

もっと！ もち米プロジェクト

※
10

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。

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/>



もち米サポーター養成塾 最終回はみんなでもちつき！

生産日本一の名寄もち米への理解を深め、名寄もち米の応援団を育てることを目的としてスタートした「もち米サポーター養成塾」。これまでもみまき見学(4月)、田植え(5月)、稲刈り(9月)など、1年を通じてもち米について学びました。そして12月20日(日)に開催した最終回では、収穫したもち米でもちつきを行いました！



もち大使による
もちつき講座
おいしいもちのつき方についてお話がありました。



塾生みんなでもちつき！

もち大使のサポートのもともちをつき、「きなこもち」ともち大使おすすめの「バター醤油もち」を作って試食しました。

最後に認定書を交付

12人のサポーターが誕生！

養成塾の全ての過程を修了した塾生に加藤市長から「もち米サポーター認定書」が交付されました。

1年を通して生産現場でさまざまなことを学んだサポーターの皆さんには、名寄のもち米の応援隊としてその良さをこれからもたくさんの人に広めてくれることを期待しています。



頑張れ☆もち米サポーター！



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10

商品名 雪とまちあわせ

／ 販売者 創作キッチンたまさぶろう(名寄市字砺波626-1)



名寄生まれ関西育ちのご主人が9年前に開店した「創作キッチンたまさぶろう」は、地元の食材を使ったメニューが豊富に揃っているお店です。その中でもご主人イチオシのデザートがこの商品。名寄産のもち米粉を練りこんだレアチーズケーキに、果物のジャムを乗せて求肥で包んだ和風チーズケーキです。

※道の駅でも購入できます。

商品メモ

目を引くかわいいパッケージは、チーズケーキをふんわり包み込んでいる白い求肥が雪のようであったことから、「初雪」をイメージして作られました。凍ったままアイスケーキとして、また、冷蔵で解凍してやわらかなチーズケーキとして、2通りの味わいが楽しめます。

