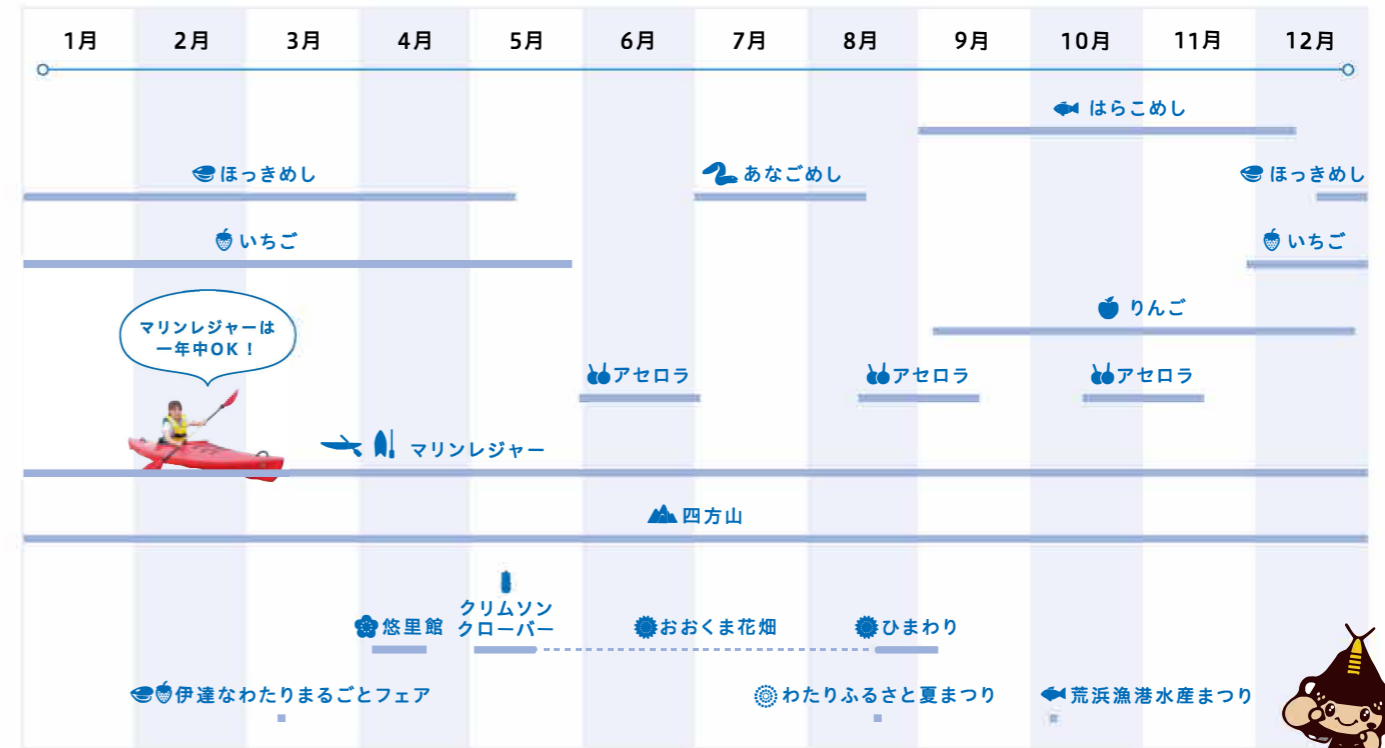


巨理町を一年中楽しむ“巨理の魅力”カレンダー



春



悠里館(桜)

夏



おおくま花畑(ひまわり)

秋



荒浜漁港水産まつり

冬



ほっきめし

CONTENTS

- P04** SURF in WATARI!
- P08** PLAY in WATARI!
- P12** Enjoy the sea of WATARI!
- P16** 新鮮食材で仕立てる
亘理のはらこめし
- P20** 北限の地で育まれる
亘理のアセロラ
- P24** 極上の眺望と天然湯
わたり温泉鳥の海
- P28** この地で育み90余年
亘理の完熟リンゴ
- P32** 色々な食べ方で美味しさを満喫!
亘理のイチゴ
- P36** 亘理の早春を彩る旬の味覚
ほっきめしを頬張ろう!



