

伊達な旅ガイド

Vol.392

笑顔咲きたび  伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



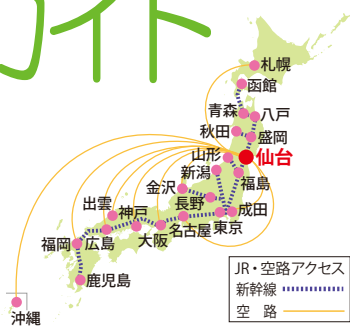
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
22:54~23:00
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



2020年
9月21日
放送

きのこを食べよう



宮城県産のきのこは、安全、安心、味もよしと三拍子揃っています。みなさんもぜひ安全安心な宮城県産きのこを味わってみてはいかがでしょうか。

栗原市

つぎだて
築館なめこ生産組合

Tel.0228-23-6320



宮城県産ナメコのおよそ20%を生産しています。



全国でも珍しい乾燥ナメコを生産。ナメコは水戻しが不要、そのままお鍋に入れ、おみそ汁やラーメンに入れて食べることができます。

組合長 菅原 仁さん



「ナメコ生産で一番大切なのが野菜という畑、おがくずです。先代からサクラのおがくずを使っています。肥料にもこだわり、人間が口にしても害のない安全なものを選んで使用しています」

みずどり
農業組合法人 水鳥

Tel.0228-21-2751



栗駒山系から流れ出る地下水を十分に吸収して育った、肉厚で風味豊かなシイタケ。地元の工場でパックングして出荷します。



熊谷 啓子さん



「水鳥では業界初のJGAPの認証をいただきました。肉厚で安全でおいしい宮城県産シイタケを皆さんにお届けします」

登米市

株式会社イマジン・ジャパン 登米農場

Tel.0228-24-8061



伊達な肉厚ぶりぶり 乾燥きくらげ。



肉厚で食感がよくと評判のキクラゲを生産しています。

鈴木 健さん



「休耕地を利用し発電業者と農家が協力してキクラゲを作りました。昨年からは白いキクラゲを作り始めました。ゆでてお刺身や天ぷらなどお和食で使ってくださいのがおすすめです」