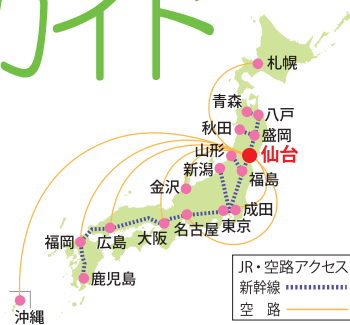


伊達な旅ガイド

Vol.149

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



12月2日放送 宮城ふるさと味の味 はらこめし

宮城県では、仙台市の広瀬川や巨理町の阿武隈川など、多くの川で鮭が遡上するのを見ることができます。特に河口に位置する巨理町では、脂ののった鮭がたくさん獲れるため、「はらこめし」が冬の旬の味覚として定着しています。「はらこめし」は、鮭の煮汁で炊きあげたご飯の上に、脂が乗った鮭の切り身とイクラをのせた郷土料理。巨理駅周辺のおよそ20店舗で本場の味を提供しています。巨理町でおいしい郷土料理を味わってみませんか。



広瀬川の鮭について 広瀬名取川漁業協同組合 宍戸 宗さん
鮭を守り育てていくために人工孵化を行っています。
「鮭の採卵は、10月から12月いっぱいまで続きます。天気の良い日は、周辺のマンションから皆が見に来て、カメラで撮る方もいらっしやいます。やっぱり、鮭が遡上するとはらこめしの季節だな、と思います」

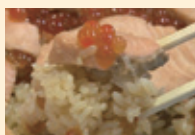


巨理町「はらこめし総選挙」グランプリ受賞の2店を紹介

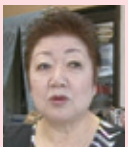
おしか商店
Tel.0223-34-2226
創業45年。鮮魚や手作りの惣菜のほか、県知事賞を受賞した鯛みそなど巨理の名産品も製造。



はらこめしの特徴
ご飯の炊き方を工夫して、一粒一粒が立つように調理しています。



おしか商店 社長 裕子さん
「おいしさの秘密は、ご飯の炊き方です。業務用のガスコンロに直接あげてかまど炊きみたいにして炊くと、ご飯がパチッと立つんです。やっぱり調理の仕方なんですよね。お店によって、はらこめしの味は全然違います」



よかるう **与香朗寿司**
Tel.0223-34-1416
巨理駅近くにある寿司店。地元の郷土料理を提供しています。



ほっきめし
ほっき貝は冬の代表的な海の幸。貝の王様ならではの食べ応えを満喫できます。



はらこめしの特徴
店が所有する田んぼで収穫されたお米と地元しょうゆにこだわっています。



与香朗寿司 店主 高橋 由幸さん
「この辺の人はみんな、家庭でおじちゃんおばあちゃんや両親の代からはらこめしの作り方を教わっており、それぞれに味が違うと思います。うちでは鮭を仕込んだ後のアワで出汁をとり、その出汁でイクラを2日程度漬けています。はらこめしの時期が終わったら、次はほっきめしの時期になります。どうぞ食べに来てください」

