

自然



歴史



文化



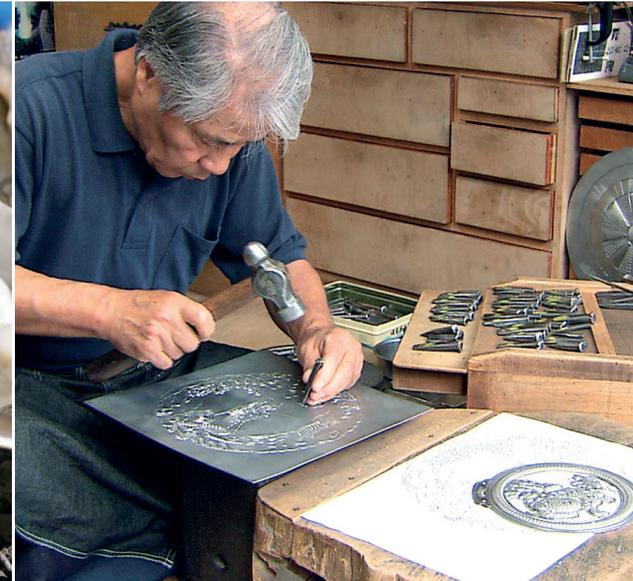
旅でさがそう！

めぐ

宮城県東部は太平洋に面し、世界三大漁場の三陸沖漁場に近いため、全国屈指の水揚げ量を誇る漁港があります。沿岸部は水産業が盛んで原始の時代から『海』の恩恵を受けてきました。西部側は奥羽山脈が連なり、その火山活動に関連し、山麓地域には必ず『温泉』があります。

また、広大な平野部を持ち、豊かな水にも恵まれ『米どころ』としても有名です。そこから美味しい地酒や餅文化が生まれました。

そして、宮城の歴史に大きな影響を与えたのは何ととっても伊達政宗公と県内各地の伊達藩や家臣たち。地域資源を生かしつつ、治水を整備し、職人を集め、『伊達文化』を育みました。



食

匠

る宮城

豊かにつながる 自然と文化

豊かな森は豊かな海につながっているといわれます。森の養分が川に溶け出し海に流れ込むことで、海中のプランクトンが増え、魚類などの食物連鎖が形成されていきます。

宮城の魅力の中にもそういった自然と歴史が複雑に絡み合い、暮らしに溶け込んでいる要素がたくさんあり、地元の産業と文化を織り成しながら、現在まで匠の技や郷土食などが受け継がれています。

そのままの自然や動植物と人とが共生していくのは簡単なことではありませんが、地域の方々がその特性を生かし、多面的に協力し、宮城を愛でる心は未来につながっていきます。

INDEX

- P012 こけしと温泉を愛ぐる
- P014 米と酒を愛ぐる
- P016 今も息づく伊達文化を愛ぐる
- P018 仙台・松島エリアを愛ぐる
- P020 県南エリアを愛ぐる
- P022 三陸エリアを愛ぐる
- P024 県北エリアを愛ぐる



温泉を愛でる こけしと

こけしは江戸時代末期ごろ、東北の山村でお椀やお盆などを挽いていた『木地師』が子どもの玩具として作ったのが起源と伝わります。現在「伝統こけし」と言われるものは、原木から木取り、ろくろを回しながら頭・胴を挽く作業、描彩から仕上げまでの全工程をひとりのこけし工人が行います。大きく12系統に分類され、宮城県内では鳴子系、遠刈田系、弥治郎系、作並系、肘折系の5系統があります。そのうち、4系統のこけしは宮城県の温泉地と深いつながりがあり、子どものおもちゃだったものが、次第に湯治場のお土産として趣味や観賞用のものと発展しました。宮城の温泉は人々を癒すスポットであると共に、全国のこけしマニアからは羨望の地でもあるのです。各地の工房などでは絵付け体験もできるので、こけしの魅力をまるごと愛でてください。

鳴子系伝統こけし

[鳴子温泉郷]

鳴子系こけしは、鳴子温泉を中心に発展しました。大きな頭を支える胴は肩が張り、真ん中が少しくびれて、再び裾に向かって広がり安定感があります。模様は大輪の菊の花や楓、牡丹などが華やかに描かれます。特に大きな特色は首を回すと「キュッキュッ」と音が出ることです。これは、こけし工人の巧みな首入れ技術があって生み出されるもので、鳴子伝統の技が今に伝わる逸品となっています。

鳴子温泉郷

鳴子温泉郷には、鳴子温泉・中山平温泉・東鳴子温泉・川渡温泉・鬼首温泉の五つの特色ある温泉地があります。源泉数は約370本、泉質・湯量ともに豊富な温泉郷で、日本に10種類ある新泉質分類のうち7種類が湧き出しています。宿自慢の源泉を楽しんだり、レトロな風情の公衆浴場めぐり、鬼首の間歇泉など、自分好みの温泉場と出逢ってください。

[大崎市] ◆詳しくは /P.140 県北エリアへ



遠刈田系伝統こけし

[遠刈田温泉]

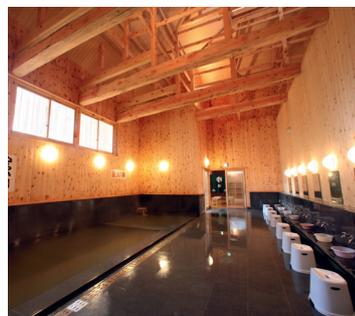
遠刈田こけしは「遠刈田温泉」を中心として発展しました。直胴に比較的大きな頭、頭頂には赤い放射状の手絡(髪飾り)模様、さらに額から頬にかけて赤い花卉模様が描かれます。顔は上下のまぶたが描かれ、切れ長の目と割れ鼻は凛とした表情を作り出します。菊、梅、桜、木目などの胴模様は多彩なバリエーションがあり、遠刈田系こけしの華麗な印象の中に工人の個性が光ります。



遠刈田温泉

蔵王連峰の東麓に広がる温泉街「遠刈田温泉」は標高330mの高原にあります。開湯より約400年と伝わるこの地には、足腰の病気に効果があるとされる硫酸塩泉の湯があります。「不動滝の大鰻が三階滝の大蟹との戦いに敗れ、切られた尾が遠刈田に流れつき、以来、足腰の病に効果がある」という言い伝えも。2つの共同浴場「神の湯・壽の湯」に、趣の違う旅館やホテル、こけし工人の家並みは温泉風情があふれます。

[蔵王町] ◆詳しくは /P.103 仙南エリアへ



全国こけし祭り



戦後間もない昭和23年から始まり、2024年で69回目を迎えたこの祭りは、全国のこけしファンが集結する大人気のイベント。宮城県をはじめ東北各地のこけし工人による約2,000点のこけしが展示・販売されました。こけしコンクールやフェスティバルパレードなどまちを上げて賑わう2日間。こけしを愛する人たちの熱気に包まれます。

弥治郎系 伝統こけし

[鎌先温泉・小原温泉・白石湯沢温泉]

奥羽の薬湯として親しまれている「鎌先温泉」からほど近くにある『弥治郎地区』。半農半工の地域で、農閑期にこけしを作り、湯治客などに子供のお土産として売っていたようです。弥治郎系こけしの特徴は、頭のとっぺんに二重、三重のろくろ線模様が入り、まるでベレー帽をかぶったようになっていること。着物の襟や裾にキュッと帯を締めたような胴模様はモダンな雰囲気もあります。温泉客から好みの形や描彩を聞き、注文に応じて製造したことから多彩に発展してきました。「弥治郎こけし村」には地元工人や弟子入りした若手工人などがそれぞれの工房で匠の技を作品に映しています。



