

□埼玉県所沢市 佐々木様♥

小さい頃はストープの上でお正月にお餅を焼いて食べていました。必ずお醤油とお砂糖をつけて食べるのですが、焼くと周りがカチカチになるのが嫌でした。お皿にお餅とお水を入れて、電子レンジでチンするとやわらかくなるのを知った時は、すごくうれしかったです。



□宮城県仙台市 久野様◆

仕事で一関にはよく来ますが、お餅が有名とは知りませんが、た。小学生の頃、父親が「健康にはもちが一番」と言って、毎朝食べていたのを思い出しました。どの味もとてもおいしかったです。今度は両親を連れて来たいです。

平成21年2月より、ご来店いただきました皆様、アンケートをお願いし、お餅にまつわるお話、思い出等書いていただきました。お忙しい中、わざわざペンをとって書いてくださいましたことに、心より感謝申し上げます。

平成21年

アンケート回収数 214枚
集計結果は次のとおりです。
・一番お気に召したもち料理

1	お雑煮	57票
2	しょうが餅	47票
3	じゅうね餅	46票
4	えび餅	26票
5	くるみ餅	25票
6	ごま餅	24票
7	あんこ餅	20票
8	納豆餅	12票
9	全部	8票

複数回答や全部との回答もございました。しょうがとじゅうね、また、えび、くるみ、ごまは僅差でした。

お雑煮は東北関東はお醤油仕立て圧倒的に多く、関西にお住まいの方は味噌仕立て。やっぱり、という結果でした。



◆ 新年明けましておめでとうございませう。皆様、お正月には郷土食豊かなお雑煮をいただいたことと存じます。

歳の暮れに餅をつき、お正月に食べる風習は平安時代から行われていたといわれています。お餅は、神霊が宿る食べ物であり、祭事や行事の供物として日本人の生活に欠かせないものとして定着しました。いつしかお正月以外には食べる機会が減り、なつかしい食べ物になりつつあるのは、寂しいことです。お餅は日本人共有のスローフード。「お宅の地方のお雑煮は何?」と見知らぬ同士ですぐお話がはずみます。日本のもち文化を語り継ぎ、お餅を食べ繋いでいきたいものです。

本年もよろしくお願い申し上げます。

ふじせい 伊藤



さて、22年は日本一のもち処一関の皆様からも、一関ならではの餅のお話や思い出をたくさんお聞かせいただきましたと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。



「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ほんとうにありがとうございます。

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 <http://www.fujisei.co.jp>