

# 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。

## 9代目もち大使による「子ども体験もちつき」開催！

8月に行われたなよろ産業まつり「もちつきチャンピオン決定戦」で見事優勝し、9代目もち大使が誕生しました。その2人が11月14日(土)に開催された「2015地産地消フェア in なよろ」でついに公式デビュー！たくさん子どもたちと一緒にもちつきを行いました。



子どもたちに囲まれながらもちつき開始！もち大使のパワーみなぎるもちつきに目が釘付けです。



このあと、1人ずつ順番にもちつき。たくさん子どもたちがもちつきを体験し、上手なもちのつき方を教わりました。



冬になりもちつきシーズンもついに本格化！日本一の名寄市のもち米をPRするためもち大使の活動も活発になります。ぜひ応援してね☆



これからも応援よろしく  
お願いします！！



## 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⑧

### 商品名 きなこもちパン

／ 販売者 cafe風夢 (名寄市風連町本町68番地)



今年4月に開店1周年を迎えた風連地区で唯一の喫茶店&手作りパンのお店「cafe風夢」。バター代わりに太白胡麻油を使うことで、もちもち食感のパンに仕上がっています。名寄産の食材を使ったパンも多く、その中でもたっぷりのきなこ名寄産のもちが丸ごと入った「きなこもちパン」はお店のイチオシ商品です。

### 商品メモ

パンの中に入っている白いもちは、もち米を粉にした「もち粉」を蒸して練って作った「求肥」。求肥にすることで、もちは硬くなることなく、つきたてのようなやわらかい食感を生み出しているのです。