

山元町



山元町PR担当係長
ホッキーくん

大きくて肉厚なホッキ貝

12月下旬から旬を迎える山元町特産のホッキ貝は、ふっくらと肉厚で甘みが強く、大ぶりな身は高級すしネタとしても珍重されています。

東日本大震災の大津波で海底にがれきが散乱したことにより、従来の底引き型では漁が困難となったことから、高水圧で砂を飛ばして漁獲する新たな漁法「噴流式マンガ」を導入し、平成30年から本格的に漁を再開しました。一定以上に成長したホッキ貝のみを採捕する「資源管理型漁業」を徹底し、品質維持と資源保全に取り組みながら良質なホッキ貝を水揚げしています。

郷土料理「ほっきめし」

旬の時期になると、町内の飲食店ではホッキ貝をふんだんに使った「ほっきめし」が味わえます。

ほっきめしは、生のホッキ貝の身をしょうゆベースのタレで煮て、その煮汁で炊き込んだご飯の上の



水揚げされたホッキ貝

ホッキ貝のおいしさが
ギュッと詰まったほっきめし



せたもので、町を代表する郷土料理の一つです。

農水産物直売所「やまもと夢いちごの郷」では、ホッキ貝やカレイなどの新鮮な水産物をはじめ、特産のイチゴや旬の野菜、出来たてのお総菜をお買い求めいただけます。か、フードコートでは、地元食材を活用した季節の郷土料理など、山元町の魅力をたっぷり楽しめます。冬も旬の味覚がいつぱいの山元町へ、ぜひお越しください。



令和4年10月末現在
人口:11,772人
世帯数:4,823世帯
山元町総務課
0223(37)1111

大郷町

おおやこちよう



大郷町観光PRキャラクター
常のモロ

「宮城のへそ」

大郷町は宮城県ほぼ中央「宮城のへそ」に位置し、仙台市から車で約30分の都市近郊にあり、交通アクセスにも恵まれています。町の中央部を一級河川吉田川が流れ、豊かな田園地帯が広がり、温暖で過ごしやすい気候です。夏にはホテルが舞い、冬には白鳥の訪れが季節の移ろいを知らせてくれます。

森の中の階段式露天風呂

「夢実の国」は、全国的にも珍しい階段式露天風呂を楽しめる日帰り天然温泉です。地下1400メートル湧き出た源泉が流れ込み、大自然に囲まれた静かな空間で、ゆったりとくつろぐことができます。

大郷町特産のモロヘイヤを使用した「モロヘイヤソフト」の販売もありますので、ぜひご賞味ください。体が冷え込む寒い冬に、大郷町の温泉で体の芯から温まり、心身を癒やしてはいかがでしょうか？



令和4年10月末現在
人口:7,754人
世帯数:2,895世帯
大郷町まちづくり
政策課
022(359)5537



大郷町特産モロヘイヤ使用「モロヘイヤソフト」



夢実の国「階段式露天風呂」