

# もっと！ もち米プロジェクト

※  
18

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。

## 「10代目なよろもち大使」は誰の手に!? もちつきチャンピオン決定戦開催！

8月21日(日)になよろ産業まつり～もち米日本一フェスタ～にて「もちつきチャンピオン決定戦」が開催されました。10代目なよろもち大使の称号を争い白熱した戦いが繰り広げられ、会場は大いに盛り上がりました！



7分間のもちつき一本勝負。勝利のポイントはおもちのおいしさとおもちのつきっぷり！



初参戦の「チーム中島」。威勢のいい掛け声とともに力強いもちつきを披露！



昨年チャンピオンの「9代目もち大使」チーム。経験を積み重ねた貫禄あふれるつきっぷり！



2度目の挑戦となる「いろきゅう」チーム。昨年に比べて確実に腕を上げていました！



こちらは「ゴリラ!!」チーム。農作業で鍛えた力を活かして全力でもちをついてくれました！

審査の結果、「9代目もち大使」チームが見事優勝！引き続きもち大使として活躍いただきます。みなさん応援よろしくお願いします☆

### 審査結果

- 1位 9代目もち大使
- 2位 チーム中島
- 3位 ゴリラ!!
- 4位 いろきゅう



## 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18

商品名 **咲きかけの酢** / 販売者 株式会社 高野総本店(長野県)



2年前(平成26年)に販売を開始した、名寄産もち米を使った純米本みりん「美凜」の製造過程で出る搾りかすから作られたお酢「咲きかけの酢」が発売されました。生産日本一の名寄産もち米から誕生した、きれいな黄金色が特徴のお酢です。

※数量限定でイオン名寄店にて販売されています。

### 商品メモ

みりん粕は「こぼれ梅」とも呼ばれ、特に味わい深い酒粕として非常に貴重なものとされています。そのみりん粕を原料としているため、数量限定での発売です。ぜひお試しください。