

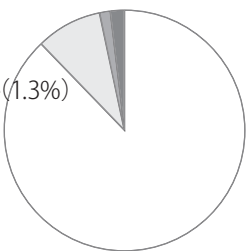
**もち食アンケート**

昨年9～10月、餅について一関市・平泉町の住民2千人にアンケートを実施。「餅は好きですか?」「自宅に餅つき機はありますか?」「家の年中行事や冠婚葬祭で餅をふるまうことがありますか?」などの質問を行い、765人から回答を得ました。

\*以下は一部抜粋

**Q1 餅は好きですか?**

- はい(88.0%)
- いいえ(8.9%)
- どちらでもない(1.3%)
- 無回答(1.8%)

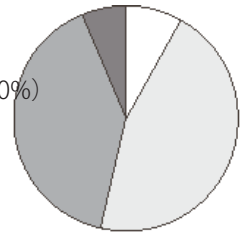


**Q2 どんな機会に餅を食べますか? (複数回答あり)**

- お正月(679人)
- お祭り(166人)
- 冠婚葬祭(392人)
- 普段の食事(217人)
- 普段の外食(55人)
- その他(138人)

**Q3 10年前に比べて餅を食べる頻度は増えましたか?**

- 増えた(8.2%)
- 減った(45.5%)
- 変わらない(40.0%)
- 無回答(6.3%)



**Interview**

**佐藤 暁信** さん

**profile** さとう・こうき  
一関市生まれ。世婚の一酒造(株)代表取締役会長、一関もち食推進会議会長を務める。75歳

**餅に対する住民の意識**

一関もち食推進会議(佐藤 暁信会長)は昨年、市民の餅に対する意識調査のため「もち食アンケート」を実施しました。これによると「餅が好き」と答えた人は88割と多く、餅が好きなが多いのことが分かります。また、餅つき機を持つている人も60・4割いました。

しかし「10年前と比べて餅を食べる機会が減っている」と答えた人は45・5割で「増えている」と答えた8・2割を大幅に上回っています。「餅を食べるのはどんな機会ですか?」の質問には、「お正月」と答えた人が679人で一番

多く、次いで「冠婚葬祭」が392人、「普段の外食」と答えた人は55人でした。

「餅文化は市町外に発信できる地元の魅力的な文化だと思いますか?」の質問には「発信したい文化だと思う」と答えた人が72・9割と多く「餅文化」を地域の文化ととらえている人が多いことが分かりました。

一関もち食推進会議では、アンケートの結果を分析し「餅は自宅で作って食べるという意識が強い」「自宅で餅をつかなくなった部分の補完をすべきだ」「味のついていないまっさらな餅のテイアウトをしては」といった、今後の餅食文化推進の方向性が話し合われました。

**餅食のブランド化**

「もちを中心とした食ブランドづくりワークショップ」(一関もち食推進会議主催)は11月13日、世婚の二石蔵クラストンで行われ、市内外から参加した40人が、餅と地域資源を絡めて餅食文化を発信するにはどうしたらよいか話し合いました。

ワークショップは参加者が6つのグループに分かれて一関の良いところ、餅食を結び付け、訪れる人にどんな価値を提供できるかを、それぞれの立場からアイデアを出し合いました。

各グループからは「冷たい餅など新しい餅の提供をすべき」という意見や「はつと、団子や餅を合わせて、3大モチモチ



ワークショップの様子。参加者がそれぞれの立場から意見を出し合いました

料理の店を作つてはどうか」といった、より具体的な意見が出されました。

また、一関もち食推進会議は、餅食文化を情報発信するためブランドブックを作成する予定。商品開発や外国人観光客などへの対応を含め、餅食文化をさらに発展させる取り組みを行います。

**「食と農の景勝地」の認定が一関の餅食文化をさらに深める**

一関ではこれまでおのおのが自分の分野で、餅食文化の発展に力を尽くしてきました。「食と農の景勝地」認定はそれぞれの取り組みの発展だけでなく、他の分野と協力しながら情報発信を行っていく、良い機会となりました。外国人観光客の心をつかむには、体験と、餅食文化の裏にある歴史などのストーリーを交えた価値を提供する必要があると考えています。

一関の餅食は江戸時代から続く伝統ある食文化。餅を「食べること」の裏にある文化について理解を深め、発信していくことは、地域の人自身が、地域について知り、地域に愛着を持つことにつながると思います。



**新春特集 もち 気重ねて**

昨年11月1日、国は本市と平泉町を「食と農の景勝地」に認定しました。「食と農の景勝地」は地域の食を核として訪日外国人を中心とした観光客の誘致を促進するモデル地域のこと。「一関の『餅』」を世界の『MOCHI』にしよう」と、一関もち食推進会議が申請しました。全国の応募44団体の中から選ばれたのは本市を含む5団体5地域。世界をターゲットにした「MOCHI」の魅力に迫ります。

写真/声を合わせて餅つきを楽しむ狐禅寺幼稚園の子供たち

**進化を続ける餅**

一関で食べられていた餅は、300種類以上。あんこ、ゴマなど伝統的なものから、最近ではドリンク、スイーツなどにも利用されるなど、幅広く提供されています。

2014年にはフランスのパリで開かれた岩手県の復興報告会でもち文化を紹介し、餅つきを行いました。昨年は市内の団体がベトナムで餅つきを披露。2千食をふるまいました。一関の餅食文化は世界に発信されています。

**餅食の起源を探る**

一関地方で餅が盛んに食べられるようになったのは今から400年ほど前の江戸時代。当時、仙台藩には毎月1日と15日に餅を神仏に供え、無病息災を祈る習わしがありました。一関が属する仙台藩は国内有数の米どころでしたが、一般の農民が食べていたのはくず米に雑穀を混ぜた「しいな餅」でした。混ぜりものが多い餅をおいしく食べるための工夫が独自の餅食文化を発展させたのです。