

# もちのまち

MOCHI NO MACHI

ICHINOSEKI HIRAIZUMI



平泉

一関



日本で育まれてきた和食文化のひとつである「もち」。

日本では古くから稲作信仰や朝廷文化、武家文化と結びつき、

近代の文化も取り込み、かたちを変えながら現代まで伝わってきた。

気候、風土の恵み、ときに厳しさを受け入れ、

それをもたらす自然に神仏を感じ、祈り、感謝し、

つくられてきた食の文化のひとつが「もち」である。

一関市・平泉町は全国でももち料理の数が多いことで知られ、

それらには先人たちの智恵と工夫が多く詰まっている。

これは、世界でもここにしかない貴重な食文化として、

いま私たちに受け継がれている。

もち食文化の歴史をたどること、未来のかたちを想像すること。

一関・平泉地域の食文化が持つ価値をあらためて見つめ直したい。

## 目次

004	HISTORY なぜ？ もち食文化のまちと呼ばれる理由
006	FAMILY WEEKEND つきたてのおもちは、家族みんなのごちそう
010	もち食いろいろ くるみもち／きじもち／ごんぼっばもち／黄金ねぎもち
014	知ってる？ もち食雑学
016	WORK SHOP ワークショップルポ もち食を、考える
017	RESEARCH もち食、実態調査
018	NEXT STYLE もち食、再考。ニュースタンダード？
022	INFORMATION

## なぜ？もち食文化のまちと呼ばれる理由

なぜ？

文献や資料をもとに、一関・平泉地域のもち食文化の歴史をひも解きます。



昭和30年代のもちつき。  
(写真：スタジオリフ)

### 武士文化から広まる

もち料理の多さでは全国一を誇る一関・平泉地域。日本におけるもち食のはじまりは定かでないが、稲作とともに中国大陸から伝わったという。そもそもは神仏に捧げるものであったが、時代とともにもちを食べる文化が貴族から文化人へ、武士へと広まっていた。

一関・平泉地域を含む岩手県南地域のもち食文化は、伊達藩を源流とする。寒さの厳しい東北でも、北上川の中下流は比較的気候が

温暖で平地が多く、米づくりに適していた。

「平地の多い北上川下流地域では、うるち米を育てる一角にもち米をつくる土地のゆとりがあったのである」と話すのは、いわて東山歴史文化振興会長の佐藤育郎さんだ。

藩政期、伊達藩は開墾・新田開拓に力を入れており、毎月1日と15日はもちをついて神に供え、邪気払いのために「赤いもの」「小豆」と一緒にもちを食べる風習があった。しかし、当時の農家は自分たちがもちを食べるゆとりはなかった。そこで、くず米を粉にして練り、雑穀などと混ぜ合わせた（しいな餅）をつくって食べたという。

くず米をよりおいしく食べる工夫をしたことからもち料理の数々が生まれ、冬季の保存食としても重宝された。沼地に生息するエビ、山あいでは採れるごぼうやヨモギ、じゅうね（えごま）、季節ごとに地元食材を使った郷土食として今に伝わってきたのだ。

### もちづくしのもち本膳

そのなかで、一関・平泉地域に今も受け継がれる（もち本膳）は、冠婚葬祭などあらたまった席でのもち本膳である。本膳料理は、室町時代に武家の料理文化として登場した。本膳には飯、汁、菜、香の物がつくが、膳の数や食材は地域によって異なる。江戸時代後期にかけて儀礼食として各地域に広まったが、一関・平泉地域には「もち本膳」と呼ばれるもちづくしの膳が受け継がれている。食べるだけでなく「いただく作法」も継承している点が特徴だ。

### 自然への感謝と農業

藩政時代に武士へと伝わったもち食文化。次第に正月や節句などの年中行事にもちをつく習慣は、商家から農家へと広まっていく。特に農家では、もちつきと農作業が深い関わりを持っており、田植えを終えた（さなぶりもち）、刈り上げを終えた（刈り上げもち）など、神・自然への祈りや自然の恵

### 家族と地域をつなぐ

冠婚葬祭の代表的なものが結婚式。昔、嫁入りがある日は早朝から親戚や近所の人たちが集まる一大行事だった。玄関口では、嫁入りの行列を迎えるもちつきがにぎやかに行われた。千本杵を使ってもちをつく間、皆で高らかに唄う「もちつき歌」は、地域全体で嫁入りを祝う気持ちの表れ。お嫁さんが実家から持ってきた一升もちをあんこもちにしてご近所に配る「まわしもち」という風習もあり、まさにもちが人と人の心をつないできた。

