

伊達な旅ガイド

Vol.106

笑顔咲きたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

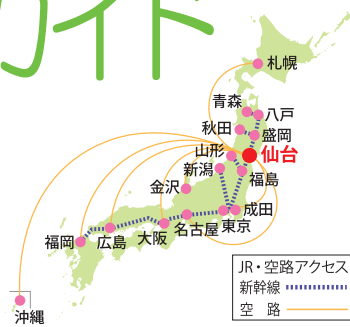


伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中

宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



11月5日放送

米どころ宮城

宮城の米は江戸時代から有名ですが、これまでにササニシキ、ひとめぼれ、まなむすめなど約40種類の品種が誕生しています。その中でも、ひとめぼれとササニシキは宮城を代表する品種です。農家では田んぼの安全性や環境にも気を配り、おいしい米作りに取り組んでいます。おいしいお米を、宮城でぜひ味わってください。



ひとめぼれを作る 美里町の農家の方

小野寺 正行さん
「味は間違いなくいいです。毎日食べていても飽きないです」



米どころ・大崎市の店

潮彩の國 六右衛門
Tel.0229-22-1990

寿司に最適なササニシキを使っています。



もちべえ
Tel.0229-24-4848

ひとめぼれのモチモチ感をいかした「はな^{まる}だんご」を販売。こしあん、くるみ、ずんだなどいろいろな種類のあんであま味わえます。



プレミアムひとめぼれ みやぎ吟撰米とは

農業を節減した特別栽培米。玄米に含まれるたんぱく質の割合が通常は7%のところ、6.3%以下に抑えることで、粘りが強く味がいい米になっています。



代表取締役 紺野 道夫さん
「ササニシキは噛めば噛むほどおいしく、ぱらっとほぐれます。あまり主張しないので和食によく合います」



季節料理 ときわ
Tel.0229-23-2377

銀シャリの釜めしにこだわる店。釜炊きならでは「おこげ」も楽しめます。



●さくら豚の角煮の釜めし
最後はカツオだしでおこげと一緒に茶漬けに。おこげの歯ごたえがたまらない一品です。



JAみどりの 山村 慶則さん
「米どころ宮城に恥じないトップクラスの米ということで作られたのが、『プレミアムひとめぼれ みやぎ吟撰米』です」



支配人 千葉 充正さん

「炊き上がったときの光と輝き。それを出したいので釜炊きにこだわっています。最後にお茶漬けで食べるのが絶妙。なんともいえない味です」

