

「もち米作付面積の日本一」 のまち名寄

名寄のもち米はすごいんです

日本一の「もち米の里」

名寄市にある水田の約9割はもち米が作られています。その面積は3029ヘクタール（平成25年度）で、札幌ドーム約549個分になります。

名寄産のもち米生産量が全体に占める割合は、なんと北海道で3分の1、全国では約10分の1でダントツの1位。2位以下を大きく引きはなしています。

全国に数多くのもち米生産団地がありますが、そのなかでも日本一の生産団地です。

名寄のもち米の歴史

名寄地区でもち米栽培に着手したのは昭和45年のことです。

当時、北限地帯での稲作は厳しい気象条件下でのうるち米栽培に行き詰まりを感じていました。そこで、稲作研究会8人がもち米栽培の検討を始め、次いで生産組合を立ち上げました。

昭和54年には、すべての水田をも

ち米に切り替え、道内でもいち早い団地化が進みました。

また、風連地区では昭和56年に風連町もち組合が設立し、その後もち米の生産団地指定が実現したことにより、もち米の作付が増えていきました。

現在の姿は、明治後期にはじまった開拓以来、米の北限に近い寒冷地での米づくりに挑戦した先人たちの苦勞と努力のたまものなのです。

名寄のもち米の特徴

名寄産のもち米は柔らかく粘りがあり、時間が経っても硬くなりにくいことが特徴です。本市では、おもに次の3種類を生産しています。

- ①はくちようもち：長年にわたって名寄のもち米を支えてきた品種。赤飯、おこわのほか、和菓子にも適しています。
- ②風の子もち：粒張りがよいのが特徴。収量性の高さで安定供給を支えています。
- ③きたゆきもち：近年採用された品

種。おこわの食味堪能試験では、つやと味の良さが評価されています。

名寄のもち米を使った商品

日本有数の銘菓である三重県の伊勢名物「赤福」には、名寄産のもち米が使用されています。

ほかにも岡山県名物の廣栄堂「元祖きびだんご」、ロッテの「雪見だいく」など、全国的に有名な商品に多く使用されています。

また、セブンイレブンやサークルKサンクスのおにぎりなどにも使用されており、そのおいしさは全国に広まっています。

本市のもち米は、作付面積だけではなく、その品質も高く評価され、日本一と言えます。



▲伊勢名物「赤福」



▲ロッテ「雪見だいく」



名寄市食のモデル
地域実行協議会



(風連庁舎1階 農務課農政係内)

☎01655③2511(内線309)

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



もっと！もち米プロジェクト

もっと！ もち米プロジェクトとは

名寄市食のモデル地域実行協議会では、日本一のもち米を市民の皆さまの誇りにするため、「もっと！もち米プロジェクト」を行っています。

子どもたちが自慢できる「ふるさとづくり」、次の世代へ引き継ぐ「まちづくり」―その第一歩となる取り組みを昨年からスタートしています。

毎月10日は名寄もち米の日

全国餅工業協同組合が10月10日を「おもちの日」に制定していることから、これにあやかり毎月10日を「名寄もち米の日」としました。

「もち米料理」を作ろう

「名寄もち米の日」の制定により、名寄産のおいしいもち米を市民の皆さまにもっと家庭で親しんでもらう機会を増やしたいと考え、本市出身の料理研究家、範囲有紀さんが考案した、もち米を使ったレシピを市内

スーパーに配置しています。

もち米は調理しにくいイメージを持っている方も多いと思いますが、とても手軽に作れるレシピになっています。ぜひチャレンジを！

■レシピ配置店

イオン、マックスバリュ、西條ラルズマート、Qマート、道の駅



10月のレシピは「焼きもち団子入り煮込みジンギスカン」。ご当地グルメとのコラボレーションです！※レシピは本紙19ページにも掲載されています。

「お店で美味しいもち米グルメ」

市内の飲食店の協力により、もち米を使ったメニューがお店で食べられるようになりました。

もち米だけでなくもち粉を使ったものなど、どれもおいしそうなものばかり。

日本一のもち米を使ったグルメをぜひご賞味ください。

協力店名	商品名
農園レストラン食工房おると	ORTOもっともち米ランチ (5種類のもち米料理ともち米粉デザート)
Shop's Garden千花	NAYOROベーグル
なよろ菓子工房ブラジル	なよろもちり、なよろ焼きどーなつもっちもち
創作キッチンたまさぶろう	もちもちケーキ
グランドホテル藤花(福鶴亭)	わらべ定食
美音福	柏もちせいろ、チーズもちお好み焼き
道の駅「もち米の里☆なよろ」 ～お食事・風の寄り道	ふうれん釜雑煮

※商品画像はもっと！もち米プロジェクトホームページをご覧ください。

名寄のもち米を使った 本みりんが出来ました



名寄市あぐりブランド
活性化アドバイザー
高野 豊さん

注意！アルコールが
入っています。

名寄産のもち米100パーセント
使用の純米本みりん

名寄市あぐりブランド活性化アドバイザーである高野豊さんのプロデュースで、名寄産もち米「はくちようちもち」を100パーセント使用した本みりんが兵庫県の川石本家（酒類合資会社）さんの製造のもと、完成しました。
料理はもちろん、そのまま飲んでも美味しい純米本みりん。
ぜひご賞味あれ！

ラベルなどのデザインは
「女子みりん部」が考えました

市役所の女性職員8人で構成された「女子みりん部」。

みりんを実際に味わって、販売するみりんのイメージを膨らませながらラベルデザインを考えました。
「美凛」の文字から、ひまわりのイ



ラスト、さらにはお米の形をした和柄の模様まで！

多くの皆さまに手にとってもらえるよう、そして名寄市を知ってもらえるように一生懸命考えました。

私たちが考えました！



市内でも購入できます

市内では、百貨店や酒屋などで販売されています。このほかにも、道内全店・全国主要のダイエーとイオンでも購入することができます。

みりんの楽しみ方

女子みりん部がおすすめるみりんの楽しみ方を紹介します。

みりんロック
まずはロックで。
ソーダで割ってGOOD!!

みりんミルク
ミルク みりん 3 : 1

みりんアイス
バニラアイスに好きなだけかける。

【純米本みりん 美凛】

¥1,500円（税抜）

内容量：720ml

アルコール：13.5～14.5度