

10/11・12
 全国もち
 フェスティバル2025
 来場でスタンプ
 GET!
 ※毎日1スタンプ

いちのせき おもち スタンプラリー

2025.10/9(木) ▶ 11/30(日)

参加方法

応募はがき付の
 チラシをもらい
 もち料理等を注文
 スタンプラリー参加店舗で

応募はがきに
 スタンプを
 押す
 スタンプラリー参加店舗で

集めたスタンプの数で
 抽選に応募
 応募締切
 12月10日(※消印有効)

一関おもちスタンプラリー 応募はがき

フリガナ お名前	
ご住所 電話番号	〒 TEL

1店舗目	2店舗目
3店舗目	4店舗目
5店舗目	6店舗目
7店舗目	8店舗目
9店舗目	10店舗目

A 10名
 コース

10店舗制覇
 10,000円相当の
 一関市の特産品
 セット

B 20名
 コース

7店舗制覇
 5,000円相当の
 一関市の特産品
 セット

C 30名
 コース

5店舗制覇
 2,000円相当の
 一関市の特産品
 セット

D 50名
 コース

3店舗制覇
 1,000円相当の
 一関市の特産品
 セット

主催

全国もちフェスティバル
 実行委員会

お問い合わせ

全国もちフェスティバル実行委員会事務局
 (一関市商工労働部観光物産課内)
 TEL 0191-21-8415



応募締切 12月10日(※消印有効)



スタンプラリー参加店舗



店 名	住 所	電 話	営業時間	定休日	予約
Caffé Comesta (カフェ コメスタ)	一関市駅前67-1 一ノ関駅西口構内	0191-34-7670	10:00~17:00	なし	不 要
蔵元レストラン せきのいち	一関市田村町5-42	0191-21-5566	11:00~15:00	毎週火・水曜日	要予約
三彩館 ふじせい	一関市上大槻街3-53	0191-23-4536	11:00~14:00	毎週月曜日	不 要
菓匠 松栄堂 総本店	一関市地主町3-36	0191-23-5008	9:00~17:00	なし	不 要
(有)大福屋	一関市大町6-31 (水天宮通り)	0191-23-3566	9:30~17:00	不定休	不 要
街なか産直 新鮮館おおまち	一関市大町4-29	0191-31-2201	9:00~18:00	なし	不 要
道の駅厳美溪 レストランペッタンくん	一関市厳美町字沖野々220-1	0191-29-2000	10:30~16:00	毎月第3水曜日 (10月は無休)	不 要
古代米 おりざ	一関市花泉町涌津字境11-3	0191-82-3372	9:30~18:00	毎週日曜日、祝日	不 要
産直センターひがしやま 季節館	一関市東山町長坂字柴宿80-2	0191-47-2919	9:00~17:30	なし	不 要
道の駅むろね	一関市室根町折壁字向山131-4	0191-34-4180	9:00~18:00	なし	不 要
農家レストランぬくもり	一関市川崎町薄衣字上巻121	0191-43-2721	11:00~14:00	毎週月・木曜日	要予約
道の駅かわさき	一関市川崎町薄衣字法道地42-3	0191-36-5170	9:00~19:00	なし	不 要
衣関屋	平泉町平泉字衣関34-2	0191-46-2733	10:00~16:00	なし	不 要
(有)吉野屋	平泉町平泉字泉屋81-1	0191-46-2410	10:00~17:00	毎週水・木曜日	不 要
夢乃風	平泉町平泉字花立11-2	0191-46-2641	10:00~17:30	なし	不 要

POST CARD

85円切手をお貼りください。

021-8501

切手を貼って
投函してください。

全国もちフェスティバル

実行委員会事務局 宛

岩手県一関市竹山町7-12
(一関市商工労働部観光物産課内)



history

一関・平泉の人々は なぜもちを食べるのか？

「もち」というとお正月のイメージが強いかもしれませんが、ここ一関・平泉地方は違います。正月や年越しはもちろん農作業や季節の節目にペッタン、入学式や卒業式やらにペッタン、冠婚葬祭にペッタンと、この地方に伝わる「もち暦」によるとその数は年間60日以上といわれるほど。喜びも悲しみも、もちをつき、一緒に食べながら分かち合ってきたのです。もちは暮らしに欠かせない、いわば家族の一員のような存在です。

この「もち食文化」のきっかけの謎を解く鍵は江戸時代に。一関地方を治めていた伊達藩の命で、毎月1日と15日にもちをついて神様に供え、平安無事を祈り休息日とする習慣がありました。しかし、神様には白いもちを供え、貧しい農民たちはくず米に雑穀を混ぜた「しいなもち」という白くないもちを食べていたというのが現実。この「しいなもち」をなんとかおいしく食べようと工夫する中で、独自のもち食文化を開花させていったと伝わります。

あんこやきなこだけじゃない 豊富なバリエーション

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。



the current

