

伊達な旅ガイド

Vol.258

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



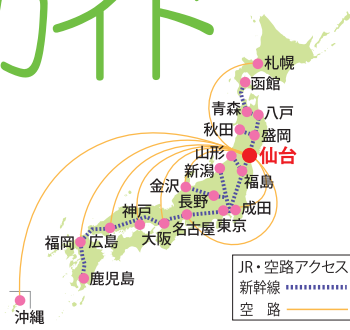
伊達な旅紀行

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



今回の伊達な旅MAP



JR仙台駅から仙石線石巻駅下車/三陸自動車道石巻河南ICから

10月24日
放送

復活! 石巻魚市場

豊かな海の幸が集まる漁港として知られる石巻では、昨年9月、東日本大震災で被災した石巻魚市場が全面再開しました。大きさは世界最大級といわれます。石巻には、魚市場だけでなく、多くの水産加工場もあります。港町・石巻を楽しんでみませんか。



石巻魚市場 Tel.0225-23-8121

新しい魚市場は、長さ880メートルで世界でも最長クラスの市場となっていて、広さは東京ドームの1.5倍あります。



ZOOM UP

見学通路

見学通路がある2階テラスからは、セリの様子を見学することができます。



専務取締役 志摩 喜代一さん

「非常に充実した機能が整備されたこと、活魚槽が整備されたことによって、大量の魚を受け入れる体制ができました。海水を循環させることによって、魚を生かしたまま販売できるというシステムです」



志摩さん

密閉型の管理された魚市場の形になっており、入る際には自動ドアで、開いたら必ずネットを閉め、鳥類が入らないような仕組みになっています。また場内に関しては、電動のリフトしか入れないようになっています。

斎太郎食堂

Tel.0225-96-2364

魚市場のすぐそばにある食堂。市場に合わせて朝早くから営業しています。



代表取締役 気仙 雅夫さん

「市場が目前にあるので、その日に水揚げされたものを提供できるという利点があります。最新の施設を見学に来ているお客さんが多く、当食堂にも県内外からのお客さんが来ています」



刺身定食



銀タラカマ塩焼き定食

「サカナップみやぎ」で足を伸ばそう

宮城県が発行している「サカナップみやぎ」(宮城県水産加工品直売所マップ)には、石巻の多くの水産加工場が紹介されています。



猪又屋

Tel.0225-97-5595

しめ鯖を製造している加工場。



漬け鯖



金華プラチナ鯖 姫造り

代表 猪又一 生さん

「昔ながらの製法をずっと守り、3日ほどかけて製造します」



白謙かまぼこ店本店

Tel.0225-22-1842

宮城の伝統の味、笹かまぼこの店。



極上笹かまぼこ



白謙揚げ野菜入り