

伊達な旅ガイド

Vol.124

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

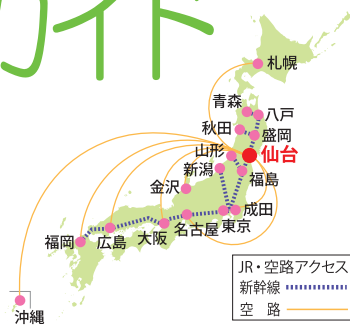
伊達な旅紀行

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



宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



6月10日
放送

陶芸とわさびの里、加美町



宮城県の北西部に位置する加美町。江戸時代に御用窯として発展した切込焼の歴史が残り、今も陶芸文化が深く根付いています。また、水がきれいなことでも知られ、ワサビ栽培も盛ん。町では新鮮なワサビを買えるだけでなく、ワサビを使った料理も楽しめます。陶芸とワサビの里、加美町を訪れてみませんか。

今回立ち寄った場所

陶芸の里 ゆーらんど

Tel.0229-69-6600

各種レジャー施設を備え宿泊もできる温泉施設。



ふるさと陶芸館

Tel.0229-69-5751

陶芸家の指導のもと陶芸の体験学習ができます。



切込焼記念館

Tel.0229-69-6366

加美町で作られていた切込焼を展示し、歴史を伝えています。



ZOOM UP

切込焼

江戸時代後期から仙台藩の御用窯として発展。素朴で温かみのある陶磁器。



宮城であったこんな人

●切込焼記念館 学芸員 畠山 静子さん

「切込焼の代表的なスタイルが『らっきょう型徳利』。白地にブルーの絵の具で絵を描くものが染付と呼ばれるものです。当時、陶器とは違ったワンランク上の特殊な技術が必要でした。その技術を東北の地で取り入れ作られたものが切込焼なのです」



●薬菜山葵栽培園 管理責任者 瀬尾 誠さん

「こちらのワサビは薬菜の恵みの水である伏流水で育てられています。水の量が豊富であること、質が良いことがワサビ栽培の条件。チューブに入っているワサビとは違い、本来の甘みのある辛さです。寿司、そば、焼き鳥、焼肉のほか、最近ではイタリアンにも使われています」



やくらいわさび

薬菜山葵栽培園

加美町では水の清らかさを生かしてワサビ栽培が盛んに行われています。



薬菜わさび茶屋

Tel.0229-67-3822

本物のワサビの味を多くの方に知ってもらいたいということで、栽培園に併設された食事処。朝摘みの新鮮なワサビをさまざまなメニューで楽しめます。



■釜飯御膳

加美町の食材をふんだんに使用。炊飯釜で炊いた季節の五目釜飯と、ワサビづくしの料理がたっぷり味わえます。



■季節の彩りサラダ

シーザードレッシングにワサビをブレンドした特製ソースでいただきます。



■海老と野菜のわさび衣揚げ

細かく切ったワサビの葉を衣に混ぜ込んだ天ぷらです。



やくらい土産センター

Tel.0229-67-3011

採れたてのワサビのほか、市場にはなかなか出回らない天然の葉ワサビなど、新鮮な野菜を販売。



■わさびジェラート

ワサビのすっきりとした味わいが特徴。辛味がないのでお子様にも人気。

