



まんが:じっく



# 第56話 花開くもち文化の里

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月は耕太君が一関地方のもち文化について勉強したよ。一関のもち文化は、一関もち食推進会議が平成28年度「SAVOR JAPAN」に認定されたことさらに注目が集まっているよ。

季節の食材を上手に取り入れた一関・平泉地方のもち料理の数は約300種で日本一！

定番から創作まで更に約300種!!

みんな おもち大好きだもんね

お米童子

当地方でのもち食の始まりは約400年前(江戸時代)

伊達藩の慶弔儀式で供されたのが始め

江戸末期には庶民へと定着!

伊達藩の大名から

当地方のウズはくが丸型が多く持ち運びやすい

とは言っても貧しい農民が食べていたのはくず米に雑穀をまぜた白くない「しいなもち」...

そこで!

※ちなみに日本でのもち食の始まりは奈良時代、宮中行事から(豊後国風土記に記述がある)

「しいなもち」をおいしく食べられるよう工夫をこらしたところからいろんなもち料理へと発展!

三陸地方

山側 一関 平泉地方

海側

・ホヤヤウニ

・シラスなどの魚介

・栗ヤトウリ

・山菜(根も使う)も

etc etc

創意思工夫のもち料理と伊達藩の儀式が融合し当地方独自の「本膳料理」が誕生!

現代にも受け継がれる伝統料理に

本膳料理なので礼法や食べ方も細かく決まってるぞ!

もち本膳

独自のもち文化を築いた一関・平泉地方...

一方全国はというと江戸時代主要街道沿いに名物もちが発展したそうだよ

特に名所の多い東海は名物もちが!

富士山詣で

伊勢参り

なにはやら商品名が目につぶ

もちは体を動かすエネルギーに即変換されるからここぞという時のふんばりや運動中、勉強中のお供にピッタリなんだ!

オリンピック出場選手試合前に食べるそう

腹もちよく粘り強さに戻さかっ!

重量挙げ三宅 宏実選手

外はカリ中はモチ分地しゆで

マラソン千葉真子選手

たくさんついて近所に配ろうよ!

「まわしもち」で皆仲良くだね!!

## 編集後記

▽早いもので今年も残り1カ月を切りました。師走の語源は諸説あるようですが、一つに「お坊さまが走り回るほど忙しい様子から師が馳せる↓師走」とあります。師走に限らず慌ただしく過ぎた1年。どれだけの情報をお皆さんにお届けできたのだろう、伝え方はこれで良かったのだろうかと思ふ藤の毎日です。良かったところは素直に認めながらも反省を次に生かせるように残りの日々を過ごし、来年の私にバトンを渡したいと思えます。(浅利)

▽今月号の取材でハートフル川崎支部ふれあいイモ煮会の取材に行きました。75歳以上の地域住民の方が参加し血流を良くするレインボー体操などや、ハートフル川崎支部の皆さんの愛情のこもった芋の子汁を食べる笑顔で楽しいひとときを過ごしました。毎年集まり交流することが何よりの楽しみと話しているのを聞き、地域交流の大切さを感じました。一人ひとりのつながりが地域のつながりになり、地域がより元気になれると思えます。(三上)