一関・平泉地域におけるもち食は神事を超えた交流のツールとして、受け継がれてきたのだ。現在も、地域行事や商店街イベントなどで多くの場で親しまれている。



秋のお刈り上げ（収穫）にはもちをつき、箕に稲束をのせて田の神様に供え、豊作に感謝した。（写真：『年月のあしおと』より）



東山町で行われた昔の結婚式のもちつき風景。大勢でついで祝った。（写真：『年月のあしおと』より）



# FAMILY WEEKEND

つきたてのおもちは、  
家族みんなの  
ごちそう

一関市花泉町  
農家 千葉平さん一家

今も毎年、杵と臼でもちをつく

花泉町の千葉さん一家。

小春日和の日曜日。

特別にもちをつくからと、

親戚のみなさんが集まってくれました。

*Chiba's family*



15分こね、さらに15分  
つくるとふわふわのもち  
が完成。臼は50年ほ  
ど前、近所で育った立  
派なケヤキの木を使  
い、臼職人が1週間ほ  
ど泊まり込みでつくっ  
たという。



テーブル左から、あんこ、ずんだ、アメ、くるみ、シーチキン、えびなど。この日は8種類並んだもち料理。アメは麦芽ともち米で栄子さんが手づくりした。



ずんだもちの担当は、近所に住む親戚の加瀬谷ともこさん。冷凍しておいた自家栽培の枝豆を解凍して潰し、塩と砂糖で味を調べていく。



千葉家のあんこもちも、粒あんが基本。絶妙な甘さとその食感がたまたま、おかわりの定番です。みんなたくさん食べるので、もちも小さめに。



「私が嫁いできたときにはもうあったが、もう40年来の付き合いになるがね〜」という雰囲気ある電は、栄子さんの大事なパートナーです。

一方の栄子さんは、その間に台所へ。そこでは、親戚一同の手により10種類以上のもちの供の準備が進行中。やはり手際よく味見をして味を調べていくその姿は、千葉家もち部監督さながらです。「家族でも、『私はこれを食べるけど、それは食べない』って、好みがあるの。家族や親戚みんなのは好みは全部わがってるなあ」だからこそたくさんの種類のもちを用意するのだそう。

### 晴れやかな笑顔食

「そろそろがな」「んだね」「ふたりがひと息ついたので白の中を見てみると、そこはまさに「もち肌」の、ぶるぶるとしたもちがつき上がっていました。「もちが」「ぶくっ」とふくれてきたら、それがサインなのす。うまくつくポイント？ やっぱりひっくり返す人の具合が大事だね」得意げに話す平さんに、栄子さんも満足げな様子。ニコニコしながら見ていた孫たちに、「疲れた？」と尋ねられると、「あたりめーだー(笑)」と楽しそうな平さんは、孫たちにつき方の指導を始める。

### 家族もちつき大会

一関市の最南端、花泉町の永井地区。昔ながらの田園風景が広がるこの地域で代々農業を営む千葉さん一家は、なんののかんのこと言っでは家族が集まり、もちを食べる。この日も、もちつき名人・平さん、もち料理の達人・栄子さん夫婦がもちをつくと聞きつけ、近隣に暮らす親戚たちが集まってきた。まずは栄子さんが下ごしらえを開始。敷地奥にある大きな古民家の台所で、味のある電かまを使い自家栽培のもち米を蒸し始める。「火力が強いから、みんなが集まっていっぱいもちをつくときは、この電を使うのす」と話す栄子さん。その間もてきぱきと作業を進め約45分後、いい塩梅に蒸し上がり。さすが達人、おいしい匂いが漂ってきた。その匂いを合図に、平さんが自慢のケヤキの臼をセッティング。「うすぶっつあん」という臼づくりの職人さんがいて、この臼もつくってもらったのす」この臼だと、一度に4升ほどのもちをつくことができる。正月



花泉地区の名物「えびもち」。みりんを入れ、汁気がなくなるまで煎った沼えびをめんつゆで味つけて、もちにまぶす。お酒と合う逸品に。

「今日は天気もいいし暖かいから、外でつくどー」平さんの号令のもと、軒先に移動。さてさて、平さんの晴れ舞台の始まりです。栄子さんがしっかりと蒸し上がった熱々のもち米を素早く臼に入れ、まず、杵でしとねる(こねる)。ねばりがでてきたら、「たっとなん、たっとなん」ついにもちつきが開始。一定のリズムで力強く杵を振り下ろす平さんにあわせてもちをひっくり返す栄子さん。一緒にもちをつき始めて40年になるふたりの息はびったりで、その音を聞きつけて家の中にいた親戚も集まってくる。気持ちのよい音が響き渡るこ



この日は、一族4世代総勢12名がもちを目当てに集合。時に20名以上になることも。「うちはもちでコミュニケーションとってんのす」とご満悦の平さん。

「今は別に暮らしてる娘なんて、『なんかもち食べた』ってよく帰ってくるよ。あの子はくるみもちつき機でつくこともあるけど、臼でついたもちはやっぱりおいしいから、多めについて保存するよ。そしたらいつでも食べられつがら」もちつき第二ラウンドを終えた平さんが孫たちと3升分のもちを両手に戻ってくると、できあがったもち料理がどんどんテーブルに並び始める。そこかしこから聞こえてくる「早くもち食べていい？」という声とお腹の鳴る音。祝い事や節句などの行事に食べるから、「晴れ食」なのではなく、家族みんなを集めて晴れやかな笑顔に変えてしまうから、もちは「晴れ食」と呼ばれるのかもしれない。