亘理の夕景(P15)



温泉(P24)



イチゴ(P33)

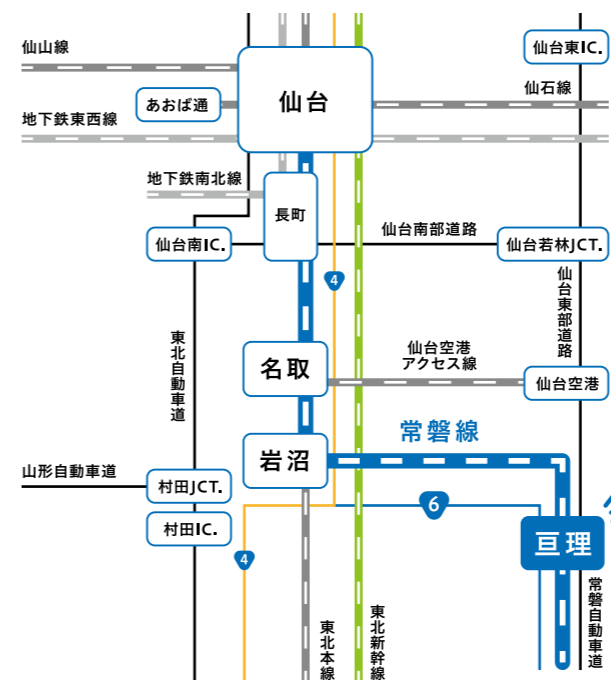


はらこめし(P16)

海の恵みも、旬のフルーツも、 自然に飛び込むアクティブスポーツも。 亘理町にはあらためて知る魅力がいっぱい

東に太平洋、西に蔵王連峰を望む宮城県亘理町。
豊かな海の幸はもちろん、温暖な気候が育む様々な果物などの
季節を彩る食材が豊富で、宮城県を代表するご当地グルメのひとつ
「はらこめし」や「ほっきめし」は、ぜひ一度味わってほしい逸品。
食のほかにも、太平洋を一望できる海辺の天然温泉や
海と空を楽しむアクティビティも充実。
次の休日には、友人や家族を誘って亘理町に足を運んでみませんか。

亘理町へのアクセス



本書は2018年7月から2019年3月までに『広報わたり』に掲載された内容を再編集したものです。
表示価格は税込価格で2019年3月現在の価格です。

「条件が整えば海に入る」という残間さん。
巨理にショップを構えて30年、荒浜に寄せる波と地元のサーフシーンを見続けてきた。

自慢したくなる巨理
vol.01

SURF in WATARI!

日本最大級の鳴り砂地帯でもある吉田浜海岸をはじめ、
巨理の海は今も昔も多くのサーファーが訪れるサーフスポット。
サーフィンテーマに町の魅力を紹介します。





SURF TRITON 代表

たかぎ てい
高城 定さん

『SURF TRITON』代表。高校時代に友人と始めたことがきっかけでサーフィンライフを満喫。ショップはサーファアの憩いの場としても親しまれています。



REAL SURF 代表

ざんま よしお
残間 祥夫さん

『REAL SURF』代表。30年前に開業したショップは東日本大震災で被災後、「巨理町荒浜にぎわい回廊商店街」と共に2015年に復活。

県内屈指のサーフスポット

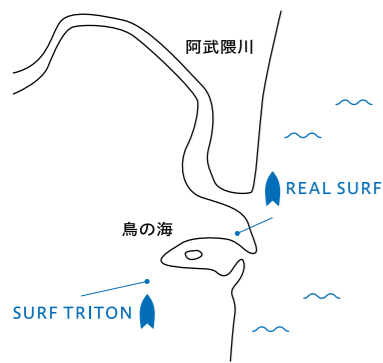
太平洋に面する宮城県には「仙台新港」や「葛蒲田浜」などのサーフスポットがありますが、「荒浜」や「吉田浜」などがある巨理町も、実は県内屈指のサーフスポットの一つです。今回は、地元の海を見続けてきた町内の2つのサーフショップで話を聞いてきました。

