

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。



ひろしま米の生産・集荷・販売

日本人の主食であり広島県の基幹品目であるお米を生産者からJAを通じて集荷し、精米加工から販売までを一貫して手がけています。広島県の多様な気候風土のもと、適地適作を基本に地域の特色を活かして生産された良質な「ひろしま米」を消費者へお届けしています。



「JAの結び米」の取組み

お米を通じて生産者と消費者を結び付ける「JAの結び米」。作る人は食べる人を想い、食べる人も作る人を想う。その想いを商品でつないだお米「JAの結び米」は産地と食卓を結ぶ取組みです。取組みの一環として、春と秋には農業体験産地交流会を県内各地で開催しています。



パールライス工場・品質管理室

精米工場は、持ち込まれた玄米をとう精する過程で「石抜機、色彩選別機、金属検出機 等」の工程を経て精米商品を製造しています。また、品質管理室では原料から商品に至るまで「目視、機器測定、官能検査」の品質分析を行い安全・安心な商品をご提供しています。



地元を応援するお米



広島のスポーツや地域芸能「神楽」とコラボレーションした「地元応援シリーズ」。販売を通じて、地域活性化へ取り組みます。

ひろしま米の妖精 い～ねくん



ひろしま米のことをもっと知ってもらうために誕生した「ひろしま米」の妖精「い～ねくん」。

全農

J A 全農ひろしま