

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。

もち米サポーター養成塾 3回目は稲刈り！

名寄市のもち米についてもっと皆さんに知ってもらうために開講した「もち米サポーター養成塾」。

9月26日(土)に実施した3回目は、青空塾として稲刈りを行いました。日本一の産地の農作業を体験するため、手刈りではなく機械(コンバイン)での稲刈り。そのようすをレポートします！



もち米の収穫について
たくさん勉強しました！



稲刈りスタート

塾長に教わりながらコンバインを運転。きれいな黄金色に成長した稲をどんどん刈っていきます！

もみはトラックへ
コンバインの中のもみが
いっぱいになったら、も
みをトラックへ移します。
これを繰り返しながら稲
刈りを行います。



農協のもち米 出荷施設を見学

はじめて見る光景に塾生は興味深々。ここから全国へもち米がはばたいていくのですね。

塾生・高嶋 修平さん(下川町)の感想

食に関することはもちろん、生産者の方への感謝、「いただきます」「ごちそうさま」の意味を噛み締めたうえで食事を摂ることの大切さを感じました。

次回は12月20日(日)

ついに最終回。なよろもち大使を講師に招き、収穫したもち米でもちつきをする予定です。

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①

商品名 銘菓 草分け / 販売者 東陽軒(名寄市西6南9)



大正14年(1925年)創業以来90年、3代にわたり伝統の味を守り続けている「東陽軒」。「草分け」は初代社長が考案した名寄産もち米はくちょうもちを使用したお菓子で、転勤などで名寄を離れてしまった方からも根強く愛されているお店を代表するロングセラー商品です。

商品メモ

あずきたっぷりのもなかに入っている白いもちは、もち米を粉にした「もち粉」を蒸し、練って作った「^{ぎゅうひ}求肥」です。求肥を使うことで、通常のもちよりもさらに柔らかいもちもちとした食感が生み出されているのです。

