



ユネスコ無形文化遺産

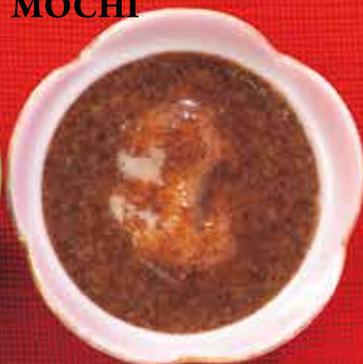
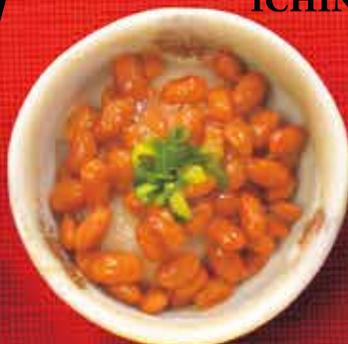
和食；日本人の伝統的な食文化

農泊 食文化海外発信地域

一関  
平泉

# 「もち」MAP

ICHINOSEKI HIRAIZUMI MOCHI



もちの聖地・一関



一関もち食PRキャラクター  一関市もち食べられ隊「もっちーず」



なっとう



ごま



ずんだ



えび

# もち語り かた



「和食」ユネスコ無形文化遺産 [2013.12.4登録]

## ヨーロッパ中、そして世界中へ

餅つきから“MOCHITSUKI”へ

和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、“WASHOKU”になったように、餅も世界へ。

農泊 食文化海外発信地域 [2016.11.1認定]

## 日本のもち食文化と黄金の國の原風景

一関もち食推進会議では、古くから伝わる当地方独自の「もち食文化」による地域ブランディングをはじめ、お土産・飲食メニューの開発や、交流・体験の拠点づくりに取り組んでいます。

また、世界遺産「平泉」のほか、中山間地の棚田等の昔ながらの農村風景を巡るコースを設定するなど、外国人旅行者にも楽しめる観光ルートづくりに取り組んでいます。



農泊 食文化海外発信地域

国が地域の食と農林水産業、景観等の地域資源を活用した訪日外国人を誘致する取組を後押しし、国内外へ向けた情報発信を行う制度です。

一関市ふるさと名物応援宣言 [2019.8.24]

## もちの聖地 いちのせき ～もち食文化と黄金の原風景～

一関市は「もち食文化」を含む地域資源を「ふるさと名物」として応援宣言しました。当地方の誇れる文化として国内外に積極的に情報発信するとともに、さらなる「もち食文化」の普及に努めます。

ふるさと名物応援宣言



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

「ふるさと名物」を特定し、積極的な情報発信を行い、地域ぐるみの継続的な取り組みを通じ「地域ブランド」の育成・強化を図り、地域経済の好循環につなげようとするものです。

100年フード(伝統の100年フード部門) [2022.3.3認定]

## 一関・平泉の伝統的な食文化

文化庁の「100年フード宣言」伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～に、もち食文化が認定されています。

100年フード



文化財として登録されていない食文化で、世代を超えて受け継がれ長く地域で愛されてきたものを文化庁が「100年フード」と名付け、地域関係者や地方自治体が地域の誇りとして100年を超えて継承することを宣言する「100年フード宣言」の取り組みを推進するものです。

# 「もちの聖地・一関」

## 一関もち食文化のルーツは…

結婚式にお葬式、田植え、お花見、七五三と人生の節目、季節の節目に迷わずおもちをつけて食べる一関地方。その昔「もち曆」なるものが存在し、年間60日以上もちをつく日があったといえます。平均すると、6日に一度のペースでもちを食べていたこととなります。

一関地方でもちが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のこと。この地方を治めていた伊達藩の慶弔儀式が大名から庶民へと普及しはじめ、江戸末期頃までに定着したといえます。「もち本膳」もその一つです。また、伊達藩の命により毎月1日と15日に神様にもちを供え、平安無事を祈る習慣がありました。しかし、貧しい農民が食べていたのはくず米に雑穀を混ぜた「しいなもち」。白くないもちを美味しく食べたいという味の工夫と伝統の儀式が融合し、独自のもち食文化が開花したのです。