鎌先温泉

「キズに鎌先」と名高い鎌先温泉は、600年以上も昔、里人が喉の乾きを潤すために、鎌の先で地面を掘ったところ温泉が湧き出したと伝わります。情緒あふれる旅館の佇まいと山間の自然が包み込む長閑な雰囲気が魅力で、心の癒しも提供してくれます。



小原温泉

白石川の上流、V字型の渓谷に寄り添う小原温泉は、平安時代後期、源義経の家臣・常陸坊海尊が発見したという伝説があり、約800年もの長い歳月、人々を癒やし続けてきました。無色透明の湯はさらりとした単純泉で「目に小原」と言われるほど眼病に効く温泉と言われています。



白石湯沢温泉

「^{しもとぎわい}下戸沢宿」は七ヶ宿街道の宿場で、江戸時代は出羽国を領していた13藩の諸大名が参勤交代で利用、幕末から明治初期には出羽三山詣の宿泊人も多く賑わいをみせました。今も当時の面影を残すこの地には、江戸時代より湧く温泉があり、それが白石湯沢温泉です。



[白石市] ◆詳しくは /P.108 仙南エリアへ

全日本こけしコンクール

毎年5月3日～5日で開催されるこのコンクールでは最優秀作品に内閣総理大臣賞が贈られることもあり、全国からこけし収集家が集まります。東北各地の伝統こけしをはじめ、新型こけし、創作こけしなども勢揃い。こけし工人による実演や白石・近隣市町の地場産品まつりも開かれ活況を呈します。



作並系 伝統こけし

[作並温泉]

山間部の湯治場「作並温泉」を中心とする系統で、後にこけし工人が山形や仙台へ工房を移したり、様々な発展の形を遂げました。子どもの小さな手でも握りやすいように胴が細いのが特徴で、こけしが玩具だった名残を思わせてくれます。大正時代からは観賞用に台座が付き「かに菊」と呼ばれる模様と共に作並こけしの伝統となっています。作並系の工人・高橋^{えなきち}胞吉の手による「胞吉型」の仙台こけしは秋保温泉に工房を構える鈴木氏が復元、「加納型」は青葉城址などで活動されている加納親子が今に伝えています。



作並温泉

仙台と山形を結ぶ国道48号線(関山街道)に位置し、歴代仙台藩主の「隠し湯」とも伝えられる作並温泉。寛政8年(1796年)の開湯以来、明治の俳人・正岡子規や仙台生まれの詩人・土井晩翠など数多くの文化人がこの地を訪れ、名湯に癒されています。肌にやさしい泉質と豊富な湯から「美女づくりの湯」とも言われ、露天風呂や岩風呂、立ち湯など多彩な湯めぐりが楽しめます。



[仙台市] ◆詳しくは /P.077 仙台・松島エリアへ

秋保のこけし

秋保温泉でこけしが作られるようになったのは明治中頃の太田庄吉が最初といわれ、その後、弟子である佐藤三蔵が秋保型のこけしを考案し、広めていったとされています。秋保こけしの特徴は、太めの銅に肩と裾に2本の深緑色のろくろ線があること、頭のとっぺんに「乙」字状の模様があることです。伝統工芸職人が集まった「秋保工芸の里」では作並系、遠刈田系など3つのこけし工房があり、昔ながらの伝統こけしと創作的な木地玩具などを堪能できます。



秋保温泉

仙台の街中から車で30分程の近さもあり「温泉リゾート地」として愛されてきた秋保温泉。その歴史は古く開湯1500年、伊達政宗公も湯治に訪れたと伝わります。老舗の高級旅館からグランピング施設まで様々な楽しみ方があり、豪快な大瀑布「秋保大滝」へ足を延ばすのも人気です。



[仙台市] ◆詳しくは /P.071 仙台・松島エリアへ

米と酒を愛

「うまい米あるところにうまい酒あり」と言われますが、宮城では山間部から平野部まで肥沃な耕土と清らかな水に恵まれ、美味しい米と地酒が育まれる条件が揃っています。また、仙台藩祖・伊達政宗公による治水工事は新田開発を促し、「仙台藩御用酒屋」の開設により醸造技術が向上、多くの酒蔵が地元の米や水を生かして名酒を造り続けています。さらに上質な米から生まれた『餅文化』は宮城の食文化のひとつを担っています。地元の作り手が長い時間試行錯誤を重ね、栽培や醸造の技術を磨いてこだわってきた宮城の米と酒。進化を止めず未来につながる、その美味しさをじっくりと味わってください。

ぐる

豊かな耕土と水が育む尊い一粒一粒 みやぎの米

稲の成長期から開花期の夏、昼は日照に恵まれながら夜は涼しいという寒暖差がある宮城、病害虫の発生を抑え稲の消耗も少ないこの好条件が、宮城を米どころにした所以でもあります。30年ほど前まで宮城を代表する銘柄だった「ササニシキ」は冷害に弱く、比較的寒さに強い「ひとめぼれ」への転換が進み、現在ではおよそ70%の作付面積を占めています。地域をあげて宮城の気候に対応した稲の品種改良や土壌改良を重ね、環境保全にも配慮し、循環型農業の発展にも取り組んでいます。何より生産者のたゆまぬ努力によってふっくらと美味しい宮城生まれの米を食卓に届けてくれています。



特色ある新ブランド、続々登場！

みやぎ米の名前をいくつか知っていますか？

ササニシキ

1963年の発売から60年以上も愛されているロングセラー米。さっぱりした味わいは、特に寿司の世界で「シャリに最適なお米」として長く定評があります。



ひとめぼれ

粘り・つや・うまみ・香りのトータルバランスが良く、どんなメニューにも合う食味。毎日食べても飽きない宮城の主要品種として、外食・中食のNo.1ブランド※となっています。



※出典：農林水産省「米に関するマンスリーレポート」(令和6年3月号) 中食・外食向け販売量全体に占める産地品種銘柄別割合(令和4年7月～令和5年6月)

つや姫

炊き上がったときの光沢と白さに優れ、粒が揃っていることが特徴です。コシヒカリと比べて、粘りが少なくあっさりとした食感で、その名の通り「つや」があり上品な甘みです。



だて正夢

もっちり食感の新銘柄。噛むほどに甘みがあふれ、冷めてもやわらかく、ご飯そのものの美味しさが際立ちます。伊達政宗公になぞらえた名前には宮城のお米の「誇り」も伺えます。

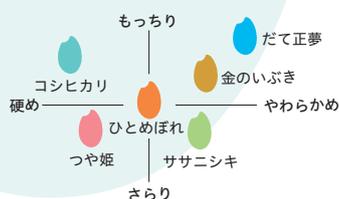


金のいぶき(玄米)

東日本大震災直後の田んぼで遅く育ち、その輝きから「金のいぶき」と名付けられた玄米食専用品種です。胚芽部分には栄養成分がたっぷりと含まれ、炊飯器で手軽に炊けるのも魅力です。



みやぎ米食味チャート



世界農業遺産 大崎耕土

[大崎市・色麻町・加美町・涌谷町・美里町]



江合川、鳴瀬川の流域に広がる水田農業地帯として発展してきた『大崎耕土』。季節風「やませ」による冷害など、米作りには厳しい気象条件の地域ですが、先人たちは「水」の調整に様々な知恵や工夫を重ね、風土を生かす水田農業を確立していきました。2017年、国際連合食糧農業機関(FAO)の世界農業遺産に東北で初めて認定。生き物との共生関係や農文化、食文化、豊かで特徴的な景観とそれら全体の「つながり」が認定のカギとなりました。

