

# 伝統的食文化の観光商品化

## —岩手県一関市のもち食文化を事例に—

### 3 回生 加納里彩

#### I はじめに

日本の観光産業において、食文化はなくてはならない要素の一つである。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、世界的に和食がブームとなり、訪日外国人の主要目的として日本の食文化の位置づけはより一層高まった。また、五木田(2022)は、日本人の国内旅行についても、「旅先のおいしいものを求めて」という動機や、行ってみたい旅行タイプとして「グルメ」が挙げられると指摘しており、日本の食文化は国内外問わず人々を引き付けているといえる。

地域の食文化の商品化について、須山(2016)は、観光の商品化に対しては、研究者によって範囲や対象に相違があり、概念的に混乱していると述べている。その中で、観光アトラクションが観光客に提供されるまでには2つの段階があり、「観光資源化」と言われる地域に存在するものに価値を見出す認識の段階と、「観光商品化」と言われる資源を加工して消費可能な財を作り出す行為の段階があるとしている。また、片上(2011)は、食文化を観光の対象として形成していくには、地域固有の食文化の中に含まれる「その地域ならではのもの」を見出していく必要があると述べている。

そのため、伝統的食文化の観光商品化の過程に着目しながら、観光商品化のための取り組みが地域内外にどのような影響を与えているのかを明らかにすることを目的とする。

そこで、研究対象地域として、岩手県一関市のもち食文化を取り上げる。岩手県一関市は伊達藩時代の治世から続くもち食文化が観光資源の一つとなっており、現在でも市内の飲食店でもち料理が提供されている。本稿では、まず、一関市に根付いてきた伝統的なもち食文化の概要について、文献調査をもとに述べる。次に、一関もち食推進会議、一関市役所、(一社)世界遺産平泉・一関 DMO への聞き取り調査の結果を中心に、近年のもち食文化の観光商品化の経過と具体的な取り組みについて述べ、それらの活動主体の取り組みが地域内外にどのような影響を与えているのかを考察する。

#### II もち食文化の概要

農山漁村協会(1993)によると、もちは日本人のハレの日の食事の代表であり、その食べ方は地域によって異なる。特に、正月に食べられる雑煮はだしや味付け、丸もちと切りもち、入れる具材など、地域によって多種多様である。もちの食べ方にはその土地の風土や食材を使ったものが多く、全国的に見ても多種多様である。

中でも、岩手県南地域のもち料理は、代表的な晴れ食として伊達藩時代の治世から続く伝統的食文化の一つである。一関市で餅料理を提供する飲食店の資料によると、伊達藩では年貢米の査定として毎月1日と15日に餅をついて神様に供えることを課し、平安息災を祈るとともに休日とする習わしがあった。当時の貧しい農民たちは神様には白い餅を供え、自分たちは落穂や青米、くず米などを粉にして練り合わせ、雑穀を混ぜて搗いた「しいなもち」とよばれる餅を食べていたとあり、この「しいなもち」をよりおいしく食べようと試行錯誤を重ねた結果、現在のような様々なもち料理が生まれたとされている。

一関もち食推進会議及び大林製菓株式会社への聞き取り調査によると、一関市のもち食文化の特徴として、原則として柔らかい餅を食べるのが一般的なこと、お正月だけでなく、ハレの日の食として節句や人生儀礼、農作業の節目など一年を通して食べること、もち及びもちのたれの種類が300種類と言われるほど多種多様なこと、儀礼の食として「もち本膳」とその儀礼があることの4つが挙げられる。表1に示すとおり、岩手県南・平泉地域でのもちの食べ方には白もちと混ぜもちがある。白もちはこの地方では晴れ食として扱われており、年中を通して多様な食べ方で食されている。また、混ぜもちは季節ごとにとれる旬の食材を利用した多様な種類の食べ方がみられ、表に示したものの以外の食材を使ったもち料理も存在している。これらの白もちや混ぜもちは図2、図3のように一関市内のスーパーマーケットや土産物店でも販売されており、人々の生活に根付いていると同時に、一関市内外にも知られる食文化であるといえる。

