

# もっと！ もち米プロジェクト

※  
35

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。

## 2018年のもち米づくりがスタートします！

3月になってもまだまだ雪深い名寄市。  
そんな中、農家の皆さんはもち米づくりに向けて農作業をスタートします。  
田んぼの近くを通ることがあったら、ぜひチェックしてみてください。

### 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。

### 融雪剤の散布



田んぼの雪を早く溶かすために融雪剤をまきます。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。

### ハウスのビニールかけ



もち米の苗を育てるためのハウスにビニールをかけます。風で飛ばされないよう、風の無い日を選んで行います。



作業のようすなど、もち米生産組合 Facebookでも紹介されているよ！  
ぜひ見てみてね☆

名寄市もち米生産組合 facebook

名寄市もち米生産組合



## 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34

商品名 **もちあま** / 販売者 名寄振興公社 (なよる温泉サンピラー)



名寄産もち米を使った甘酒、その名も「もちあま」。健康や美肌に効果があるとされ「飲む点滴」とも言われている甘酒に、乳酸菌をプラス。さわやかな酸味と、もち米から生まれた強い甘みが口の中に広がります。また、酒粕を使用していないためノンアルコール。子どもから大人まで安心して飲める甘酒です。

### 商品メモ

秋のもち米をイメージしたラベルの側面には、もちつき名人「なよるもち大使」のイラストが描かれています。  
名寄産もち米を広くPRするとともに、名寄市民にも愛される商品になってほしいという思いが込められています。