# 02

## “狩猟文化を伝える味”

— きじもち



上／猟師だった祖父からきじのさばき方を習った桂田 清さん。休耕田を利用して羊を飼育する「下大桑ヒツジの会」の1周年を祝い、この日も腕をふるっていた。

西部の山間に位置する萩荘の集落には、かつて多くのマタギが暮らしていたという。鳥獣保護区に指定された現在も、禁猟期間が明けると地元で農業を営む人を中心に害獣駆除のために山へ入る、狩猟の盛んな地域として知られている。そんな同地区で、お正月やお祝い事の席に欠かせないごちそうとして昔から親しまれてきたのが、へきじもちだ。

### だしがしみる味

削ぎ落とす。軟骨と一緒に粉々になるまで包丁の背で叩いて、ミンチ状にする。一日がかりの作業だ。ここで、台所で調理する女性にバトンタッチ。地産のごぼうをおろし、肉団子状に丸めたきじ肉と一緒に水に入れ、丹念に灰汁をとりにながら煮込んでいく。最後にみりんと醤油で味つけし、つきたたのもちを入れて完成。雑煮のような汁物の料理だ。

きじもちづくりの第一過程は男性が担当する。この日は、毛をむしって血抜きした新鮮なきじを購入し、軒先で専用の包丁を使って丹念にさばき、手羽の部分の肉や骨にへばりついた肉まで丁寧

その味は、きじのだしがよく出て旨味がありながらもあっさりしたおいしさ。時間をかけて丁寧につくられるごちそうだけに、昔も今も集落の人が集まりみんなで食べる。きじもちには、自然の恵みと喜びをわかち合って生きる山の暮らしを今に伝える料理なのだ。

# 01

## “昔も今も、岩手の定番”

— くるみもち



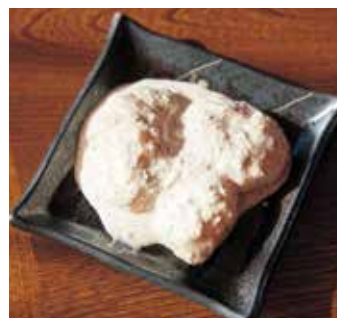
## もち食いろいろ

東西に広がる、中山間地域である一関・平泉地域。特産物を使ったもちや、代々食べられてきたもちなど、各地のさまざまなもち料理を紹介します。

岩手県民に「好きなもち料理は？」と尋ねると、必ず上位に入ってくるのがへくるみもちで、季節を問わず一年中楽しまれている。地元民にはあまり知られていないが、実はほかの都道府県ではほとんどつくられないことのない、岩手県南地域特有の郷土料理だ。

### すり鉢でじっくり

すり鉢でじっくり。つくり方はいたってシンプル。甘みが強くてコクのあるおにくるみと、割りやすくあつさり目のひめくるみを半々で使用。殻を割って注意深く取り出された実の部分をすり鉢に入れ、すりこぎ棒で実を細かく潰してから水を足し、ゆつくりとすり続ける。ある程度やわらかくなってきたら砂糖を加え、辛抱強くさらさらみが出てきたら、醤油を少しずつ加えて味を調える。あとは、つきたのもちに絡めたらできあがり。素朴だがクリーミーで上品な甘みが癖になるくるみもちは、岩手県南部の知られざるソウルフードなのだ。



上／千葉家の「くるみもちマスター」は、平さんの弟・茂さん。現在は福島県に暮らしているが、帰省時には彼のくるみもちを求めて親戚一同が集結する。

# 04

## “特産物で新しい風を”

— おうごん 黄金ねぎもち —



上／南部一郎は毎年秋に収穫後1か月ほど貯蔵され、じっくり甘味を蓄える。  
下／若神子亭のレストランでは予約制で、もち膳を味わえる。

一 関市の西側にある厳美町本寺地区。奥州藤原氏ゆかりの荘園として栄えたこの地域は、古くから米どころとして知られる土地。10年ほど前からもち米（こがねもち）の栽培にも力を入れてきた。平成23年7月にオープンした（骨寺村荘園交流館若神子亭）は地元食材を使った郷土料理が評判の店。ここで働くお母さんたちが考案した「黄金ねぎもち」は、当地域ならではのカボチャ（南部一郎）を練り込んだものだ。

### 郷土料理を刷新

同館長の五十嵐正一さんによれば、数年前に始まった「もちサミット」に出品するため、以前から同地区で食べていたねぎもちをアレンジしてできたレシピだという。ある程度もちをついたところにベースト状のカボチャを入れて二度つき。そこに、やや甘味のある醤油のタレをからめ、ネギ、小エビとカツオ節をトッピングして完成だ。南部一郎は水分が多く少しやわらかく仕上がるが、こがねもちならではのコシと歯切れの良さはしっかり生きている。

