

一関もち食推進会議(岩手県一関市・平泉町)

- 伊達藩の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およそ300種とも言われている。
- 生活やなりわいに密接に関連した「もち食文化」による地域ブランディング、お土産や飲食メニューの開発、交流・体験の拠点づくりに取り組み、世界遺産「平泉」に加え、中山間地の棚田等の昔ながらの農村風景を巡る観光ルートが外国人旅行者にも楽しめる。

【地域の食】

- 藩政時代から続く「もち食文化」
- 格式ある「もち本膳」と多彩なもち食レシピ



(多種多様なもち料理)



(もち本膳)



(もちバイキング)

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	H27(現在)	H32
外国人旅行者	30,000人	60,000人
うち対象国(台湾)	18,000人	24,000人

【周遊ルート】～日本のもち食文化と黄金の國の原風景～

