

むすび丸が案内するみやぎ観光ガイド

むすび丸日記



むすび丸が案内するみやぎ観光ガイド

むすび丸日記

発行／宮城県観光プロモーション推進室

※本誌に掲載されている事項は2023年3月末現在のものです
※祭り・イベントの内容、日程、会場など不明な点は本誌掲載
の各問い合わせ先へ、直接お尋ねください
※本誌掲載の写真、記事などの無断転載および複写を禁じます
※天候などの影響により、祭り・イベントの中止や延期、施設など
が休館になる場合があります
※写真はイメージです

むすび丸が案内するみやぎ観光ガイド

むすび丸日記

CONTENTS

2 → 4 特集 海、山、大地が育んだ 宮城のおいしい特産品
宮城のブランド米 主な品種と味わい方
宮城県が誇る 名物グルメ

5 仙台・松島エリア

6 … 仙台市 7 … 塩竈市 8 … 名取市
9 … 多賀城市 10 … 岩沼市 11 … 富谷市
12 … 亘理町 13 … 山元町 14 … 松島町
15 … 七ヶ浜町 16 … 利府町 17 … 大和町
18 … 大郷町 19 … 大衡村

21 三陸エリア

22 … 石巻市 23 … 気仙沼市 24 … 東松島市
25 … 女川町 26 … 南三陸町

27 県南エリア

28 … 白石市 29 … 角田市 30 … 蔵王町
31 … 七ヶ宿町 32 … 大河原町 33 … 村田町
34 … 柴田町 35 … 川崎町 36 … 丸森町

37 県北エリア

38 … 登米市 39 … 栗原市 40 … 大崎市
41 … 色麻町 42 … 加美町 43 … 涌谷町
44 … 美里町

はじめまして

ボク、仙台・宮城観光PR担当課長
「むすび丸」と申します。

仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会事務局
仙台・宮城観光PR担当課長

むすび丸

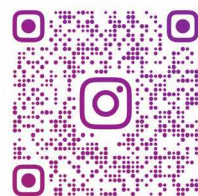
仙台・宮城観光PRキャラクター
Musubimaru

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

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3-8-1
TEL022-211-2895
FAX022-211-2829
<https://www.sendaimiyagicp.jp>



Instagramでも
観光情報をお届け中！



PR.MUSUBI_MARU

むすび丸

仙台・宮城観光PRキャラクター[公式]



宮城のブランド米

主な品種と味わい方

ひとめぼれ



宮城県古川農業試験場で育成。誕生から30年以上、今では全国で栽培されている宮城県を代表する人気銘柄です。粘りとつや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、魚料理にも肉料理にも合います。程よい粘りのため子どもからシニア世代まで食べやすいのが特長です。

ひとめぼれ



だて正夢



2018年に本格デビュー。登録農家が生産基準に基づいて栽培し、定められた品質基準に合格した米を厳選して出荷するプレミアムな品種です。もちもちとした食感が特長で、かめばかむほど甘みとうまみを感じられます。冷めてもおいしいためおにぎりやお弁当にもぴったりです。

金のいぶき



白米モードで手軽に炊飯できる玄米。プチプチとした独特の食感があり、かむたびに甘みが広がります。軟らかく粘りのある炊き上げりのため、普段の食事にも取り入れやすいです。胚芽は通常の3倍ほど大きく、GABAやビタミンEといった栄養素がたっぷり含まれていて健康志向な人にお薦めです。



ササニシキ



1963年に誕生し、60年たった今でも根強い人気です。炊き上げりの香りや粘り、色つやが良く、おかずの味を引き立たせるさっぱりとした味わいが魅力。特に魚や和食との相性が抜群で、程よくほぐれる食味が「シャリに最適な米」といわれているため、し店でも多く活用されています。



海、山、大地が育んだ

宮城のおいしい特産品

宮城の豊かな食と文化をPRするむすび丸は、おにぎりの頭に仙台藩祖・伊達政宗公をイメージしたかぶとを被ったキャラクター。三陸沖の魚が大好きで、特にサンマが好物です。むすび丸が暮らす宮城にはおいしい特産品がたくさんあります。

全国有数の米どころ

太平洋に面し、東北地方最大の平野・仙台平野がある宮城県は食材の宝庫です。コメ、魚介類、肉、野菜、果物など幅広く、おいしい特産品があります。その代表の一つが、毎日の食卓に欠かせないコメ。2000年前には米作りが行われていたと伝えられ、稲作に適した気候と豊かな水資源を生かして、今では全国有数の米どころとして知られています。1991年に県古川農業試験場で誕生した「ひとめぼれ」が、現在県内最多の作付面積を誇り、宮城を代表する主力品種になっています。かつて「西の横綱」のゴシヒカリに対して、「東の横綱」と呼ばれて人気を集めていた「ササニシキ」も宮城県生まれのブランド米。ひとめぼれに比べて生産量は減りますが、根強い人気です。口の中ではどける食感で酢飯に適し、愛用しているすし店が多くあります。次世代のプレミアムブランド米「だて正夢」、健康志向の人に好評の「金のいぶき」などさまざまな品種が栽培されています。

