

□福岡県小竹町 宇佐美様 ◆

昔は、餅は年に一度お正月にのみ食べたと思います。年末に親戚が集まり杵と臼で餅をつき、白餅、赤餅、ヨモギ餅、あんこ餅、ぼんしもち(九州などを作りました。最後におろし餅にカボスなどを入れて、食べるというよりすすりこむように食べました。今では餅はいつでも食べられますが、皆で食べた杵つき餅は、私の昔の懐かしい思い出です。

*

□横浜市 村山様 ♥

お餅といえば、あんこもち、醤油もちなど定番しか食べたことがありませんでしたが、ここではいろいろな種類のお餅を食べることができてすごく満足です。お餅は何にでも合うのだなと感じたので、いろいろとチャレンジしてみたいと思います。

□埼玉県川口市 榎様 ♥

おいしいですよね。こっちに住みたいです。もち膳食べるのを楽しみにしてきました。いろんな種類を一度に食べられて嬉しいです！今日は心に残る思い出です☆

*

□神奈川県川崎市 田中様 ♥

毎年お正月にはお雑煮を食べますが、餅に餅料理というほど種類があるとは思いませんでした。東北は大好きで何回も旅行をしています。一関は餅で有名だとは今回初めて知りました。家庭的な素材でありながら、どれも個性がありとてもおいしかったです。一関もたくさん良いところがあり、まだまだ足をのびたい場所もあるので、また訪れた際にはぜひ寄らせていただきます。



□世田谷区 篠山様 ◆

正月などに食べる機会が多いお餅、私は白のままのお餅が一番おいしいと思います。特に搗きたてのお餅は、一番9種類のお餅が食べられてよかったです。



□千葉県市原市 森様 ♥

たくさん食べることができず、いつも丸餅1こが限界の私。毎年年末には何升もお餅をつく家に育ったのに・・・祖母や母お餅が好物で、お雑煮には3つも4つも入れて食べています。私もたくさん食べられるように？味付けを変えて工夫しています。今日食べた「しょうが餅」は最高でした！家に帰ってしょうが味を家族に紹介します。次回はお雑煮も食べたいと思います。ごちそうさまでした。

今回もたくさんのお餅の思い出をお聞かせいただきましてありがとうございます。手間暇のかかるもち料理ですが、皆様のごちそうさま、おいしかったです。を励みにおつくりしております。

なお、もちの思い出はふじせいのおホームページでもご覧いただけます。



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 [www://fujisei.co.jp](http://www.fujisei.co.jp)