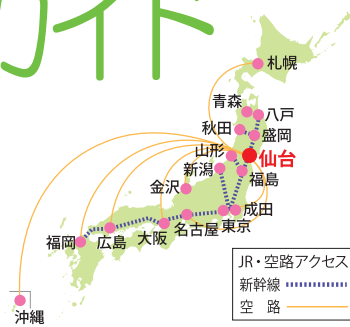


伊達な旅ガイド

Vol.52

美味し国 伊達な旅
仙台 SENDAI・MIYAGI 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



10月3日
放送

宮城のコダワリ! 芋煮会



東北、特に宮城県や山形県で盛んに行われている芋煮会は秋の風物詩。芋煮に使われるのは里芋で、宮城は味噌味の「豚汁風」、山形は醤油味の「すき焼き風」というように、地域によって味の違いも楽しめます。また、宮城の芋煮で使われている「仙台味噌」は400年以上の歴史があり、赤味噌で辛口なのが特徴です。全国的にも有名でお土産品としても人気があります。手ぶらで楽しめる会場もありますので、紅葉のなかでコダワリの芋煮を味わってみませんか。

せんだい旅日和 いも煮会 [検索](#)

今回立ち寄った場所

まつぶち いも煮会場

河原の場所を提供してくれる会場。必要な道具を貸してくれるので、手ぶらで来ても楽しめます。

TEL:022-718-5331



仙台味噌醤油株式会社(ジョウセン)

創業90年を迎えた仙台味噌の老舗。宮城県産の大豆「ミヤギシロメ」や「ひとめぼれ」「伊達の旨塩」などの厳選素材で仕上げた味噌など、多くの種類の味噌と醤油を製造・販売しています。

TEL:022-286-3151



ZOOM UP

仙台味噌は「医者いらず」と言われるほど栄養価も豊富。味噌汁はもちろん、焼きおにぎりや野菜スティックにも良く合います。



仙台味噌の製造工程

1 大豆蒸煮

大豆の成分を逃さないように、圧力釜でじっくり蒸し、おいしさを引き出します。



2 混合

蒸した大豆を冷却してから米麴と塩を混ぜ合わせ、仙台味噌のもとを作ります。



3 発酵

仕込まれたみそは、立体発酵蔵の中でじっくり発酵熟成されます。熟成の度合いによって、さまざまな種類が作られます。



宮城であったこんな人

■ヤマザワ 多賀城店 湊 貴将さん

「約10人前がつけられる大型鍋とかゴザ、バーベキューコンロなどを貸し出しています。当店では、1年間で50回ほど無料貸し出しを行っています」



■まつぶちいも煮会場 高橋 忠義さん

「会社、個人、家族など、それぞれのグループで芋煮を行います。だから一人が芋煮に参加する機会は2、3回はあると思いますよ」



■仙台味噌醤油株式会社 遠藤 勝之さん

「仙台味噌は、伊達政宗公の時代から長期熟成型で、色が濃い赤味噌の代表格。アミノ酸が多く非常に味が濃く、また、あっさりしていておいしいのが特徴です」