1人目は『REAL SURF』代表の残間祥夫さん。「荒浜海岸は沖に波消しブロックが増えたことでコンパクトな波が立ちやすく、阿武隈川の河口はゆらりとた波が立ちやすいのが特徴です。巨理の海でサーフィン始める人も多く、海でのルールを初心者に教えることも私たちショップの役割の一つ。優しい面と厳しい面を併せ持った海と上手に付き合っていくのが大事なことですからね。」と話してくれました。サーファアたちに声をかけ、ビーチクリーンを行うのも地元ショップの活動の一環。「大好きな海に恩返

しができれば、という思いで清掃活動をしています。荒浜はサーフィンだけではなく、温泉や商店街もあり、家族でも楽しめる場所になっているのでたくさんの人に遊びに来てほしいです。」と締めくくりました。

2人目は吉田浜付近にある『SURF TRITON』代表の高城定さん。「吉田浜は仙台市内や山形県から来る方が多く、親子二代で海を楽しむサーファアもいます。若い頃は仙台新港の海に入っていました。今は吉田浜の緩やかな波が気に入っています。私がサーフィンを続けているのは、何と言っても、楽しいから。好きじゃないとこんなに長く続けられません(笑)。」と笑顔を見せられました。

巨理の海とサーフィンをこよなく愛する残間さんと高城さん。2人は震災から立ち上がった町と共に、海を楽しむサーファアたちを温かく見守り続けていきます。



SURF TRITON サーフ トリトン

DATA

『SURF TRITON』はサーフ用品を取り揃えるほか、SUP(スタンドアップパドル)の教室も開催。

◎ 巨理町長瀬宇南原32-6
◎ 0223-34-7577 ◎ 11:00~20:00 ◎ 不定休



REAL SURF リアルサーフ

DATA

『REAL SURF』店内。残間さんは1日3回ここから海に行き、波の情報をサーファアに届けています。

◎ 巨理町荒浜字築港通り34-25
◎ 0223-36-9664 ◎ 10:00~日没 ◎ 水曜

1.サーフィン歴は38年。風があり波が割れない難しいコンディションの中、いとも簡単に波に乗る姿はさすがの一言。2.「昔と今で変わったことはデトラボットが増えたことかな」と話す残間さん。3.サーファアの仲間と一緒にいったビーチクリーンの様子。





Canoe

自慢したくなる巨理
vol.02

PLAY in WATARI!

巨理町にはサーフィン以外にも楽しめるアクティビティが。
陸に、空に、海に、魅力はまだまだ盛りだくさんです。
その中でもモーターパラグライダー、カヌー、
SUP(スタンドアップパドル)、
それぞれの体験についてご紹介します！



Stand Up Paddle

巨理町観光大使
groovy girls
浮津 悠莉さん



**Motor
Paraglider**



5



4



6

4.小学5年生の体験学習の様子。みんな思い思いに漕いでいます。
5.実際に漕ぐ前は地上でのレクチャーも。
6.実際に海に出ました！漕げるようになって思わず笑顔に。



3



2

1.菅原さん指導のもと、これからタンデム飛行！
2.飛ぶには向かい風に向かって走ります。ファイト！
3.飛び終わった後の開放感もひとしお。



1

海も空もアクティブに楽しむ

モーターパラグライダーとパラグライダーの大きな違いは、プロペラ付きのエンジンを背負うことによって地上から飛び立てるところ。『フライト・ステージ・フリー』では、代表・菅原さんの「気軽にフライトを楽しんでほしい。」との思いから体験・スクールを1991年に開始。東日本大震災時には被災状況調査のための空撮を行うなど、精力的な活動を続けてきました。現在も吉田浜付近でフライトし、初心者でも上空からの美しい景色を楽しめます。

