

伊達な旅ガイド

Vol.230

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



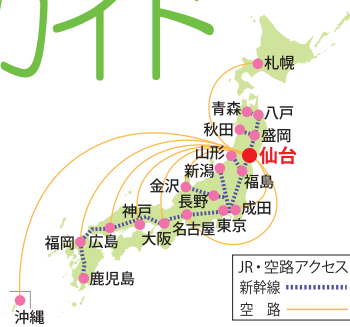
伊達な旅紀行

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



4月11日
放送

蔵王でそば巡り



蔵王連峰の裾野に位置する蔵王町や川崎町は、そばの産地として知られます。山の水脈の恩恵を受けた名水、朝晩の寒暖の差が激しい気候風土が、おいしいそばを育てる格好の条件になっています。この仙南のリゾート地、蔵王では、春の訪れとともに「寒ざらしそば」が味わえます。春の蔵王で、香り立つ、極上のそばを味わってみませんか。

寒ざらしそばとは

大寒の頃、冷たい清流にそばの実を十分に浸し、さらにひと月ほど寒風にさらし乾燥させるというもの。これによって、余分なアクや渋みが抜け、甘味と風味が際立ちます。

玄そば



仕込み



今回立ち寄った場所

川崎町

川音亭

Tel.0224-87-2903

川音川で漬けられた寒ざらしそばが、1年を通して楽しめます。



田舎そば

先代 丹野 貞治さん

「川崎町の寒ざらしそばは、もちもち感があって喉越しがいいです」



蔵王町

ペンション&レストラン 峠

Tel.0224-34-3760

一戸建・貸し切りの宿泊施設を併設し、天然温泉もあります。



天ざる

店主 長岡 滋さん

「寒ざらしは喉越しがいいし、香りもいい。分かっている人は、この季節になると、毎年いらっしゃいます」



鴨せいろ

賛久庵

Tel.0224-34-2002

古民家を改築した、雰囲気満点の賛久庵では、女将さん手打ちの寒ざらしそばをコースでいただけます。



賛久庵膳

女将 竹内 ひさ子さん

「昔は、将軍様への献上そばとして寒ざらしそばを作ったそうです。自分たち庶民は食べられなかったんじゃないでしょうか」

