

② 岩手県一関市

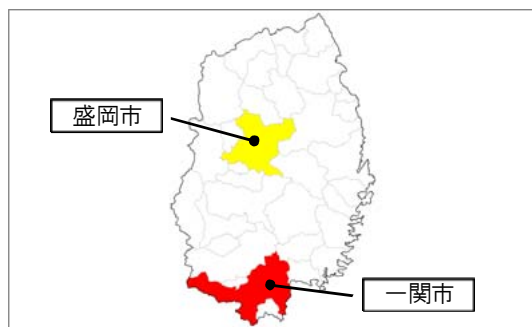
a) 地域の概要

一関市は、岩手県の南端に位置し、南は宮城県、西は秋田県と接する。東北地方のほぼ中心に位置し、仙台市と盛岡市の中間にあることから、古くから交通の要衝として栄えてきた。江戸時代には、岩手県他地域は南部藩であったのに対し、県南地域に位置する一関地方は伊達藩に治められており、藩政時代・大正時代には新田開発等が積極的に行われ、稲作地帯として栄えてきた。

現在、北上川流域の平地が多い西部の地域では、水稻を中心に肥育牛や野菜、花き等が、また、緩やかな丘陵地が多い東部の地域では、野菜、花き等を中心に、水稻、酪農、繁殖牛等が生産されている

土地利用の状況は、一関市の総面積のうち **56.7** パーセントが山林で占められ、次いで田が **11.3** パーセント、畑が **7.0** パーセントとなっており、岩手県内でみれば比較的農地の割合が高い地域となっている。

藩政時代より続く一関のもち料理は、地域を代表する晴れ食であり、食べ方の変化・種類も多い。特徴的なもちの食べ方として、「もちの本膳料理」が挙げられる。



日本唯一の「もち本膳料理」
※岩手県ホームページより

b) 一関市の人口・産業等

ア. 一関市の地域別人口(世帯数、人口)等

平成 17 年度に 1 市 4 町 2 村（一関市、花泉町、大東町、千厩町、東山町、室根村、川崎村）、平成 23 年度に 1 町（藤沢町）が合併し、現在の「一関市」となっており、内陸西部に位置する一関地域（旧一関市）に人口の **47%**が集中している。

表 1 一関市の地域別世帯・人口数(平成 22 年度)

単位: 世帯、人、%

項目	合計	一関	花泉	大東	千厩	東山	室根	川崎	藤沢
世帯	42,633	21,879	4,281	4,873	3,891	2,195	1,627	1,193	2,694
人口	127,642	60,015	14,350	15,313	11,960	7,445	5,492	4,003	9,064
割合	100	47.0	11.2	12.0	9.4	5.8	4.3	3.1	7.1

※平成 22 年度国勢調査

● 一関市の農業

- 一関市の総面積に占める耕作面積の割合は **12.2%**となっており、うち田耕地面積が **6** 割を占めている(表 2)。
- 一関市の農業就業者数は、市人口の **1** 割を占める(表 3)。
- 農産物では、米を中心に、大豆、飼料作物等、野菜では、だいこん、トマト、はくさい、きゅうり等、花き類できく、この他、畜産では豚、肉用牛等の生産が盛んである(図 2)。

表 2 一関市の耕地面積

単位:ha、%

項目	面積	割合
総面積	125,625	100
総耕作面積	18,560	12.2
うち田耕地面積	12,288	(66.2)
うち畑耕地面積	6,190	(33.4)

※田耕地面積、畑耕地面積の割合は、総耕作面積に占める割合

※市町村の姿 グラフと統計でみる農林水産業

表 3 一関市の農業就業者数

単位:人、%

項目	人口	割合
総人口	127,642	100
農業就業人口	14,859	11.6

■農畜産物の生産状況

■普通作物・飼料作物・工業農作物

作物	作付面積	収穫量
水稻	7,326 ha(13.0%)	38,920 t(12.5%)
陸稲	-	-
麦類		
小麦	121 ha (3.2%)	225 t (3.6%)
二条大麦	X	X
六条大麦	X	X
はだか麦	-	-
豆類		
大豆	268 ha (6.1%)	148 t (3.3%)
小豆	87 ha	68 t
いんげん	...	...
らっかせい	...	...
かんしょ	3 ha	...
そば	26 ha (2.5%)	12 t (1.7%)
なたね	17 ha(43.6%)	13 t(36.1%)
飼料作物		
牧草	4,154 ha	155,200 t
青刈りとうもろこし	145 ha	6,510 t
ソルゴー	-	-
茶	摘採面積	生葉収穫量
こんにゃくいも	収穫面積	収穫量

