

藩政時代から続く多彩なもち食を味わう

くもと

蔵元レストラン せきのいち／岩手県一関市

もち料理や「はっと」など、地元食材を使用した郷土料理を提供するレストラン。

大正7年創業の造り酒屋が運営しており、レストラン周辺の敷地を歩けば、風情ある酒蔵の様子も楽しめます。



▲蔵元レストラン せきのいち入り口

一関・平泉は、日本でも有数のもち食文化圏

この地のもち食文化は、かつて伊達藩が推奨した神仏にもちを供える習わしに由来します。もちは今でも人生や季節の節目の「ハレの食」として親しまれ、その食べ方は300種にのぼるとか。

蔵元レストランせきのいちでも、伝統的なもち料理を手軽に楽しめる「一関もち膳」や、10種のもちを味わう「果報餅膳」など、多彩なもち料理を提供しています。



▲季節ごとに餅の種類が変わる「一関もち膳」 1,500円



▲もち本膳体験の様子（要予約制）▶



もち食文化の体験メニューも充実。

「もち本膳体験」では、冠婚葬祭など、あらたまった席で食べられる儀礼食を作法とともに楽しめます。武家の行事にさかのぼる伝統文化をぜひ体験してみませんか？

👉 農林水産省では、一関・平泉地方のもち食文化を味わう周遊ルートを紹介しています。

SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）について：農林水産省

▶ <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/index.html#a6>

蔵元レストランせきのいち

📍 岩手県一関市田村町5-42

🕒 不定休（1～3月火曜定休）

11：00～15：00

<https://sekinoichi.co.jp/cuisine/>

