



るもい風土資産カード

遠別町のもち米

日本最北の米どころで作る
全国でも高い評価を受けるもち米

遠別町は日本最北の水稲栽培地域です。米の生育には決して適した環境ではありませんが、古くから米作りが盛んに行われてきました。

遠別町での米作りは、大正7年(1918年)から本格的に始まりました。北緯44度という北に位置する町ながら、米が作れるのには訳がありました。水田に利用される遠別川の水源のピッシリ岳は、南の羽幌町とほぼ同じ位置にあります。そこから流れ出る水の水温が高いことに加え、日本海を流れる対馬暖流の影響で、収穫期の天候が良好であること、また、極端に寒くなる日が少なく、近隣と比べて比較的温暖な気候が米栽培を可能にしたのです。以前はうるち米生産が主でしたが、昭和57年(1982年)を機に、寒冷による影響を受けにくく、より安定経営が期待できるもち米へと転換しました。そして、地元農家の努力により、現在では道内屈指のもち米生産地として知られるようになりました。

町で収穫されるもち米の中心的品種である「はくちょうもち」は、もち菓子用に適しそのまま赤飯にしてもベタつかないなど、その品質は全国でも高い評価を受けています。地酒の「北吹雪」の原料も自前のもち米です。平成10年(1998年)には総事業費約7億をかけ、米穀乾燥調整施設「北限夢工房」が完成。コンピューター制御された2段乾燥方式により、味、品質とも優れた上質米が出荷されています。

見どころ

毎年9月下旬から10月に町内の水田が黄金色に輝き、「はくちょうもち」の収穫が始まります。のどかな風景を眺めながら、ドライブを楽しみ、道の駅「えんべつ富士見」の特産品直売所などで、はくちょうもちをお土産に購入するのもいいでしょう。

ポイント

「はくちょうもち」は粘りとやわらかさが長持ちするのが特徴で、赤飯やおこわ、もち、大福、おはぎなど、さまざまな料理に適しています。もち米を原料にした口あたりのよい地酒の純米酒「北吹雪」も限定醸造されています。

五感で感じる！風土資産の魅力



味 中心的品種「はくちょうもち」はもち菓子加工に適し、そのまま赤飯にしてもベタつかず、固くなりにくい特性を持っています。優れた品質が認められ、全国的に高い評価を受けています。

知 遠別町で作られるもち米の比率は100%。うるち米も育ちますが、うるち米を作ると、混入とって染色体が違うもちとうるちで稲の花が咲くときに花粉が飛んで、混ざってしまう現象が起こります。そのような混入を防ぐために、抜き穂という作業をしています。こうした徹底した品質管理により、町全体で「遠別のもち米」を守っています。



日本最北の米栽培地の碑

■基本情報 (R1.5)

品 種：はくちょうもち、風の子もち
昭和58年・もち米生産団地指定