

伊達な旅ガイド

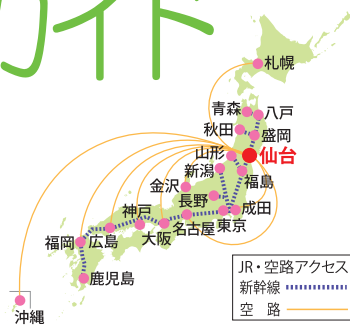
Vol.190

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



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



2月23日
放送

宮城のいちご



宮城県内では、冬から春にかけてイチゴの収穫が最盛期を迎えます。県南に位置する亶理町と山元町のイチゴ農園は、東日本大震災によって甚大な被害を受けましたが、徐々に再開されてきています。イチゴは、そのまま食べてもおいしいですが、バラエティ豊かなイチゴスイーツもおすすめ。亶理町、山元町で、イチゴを堪能してみませんか。

いちごランド こうちゃん園 tel.0223-34-4571

新品種「もういっこ」を作っています。



赤間 悟さん

「震災後にみんなで話し合った結果、『亶理のイチゴを無くすことはできない』というのが総意でした。そこで震災の年のクリスマスには、亶理のイチゴを皆さんに提供しようという目標を立てて、イチゴ作りがスタートしたのです」



ZOOM UP

新品種「もういっこ」の名前は、もう一個食べたくなるほど、大きくておいしいということに由来しています。



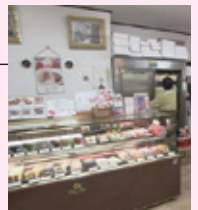
イチゴのスイーツ

亶理町にはイチゴを使ったかわいらしいスイーツもいっぱい。焼き菓子、ゼリー、お餅などいろいろ。

お菓子のアトリエ リモージュ

Tel.0223-36-3383

いちごサブレの「もういっこ」、時季限定の「いちごシルキー」などイチゴを使ったスイーツを作っています。



齋藤 美智子さん

「デザートで食べていただくイチゴは、甘いほうがおいしいですが、ケーキの上に乗せるものは、酸味がないとバランスがとれません。農家さんからいただく新鮮なイチゴを使い、イチゴもおいしく食べてもらえるようなケーキを作るのが私たちのコンセプト。ここに店を開いている以上は、きちんとイチゴを味わっていただける工夫をしたいと考えています」



山元いちご農園 tel.0223-37-4356

育てているのは「とちおとめ」「もういっこ」「紅ほっぺ」の3品種。一部のハウスでは、試験的にイチゴに音楽を聞かせて育てています。



代表取締役 岩佐 隆さん

「1つのハウスだけにピアノの音楽を流し、本当においしいものができるか、また、いちごにどのような効果があるかを検証しています」



Berry Very Labo (ベリーベリーラボ)

イチゴをルーに練り込んだ「いちごカレー」が人気。ほんのりいちごの甘さを感じられます。



3品種を比べてみました



とちおとめ
甘みと酸味のバランスがいい品種。

もういっこ
すっきり感とジューシーさがあります。

紅ほっぺ
甘くて大きいのが特徴です。

スイーツラインナップ

いちごシルキー



3粒入ったイチゴのおいしさがしっかり味わえるスイーツ。

もういっこ



サブレの中にホワイトチョコとイチゴのジャムがサンドされています。