## 一関地方のもち食文化

400年という歴史を刻みながら、一関地方のもち食文化は独自の進化を遂げてきました。あんこやくるみ、ふすべ、じゅうねといった伝統もちに始まり、ピザもち、もちロールキャベツ、もち春巻き、もちパフェなどなど、その食べ方は無限に増え続けています。

すべては、「もちは格調ある最高のおもてなし」という想いから。もちでほころぶ笑顔が見たくて、べったんべったんもちをつき新しい食べ方を考案してきました。各飲食店では趣向を凝らしたもちメニューを提供。市内に複数ある出張もちつきグループによる昔ながらのもちつきの実演やPR活動、学校給食への導入。「全国もちフェスティバル in 一関」や「全国わんこもち大会」など多彩なイベントの開催など、「もちの聖地・一関」はもちでパワーアップしています。



## いくろう 佐藤育郎さんの もちり話



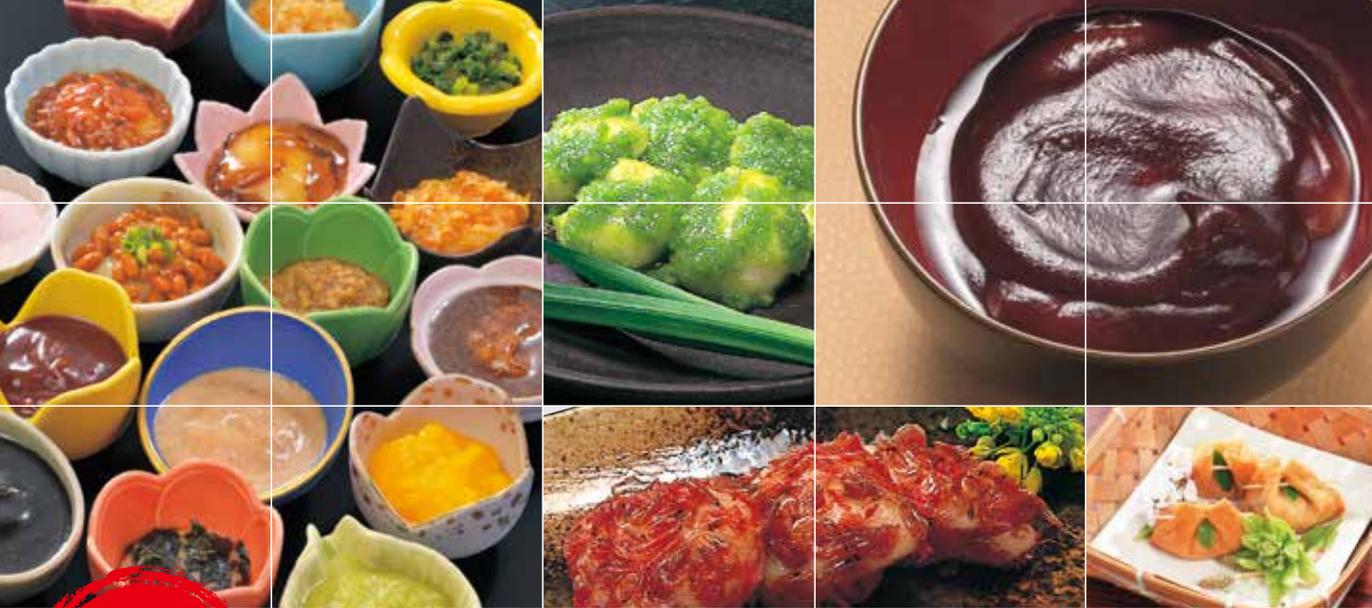
「もち本膳」  
儀式の推進者  
佐藤 育郎さん

## 先人の文化、今に輝く

ユネスコの無形文化遺産に「和食」が登録されるなど日本の食文化が賞賛されるようになりましたが、「もち食文化」は今に始まったものではなく長い歴史が育て上げたものです。明治も大正も昭和のはじめも、陸奥のおもてなしの最高の食膳として伝承されてきました。年中行事も喜びも悲しみも、もちを差し上げることが一番。そして今では300種以上のもち食が存在するもちの里・一関地方となりました。

「もち食文化」を継承する中で、「一関もち食文化研究会」や「一関もち食推進会議」が発足、出張もちつきグループによる実演や様々なPR活動を展開し、「一関地方にもち有り」の今日に至りました。思えば、先人の文化今に輝く。私も「もち本膳」儀式などの推進者の一人として、講演等を通じて「もち食文化」の伝承に励んでいます。