また、「もち本膳」は、一関市で餅料理を提供する飲食店の資料によると、日本料理の最高の格式である本膳料理の一汁三菜を持ちだけで整えた一関・平泉地方独自の伝統食であり、最高のおもてなしとされている。もち料理の内容、提供の仕方、口上の延べ方などに一定の形式と作法が今もなお継承されており、年中行事、人生行事、冠婚葬祭など、祝儀、不祝儀に関わらず食べられている。

表1 岩手県県南・平泉地域における基本食とその食べ方

※●：毎日のように食べる ●：中くらい ●：ごくまれ

分類	料理名	食べ方	位置づけ			食べる時期				
			日常	間食	晴食	冬	春	夏	秋	
もち	白もち	もち	雑煮もち、くるみもち、しょうがもち、ずんだもち、ごまもち、ふすべもち、えびもち、納豆もち、豆腐もち、じゅうねもち、小豆もち、きな粉もち			○	●	●	●	●
もち	混ぜもち	もち	よもぎもち			○		●		
			ごぼうっ葉もち		○		●	●		
			かくらせもち(豆もち)			○		●		
			干しもち		○			●		

(『日本の食生活全集③ 聞き書岩手の食事』より作成)



図2 一関市内のスーパーマーケットで販売されている白もちと混ぜもち  
(2023年8月29日撮影)



図3 一ノ関駅の土産物店で販売されている白もち  
(2023年8月29日撮影)

### Ⅲ 一関市におけるもち食文化と観光の関わり

#### 1) もち食文化推進の経過

表2は、一関市におけるもち食推進の取り組みの経過を示している。もち料理を一関地方の名物料理として広める活動は1990年から始まり、活動開始当初は二人で活動していた。温泉旅館などでもちを一品でも出してもらい、駅弁の一つに加えてもらうなどの働きかけを行ったがなかなか賛同が得られず、むしろ当初は「もちなんて名物にならない」という雰囲気一般的であったということが、一関もち食推進会議への聞き取り調査から分かった。1992年には一関もち食普及推進会議が発足し、農業協同組合が事務局となりもち米の販路拡大のためにもちりんピックの開催や振舞い隊によるPR活動が行われるようになった。2007年のイトーヨーカ堂での一関もち弁当の販売を契機として2008年には一関市内の餅普及関連団体、活動家などを包含した「一関もちプロジェクト」が発足し、地域一体で情報発信を図る動きがみられるようになり、もち街道の形成に向けた取り組みが行われたことで、民間団体である「一関・平泉もち街道の会」が発足した。2013年には和食が「和食：日本人の伝統的食文化」として登録された。農林水産省への働きかけにより、推薦書に「一関のもち食文化」が記載され、さらに国内向けPRパンフレットに上で、一関の餅つきの様子が掲載された。

2014年からは海外へのもち食文化の紹介が行われるようになり、2016年には一関市及び平泉町が農林水産省の「農泊 食文化海外発信地域 (SAVOR JAPAN)」の取り組みの一つである「食と農の景勝地」の第一弾に指定された。SAVOR JAPANとは2016年から農林水産省が農山漁村にインバウンド需要を呼び込むことを目的に創設した認定制度である。農山漁村滞在型旅行を推進し、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で訪日外国人の誘致に取り組む地域が認定されている。一関もち食推進協議会では「日本のもち食文化と黄金の國の原風景」というビジョンを掲げ、一関・平泉地域における「もち食文化」とその背景にある農業や農村景観、平泉の文化遺産などの魅力である地域資源を生かし、国内外から誘客を図ることで、地域経済の活性化や雇用の拡大、岩手県、東北の復興への貢献を目指すという目標を掲げ、SAVOR JAPANの取り組みを行っている。

また、2012年に開催された「第1回中東北ご当地もちサミット」以降、一関市では2013年から2018年まで毎年「全国ご当地もちサミット」というもち食のイベントを開催している。2019年の「第8回ご当地もちサミット」は台風19号の影響により開催が中止され、2020年の「第10回全国もちフェスティバル in 一関」と、2021年の「第11回全国もちフェスティバル in 一関」は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止となった。2022年には「第11回全国もちフェスティバル in 一関」の代替事業が実施され、スタンプラリーや農業祭へのPR出店などが行われた。2023年には「第12回全国もちフェスティバル in 一関」が開催され、一関市や平泉町だけでなく、全国の「ご当地もち」が販売され、イベントの前後の期間では一関市のもち料理提供店、もち土産取扱店の餅料理を楽しみながら市内を周遊する「一関おもちスタンプラリー」も併せて開催された。

