

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu



わが市町村の
ふるさと名物は
これ！

もち米日本一

なよろ
北海道 名寄市
が応援するふるさと名物

日本一のもち米を使用した

もち米商品





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

平成29年3月2日

応援宣言

地域の
プロフィール

Nayoro City

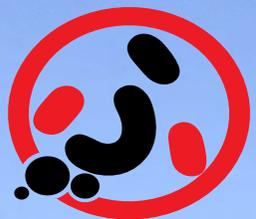
Hokkaido

北海道名寄市

名寄市は、北海道の天塩川が形成する名寄盆地のほぼ中央に位置し、人口は約2万8千人の農業を基幹産業とするまちです。明治30年代前半から開拓が始まり、道北地域の鉄道の要衝として栄え、サービス業も含め地域の中核的な存在として発展してきました。

北海道内陸の盆地特有の気象で、夏冬の寒暖差が60℃以上と大きく、全国でも厳しい自然環境にあります。夏は観賞用やひまわり油の栽培用ひまわりが市内各所で咲き誇り、冬は雪質日本一として親しまれる「名寄ピヤシリスキー場」、「名寄ピヤシリシャンツェ」、道立公園内の「カーリングホール」など寒さを活かしたスポーツ施設を備えているほか、公開天文台としては国内2番目の大きさとなる口径1.6mの望遠鏡を設置したなよろ市立天文台「きたすばる」があり多くのスポーツ、文化交流施設があります。





日本一の作付面積・生産量を誇る “もち米”

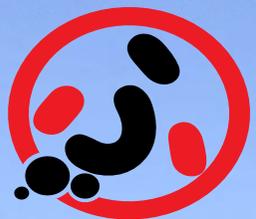
名寄市には、もち米と共に生きてきた歴史があり、日々の暮らしの隣にはもち米があります。

水田の9割が
もち米

名寄市にある水田の約9割でもち米が作られています。
その面積は札幌ドームおよそ589個分になる約3,244ヘクタール(平成28年度)。
もち米生産量は、なんと北海道の3分の1、全国でも約10分の1を誇ります。

栽培に最適な
気候

盆地特有の昼と夜の寒暖差が大きい気候により、病害虫の発生が少なくクリーンな栽培が行われています。
そのため、高品質で美味しいだけでなく、安心・安全なもち米が生まれます。
また、うるち米の混入を防ぐため「もち米」しか生産しない「もち米生産団地」を形成しています。



日本一の作付面積・生産量を誇る “もち米”

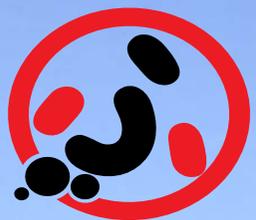
名寄市には、もち米と共に生きてきた歴史があり、日々の暮らしの隣にはもち米があります。

品質も
日本一

名寄市のもち米は「やわらかくて硬くなりにくい」という特徴をもちます。特に市内では「はくちょうもち」という品種が多く栽培されており、伊勢の赤福をはじめ多くのもち米商品に使用されています。

努力による
日本一

日本一のもち米の里となった名寄市ですが、決して順調な道程だったわけではありません。北限の稲作地帯という地理的な宿命、苦勞して収穫した米への美味しくないという評価、そして減反政策。しかし、そうした逆境から生まれたもち米は、まちの力となり、まちの象徴となり、まちの宝となっていきました。



日本一の作付面積・生産量を誇る “もち米”

名寄市には、もち米と共に生きてきた歴史があり、日々の暮らしの隣にはもち米があります。

イベントにも
「もち」

名寄市では各種イベントでもちつきやもちまきが行われます。

1月に行われる「なよろ新春もちつき大会」では、市民みんなでもちをつき、明るい1年の門出を祝います。

また、8月開催の「なよろ産業まつり～もち米日本一フェスタ～」では、開会式と閉会式でもちまきが行われ、そこで使用するもちの量はなんと約300キロ！大量のもちが宙を舞う光景は圧巻です。



名寄市のふるさと名物「もち米商品」



日本一のもち米を使用した“もち米商品”