# 味のバリエーション 日本一!!

何百年と受け継がれてきたもち食文化の代表格として「もち食儀礼」があげられます。これは、おめでたい時もそうでない時も、冠婚葬祭のあらたまつた席で「もち本膳」を振舞うという伝統。食べ方にも独特のお作法があるのが特徴です。また、伝統を守る一方で進化を続けるもち文化が誇るの、日本一と評判の食べ方のバリエーション。その数およそ300種以上ともいわれており、驚きます。

## もち本膳のお作法



400年の歴史を誇る伝統食が「もち本膳」です。仙台藩祖・伊達政宗公が儀礼式として小笠原流と四條流を取り入れ、小笠原流の五行伝を根源とした「もち本膳」は、もちの聖地である一関・平泉地方の最高のおもてなしとして受け継がれています。



格調高いおもてなし料理の「もち本膳」には食べ方にルールがあります。まず膳（大根おろし）を一口、続いてあんこ餅、たくあん一枚、料理餅、引菜餅（お雑煮）の順に。膳を時々つまんで箸休めに。最後に膳の湯を注ぎ、残りのたくあんでお椀をきれいにします。おかわりもできますが料理もちだけは遠慮するのが流儀。400年の歴史を感じながら、本格的なお作法に挑戦してみませんか？

もち本膳  
食作法  
一、礼  
二、口上  
三、食順次  
お箸とり  
膳（なます）  
あんこ餅  
たくあん  
料理餅  
引菜餅  
膳の湯  
口上  
礼

## もち本膳の食べ方

- 1 膳  
のどの通りを良くする
- 2 あんこ餅  
**おかわりOK**
- 3 料理餅  
(しょうが・ずんだ・くるみ) など  
**おかわりNG**
- 4 引菜餅  
**おかわりOK**
- 5 たくあん(漬物)  
たくあんでお椀をきれにする。
- 6 膳の湯  
お湯をいれて全ていただく。

# もち あらかると



伝統もちからアイデア満載!!  
新メニューもご紹介!!

ずんだ

## ◆ 伝統もち



藁にまかれた昔の鏡もち

### 鏡もち

鏡開きにはお雑煮など汁餅に  
していただきます。



### ずんだもち

枝豆の香りと鮮やかな  
色彩、深い味わいが  
絶妙。



### あんこもち

伝統もちの代表格。もち本膳に  
欠かせない存在。

### じゅうねもち

エゴマの実をすりつぶした  
ゴマに似た風味です。

### お雑煮

引菜餅とも呼ばれる  
お醤油ベースの  
あっさり系。



### えびもち

沼エビのサクサクとした  
食感が楽しい料理もち。



### ふすべもち

すりおろしたゴボウに焼いた  
ドジョウ (又は鶏肉) で味付  
けた餅。



### 納豆もち

納豆を醤油や塩、砂糖で味付け  
します。「糸を引く」ため不祝儀  
はNG。



### もちラザニア

ラザニアにもちを投入。  
味もボリュームも満点。



### もちピザ

### もちーずフォンデュ

チーズフォンデュ風にもち  
を仕立てあげました。  
お野菜もおいしいです。

## ◆ 創作もち



### もちミルクティー

ミルクティーの中にもちが!  
驚きのもちドリンク。



### もちスイーツ

美味しいだけでなく見た目も  
可愛いもち料理です。

この他にも「全国もちフェスティバル in 一関」の参加店で  
創作もちが楽しめます

# もちつき体験

自分で作るから  
楽しい!! 美味しい!!

## おもちの郷で昔ながらの「もちつき」を体験!

蒸したもち米（一関産のこがねもち）を臼と杵を使ってもちつき体験ができます。昔ながらの唄に合わせてみんなで楽しくつきます。自分たちでついたできたてのおもちを、あんこやえびなどお好みの具で美味しくいただきます。

【時期】通年  
【人数・費用(1人)】  
10名~1,000円位  
(予算や時間をご相談ください)  
【お問い合わせ】道の駅 巖美溪  
住所:一関市巖美町字沖野々220-1  
TEL:0191-29-2000



