

もっと！ もち米プロジェクト

※
27

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。

もち米サポーター養成塾 田植え体験！

名寄市のもち米についてもっとみなさんに知ってもらうため「もち米サポーター養成塾」を4月に開講しました。今回は、5月27日(土)に開催された第2回目「田植え体験」の様子をお伝えします。



塾 長指導のもと、田植え機を運転。まっすぐ植えるため集中して運転します！



田 植え機に苗を補給。機械の上はとても揺れるため気が抜けません。



八 ウスの中では、田植えに使う苗を地面から剥がします。「ベリッ」という感覚が気持ちいい。

塾生が植えた田んぼです。結構曲がっていますが、みんな頑張りました！

次回の養成塾は、9月30日(土)に収穫体験などを予定しています！



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27

商品名 なよろ産もち米100% きり餅・まる餅
／ 販売者 前原製粉株式会社(兵庫県姫路市)



長年にわたり多くの種類のもち製品を製造している会社です。この「きり餅」と「まる餅」は名寄産のもち米を100%使用して作られています。風連瑞生地区のあぜに咲く、きれいな芝桜のパッケージが目を引く商品です。

商品メモ

北海道であまり馴染みの無い「丸餅」。もともとおもちは、お供えた鏡餅の形からきた丸餅で食べていたことから、文化・歴史の古い地域は「丸餅」が主流となっています。「切り餅」は江戸時代になってのし餅が誕生し、それを包丁で切って調理したことから始まったものです。