南部一郎は、平成20年から本寺地区でつくりはじめた特産物。試行錯誤で取り組み、今では50軒近い農家が栽培している。

糖度15度を超える甘さと鮮やかな色合いが特徴の南部一郎。その良さを生かした黄金ねぎもちは、まるやかな甘みと薬味のバランスが絶妙な一品だ。

# 03

## “知恵がつまった保存食”

— こんぼっぱもち —



下／同工房で製造・販売しているこんぼっぱもちの凍みもち。水に浸けて戻したらフライパンなどで焼き、きなこや砂糖醤油を付けて食べる。

大東町北端に位置する京津畑集落は、山あい特有の地形や気候ゆえ、昔は米の収穫量が少なく、雑穀が主食だった。そのためもち米だけでつくる白いもちはおもしろい、増量のために野草のオヤマボクチの葉を混ぜた「こんぼっぱもち」も、ごちそうだった。「こんぼっぱもち」という名前は、オヤマボクチの葉が根菜のごぼうの葉に似ていることから付けられたもの。5〜6月に山で摘み、茹でて乾燥・保存したオヤマボクチの葉を、もち米と一緒にふかして戻し、もちにつき込めば「こんぼっぱもち」の完成だ。よもぎ色のこんぼっぱちは、香りはよもぎもちよりも野趣あふれるものの、味は上品。そのままきなこをまぶした

### 山里の味を伝承

この先人の知恵と味をいまに伝えているのが、〈京津畑やまあい工房〉。地域のまつり「食の文化祭」を機に平成14年に集落の女性たちが設立した。現在は50〜90代の13人が、昔ながらのおやつや漬物、弁当などをつくって販売している。オヤマボクチの葉は自分たちで栽培して使っているが、その滋味は昔のまま。懐かしい故郷の、山の自然を感じる味として、喜ばれている。

り館を入れて食べても良いが、同集落では冬に厳寒の屋外に干し、（凍みもち）にするのが昔ながらの定番だ。決して豊かな食生活ではなかった山村の人々にとって、貴重な保存食だったのだ。



もち米は、  
伝統的な染物にも  
必要な材料です。

粘りの強いもち米は、染物の防染糊としても一役買っている。もち米でつくった粉を練り、粘りを適度に抑える糠、水に溶けにくくするため石灰を加える。今も昔も、染物になくってはならない材料である。

### もち米のキング品種 「こがねもち」って？

全国有数のもち米生産量を誇る岩手県では、「ヒメノモチ」「もち美人」「こがねもち」などがつくられる。一関・平泉地域で主に栽培されるこがねもちは、コシが強く歯ごたえがあって、舌ざわりも良く、もちに適した品種だ。



### 大きな臼は、 誰がつくっていた？



東北地方では寸胴型よりも持ち運びに便利なくびれ型が多く見られる。

堅くて割れにくいケヤキは臼に適した木材。かつて、各家の庭に植えたケヤキの木を使って臼をつくったのだという。「臼彫り」「うすぶつつあん」と呼ばれる職人が家々に泊まりこんで臼づくりをした時代もあった。

### じゅうねもちは、 10年長生きする？



じゅうね(じゅうねん)とはエゴマのこと。厳美町本寺地区では昔、じゅうね油を(中尊寺)の灯火用に献上したと言われ、香りがよく体にいい食べ物として重宝されてきた。食べると「10年長生きする」「禅道で十念と称される」との謂われもある。

### 納豆もちは、不祝儀には食べない。



納豆もちは一関地方のもち料理における定番メニュー。昔は各家で納豆をつくっていたため、行事食に限らず食

卓にあがる機会が多かった。しかし、納豆が「糸を引く」ことから、不祝儀の席で出すのはタブーなのだ。

／ 知ってる？ ／

# もち食 雑学

伝統料理に限らず、バラエティに富んだもち料理がいっぱいの一関・平泉地域。もちの聖地らしい驚きネタ、ちょっと役立つ暮らしの知恵など、“もち”にまつわるエピソードもいろいろだ。取材のなかで聞いた話のいくつかを紹介。さて、皆さんはご存知でしたか？

### ふすべもちは、獵師の味？



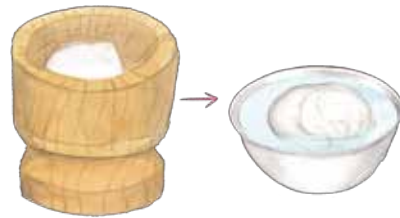
すりおろしたごぼうと甘辛い醤油タレをからめたくすべもちは、もとはきじ肉をあえる(きじもち)から生まれたという説が。きじもちにはすりおろしたごぼうが入り、唐辛子を利かせるものも。冬、獵師たちの体を温める栄養源だったのかもしれない。

### もちを焼くまでに、 回ずさむ唄があった？



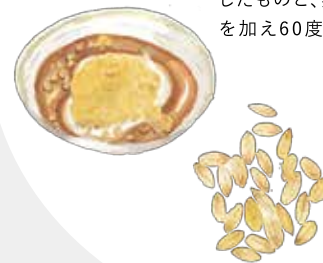
舞川地区の文集にあった“餅焼数え唄”。「一つ火鉢で焼いた餅、二つふくれたふくで餅、三つ見事な飾り餅、四つよごれた小豆餅、五つ隠居のかぶれ餅、六つ嫁婿祝儀餅、七つ七草おかゆ餅、八つ山根のゴボウ葉餅、九つこころのはやり餅、十で殿さん南ばん餅」

