

# もっと！ もち米プロジェクト

※  
24

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/>

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。

## 2017年のもち米づくりがスタートしました！



春も近づきだんだん暖かくなってきましたが、田んぼや畑にはまだ雪がたくさん残っていますね。しかし！そんな中でも農家の皆さんはすでにお仕事をスタートしています。その作業を一部紹介します。



### 除雪作業

ハウスの除雪を行います。雪深い名寄は、一度の除雪では地面まで届かず、何度も除雪することもあります。

※作業時期：3月上旬から



### 融雪剤の散布

田んぼの雪を早く溶かすため融雪剤をまきます。この融雪剤には、稲を強くするための成分も含まれています。

※作業時期：3月中旬から



### ハウスのビニールかけ

もち米の苗を育てるため、ハウスにビニールをかけます。ビニールを広げて行う作業のため、風の無い日を選んで行います。

※作業時期：3月下旬から

## 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24

商品名 **赤福餅** / 販売者 **赤福** (三重県伊勢市)



三重県伊勢市の銘菓「赤福」。伊勢神宮(内宮)の近郊、おかげ横丁にある赤福本店は、連日多くの伊勢神宮の参拝客で賑わいを見せています。赤福餅に使われるお餅は「時間が経っても硬くなりにくいこと」そして「うるち米の混入がないこと」が条件です。そこで日本一のもち米生産地である名寄市の高品質なもち米が使われているのです。

### 商品メモ

赤福餅は、お餅の上にこし餡をのせた餅菓子です。この形は、伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどり、餡につけた三筋の形は清流、白いお餅は川底の小石を表しています。