表2 一関市におけるもち食推進の経過

年	出来事
1990	もち普及委員会の設置
1991	岩手県の補助金（地域活性化助成制度）を受け官民一体でもち食の普及活動（餅一品運動）を開始
1992	一関もち食普及推進会議発足
2007	イトーヨーカ堂167店舗において「一関もち弁当」販売
2008	「一関もちプロジェクト」委員会 もち街道オープニング
2009	「一関・平泉もち街道の会」発足
2010	「一関もちプロジェクト委員会」解散 「一関もち食推進会議」発足
2012	「第1回中東北ご当地もちサミット」開催
2013	「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 「第2回全国ご当地もちサミット2013in一関」開催
2014	「第3回全国ご当地もちサミット2014in一関」開催
2015	「第4回全国ご当地もちサミット2015in一関」開催
2016	一関市・平泉町がSAVOR JAPAN（食と農の景勝地）認定 「第5回全国ご当地もちサミット2015in一関」開催 「第6回全国ご当地もちサミット2017in一関」開催
2018	もち食推進会議／もちサミット実行委員会事務局を委託 「もち食文化PR動画」作成 「第7回全国ご当地もちサミット2018in一関」開催
2019	「第8回全国ご当地もちサミット2019in一関」中止
2020	「第10回全国ご当地もちフェスティバルin一関」中止
2021	「第11回全国ご当地もちフェスティバルin一関」※延期開催中止
2022	「第11回全国もちフェスティバルin一関」代替事業の実施
2023	「第12回全国もちフェスティバル2023in一関」開催 もち食PRキャラクター、ロゴマーク決定

（一関市役所、一関もち食推進会議提供資料より作成）

※黄：もち食推進の中心となった出来事、青：もち食普及のためのイベント

## 2) 観光商品化のための取り組み

一関市では、官民連携でもち食文化の推進に取り組んでいる。もち食推進会議は官民一体の連絡会議であり、一関市でもち食文化の普及やPR活動のための予算が設けられ、世界遺産平泉・一関 DMO が事務局を担っている。一関市役所ではもちに関連したフードイベントの実施、PR動画の作成、もち食PRキャラクター及びロゴマークの作成などを行い、市から世界遺産平泉・一関 DMO にもち食推進会議ともちサミット実行委員会事務局を委託することで、市全体でもち食文化推進の動きを持ち挙げていく姿勢がみられる。また、世界遺産平泉・一関 DMO では、観光戦略として SAVOR JAPAN を通じて海外へのもち食文化の普及活動の一環で、一関市を日本の体験ができる場所として情報発信や海外プロモーションを行うとともに、食べ歩きなど、もちを食べられる場所の情報発信に力を入れている。ここでは観光商品化のための官民連携の取り組み事例として、全国もちフェスティバルの開催と、飲食店でのもち料理の提供について述べる。

まず、全国もちフェスティバルについて述べる。全国もちフェスティバルはもともと中東北もちサミット、全国ご当地もちサミットの開催を経て、現在の名称になった。中東北もちサミットは一関市を含む中東北地域の新たな地域資源を活用するご当地もちを招聘し、イベントを行うことで地域資源活用事例を通じて新たな農商工連携を模索すること、中東北地域で初となるご当地もちのイベント開催を通して、ご当地もち全般及び食文化の中心地としての中東北、一関地域のブランド化を図ることの二点を目的として開催された。「中東北ご当地もちサミット」の際は参加対象団体が中東北地域の飲食店で実際に提供されるご当地もちの団体、グループとされていたが、「全国ご当地もちサミット」及び「全国もちフェスティバル」になってからは参加対象団体が全国に広がり、2023年に開催された「第12回全国もちフェスティバル 2023in 一関」では、表3のように一関市や平泉町だけでなく、岩手県内のほかの市町村や、岩手県外の市町村の店舗も出店し、より規模の大きいイベントになっている。このように、もち料理を体験できるイベントを実施することにより、もち料理が地域に根付いている食文化という役割だけでなく、一関市を代表する名物としての役割も担うようになったのではないかと考えられる。

