

もっと！ もち米プロジェクト

※
17

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。

「もちグルメマップ」できました♪

もち米生産日本一の名寄のもち米を使ったおいしいグルメを紹介するパンフレットが完成しました。

その名も「名寄もちグルメマップ」!

旅行や出張で名寄を訪れた方などに、日本一のもち米の産地で美味しいもち料理、パン、スイーツを堪能してほしい♪

市内で味わえる
もちグルメが盛りだくさん!



と思い、市内で販売されているもち米を使ったさまざまな商品を紹介しました。

グルメマップは道の駅や観光協会、市役所などに配置しています。ぜひ手に取って名寄のもちグルメを巡ってみてください。

名寄もちグルメマップ



グルメマップには、もちつき名人「なよろもち大使」のことや、名寄市民が1才になると誕生もち・お赤飯セットがプレゼントされることなど、もち米のまち情報が掲載されているよ。これを見ると名寄のまちの魅力にもっと気づけるかも…！ぜひご覧ください♪



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 元祖きびだんご / 販売者 株式会社 廣榮堂こうえいどう (岡山県岡山市)



岡山県の名物といえば、桃太郎でも有名な「きびだんご」。数あるきびだんごを製造している会社の中でも、廣榮堂は、約150年前に創業された非常に歴史ある会社です。名寄産のもち米を粉末にしたもち粉がきびだんごの原料として使われています。



商品メモ

創業当時のきびだんごは、キビの粉を蒸して作られたもので、日持ちが悪いものでした。その後、お茶菓子や旅の友とするため、日もちするように工夫。キビの変わりにもち米を用い、風味づけにきび粉を加えることで現在の「きびだんご」とほぼ同じ製法が完成されたそうです。

※キビ…イネ科の植物で穀物のひとつ