震災を経て2018年3月に再建された『巨理町B&G海洋センター』は、カヌーやヨットをはじめとした海洋性レクリエーションを通して、国民の心と身体の健康づくりを推進している『B&G財団』が、巨理町民に向けて建てた施設です。この施設では、町内の小学5年生を対象にカヌーの体験学習を行っているほか、小学4年生から一般を対象とした「海洋性スポーツ教室」も開催。小学4年生から中学3年生までの「海洋

クラブ」もあり、年会費500円でカヌーやヨットなどを何度でも楽しめます。

さらに、鳥の海ではマリンスポーツ界で流行しているというSUP（スタンドアップパドル）の体験も。サーフショップ『SURF TRITON』代表の高城さんは「SUPのスクールは昨年からはじめました。一般の方やスポーツクラブに通っている方たちにも教えています。SUPは波が穏やかな時にのんびりできるスポーツなので、世代を問わず楽しめます。道具の貸し出しもあるので、体験したい方は手ぶらでOKです。」と話してくれました。同じくサーフショップの『REAL SURF』でもSUP体験が可能です。

モーターパラグライダー、カヌー、SUPは誰でも気軽に体験できるアクティビティです。初心者にも分かりやすく、丁寧に指導してくれるので、地元巨理の新たな魅力を体感できるかもしれません。気になった方はぜひ体験してみてください。

各体験の問い合わせはこちら

Motor Paraglider
モーターパラグライダー

フライト・ステージ・フリー

DATA
☎090-9422-8604

Canoe
カヌー

巨理町生涯学習課
スポーツ推進班

わたりちようしょうがいがくしゅうかすぼーつすいしんはん

DATA
☎0223-34-0511(平日)

B&G海洋センター 艇庫
びーあんどじーかいようせんたーていこ

DATA
☎0223-33-2210(土・日、祝日)

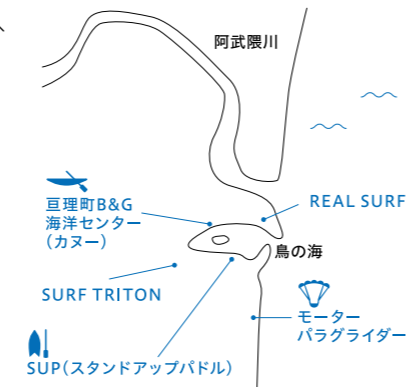
Stand Up Paddle
スタンドアップパドル

SURF TRITON
サーフ トリトン

DATA
☎0223-34-7577

REAL SURF
リアルサーフ

DATA
☎0223-36-9664



SUP前の準備体操もとても大切です。



スクール生を集めてパドルの使い方を教えています。



Enjoy the sea of WATARI!

自慢したくなる巨理
vol.03

まだまだある巨理町の海の魅力。
海釣りの楽しみ方や
獲れたての海の幸を購入できるお店、
豊富な海の資源について
ご紹介します！





地場産の商品が豊富に揃う店内。県内外から多くの人が訪れます。

新鮮な海の幸を買うならここ！

巨理の魅力は海釣りだけでなく、県内はもちろん、県外からも連日多くの釣り人が訪れ、満足する釣果をもたらしている巨理の海。釣り具の販売

豊富な海産物が揚がる事から、県内はもちろん、県外からも連日多くの釣り人が訪れ、満足する釣果をもたらしている巨理の海。釣り具の販売

豊富な海産物が揚がる事から、県内はもちろん、県外からも連日多くの釣り人が訪れ、満足する釣果をもたらしている巨理の海。釣り具の販売



ヒラメなど獲れたての海の幸が売り場に並びます。

場』の一番の特徴は、漁師や網元が持ち込んだ旬の魚介類を豊富に揃えていること。鮮魚売場のコーナーには庄福丸、丸八佐惣商店、大海丸、第三青雄丸、幸邦丸、菊地食品(秀)、幸友丸、良寿丸など地元の漁業関係者らの名札が並んでいます。名物のヒラメやカレイ、人気のガザミ(ワタリガニ)やマグロなどが揃い踏み。ガザミはオスとメスごとに、マグロは部位ごとに販売されています。「朝の競りで落とした新鮮な魚をさばりて持ち込んでくれます。10

