

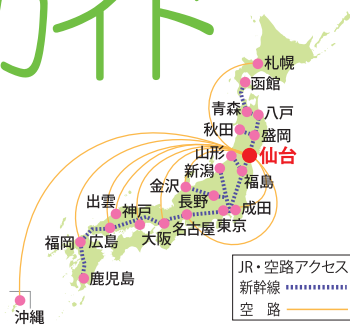
伊達な旅ガイド

Vol.335

笑顔咲きたび  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



今回の伊達な旅MAP

仙台市
仙台
仙石線
宮城野通
ホテルレオパレス仙台
仙台市地下鉄東西線
地下鉄東西線宮城野通駅から徒歩約1分

2018年12月17日 放送 生産量日本一! パプリカ



生産量日本一の宮城のパプリカを味わってみてはいかがでしょうか。

宮城のパプリカ

ベジ・ドリーム栗原
Tel.0228-58-4622
およそ4.2ヘクタール、東京ドームと同じくらいの大きさで、約10万株のパプリカを栽培しています。



農場長 石田 しほりさん
「海外産と比べて国産のパプリカは、かなり時間かけてじっくり育てていることもあって、実が分厚くて、みずみずしいパプリカになっています」



パプリカは栄養豊富。特に赤いパプリカは、老化を抑制するといわれるキサントフィルが多く含まれています。



AGV(無人搬送車)。コンピューターで管理することにより、年間を通して、収穫できます。



温度管理も水の管理もすべてコンピューター制御。メインコンピューターは事務所にあります。

宮城のパプリカが食べられるお店

ホテルレオパレス仙台
Tel.022-706-0001



パプリカのペペロナータ鱈のタルタータ包み
肉厚で食べ応えがあって甘い。フルーツに近い感覚です。

食材王国みやぎ「伝え人」

料理長 瀬戸 正彦さん
「宮城のパプリカはものすごく甘いので、素材を活かすためにローストします。ローストすると煮汁が出ます。その煮汁を生かして、ドレッシングを作ったりして、パプリカの良いところをうまく使って調理しています」



生産者おすすめレシビパプリカの浅漬け

30分漬けて、できあがりです。

栽培担当 手塚 祐賢さん

「スマートフォンでコンピューターに繋がるようになっていて、必要な温度に下げたり、上げたりといった設定をすることができます」

外にいても、温度操作ができます。