

県北のグルメ

広大な穀倉地帯が広がる県北エリア。ご当地グルメとして評判の油麩井や岩魚井、栗だんごなど、独自の食文化が魅力。伝統の餅料理や、貴重な天然うなぎもおすすめだ。



おぼろ豆腐(右)、おぼろ汁(左)

江戸時代末期、関西から来たお坊さんが寺のわらじ脱ぎ場になっていた豆腐屋へその製法、食べ方を伝授したのが始まりとされる。やわらかく滑らかな食感が特徴。

☎0229-43-2119 (満谷町観光物産協会)

油麩井

登米のご当地グルメの代表格が、小麦粉のグルテンを植物油で揚げた名産品である「油麩」を使った「油麩井」。みやぎの明治村界限だけでも多くの店があり、味も多彩だ。

☎0220-52-2016 (油麩井の会)



なる子ちゃんご鍋

鳴子温泉は「日本三大草相撲」の地である。2013年、大相撲の宮城野部屋直伝のちゃんご鍋をアレンジした「なる子ちゃんご鍋」が誕生した。

☎0229-83-3441 (鳴子温泉・旅館案内センター)



栗駒耕英岩魚井

日本で初めてイワナの養殖に成功した地である栗駒耕英地域では、新鮮なイワナを使い、店それぞれに工夫したオリジナルの「栗駒耕英岩魚井」が名物になっている。

☎0228-25-4166 (栗原市観光物産協会)



栗だんご

甘露煮にした栗をだんごで包み、みたらし餡をかけ箸でいただく鳴子温泉の名物おやつ。

☎0229-83-3441 (鳴子観光・旅館案内センター)



栗原各地の餅文化

栗原市内では、「ハレの日」に餅を食べる習慣が根づいてきた。ゆでた沼エビを白餅にからめる「えび餅」など、餅料理は50種類以上あるといわれる。

☎0228-25-4166 (栗原市観光物産協会)

天然うなぎ

北上川では今もウナギ漁が行われている。特に夏から秋にかけて、胴という昔ながらの道具を使って仕掛けると、脂ののった天然もののウナギが獲れる。

☎0220-34-2734 (登米市商業観光課)



そばだんご

栗駒山麓で栽培されているそばの粉をだんご状にしたのが、「そばだんご」。フワッとした食感で、魚だしのスープや、山菜、キノコなどの具とピッタリだ。

☎0228-25-4166 (栗原市観光物産協会)

(写真協力:農場蕎麦坊の蔵 ☎0228-56-2777)



はっと

小麦粉を使った「はっと」は、登米のご当地グルメ。12月には「日本一はっとフェスティバル」が開催され、30種以上のはっとを味わえる。

☎0220-34-2734 (登米市商業観光課)



県北 のおみやげ

日本有数の温泉地、鳴子温泉郷があるエリア。素朴な味わいの鳴子伝統こけしや、登米の木工クラフトが人気。全国に知られた米どころならではの、おいしいブランド米も喜ばれている。



みやぎの米
伊達政宗公の時代から米作に力を注いできた宮城。中でも県北エリアは米どころとして全国的に有名だ。宮城のブランド米「だて正夢」「金のいぶき」「ササニシキ」「ひとめぼれ」の4品種や、大崎市の地域ブランド米「ささ結」がある。



鳴子伝統こけし
鳴子こけしは約200年前には作られていたといわれる。安定感のある姿の中に可憐な風情が見られ、首をまわすとキュッと鳴ることなどが特徴だ。
☎0229-83-3600 (鳴子木地玩具協同組合)



木工品
登米市津山は「津山杉」で知られる山里。この津山杉を活用して矢羽細工の木工品やさまざまな木工クラフトを製造販売している。家具や食器、玩具など製品はさまざま。

日本酒
おいしい米とおいしい水に育まれた県北エリアは、古くから銘酒造りに適した土地でもある。酒づくりに情熱を注ぎ、特色ある銘酒を生み出す酒蔵が数多く点在、酒蔵巡りを楽しむのもおすすめ。

