

下金山産の「はくちようもち」で地産地消

第2回かみかわのお米でつくるおにぎり合戦

鈴木孝子さん（下金山）おにぎり大賞を受賞

上川産のお米を使用して地産地消を進めようと、「第2回かみかわのお米でつくるおにぎり合戦」実行委員会主催がこのほど旭川市で行われ、上川管内を中心に札幌や北見などから応募があった32品の中から、鈴木孝子さん（下金山）が応募した、本町下金山産の「はくちようもち米」を使用した「なんぶおこわ」が見事大賞に選ばれました。

鈴木さんが大賞を受賞した「なんぶおこわ」は、うるち米ではなく、もち米の「はくちようもち」を使用したおにぎりで、はくちようもちを蒸した後、しとうつ（蒸すときに少量の水を振り掛ける）段階で山菜の具を煮汁ごと混ぜ合わせもつ一度蒸し直し、最後に人参を細かく刻んだバターで炒めたものを混ぜ合わせてにぎり、のりを巻いた作品です。

審査の中では、地元産のもち米や人参も使用していることから、審査委員長を務めた星澤幸子先生をはじめ、審査員の皆さんからも高い評価を受けました。大賞の受賞にあたって鈴木さんは、

「もち米なので、炊かずに蒸すことがポイントで、蒸すことにより、粘りがなくなり、更に、バターを使うことで小さなお子さんのおいしく食べられるようにと考えました。」と笑顔で話してくれました。

鈴木さんは、農村女性ネットワークグループ「夢香クラブ」に所属して、日頃から地産地消の取り組みとして、地元の食材を使用したアイデア料理づくりに挑戦しており、「これからも下金山産のはくちようもちを使用していろいろな料理をつくり、消費拡大につなげていきたい。」と今後の抱負を話していました。



△なんぶおこわを手に笑顔の鈴木さん

はくちようもちを使用した「どぶろく」

「白金山（はくきんざん）」の試作品が完成

下金山地区では、もち米の消費拡大と特産品づくりを通して、地域の活性化につなげようと、もち米転作生産組合と農協青年部・女性部による「南富良野産もち米研究会」を昨年6月に結成し、下金山産の「はくちようもち米」を使用した地酒づくりに取り組んでいます。

研究会では、普通の清酒ではなくはくちようもちのイメージを全面的に出すために「どぶろく」とし、名称は、「はくちようもち」の「白はく」と「下金山」の地名を掛け合わせて「白金山（はくきんざん）」と命名されました。

醸造については、小樽市の田中酒造に依頼し、容器については、消費しやすい500ミリリットル瓶で製造して頂き、このほどの試作品が完成しました。

12月10日には、下金山地区多目的センターで、地元農家をはじめ関係者を招いて試飲会が行われました。

試飲会では、出席した皆さんが、「一口ずつ試飲し、「おいしい」「甘みがつよい」などと感想を話しながら、

完成した試作品を味わっていました。もち米研究会の金哲也副会長は、「地元米を使用したすばらしいどぶろくができたので、南富良野町の特産品としてPRし、更なるもち米の消費拡大に努めていきたい。」と話していました。

今後は、試飲会での結果を踏まえ、平成19年産の「はくちようもち米」を使用して製品作りを行い、来春には完成させ、一般販売する予定となっています。

