

# もっと！ もち米プロジェクト

21

名寄市はもち米生産日本一のまちです。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  
(農務課農政係・風連庁舎1階)  
☎01655③2511(内線312)  
ホームページ    
<http://nayoro-mochigome.com/>

## 名寄のもち米の品種を知ろう！

「時間が経っても柔らかく硬くなりにくい」という特徴をもつ名寄産のもち米。さて、そんな名寄産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品種についてお伝えしたいと思います。

### はくちょうもち

伊勢名物「赤福」の原料にもなっている名寄産もち米を代表する品種です。大福やおこわの原料としても幅広く使われており、名寄市で生産されるもち米の約5割がこの品種です。「はくちょうもち」という名前は、真っ白なお米が力強くはばたいて、広く普及してほしいという願いが込められています。

### 風の子もち

粒が大きくたくさん量が収穫できる頼もしい品種。粒張りが良いので、おこわに適していると言われており、名寄市では「はくちょうもち」に次いで多く生産されています。また、ロッセ「雪見だいふく」の原料としても使われています。

2017年も「名寄のもち米」を  
よろしくをお願いします♪

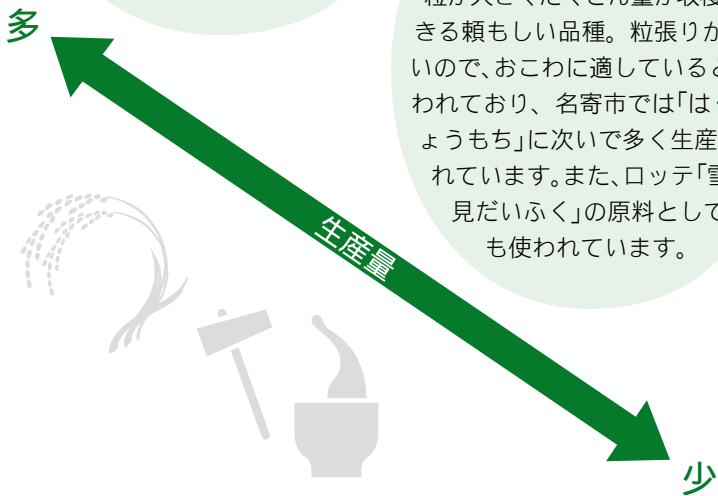


### きたゆきもち

お米の色が白いことが特徴で、寒さに強い品種としても知られています。つやと味の良さも評価されています。

### きたふくもち

他の品種とは異なり、「硬くなりやすい」特徴をもち、切りもちなどの加工食品に適しています。



## 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21

商品名 まごころお赤飯 / 販売者 アルファー食品株式会社(島根県)



島根県の出雲大社のお膝元でお米を通して人と人との縁をつないでいる「アルファー食品株式会社」は、アルファ化米を使ったお赤飯・炊き込みご飯などを製造・販売している会社です。この「まごころお赤飯」は、手間のかかるお赤飯を簡単に炊けるようにと作られたもので、水と一緒に炊飯器に入れ、早炊きの設定で炊くだけでお赤飯が出来上がります。食材はもち米だけでなく小豆も北海道産、別添えのごま塩も国産というこだわりの商品です。

※アルファー食品株式会社オンラインショップで購入できます。

### 商品メモ

「アルファ化米」とは、出来上がったお米を熱風で急速に乾燥させ、おいしさを閉じ込めたお米のこと。洗米・つけ置きが不要のため、通常のお米に比べてより早く楽に炊くことができます。調理が簡単で長期保存ができることから、最近では防災食としても人気を集めています。