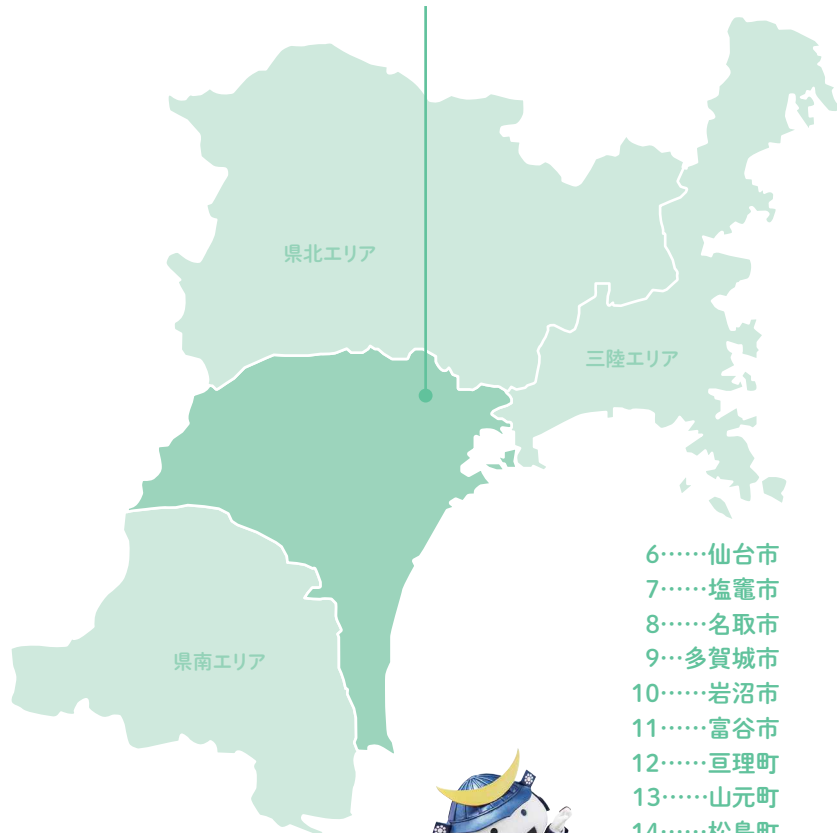
海と山の幸も豊富

魚介類はサンマ、マグロ、カツオ、カキ、タコ、ノリ、ワカメなど豊富。

中でもホヤは、宮城が全国屈指の水揚げ量です。オレンジ色の皮にいい匂いがある見た目から「海のバイナップル」と呼ばれ、甘み、塩味、酸味、苦み、うまみの5つの味が楽しめます。上質な牛肉や豚肉も生産されています。最高級ブランド牛「仙台牛」は等級がA5またはB5にランク付けされた肉に限定。霜降りと赤身のバランスが良く繊維が肉質で、とろけるような口当たりが魅力です。野菜も各地で栽培。仙台白菜、仙台雪菜といった「仙台伝統野菜」、名取市や石巻市のセリ、村田町のソラマメなどが有名です。果物は沿岸地域を中心にイチゴの生産が盛ん。リンゴや梨、柿なども育てられています。笹の形をした笹蒲鉾、肉厚の牛たん焼き、枝豆をすり潰してあんにしたずんだといった名物も多彩です。



仙台・松島 エリア



- 6……仙台市
- 7……塩竈市
- 8……名取市
- 9……多賀城市
- 10……岩沼市
- 11……富谷市
- 12……亘理町
- 13……山元町
- 14……松島町
- 15……七ヶ浜町
- 16……利府町
- 17……大和町
- 18……大郷町
- 19……大衡村

宮城県が誇る

名物グルメ

牛たん焼き



仙台発祥とされるご当地グルメの筆頭格が、香ばしくジューシーな牛たん焼き。地元仙台では、塩味の牛たん焼きに麦飯、テールスープが付いた「定食」で味わうのが定番です。宮城県内には多くの専門店があり、店によって味噌などの味のバリエーションやカレー、しゃぶしゃぶ、たたき、つくねといった料理のアレンジも楽しめます。

笹蒲鉾



土産品の定番として、家庭のおかずやおやつ、給食の一品としても愛される笹蒲鉾。明治初期、ヒラメをすり身にして手のひらでたたき、焼いて保存食としたのが始まりとされています。シンプルなプレーン味から、チーズや大葉、枝豆などの食材を練り込んだ変わり種まで工夫を凝らした商品が販売されています。

ずんだ



ゆでた枝豆をすりつぶした宮城県を代表する郷土料理。砂糖で甘く味付けして餅や団子に絡め「ずんだ餅」「ずんだ団子」として味わうのが一般的ですが、近年はゼラートやまんじゅう、ソフトクリーム、ケーキ、カステラ、パン、ドリンクといった、ずんだ入りの和洋のスイーツも大人気。鮮やかな緑色が目に美しく、豊かな風味が魅力です。