名寄市のもち米は、品質の高さからお菓子や料理などさまざまな商品に使われています。その中の一部を紹介します。



ソフト大福

ソフト大福は、年間150万個の以上の売り上げを誇るベストセラー商品。原料には名寄産もち米のほか、中身のあんこに北海道産の小豆と手亡豆を使用しています。一番人気は「よもぎ」と「塩豆」です。



純米本みりん 美凜

はくちょうもちを100%使用し、料理はもちろん、そのまま飲んでも美味しい純米本みりん。市役所の女性職員8人で構成された「女子みりん部」が、みりんのイメージを膨らませながらラベルデザインを考えました。



もっちりいかめし

全国的に有名な函館産イカと、名寄産はくちょうもちを使った産地間コラボ商品。いかめしは、うるち米ともち米をブレンドして作られていることが多いのですが、これは、もち米100%。通常のかめしよりも、もっちもちな食感です。



もち米の里なよろ

“もっと！もち米プロジェクト”

名寄市では平成25年度に、「名寄市食のモデル地域実行協議会」を組織し、日本一の作付面積・生産量を誇るもち米をまちの宝物と位置付ける活動を始めました。この取り組みで大切な視点は、「もち米を市民の誇りとする」ことです。子どもたちが成長し、いつか名寄市を離れたときに「生まれ育ったまちは日本一のもち米の里です」と自信と誇りを持って伝えられる取り組みにしたいと考えています。

もち米 サポーター 養成塾

もち米に誇りと愛着を！



作付面積や生産量だけではなく、生産者の品質管理やもち米にかける思いも日本一であることを市民のみなさんに知ってもらうため「もち米サポーター養成塾」を実施しています。この養成塾は、もみまき見学や田植え、稲刈り、もちつきなどを通じ、生産者と交流しながらもち米について学ぶというものです。すべて受講した方を「もちサポーター」に任命し、「名寄のもち米ってこんなにすごいんだよ！」と周りに広めてくれるもち米の応援隊を育成します。

誕生もち 贈呈

1歳になる 市民へまちから プレゼント



名寄市民として1歳の誕生日を迎えるお子さんへ「一生食べ物に不自由しませんように」「すくすくと成長されますように」との願いを込めて、お祝い用一升もちを贈る「お祝い用誕生もち助成事業」を行っています。また、JA道北なよろからはお赤飯セットがプレゼントされます。もちのように粘り強く伸びやかに育て！なよろっ子！



日本一のもち米を広くPRするための取り組み

ゆるキャラ
「なよろう」



もちろん もち！

名寄市のゆるキャラ「なよろう」。もちが大好きすぎて、頭も体ももちになってしまった男の子です。

カントリー
サイン

もちろん もち！

名寄市が誇る星空と、一面に広がる田んぼを背景に、もち米の稲穂・ひまわりを伸びゆくおもちで表現したものです。弧を描くもち米の稲穂には、まちが円満に発展してほしいという願いが込められています。





日本一のもち米を広くPRするための取り組み

もち米給食

なよろっ子のパワーの源！



学校給食では、赤飯やおこわ、もち粉パン、もち米コロッケといったもち米を活用した献立を積極的に採用しています。もち米は腹持ちが良く、エネルギーとなる糖質が豊富なため、子どもたちが元気に学校生活を送るためには最適な食材なのです。

なよろ もち大使



名寄のもちつき名人！

毎年開催される、もちつき名人を決める大会「もちつきチャンピオン決定戦」。もちのおいしさとつきっぷりを争い、優勝者には“なよろもち大使”の称号が与えられます。名寄もち米のPR大使として、各種イベント、小学校や町内会の行事などで開催されるもちつき大会において、なよろもち大使はもちつきの極意を名寄市民に伝授しています。



市長からのメッセージ

名寄市は、日本一の作付面積を誇る「もち米生産地」です。

その品質は、加工後も固くなりやすく、三重県の「赤福」をはじめとする大手の食品加工メーカーからの信頼をいただいております。

私たち名寄市民は、日本一のもち米が身近に存在し、「まちの宝物（地域資源）」として名寄市発展のための大きな可能性を秘めていることに気づき、有効活用することが必要であると考えています。

名寄市において、「もちの食文化」が根強く定着し、国内外から広く「もち米の里なよろ」と認知していただけるよう、『もち米商品』を名寄市のふるさと名物として応援することをここに宣言いたします。



名寄市長
加藤剛士