

もっと！ もち米プロジェクト

※
5

本市では、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

☎ 01655③2511

(内線311)

ホームページ

<http://nayoro-mochigome.com/>



田植えのあとの田んぼのようすは？

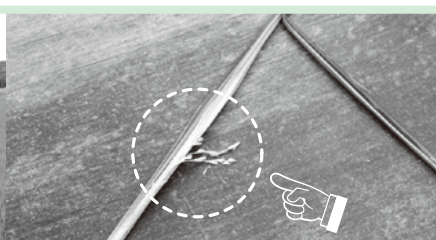
6月は平均気温が低く日照時間が足りないことにより、稲の生育が遅れていました。ですが、7月後半から暖かい日が続いたことで生育の遅れは順調に回復してきています。今回は、5月に行ったもち米サポーター養成塾の田植え体験後の田んぼのようすをお伝えします！



5月19日 もち米サポーター養成塾での田植えのようす



7月18日 田植えをして2カ月後の田んぼ(写真左)。こんなに大きくなりました！また、茎の下の部分を縦に切ると、穂のもと(幼穂)ができていました(写真右)。これがだんだん上に移動して茎の中から穂がでてきます。



8月17日 約3カ月後。さらに大きくなりました。成長した稲穂で地面が隠れていますね。



8月上旬頃 茎の中から穂が出ると、小さな白い花が咲きます。これはほんの数日しか咲きません。

9月は収穫の秋。順調にいけば下旬頃から市内各所で稲刈りが見られます。今後も良い天気が続いて順調にもち米が育ちますように！



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⑤

商品名 黒松 純米 もち四段仕込

／ 販売者 辰馬本家酒造株式会社(兵庫県西宮市)



1662年(寛文2年)創業以来、350年の伝統を守り日本酒を造り続けている辰馬本家酒造株式会社。そこで製造されている「黒松 純米 もち四段仕込」は、通常三段の仕込みに加えて四段目に名寄産のもち米を使用することで、繊細でやわらかな旨みのある味に仕上がっています。

※きれいな青い瓶が目印です！！

商品メモ

「段仕込み」とは？

日本酒は、酒米と水を混ぜあわせて発酵させた「醪」を搾ることによって造られます。「段仕込み」はこの醪を造る工程で、その元となる酒母へ麴と蒸米を複数の段階に分けて加えていくことをいいます。複数回に分けることで、酒母の酸度が保たれ、雑菌の繁殖を抑えることができます。まさに日本酒造りの長い歴史で培われた知恵なのです。