もっと！もち米プロジェクト

11

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。

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/

もち米サポーター養成塾　平成28年度塾生募集

昨年４月から12月までに名寄産もち米について学び、12人のサポーターが生まれた「もち米サポーター養成塾」。今年春からも養成塾をスタートするため、塾生を募集します。ぜひ応募ください！

もち米サポーター養成塾とは？

春のたねまきから秋の収穫まで、もち米生産者さんのもとで一年を通じてもち米について学びます。
全課程を修了した人は「名寄もち米サポーター」に任命され、名寄産もち米をＰＲする応援隊として活動いただきます。
ＰＲ活動は決まった内容は無く、「名寄のもち米はすごいんだよ！」と周りの人に広めるなど、自主的な活動で構いません。

日程・内容

１回目	４月23日（土）８:30～11:40	入塾式　たねまき体験・ゆきわらべ雪中蔵見学
２回目	５月28日（土）８:30～11:00	青空塾　機械に乗って田植え体験
３回目	10月１日（土）13:00～15:40	青空塾　機械に乗って稲刈り体験・出荷施設見学
４回目	12月18日（日）10:00～12:00	修了式　もち大使のもちつき講座・試食・正月用もち作成

※青空教室は悪天候の場合、翌日に開催予定。

応募要項

対象	参加料	定員	申し込み
小学校４年生以上の方	大人1,000円 高校生以下500円	15人 ※定員を超えた場合は抽選	３月25日（金）までに 電話で申し込みください。

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11

商品名　**あかちゃんのホッペ**
／ 販売者　米蔵（有）ほくべい（名寄市西２南５）

原料に名寄産はくちょうもちを玄米のまま粉にした「もち粉」を使った食パンです。「生産量日本一の名寄産もち米を使った商品を作り、地産地消とまちおこしにつなげたい！」というご主人の思いから誕生しました。開発には名寄市立大学の学生が関わり、製造は社会福祉法人名寄みどりの郷「ハートフル・みらい」が行うなど、地域のたくさんの人が関わり生み出された商品です。

※主に道の駅で販売されています。

商品メモ

「やわらかく硬くなりにくい」という特徴を持つ名寄産はくちょうもちを使っているため、時間が経ってももちもちの食感です。そのまま食べてもおいしいですが、トーストにして食べるとさらにもっちもちに。ぜひお試しあれ！