

★ 県南のグルメ ★

自然豊かな蔵王連峰の麓で、牧場の新鮮素材を使ったチーズ料理や、歴史ある城下町白石で育まれた白石温麺を堪能。地ビールやそらまめ、素朴な干し柿や梅干しも食べ逃せない。



白石温麺

約400年の歴史をもち、片倉小十郎が命名したといわれる。短い細麺で、油を使わず小麦粉と塩水で作られるため、のどごしがよく、消化がよい。

☎0224-25-0124 (奥州白石温麺協同組合)



おくずかけ

野菜や豆腐、油揚げ、豆麩などをだし汁で煮込み、白石温麺を加えてとろみをつけた具だくさんの汁物。宮城県南部の郷土料理として親しまれている。

地ビール

JAみやぎ仙南シンケンファクトリーでは、インターナショナル・ビアカップ金賞カテゴリーチャンピオンの『スタウト』をはじめ、4〜6種類のビールが楽しめる。

☎0224-61-1150 (JAみやぎ仙南シンケンファクトリー)



チーズ料理

蔵王酪農センターで作られた乳製品は、酪農センターの敷地内にあるレストランでチーズなどの料理となって提供される。

(写真協力:蔵王酪農センター
☎0224-34-3311)

そば

川崎町は昼と夜の気温差が大きく、香り高いそばができることで知られる。収穫したそばの実を冬場に川に浸けておくことで風味が増す「寒ざらしそば」も評判。





角田産梅干し

角田産の梅干しは梅の実、シソ、塩だけでつくる自然食品。常温で保存がきく塩分で「しょっぱい」「すっぱい」が特徴。

☎0224-63-2120 (角田市商工観光課)



そらまめ

村田の特産品であるそらまめ。みずみずしく、大粒のそらまめが6月に収穫される。加工品も多く開発されている。

☎0224-83-5505 (道の駅村田物産交流センター)



ころ柿

耕野地区特産の蜂屋柿は、干し柿(ころ柿)に適している品種。秋になると、色鮮やかなころ柿が家々の軒下で風にゆれる光景が見られる。

☎0224-72-6663 (丸森町観光案内所「やまゆり館」)

県南のおみやげ

一子相伝の飴菓子、蔵王酪農センターの乳製品や、角田市にあるJAXAの宇宙食や蔵王町ゆかりの真田幸村グッズなどユニークなおみやげがそろう。

こけしグッズ

遠刈田伝統こけしは、遠刈田温泉を中心に発達。宮城県には他に作並系、弥治郎系、鳴子系があり、こけし王国といわれている。

☎0224-34-2385 (みやぎ蔵王こけし館)



乳製品

蔵王酪農センターでは牛乳、チーズ、バターなどの乳製品を生産。全国ブランドとして有名な「蔵王チーズ」は、みやげとしても人気だ。

☎0224-34-3311 (蔵王酪農センター)
(写真協力:蔵王酪農センター)

飴菓子

霜ばしら、晒し飴などの名称で知られる繊細な飴菓子は、大河原町の老舗菓子舗が発祥。一子相伝で300年以上続くお菓子は、その繊細さゆえ冬期限定の製造。

☎0224-53-2659 (大河原町商工観光課)

宇宙食

角田市では宇宙パン、スペースカレー、角田産米100%の「夢★宇宙米おにぎり」などを販売している。

☎0224-63-5839 (角田市スペースラボ・コスモハウス)



真田幸村グッズ

真田幸村の次男・大八ゆかりの地とされる蔵王町。それにちなみ、さまざまな真田幸村グッズが登場している。

☎0224-33-2215 (蔵王町農林観光課)