表3 「第12回全国もちフェスティバル 2023in 一関」の出店団体の地域

	地域名	店舗数(店)
	一関市・平泉町	10
岩 手 県 内	北上市	5
	紫波郡	
	久慈市	
	奥州市	
	釜石市	
岩 手 県 外	青森県黒石市	5
	静岡県伊豆市	
	宮城県大崎市、栗原市	
	山形県米沢市	
	合計	20

(一関市提供資料より作成)

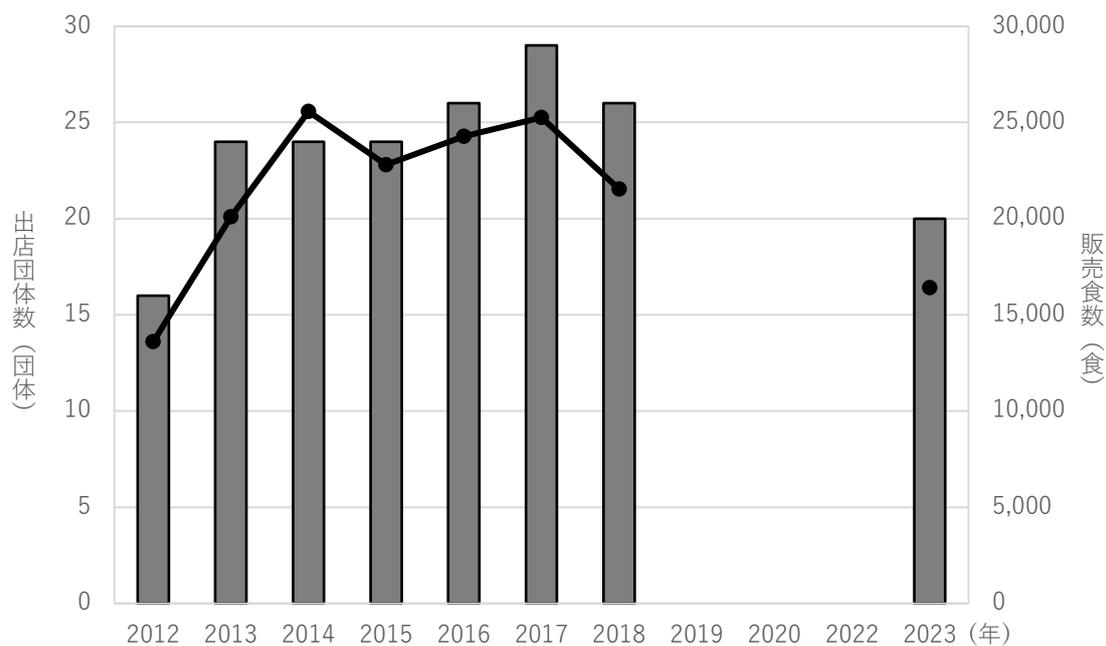


図4 「全国もちサミット」の出店団体数と販売食数の推移

(一関市役所提供資料より作成)

※2019年、2020年、2022年は開催中止

次に、飲食店でのもち料理の提供について述べる。一関市と平泉町には2009年に発足した「一関・平泉もち街道の会」があり、地域に点在する協力認定店が、もち料理を積極的に広めていくという取り組みを行っている。また、近年では「一関・平泉もちMAP」が作成されている。図5は、「一関平泉もちMAP」に掲載されている店舗の分布を示した図である。もち料理を提供する飲食店は、もちMAPのパンフレット作製をきっかけに増加したが、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、閉店した店舗もあったということが、聞き取り調査から分かった。近年では一ノ関駅周辺エリアや巖美溪エリア、平泉エリアに立地している飲食店が多く、これは、一ノ関駅周辺エリアは駅からのアクセスがしやすく観光客が立ち寄りやすい場所であり、一関市の景勝地である巖美溪がある巖美溪エリアや、世界遺産に登録されている平泉エリアは、観光客が比較的集まりやすい場所であることから、これらの二つのエリアに飲食店が多く立地しているのではないかと考えられる。