### もちが固くならない、つき方がある？



つきたてのもちを放置すると、冷める過程で水分が抜けて固くなる。もちをついたらすぐ水にさらし、熱が逃げやすいよう平らに伸ばす。さらに二度づきし、間を置かずにもち粉をまぶすと固くなりにくい。

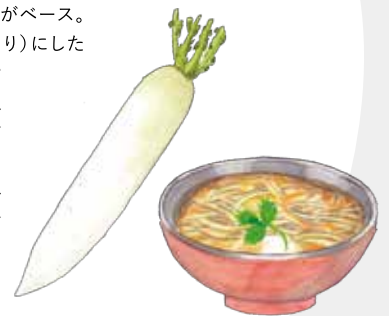
### 花泉で食べられる、 アメもちとは？



発芽させた大麦を乾燥させ粉にしたものと、蒸したもち米にお湯を加え60度で約8時間煮る。その汁を絞り、煮詰めてできたあめをもちに絡め、きな粉をふっていただく。自然で上品な甘さが魅力。

### 一関、平泉地域で食べる 代表的な雑煮は？

一関や平泉の雑煮は、伊達藩から受け継がれた味がベース。だしに、引き菜(千切り)にした大根をメインにニンジン、ゴボウなどを入れた雑煮で、味はすまし汁かしょうゆ味。今は、各家庭の好みによってさまざまな味が楽しまっている。





ワークショップポ  
もち食を、考える

一関・平泉地域の食ブランドづくりを考えるワークショップを開催。もち食文化って？どんな可能性があるのか？これから、地域の魅力をどう発信できるのかを考えました。



落ち葉が散り敷く11月半ば、一関市内のレストランへ世帯の一石蔵クラストンで、「もちを中心とした食ブランドづくりワークショップ」が開催された。参加者は20〜50代のおよそ30人。職業は農業者、製菓業、飲食業、デザイナーなどさまざままで、約3割は市外から参加。

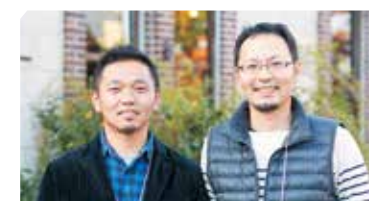
目的は、もち食文化や地域の魅力的な価値について考え、ブランドとして言語化・意識化すること。さらに、農林水産省により平成28年11月に「食と農の景勝地」の認定を受けた一関・平泉地域。これを据えて訪日外国人の観光客誘致を図る取り組みで、この認定と一体化させながらその「ブランド」

を発信し、新しい事業や連携を生みだそう——冒頭の基調講演で、同市出身でマガジンハウスのコロナ編集長・及川卓也が訴える。

ワークショップでは、5〜6人の分野から一関と平泉の「魅力」について意見交換。その中から、この地域のブランドとなるべき「価値」を考える、という作業に。最終的には、「おいしいものがとんでいるまち」をコンセプトに「とんでいるもち料理」の開発、「一もち一会」をコンセプトに「世界にひとつだけのもちスイーツ」の開発などの意見がとび出した。果たしてこれらの中から新事業が生まれるのか、今後の展開に注目だ。



小原結さん・汐莉さん(かちや別館らまっころ山猫宿) 旅館の隣にカフェを開くのが夢というご夫婦は、提供するメニューのヒントを得たいと参加。「さまざまな職種の方々と顔を合わせ、意見交換できた」と満足していた。



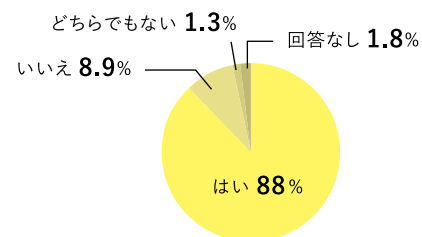
佐藤勲さん、菅原清さん ともに農業経営者。もち食振興には、もち米をつくる農業者の関わりが欠かせないと考える。「加工すれば何倍にも価値が上がり、地域おこしにつながる」と期待する。

RESEARCH

もち食、実態調査

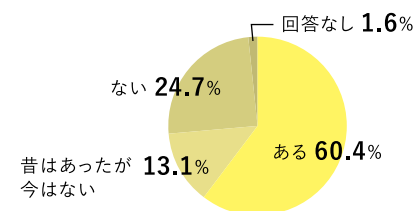
一関・平泉地域で根づいてきたもち食文化について、実施したアンケート。756名の回答結果を大発表！みなさん、もちのことどう思っているのでしょうか。

