

10/10・11
全国もち
フェスティバル2026
来場でスタンプ
GET!
※各日1スタンプ

いちのせき おもち スタンプラリー

2026.9/7月▶11/8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
11月20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
または

ダブルチャンス!
フェス来場
スタンプ

A 5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 10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 15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 30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

抽選で外れた方
ダブルチャンス \ フェス来場スタンプを押印で
一関市もち食PRキャラクター「もっちーず」グッズセット

主催
全国もちフェスティバル
実行委員会

もち
フェスティバル
Facebook

もち
フェスティバル
Instagram

一関市
公式観光サイト
「いち旅!」



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
(一関市商工観光部観光物産課内)
TEL 0191-21-8415

応募締切 11月20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
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	不 要 (10名以上は要予約)
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
(株) 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
クレープショップMOGMOG 大町店	一関市大町2-51	0191-34-9902	平日14:00~18:00 土日祝12:00~17:00	毎週水曜日	不 要
街なか産直 新鮮館おおまち	一関市大町4-29 なのはなプラザ1F	0191-31-2201	9:00~18:00	元日のみ	不 要
(有) 大福屋	一関市大町6-31 (水天宮通り)	0191-23-3566	9:00~15:00	不定休	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 (期間中は無休)	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
道の駅だいとう	一関市大東町湊民字西風47-1	0191-34-7126	9:00~18:00	なし	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131-9	0191-34-4180	9:00~18:00	なし	不 要
道の駅かわさき	一関市川崎町薄衣字法道地42-3	0191-36-5170	9:00~18:00	元日のみ	不 要
衣関屋	平泉町平泉字衣関34-2	0191-46-2733	9:00~17:00	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
(一関市商工観光部観光物産課内)



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

