

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。

名寄のもち米の品種を知ろう！

1月になり、ついにもちのシーズンがやってきました。名寄では年末からさまざまなイベントでもちつきが行われており、日本一のもち米の里☆なよろはにぎわいを見せています。さて、名寄のもち米にはどんな品種があるか知っていますか？今回は名寄産もち米の種類を紹介します！

はくちょうもち

やわらかく硬くなりにくいという特徴から、伊勢名物「赤福」などの生菓子をはじめ、市内のお菓子屋さんの原料としても多く使われている名寄のもち米を代表する品種です。名寄で生産されるもち米の約5割が「はくちょうもち」です。

きたゆきもち

やわらかさが持続することに加え、お米の色が白いことが特徴なのが「きたゆきもち」。寒さに強い品種として知られています。

風の子もち

やわらかさが持続する特徴のほか、粒が大きくたくさん収穫ができる頼もしい品種。粒張りが良いのでおこわにも適しています。名寄産もち米の4割がこの「風の子もち」です。もち米を粉にしたもち粉の原料にもなっていて、ロッチの「雪見だいふく」の原料としても使用されています。

2016年も名寄のもち米を
よろしくお願ひします♪

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⑨

商品名 **なよろもっちり**

／ 販売者 なよろ菓子工房ブラジル (名寄市西1南6)



地元の素材にこだわったお菓子やケーキがならぶ市民おなじみの老舗、なよろ菓子工房ブラジル。「フランスの伝統菓子は地元素材で作られているのだから、名寄ならもち米だ！」ということで、ご主人が開発したもち粉を使った焼き菓子がこの「なよろもっちり」。スイートコーンやアスパラなど、名寄を代表する野菜を活かした6種類の味があります。

商品メモ

小麦粉の代わりにもち米を粉にした「もち粉」が使われているとてもめずらしい焼き菓子。主原料がもち粉なので、レンジで少し温めてから食べるともちもちに！ぜひお試しあれ。

※温めるときは袋から「製品保持剤」を取り出しましょう。