

もっと！ もち米プロジェクト

※
14

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312)
ホームページ
<http://nayoro-mochigome.com/>



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。

もち米サポーター養成塾 スタート！

名寄市のもち米についてもっと皆さんに知ってもらうため、1年を通じ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。4月23日(土)に開催した第1回目のお話を伝えます！



塾長(もち米生産組合 村中洋一副組合長)のお宅でもみまきについて教わりました。※たねの事を「もみ」といいます。



育苗ポットをハウスに並べる作業も見学。



農協の施設「ゆきわらべ雪中蔵」を見学。名寄では雪を使った自然の冷房でお米を保存しています。

料理教室で作ったメニューを紹介します(その2)

モチモチシチュー (レシピ制作：範國有紀)

お子さんのいるご家庭にオススメ！白玉粉を使った優しい味のルーにおもちが入ったシチューです♪

◆材料 (4人分)

・じゃがいも……2個	・バター ……………15g
・にんじん……小1個	・水……………500ml
・玉ねぎ………1個	・白玉粉 ……大さじ3
・いんげん……4本	・牛乳…………400ml
・鶏もも肉……1枚	・切り餅 ……4個
	・塩 ……………小さじ1

◆作り方

- ①じゃがいも、にんじんはそれぞれ皮をむき、一口大の乱切りにする。玉ねぎは皮をむいて楕円形に切る。
- ②鶏もも肉は一口大に切る。
- ③鍋にバターを加えて熱し、②を加えて炒め、表面の色が変わったら①を加えて炒め、水を加えて煮る。
- ④野菜が柔らかく煮えたら一口大に切ったいんげんを加えていったん火を止め、白玉粉に牛乳を加えてよく溶かしたものを加え、混ぜ合わせてから加熱し、とろみをつける。
- ⑤塩を加えて味をととのえ、一口大に切った餅を加え、柔らかく煮てからいただく。

5月には田植え、10月に稲刈り、12月にはもち大使にもちつきを教わります。名寄もち米の応援隊めざして頑張り！
なよろもち米サポーター☆



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14

商品名 もちもちプリン

／ 販売者 名寄振興公社(なよろ温泉サンピラー)

市民の憩いの場である「なよろ温泉サンピラー」の宴会と宿泊メニューに、名寄産のもち米を使ったプリンが登場しました。食べてみると「ねっとりもちもち」の新食感。プリンともちが融合した、日本一のもち米の里から生まれた新しいデザートです。



※宴会・宿泊メニュー限定、要予約

商品メモ

炊いたもち米を細かくして生地に練り込んでいるプリン。生地をなめらかにしすぎるともち米感が出ず、もち米を残しすぎるとおはぎのようになってしまう…ほどよい食感を生み出すため、料理長が何度も試作を重ね誕生した一品です。

