

もっと！ もち米プロジェクト



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)

名寄市はもち米生産日本一のまちです

名寄市では、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。
このページでは、名寄のもち米に関連した情報をお伝えしていきます！



名寄のもち米ってすごいんです



名寄市は、市内にある水田の約9割がもち米です。
北海道は全国一のもち米産地ですが、そのうち3割以上が、全国では1割以上が名寄産のもち米なんです。

さまざまなイベントで もちが登場します

毎年8月頃に行われる「なよろ産業まつり～もち米日本一フェスタ～」のもちまきで使用するもち米の量はなんと300キロ！
1月には市民もちつき大会が行われるなど、日本一の産地ならではのイベントが1年を通して開催されます。



もちつき名人「もち大使」がいるんです

なよろ産業まつりのイベントのひとつ「もちつきチャンピオン決定戦」の優勝者は「なよろもち大使」として任命されます。
審査基準は「もちの完成度」「もちのつきっぷり」の2つ。
任命された大使はさまざまなイベントで、もちつきの極意を伝授してくれます。

現在のもち大使（右：水間健詞さん 左：及川友和さん）▶



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①

商品名 **赤福餅** / 販売者 株式会社 赤福（三重県伊勢市）



三重県伊勢市の銘菓「赤福」。
伊勢神宮（内宮）の近郊、おかげ横丁にある赤福本店には、連日多くの伊勢神宮の参拝客で賑わいを見せています。
赤福餅に使われるお餅は「時間が経っても硬くなりにくいこと」そして「うるち米の混入がないこと」が条件です。
そこで日本一のもち米生産地である名寄市の高品質なもち米が使われているのです。

商品メモ

いまからおよそ300年前に誕生した、お餅の上にこし餡をのせた餅菓子。この形は、伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどっていて、餡につけた三筋の形は清流、白いお餅は川底の小石を表しています。

