

もっと！ もち米プロジェクト

※
3

本市では、もち米を市民の皆さまの誇りとし、子どもたちが自慢できるふるさとづくりを進めるために「もっと！もち米プロジェクト」を実施しています。

毎月10日は
「名寄もち米の日」

問い合わせ

名寄市食のモデル地域実行協議会

☎ 01655③2511

(内線311)

ホームページ

<http://nayoro-mochigome.com/>



もち米サポーター養成塾 2回目は田植え！

名寄市のもち米についてもっと皆さまに知ってもらうために今年4月から「もち米サポーター養成塾」を開催しています。第2回目は5月23日(土)に行われ、青空塾として田植え体験をしました。

たくさんの作業
頑張りました！

苗剥がし

ハウスで苗を地面から剥がす作業「苗剥がし」。ポットで育った苗をポットごとベリッと床土から剥がしオリに入れ、普段なかなか見られない作業を体験。



田植え機に乗りました
塾長の指導のもと、田植
機の運転を体験。真っす
ぐ進んで植えるのはとて
も難しい！

田植えのあとは
ポットの片づけを
しました。細かい
作業がたくさんあ
ります。



塾生・富岡由起子さん(下川町)の感想

第1回目のもみまき見学と今回の田植え体験を通じ、以前と比べ機械化が進んでいることに大変驚きました。しかし、進歩しているとはいえ、苗運びやオリ洗いなどの人出が必要な作業やハウス内の温度管理など、非常に多くの作業があり大変な重労働だと感じました。「米」という漢字は分解すると「八十八」となり、実るまでに八十八の手間がかかることが由来と言われていますが、その意味を実感しました。

次回は
9月26日(土)
※稲刈りを予定
しています！

名寄のもち米ってこんな商品にも使われているんです その③

商品名 純米本みりん 美凜 / 販売者 川石本家酒類合資会社



川石本家酒類合資会社は1863年に創業し、手造りの技法を伝承し続けています。昨年から名寄市のもち米を使った本みりんの製造が始まりました。ラベルは名寄市の女性職員が考案し、平成26年8月31日に開催した産業まつりのオープニングでお披露目を行いました。現在、昨年秋に収穫されたもち米を仕込み中。夏に完成する予定です！

仕込みのようす▶



商品メモ

本みりんは、戦国時代(16世紀)頃、甘い飲用酒類として女性や下戸(お酒が苦手な人)に飲まれていたと言われています。その由来もあり、多くの女性にこのみりんを味わってほしいという思いから、商品名を「美凜」としました。

※飲むだけでなく、もちろん料理にも使用できます。