

伊達な旅ガイド

Vol.220

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



1月4日
放送

仙台で伝統野菜を味わう



食材王国・宮城といえば牛タンや仙台牛が有名ですが、名物の一つに「仙台野菜」があります。仙台野菜とは、仙台白菜、仙台曲がりネギ、仙台セリ、仙台雪菜など「仙台」の名を冠した伝統野菜のこと。市内の飲食店ではこの仙台野菜を使った、さまざまな料理を提供しています。仙台の気候や風土が育んだ伝統野菜を味わってみませんか。

仙台朝市

仙台の台所といわれ、地物野菜や精肉、海産物が一堂にそろう朝市。



今庄青果本店 Tel.022-227-9547

昭和32年創業。伝統野菜を取りそろえる仙台朝市の青果店。

●仙台白菜

みずみずしく、葉がやわらかいのが特徴。



庄子さん

おいしさを知るなら、まずは生で食べてもらいたい。サラダのように刻んで食べてもらってもいいし、塩漬けやお鍋で食べるのもおすすめですよ

●仙台セリ



庄子さん

爽やかな香りと歯ごたえが特徴。お鍋にそのまま入れてもらってもいいですし、天ぷらにする人もいます。

●仙台雪菜

ほろ苦さに加え、寒さが増すほどに甘みが増します。



庄子さん

東北地方の野菜のおいしさは根元にあります。ぜひ食べていただきたい。お鍋の上に乗せると、切り口が緑色のバラみたに見えてきれいです



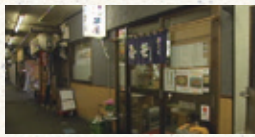
仙台野菜が食べられる店

笹屋 Tel.022-267-3039

いろは 壱式参横丁にある創業70年の食堂。

●仙台白菜タンメン

白菜のほか、カブ、大根など、季節野菜がたっぷり入った名物の一品。



店主 中村 俊男さん

「仙台白菜タンメンを初めて食べる方は、彩りの良さにびっくりなさる方が多いです」



旬魚旬菜 仁 Tel.022-262-5886

地下鉄北四番丁近くにある料理店。地元食材を使用した料理を提供しています。



●雪菜鍋

肉厚の葉とバラの花のように切った根元部分までおいしく味わえます。



店主 武田 仁さん

「雪菜は寒くなるにつれて、甘みが増してやわらかくなり、ますますおいしくなっています。魚介のだしと合わせるとすごくおいしいです。これから野菜がおいしくなる季節ですので、ぜひ召し上がってみてください」