蒸したもち米を臼に入れ、杵を使ってつきはじめます。



強すぎず、弱すぎず、唄に合わせてリズムよく。



5分から10分でつきあがりです。



おもちは一とくちサイズに手で切ります。



ついたてをさまざまな具にからめます。



お好みのおもちをバイキング(食べ放題)でいただきます。

## 餅つき隊のご用命はこちらへ!

- 一関祝い餅つき振舞い隊 【お問い合わせ】 岩淵隊長 TEL:0191-21-2633
- 道の駅巖美溪 巖餅隊 【お問い合わせ】 小野寺隊長 TEL:0191-29-2000
- 夢みる老止の館出張餅つき隊 【お問い合わせ】 佐々木さん TEL:0191-82-2722
- 入山沢餅つき隊 【お問い合わせ】 小野寺さん TEL:0191-53-2900

(まちの駅JaJa馬プラザ 産直あおぞらいち)

※人数・予算などの詳細はお電話でお問い合わせください。



えび

# 【一関地方もち暦】

月	日	行事名	食べるもちの名称	
1月	1日～3日	正月行事	鏡餅、お供え餅	
	5日	町年始	まるこ餅	
	6日	若木迎え	雑煮	
	7日	七草	お粥餅	
	11日	農始め	ふくどい餅	
	15日	小正月行事	あわぼ餅、雑煮餅、きな粉もちなど	
	16日	女の正月		
	18日	十八夜精進	しろっこ餅	
	20日	二十日正月	みずき団子、あわ餅	
	一関初売り 1月2日もちつき大会			
	道の駅厳美溪 もちハイキング			
小正月行事 - まゆだまならし				
2月	1日	つた(蔦)の正月	餅料理	
	8日	入日団子		
	全国わんこもち大会			
	道の駅厳美溪 苺大福の販売の開始			
道の駅厳美溪 バレンタインもちの販売				
3月	3日	桃の節句	よもぎ餅	
	12日	山神様お精進	小豆餅、ごま餅、しよつが餅、雑煮餅	
	18日～24日	春彼岸	牡丹餅	
	道の駅厳美溪 一升餅：歩き初め会			
千履ひなまつり				
4月	8日	お釈迦様の誕生日	よもぎ餅、小豆餅	
	23日	二十三夜精進		
	一関春まつり			
	4月下旬 栗駒茶屋 デザート餅の提供開始			
5月	2日	八十八夜	よもぎ餅	
	4日	菖蒲湯	よもぎ餅	
	5日	端午の節句	かしわ餅、草餅、小豆餅、白餅、ごま餅、豆腐餅など	
	18日	お十八夜		
	下旬	早生田植え		
	下旬	植え上がり餅	まんが(馬鞆)洗い餅	
	平泉町 弁慶力餅競技大会			
5月以降 一関地方もち本膳体験学習				
6月	1日	ムケの朔日	歯がため餅	
	15日	お天王様	焼き餅	
	24日	予報祭	予報祭餅	
	いちのせき賑わい「ど市」 水天宮神輿ともち振舞い			

月	日	行事名	食べるもちの名称	
7月	7日	なぬか日	小豆はっど	
	13日～	お盆行事	土産餅	
平泉町 水かけ神輿 もちふるまい				
8月	1日	八朔の朔日	八朔の苦餅(ぼた餅)、小豆餅、納豆餅	
	15日	お名月様	月見団子	
9月	1日	二百十日		
	9日、19日、29日	菊の節句	ミクニチ、九日餅	
	18日	お十八夜	餅料理	
	20日～26日	秋彼岸	餅料理、おはぎ	
	一関市東山町 唐梅館絵巻「大勝もちまき」			
もちマイスター検定				
10月	1日	お刈り上げの朔日	お刈上餅	
	10日	大根のお年越し	小豆餅、汁餅	
	13日ごろ	十三夜	餅料理	
	20日	恵比寿様の年越し	まるこ餅	
	収穫祭(商工祭、農業祭など)			
	全国もちフェスティバル			
11月	11日	いっぺあ餅		
	15日	油しめ	油しめ餅	
	24日	お大師様のお年越し	果報団子	
12月	1日	水ごぼしの朔日	川よけ餅	
	1日	川上がりもち	川上がり餅	
	5日	竈神(そうじん)様のお年越し		
	8日	八日団子		
28日 お供え餅(のし餅) 搗き				
<b>お年越しの行事</b>				
12月	10日	大黒様のお年越し		
	12日	山の神様のお年越し		
	15日	八幡様のお年越し		
	17日	お観音様のお年越し		
	20日	お創様のお年越し		
	22日	冬至		
	27日	すす払い	すすはき餅	
	28日	餅つき、めえだまならす		
	30日(晦日)	松迎え		
	30日(晦日)	お年越し	お供え餅	
30日(晦日)	みだまのめし			