■野菜

作物	作付面積	収穫量
だいこん	121 ha	3,379 t
にんじん	32 ha	424 t
ばれいしょ	81 ha	1,844 t
さといも	31 ha	323 t
はくさい	123 ha	2,840 t
キャベツ	22 ha	454 t
ほうれんそう	36 ha	243 t
レタス	5 ha	97 t
ねぎ	62 ha	907 t
たまねぎ	18 ha	371 t
きゅうり	44 ha	1,739 t
なす	39 ha	1,343 t
トマト	47 ha	1,901 t
ピーマン	15 ha	765 t

■果樹

果樹	結果樹面積	収穫量
みかん	...	...
りんご	381 ha	8,050 t
ぶどう	16 ha	143 t
日本なし	...	...
西洋なし	2 ha	19 t
もも	...	...
すもも	...	...
あうとう	...	...
うめ	...	...
びわ	...	...
かき	...	...
くり	...	...
キウイフルーツ	...	...

■花き

花き	作付面積	出荷量
切り花類		
ぎく	4,472 a	11,946 千本
カーネーション	...	...
ばら	-	-
トルコギキョウ	...	...
ゆり	-	-
鉢もの類	収穫面積	出荷量
シクラメン	-	-
花木類	-	-
花増用苗もの類	作付面積	出荷量
パンジー	3 a	8 千本

■畜産

畜産	飼養戸数	飼養頭(羽)数
乳用牛	201 戸	4,360 頭
肉用牛	1,657 戸	15,100 頭
豚	17 戸	81,600 頭
採卵鶏	4 戸	X

注1:水稻、麦類、大豆、そば、なたねについてはH22年値、畜産についてはH19年値、その他はH18年値。

注2:()内は都道府県内でのシェア

注3:「採卵鶏」の飼養戸数は種鶏のみの飼養者を除いている。また、飼養羽数は種鶏を除く成熟めす(6か月以上)羽数。

注4:畜産の値は一部市町村で下一桁を四捨五入しているため、5戸未満は「0」の場合がある。

図 2 農産物の生産状況

c) 一関市の地域食文化

ア.もち食文化の概要

岩手県南にあたる一関地方では、水田でとれる米、畑の大麦、小麦、大豆、ひえ、あわ等を基本食とし、特に米は、大切に利用する知恵として、粉にして食することが多い地域となっている。

もち料理は、この地方を代表する晴れ食であり、食べ方の変化・種類も多い。晴れ食としてのもち料理は、正月、ひなの節句、八十八夜、端午の節句、冠婚葬祭等、年中行事、季節の区切り、祝い事など様々な機会に食されている。

もちの食べ方は 200 種類以上にも及び、代表的なものとして、きな粉もち、小豆もち、ごまもち、くるみもち、豆腐もち、ずんだもち、納豆もち、しょうがもち、ふすべもち、えびなますもち等がある。特に一関地方で特徴的なもちの食べ方として、もちの本膳料理があげられる。

もちの本膳料理は、もてなし料理として、武家から商家、農家へと伝えられ、現代においても結婚式、葬式等において「もち振舞い」として漆塗りの高膳を用いて提供される。

この地域では、このようにもちが生活に密着している点に特徴がある。

イ.もち本膳について

もち本膳は、仙台藩伊達家、一関半田村家が儀礼を重んじて、礼作法は小笠原流、料理献立などは四條流を基本として進められるものとして築いたもの。冠婚葬祭等、あらたまった席（ハレの席）で出される。地方の武家社会に伝わる礼儀作法から、進行役（「おとり持ち」）に従って食べ進める。

もち本膳の「なます（大根おろし）」には、大黒様と戎様が食べ過ぎて食あたりをした際に、なますを食べたという言い伝えがあることから、本膳の中になますがある。

ウ.もち本膳以外のもち食文化について

もち本膳以外にも、神仏に供えるものから、冠婚葬祭に至るまでもち食があり、「さなぶりもち」「おかりあげもち」「にわしまいもち」の農作業に関わるものや、婚礼の「むかさり行列」において、両家がもちをついて嫁を迎える風習がある。