各地から太公望が訪れる“海釣り”の魅力



有限会社きくしん社長
菊地慎吾さん



豊富な海産物が揚がる事から、県内はもちろん、県外からも連日多くの釣り人が訪れ、満足する釣果をもたらしている巨理の海。釣り具の販売

や「遊漁船きくしん丸」を運行している『有限会社きくしん』では、海釣りを楽しむことができます。釣り船は早朝4時30分と12時30分に出航(帰港は12時過ぎと18時前後)し、沖への移動時間は片道約50分。6〜10月まではヒラメが中心で、これまでの最大は約110cmだそうです。一人で20匹近く釣りあげた人もいます。「ヒラメやカレイの釣果は全国屈指。魚種が多いのも魅力で

す。」と菊地慎吾社長は語ります。この日関東地方から訪れた男性も「70〜80cm級の大きい魚が年中釣れて、枚数も揚がります。ヒラメ釣りの絶好地ですよ。」と納得の様子。11、12月はナメタガレイ。1〜3月はメバル。マガレイは通年釣ることが出来ます。乗船には電話予約が必要で、週末は2、3週間前、平日は前日予約でも間に合うそうです。ホームページでは毎日釣果情報なども更新しています。『巨理荒浜漁港』は、海の幸を味わえる店舗や温泉も勢揃い。海釣りはもちろん、カレイやハゼなどが揚がる陸釣りも家族で楽しんでみてはいかがでしょうか。

釣り船きくしん丸 (有限会社きくしん)

つりぶねきくしんまる
(ゆうげんがいしやくしん)

DATA

- ④ 巨理町荒浜字築港通り6-9
- ⑤ 0223-35-3552
- ⑥ 4:00~16:00
(電話予約は21:00まで受付)
- ⑦ 無休

巨理の豊富な海の資源を守り続ける

ヒラメやマコガレイをはじめ、80種類以上の魚介類が水揚げされる『巨理荒浜漁港』では海苔の養殖も盛んです。阿武隈川から流れ込む豊富なプランクトン、親潮と黒潮が出会う潮目が巨理の豊富な海の資源を育てています。また、宮城県漁業協同組合仙南支所巨理では、ヒラメやサケの稚魚などの放流も推進。豊富な海の資源を守る活動にも取り組んでいます。



阿武隈高地の稜線を赤く染める美しい夕焼けも巨理の魅力の一つ。

荒浜漁港にはこんな海産物が揚がります！



ヒラメ

高級魚として知られるヒラメ。築地や名古屋方面へ出荷されるものも多いそうです。巨理を代表する魚です。



カレイ

巨理で揚がるカレイは肉厚のものが多くの特徴。マガレイ、マコガレイ、イシガレイなど種類も豊富です。



ガザミ

ワタリガニとも称されるガザミ。みそ汁などの出汁に使われ、おいしさは全国に広まりつつあります。



カナガシラ

手頃な価格で人気のカナガシラ。さっぱりした味わいで、フライや天ぷらにして食べるのがおすすめです。



新鮮食材で仕立てる
巨理のはらこめし

宮城県を代表する、巨理町発祥の秋の味覚『はらこめし』。古くから伝わるそのルーツや作り方に迫ります。





煮汁を保存する際には布巾などでアクをとることもポイントです。



取材当日は『巨理町食生活改善推進員協議会』会員の皆さんがはらこめしを調理してくれました。



秋のお祭りはもちろん、誕生会を始めとする祝いの席などで食されることが多い巨理のはらこめし。切身だけでなく、ハラコも火を通しているのでお弁当としても親しまれています。そんなはらこめしを作る上で欠かせないのが、脂ののった秋鮭とハラコの旨みが染みわたる煮汁です。作り終えた後に余った煮汁は、