★地域イベントについて、年度ごとに実施内容や開催の有無など、事情により変更になる場合があります。

# A

# 一ノ関駅エリア

**食** レストラン・お食事処

**酒** 居酒屋

**宿** 宿泊

**住** 住所

**甘** 喫茶店・菓子屋

**産** 産直

**P** 駐車場

**営** 営業時間

店舗の都合により、ご提供できない日がありますので、事前にお問い合わせください。

**休** 休日

## A-1 大福屋

**食 甘**

お雑煮、おしろこ、大福等



保存料を一切使わない大福です。ずんだ餅、あんこ餅、おしろこ、のり餅もどうぞ。春限定草もち（よもぎ100%）、季節限定のお雑煮も人気。

☎0191-23-3566

**住** 一関市大町6-31（水天宮通り）  
**営** 9:30～17:00  
（お食事は12:00から）  
**休** 不定休



## A-3 蔵元レストラン 世嬉の一

**食 P**

果報餅膳



300種のもちの中での伝統的な10種類のお餅のお膳です。幸せの萩の小枝が当たった回数で、果報なラッキーdayとなります。

☎0191-21-5566

**住** 一関市田村町5-42  
**営** 11:00～15:00  
**休** 毎週火・水曜日



## A-2 松栄堂

**甘 P**

ごま餅、くるみ餅、ずんだ餅、あんこ餅、きなこ餅等



餅は昔から地元で食されてきた食べ方でお出ししております。

☎0191-23-5008

**住** 一関市地主町3-36  
**営** 9:00～17:00  
（喫茶は10:00～16:00(L.O.))  
**休** 水曜日(不定休)



## A-4 三彩館 ふじせい

**食**

元祖ひと口もち膳



地域の伝統もち料理を食べやすい一口サイズで9種類楽しめます。

☎0191-23-4536

**住** 一関市上大槻街3-53  
**営** 11:00～14:00  
**休** 月曜日



## A-5 街なか産直 新鮮館おおまち

### もち、だんご



主役は「生産者」。地域の“おいしい”を発信します。一関駅から徒歩5分。街の中にある産直。おいしいものに囲まれた贅沢な場所です。

☎0191-31-2201

住 一関市大町4-29  
営 9:00~18:00  
休 1月1日



## A-8 大林製菓(株)

### いちのせきお椀餅



自然解凍で搗きたてのようなやわらかいお餅が食べられます。  
※直営店ではありません。  
HPで販売しています。  
<https://obayashi-seika.stores.jp/>

☎0191-26-4005

住 一関市山目町1丁目7-12  
(製造工場)  
営 8:00~15:00  
休 無休

## A-6 串揚げ居酒屋 らんたん

### ふわ mochi メンチ



大林製菓(株)

ふわ mochi メンチと美味しい串揚げをご用意してお待ちしています!!

☎0191-21-5636

住 一関市駅前48  
営 18:00~23:00  
休 不定休

## A-7 やきとり 山平

### ふわ mochi メンチ



大林製菓(株)

ふわ mochi メンチのほかに、50年続く焼き鳥と季節のお料理をご用意しています。

☎0191-23-3658

住 一関市大町4-11  
営 17:00~22:00  
休 日曜日(月曜祝日は日曜営業し、月曜休みとなります)



# B

# 巖美街道エリア



## B-1 道の駅 巖美深 レストランペタンくん



和風もちセット、他もちセットメニュー各種、土産もち9色、他テイクアウト用もち各種



一関産こがねもちを100%使用したつきたて、こだわりのもち料理を多数ご用意しております。皆様のお越しを「おもち」しております。

☎0191-29-2000

住 一関市巖美町字沖野々220-1  
 営 10:30~16:00 (L.O.)  
 休 3月~10月無休/  
 11月~2月毎月第3水曜日



## B-3 Tea Room「風」



### もちミルクティー



ミルクティーの中に「もち」が入っています。(トッピングとして、「きなこ」や「黒ミツ」もあります。)

