に優れ、早く実る特性を持つ、北海道の気候での直播栽培に適した品種。

### ○ゆきひかり（採用年：昭和 59 年）

希少な 100%うるち米系品種。粘りが控えめであっさりした味わい。

### ○ゆきのめぐみ（北海 299 号 採用年：平成 19 年）

一般米より胚芽が大きく、GABA（ギャバ）やビタミン E が豊富。発芽玄米や胚芽米としての活用が期待される品種。

### ○きたくりん（空育 172 号 採用年：平成 24 年）

耐病性に優れていることから、名前は、農薬を節減できる「クリーン」と北海道の「きた」を合わせている。

### ○そらゆき（空育 180 号 採用年：平成 25 年）

業務用として安定供給できる品種として開発。寒さや病気にも強く、外食産業での使い勝手も評価されている。

## もち米

### ○きたゆきもち（上育糯 450 号 採用年：平成 21 年）

やわらかさと粘りが長持ちする品種。つやと味が良い。産地や産年が違っても品質が安定しているのが特徴。

### ○風の子もち（上育糯 417 号 採用年：平成 7 年）

やわらかさと粘りが長持ちする品種。餅にした時の粘り、コシ、きめの細かさが特徴。寒さに強く、収量性に優れている。

### ○はくちょうもち（上育糯 80 号 採用年：平成元年）

20 年以上に渡って北海道のもち米を支えてきた品種。やわらかさが長持ちし、粘りが強く、赤飯、おこわのほか、大福やおはぎなどの和菓子にも適している。

### ○きたふくもち（上育糯 464 号 採用年：平成 25 年）

もちにした時の食味が良く、切り餅などの餅加工やあらねなどの米菓に適している。寒さに強く、気象条件の厳しい地域でも安定生産が期待できる。

## 酒米

### ○吟風（ぎんぷう）（空育 158 号 採用年：平成 12 年）

北海道米を原料にした酒造りが広がるきっかけとなった品種。芳醇な酒が期待でき、平成



15年祖全国新酒鑑評会では「吟風」を原料とした北海道の日本酒が初めて金賞を受賞。

○彗星（すいせい）（空育酒 170号 採用年：平成 18年）

タンパク含有量が低く、淡麗な味わいのお酒が期待できる。寒さに強く、収量性が高い。

「彗星」を原料とした日本酒は、全国新酒鑑評会で数多く受賞。

○きたしずく（空育酒 177号 採用年：平成 26年）

雑味が少なく、やわらかい味わいの酒が期待できる。寒さに強く、多収の品種。

<展示資料>

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
北海道米 二〇一五		ホクレン農業協同組合連合会	[2015]	616.2/HO/H27	
きらら 397 誕生物語	佐々木多喜雄//著	北海道出版企画センター	1997.7	616.21/KI	
牛丼を変えたコメ 北海道「きらら 397」の挑戦	足立紀尚//著	新潮社	2004.8	616.2/G	
じゃらん 15巻3号		リクルート北海道じゃらん	2008.3		「本気で米チェン! 目指せ! 食率 80%」
北海道のお米 2013	[ホクレン農業協同組合連合会//編]	ホクレン農業協同組合連合会	[2013]	616.2/HO/H25	
北海道のもち米 2013	[ホクレン農業協同組合連合会//編]	ホクレン農業協同組合連合会	[2013]	616.2/HO/H25	
O.tone オトン 10巻7号		あるた出版	2015.7		「道産酒の旨さを訪ねて 道産酒米×生産者きたしずく編」
O.tone オトン 10巻8号		あるた出版	2015.8		「道産酒の旨さを訪ねて 道産酒米×生産者吟風編」

## 4. お米から広がる活用例

雑誌などに紹介された、北海道米の活用事例を御紹介！

<展示資料>

うるち米

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
じゃらん 15巻6号		リクルート北海道じゃらん	2008.6		「北海道米 5 大ブランド徹底研究」
じゃらん 15巻7号		リクルート北海道じゃらん	2008.7		「北海道米 5 大ブランド徹底研究 1 白いご飯は『ほしのゆめ』!」
じゃらん 15巻8号		リクルート北海道じゃらん	2008.8		「北海道米 5 大ブランド徹底研究 2 おにぎりは『ふっくらんこ』!」
じゃらん 15巻9号		リクルート北海道じゃらん	2008.9		「北海道米 5 大ブランド徹底研究 3 カレーライス、炒飯、丼は『きらら397』!」
じゃらん 15巻11号		リクルート北海道じゃらん	2008.11		「北海道米 5 大ブランド徹底研究 4 炊き込みご飯は『おぼろづき(八十九)』!」
じゃらん 15巻12号		リクルート北海道じゃらん	2008.12		「北海道米 5 大ブランド徹底研究 5 寿司は『ななつぼし』!」
農家の友 64巻8号		北海道農業改良普及協会	2012.8		お米デザート「愛すぐ飯」、本格的な商品化へ

