

県北の

# グルメ

栗駒山の大自然の下、豊かな水源を生かした穀倉地帯が広がるエリア。独自の『餅文化』が根付き、郷土の味には欠かせません。北上川の天然うなぎもおおすすめです！



## なる子ちゃんこ鍋

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

☎0229-23-7097  
(大崎市産業経済部観光交流課)



## 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、醤油ベースのスープや、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)



## おぼろどうふ(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 (蒲谷町観光物産協会)

## はっと

小麦粉を使った「はっと」は、登米の郷土料理。12月には「日本一はっとフェスティバル」が開催され、30種以上のはっと汁を味わえる。市内にはお店も多数。

☎0220-23-7331 (登米市観光シニアプロモーション課)



## 天然うなぎ P.155

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。

☎0220-23-7331  
(登米市観光シニアプロモーション課)



## 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)

## 油麴丼 (あぶらふんどんぶり)

登米のご当地グルメの代表格が、グルテンを練って熟成させ、植物油で揚げた名産品である「油麴」を使った「油麴丼」。みやぎの明治村界限だけでも多くの店があり、味も多彩。

☎0220-52-2016 (油麴丼の会)



## 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を代表するお土産品。

☎0229-83-3441 (鳴子温泉郷観光案内所)



## 栗駒耕英岩魚丼

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「栗駒耕英岩魚丼」が名物になっている。

☎0228-25-4166  
(栗原市観光物産協会)





## みやぎ米

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。

だて正夢



金のいぶき



ひとめぼれ



ササニシキ



ささ結



“米どころ”県北の自慢は「ブランド米」。それぞれの食味の違いを比べてみて？米と水が美味しければおのずと地酒も美味しく酒蔵も多く点在します。鳴子伝統こけしや「津山杉」の木工品など温もり優しい地域の工芸品も魅力的！

## 木工品

登米市津山町は「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。



## 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 (日本こけし館内))