☎0191-39-2072

住 一関市巖美町字下谷地152-11  
 営 11:00~17:00 (L.O.16:30)  
 休 日曜日~木曜日



## B-2 骨寺村荘園交流館「若神子亭」



### 若神子亭 もち膳



骨寺地区特産の「南部一郎かぼちゃ」をはじめ、色とりどりの具材を使った豪華なもち膳です。(4名様から2日前までに要予約)

☎0191-33-5022

住 一関市巖美町字若神子241-2  
 営 9:00~17:00  
 (レストランは11:00~15:00)  
 休 毎週火曜日・年末年始



## B-4 山王山温泉 瑞泉郷



### 生姜餅



平成元年のオープン以来、唯一変わらぬメニューが生姜餅です。とろみのある椎茸と生姜の出汁にやわらかいお餅が絶妙です。

☎0191-39-2031

住 一関市巖美町字下り松65-2

## B-5 亀の井ホテル 一関



### 一口もち



朝食に一口サイズで、あんこやきな粉など毎日3種類の味をご用意しております。

☎0191-29-2131

住 一関市蔵美町字宝竜147-5

## B-6 栗駒茶屋



### 一ノ関雪氷 黒蜜きなこもち



新鮮なミルクを瞬間冷凍した新食感のふわさらかき氷。  
ふわ mochi とのコンビネーションをお楽しみください。

☎0191-39-2855

住 一関市蔵美町字若井原162-3

営 10:00~16:00

休 不定休 冬季休業

# C 花泉エリア



## C-2 農家レストラン「夢みる老止の館」、 「出前餅つき隊」



あんこもち、ふすべもち、エビもち、きな粉もち、しょうがもち、雑煮もち、吸物



「餅膳」  
※提供している餅の中から3種類と吸物、果物のお膳1,500円~2,000円(税別)、10名以上予約制

☎0191-82-2722

住 一関市花泉町油島字上柏木39

営 11:30~

休 なし



## C-1 花と泉の公園 レストランはずみ



### もち膳



花泉産の「もち米・こがねもち」に地元産の「ずんだ」「じゅうね」「沼えび」「ふすべ」「あんこ」をたっぷり使用した御膳。

※イベント等で提供できない場合があります。  
10日前までに要予約  
15名様以上

☎0191-82-4066

住 一関市花泉町老松字下宮沢159-1

営 11:00~14:30(L.O.)

休 毎週水曜日・木曜日・  
年末年始



## C-3 古代米 おりざ



古代米大福、期間限定切りもちしゃぶしゃぶ



自社栽培の黒米、赤米の粉をふだんに使用し、食感も良く彩りも豊かでお土産にもオススメの逸品です。

☎0191-82-3372

住 一関市花泉町涌津字境11-3

営 9:30~18:00

休 日曜日、祝日、年末年始



## D

## 一 関 東 エ リ ア

## D-1 産直センターひがしやま「季節館」



## 三色餅



「あんこ餅」のあんこは地元の小豆を使用し、小豆の味わいが楽しめます。「ずんだ餅」は香りが良く風味豊かです。「生姜餅」はさっぱりした味が新鮮です。お餅は地元の餅米を使用した当日加工の杵つき餅です。

☎0191-47-2919

住 一関市東山町長坂字柴宿80-2  
営 9:00~18:30  
休 1月1日、2日



## D-3 熊谷屋菓子店



## ずんだ餅、ごま大福



やわらかいお餅で優しい甘さのあんを包んだずんだ餅は絶品。季節限定のいちご大福もあります。

☎0191-52-2488

住 一関市千厩町千厩字町148  
営 9:30~17:30  
休 不定休

## D-2 かぢや別館 らまっころ山猫宿



## お餅入りお重箱



ずんだ餅やあんこ餅を織り交ぜたお重箱をご提供しております。一口で食べられるサイズで、いろんなお料理と一緒に餅が楽しめます。

☎0191-47-3377

住 一関市東山町長坂字町42  
営 年中無休(予約制)  
休 年中無休(予約制)