Q1, もちは好きですか？



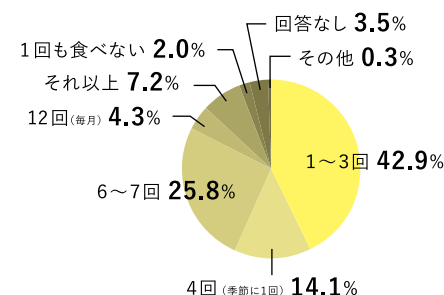
予想通りの結果！好きな理由は「小さな頃から食べてきた」「味にバリエーションがある」など、まさにもちの里ならではの。

Q2, 自宅に「もちつき機」はありますか？



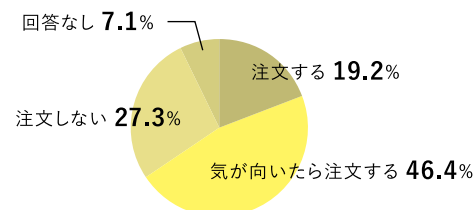
切り餅がいつでも買える時代ながら、6割以上が自宅にもちつき機を所有している。その中には、2台3台持つ人もいてびっくり！

Q3, 1年のなかで、もちを何回食べますか？



2人に1人が年間4回以上もちを食べている。「食べたくなったらつくる」という声も多く、小腹が空いたらカップ麺ならぬ、もちを食べる？

Q4, もちメニューがあったら、注文しますか？



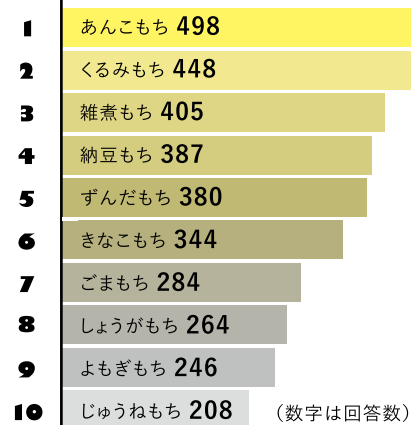
注文する理由を見ていくと「家以外のメニューを食べてみたい」という声も多い。この好奇心が、数々のもち料理を生み出したのか！

まとめ

やはり、もちをこよなく愛する人が多い一関・平泉地域。生活スタイルも変化し、もち以外のもてなし食にあふれる現代において、6割が「自宅にもちつき機がある」と答えるのは同地域らしい結果だ。「家で食べる」から「外食として楽しむ」食としての可能性を秘めたもち。もっとみんながもちを食べ、もちの良さを語るまちになることを期待したい。

Q5, 好きなもち料理、ベスト10！

(複数回答可)



「しょうが」「じゅうね」が食い込むのはこの地方ならではの。自由回答では、「フルーツもち」「トマトもち」など想像を超えたメニューもズラリ。



MOCHI  
+  
CAFE SATO

## もち食、再考。 ニュースタANDARD?

平泉 SATO 佐藤 渉さん

もちを現代の食の好みに合わせると、どんなメニューができるんだろう?  
SATOの店主・佐藤さんに相談してみました。

### 素材の良さを大切に

平泉駅前にあるカフェ(SATO)は、同町出身の佐藤渉さんが平成27年9月にオープンした店。近郊や岩手県内で作られる野菜・調味料などを使い、素材本来のおいしさを生かした料理やスイーツが人気だ。なかでも「特製ロールキャベツ」は看板メニューで、キャベツのブイヨンで煮込み自家製サワークリームで仕上げる。また、町内産小麦粉と一関市大東町産のなたね油を使った「ゴボウシヨコラ」などのケーキも、素材の持ち味を大切に佐藤さんならではのスイーツだ。

そんな佐藤さんに、この地域の伝統食として知られるもちをアレンジしてもらったら、どんなメニューになるのか。今回、特別にくっってもらった。

とはいうものの、佐藤さん自身、もち料理に特別な思い入れがあるわけではない。「でも、地域の食文化としてもメニューを考えるからには、実際にどんなもち料理が食べられてきたのか知りた



上/今回使うキノコを探しているときに、佐藤さんは、40年以上平茸を栽培している平泉町の千葉さんと出会った。下/生姜以外にもさまざまなものを栽培している今野さんは、佐藤さんにとって「食材の師匠」といったところか。

い」と、まずは両親や親戚に話を聞いたり、図書館から本を借りて調べた。

### 初めて知るもち料理

本の中で、雪国の伝統食として紹介されていたのが、残ったご飯にかさ増しのための野菜などをに入れて煮た「けいもち」。そして、蔵美地区に住む祖母もこれを食べていたことを聞いた。また、大叔父・今野昭五さんが懐かしい味として語ってくれた「栗粉もち」は、茹でた山栗を粉ふき状態にしてもちを和えた料理。佐藤さんがぜひ一度食べてみたいと思った一品だ。山栗が身近にあった地域ならではのおやつと言える。

さらに佐藤さんは、今回の依頼をきっかけに大叔父の今野さんの家を訪ねじっくり話を聞いてみると、今野さんが農業のバイオニアだったことを知った。寒冷地では難しいといわれる生姜栽培も、約10年前から独学で研究。その甲斐あって、今野さんの生姜は大きさも風味も申し分ない。SATOのメニューにも登場している。

