

# もっと！ もち米プロジェクト

※  
29

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。

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/>

## 田植えのあとの田んぼのようすは？

5月に行った田植え体験後の田んぼのようすについてお伝えします！

**5/27** もち米サポーター養成塾での田植えのようすです。



**7/16** 約1カ月後の田んぼ。水面が稲で見えなくなってきました！



**7/19** 茎の下の部分(幼穂)を縦に切ると、穂のもと(幼穂)ができていました。これがだんだん上に移動して茎の中から穂がでます。



**8/18** 田植え後約3カ月後の田んぼのようす。成長した稲穂で地面が隠れています！色も少しずつ黄金色になってきました。



9月は収穫の秋。順調にいけば中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29

商品名 **黒松 純米 もち四段仕込** / 販売者 たつまほんけ 辰馬本家酒造株式会社 (兵庫県西宮市)



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。  
この「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？…日本酒と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。段仕込みと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。