全国で唯一「純米酒の県宣言」！ みやぎの酒



みやぎの酒の特徴

新鮮な食材に恵まれた宮城では、スッキリしたお酒が好まれる傾向があり、「淡麗辛口」の銘柄が豊富にあるのが宮城の酒の特徴です。酒蔵のある地域の食材とよく合う酒が多いので、ぜひ“地元のうまいもの”と合わせてじっくり堪能してください。



酒づくりのルーツ

宮城の酒は慶長9年(1604)に、亘理の武田源左衛門が町酒屋として酒造を始めたものが最初とされています。その数年後には、食通で酒をこよなく愛した伊達政宗公による仙台藩の御用酒屋が誕生、酒造蔵は政宗公自らが縄張りしたと伝えられています。藩御用達酒屋の発展とともに、仙台下では町酒屋も登場し、お互いに酒造技術を競い合う中で、宮城の酒づくりは磨かれていくことになりました。

みやぎの酒蔵

現在、宮城の酒蔵で活躍している杜氏のほとんどが南部杜氏です。藩政時代に登場して以来350年余の歴史を持つ南部杜氏は、越後杜氏(新潟)、丹波杜氏(兵庫)と並ぶ日本三大杜氏の一つ。確かな技と熟練の仕事で信頼を高めています。昭和61年には宮城県産ササニシキ100%の純米酒造りを行うと「みやぎ・純米酒の県宣言」。その後高品質な『特定名称酒』の製造比率を高めて、現在では約9割以上が特定名称酒です。また、海外の品評会においても宮城の蔵元が受賞を重ね、近年はIWCやKura Masterで最高賞を受賞するなど確かな実績を残しています。



長い歴史を経て令和の美味しさへ みやぎの「餅文化」

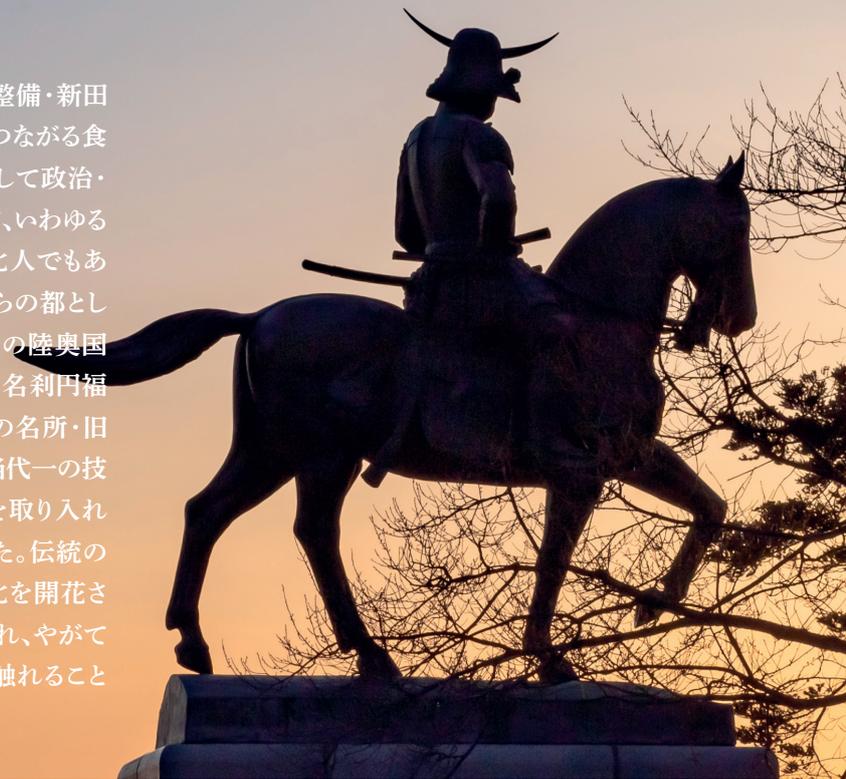
米どころである宮城では、正月に限らず、冠婚葬祭などには欠かさず『餅』を食べる習慣が古くからありました。また、彼岸やお盆、農作業がひと段落したときなどにも、餅を「ハレの日」の食として大事にしてきました。その種類も豊富で地域によって個性があります。県北に位置する田園地帯・栗原では、田んぼの用水路や沼などで獲れる沼エビやドジョウが大切なたんぱく源となっていたので、沼エビを使用した「エビ餅」、ドジョウを使った「ふすべ餅」が食べられてきました。今では仙台の名物として知られる「ずんだ餅」も、生の枝豆をすりつぶしたり手間がかかるので昔は家族総出で作られました。特別の日や来客をもてなす時に作られた郷土料理も、時代を経て餅やずんだ餡などを使ったスイーツにアレンジされ、様々に商品化されています。みやぎの餅文化は柔軟に進化を遂げ、世代を超えて愛されています。



伊達文化を

今も息づく

初代仙台藩主・伊達政宗公の治水整備・新田開発は良質な米と酒を生み、それにつながる食文化を発達させました。戦国大名として政治・軍事的なリーダーとして牽引する一方、いわゆる『伊達者』として時代を代表する文化人でもあり、上方に負けない気概で仙台を自らの都として創り上げようしました。奈良時代の陸奥国分寺跡に薬師堂を建てたり、松島の名刹円福寺を瑞巖寺として復興したり、地元の名所・旧跡の再生にも力を入れました。また、当代一の技術者を呼び寄せ、上方の桃山文化を取り入れたり、西洋世界にも関心を寄せました。伝統の中にも个性的で新しい“伊達”な文化を开花させた功績は、歴代の藩主に受け継がれ、やがて庶民にも広がり、今でもその一端に触れることができます。



愛^めぐる



青葉山と広瀬川の地形を生かした『天然の要塞』 仙台城（青葉城）跡 [仙台市]

仙台城は通称「青葉城」とも呼ばれ、伊達政宗公によって仙台平野を見下ろす青葉山に築かれました。仙台城には『天守閣』は築かれませんでした。その理由は諸説ありますが、城の立地が『天然の要塞』のため必要がなかったとか、徳川家康公に敵意がないことを示すためとも言われています。代わりに城の中心に、俗に「千畳敷」ともいわれる広大な「大広間」が作られました。廃藩置県までの約270年に渡り仙台藩の政庁でしたが、明治のはじめに本丸の建物が取り壊され、二の丸の建物も明治15年(1882年)に火災で焼失、現在は石垣や土塀が残されており大手門脇櫓が再建されています。

参照：青葉城本丸会館ホームページより



政宗公が造営した
現存最古の『権現造』

国宝 大崎八幡宮 [仙台市]

「大崎八幡宮」の社殿は慶長9年(1604年)～慶長12年(1607年)にかけて造営、その様式は入母屋造りの本殿と拝殿とを相の間で繋いだ日本現存最古の『権現造』です。安土桃山時代の文化を伝えるもので、昭和27年(1952年)に国宝に指定されました。平成16年(2004年)、約5年に渡る社殿の保存修理工事を終え、創建当時の極彩色な装飾が甦りました。

◆詳しくは /P.056
仙台・松島エリアへ



桃山文化の遺風を伝える
政宗公の霊廟

瑞鳳殿 [仙台市]

政宗公が亡くなった翌年の寛永14年(1637年)に造営された『霊屋(おたまや)』です。桃山文化の遺風を伝える豪華絢爛な廟建築で、昭和6年(1931年)に国宝に指定されるも戦災によって焼失。現在の建物は昭和54年(1979年)に再建されたものです。平成13年(2001年)に仙台開府四百年を記念して大改修工事を実施、柱には華やかな飾り彫刻の「獅子頭」を、屋根には「竜頭瓦」が復元されました。

◆詳しくは /P.054
仙台・松島エリアへ



煌びやかな金箔で飾られた
「襖絵」は庄巻

瑞巖寺 [松島町]

