

▶米穀事業

生産者が丹精込めて育てた広島のお米を適切な精米処理、品質管理を通じて消費者の皆さまへお届けします。



◇3-R循環米「せらにしあきさかり」「おおあさこしひかり」

耕畜連携・資源循環ブランド「3-R」の精米商品として、「せらにしあきさかり」と「おおあさこしひかり」を展開しています。県内産の畜産たい肥を使用し、節減対象農薬と化学肥料（窒素成分）の使用回数を通常の2割以上削減して栽培された環境保全米です。

また、これらの商品は、農林水産省が推進する《農産物の環境負荷低減の取組の「温室効果ガス削減効果見える化」》の基準に適合することを示す表示を行っています。

持続可能な水稻生産の確立に向け、選ぶことで地域の環境保全に寄与できる「3-R」ブランドを消費者へ提案していきます。



◇FSSC22000認証の精米工場

パールライス工場（精米、無洗米、石抜き調製玄米の製造拠点）及び西部酒米搗精工場（酒造用精米の製造拠点）では、令和6年2月に国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証を取得し、この規格をベースに衛生管理プログラムを構築し実践しています。

製造工程におけるハザードの検証や検査体制を強化し、継続的な改善活動を行っていくことで、これまで以上に安全・安心な食品の提供に努めていきます。



◇ひろしま米の消費拡大に向けた取り組み

ひろしま米の魅力を発信し、県内の水田を守るため、「ひろしま米はひろしま愛プロジェクト」に取り組んでいます。広島県の多様な気候風土で作られた良質な「ひろしま米」の認知度と価値の向上につなげる県民運動としていくことを目指します。

また、「ひろしま米」を消費者に直接お届けするため、JAグループ広島では「JAお米の宅配便」企画を推進しています。

