

もっと！ もち米プロジェクト



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311)

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。

もち米サポーター養成講座 スタート！

名寄市のもち米についてもっと皆さんに知ってもらうため「もち米サポーター養成塾」を開催しました。塾生は大人から子どもまで全部で16人。みんなでもち米サポーターを目指し、1年を通じてもち米について学びます。

4月19日(土)開催の
1回目ようすを
紹介します



入塾式

加藤市長から塾生の皆さん
にエールが送られました。



学習タイム

名寄市のもち米の基本に
ついて学びます。



もみまき(たねまき)見学
場所を移動し、塾長である
名寄市もち米生産組合の村
中組合長のお宅へ。もみ(た
ね)について教わりました。



- 今後の予定はこちら
- 5月23日(土)
田植え
 - 9月26日(土)
稲刈り・出荷施設見学
 - 12月20日(土)
もちつき講座

ゆきわらべ雪中蔵
の見学

J A 道北なよらの施設
を見学。名寄では雪を
使った自然の冷房でお
米を保存しているんで
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②

商品名 元祖きびだんご / 販売者 株式会社 廣榮堂(岡山県岡山市)



岡山県の名物といえば、桃太郎でも有名な「きびだんご」。数あるきびだんごを製造している会社の中でも、株式会社廣榮堂は約150年前に創業された非常に歴史ある会社です。名寄産のもち米を粉末にしたもち粉がきびだんごの原料として使われています。



商品メモ

創業当時のきびだんごは、キビの粉を蒸して作られたもので、日持ちが悪いものでした。その後、お茶菓子や旅の友とするため、日もちするように工夫。キビの変わりにもち米を用い、風味づけにキビ粉を加えることで現在の「きびだんご」とほぼ同じ製法が完成されたそうです。

※キビ…イネ科の植物で穀物のひとつ