9世紀初頭、慈覚大師円仁によって開創された天台宗「延福寺」が前身と伝わります。その後鎌倉幕府の北条時頼が臨済宗「円福寺」を創建。政宗公はこの寺の復興に注力し、慶長14年(1609年)現在の瑞巖寺を完成させ自身の菩提寺としました。金地濃彩で描く211面の障壁画は目を見張る壮麗さ。桃山美術を今に伝える貴重な建築物となっています。

◆詳しくは /P.082
仙台・松島エリアへ



支倉常長が持ち帰った
西洋の花々

円通院 [松島町]

政宗公の嫡孫、光宗公が正保2年(1645年)、19歳の若さで没。その死を悼んだ父・忠宗公により円通院が開創。東北では数少ない三間霊屋の遺構であり、3世紀半もの間秘蔵とされた国の重要文化財です。その厨子には支倉常長が西洋から持ち帰ったと伝わるバラや水仙の花の絵が鮮やかに描かれています。「緑結びの寺」「紅葉の名所」としても親しまれています。

◆詳しくは /P.084
仙台・松島エリアへ

仙台藩御用達により 永く愛でられ 守られてきた匠の技



仙台箆笥

[仙台市、塩竈市、東松島市、富谷町、大衡村、柴田町、涌谷町、利府町、亶理町]

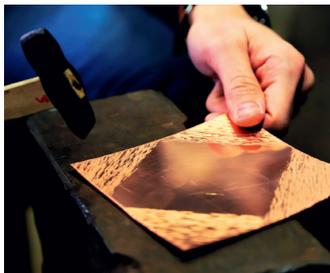
仙台箆笥は江戸時代末期ごろ、仙台藩城下町に集まった職人たちにより『仙台藩の地場産業』として生まれ、明治から大正にかけて現在の仙台箆笥が定着したといわれています。木地は樺を主体とし、独特な鏡面仕上げの木地呂塗りで仕上げ。牡丹や唐獅子などの文様の手打ち金具で装飾し、堅牢で重厚な意匠は「伊達な文化」を感じさせます。現在も「指物」「漆塗り」「金具」の3つの熟練した職人技によって、宮城の希少な伝統工芸の美をつないでいます。

銅 あかがね



[仙台市]

桃山文化全盛の天正時代、大坂に善蔵という御飾職(今で言う彫金工)がいました。秀吉のもとへ上洛するたびに桃山文化への憧れを募らせていた伊達政宗公は、優れた匠であった彼を宮城へ呼び寄せました。仙台城をはじめ瑞鳳殿など神社仏閣の「銅飾り」に手腕を発揮し、その功績から「御飾師」に任ぜられました。以降420年以上、銅細工の技は現代にも受け継がれ、あかがねが持つ奥深い魅力を守り伝えています。



柳生和紙



[仙台市]

仙台の南部に位置する柳生は、400年の歴史を持つ手漉き和紙の産地です。豊かな地下水、山から吹き降ろす“からつ風”という手漉き和紙作りにかかせない条件が揃っています。伊達政宗公はこの地に米作り以外の産業も盛んにするため、福島県伊達郡から四人の紙漉き職人を招き和紙作りを指導、柳生和紙は「仙台藩御用和紙」となりました。現在、工房はひとつを残すのみとなりましたが地域で大切にされている工芸品です。



仙台箆笥の漆塗技術を用いた「箸の漆塗り体験」や盃や角皿を打ち出す「あかがねワークショップ」、希少な和紙工房での「柳生和紙作り体験」など、伊達の伝統工芸に触れられる体験プランもあるので各サイトでチェック!

■あかがねワークショップ

仙台旅先体験コレクション <https://sendai-experience.com/ja/ex/1072>

■柳生和紙作り体験

仙台旅先体験コレクション <https://sendai-experience.com/ja/ex/179>

仙台・松島エリアを愛ぐる

新鮮な極上フルーツで震災復興！ —みやぎ県南浜街道エリア—

「みやぎ県南浜街道」は、宮城県の沿岸南部に位置している名取市・岩沼市・亶理町・山元町の4つの自治体が、地元の物産や観光資源を活用して連携しようと組織されました。2011年の東日本大震災では津波などで甚大な被害を受けた地域です。エリア全体の復興を図ってサイクリングやトレッキングのコースとして整備したり、この地域ならではの『うまいもん』を提供し、元気で活気あるまちへと新たな歩みを進めてきました。特に特産物のフルーツは県内外で大変人気があります。旬のみずみずしいフルーツをぜひ現地で味わってください！

東日本では亶理が唯一の生産地

亶理の北限のアセロラ [亶理町]

亶理町の「3つの赤い果物」といえばイチゴ、リンゴ、そしてこの『アセロラ』。ビタミンCの多さは100g中1700mgと群を抜いています。アセロラは気温が5℃以下になると枯れてしまうため、気温が低い東日本での栽培は困難とされていましたが、「亶理アセロラ園」では1994年から栽培に取り組んでいます。東日本大震災ではアセロラの樹木全てが水没。一度は農園の経営を諦めかけましたが、津波から2か月後、70本が奇跡的に芽吹き栽培を再開しました。現在では年間3～3.5トンのアセロラが収穫され、ジャムやお酢としても加工されます。



もぎたてはジューシーで濃厚な甘み

山元のイチジク [山元町]

宮城の最東南端に位置する山元町はイチゴが有名ですが「イチジク」の栽培も盛んです。宮城では『イチジクの甘露煮』が郷土料理として伝わりますが、近年では“生食”で美味しい品種が多様に作られています。国内で最も生産されている「梶井ドーフィン」や最大サイズの「パナーネ」、ジャムなどの加工品に向く「ブランズウィック」、幻の黒イチジクとも呼ばれる「ビオレ・ソリエス」など、種類がとても豊富です。農水産物直売所「やまもと夢いちごの郷」では、町内の採れたてイチジクを販売しています。



知る人ぞ知る！県内でも希少なフルーツに注目！

栽培が難しく数少ない農家で栽培

岩沼・名取の『幻のメロン』 [岩沼市・名取市]

「クールボジャ」は、昭和40年代から岩沼市と名取市のごくわずかな農家で作られてきた芳醇な香りと13度以上ある糖度が魅力のノーネットメロンです。栽培方法が難しく、収穫量が少なかったため『幻のメロン』といわれています。東日本大震災で岩沼市の相野釜地区は甚大な被害を受け、生産者の方の多くは家屋が流されました。海水を被った畑を再興するのは困難を極めました。全国から多くの支援を受けながら栽培を続けてきました。白くつるんとした幻のメロンは岩沼の名産としてその美味しさを守り続けます。



旬の美味しさに出会える観光農園

JRフルーツパーク仙台あらはま [仙台市]

仙台市東部沿岸の「荒浜地区」も震災の津波により壊滅的な被害を受けました。その復興支援のシンボリックな存在が体験型観光農園「JRフルーツパーク仙台あらはま」です。一年を通して旬の果物や野菜の収穫体験ができるので、ご家族で何度も通う方も多く賑わっています。約8.5haの広大な農園にはイチゴ、リンゴ、ブドウ、ブルーベリー、梨、イチジク、キウイ、スグリの8品目150品種以上の果物が、農業の先端技術を駆使して丁寧に育てられています。例えば同じブドウでも品種によって収穫時期が替わり、旬の美味しさを味わうことができます。



山元町の夏の風物詩

やまもとひまわり祭り [山元町]

東日本大震災で被災し、沿岸部で復旧・整備した農地の地力増進の一環として、畑地に土壤改良用のヒマワリを作付けしたことが始まり。広大な農地に、約280万本のヒマワリが一齐に咲き誇る景色は、思わず息をのむ美しさです。ヒマワリの開花状況に合わせて例年7月中旬から下旬に開催され、祭り開催期間中は自由に散策が楽しめるほか、無料で摘み取りも行えます。また、会場内に設置する高見台からは、太陽に向かい花開くヒマワリのパノラマを一望できます。