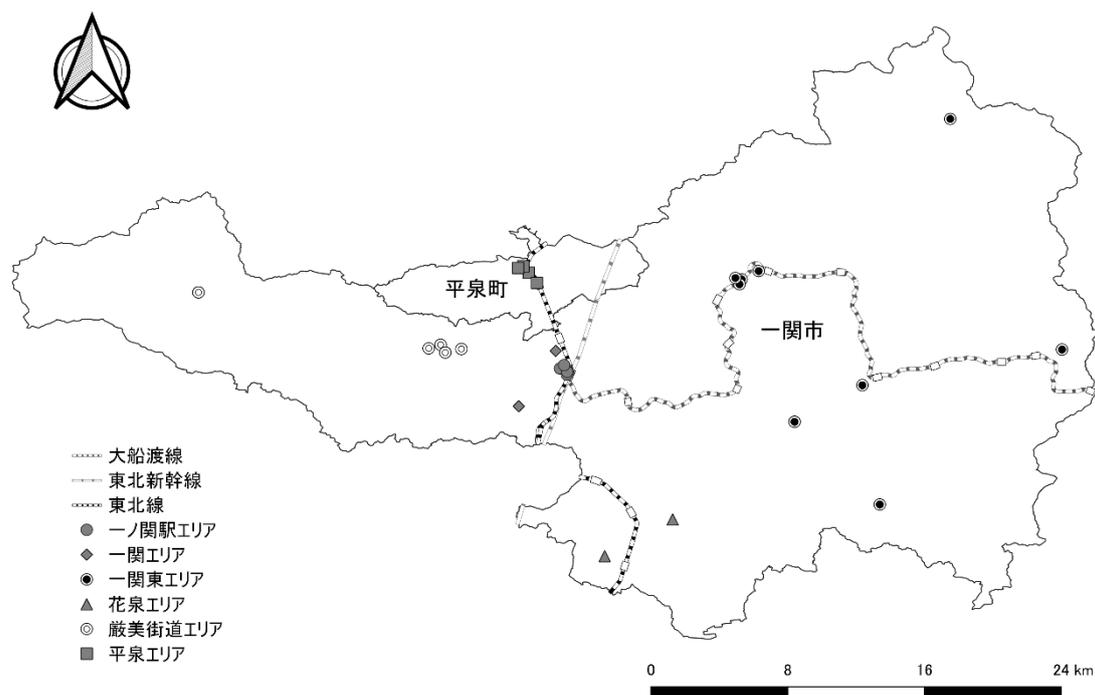


図5 「一関・平泉もちMAP」に掲載されている店舗の分布図  
 (「一関・平泉もちMAP」より作成)

飲食店でもち料理を提供している店舗として、飲食店A、飲食店Bを取り上げる。飲食店Aは1991年から1992年ごろからこのもち料理の提供を始めている。このもち料理は観光客をターゲットとしており、もともと一関市内に立ち寄る場所が少ないという課題から誕生した商品である。もち及び餅のたれの種類が多く、もち料理がハレの日に食されている

といった地域の特色を生かした料理が提供されている。また、店内飲食だけでなく、一関市内の製菓会社が OEM 製造した「果報餅」も土産物として販売されている。果報餅とは岩手県南部に伝わる縁起の良いもちであり、弘法大使に供えていた「果報団子」が始まりとされている。また、同じく一関市内で餅料理を提供している飲食店 B では、伝統もち料理をアレンジした「ひと口もち膳」が提供されている。一関地方に伝わるハレの日の文化であったもち食文化が、観光客向けに商品化されていることを示す事例の一つであるといえる。



図6 飲食店 A で提供されているもち料理  
(2023 年 8 月 31 日撮影)



図7 飲食店 B で提供されているもち料理  
(2023 年 8 月 30 日撮影)