また、高齢者に悪い知らせをしなければならない時は、あらかじめ「耳ふたぎもち」（「ふたぐ」は「ふさぐ」の方言）を食べさせる風習がある。これはもちを食べさせることにより心を和ませる効果によるものである。



「もちの本膳料理」

※岩手県「いわて純情通信 WEB」ホームページより



もち各種（写真奥から時計回りに、納豆、なめこ、ずんだ、ごま、えび、えごま）

※現地にて撮影

エ.もち食の地域的な範囲・地域的な違い

もち食文化の地域的な範囲は北上川中～下流域にかけて広がっており、旧伊達藩に位置する。現在の市町村で言えば、岩沼、名取、仙台、金ヶ崎、北上である。特に、一関、栗原、平泉、江刺、奥州の順にもち食文化が根強く残っている。

地域によってもち食の提供手法に違いがあり、また、地域によって産物が異なるため、木の実、沼海老、えごま、大豆、小豆等、変わりもちに絡めるものの食材も異なる。わざわざ栽培したものではなく、地域で採れたものを絡めている。

同じ一関市内においても豪族たちのエリアや藩の単位で、また同じ山の麓一帯によっても、もちの作法・丸め方が異なることが確認されている。雑煮に油揚げを入れるか否か等、細分化するほど全体像が見えなくなってしまうところがあったため、そういった地域によりもち食文化が異なることを踏まえた上で、共通項をスタンダード化することを目的としてもち食の推進を進めている。

オ.道具と食器文化について

道具や食器についても地域差があり、菅江真澄氏が一関のもち食文化についてしるした文献では、**100**種類のうすを描いている。さらに、御膳、御椀、御皿も残存している。

旧浄法寺町（現在の二戸市）が漆の産地であったため、漆器の製造は盛んであった。一関地方の気温では粘土が凍るため陶器の製造には適さない。地域で陶器は「せともの」と呼ばれる。



1 升から 33 等分されたもち
※現地に撮影

カ.もちのサイズについて

1 升のもち米は約 **1.5kg**、これを蒸かしてつくと **2kg** のもちになる。これを **33** 個にちぎるのが伝統。**38** 個にちぎる地域もあり、最近では更にちぎることもある。もち本膳は **33** 等分のもちが **8** 個で **1** 膳。

キ.今も根付いているもち食文化について

正月のもち食のように、神仏にももちを供えるほか、雛祭りにももちを振る舞う。お盆の **16** 日にももちを供える。また、冠婚葬祭のいずれでももちが食べられる。葬儀においては初七日にもちを食べる。また、祝い事として、家が建った時（上棟式）、道路が開通した時、橋が建った時にももちが播かれる。

もちの形も重要であり、仏前に供えるもちは丸もちである（切りもちは刃物で切られたものであるため）。その他、赤ちゃんにもち一升を担いで歩かせ、元気に育つことを占う習わしがある。

ク.もち食文化が継承できなかった理由

もちを食すには、蒸す・つく道具が必要であったが、食の簡便化が進展し、もちを凍らせることの技術が進んだことにより、商品化が進み、もちをつくことが少なくなった。ただし、最近では切りもちを買ってくる家庭が多い中で、一関市の **60%** の世帯はもちをつく機械を持っている。

食の欧米化が進んだ結果と、学校給食費の絞ったことにより、食が貧しくなっている。学校給食でのもちの提供は冷凍のもちを使用している。学校給食が自校方式であった頃は、近隣の水田でもち米を栽培、収穫まで通して体験し食すことができていた。ふすべもち等、もちの調理方法については、各家の秘伝であるため外に伝わりにくく、また文献にも残っていない。

継承のために、市図書館にはもちの関係資料を収集した。今後は博物館にもちの展示を作ることが目標。

d) もち食文化の伝承を進める「一関もち食推進会議」について

ア. 設立の背景

右枠の通り一関市内には、もち食文化に関する様々な団体があり、それぞれの活動をおこなっていた。また、JAにももち食推進の動きがあった。しかし、これらの動きに連動性が無かったため、認知度アップに向け、行政の声掛けと、「いわて東山歴史文化振興会」が仕掛け人となり、「一関もち食推進会議」として活動を束ねた。

