

もっと！ もち米プロジェクト

※
59

毎月10日は
「名寄もち米の日」

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。

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

名寄産もち米を使った商品を紹介します

ファーマーズ ケーキ かりん
Farmers Cake 花琳 (砺波) ふわふわの中にもっちりとした食感のシフォンケーキ2種類

販売価格 直径14cm 750円(税込) / 直径17cm 1,500円(税込)



餅粉と小豆のシフォン

もちと和を感じさせるものを組み合わせ、粒小豆の食感ともちのバランスにより、一層もちもち感が味わえる一品。

餅粉ひまわり バニラシフォン

名寄産のもち粉やひまわり油を使い、もち粉の甘さが感じられるシフォンケーキに仕上がっています。



COLUMN*

VOL.33

なよろっぽい家づくりの会

住まいの省エネ・エコについて

今、住宅産業界が省エネ・エコロジー住宅に近づけるべく、各々研究をしているのが「パッシブハウス」といわれる、冬暖かく夏涼しいのに冷暖エネルギーは非常に少ない、低燃費型住宅です。近年ドイツ・スウェーデンを中心とした北欧で盛んに建設されています。

その「パッシブハウス」の特徴を簡単に言えば、厚い断熱材で建物を包み込んで寒さから守り、夏は日陰と風通しで涼しくするというものです。実際施工する上での考え方は、断熱材を全てグラスウールとグラスファイバーに置き換えると、最上階の屋根天井で厚み600ミリ、外壁面300ミリ、床300ミリ、窓はトリプル硝子+内側に断熱戸、換気は熱交換型換気で延床面積120㎡(約36坪)の2階建て、建物の形状は段ボール箱状で凸凹のない造りなら十分に可能だという試算結果が、道内の研究機関で得られています。窓からの透過日射、家電からの放熱、炊事時や人体からの放熱(家族構成により放熱に違い

があります)によって、室温が生活に支障のないレベルまで上昇した場合には、灯油の消費が限りなくゼロに近づく事が不可能ではなくなります。確かに毎日この条件が揃うとは思いませんが、このような事が可能であれば、建築コストが高くて、長期のランニングコスト、あるいは設備機器の老朽化による取り替えなどの工事費も発生する事がなく、賢いお金の使い方だと言えます。しかし、自然エネルギーを無駄なく利用する為には、細やかな配慮が必要になります。当然、夏期間と冬期間では方法などが大きく違ってきます。

次回は利用の仕方・工夫など、どのようにすると効果的なのか、その点に触れたいと思います。



■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)
☎01654⑥6711