

伊達な旅ガイド

Vol.200

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

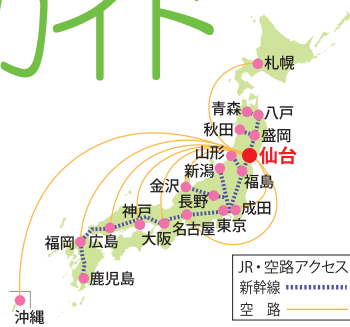
伊達な旅紀行

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



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



7月13日
放送

気仙沼で塩作り体験



震災を耐え抜いた「龍の松」「第9代横綱・秀ノ山雷五郎像」などが人々に感動を与え、観光名所になっている気仙沼市・岩井崎。この地域では江戸時代に伊達藩御用達の上質な塩が作られていました。現在は、昔ながらの製法で塩作りを体験できる「塩づくり体験館」や、岩井崎の塩の入ったラーメンや塩パン、サイダーなどの商品を楽しむことができます。気仙沼で復興の願いが込められた手作りの塩を味わってみませんか。

岩井崎の塩

気仙沼市階上観光協会の方が震災後新しく作った「平釜」で、岩井崎の海水を使った塩作りに取り組んでいます。作れる量は1週間かけてわずか16キロ。一般には販売されていませんが気仙沼市で作られるさまざまな商品に利用されています。



岩井崎の塩を使ったグルメ

●海草ラーメン(塩味)
[丸正食堂 Tel.0226-27-2367]
岩井崎の塩を使った、少し甘みのあるやさしい味わい。



●塩パン
[パルポー Keiki Sinjo店]
Tel.0226-23-8445

プレーン、小倉、さつまいもの種類があります。



●潮騒ダー
[千葉一商事]
Tel.0226-22-1098

岩井崎の塩を使ったサイダー。



千葉 清英さん
「気仙沼は宝の宝庫。復興はまだこれからですが、まずは立ち上がってみんなががんばっていきましょう」



岩井崎塩づくり体験館

Tel.0226-27-5410

あらかじめろ過した海水を煮詰める昔ながらの製法を学びながら、自分で塩を作ることができます。



塩づくり体験の感想

すっごい楽しかった



代表取締役 小野寺 恵喜さん

「磯の香りというか潮風の香りが、気仙沼ならではの香りだと思っています」



ZOOM UP

気仙沼フェニックスバレーセンター

千葉さんが「少しでも子どもたちのためになれば」との思いから開設した施設。

