

もっと！ もち米プロジェクト

13

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312)
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。

「もちもち料理教室」を開催しました！

3月26日(土)に「春休み！親子で作ろう！！もちもち料理教室」を開催しました。講師に札幌で活躍されている名寄市出身の料理研究家・^{のりこ}範囲有紀さんを招き、もちを使ったシチューや白玉粉を使ったパンなど、家庭で簡単に作れるメニューを教わりました。



まずは先生から作り方のお手本



ジャガイモの皮むきに挑戦！



たまねぎ切りは目にしみる…



お父さんと一緒に作ります



お肉のいい匂いがしてきた！



どんなパンができるかな～

料理教室で作ったメニューを
ひとつ紹介します！

白玉粉で作る クイックブレッド

(レシピ制作：範囲有紀さん)



もち米が原料の「白玉粉」を使って作るパン。チーズの良い香りともちもちの食感がとってもおいしいんです。すごく簡単に作れるので、ぜひお家で作ってみてください。

◆材料

- ・たまご(M玉)… 1個
 - ・牛乳……………100ml
 - ・白玉粉……………150g
 - ・粉チーズ……………30g
 - ・塩……………少々
- ※4人分(小12個分)の分量です。

◆作り方

- (下準備)オーブンを200度に温めておく。
- ①ボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。
 - ②①に白玉粉、粉チーズ、塩を加えて練り合わせ、12等分にして丸める。
 - ③天板にオーブンシートを敷いて②のをせ、オーブンで20分焼く。

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13

商品名 **ソフト大福** / 販売者 (株)もち米の里 ふうれん特産館

道の駅で販売されているおなじみのソフト大福は、年間150万個以上の売り上げを誇るベストセラー商品です。原料には名寄産もち米のほか、中身のあんこに北海道産の小豆と手亡豆を使用しています。全17種類の中で一番人気は「よもぎ」と「塩豆」。そのほか「ハスカップ」や「メロン」など、北海道らしい素材を使用した大福も好評です。また、大きさがひとまわり小さくなり、味がさらにパワーアップした「ソフト大福リッチ(個包装)」シリーズが4月末から新登場。ぜひお試しください！



※手亡豆…白インゲンの一種。白あんの原料のひとつ

商品メモ

名寄産のもち米「はくちょうもち」には、柔らかさが長持ちする品種特性があります。その特性を活かし、柔らかくキメの細かい餅生地がソフト大福の特徴です。商品開発の努力はもちろん、もち米生産者の熱い思いがたっぷり詰まった商品なんです。