## 地豆のもちリゾット

JIMAME MOCHI RISOTTO

地豆は〈道の駅厳美溪〉で購入した青豆と大豆を使用。茹でた後、サイコロ状に切ったもちと一緒にバターでじっくり炒める。豆の茹で汁を加え、白米を入れて煮込んだら、仕上げにたっぷりのパルミジャーノチーズと少々塩を加えて完成。



## 平茸のラゲーもち

HIRATAKE RAGOUT MOCHI

あらかじめ鉄器で焼いて「焦がし風味」を付けたもちに、ラゲーソースを絡めた。ソースは、細かく刻んで炒めてペーストにした平茸と、別に炒めておいた挽肉を合わせ、水を加えて煮詰めて作る。ローストした平茸のトッピングもミソ。

## レモンの生姜もち

LEMON SHOGA MOCHI

レモン、卵、砂糖、バターでつくる自家製レモンカードをベースにした一品。今回この料理用にアレンジしたレモンカードに、砂糖で煮た生姜と、サイコロ状に切って茹でたもちを絡め、生姜ピールとミントを散らす。

完成  
COMPLETION

## 昔を想像しながら

もち食に先人の知恵が詰まっていたことを知った佐藤さん。伝統的なもち料理をアレンジしたり地域の素材を使った3品を考えた。

「伝統的なもち料理を縦軸に、全国ご当地もちサミットに登場するような創作もちを横軸に置いたとして、斜めから考えてみたんです」

1品目は前述のけえもちを米と地豆ともちでアレンジした〈地豆のもちリゾット〉。地域によってはもちを入れる〈七草がゆ〉にも近いという。地豆のだしとパルミジャーノチーズのコクがたっぷりです旨みに、舌が驚き、喜ぶ。

2品目が県産豚挽肉と町内産の平茸でつくったソースを、焼いたもちに絡めた〈平茸のラゲーもち〉。豚挽肉と平茸の力強い旨みが、大きな存在感を放つ。一関・平泉地域は広大な田畑があれば山も近い。「男たちが山で採ってきたキノコやジビエを使い、料理上手なお母さんがこんな料理をつくったんじゃないかと想像しました」と佐藤さんは楽しそうに話してくれた。そして「抜群にうまい」と



上／素材の持ち味を大切に作る佐藤さんだけに、〈平茸のラゲーもち〉の調味は塩のみ。トッピングは、ローストして旨みを凝縮させた平茸。下／豆の茹で汁で米やもちを煮込む〈地豆のもちリゾット〉は、滋味豊かだ。



絶賛するこの平茸は、この道45年の千葉さんが栽培するもの。この地域の食材の豊さをあらためて知ったようだ。

## 洋菓子に見立てる

3品目はデザート〈レモンの生姜もち〉で、一関・平泉地域のもち料理の定番〈しょうがもち〉をヒントに考案。佐藤さん曰く、

「しょうがもちの特徴である『生姜の辛み』『甘じょっぱいだし』の味『とろみ』を分解し、再構成するイメージで考えました」

その結果、甘酸っぱいレモンカードに生姜を加え、茹でたもちと絡めた〈レモンの生姜もち〉が誕生。上品かつさわやかな風味で、つい皿に手が伸びる。

今回のもちメニュー考案をきっかけに、あらためて地域の食文化や歴史を知り、魅力的な地元産食材を見つけることができた、と喜ぶ佐藤さん。完成したもち料理についても、「さらにアレンジして、店で提供してもおもしろいかも」と意欲をのぞかせていた。

## もちメニューのある店

※念のため、おでかけの際は、事前にお電話でご確認ください。

### 一関市街地エリア

- 大福屋 「手作り大福、春限定草もち（よもぎ100%）」 ☎ 0191-23-3566
- 松栄堂総本店 「ずんだもち（冷凍和菓子）」 ☎ 0191-23-5008
- 蔵元レストラン 世嬉の一 「果報もち膳」 ☎ 0191-21-5566
- 三彩館 ふじせい 「ひと口もち膳 雑煮付」 ☎ 0191-23-4536
- 居酒屋 和夜我家 「モチ入りお好み焼」 ☎ 0191-21-8120※要予約
- 菜花堂 「一関ずんだ餅（5個入）」 ☎ 0191-23-3105

### 巖美街道エリア

- 道の駅 巖美溪 「和風もちセット（8種）、土産もち9色」 ☎ 0191-29-2000
- 骨寺村荘園交流館 若神子亭 「若神子亭もち膳」 ☎ 0191-33-5022
- Tea Room 風 「もちミルクティー」 ☎ 0191-39-2072
- 矢びつ温泉 瑞泉閣 「しょうがもち」 ☎ 0191-39-2031
- 祭時温泉 かみくら 游山の庄 「お雑煮」※要予約 ☎ 0191-39-2877

