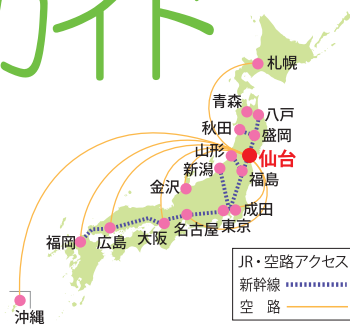


伊達な旅ガイド

Vol.61

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



12月5日
放送

おいしい郷土料理に舌鼓

宝石のようなプリプリのイクラと、脂がのった鮭を一度に楽しめる宮城の郷土料理が「はらこめし」。伊達政宗公も愛したといわれる秋の定番料理です。巨理町内のスーパーでは「はらこ」と鮭の切り身が、一緒にパックされて売られているほど。巨理町は震災の影響が大きかった地域ですが、現在は「はらこめし」が食べられる店も営業を再開しています。「はらこめし」のシーズンは12月中旬までですが、12月からは冬の名物「ほっきめし」も食べられます。2つの郷土の味が楽しめる12月は貴重な時期。自然の恵みを味わいに出かけませんか。



巨理町

検索

はらこめしが味わえる店

お店によって味付けや作り方が違うので、食べ比べもおすすめです。

- 和風れすと 海仙 Tel:0223-34-3447
- とんかつ小野 Tel:0223-35-2728
- どんぶり亭松本 Tel:0223-34-1815
- 中正旅館 Tel:0223-34-1224 (はらこめし要予約)
- 農家レストラン 旬菜館 Tel:0223-34-6287

宮城であったこんな人

■和風れすと 海仙 阿部 誠さん

「みなさんから『店は復興できたのか?』『いつから始まるんだ?』とか、励ましのお声をいっぱいいただきました。お客さんにも『またここではらこめしが食べられて嬉しかった』『嬉しい』とっていただきました」



■農家レストラン 旬菜館 南部 ひろみさん

「ほっきめしは、ちょっと甘めの味わいです。ほっき貝のエキスを使ってご飯を炊くので、ほっきの甘さがにじみ出ます。鮭とはまったく違ったおいしさですので、両方を味わってほしいですね」



おいしさメモ

1 はらこめしのおいしさ

旬菜館では、鮭の味付けに使用した煮汁を、炊き上がったご飯にかけてます。煮汁に染み出した鮭の味をご飯に移すという工夫がおいしさの秘密です。



2 ほっきめしのおいしさ

海水が冷たくなると、身が締まり、こりこりとした独特の歯ごたえが増す、ほっき貝。お刺身やお寿司、殻焼きなどで食べてもおいしい貝ですが、炊き込みご飯との相性も抜群です。



～いま、巨理町から～

震災で津波の被害を受け、その爪痕は今も町に残っています。「はらこめし」は巨理町の復興を待ちわびている人たちの希望の証でもあります。