## D-4 農家レストランめくもり



## 各種もち料理



5名以上から対応いたします。ご予約は2日前までをお願いします。もち料理のメニューについては、お気軽にご相談ください。

☎0191-43-2721

住 一関市川崎町薄衣字上巻121  
営 11:00~14:00  
休 木曜・不定休



ずんだ



ごま



なっとう

## D-5 道の駅 かわさき



### 各種もち料理



誰にでも愛される「よもぎ大福」、よもぎ餅のシコシコ感がたまらない。あんこ、じゅうね、ずんだ、ごまのもちもあります。

☎0191-36-5170

- 住 一関市川崎町薄衣字法道地42-3
- 営 9:00~19:00
- 休 なし



えび

## D-6 農事組合法人 京津畑 やまあい工房



### よもぎ大福



一関産のもち米とヨモギ使用。毎日手作りの粒あんは、甘さ控え目の食べやすさが大好評です。販売は、道の駅かわさき、マイヤ千厩店もしくは、当工房へ直接ご予約ください。

☎0191-74-4888

- 住 一関市大東町中川字上ノ山59番地2
- 営 9:00~14:00
- 休 毎月1日



## D-7 道の駅 むろね



### 大福もち、豆もち、切り餅 (期間限定)



室根町内のお母さんたちの手作り。素朴ながらも飽きのこない味でリピーターも多く遠方からのお客様もいらっしゃいます。

☎0191-34-4180

- 住 一関市室根町折壁字向山131-9
- 営 9:00~18:00
- 休 なし



## E-1 夢乃風



## 藤原三代お餅膳



あんこ、ずんだ、くるみ、ごま、しょうが、お雑煮の6種類のお餅をセットにした郷土色豊かな贅沢な逸品です。

☎0191-46-2641

住 平泉町平泉字花立11-2

営 10:00~18:00

休 なし



## E-4 衣関屋



## ずんだもち、じゅうねんもち、しょうがもちなど



中尊寺前でつくたての餅を50年以上ご提供しております。ずんだやじゅうねん等の餡はすべて手作りです。そばや冷麺セットもあります。

☎0191-46-2733

住 平泉町平泉字衣関34-2

営 10:00~16:00

休 無休(冬期不定休)



## E-2 菓子工房 吉野屋



## 弁慶力餅、もちパウンドケーキ、もちシフォンケーキ



1915年から作り続ける弁慶力餅ほか、地元の自然栽培餅米で作るグルテンフリーのお菓子も充実。

☎0191-46-2410

住 平泉町平泉字泉屋81-1

営 9:00~17:00

休 木曜日(5月連休、お盆、クリスマス除く)



## E-3 平泉レストハウス フードコート門



## 弁慶力餅(もち5品)、もち単品7種

平泉レストハウス名物「弁慶力餅」(もち5品セット：あんこ、しょうが、ずんだ、納豆、雑煮)

もち単品(7種：あんこ、しょうが、ずんだ、納豆、雑煮、白ごま、なめこ)

☎0191-46-2011

住 平泉町平泉字坂下10-7

営 9:30~17:00(12月~3月 16:00)

休 無休(12月~3月 不定休)



# もちイベント



みなさん  
参加して  
みてね!

さまざまもちが  
食べられる!!

ずんだ

## 全国もちフェスティバル in 一関

日本各地から自慢のもち料理が集結するもちの祭典。あんこ、ずんだ、お雑煮などの定番はもちろん、たくさんの創作もちなど、ここでしか味わうことのできないレアなメニューが続々登場。もちの聖地・一関で、ご当地もちグルメのグランプリをかけて熱いバトルが繰り広げられます。今年は何なもち料理がエントリーするか、お楽しみに!

全国の自慢の  
もち料理が勢揃い!



◆全国もちフェスティバルin一関  
<https://www.facebook.com/mochisummit/>

問 全国もちフェスティバル実行委員会  
(一社 世界遺産平泉・一関DMO内)  
一関市大町4-29 なのはなプラザ2F  
TEL.0191-345-345

## 全国わんこもち大会

制限時間5分間で食べたもちの数を競う「わんこそば」ならぬ「わんこもち」のレース。

問 全国わんこもち大会実行委員会  
(いちのせき市民活動センター)  
一関市大町4-29  
TEL.0191-26-6400



なっとう

お問い合わせ

(一社)一関市観光協会

(駅案内所)

〒021-0867 一関市駅前1  
TEL0191-23-2350 FAX0191-23-0066

一関市商工労働部  
観光物産課

〒021-8501 一関市竹山町7-2  
TEL0191-21-2111(代) FAX0191-31-3037  
<https://www.ichitabi.jp/>



