

もっと！ もち米プロジェクト

※
45

毎月10日は
「名寄もち米の日」

問い合わせ・申し込み先
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2312)
ホームページ [名寄もっともち米](http://nayoro-mochigome.com/)
<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。

名寄のもち米の品種について知ろう！

名寄産もち米は、大福やコンビニのおにぎりなど、もち米を使ったさまざまな商品に使われています。今回は名寄産もち米の品種についてお伝えします！



2019年も「名寄産もち米」を
よろしくお祈りします♪

名寄のもち米といえば！

はくちょうもち

伊勢名物「赤福」の原料にもなっている名寄産もち米を代表する品種で、大福やおこわの原料としても幅広く使われ、名寄市で生産されるもち米の約5割がこの品種。「はくちょうもち」という名前は、真っ白なお米が力強くはばたいて、広く普及されることを願って名付けられました。

おこわに最適！

風の子もち

粒が大きくたくさん収穫できる品種。粒張りが良いのでおこわに適していると言われ、名寄市では「はくちょうもち」に次いで多く生産されています。また、ロッテ「雪見だいふく」の原料にも使われています。

寒さに強い！！

きたゆきもち

お米の色が白いことが特徴で、寒さに強い品種としても知られています。つやと味の良さも評価されています。

切り餅に最適！！

きたふくもち

他の品種とは異なり、「硬くなりやすい」特徴をもち、切り餅などの加工食品に適しています。

COLUMN*

VOL.19

なよろっぽい家づくりの会



高齢者にやさしい住まいづくり①

一般的に、人は加齢により身体機能および注意力が徐々に低下していき、今までは不便を感じなかった住まいも徐々に使い勝手が悪くなっていくところが多くでてきます。今回は、それらを改善するために考慮すべきポイントを取り上げます。

なお、改善するにあたり理想的な方法があるわけではありません。経済的な事情、身体機能低下の程度、家族あるいはヘルパーによる介護の状態、介護用具等の利用の状況など、個々の事情があり、それぞれで方法は異なります。

段差の解消、手すりの設置などによる安全性の向上以外にも、本人や家族はどのような暮らし方や住み方をしたいのか、将来も可能な限り現在の家で暮らすのか、あるいは住まいを変えることも考えられるのかなど、総合的な検討や判断が必要です。

居室内部

寝室を起点としてトイレ、洗面・脱衣室、浴室の動線(移動ルート)と、キッチン、洗濯室、居間の動線をチェックポイントとして改善すべき箇所を検討します。

居室内を容易に移動できるためには、動線上に段

差がない、幅にゆとりがある、障害物や突起などがない、床が滑りにくいことなど安全性の配慮が必要です。また、動線上にある出入口のドア・戸などは極力なくす、または余裕のある寸法にし、設備など各種器具については、操作が簡単で保守管理が容易なものにしましょう。

居室外部

居間、玄関、アプローチ、車庫、道路までの動線をチェックポイントとして改善すべき箇所を検討します。加えて積雪地帯である名寄は雪処理の問題が特に重要です。また、非常時には素早く外に逃げられるように避難ルートの確保も必要ですし、隣家や近所の助けも必要になるかもしれません。日ごろから良好な近所づきあいを心掛け、雪処理や落ち葉などのトラブルが起きないように配慮することも必要です。



■問い合わせ なよろっぽい家づくりの会事務局
(NPO法人なよろ観光まちづくり協会内)
☎01654⑨6711