もち米

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
家の光 北海道版 85巻6号		家の光協会	2009.6		「地場産のもち米から誕生した飲むみりん」
広報ほくれん Vol. 334		ホクレン農業協同組合連合会	2010.10		「十勝産小豆と道産もち米が支える『日本一のおはぎ』札幌市のサザエ食品を訪ねて」
広報ほくれん Vol. 364		ホクレン農業協同組合連合会	2013.4		「サクッと好評「北海道開拓おかし」道産もち米と独自製法で商品化 砂川市の(株)北菓楼を訪ねて」

酒米

資料名	著者名	出版者	出版年	請求記号	備考
コンファ Vol. 8		北海道農政部農業企画室	2000.12		「新風を吹き込む、もうひとつの北海道米。酒造好適米「吟風」をめぐる人々」
ニューカントリー 53巻5号		北海道協同組合通信社	2006.5		「道産酒造好適米『吟風』『初雫』を積極的に使う道内各酒造メーカー 金滴酒造(株)、日本清酒(株)、JAピンネのピンネ酒米生産組合」
広報ほくれん Vol. 295		ホクレン農業協同組合連合会	2007.7		「釧路の地酒に道産酒造好適米 釧路市の福司酒造(株)を訪ねて」

広報ほくれん Vol. 312		ホクレン農業協 同組合連合会	2008.12		「道産酒造好適米と、雪と寒さが 醸す極上清酒 旭川市の高砂酒造 (株)を訪ねて」
広報ほくれん Vol. 341		ホクレン農業協 同組合連合会	2011.5		「創業140年、伝統の地酒『千歳 鶴』に北海道の酒造好適米『吟風』 札幌市の日本清酒㈱を訪ねて」
広報ほくれん Vol. 351		ホクレン農業協 同組合連合会	2012.3		「北海道産酒造好適米『吟風』で初の 通年販売清酒『北の稲穂』 旭川市の 男山(株)を訪ねて」

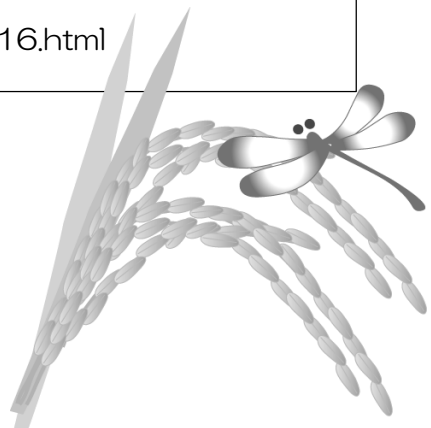
## 参考文献など

### <図書>

- ・『お米のはなし 平成26年度版 社会科・総合的な学習の資料』  
北海道米販売拡大委員会 [2014] 請求記号：J616.2/O/H26
- ・『北の稲 日本人の記録』  
柳卯平//著 毎日新聞社 1965 請求記号：616.2/Y
- ・『新大野町史』  
大野町史編さん委員会//編集 北斗市 2006.6 請求記号：218.56/O
- ・『北海道農業発達史 上巻』  
北海道立総合経済研究所//編・刊 1963 請求記号：612.1/HO/1
- ・『北海道歴史人物事典』  
北海道新聞社//編・刊 1993.7 請求記号：281.03/HO
- ・『北海道開拓功労者関係資料集録 上巻』『北海道開拓功労者関係資料集録 下巻』  
北海道総務部行政資料室//編 北海道 1971 請求記号：281/HO/1~2

### <インターネット・サイト>

- ・「北海道のお米ホームページ」  
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp/>
- ・「北海道デジタル図鑑」>「100の物語 [歴史] 稲作」  
<http://www1.hokkaido-jin.jp/zukan/story/O2/16.html>





## 北方資料展示

### 「知れば知るほど、北海道米」目録

発行年：平成 27 年 10 月

編 集：北海道立図書館 北方資料室

発 行：北海道立図書館

〒069-0834 北海道江別市文京台東町 41 番地

TEL：011-386-8521 FAX：011-386-6906