いち旅

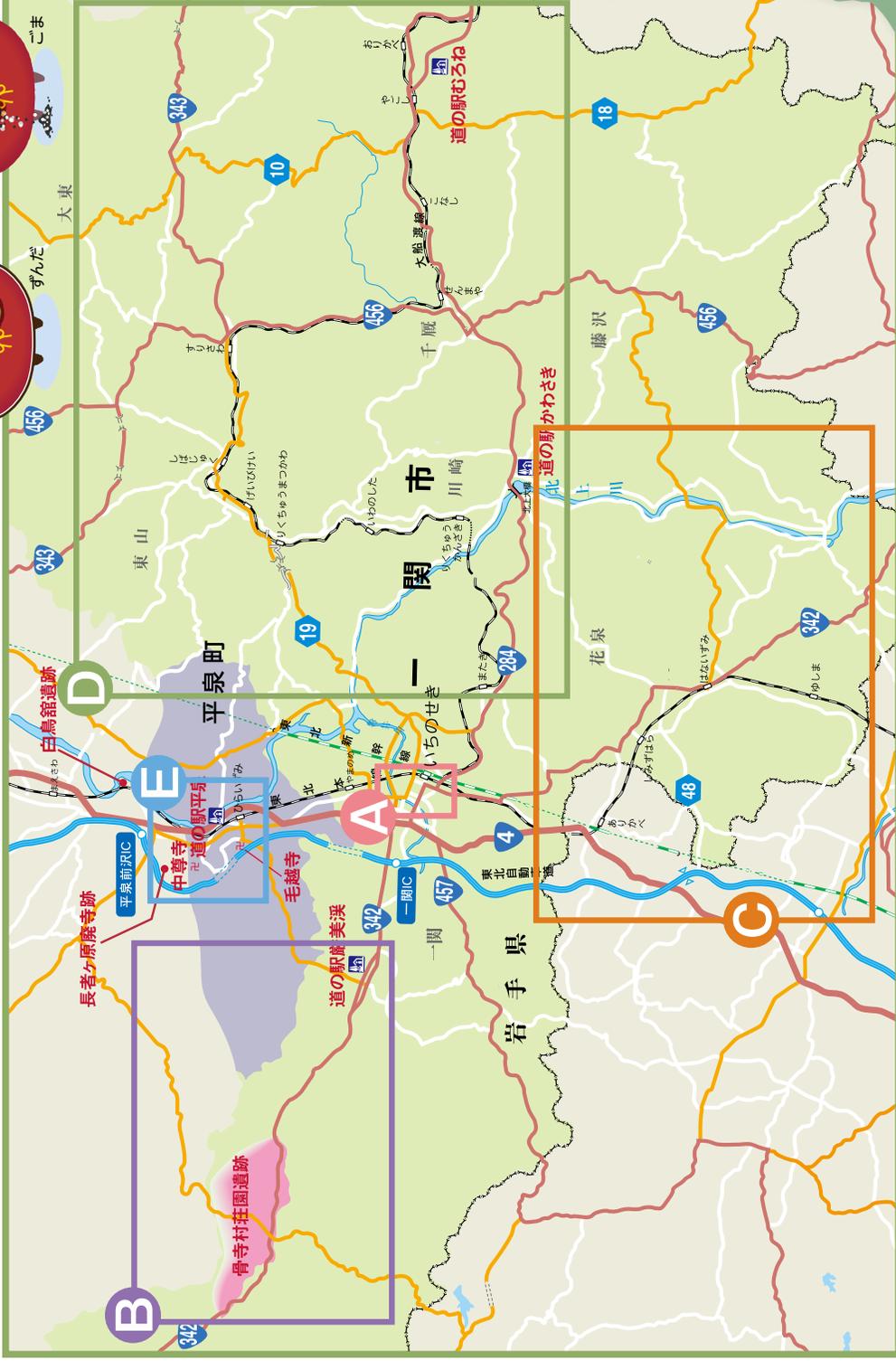
検索

# いちのせき「もち街道」マップ



なっとう

えび



- A** 一ノ関駅エリア ..... P6・7
- B** 蔵美街道エリア ..... P8・9
- C** 花泉エリア ..... P9
- D** 一関東エリア ..... P10・11
- E** 平泉エリア ..... P12

岩手県

平泉町  
一関市