

伊達な旅ガイド

Vol.222

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



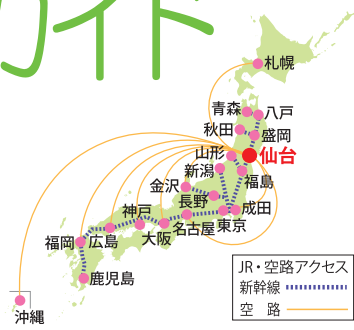
伊達な旅紀行

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



JR・空路アクセス
新幹線
空路



1月18日
放送

石巻・渡波の赤貝



冬場にうまみを増す高級食材の赤貝。宮城県では名取市のゆりあげの閑上産が有名ですが、古くから産地として知られていた石巻市渡波の赤貝が、いま再び注目されています。渡波産は収穫量が多くないため、石巻市内の飲食店で味わうのがおすすめ。にぎりずしや地元ならではの巻物などで、その香りと歯ごたえが楽しめます。ぜひ石巻で赤貝をご賞味ください。

石巻魚市場

震災で大きな被害を受けましたが、2015年9月に完全復活を果たしました。



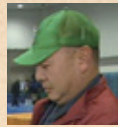
石巻魚市場社長 須能 邦雄さん

「やっと昨年かから漁が再開。それまではがれきを処理しながら操業するような状況でした」



鮮魚卸 丸鮮 代表取締役 平塚 隆さん

「渡波産の赤貝の特徴は、身の色と肉のつき方、重さです。甘みがあって歯ごたえがよく、いいサイズがそろっています」



石巻市渡波

石巻市の東に位置する町。赤貝漁船の船団基地があり、現在7隻の船が操業にあたっています。



渡波漁船漁業協同組合 組合長 雁部 宏充さん

「今は資源保護を目的とし、小さいものは放流して大きいものだけ選別して漁をしています。東京方面にも出荷していますが量は少なめ。石巻に来れば食べられますよ」



赤貝を提供する店



寿司正

Tel.0225-97-4966

仙台をはじめ県内各地からお客さんが足を運ぶ人気店。



店主 阿部 正博さん

「鮮度のいい赤貝は、握った時にピュッと反ります。相性抜群の赤貝のヒモとキュウリと一緒に巻いたのり巻きもありますよ。渡波産の赤貝の魅力は食べた瞬間の香り。特に赤貝を目の前でさばいてすぐに食べるというのが、一番おいしい食べ方だと思います」

