

# もっと！ もち米プロジェクト

12

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。

## 2016年のもち米づくりスタート！

春も近づきだんだん暖かくなってきましたが、田んぼや畑にはまだ雪がたくさん残っていますね。しかし！そんな中でも農家の皆さんはすでにお仕事をスタートしているんです。今回は、そんなシーズン初めの作業を紹介します。



### 除雪作業

稲の苗を育てるためのビニールハウスの除雪を行います。雪深い名寄は一度では地面まで届かず、何度も除雪することも。



### ハウスにビニールをかける

ビニールを広げて行う作業のため、風の無い日に行います。



### 融雪剤をまく

田んぼの雪を早く溶かすため、融雪剤をまきます。この融雪剤には、稲を強くするための成分も含まれています。



### おんどう 温湯消毒作業

J A道北なよるの施設で、病気にかかりにくいもち米にするため種の消毒作業が行われます。この「温湯消毒」とは、字のとおりお湯を使い種の消毒を行うというもの。名寄市はこの施設があることで、農薬の3成分を減らすことができます。これにより、安全・安心なもち米を作る事ができ、農薬を減らすことで自然環境にもやさしいクリーンな農業となっているのです。



## 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12

### 商品名 ゆきわらべ味噌

／ 販売者 カントリー・ママ・クラブ

平成9年に農村女性を中心として設立された農産加工グループ「カントリー・ママ・クラブ」は、名寄市の農産物を加工した商品を販売しています。今回紹介するこの「ゆきわらべ味噌」は、名寄産もち米の麴を使って作られている味噌です。使用している大豆も全て名寄産で、まさに名寄産農産物への愛が込められている商品です！



※道の駅や西條名寄店、おいしくで販売されています。

### 商品メモ

名寄産もち米を使っていることから、食べてみるともち米のやわらかな甘みが口の中に広がります。安心して食べてもらいたいとの思いから、保存料などは一切使っていません。毎日の食卓に欠かせない味噌は安心・安全なものを使いたいですね。