自然が作り出した奇跡の景観 と縄文時代からの歴史

『おくの細道』で松尾芭蕉が訪れ、歌枕として名高い「松島」。伊達政宗公が復興させた名刹『瑞巖寺』や東北最古の桃山建築『五大堂』など観光名所がたくさんありますが、風光明媚で特産物も多い松島の魅力には地形の成り立ちや自然気候が深く関係しています。今から一万年ほど前、松島湾内とその周辺は大部分が海でした。約9000～7000年前の海面上昇（縄文海進）によってほぼ現在の形なつたと考えられ、湾内に流れ込む川の規模が小さいことにより陸地が拡大せず、海岸線や島々の様子が大きく変わらなかったといわれます。松島湾をぐるりと囲むエリア全体が遺跡の宝庫でもあり、歴史ロマンを現在まで伝えてくれます。

マツを守ることで美しい松島を守る 松島の「マツ」

松島の風景に欠かせない「マツ林」。マツは潮風や波浪に耐えるだけでなく、土が薄くて乾燥した栄養の少ない場所を好むため島々に定着しました。松島湾のアカマツは江戸時代頃から地域の人々によって植えられ、防災林としても大事に守られてきました。人々が家庭の燃料にするためマツの落葉を拾うと、土の栄養が少なく状態に維持され、林にも良い循環が保たれました。しかし、東日本大震災の津波によって多くのアカマツ防災林が流失。自治体や企業、そして地域の方々が協力し新たなアカマツが植えられ、松島の美しさを守る活動が続けられています。



初夏の松島に咲く貴重で愛らしい花 松島町の町花「石斛」

石斛はラン科の植物です。松島周辺では古くから野草として自生し、松島町の町花でもあります。松島の石斛は白にピンクを乗せたような色合いの小ぶりな花が特徴です。1992年、町では『瑞巖寺』の老杉の枝に着生している石斛の原株を採取し、バイオテクノロジーによる増殖を試み『瑞巖寺セッコク』と名付けられ販売もされました。ところが培養施設は東日本大震災の被害が原因で火災が発生、その後の仮施設では雑菌の繁殖により失敗。2019年に企業の寄付などで改修を行い新しい培養施設が完成しました。地域の多くの方の尽力により、その可憐な花の命はつながっています。



名所だけじゃない松島湾の魅力

縄文ロマンがごく身近にあふれている 松島の「遺跡」

松島湾沿岸には約70か所の縄文時代の貝塚があります。「里浜貝塚（東松島市）や「西ノ浜貝塚」（松島町）、「大木田貝塚（だいきがこいかいづか）」（七ヶ浜町）のように規模の大きな貝塚があり、長期間にわたってムラが営まれたと推測されます。大正時代から本格的な調査が行われ、縄文人の食生活や土器の考古学的知見を見出す場ともなりました。松島の変わらぬ自然環境は縄文人の豊かな生活を長く支え続け、現在は多くの史跡や資料館で『原始時代と海』の深い関わりを学ぶことができます。



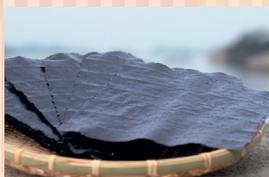
月見にふさわしい風雅な御殿 観瀾亭 [松島町]

観瀾亭は豊田秀吉公の伏見桃山城にあった茶室を、伊達政宗公がもらい受けて江戸の藩邸に移築、それを二代藩主・忠宗公が一本一石も変えぬようにと命じ、海路ここに移したと伝わります。松島の絶景を望む南東に開けた造りになっていて、藩主の納涼観月の亭として「月見御殿」ともいわれました。中秋の名月の頃には「お月見の会」が催され、風流な時間が流れます。観瀾亭にも石斛があり、縁側から向かって右側と左側に生えた松の木の上で可愛らしい花を咲かせます。



東松島の「極上海苔」

東松島市のふるさと納税返礼品にもなっている名産品といえば『海苔』です。震災で船や養殖施設が流失したり甚大な被害を受けた海苔生産者ですが、色・艶・香・味のバランスが絶妙で、何度も皇室献上品となった極上の海苔を復活させたいと地元の方々が尽力されました。また、このこだわりの海苔を練りこんで作る「のりうどん」は東松島の新たな名物にもなっています。



松島湾の牡蠣

宮城の牡蠣の養殖は今から約300年前に松島湾で始まりました。牡蠣の餌となるプランクトンが豊富な漁場から、たっぷりのグリコーゲンが含まれた濃厚な味わいの牡蠣が育まれ、今では全国2位の生産量を誇っています（令和2年漁業・養殖業生産統計）。また、養殖に欠かせない「種牡蠣」の産地としても有名です。10～3月までが主な牡蠣のシーズンで、蒸し焼きにした殻付きの牡蠣を食べ放題で提供する『牡蠣小屋』が人気です。



県南エリアを愛め

片倉小十郎が築いた城下の町並み 白石城下にみる古き風情

白石市は東京から東北新幹線で約2時間、宮城蔵王の玄関口です。蔵王国定公園など豊かな自然環境に恵まれた白石は『白石城』の城下町としても風情ある町並みを残しています。白石城は1602年(慶長7)年に片倉景綱が入城してから260余年にわたり片倉氏の居城となりました。片倉氏は白石市の礎となる城下の町並みを築き上げ、町中には現在も堀割・水路があり、商家の蔵が点在するなど城下町らしい趣がみられます。深い歴史に彩られた城下町をゆったり散策し、日常を忘れるひとときを味わってみては?



ぐる

伝統の紙漉き技術を継承

白石和紙 [白石市]

伊達政宗公が和紙の原料の「楮(こうぞ)」の木を育てることを奨励したおかげで、和紙作りが農家の冬の副業として発展。江戸時代には白石に紙漉き農家が300戸もあったといわれます。しかし時代の流れで、唯一白石和紙を製造していた工房が2015年に廃業。現在は市民グループによって紙漉き技術などが継承され、県の伝統的工芸品の製造事業者にも指定。中学生に白石和紙の卒業証書作りも指導しています。白石和紙から作られる「紙子(かみこ)」は、軽くて柔らかく風を通さないため、戦国時代には陣羽織や防寒着にも用いられました。発色の美しい名刺入れや小物などの作品は、今に生きる白石の伝統工芸品として愛されています。



県最古! 平安時代の木造建築

勝楽山^{こうろうじ}高蔵寺 阿弥陀堂 [角田市]

宮城県最古の木造建築で、平安時代の1177(治承元)年の建立と伝えられます。本尊の阿弥陀如来坐像は、寄木造りに漆箔を施した像高約2.7mの大きさで、背後の飛雲光背を合わせると全高5mを超える巨像です。鎮守府将軍の藤原秀衡と妻が造らせたといわれ、平安時代の姿を残す貴重な文化遺産です。また、高蔵寺手前の高倉堤防沿いには桜並木や彼岸花ロードがあり、季節ごとに美しい花々が出迎えてくれます。



丸森と「ネコ」のふか〜い関係

丸森の養蚕 [丸森町]

