

◎宮城県仙台市 土井様♥  
毎日食べても飽きないほどお餅が大好きで、雑誌でもち膳の写真を見てから、必ずふじせいさんに来ると決めていました。今回で3回目ですが、これから何度も足を運びたいと思います。

\*

◎新潟県新潟市 中村様♥  
餅はいつもついていましたが、1月1日からしか食べられませんでした。暮れにはくず米を粉にして、もち草を入れて食べていました。餅は大好きなので、今回いろいろなもち料理を食べることができてうれしかったです。大変おいしかったです。

\*

◎富山県立前町 植野様♥  
正月、地元の温泉宿でもちについて、つきたてのやわらかい餅を食べた。家族旅行の思

い出です。  
のど、つまらせた思い出。◆

\*

◎北海道旭川市 大屋様  
お雑煮のさっぱり感が、先にいろいろなもち料理をいただいた後なので、とつてもおいしく感じられ、お腹いっぱい割にはすんなり食べさせていただきました。とてもおいしかったです。

\*

◎秋田県由利本荘市宝池様◆  
1、2年前に道の駅で「岩手のお餅」食べ、専門の「もち膳」を食べてみたいと思って伺いました。聞きしに勝って、すっかり満足いたしました。特に、食べ押さえ？の雑煮碗のやさしい具と味には母を思わせる安心感がありました。ごちそうさまでした。



◎神奈川県川崎市 三浦様♥  
大阪生まれの大阪育ちです。お正月はすまし汁のお雑煮と、味噌仕立てのお雑煮の両方を食べます。母がお雑煮のお餅を取り出して、きな粉にまぶして食べるのを、子供の頃は真似していましたが、今では複雑な気持ちで見えています。お味噌汁につけたお餅をきな粉につけるなんて（笑）

\*

◎宮城県白石市 佐々木様♥  
母の実家が花泉ということもあり、おばあちゃんちに行くとき必ずお餅を食べていました。しょうが餅は初めて食べましたが、すごくおいしかったです。ふすべ餅も食べてみたかったです。

\*

◎静岡県富士宮市 鹿糠様◆  
実家では、お雑煮にくるみだれを添えます。（両親とも岩手県北出身）よく摺ったくるみ

に、蒸かしたじゃがいも、お豆腐を加え、だし汁でのばしながら、砂糖、塩、醤油で味付け。他の地方の出身のお客様も含め、皆喜んで食べています。

「きかせてください、もちの思い出」にご協力いただきましてありがとうございます。貴重な日本の餅文化。大切に伝えていきたいものです。



もち処・和食処 三彩館ふじせい  
〒021-0882 岩手県一関市上大槻街3-53  
Tel 0191-23-4536 Fax 0191-23-4537  
URL [www://fujisei.co.jp](http://www://fujisei.co.jp)