

もっと！ もち米プロジェクト

※
26

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。

名寄のもち米のファンになろう！

もち米農家さんのお家で実際の農作業を体験して、もち米について学ぶ「もち米サポーター養成塾」がスタートしました！

今回は、4月22日(土)に開催された第1回目「もみまき見学」のようすをお伝えします。

種のことを「もみ」
って言うんだよ！



1 塾長のお家で作業見学。もみから芽を出すため、もみを水に浸しています。



2 機械を使い、ポット(専用のトレイ)に芽が出たもみと土を入れていきます。



3 もみまきを終えたポットをハウスの中に並べています。

4 大量の雪が大活躍！
さすが名寄だね！



曙地区にあるもち米貯蔵施設も見学。雪の冷気を活用し、夏の間も高品質なもち米を保ちます。

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26

商品名 もち粉ロールケーキ / 販売者 Café風夢 (風連町本町68番地)



4月に開店3周年を迎えた風連地区にあるCafé風夢。お店をオープンするにあたり、「名寄市の特産品を使った商品を作りたい」という店主の思いから誕生した商品です。もち粉は小麦粉よりも膨らみにくいのが難点ですが、試行錯誤を重ね、生地は100%名寄産のもち粉を使用しています。しっとりもちもちの生地に、甘さ控えめの生クリームが絶妙にマッチした一品です。

商品メモ

原料は、もち粉・生クリーム・卵・砂糖の4つのみ。
油やバターを一切使っていないため、すっきりしていて食べやすいと常連さんからも人気の商品です。