

伊達な旅ガイド

Vol.334

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

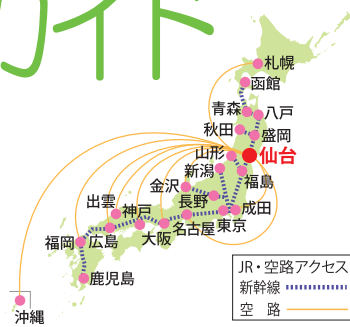
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
18:24~18:30
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



佐比助:地下鉄東西線大町西公園駅下車
たん兵衛:東北自動車道泉ICから約5分

2018年
12月10日
放送

宮城名物せり鍋

あったかい鍋が恋しくなる季節。皆さんも、宮城県で人気のせり鍋を味わってみてはいかがでしょうか。



せり栽培



宮城県のせりの約7割は、名取市で作られています。栽培には清らかな水が不可欠。収穫するときは腰まで水に漬かった状態で作業をします。

名取市
せり栽培農家 大友 智義さん

「せり鍋ブームになる26年前から生産に携わっています。一番おいしいのは、根ごと茎の根際です。わが家のせり鍋は、きのこ、しめじなども入れて寄せ鍋風に、せりをたっぷり入れて食べます」



一番おいしい根ごと茎の根際

せり鍋いろいろ

仙台市
居酒屋 佐比助
Tel.022-217-8455



佐比助のせり鍋に入るのはせりとカモ肉だけ。



せりは入れたらすぐ取ります。根っここの甘さを味わえます。

女将 山田 美緒子さん

「せりの白い根っこを鴨肉と食べるというのはうちで始めたと思います。今のようにブームになる15年前からです。根っこは根っこのおいしさ、茎は茎のおいしさ、せりの味を全て堪能できます」



富谷市
牛屋 たん兵衛
Tel.022-772-5118



かつお節と昆布をベースに、仙台の牛脂を使ったオリジナルだし。



せりを薄切りにした牛たんを巻き、しゃぶしゃぶのようにします。

オーナー 及川 盛貴さん

「牛たんもせりも両方宮城の名物なので、いいとこどりしたいなということで始めました。牛たんからも良いだしが出ますので意外と合うんです」

