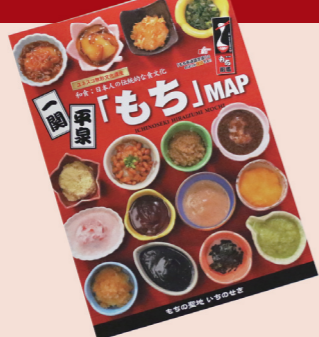


餅を味わう

一関は一年を通して、手軽に餅を食べられる地域。懐かしさも新しさも味わえます。餅食を提供している市内の飲食店を取材しました



「もちMAP」には餅が食べられるお店の情報が満載。いちのせき観光 NAVI (<http://www.ichitabi.jp/feature/mochi/index.html>) まで



かほう 果報餅膳

8種類の餅と煮物、和え物、雑煮が味わえる「果報餅膳」。観光客から特に人気が高いメニューです。沼エビ、じゅうね、ゴマ、雑煮など伝統的な餅料理を味わうことができます。餅は毎日店をついた餅を使用。

今後はうるち米を使ったカロリーが低い餅料理や、外国人が好む味付けのメニューも開発する予定です。

■ 蔵元レストラン世嬉の一
■ 田村町5-42 ☎ 5566



山菜膳、もち膳セット

4人以上の予約制で食べられる「山菜膳」「もち膳」セット。あんこ、沼エビ、ふすべ、じゅうねなど昔から伝わる味を中心につかての餅を提供しています。

また、産直や直接発送で切り餅も販売。自家製のもち米を使用した「白餅」や、エビやワカメなどを使用した「変わり餅」を自宅で気軽に味わうことができます。

■ 農家レストラン 夢見る老止の館
■ 花泉町島島字上柏木 39 ☎ 2722



もちミルクティー

店主の藤本清子さんが、子供の頃、父に作ってもらったミルク餅から発想を得た「もちミルクティー」。紅茶専門店ならではのおいしいミルクティーの味がしみ込んだ、甘くまろやかな餅が楽しめます。

トッピングの黒みつときな粉を加えると、また違った味わいに。餅の新しい楽しみ方を提案する一品です。

■ Tea Room「風」
■ 巖美町字下谷地 152-11 ☎ 2072



1 おいそりに雑煮を味わう市内の小学生
2 花泉夏まつりのハイライト「日本一のもちつき大会」
3 「全国ご当地もちサミット」は午前中から多くの人で賑わう
4 青森食倶楽部の小山内愛さん。「全国ご当地もちサミット」で創作餅「シチューチキンもち」を提供
5 山梨県富士吉田市からきた富士山食堂の富士の草餅
6 出店メニュー「一関いなりもち」に合わせてキツネの被り物を付けて接客



餅食文化に親しむ

「餅をみんなで美味しく食べる」という伝統が一関の餅食文化の根底にあります。正月、冠婚葬祭、うれしいとき、悲しいとき。さまざまな場面で餅食が彩ります

餅食文化を伝え続け

「餅はふるまうもの」。

「全国ご当地もちサミット」は、おもてなしの心から生まれたイベントです。昨年で5回を数え「餅の聖地一関」を象徴する定番行事になりました。2日間でふるまわれた餅は2万4千283食。2万4千人の来場者が全国から集まり、自慢の餅を食べ比べました。

このように、一関には「餅つき大会」「わんこもち」など餅を楽しむイベントが盛りだくさん。「みんなで餅をつく」「みんなで餅を味わう」「もつとおいしく食べられるように工夫する」。長い年月をかけて繰り返し行われてきた営みが、一関の餅食文化を発展させてきました。

餅食文化の継承のため、餅本膳の講座を各地で行っている佐藤育郎さんは「大勢で白を並べ、杵を揃えてつく餅は、百人、千人の心を一つにする」と話します。新しい餅食の開発、餅を使ったイベントの開発、餅文化の継承。餅食文化を発展させるため気持ちを一つに重ねることが伝統を紡ぐことにつながります。

人生に宿る餅文化。世界中の人と後世に伝えたい

餅本膳の講座を市内外の約180の会場で7千人以上に行ってきました。

和食がユネスコの世界無形文化遺産になったとき、一関地方の餅食文化の推進活動が取り上げられました。

「食と農の景勝地」認定は始まったばかりの制度。その重要度が認知されるのはこれから

です。今回の認定はゴールではありません。「食べる」「作る」「推進する」の三拍子そろった取り組みを行い、世界中の人に、餅文化を通して日本の素晴らしさを伝えたいです。

「喜び」「悲しみ」「生まれたとき」「死ぬとき」。私たちの人生には餅文化が宿っています。その伝統を後世に伝えるのは私たちです。

Interview

佐藤育郎さん

profile さとう・いくろう
東山町松川生まれ。いわて東山歴史文化振興会長、一関もち食推進会議副会長。餅文化の伝承に貢献。69歳

