

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



岩手県一関市
が応援するふるさと名物

もちの聖地 いちのせき
～もち食文化と黄金の國の原風景～





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

岩手県一関市

地域の
プロフィール



一関市は、東北地方の中央に位置し、首都圏からは約450km、仙台と盛岡の中間地点にあり、人口約117,000人、総面積1,256.42km²（人口は県内第3位、総面積は県内第2位）、岩手県南・宮城県北の『中東北の拠点都市』として、経済・文化・教育の中心となっています。

また、宮城、秋田の両県に隣接し、市内には3県にまたがる栗駒山（1,626m）、猊鼻溪や巖美溪の名勝地、一関温泉郷などの観光地があり、世界遺産登録のまち「平泉」や三陸方面への観光拠点ともなっています。

藩政時代には、一関藩三万石の城下町として栄え、古くからの伝統文化が今なお息づいています。

市域は東西に約63km、南北に約46kmの広がりがあり、気候は岩手県内では比較的温暖な地域となっています。市の西側は日本海側の気候の影響を受け降水量も多く、冬期間は雪に覆われます。市の中央から東側にかけては太平洋側の気候に属し、冬期間も晴れやすい地域となっています。

このように、四季折々に多彩な表情をあらわす豊かな自然に恵まれ、国際リニアコライダー（ILC）の建設候補地になっている北上高地には独立峰の室根山がそびえ、市西部の奥羽山脈には栗駒山をはじめとする山並みが連なるなど山々に囲まれています。市の中央部には東北一の大河北上川が緩やかに流れています。

もちの聖地 いちのせき

～もち食文化と黄金の國の原風景～

活用する地域資源「もち」

◆もち食文化

約400年前の藩政時代に当時の伊達藩が平安息災を祈って毎月もちを神仏に供える習わしを推奨したことがきっかけとなり、豊かな米の生産を背景に「ハレの食」として、冠婚葬祭をはじめ、正月、ひなの節句、八十八夜、端午の節句、七五三など、人生の節目、農作業の節目にもちをついて食べる習わしが今なお息づいています。

当地域のもち料理は、藩政時代からの歴史を刻みながら、独自の進化を遂げており、レシピは増え続けています。



◆もち食文化

武家社会の儀礼から生まれた「もち本膳」に加え、旬の農産物を生かした多彩なもちの具が創作され、その食べ方のバリエーションは約300種類にもなります。

◆地元根差した産業 日本酒・地ビール類



当地方には、磐井川、砂鉄川が流れ、雄大な北上川にその麗しい水を注ぎこんでおり、湧き水も多く湧き出ている、いにしえより豊富な水量の恩恵を受けており、日本酒・地ビールの製造が盛んです。

独自の進化を遂げているもち食文化は、ふるさとのお酒に合うレシピも増え続けており、新しい食文化を築いています。

一関市は日本で初めてビールを世間に紹介した江戸時代の蘭学者・大槻玄沢の出身地でもあります。

◆伝統的工芸品 秀衡塗



およそ900年前、平安時代の東北地方でその栄華を極めた平泉文化の象徴とも言える「秀衡塗」は、先人たちの知恵や技を丁寧に受け継いでいます。

長く受け継がれているおもてなし料理「もち本膳」には、秀衡塗が使われ、もち食文化を語る上でなくてはならない工芸品です。

◆熱気球

スカイスポーツでありながら、観光資源という一面を併せ持つ熱気球を通して街づくりや地域活性化を担っています。

普段とは違う目線から、当地域を眺めることで、黄金の國の原風景を体感することができ、ふるさとのよさを再認識できます。

江戸時代の一関市出身の蘭学者・大槻玄沢が日本で初めて「気球」という言葉を使用しています。

当地方の新たな観光資源として定着しつつあります。



黄金の國 一関・平泉号（一関市所有）

一関市の取り組み

3

独自の支援策

豊富な地域産業資源を生かし、さらにその資源の中から、新商品を生み出し、地域で集客力のある行事や、全国から人が集まるイベントによりPRを行うことで付加価値を高め、ブランド化に繋がっています。

この循環を高めるため、次の取組を行っています。

◆ もち食文化への支援

「もち食」によりSAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）の認定を受けた地域である誇りを持ち、もち食の情報発信や全国ご当地もちサミットの開催などを通じ、広くもち食文化の普及に努めている「もち食推進会議」を支援しています。

※ SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）とは
地域の「食」とそれを生み出す「農林水産業」、魅力ある景観等の「地域資源」を効果的に活用し、訪日外国人を誘客する取組を行っている地域として農林水産大臣が認定する制度です。一関市は平泉町と共に「もち食」の取組みが認められ、第1弾の認定を受けました。

※ もち食推進会議

もちによる産業化とそれを支える文化伝承のための活動を通じて地域を活性化することを目的に設置された団体です。



3

独自の支援策

◆ 一関市農商工連携開発事業補助金

農商工連携による新たな付加価値を生み出すビジネスを創出し、地域産業の活性化を図るため、一関市産の農林水産物を活用した加工品開発を支援しています。

◆ 伝統的工芸品への支援策

国産漆生産量日本一を誇る岩手県産漆の生産拡大をはじめ、後継者の育成や漆関連のものづくりなど漆産業の振興を図ることを目的とする「いわて漆振興実務者連携会議」の構成員として支援しています。

伝統工芸をはじめとするものづくりの現場を実際に見学・体験する「オープンファクトリー五感市」への支援しています。

◆ 販路拡大等への支援

首都圏を中心に物産と観光展を実施し、もち・日本酒・地ビール類のPR・販路拡大を支援しています。



◆名物をブランド化に結び付けるイベント

① 全国ご当地もちサミット

もちの聖地“いちのせき”で、全国各地のもち料理を集めグランプリを決定するイベントです。昔ながらのもち料理、創作もち、スイーツなど多種多様なもち料理を一度に味わうことができます。

② 全国地ビールフェスティバル

全国の地ビールを集めた日本最大級のイベントです。普段味わうことができない各地の地ビールを求め、全国の地ビールファンが集います。



一関市の取り組み

③ 一関地方産業まつり商工祭

一関地方で生産される伝統工芸品をはじめとする地場製品の販売や工業製品の展示・販売、市内企業等の認識を深めるコーナー、手作り作品の販売、交流都市コーナーなど、商工業に関係するイベントです。

④ 一関・平泉バルーンフェスティバル

国内最高峰の競技会である「熱気球ホンダグランプリ」として、国内外トップレベルのパイロットによる競技飛行を実施しています。また、熱気球係留体験搭乗や夜の幻想的なバルーンイルージョンが楽しめます。



今後の展開

① もち

当地域に300種類あると言われている「もちレシピ」の発掘・データベース化を行い、国内外に情報発信し、さらなる「もち食文化」の普及に努めます。

② 日本酒・地ビール類

首都圏を中心とした物産展を通じて、地元産小麦を使用した地ビールや地元産の酒米を使用した日本酒のPR・販路拡大の取組みを支援します。

③ 秀衡塗

市内外の物産展等の展示販売会への参加を推進し、伝統工芸品のよさを広く発信します。

④ 熱気球

バルーンフェスティバルにより、悠久の歴史・文化と豊かな自然に恵まれた一関・平泉地域の魅力を全国に発信し続けます。