

もっと！ もち米プロジェクト

※
31

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。

収穫の秋☆ もち米サポーター養成塾 稲刈り体験！

名寄もち米についてもっとみんなに知ってもらうため開催している、もち米サポーター養成塾。実りの秋を迎えた10月1日(日)、塾長の田んぼで「稲刈り体験」を行いました！



1

まずはじめに学習！塾長から、今年のもち米の生育とコンバインのしくみについて学びます。



2

コンバインに乗車！通常の稲刈り体験は手刈りがほとんどですが、日本一の生産地の作業を体感してもらうため、コンバインに乗ってもらいます。



3

稲刈りスタート！大きな音をたてて、どんどん前に進みます。

次回、ついにもち米サポーター養成塾最終回！
なよろもち大使にもちつきを教わります！

次回の養成塾は
12月9日(土)開催！



名寄のもち米ってこんな商品にも使われているんです

商品名 **名寄産もち米粉のカヌレ** / 販売者 アオゾラ Aozora料理店 (大通北3)



10月でオープン1周年を迎えた「Aozora料理店」は、地元の農家から仕入れた食材を使ったメニューが豊富なお店です。この商品は「もち米を使って何か作りたい！」という店主の思いから誕生しました。カヌレとは、フランスのポルドー地方の伝統菓子のこと。甘さと香ばしさが絶妙にマッチした、上品な味わいの焼菓子です。

商品メモ

カヌレはフランス語で「溝のついた」という意味で、カヌレ型と呼ばれる小さな型で焼くものとされています。原料に通常は小麦粉を使いますが、この商品はもち米粉を使っているため、しっとりもちもちの仕上がりに。ぜひお試しあれ。