ペットボトルなどに入れて冷凍保存。次にはらこめしを作る際には、保存している煮汁にタレを継ぎ足していきます。この継ぎ足しこそが巨理のはらこめしの美味しさの秘訣。最初よりは2回目、2回目よりは3回目とする回数を重ねるたびに旨みが凝縮し、味わい深いはらこめしができ上がるのです。

深い旨みの秘訣は煮汁にあり

はらこめしの継承や子どもたちの食育に努めているのが『巨理町食生活改善推進員協議会』（清野珠美子会長）のみなさんです。巨理高校や中央公民館などで調理実習を行っているほか、東日本大震災後には仮設住宅で料理教室『おいしい輪』を開催し、料理を通して震災復興にも取り組んでいます。「私たちの作るはらこめしは世界で2番目。」

一番おいしいのは各家庭で作られるはらこめしです。」と清野会長は話します。はらこめしの調理法には、炊きあがった白いご飯にタレを少しずつ加えながら混ぜる『おか混ぜ』もあり、この方法では、『炊き込み』に比べて、塩分を加減して調理することができま。協議会では、健康的な食事の推進のため『おか混ぜ』の調理法も教えながら、「世界で2番目においしいはらこめし」をこれからも伝えていきます。

一番おいしいのは家庭のはらこめし



秋の深まりと共に脂ののった鮭も増えていきます。

江戸時代から食べられている
由緒正しい『はらこめし』

年間を通じて80種類以上の魚介類が水揚げされる巨理町荒浜で、秋の訪れと共に活況を見せるのが秋鮭漁です。脂ののった身はもちろん、宝石のように美しいハラコ（イクラ）は秋の味覚として親しまれています。中でも『はらこめし』は、宮城県を代表する郷土料理として人気を集め、全国の食通を喜ばせています。はらこめしが誕生

したのは江戸時代。仙台藩の初代藩主・伊達政宗公が、当時から鮭漁が盛んだった巨理町を訪れた際、地元の人たちが歓待の真心を込めて鮭とハラコを素材とするはらこめしを献上。政宗公はあまりの美味しさに感嘆したと伝えられています。以来、はらこめしは巨理町の郷土料理として定着。秋の風物詩として長年愛され続けています。

丁寧な手仕事が続りなす
これが巨理の『はらこめし』

巨理のはらこめしには作り手の工夫と優しさが込められています。まずはタレを準備。薄口醤油1、日本酒1、砂糖2分の1の割合で作ったタレで秋鮭のアラを煮込み、その煮汁でご飯を炊きあげます。アラを煮込む際にタレの分量が少なくなったら日本酒をプラス。煮汁から取り出したアラは炊き込みご飯に混ぜるので、冷ました後は骨が混

ざらないよう丁寧にほぐしていきます。最大の特徴が、沸騰した煮汁でハラコを10秒弱煮ることです。このひと手間でハラコにまろやかさとコクが加わります。鮭の切身も煮汁の旨みが染み入るよう一切れずつ入れていきます。炊きあがったご飯にほぐした身を混ぜて盛りつければ、鮭とハラコの旨みを閉じこめた贅沢なはらこめしの完成です。



