

*長野県上田市 田玉様♥

お正月にはきねとうすでもちつきをしたのも20年前まで餅つき機に頼っていた最近ですが、今年の正月は一念発起して、薪を焚いてもち米を蒸し、うすでつきました。薪で炊いたお米はとつてもおいしくて、つまみぐいをいっぱいしてしまい、餅にするのがなくなるも母に怒られました。一関はもちの里だったんですね。ショウガがとてもおいしくて意外な組み合わせが驚きました。新幹線を一本遅らせて来た甲斐がありました。



*埼玉県戸田市 鈴木様♥

ひと口もち膳をいただきましたが、一口一口は小さいのに思ったよりボリュームがあつてびっくりしました。ジュウ

ネは初めて食べたのですが、

甘くておいしかったです。エビのおもちは初めてでしたがおもちに合っておいしかったです。丁寧の説明していただきありがとうございます。

*宮城県仙台市 正木様♥

父が福井出身なので、お雑煮は「丸もち味噌仕立て」と聞いてましたが、母は宮城出身。やっぱり仙台雑煮でお正月を祝っておりました。我が家には湯もちというのがあり、器に鱈節を削り、焼き餅を入れ、もみのり醤油、きざみネギを入れたシンプルなもち料理、素材で大好きでした。仙台のタウン誌「りらく」5月号に一関のもち街道の特集が載っていて、ぜひ行ってみたいと思っております。

* 匿名様♥

小さい頃、新潟の祖母の家で笹だんごを手作りしました。もちを搗いたのは初めてだったので、とてもやわらかかったのを覚えています。久しぶりに美味しいお餅を食べ、その時を思い出しました。

* 神奈川県横浜市田中様♥

子供が小学生の時、授業で「よもぎ」をたくさん採ってきたときの事。先生にこれを利用して「よもぎもちを作りたいので協力してほしいと相談され、役員ママ達で特別授業の日に集まり、我が家で下準備をして・・・当日は子供達がとても美味しいと食べてくれました。

* 東京都 木原様♥

今回で3回目の訪問です。私自身、お正月のお雑煮(関東風)、たまに食する「あんこ」や「くるみ」といったスタンダードなおもちしか接する機会がありません。ですので、ふじせいさんでいただく「ひと口もち膳」が私の思い出になつております。次回訪問するのを食後の今から楽しみにしています。

皆様の楽しいお話はご来店の皆様にも好評です。「きかせてください、もちのお話」にご協力いただきまします。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 [www://fujisei.co.jp](http://fujisei.co.jp)

