

伊達な旅ガイド

Vol.324

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

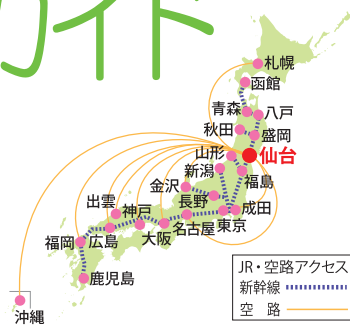
伊達な旅紀行

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

今回の伊達な旅MAP



JR東北本線名取駅からバスで約20分/
仙台東部自動車道路名取ICから約5分

2018年9月2日放送 北限のしらす

赤貝で有名な閑上漁港に生まれた新たな名物「北限のしらす」を味わってみませんか。



閑上の新たな名物「北限のしらす」

北限のしらす
主にカタクチイワシの稚魚で、カルシウムが豊富に含まれ、骨ごと食べられます。

しらす漁師 小斎 力男さん
「しらす漁の北限は福島県沖でしたが、さらに北の宮城県閑上沖にもしらすを確認され、2016年11月にシラス漁を県が許可しました。閑上漁港で水揚げされる「北限のしらす」を新たなブランドにしようと頑張っています」

ZOOM UP 閑上水産加工団地
新たに水産加工団地が整備され、仙台市内や福島県で被災した業者が操業を開始しています。

マルタ水産
Tel.022-302-5724

北限の釜揚げしらす

宮城県水産加工品の品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞。

社長 相澤 信幸さん
「閑上は近くに名取川や阿武隈川、北上川と様々な川があるので、山からどんどん流れてくる栄養豊富な水により、ぷっくりしておいしいしらすが育ちます」

北限のしらすを食べられるお店
漁亭 浜や 閑上さいかい市場店
Tel.022-398-5547

鈴栄
Tel.022-393-6303

社長 鈴木 健一さん
「私達は浪江町で操業していた水産加工業者です。しらすは福島でも揚がっていました。東北にもおいしいしらすの水揚げされているということを知ってもらいたいですね」

海祥
Tel.022-302-4130

大友 史祥さん
「生しらすは足が速く、鮮度が急激に落ちてしまうため、水揚げ後は競り、水洗いを経て急速凍結をかけ、1時間半〜2時間の間に商品が出来上がるようにしています」

初めて食べたお客様はおいしい!と喜んでくださいましたね。

閑上産の生しらす丼

店長 渡辺 正守さん