また、もち料理を提供している飲食店は、観光雑誌にも取り上げられている。図8は、2001年から2023年にJTBパブリッシングから出版された『るるぶ岩手』をもとに、もち料理を提供している店舗の掲載件数の推移を表した図である。もち食文化推進のための取り組みが開始された当初はもち料理を提供している店舗として掲載されているのは前述の飲食店Aが主で、そのほかのもち料理を提供する飲食店は、観光雑誌にはほとんど取り上げられていなかった。しかし、2009年の「一関・平泉もち街道の会」の発足をきっかけに、観光雑誌に取り上げられるようになり、『るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '09~'10』には、県と市、業者が一丸となってもち料理をアピールしていると取り上げられ、『るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '10~'11』でも一関・平泉のソウルフードとしてもち料理が取り上げられている。それ以降も、2011年、2012年、2013年にもち街道の会、2012年には中東北もちサミットについてのコラムが掲載され、2015年以降に出版されたるるぶ岩手には、『一関名物の絶品餅料理』として、飲食店A、Bを含む3店舗が継続して掲載されるなど、観光雑誌に取り上げられることで徐々に世間からも注目されるようになり、もち食文化は一関市を代表する観光商品としての役割がより一層強まったといえる。

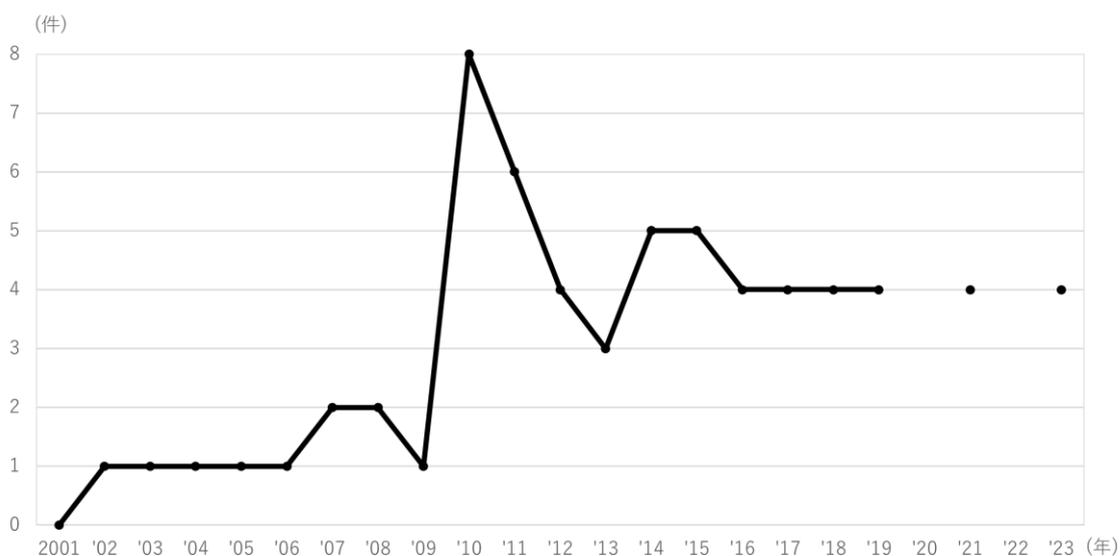


図8 『るるぶ岩手』のもち料理を提供する店舗の掲載件数の推移  
(JTBパブリッシング『るるぶ岩手』より作成)

※2020年、2022年はデータなし

#### IV おわりに

一関市のもち食文化の特徴として、原則として柔らかい餅を食べるのが一般的なこと、お正月だけでなく、ハレの日の食として節句や人生儀礼、農作業の節目など一年を通して食べること、もち及びもちのたれの種類が300種類と言われるほど多種多様なこと、儀礼の食

として「もち本膳」とその儀礼があることの4つが挙げられる。白もちや混ぜもちはスーパーマーケットなどでも販売されており、もち食文化が人々の生活に根付いた文化であることが分かる。

もち食推進の取り組みとして、活動開始当初は「もちなんて名物にならない」という雰囲気の中で餅一品運動や「一関もち弁当」の販売、「一関・平泉もち街道の会」の発足、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録、SAVOR JAPAN の認定など、もち食を一関地方の文化として定着させるためのさまざまな取り組みの末に現在のもち食文化の商品化があるということが、聞き取り調査から明らかになった。また、観光商品化のための取り組みとして、全国もちフェスティバルをはじめとするもちに関するフードイベントの実施や飲食店でのもち料理の提供が挙げられる。特に飲食店でのもち料理の提供については、もち MAP の発行や土産物としての販売、観光雑誌の掲載などを通して、地域に根付いた食文化という役割に加え、観光商品としての役割も果たすようになったといえる。