本部・事業部・文化部・情報発信部を設け、それぞれの活動に取り組む。市は主導ではなく、バックアップをおこなったところが大きい。

農林分野に関するものから商業・観光、そして教育へとシフトしながら、もちの産業化、百万食達成、商品開発、被災地へのもち食提供、「中東北ご当地もちサミット」の開催、学校給食を通じた一関の食文化への理解増進と当地域の食文化の継承のための活動などを行っている。

●「一関市もち食普及推進会議」

➤ 平成 2 年、アイデアもち料理コンテスト「もちりんびっく」を開催

●「一関もち文化研究会」

平成 18 年より「一関地方もち文化、ブランド化研究・推進事業」の中で以下を実施。

- 一関地方に伝わる「もち膳」の再現
- 各地のもちにまつわる話の聞き取り調査・地域のお年寄りとの交流
- 学校給食(小・中学生)や高校生を対象に「もち本膳を学ぶ」事業(平成 19 年)
- 一関・お餅道場(もち食の膳立てと食作法)(平成 20 年)

●一関・平泉もち街道の会

➤ 平成 20 年、一関・平泉もち MAP の作成

イ. 取組の背景

○世界が注目する「日本型食生活」の原型がある

日本型食生活は栄養バランスがよく、日本が長寿国であることから、食生活のモデルとして世界が注目している。その和食文化を保護し、世界に発信していく必要がある。

○日本古来の農耕民族としての「結の精神」の原型がある

豊作や自然への供えとしてもちを備える「供え餅」の文化があるほか、田植えの際に振る舞う「さなぶりもち」、稲刈りの際に振る舞う「おかりあげもち」、搾油した後に食べる「あぶらしめもち」等、共同作業の後にもちを振る舞う風習があった。一般庶民の中には飢え死にする人もいた時代。

あんこ・ずんだ等の地域の自然の物を絡めていただく食べ方は村人たちが愛食した。

○現代の食育につながる多くの事柄がある

伝統食を通して、食材の旬や地場産の食材について知ることができる。

もち食は子供たちが喜んで食べる。その中で箸の文化、はらみ箸、杉の箸、柳の箸等を伝承することができる。学校給食に先割れスプーンが導入されたころは食べることが一生懸命だったが、本来、日本食は箸で食べるものである。

○地域経済の観点

原材料 1 つから作法、盛り付けというのは 1 つの視点であって、一番の目的は、この北上平野にもちの作付けを絶やさないことが目標とされている。紫波町には日本一のもち米団地があるが、ここで収穫されたものの 9 割は新潟に出荷されている。一関においても生産しているもち米の 9 割は新潟に出荷されている。

これまでの大手対地域ではなく、小さなお金を地元で回す流通により、半分が地元で消費し、農家の所得の改善を目指す。特に、一関は大抵の作物を生産することができるが生産量1位というものはないので、大手の市場を相手にしない流通が大事なものと考えられている。

なお、B級グルメへの参加のお誘いが来ているが、もち食文化を永く遺すためには、短期的な取組ではなく長い取組が必要という考えから参加していない。

ウ.教育や地域生活への浸透に向けて

○もち本膳研修会(小学生向け)

もち食に関する様々な取組とその団体が見られるが、県の支援を受けた公の組織ができたのが平成3年頃は、「今更もちを普及するなんて」「名物料理にはなり得ない」という印象を持たれていた。しかし、現在は30代40代の父兄世代が、一関市のもち食文化についても知らない状態で、作法については尚更な状況である。

もちは日本の各地で食べられるが、もち食を利用した「もち本膳」が食べられるのは一関市だけの事例であり、もちを一年中食べるのもまた一関市の特色である。そのもち食文化を子供たちに伝承していく上で、家庭生活というものが変化しているため、学校給食を通した継承ができればと考えている。

本膳の体験を地域のお年寄りとの交流に還元するため、児童たち自らが「おとり持ち」となり、お年寄りにもちを振る舞った。60年代にとって、もちは懐かしい食となっている。「おとり持ち」役を地域の長老にお願いし、教室でもち本膳を行っている。食器や御膳も運搬している。

○もち本膳研修会(栄養士等、学校給食関係者向け)

