

もっと！ もち米プロジェクト

※
20

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。

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/>

もっともち米！もっともちつき！臼&杵を貸し出します！

収穫の秋も終わり、あっというまに冬がやってきました。
おいしいもち米にお正月…そう、もちつきの季節です！！
もち米の里名寄市では、各イベントでもちつきが盛んに行われており、市では臼や杵などのもちつき道具を無料で貸し出ししています。町内会や学校行事、家族行事などでもちつきをしてみませんか？みんなでもちをついて、おいしいおもちをたくさん食べましょう♪

もちつき貸出物品

①臼(石臼・木臼)／②杵／③蒸し器、蒸し布 など
※臼と杵は子ども用があります。
※希望される方は農務課(風連庁舎)までご連絡ください。



「名寄もっともち米プロジェクト」ホームページにおいしいもちのつき方を紹介しているよ。ぜひチェックしてみてね！

＼ CHECK! /

名寄もっともち米



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20

商品名 風連おかき / 販売者 株式会社もち米の里 ふうれん特産館



道の駅もち米の里☆なよろで販売する「風連おかき」は、ソフト大福と並ぶ主力商品のひとつ。「はくちょうもち」を使用し、職人が手作りで仕上げているおかきは、「塩味」「わさび味」「とうもろこし味」「キャラメル味」「北海道チーズ味」「スープカレー味」そして9月から新たに発売の「たまねぎ味」を合わせた全7種類。箱詰め商品もあり、お土産やギフトにもぴったりの商品です。

商品メモ

おかきは製造方法はもちろん、もち米の品種でもその食感が異なります。はくちょうもちを使用した「風連おかき」は程よいサクサク食感。米油を使う事で油切れがよく、あっさりとした食べ心地に仕上がっているのも特徴です。