### 花泉・藤沢エリア

- 花と泉の公園 はずみ 「もち膳、ミニもち膳」 ☎ 0191-82-4066
- 農家レストラン 夢みる老止の館<sup>おとめ</sup> 「山菜膳と餅膳」※4人以上で2日前までに要予約 ☎ 0191-82-2722
- 農家民宿 観樂樓 「もち料理」※前日までに要予約 ☎ 0191-63-2009

### 川崎・千厩・室根エリア

- 道の駅 かわさき レストランぬくもり 「つきたて餅本膳、その他」 ☎ 0191-36-5170
- 農家レストランぬくもり 「餅本膳」※5名以上で要予約 ☎ 0191-43-2721
- 熊谷屋菓子店 「ずんだ餅」 ☎ 0191-52-2488
- まちの駅 新町JaJa馬プラザ 「あんこもち、くるみもち（持ち帰り用）」 ☎ 0191-53-2900
- ふれあいむろね旬菜館 「よもぎ大福、達者もち（持ち帰り用）」 ☎ 0191-64-3901

### 東山・大東エリア

- げいびレストハウス 「もち三種」 ☎ 0191-47-3355
- ひがしやま観光ホテル 「げいび御膳」 ☎ 0191-47-2211
- 産直センターひがしやま 季節館 「3色もち（持ち帰り用）」 ☎ 0191-47-2919
- 農事組合法人京津畑 やまあい工房 「よもぎ大福、もち料理」※要予約 ☎ 0191-74-4888

### 平泉エリア

- 夢乃風 「藤原三代お餅膳」 ☎ 0191-46-2641
- お食事処 さくら 「もち膳」 ☎ 0191-46-5651
- 菓子工房 吉野屋<sup>べんけいちからもち</sup> 「辨慶力餅」 ☎ 0191-46-2410
- レストラン 源 「源 平泉もち御膳」 ☎ 0191-46-2011
- 衣関屋 「ずんだ餅、じゅうねん餅、その他」 ☎ 0191-46-2733



## もちに関するお祭りやイベント

- ・5月 平泉弁慶力餅競技大会  
春の藤原まつり最終日に、怪力の武蔵坊弁慶にならない、巨大な餅を抱えて運ぶ力自慢の競技会。
- ・8月 花泉 日本一のもちつき大会  
伝統的なもち文化を伝えるようと平成2年からスタートした夏祭りの一大イベント。
- ・9月 唐梅館絵巻  
1590年豊臣秀吉の小田原征伐の際、唐梅館（長坂城）での軍議を再現する祭り。終了後もちまきが行われる。
- ・11月 全国ご当地もちサミット in 一関  
一関をはじめ全国各地のもち料理が集結し、グランプリを決定。多種多様なもち料理を味わうことができる。
- ・1月 新春もちつき大会  
一関市大町の大通り（歩行者天国）に多くの白を並べて一斉にもちつきを行い、来場者に振る舞う。
- ・2月 全国わんこもち大会  
岩手名物“わんこそば”ならぬ“わんこもち”。5分で何個のもちを食べられるかを競う大会。
- ・3月 道の駅巖美溪 歩き初め会  
1歳を迎えた子どもの健やかな成長を願い、一升もちを背負いながら歩く伝統行事を、道の駅で開催。

## もちつきの要望はこちらへ！

人数・予算など詳細はお電話でご相談ください。

- ・一関祝い餅つき振舞隊  
【問い合わせ】岩淵一美隊長 ☎0191-21-2633
- ・道の駅巖美溪 巖餅隊  
【問い合わせ】小野寺隊長 ☎0191-29-2000
- ・夢みる老止の館出張餅つき隊  
【問い合わせ】佐々木善子さん ☎0191-82-2722  
※同館では10人以上でもちつき体験も可能。
- ・入山沢餅つき隊  
【問い合わせ】小野寺明さん ☎0191-53-2900  
(まちの駅 JaJa 馬プラザ 産直あおぞらいち)

もちのまち  
2017年3月31日発行

発行  
一関もち食推進会議

制作・編集  
マガジンハウスロカール編集部

アートディレクター  
朴なおみ

カメラマン  
刑部信人

ライター  
赤坂環（まちの編集室）  
水野ひろ子（まちの編集室）  
佐藤啓（ROCK MADE）

イラスト  
服部あさ美

印刷  
川嶋印刷株式会社

取材協力（順不同）  
いわて東山歴史文化振興会  
京津畑やまあい工房  
株式会社京屋  
スタジオライフ  
世嬉の一酒造株式会社  
萩荘「下大桑ヒツジの会」のみなさん  
骨寺村荘園交流館  
舞川市民センター  
夢みる老止の館

参考文献  
『一関市もちマイスター検定公式ガイドブック』  
『聞き書 岩手の食事』（社団法人 農山漁村文化協会）  
『五区楽の里づくり記念誌』（舞川第五部落会）  
『年月のあしおと』（いわて東山歴史文化振興会）  
『農家が教えるもち百珍』（社団法人 農山漁村文化協会）  
『もち・彩・々』（花泉町役場）