1920年代、日本の養蚕・蚕糸業が最盛期だった頃は、宮城県の最南端にある丸森町でも、養蚕業は農家の大切な収入源で、昭和初期頃には約2000戸の農家の暮らしを支えていました。しかし化学繊維の台頭により養蚕業は衰退、丸森町でも5戸の養蚕農家を残すのみとなりました。現在、伝統産業である“丸森しるく”を伝える活動をされている方々によって地元の佐野地織とコラボしたり、「蔵の郷土館 齋理屋敷」でシルクを漉き込んだ和紙の紙漉き体験ができるなど、新しい試みも行われ伝統を今に繋いでいます。また、大切な繭と蚕をネズミから守るため、多くの農家でネズミを退治してくれる猫を飼っていました。家族の一員として共に暮らした大切な猫を弔う供養碑として、繭の豊穰を祈念する象徴として、猫の姿が刻まれた石碑が町内に80基以上あります。猫の姿が刻まれた「猫碑」を丸森町の人々は「猫神様」と呼び親しみ、近年では、「猫神様」が町おこしの一端を担っています。毎年「猫神祭」というイベントも開かれ賑わいをみせています。



四季を通してアクティブに楽しめる 宮城蔵王の大自然

宮城県の南西部に位置する蔵王町。西部は壮大な自然が包み込む蔵王国定公園に含まれています。蔵王連峰のふもとには、鎌倉温泉、黄金川温泉、そして開湯400余年の歴史がある遠刈田温泉と3つの温泉にも恵まれています。町のシンボルである御釜(おかま)や蔵王エコライン、スキー場など、県内外からの観光客でにぎわうスポットも満載です。また、県内有数の果物の産地としても知られ、梨の生産量は県内一を誇ります。夏の高原リゾートからウィンタースポーツ、樹氷ツアーなど、一年を通して魅力いっぱいの宮城蔵王をアクティブに楽しみましょう!



エメラルドグリーンのおかまの秘密は…

蔵王の「御釜」^{おかま} [蔵王町・川崎町]

約800年前の噴火により、蔵王連峰にある五色岳の山腹が吹き飛び水が溜まった火口湖。釜のような形状なので「御釜(おかま)」という名前がつけました。湖面はエメラルドグリーンの水をたたえ、荒々しい火口壁と対比して神秘的でもあります。太陽光線の当たり方で様々に色を変えます。「五色沼」とも呼ばれています。美しく見える湖面ですが、とても強い酸性のため生物は生息できないそうです。自然しか作り出せない雄大さと美しさは、一度は訪れたい蔵王の名所です。



雪と氷が織りなす造形美

蔵王の「樹氷」^{じゅひょう} [蔵王町]

冬の蔵王を象徴する「樹氷」ですが、4つの条件を満たさないと見ることができない貴重な自然美のたまものです。1つ目はアオモリトドマツが自生していること、2つ目は雪が適度に降ること、3つ目は山の西斜面にあること、そして4つ目は冬型の気圧配置で強い西風が吹くことです。木に氷が衝突、風上に向かって成長しエビの尻尾状になって成長し、やがてあの美しい樹氷となります。宮城蔵王では、深雪の樹氷原まで雪上車「ワイルドモンスター号」に乗車し、直接見たり触ったりして鑑賞できます。



蔵王エコラインの絶景ポイント

蔵王の滝と紅葉 [蔵王町]

紅葉の時期に多くの観光客が訪れる「滝見台」は標高約700mの地点にあり不動滝、三階滝、地藏滝の3つの滝を眺望できる絶景スポットです。最も規模が大きい不動滝は落差53.5m、幅16m、水量も多く迫力満点です。「日本の滝百選」にも選ばれた三階滝は、落差181m、幅7mもあり、林の中を三段に連なって流れます。新緑と紅葉の時期はダイナミックな名瀑を愛で、近くの果樹園で蔵王の水で育った果物のもぎとり体験をするのもおすすめです。

地元の蕎麦粉と歴史ある味で美味しさ多彩に宮城県南の麺文化

宮城県南部の食の代表格のひとつが「麺」です。片倉小十郎が心打られた歴史ある身体に優しい「白石温麺(うーめん)」と、県南のおおらかな自然と水に育まれた地元の蕎麦粉を使った、こだわりの「蕎麦」。それぞれの店自慢の味を食べ比べするのもよし、お気に入り店をリピートするのもよし。つるつると極上一杯、宮城の麺めぐりを楽しんでください。



七ヶ宿産蕎麦粉使用の絶品手打ちそば

七ヶ宿そば街道 [七ヶ宿町]

七ヶ宿は「水守の郷」とも呼ばれ県内一の大きさを誇る「七ヶ宿ダム」がある町です。蔵王連峰の水流を集めた白石川は七ヶ宿町全体を潤し、良質な蕎麦やブランド米「源流米」も育てています。宿場町の面影が残る七ヶ宿町にあるのが「七ヶ宿そば街道」。蕎麦は古くから七ヶ宿の名産で古文書「奥羽観迹聞老志」にも記録が残るほど。七ヶ宿そば街道では、七ヶ宿産蕎麦粉100%の手打ち蕎麦が4店舗で味わえます。



片倉小十郎が名付けた白石の名産品

白石温麺(うーめん) [白石市]

400年余り昔、白石城下に鈴木味右衛門という男がいました。彼の父は胃病を患っており、何とか治す療法を探していたところ、旅の僧侶から油を使わずに麺を作る方法を教えられ、それを食べた父はまもなく回復したそうです。この話を聞いた白石城の城主・片倉小十郎が味右衛門の父を想う気持ちに感動し、「温麺」と書いて「うーめん」と名付けました。油を使わず、素麺よりも短い(9cm)ことから、お子さんやお年寄りも食べやすい「優しい麺」として白石の名物に。



三陸エリアを愛め

ラムサール条約湿地に登録された希少な環境 生物多様性を支える「志津川湾」

志津川湾は、栄養分を多く含んだ親潮(寒流)、と南方からの暖かい海水を運ぶ黒潮(暖流)、津軽暖流(暖流)の3つの海流の影響をバランスよく受ける海洋環境です。そのため、冷たい海を代表するマコンブと暖かい海を代表するアラムの両方がみられる貴重な藻場が広がっています。また、南三陸町を取り囲む山々の連なり(分水嶺)が町境となっています。町に降った雨は川を伝い、森や人々が暮らす里からの栄養を取り込んで志津川湾に注ぎ込み、豊かな海を支えています。

210種類以上の海藻類、700種類以上の海生生物 湿地に生きる動植物の多様性

「ラムサール条約」の正式名称は「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」といって、水鳥をはじめ様々な生きものが棲む湿地を守るために作られた条約です。湿地の「保全」と「交流・参加・普及啓発」と「ワイズユース(賢明な利用)」を理念としています。志津川湾は2018年に登録、『藻場』の貴重さが認められました。震災で藻場の状態は大きく変化しましたが現在は回復しつつあり、国の天然記念物であるコクガンが毎年100羽以上越冬、魚類などを餌としている猛禽類のオジロワシ、オオワシも訪れます。志津川湾のある南三陸町では「ひと森里海のちめぐるまち南三陸」という将来像を掲げ、自然と共生するまちづくりを進めています。藻を食べる増えすぎたウニを駆除したり、生態系や自然環境を守る活動を行っています。



震災を乗り越えて良質な水産物を提供

志津川湾の漁業

南三陸町はギンザケ、ワカメ、カキ、ホヤ、ホタテなどの養殖業とシロザケやマダラなどを漁獲する漁船漁業、定置網漁業が盛んで、それらを原材料とした加工業を含む水産業が町の基幹産業となっています。また、岩礁域ではアワビやウニなど磯根資源にも恵まれ、『西の明石、東の志津川』といってタコの名産地としても知られます。環境に配慮した林業経営や、バイオマス施設で生産される液肥を使った循環型の農業など、森・里・海の資源を活用した試みにも力を入れています。JR気仙沼線「BRT志津川駅」の目の前にある『南三陸さんさん商店街』は震災復興のシンボルとして賑わいを作り出し、新鮮な海の幸を味わうことができます。

ワインを海の中で熟成！
地元の食と合わせて

南三陸ワイナリー [南三陸町]