ご飯が見えないほど具材が多いのも巨理のはらこめしの魅力です。

地元のおかさんが教える『世界で2番目においしい』はらこめしの作り方



01 ハラコ（イクラ）を取った鮭を三枚におろした後、ハラスと背ビレの部分を切り落とします。



02 皮をそいだ鮭の身を食べやすい大きさにカットします。



03 アラや切身、ハラコを煮るタレを作ります。料理酒を使わないこともポイント。



04 タレにアラや中骨を加えて煮込んでいきます。煮汁はご飯を炊くのに使います。



05 ご飯を炊いている間にアラの身をほぐし、ハラコを手早く煮汁にくぐらせます。



06 ほぐした身を混ぜ合わせた炊き込みご飯に、旨みが染み込んだ切身とハラコを盛りつけます。

おいしいはらこめしを食べて巨理の秋を感じよう！





自慢したくなる巨理
vol.05



北限の地で育まれる
巨理のアセロラ

巨理町は国内でアセロラを生産している北限の地です。
巨理で採れるアセロラの魅力に迫ります。



『巨理アセロラ園』代表の伊藤正雄さん(右)とパック詰めをする奥様のあけみさん(上)。伊藤さんによると、先祖は江戸時代から仙台藩に仕え、当時はここに塩田を持ち塩を作っていたそうです。農家になってからは正雄さんで6代目という名家です。



収穫は1年間に3回 人気の加工品も生産

アセロラの収穫時期は6〜7月、お盆前後、10〜11月初旬の年3回。「アセロラ果実」(1パック540円)のパック詰めは奥様のあけみさんが担当。通常は1日あたり20箱、最盛期には1日あたり40〜50箱分のパック詰めを1人で行っています。「アセロラ果実」は東京の大田市場に出荷されるほか、当園からも全国へ宅配。最近では生のアセロラを買い求めに関東圏から訪れる人も増えているそうです。「生

で食べるのが一番」とあけみさんから手渡されたアセロラを頬張ると、爽やかな甘みが広がっていきます。「アセロラを漬けた酢を飲んでいる人も多いね。」とご主人の正雄さん。いずれも生のアセロラが手に入る巨理町ならではの醍醐味です。『巨理アセロラ園』ではビタミンCを毎日手軽に摂れる「アセロラで酢」や1回の収穫で20〜30個しかできない「アセロラジャム」などを製造・販売。特に、ジャムは農園でのみ購入できるとあってファンが多いそうです。



ご主人の正雄さんが担当する受粉作業。取材に訪れた10月10日が2018年最後の受粉日でした

東日本では唯一の生産地、アセロラが育まれる巨理。

イチゴ、リンゴとともに巨理町の「3つの赤い果物」として親しまれている「アセロラ」。中央アメリカ原産のトロピカルフルーツの1種で、数ある果物の中でもビタミンCの多さは100g中1700mgと群を抜いています。また、近年の研究で風邪、貧血の予防、ストレス解消といった効果も期待されています。アセロラは気温が5℃以下になると枯れてしまうため、気温が低い北日本や東日本での栽培は困難とされてきました。しかし、『巨理アセロラ園』を営む伊藤さんご夫妻は、1994年からアセロラの栽培に取り組んでいます。当初はブラジル系の「甘味系」と日本で栽培されていた「酸味系」を試行錯誤しながら試作し、その後、日本の風土に馴染んだ「酸味系」に絞って1997年から本格的に栽培を開始。翌年には東京の大田市場に初出荷

し、東日本唯一の生産地から届けられたアセロラとして好評を得ています。2001年〜2002年には巨理でアセロラ栽培を行っていることを知ってもらおうと町内の幼稚園や小学校に生のアセロラをプレゼント。町民の方は、子どもの頃に学校でアセロラを食べた記憶がある人も多いのではないのでしょうか。そんなアセロラを育てるのに欠かせないのが受粉作業です。ご主人の正雄さんは、開花状況を確認しながら着粒安定作用のあるジベレリンを噴霧。受粉させた数を毎日記録し、効率の良い収穫を追求しています。東京農大の学生たちが実施した5年間に及ぶ研究で、受粉は夕方が好ましく、20〜25℃が最も結果しやすいくことも判明。美味しいアセロラ作りに役立っています。ただ、アセロラには自ら受粉を調整する機能があり、いくら受粉を促し



