

もっと！ もち米プロジェクト

19

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。

収穫の秋☆

もち米サポーター養成塾「稲刈り体験」

名寄のもち米についてもっと皆さんに知ってもらいたい！との思いから開催している「もち米サポーター養成塾」では、10月1日(土)に第3回目として稲刈り体験を行いました。日本一の生産地の農作業を学ぶため、塾生の皆さんには実際にコンバインに乗って作業をしてもらいました！

もち米について学ぶ



村中洋一塾長が刈った稲穂を見せて説明してくれました。稲穂は近くで見ると背が高くがっちりしており、塾生からは「思っていたよりも大きい！」との感想が。道路沿いから田んぼを眺めているだけではわからない、小さな発見がたくさんありました。

コンバインに乗車



大きな音を立ててどンドン進むコンバインに圧倒されながら、ドキドキの初体験。広大な面積でもち米の収穫をするためには、このような機械での作業が欠かせないということを学びました。

出荷施設を見学



最後に農協のもち米出荷施設を見学。各農家で収穫したもち米がここに運ばれ、製品になって全国へ旅立っていきます。もち米が製品になるまでには、農家だけでなくたくさんの方の苦労があること、また、どのように製品になっていくのかを学びました。

塾生の感想 水間 剛太郎くん (名寄小学校5年)

楽しかったことはコンバインに乗って稲刈りをしたことです。コンバインはとて大きく迫力があり、あっという間に稲刈りが終わるのでびっくりしました。もち米の出荷施設では、収穫した米からごみを取り除く機械を見学しました。草やごみを取り除くため何度も機械にかけてとても丁寧にお米が出荷されていることがわかりました。

次回はついに最終回！
なよもち大使に
もちつきを教わります！

次は12月18日(日)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

その19

商品名 寝覚めの酢 / 販売者 株式会社 高野総本店(長野県)



前回紹介した「咲きかけの酢」は、名寄産もち米からできた純米本みりん「美凜」の搾りかすから作られていましたが、今回紹介する「寝覚めの酢」は、名寄産もち米からできた日本酒「白鹿黒松」の酒粕を使用して醸造されています。濃い黄色が特徴の味わい深いお酢です。

※数量限定でイオン名寄店にて販売されています。

商品メモ

熟成した酒粕を使用することにより、酢の旨みは大幅に増すとされています。このお酢は、長期熟成した酒粕を100%使用して醸造されているため、最高級の品質の純粕酢となっています。ぜひお試しあれ。