南三陸ワイナリーは、醸造とショップ&キッチン、テラスの機能を併せ持った町内初のワイナリー施設です。ここで作られるワインを通じて、地元の漁師や農家、商店街…など南三陸の“町全体とつながり”ながら地域に味わいと賑わいを生み出したいと2020年にオープンしました。南三陸産ブドウ100%のワインを1本でも多く造るために、町内の2か所のブドウ畑でワイン用ブドウを栽培、町内外の方々の手で収穫され海に見えるワイナリーで醸造。瓶詰めされたワインの一部は、地元漁師の協力によって『海中熟成』の時を過ごします。海に沈めておくと、海中の音の振動で地上より約5倍早い熟成が進むといわれています。ワイナリーのショップ&キッチンでは有料試飲や飲食も楽しめます。ワインと食からつながる南三陸の山と海のマリアージュをご堪能ください。



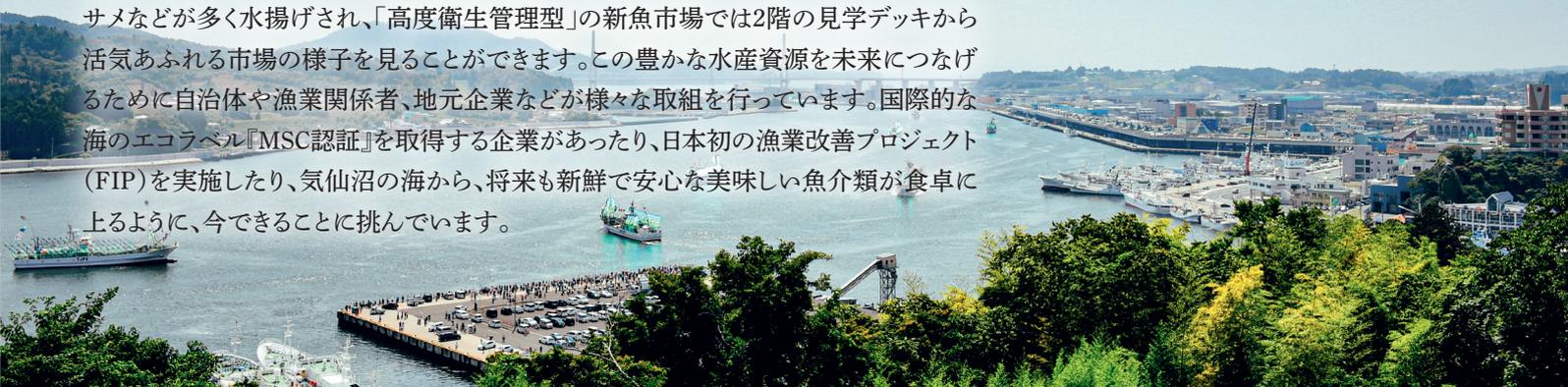
交流が生まれるワイナリーツアー&イベント

南三陸ワイナリーではワインや南三陸の豊かな自然の魅力に触れてもらうために、様々なイベントを開催しています。ワイナリーツアーでは醸造棟でワイン造りの工程を見学でき、夏には海中熟成ワインを引き上げてワイン会、秋にはブドウ畑で収穫祭など、南三陸の自然と食をワインと共に堪能する機会を設けています。また、漁業・農業体験など町の生産者との交流ができる体験イベントも随時開催しています。



未来に心を寄せながら海の恵みに感謝 資源保全と持続可能な漁業に挑む「気仙沼」

気仙沼漁港は古くから遠洋・沖合漁業の基地として発展し、全国の漁船が三陸沖から獲れる海産物を運んできます。気仙沼魚市場にはカツオ、マグロ、メカジキ、サンマ、サメなどが多く水揚げされ、「高度衛生管理型」の新魚市場では2階の見学デッキから活気あふれる市場の様子を見ることができます。この豊かな水産資源を未来につなげるために自治体や漁業関係者、地元企業などが様々な取組を行っています。国際的な海のエコラベル「MSC認証」を取得する企業があったり、日本初の漁業改善プロジェクト（FIP）を実施したり、気仙沼の海から、将来も新鮮で安心な美味しい魚介類が食卓に上るように、今できることに挑んでいます。



最後の職人の技と文化を残したい

気仙沼の「大漁旗」 [気仙沼市]

「大漁旗」とは大漁を祈願し、進水式や出船の際に漁船をカラフルに彩る旗のことで、漁に出る者、陸で待つ者双方の『守り神』の意味を持つもので、船おろし祝（進水式）の時に造船所、鉄工所などの船舶関連業者や漁仲間などが船主に贈る祝旗・祈旗です。別名「ふらいき（福来旗、富来旗）」とも呼ばれ、子どもの出産祝いや結婚式などの縁起物としても贈るケースもあります。大漁旗は気仙沼でも江戸時代より受け継がれていますが、現在、職人はただ一人となったため、次世代にその技術と文化を継承しようと、地元のIT業者やデザイナーの有志メンバーによるプロジェクトが発足。クラウドファンディングなどを活用し、新しい価値を創出できるような商品開発を目指して活動を続けています。



サンマや養殖ギンザケが全国有数の水揚げ

女川魚市場（女川町地方卸売市場） [女川町]

女川町は宮城県の東部・牡鹿半島頸部に位置し、女川湾の沖合には江島や出島など大小の島が散在、コバルトブルーの海が美しい町としても知られています。女川魚市場に入港する大型定置網漁船は、漁場である金華山や江島などから30分程で入港・水揚げするので、その日の朝に獲れた魚が抜群の鮮度そのまま市場に並びます。また、目利きの買受人達が鮮度・脂質の良さで一級品と認めるサンマや、鮮度を保つために活け処理をしたギンザケなど、女川ブランドの水産物は全国からも高い人気を誇ります。秋になると、サンマの塩焼きをはじめ、刺身、すり身汁など、町内の飲食店で様々なサンマ料理を味わうことができます。



サメ類水揚げ日本一！フカヒレでも有名

「サメのまち」気仙沼 [気仙沼市]

気仙沼はサメ類の国内水揚げ量の80%以上を占める「サメの街」です。その中でもヨシキリザメとモウカザメの比率が多く、中華料理の高級食材として有名な『フカヒレ』は、このサメのヒレから作られます。なぜ気仙沼に多くのサメが水揚げされるかというと、ここは近海マグロの延縄漁業が盛んで、そのマグロを追って来るサメが混獲されるからです。サメは捨てる場所がないといわれ、皮は皮製品、身はかまぼこなどの練り製品、骨は鮫軟骨、内臓は肝油…など様々な商品化されています。その加工技術の高さや無駄のない資源利用で「気仙沼といえばサメ」と知られるようになりました。地元の小学校ではサメ肉の「シャクナゲツ」が給食で提供されることも。



光沢のある漆黒の美しさ

「雄勝硯」 [石巻市]

雄勝硯は石巻市雄勝地区で作られている硯で、室町時代には既に雄勝地区で硯石が産出されていたと伝えられます。元和年間、伊達政宗公が遠島（牡鹿半島）へ鹿狩りの折、硯二面を献上したところ非常に称賛され、褒美を賜ったとか。また、二代忠宗公も硯師を伊達藩に抱え、硯石が取れる山は一般の採石を許さなかったそうです。雄勝硯の特徴は、光沢のある漆黒や美しい天然の石肌模様、墨がすりやすく、色の出も良いといわれます。さらにその高い耐久性は原材料である雄勝石の特徴で、圧縮や曲げに強く吸水率が低く、東京駅丸の内駅舎の屋根にも使われています。2020年、震災で壊滅的な被害を受けた雄勝硯伝統産業会館が移転し、「道の駅 硯上の里おがつ」内に新オープン。美しい雄勝硯はもちろん、その歴史や文化、製造工程なども展示しています。



