

□ 福島県郡山市 橋本様

明日毛越寺の延年の舞を観たくて参りましたが、今日は忘れられない二つの発見がありました。その一つは、あの栗駒の里で大震災にあった地域の方々が明るくがんばっている姿に接したこと。そして貴店のような「おもち」の料理を大切に一途に歩んでおられるお店が、東北の地に在ることを発見した歓びです。

「おもち」はなぜか心を満たし、心のふるさとに連れていってくれる不思議な物ですね。岩手は好きなのですが、おもちの「ふじせい」のある一関が又好きになりそうです。「おちそうさまでした」



□ 埼玉県鳩ヶ谷市 濱田様

お雑煮が大好きで正月は、おせちとお雑煮を毎日食べていました。つゆをたくさん（ぜんぶ）

飲んでいましたので、おなががいっぱいになりました。

落ちておしやれな雰囲気のお店で、とても美味しかったです。

□ 埼玉県川口市 小川様

子供の頃から、もちの食べ方として雑煮の汁と具を食べ、残りもちを納豆の中に入れて食べるのが一番好きでした。今でもこんな感じにしております。



□ 神奈川県鎌倉市 和田様

もちの思い出は、母が季節ごとに手作りのもちを作ってくれた事です。春は若々しい緑のよもぎを摘み採り、ゆだったお湯の中に重曹ひとつまみよもぎを入れると鮮やかで濃い緑色に変化する様を、母のそばについて一緒に手作業した思い出。大人になってから振り返ると、輝いて何ものに

も替えられない思い出です。

自然の中には知恵、健康になれる野草があるという事も、よもぎもち作りを通して知ることができました。大人になって、私も母の味付けにはまだ到達しませんが、懐かしさもあって時々作ります。米は日本の原点、主食。岩手は米処、アイデア次第でがんばってください。



□ 匿名様

すごくおいしかったです。ビヨーンとおもちが伸びるし、食べやすいので、のどに詰まることを心配しないで食べられました。



□ 兵庫県芦屋市 箱崎様

年末に家族揃っての「もちつき」は、本当に楽しいもので

した。最近につける人がいなくなり、年末の雰囲気も変わってしまいました・・・

こちらでいただいたおもちで、いろんな味の付け方があるのを知り、家でもマネしてみようかと思っています。それでもまた年末の食卓も、盛り上げることを期待して・・・



今回もたくさんのお話、ありがとうございました。日本人共有のお餅。良き時代の風習。もちつきには家族としての原風景がありますね。

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)