

一関・平泉もち街道 市内の主な加盟店とオリジナルメニュー

一関・平泉もち街道の会 ☎ 0191・34・5040

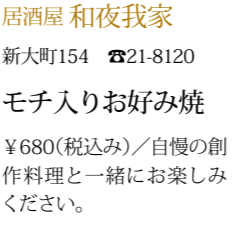
松栄堂総本店
地主町3-36 ☎23-5008

ずんだもち (冷菓)
5個入り ¥600〜 / 一関地方のもち米「こがねもち」にずんだをたっぷりからめた人気の冷凍和菓子です。




居酒屋 和夜我家
新大町154 ☎21-8120

モチ入りお好み焼
¥680(税込み) / 自慢の創作料理と一緒に楽しみください。



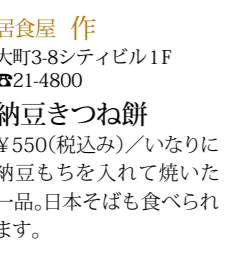
大福屋
大町6-31 ☎23-3566

手作り大福
¥130〜 / 小倉やずんだなど、素材にこだわり、保存料を一切使わない大福です。




居食屋 作
大町3-8シティビル1F ☎21-4800

納豆きつね餅
¥550(税込み) / いなりに納豆もちを入れて焼いた一品。日本そばも食べられます。



酒肴庵 喜の川
上大槻街2-7秀和ビル1F ☎26-5578

揚げだしみぞれもち
¥400円 / 日本酒にもよくあいます。うまい東北の地酒(約50種)のお供にどうぞ。




ひがしやま観光ホテル
東山町長坂字町436 ☎47-2211

げいび御膳
¥1,500(税込み) / げいび溪名物「アユの塩焼き」、「もち三種」と「ハット汁」のセットです。



創業101年。3代目鈴木重勇さんが委託農家が栽培したもち米をこねて作る大福はコシが違います。季節限定(2〜5月)の草餅も人気。おいしさへのこだわりから、その日の気温によっては作らないことも。保存料を使わない、昔からの味をご賞味ください。



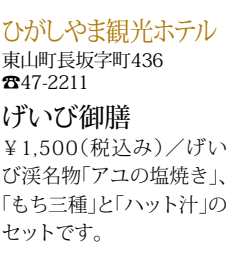
げいびレストハウス
東山町長坂字町376 ☎47-3355

もち三種
¥350(税込み) / あんこ、くるみ、きなこの三種のもちを気軽に楽しめます。




ひがしやま観光ホテル
東山町長坂字町436 ☎47-2211

げいび御膳
¥1,500(税込み) / げいび溪名物「アユの塩焼き」、「もち三種」と「ハット汁」のセットです。



泉夢みる老止の館
花泉町油島字上柏木39 ☎82-2722

山菜膳と餅膳
¥2,100(税込み) / 築200年の古民家で、花泉のもちを食べながらゆっくりお過ごしください。



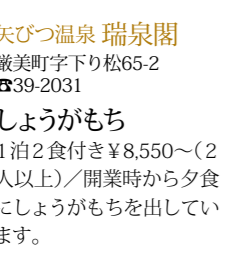
いつくし園
巖美町字南滝の上15 ☎29-2101

ずんだもち 「平泉黄金王国」の一品
1泊2食付き ¥10,650 / 名勝巖美溪と季節の花に囲まれて、ずんだもちをお楽しみください。



矢びつ温泉 瑞泉閣
巖美町字下り松65-2 ☎39-2031

しょうがもち
1泊2食付き ¥8,550〜 (2人以上) / 開業時から夕食にしょうがもちを出しています。



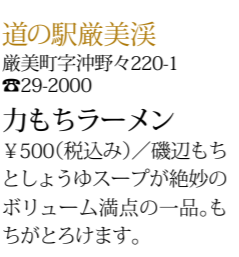
道の駅 巖美美溪
巖美町字沖野々220-1 ☎29-2000

力もちラーメン
¥500(税込み) / 磯辺もちとしょうゆスープが絶妙のボリューム満点の一品。もちがとろけます。



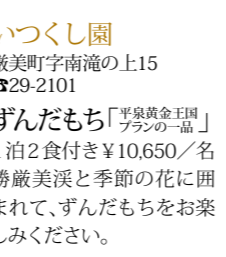
こまがたの家 古曲田家
巖美町字駒形159-3 ☎39-2930

もち膳
¥1,500 / ねぎえびおかかもちがオススメです。



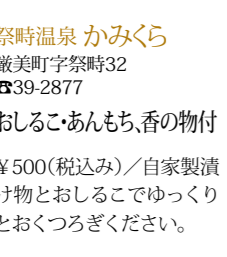
かんぽの宿 一関
巖美町字宝竜147-5 ☎29-2131

二色もち
1泊2食付き ¥9,000〜 / 朝食バイキングに2種類のもち料理が出ます。




祭時温泉 かみくら
巖美町字祭時32 ☎39-2877

おしるこ・あんもち、香の物付
¥500(税込み) / 自家製漬物とおしるこでゆつくりとおくつろぎください。



隣接する産直から新鮮な食材を仕入れ、地産地消料理を提供しています。一関産こがねもちを100%使用したもちは、粘りとコシの強さが特徴。「南部一郎カボチャ」や「トマト」など季節限定のもちも。つきたてが一番。柔らかいうちにお召し上がりください。



