

もっと！ もち米プロジェクト



33

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。

名寄のもち米の品種について知ろう！

名寄産もち米は、大福やコンビニのおにぎりなど、もち米を使ったさまざまな商品に使われています。そんな名寄産もち米ですが、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、本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」というネーミングの由来は、真っ白なお米が力強くはばたいて、広く普及されることを願って名付けられました。

風の子もち

粒が大きくたくさん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、本市では「はくちょうもち」に次いで多く生産されています。

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」特徴を持ち、切りもちなどの加工食品に適しています。

2018年も「名寄産もち米」を
よろしくお祈いします♪



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33

商品名 風連田舎大福 / 販売者 ㈱もち米の里 ふうれん特産館



道の駅なよろでおなじみの商品「ソフト大福」よりも以前から販売されている「風連田舎大福」。市内でしか手に入らない大福としてファンも多く、「自分用に」と買っていくリピーターも多いロングセラー商品です。個包装されていることから、お土産用としてもおすすめです！

商品メモ

ソフト大福とは異なる製法により、しっかりとしたおもちの食感にこだわった昔ながらの大福もちです。「草」「豆」の2種類があり、北海道産小豆を使用した粒あんがポイント。ぜひお試しあれ。