

もっと！ もち米プロジェクト

※
61

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
<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。

名寄のもち米って すごいんです



名寄市は、市内にある水田の約9割がもち米です。
北海道は全国一のもち米産地ですが、そのうち3割以上が、全国では1割以上が名寄産のもち米なんです。



さまざまなイベントで もちが登場します



毎年8月頃に行われる「なよろ産業まつり～もち米日本一フェスタ～」のもちまきで使用されるもち米の量はなんと300キロ！。1月には市民もちつき大会が行われるなど、日本一の産地ならではのイベントが1年を通して開催されます。

もちつき名人「もち大使」 がいるんです



現在、名誉もち大使が4人（水間健詞さん、及川友和さん、今田正志さん、大出崇博さん）ともち大使（山家智彦さん、谷田華菜さん）が活躍されています。名誉もち大使はもちつきチャンピオン決定戦を4年間勝ち抜いたもち大使を殿堂入りさせて名誉の称号を授与しております。

▲現在のもちつき大使（右：谷田華菜さん 左：山家智彦さん）

COLUMN* なよろっぴい家づくりの会*

【VOL.36】

住まいの省エネ・エコについて

「エコキュート」と呼ばれている給湯システムは、よく知られていると思いますが、これは非常に大きく環境に配慮し、経済的な電気エネルギーを使用した給湯システムです。自然界にある物質で二酸化炭素(CO2)を自然冷媒として使用し、冬の温度の低い状態であっても、ヒートポンプ(HP)技術により熱を作ります。その大気熱と少しの電気で、給湯機内の水をお湯に変える事ができ、外気温が-25℃であっても最高80℃前後のお湯を作ることができます。また、電気料金も一般の電気温水器の1/3程度で済みます。

この「エコキュート」が普及し始めてから19年程になり、販売台数も600万台を超え、急速に広まった要因は、『便利で電気料金が安い上に、環境にも優しいから』だと思います。最近では機能が先進的なものが多く、エコナビや人感センサーなどの機能がついていたり、浴槽内の湯温の自動化や省エネ運転でき、保温する機能が非常に高くなりました。

しかしデメリットとして、機器本体が高額であることや貯湯タンクから蛇口までの距離が長いとお湯の出る時間が長くなること。貯湯量と使用人数を把握しておかないと湯切れを起こすことなどがあります。(※) また、外部のHPユニットのプロペラ部で、吹雪で氷などが付着してしまい、プロペラが回らなくなりお湯が作れないということもまれに起こりますので、吹雪には特に注意が必要です。それから、長く安全に機器を使用し続けるために、年2回程度のメンテナンスを実施しないとイケないということが、注意しなければならないことです。



※目安は参考として次のとおりです。

- 1人：200ℓ ●2～3人：300ℓ ●3～4人：370ℓ
- 4～5人：460ℓ ●5～7人：550ℓ

■問い合わせ なよろっぴ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