

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)

ホームページ

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



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。

「なよろもち大使」って何？

日本一のもち米の里・名寄市のもちつき名人、その名も「なよろもち大使」！

皆さんも各イベントで大活躍するその姿を一度は目にしたことがある方も多いのではないのでしょうか？

今回は、そんな「なよろもち大使」についてお教えします！

なよろもち大使 について

生産日本一を誇る名寄市のもちつき名人。おいしい名寄市のもち米を市民のみなさんだけでなく、全国へ広く発信するもち米PR大使です！



さまたざまな催しなどでもち米をPRしています。(写真は7月10日に行われた夏の北海道名寄・音楽と交流の旅歓迎会でのようす)

なよろもち大使 になるには

毎年8月に行われる「なよろ産業まつり～もち米日本一フェスタ～」で行われる「もちつきチャンピオン決定戦」で優勝するともち大使になれます！



今年の産業まつりは
8月23日(日)
開催です！

※もち大使になりたい人は、本紙2～3ページを見ましょう！

もちつきチャンピオン 決定戦の審査の基準は

審査基準は大きく分けて次の2つです。

- ①もちの
おいしさ
- ②もちの
つきっぷり



パフォーマンスも審査の項目に入っているので、もち大使になりたい人はダイナミックに、そして力強くもちをつこう！

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④

商品名 なよろ産もち米100% きり餅・まる餅

／ 販売者 前原製粉株式会社(兵庫県姫路市)



長年にわたり多くの種類のもち製品を製造している会社です。この「きり餅」と「まる餅」は名寄産のもち米を100%使用して作られています。風連瑞生地区のあぜに咲く、きれいな芝桜のパッケージが目を引く商品です。

商品メモ

北海道であまり馴染みの無い「丸餅」。もともとおもちは、お供えた鏡餅の形からきた丸餅で食べていたことから、文化・歴史の古い地域は「丸餅」が主流となっています。「切り餅」は江戸時代になってのし餅が誕生し、それを包丁で切って調理したことから始まったものです。