

# まんが！

まんが：じっく



## 第56話 花開くもち文化の里

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！

定番から創作まで実に約300種！！

みんな おもち大好きだもんね

当地方でのもち食の始まりは約400年前(江言時代)

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！

**お米童子**

※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）

**もち本膳**

本膳料理なので細かく決まっておるぞ！

現代にも受け継がれる伝統料理に

創意工夫のもち料理と伊達藩の儀式が融合し当地方独自の「もち本膳」が誕生！

珍しいところを例にとると

- 山側
  - 栗やトウモロコシ
  - 山菜（根も使うことも）
- 海側
  - ホヤやウニ
  - シラスなどの魚介

etc etc

「おいしいもち」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！

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地方は名物もちが！

- 富士山
- 伊勢参り
- 金にやらの商品名が目に浮かぶ

もちを動かすエネルギーに即変換されるからこそ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 腹をかっぴいで！
- 重量挙げ 三宅宏実選手
- 外はカリ中はモチ分糖いゆで
- マラソン 千葉真子選手

「まわしもち」で皆仲良くだね！！

たくさんついて近所に配ろうよ！

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」に認定されたことでさらに注目が集まっているよ。