Tea Room「風」
巖美町字下谷地152-11 ☎39-2072

もちミルクティー
ミルクティーの中にもちが入っています。きなこや黒ミツのトッピングも可。



三彩館ふじせい

上大槻街3-53 ☎23-4536 <http://www.fujisei.co.jp>

ひとくちもち膳(雑煮付)
¥1,575(税込み)
一関ならではのもち料理を一口サイズで9種類。雑煮は具たくさん。



築90年の旅館を改築して和食処を開業したのは、くしくも「もちりんピック」が始まった91年。一関ならではのおもてなし料理として「もち」を提供することにしました。雑煮と合わせ9種類のもち料理を味わえる「ひとくちもち膳」はお店の看板メニュー。「たくさん種類を楽しんでほしいから」と一口サイズにして美しい有田焼の器に盛り付けました。目でも舌でも楽しめる「ひとくちもち膳」を目当てに訪れるファンも多く、観光シーズンには1日80食以上を出すことも。ご主人の伊藤信行さんは「仙台なら牛タン、盛岡なら冷麺というように、一関なら「もち」と言われるようになりたいですね」とのこと。「ひとくちもち膳」を考案した篤子さんは「もち文化は一関の誇り。まずは地産地消を進めましょう」と呼びかけます。手間暇かけた逸品は、お取り寄せも可能。湯煎で解凍すれば、つきたてと変わらない味と風味を楽しめます。詳しくはホームページで。



一関地方は「日本一のもち文化圏」といわれています。市内には、もちに関係する団体が多数あり、それぞれがもちをPRしようとさまざまな活動を展開しています。

各団体間の連絡調整やこうした「もち食文化」を深く理解して、広く普及させようと2010年8月、「一関もち食推進会議」を発足しました。主な活動は「学校給食へのもち食の提供」「冷凍もちの推進」「粉末もちの開発」「もち米の増産」などで、関係団体と連携しながらさまざまな取り組みを行っています。

一関を訪れた観光客が立ち寄れる場所を増やしたい

これが、世嬉の一のメニューに、もち料理を加えた理由です。当初は「はつと」(すいとん)を郷土料理として提供していました。ところが、お客さんの反応はいまひとつ。そこで、もち米消費量の拡大も考え、郷土料理のもちに着目したのです。看板メニューは「もち本膳」。もちサミットに出品した「牛辛スープ餅」も評判は上々です。

一関のモチは、先人の知恵や結いの精神が詰まった地域の誇りです。京懐石料理や江戸前寿司と並び「ユネスコ無形文化遺産」の候補に挙がるなど、世界中から注目されています。

大事なことは、もちが空腹を満たす、栄養を摂取する食で終わらないこと。「もち食文化」と呼ばれるのは、家庭の

絆を強めたり、地域の融和を深めたり、人と人とをつなぎ、良好な人間関係を築いてきたからなのです。それは、教育やしつけの場でもあったのです。

一関のもち食文化を普及していくためには、バリエーションを増やしていくことが重要だと思っています。

変化の激しい時代の中、食への嗜好や食を取り巻く環境は目まぐるしく変わっています。まずは、個々の飲食店が、その変化に対応しなければなりません。それが商店街全体へと広がっていけば、消費の拡大につながると思っています。

蔵元レストラン「世嬉の一」の佐藤眺偉さんは「一関もち食推進会議」の会長。もち食文化の継承・普及と、もちの里一関の今後の展望について聞いた。



そんな中、「もち食文化を通したおもてなし」に賛同した店舗の集まりが「一関・平泉もち街道」です。現在、約30店舗が加入して、伝統的なもち料理からスイーツなどの創作料理まで、さまざまなバリエーションの商品を提供しています。

理想は、「宇都宮の餃子」や「横手の焼きそば」のように、街中に専門店が並ぶもち街道。もちを目当てに多くの人が集まれば、街全体がにぎわいます。商店街だけでなく、地域経済の活性化にもつながります。

一関で生産されたもち米の90%以上は、新潟県などに流通されています。目指すのは、地元で製品化することです。つまり、第6次産業の確立です。第一次産業のもち米を生産だけで終わらせず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光にまで結びつくような取り組みです。平たく言えば、もちという地域資源を生かしたサービス。そこまで踏み込めれば、もちの里一関の知名度は一気に向上するはず。

一関のもち食文化は、特定の人が携わってきたわけではありません。多くの方がそれぞれの立場で継承したり、PRしたり、それぞれの役割を果たしてきたから今があるのです。そのスタンスはこれからも変わりません。みんなの知恵と力を結集して、普及拡大を目指します。

世嬉の一酒造株式会社

〒021-0885
一関市田村町5-42
TEL 0191・21・1144
<http://www.sekinoichi.co.jp/>

蔵を利用した施設は、レストランせきのいち、石蔵クラストン、いわて蔵ビール工場、酒の直売所、酒の民俗文化博物館などからなる



蔵元レストラン「世嬉の一」の「もち本膳」
¥2,100(税込)

祝儀、不祝儀などメニューに違いはあるが、あんこもち、雑煮、しょうがもち、大根おろし、たくあんなどが並ぶ。食べ方に独特の作法があり、大根おろしを一口食べてあんこもちから食べ始める。締めは雑煮だ。たくあんで1枚残しておくことがポイントだという。最後に配られる「膳の湯」をおわんに注ぎ、たくあんできれいにするからだ。



一関もち食推進会議 佐藤眺偉会長
世嬉の一酒造株式会社 代表取締役会長