以上のことから、一関市におけるもち食文化の観光商品化のための取り組みは、一関市内外に、一関の名物はもちだという認識を定着させただけでなく、地域住民にとっては、当たり前根付いた文化に意識を向け、伝統的な食文化を次の世代に継承していくことに加え、当該地域では当たり前の文化でも観光資源になりうるという認識が生まれたのではないかと考えられる。

最後に、今後の一関地方のもち食推進に関わる取り組みの課題について、もちを扱う店舗が少ないことや経済を大きく動かすような波がないことが挙げられる。また、行政は民間がもち食文化推進の商品をプロデュースするための政策を整えたり民間への情報提供や資金の金銭面での援助をしたりする必要がある、民間はもち食文化を地域に根付いた産業にしていくための商品作りやブランド化のための取り組みが求められている。今後より一層もち食文化を一関地方の名物として広めていくために、経済面の効果や飲食店の需要、もち米の生産、6次産業化などに目を向け、地域の伝統的食文化や歴史を観光資源として形にしていくことが求められていくと考えられる。

#### —謝辞—

本稿を執筆するにあたり、世嬉の一酒造株式会社の佐藤暁僖様、岩手県一関市商工労働部観光物産課物産係主査の永澤恵里様、一般社団法人世界遺産平泉・一関 DMO 地域プロデューサーのブルックス久美子様、大林製菓株式会社代表取締役の大林学様にはお忙しいところ大変お世話になりました。ここに記して厚く御礼申し上げます。

#### —参考文献—

- ・(一社)一関市観光協会：もちに始まりもちに終わる、  
<https://www.ichitabi.jp/feature/special/mochi/index.html>. (最終閲覧：2024/09/09)
- ・片上敏喜 2011. 地域固有の食文化が観光の対象となるまでの形成過程に関する一考察

- 大和の伝統野菜を事例として— 観光研究 23-1 : 3-9.
- ・五木田玲子 2022. JTBF 旅行者調査～日本人旅行者の動向・意識、変わらないこと・変わること. 公益社団法人日本交通公社 観光文化 252 号.
  - ・三彩館ふじせい. 一関名物 元祖 ひと口もち膳
  - ・JTB 2001. るるぶ岩手 '01.
  - ・JTB 2002. るるぶ岩手 '02.
  - ・JTB 2003. るるぶ岩手 '03.
  - ・JTB 2004. るるぶ岩手 '04.
  - ・JTB パブリッシング 2005. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 '05.
  - ・JTB パブリッシング 2006. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 '06～'07.
  - ・JTB パブリッシング 2007. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 '07～'08.
  - ・JTB パブリッシング 2008. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '08～'09.
  - ・JTB パブリッシング 2009. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '09～'10.
  - ・JTB パブリッシング 2010. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '10～'11.
  - ・JTB パブリッシング 2011. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '11～'12.
  - ・JTB パブリッシング 2012. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '12～'13.
  - ・JTB パブリッシング 2013. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '13～'14.
  - ・JTB パブリッシング 2014. るるぶ岩手 盛岡 八幡平 平泉 '14～'15.
  - ・JTB パブリッシング 2015. るるぶ岩手 平泉 盛岡 八幡平 '15～'16.
  - ・JTB パブリッシング 2016. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '16～'17.
  - ・JTB パブリッシング 2017. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '18.
  - ・JTB パブリッシング 2018. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '19.
  - ・JTB パブリッシング 2019. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '20.
  - ・JTB パブリッシング 2021. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '22.
  - ・JTB パブリッシング 2023. るるぶ岩手 盛岡 花巻 平泉 八幡平 '24.
  - ・須山聡 2016. 奄美大島の観光における地域の資源化と商品化. 歴史地理学 58-1(278) : 41-56.
  - ・日本交通公社出版事業局 1990. るるぶ岩手.
  - ・農山漁村協会 1993. 日本の食生活全集⑤⑩ 日本の食事辞典Ⅱ
  - ・農山漁村協会 1984. 日本の食生活全集③ 聞き書岩手の食事