学校給食でのもち食提供に役立てていただくことを目的に、栄養士等、学校給食関係者を対象に、「もちサミット」イベントの一環として開催している。



もち本膳研修会のようす
※一関市ホームページより



もち本膳研修会のようす
※現地にて撮影

<もち本膳の作法>

1. 礼
2. 口上
 - ▶ おとり持ちからの年柄・日柄を込めた挨拶
3. 膳
 - ▶ なます／口をサッパリさせるために、最初と合間に食べる
4. あんこもち
 - ▶ たくあんは好きな時に食べてよいが、1つは膳の湯まで残す
5. 料理もち
6. 引菜もち(ひきなもち)
7. 膳の湯
 - ▶ 椀を流し、たくあんですくいそのお湯を飲む
8. 食べ納め
9. 口上
10. 礼

エ.「中東北ご当地もちサミット2012 in 一関」について

○開催趣旨・内容

もち食の伝統の深い中東北地域には、地域の農産物、商工業資源と結びつけた多彩な「ご当地もち」が存在する。こうしたご当地もちの魅力を多くの人に知ってもらい、同時に餅文化の聖地であり世界遺産に認定された平泉地域の一部でもある一関市において食による地域活性化を図るイベントとして実施する。中東北地域の「ご当地もち」を一同に集め、模擬店で料理を提供する。来場者には1食につき投票券「もちふだ」を1枚配付して、お気に入りの「ご当地もち」に投票してもらうグランプリ形式とする（大会ホームページより抜粋）。

出品条件は、日頃から提供、もしくは提供予定のもち料理に限定している。歴史性等は関係なく、美味しいものに対して投票しグランプリを決める。名誉顧問は市長、もち食推進協議会のメンバーが実行委員長を務める。総予算は約 **200** 万円、市と県が支出している。来年は全国サミット、再来年は世界サミットを目指す。本年の来場者数は同時開催のイベントと合わせた全体で **52,000** 人であった。

類似のイベントとして「地ビールフェスタ」を開催しており、多くの来場者を得て成功している。食品を提供する模擬店には、地元産の食材、もしくは地元で加工された食材を利用することを義務付けており、これらの規定により、食と組み合わせたのが成功要因。



もちサミットののぼり



会場全景

※大会ホームページより



グランプリとなった柴波もっちりハムカツプレミアム



準グランプリ 一関牛辛スープもち

オ.その他、もち食文化の浸透につながる取組と課題

○もち食＝健康というPRについて

5月に平泉町で開催される「藤原まつり」において、巨大な餅を抱えて運ぶ力自慢の競技会「弁慶力餅競技大会」が平泉駅前で開催されており、「もち＝力」というPRになっている。

○若い年齢層への浸透に向けて

実際に組織として活動する中で、一関のモチは大分浸透したと考えている。特にマスコミの影響が大きい。テレビ番組等で取り上げられている。

ずんだもちの仙台や、姉妹都市である福島県の三春市とは、もち文化を通じた交流も行っている。

一関市の人口12万人であるが、1年間に100万食のモチが消費されることを目標としている。

○もち食普及への課題

インターチェンジや空港、道の駅等の交通拠点に関連付けたもち食の普及や、市の広報誌への供えもちに関する解説の掲載により、将来的には、金沢市のモチや、山梨県の信玄モチのような知名度を目指す。

カ.地場産業への関わりと波及効果について

○作付面積等の状況について

市内のモチ米作付面積は、平成23年237ha→平成24年248haと増加している。

栽培されている品種は「ひめのモチ」(秋田系)と、「こがねモチ」(岩手系)。後者の方が生産量が多い。「ひめ」はあきたこまちを表し、「こがね」は平泉を表している。いずれもブランド化は進んでいない。ただし、モチ米の環境保全米の取組は部分的に行われており、景観、生物多様性、土壌環境保全にも役立っていると考えられる。

キ.2次・3次産業との関わり

モチは家で食べるものであったのに、外で食べるものに変化し、その結果、サービスエリアや道の駅、ホテル等でもちを提供する場所が増えている。ホテルでは結婚式等において1~2品のモチ料理を出しているところが増え、また、冷凍モチを提供する店も増えている等、モチ食が復活する動きがある。

また、観光名所である厳美溪と市街地を結ぶ街道に、30~50のモチを提供する店舗を作ること目標とし(現在は1ヶ所)、観光資源としてのモチ食が定着させることを目指す。