

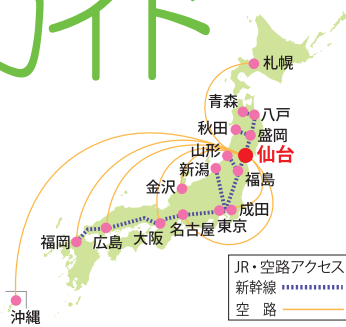
# 伊達な旅ガイド

Vol.111

笑顔咲くたび 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



JR石巻線渡波駅下車/三陸自動車道石巻河南Cから約20分

3月4日放送

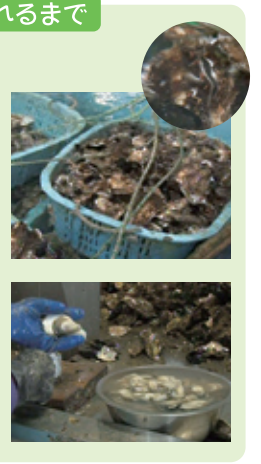
## まだまだ旬! 宮城のかき

宮城県は2011年の震災前まで、広島に次ぐ国内2位のかきの産地でした。その6割を占めていたのが石巻。震災で大きな被害を受けて生産量は激減しましたが、復興に向けてさまざまな人が頑張っています。冬のイメージが強いかきですが、身が太り、加熱することでおいしくなる春も旬。かき小屋での焼きがきのほか、飲食店でおいしいかき料理に出会うことができます。春のかきを味わいに、石巻を訪れてみませんか。



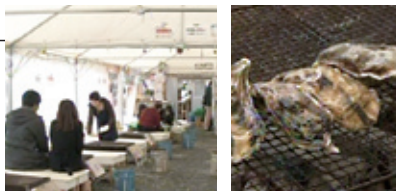
### かきが出荷されるまで

- ①収穫
- ②きれいな海水に一晩おきます。かきの口が開いて、身がきれいになります。
- ③収穫の翌日、早朝からかきむきが行われます。
- ④出荷



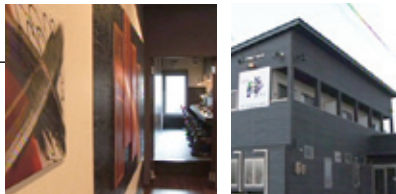
### 今回立ち寄った場所

**かき小屋渡波**  
Tel.0225-24-5640  
昨年2月に立ち上げられ、すでにリピーターもついたかき小屋。殻付きのかきを焼いていただきます。



### 味彩 絆

Tel.0225-24-8992  
春ならではの工夫を凝らして、かき料理を提供しています。



### かきのスープグラタン

かきのチャウダーの上にチーズをのせました。チーズとかきの相性も抜群。



### オイスターの辛口オリジナルソース

少し辛めの中華風料理。辛めのソースでかきのクセが抑えられています。



### かきのカクテル

見た目もおしゃれで女性におすすめ。



### かきの昆布焼き

炭火でじっくりと焼き、昆布のうまみがしみ込んだ料理。



### 宮城であったこんな人

#### 宮城県漁協石巻湾支所 かき部会長 高橋 文生さん

「震災の影響で資材が全部流されて何も無くなりましたが、復旧を目指して頑張りました。ここ万石浦に種がきが残っていたので、それを利用して養殖業が再開できました。春になると身入りが良くなり、グリーゲンもいっぱいになり、ものすごくおいしいかきになります。殻ごと焼いて食べる焼きがき、鍋、フライなど、かき料理にはいろいろありますが、これからが一番おいしい時期です」



#### かき小屋渡波 店長 寺岡 征己さん

「震災で、かきは全滅を免れたのですが、収穫して処理をする場所がほとんど被災してしまいました。かきを殻付きで流通する手段として、殻付きのまま焼く形態の「かき小屋」を立ち上げました」



#### お客様の声

「かきを食べに私たちは、福島県いわき市から来たんですよ。普段もかきは食べますが、かき小屋はなかなか無いですからね。去年も来ました」「熱いけどおいしい!」



#### 味彩 絆 代表取締役 阿部 光伸さん

「今の時期からかきはプリッととして、ますます大きくなります。お子様や女性、かきが苦手な方にも食べやすい料理に仕上げ、かきのおいしさをアピールしています」

