

# 伊達な旅ガイド

Vol.337

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

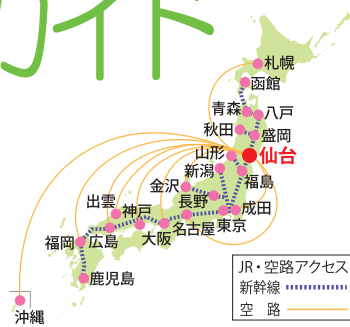
伊達な旅紀行

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



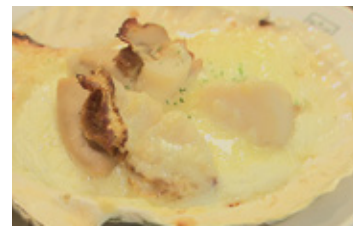
JR東北新幹線ノ関駅からJR大船渡線に乗り換えて気仙沼駅下車ノ三陸自動車道気仙沼中央ICから

2019年  
2月4日  
放送

## 大きい! みやぎのホタテ



宮城県は、北海道、青森県に次ぐホタテの生産地。中でも気仙沼市唐桑町のホタテは、都内の高級店などでも使われる一級品。大きくて濃厚な気仙沼のホタテを味わってみてはいかがでしょうか。



### 気仙沼・唐桑のホタテ〜海音〜

あまね



通常12センチ以上のサイズになるまでに2~3年かかるところを、1~2年でホタテの食べごろといわれる大きさに生育し、出荷します。

#### ■その秘密とは・・・

カゴを使った独自の生育法にあります。生育状況を見てつるし方を変え、浮かべる場所を移動させて育てています。カゴに入れてつるすことで日光が届きやすくし、プランクトンなどの海の養分も最大限に吸収しやすくなります。成長も早く、サイズの大きいホタテが育ちます。



12センチ以上の大きなものは、ブランドホタテとして出荷されています。身が柔らかく、甘い味わいが楽しめます。

### 海音が食べられるお店

#### ブランチ

Tel.0226-22-4171  
南気仙沼にある洋食店。



#### 店主 伊東 和三さん

「コースメニューに唐桑産の海音を取り入れており、グラタンとお刺身にしてお出しています。皆さんに喜んでいただいている人気のメニューです」



#### コース料理



コースでは気仙沼で水揚げされたお刺身を付けるようにしています。

※コース料理の内容は異なる場合があります。事前にご確認ください。

#### 養殖生産者 小濱 康弘さん

「震災後、全国から学生さんやボランティアの方が手伝いに来てくれました。一番大変なイカリという袋の中に砂利を入れて重しにするという作業を手伝ってもらいました。とても助かって感謝しています」