県北エリアを愛

歴史が薫るどこか懐かしい町並み 県北エリアでタイムスリップ

県北エリアは現在の登米市に白石(伊達)宗直が『登米伊達氏』を築いたことで伊達家の武士の屋敷や門構えなどが残り、文化財・史跡が建ち並ぶ、趣ある町並みが魅力です。歴代の当主は北上川の川筋を変えるなど数多くの事業を興し、明治維新後は北上川を利用した舟運による米穀の集散地として繁栄しました。廃藩置県により登米県・水沢県の県庁所在地になり、その後宮城県に統合されました。「みやぎの明治村」と呼ばれる登米には、教育資料館(旧登米高等尋常小学校)や警察資料館のハイカラな洋風建築物、水沢県庁記念館、重厚な蔵造りの商家など明治を偲ばせる建物が現存しています。また、大崎市の岩出山は伊達政宗公が仙台城に移るまでの12年間本拠とした地で、十代・邦直公が開設した郷学(学問所)「有備館」は現在もその姿を残しています。藩政時代～明治にタイムスリップできる宮城県北の旅、ふらっと出かけてみては?

ぐる

岩出山伊達家が開設した学問所

旧有備館および庭園 [大崎市]

岩出山伊達家、十代・邦直公が当主の1850年頃、岩出山城北側の隠居所・下屋敷の敷地内に開設されたといわれます。現存する「御改所(主屋)」は、二代・宗敏の隠居所として(延宝5)年に建てられた可能性が高く「対影楼」と呼ばれました。当主が講義を開いたり、口頭試問を行ったと伝わります。1933年、「旧有備館および庭園」として国の史跡及び名勝に指定、1970年に岩出山町(現大崎市)に移管され、一般に公開されるようになりました。震災で大きな被害を受けましたが、2016年に復旧工事が完了し、往時の姿がよみがえっています。

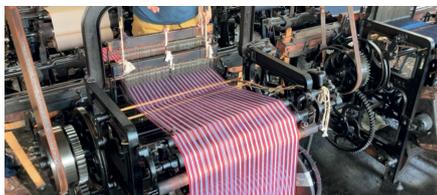


Y式織機にしか
出せない風合い
と肌触り



若柳地織 [栗原市]

若柳地織は、明治から大正にかけて栗原市若柳町を中心として盛んに製造された綿織物です。現在ではただ1社だけが伝統の技術・技法を継承、1915年にトヨタの創設者・豊田佐吉が発明した「豊田式鉄製小幅動力織機(Y式)」を現在も使用しています。年季の入った機械ゆえにメンテナンスも大変ですが、それでもY式織機にこだわるのは、色合いや縞の出し方に特色があり、独特の風合いと肌触りは他では出せない味わいだからです。郷土で愛されたぬくもりの綿織物を大切に守り続けています。



すし職人も愛用する宮城の包丁

なかにいだうちはもの 中新田打刃物 [加美町]

その昔、加美町には11ほどの鍛冶屋があり鹿島神社でふいご祭りも行っていましたが、現在伝統工芸品の『打刃物』の職人はたったお一人となりました。こ名刀の製作と同様、空打式で鍛えて焼き入れする伝統技術により、極上の切れ味が生まれます。プロが使う包丁はもちろん、「鎌」も土面との摩擦による鋼の摩耗が少ないため刈りやすく、しかも研ぎやすいという特徴を備えています。丹念に仕上げられる刃は、一点の曇りもなく冴えわたる逸品として愛されています。

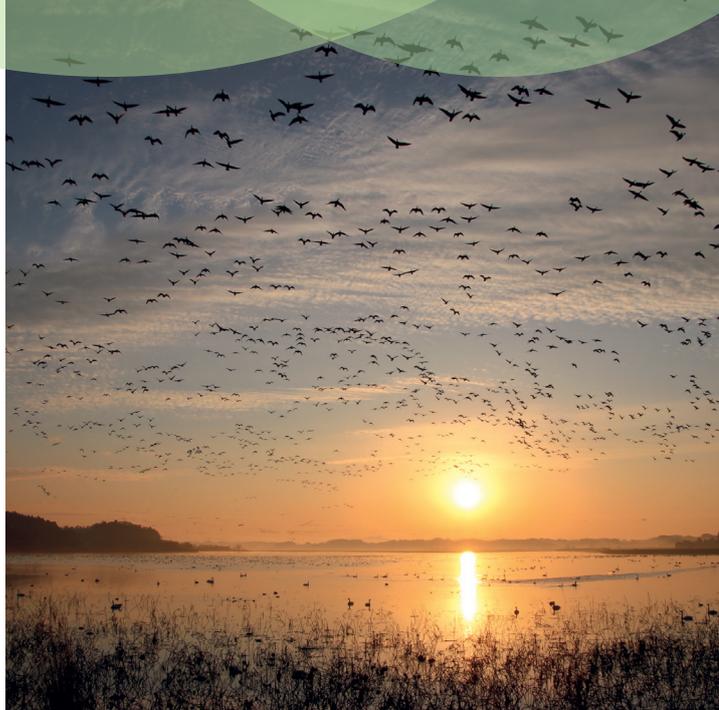


伊達文化と京文化が交わった手仕事の美
岩出山の竹細工 [大崎市]

城下町岩出山に伝わる伝統工芸「しの竹細工」。江戸時代の享保年間ごろ、岩出山伊達家4代当主の伊達村泰公が京都から竹細工職人を招き、武士の手仕事として奨励したのが始まりで、300年以上の伝統を受け継ぐ工芸品です。しの竹細工は『しの竹』の表皮を内側にして丁寧に編みこまれているため、見た目の美しさだけでなく、指に優しく水切れが良いなど機能的にも優れています。岩出山の「竹工芸館」では竹細工職人による手づくり体験教室も開催しており、世界にたったひとつの竹細工を製作できます。

渡り鳥の越冬地は多様な生き物の宝庫 自然再生に取り組む「伊豆沼・内沼」

宮城県北の栗原市と登米市にまたがる「伊豆沼・内沼」は県内最大の淡水湖沼です。ラムサール条約登録湿地であり、沼の水深が一番深いところでも1.6mと遠浅なため多様な水生植物が群生し、水鳥や魚類の生息に適した環境を作っています。毎年冬には2000～3000羽のオオハクチョウが飛来、沼の堤防からは大きなハクチョウが頭上を飛んでいく迫力満点の光景が見られます。また、周りの田んぼの落穂などを餌とするマガモも毎年十数万羽訪れます。夏になると湖面一面が美しいハスの花で埋め尽くされ、「はすまつり」では遊覧船でハスの花の間を縫うように巡ることができます。宮城県伊豆沼・内沼環境保全財団では、地域の方々や研究機関などと協力しながら、本来の姿を取り戻せるよう自然再生と保全活動に取り組んでいます。



子どもも大人も美味しく学ぼう

郷土の食文化を手づくり体験 [登米市]

伊豆沼のほとりに直売所とレストランを構える「伊豆沼農産」では、様々な体験プログラムを設けています。一番人気は県産豚肉を腸詰して作る「手づくりウィンナー」。県北一帯で食べられている郷土料理『はっと』は、地元の方と一緒に練った小麦粉を手で摘み入れて作ります。企業や団体向けには農村体験もあり、田植え・稲刈り、野菜の定植・収穫など「農業と食」をテーマにしたプランもあります。また、伊豆沼・内沼のクリーン活動を通してSDGsを考えるプログラムも開催され、未来に残したい地域資源を見つめる機会を作っています。

■伊豆沼農産 <https://www.izunuma.co.jp/>