ピンクの花が咲いたら受粉のタイミングです。

ても結実するのは1000個のうち約300個だそうです。2011年の東日本大震災ではアセロラの樹木全てが水没しました。絶望と無力感のなか、一度は農園の経営を諦めかけましたが、津波から2ヵ月後の5月、70本が奇跡的に芽吹き、栽培を再開。震災から復活を遂げた今では約400坪のハウスにある200本が実をつけ、年間を通じて3〜3.5トンのアセロラが収穫されています。

ぜひ味わってほしい！巨理のアセロラ加工品

『巨理アセロラ園』が作るピューレが原料の「サニードレッシング(アセロラ)」、アセロラの果肉が入った「オリジナルブレンドソフトクリーム」、健康促進の期待がもたれる「アセロラジンジャーシロップ」など、アセロラが原料の商品はたくさんあります。アセロラドレッシング

を作る『テイルサイド社』(巨理町)の横尾裕子代表は「白身系の魚と玉ネギ、トマトを合わせたカルパッチョとは最高の相性です。」と美味しい食べ方を紹介してくれました。ここで紹介した商品はもちろん、巨理のアセロラを生でも加工品でもぜひ味わってみてください。

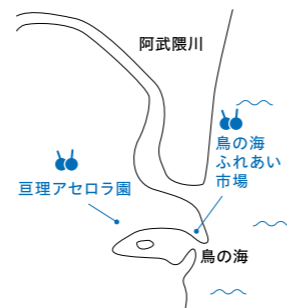


「サニードレッシング(アセロラ)」(100ml・735円、200ml・1,080円)。酸味が効いた爽やかな風味です。



『鳥の海ふれあい市場』ではアセロラの「オリジナルブレンドソフトクリーム」(450円)を味わえます。

「アセロラジンジャーシロップ」(200ml・2,880円)。同シリーズには粉末タイプの「アセロラベリージンジャー」も。



<p>鳥の海ふれあい市場 とりのうみふれあいいちば</p> <p>DATA</p> <p>◎ 巨理町荒浜字築港通り6-22 ◎ 0223-35-2228 ◎ 4月〜10月9:00〜18:00 11月〜3月9:00〜17:00 ◎ 第3木曜</p>	<p>テイルサイド社 ているさいどしゃ</p> <p>DATA</p> <p>◎ 巨理町達隈田沢字早川99-10 ◎ 0223-34-3603 ◎ 10:00〜18:00 ◎ 不定休</p>	<p>巨理アセロラ園 わたりアセロラえん</p> <p>DATA</p> <p>◎ 巨理町達隈高屋字前原66 ◎ 0223-35-3918 ◎ 9:00〜17:00 ◎ 火曜日</p>
--	--	---



自慢したくなる巨理
vol.06



極上の眺望と天然湯 わたり温泉鳥の海

西に蔵王連峰、東に太平洋を望む絶景自慢の温泉施設。
とろみの湯に包まれ、郷土食を満喫し、寛ぎの時間を。



レストランではおいしい郷土料理を堪能。4階から太平洋、蔵王連峰を眺めながらの食事は格別です。はらこめし、あなごめしなど、巨理の旬の海の幸を季節の料理で提供。



日の出、日の入、両方の景色を望むロケーション。海岸まで歩いてすぐの場所にあります。



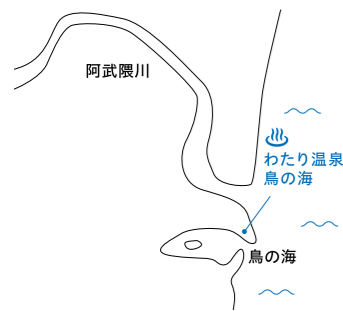
趣のあるエントランスが利用客を迎えます。温泉利用はエレベーターで5階へ。



庭園テラス付きの客室はオーシャンビュー。部屋に入ると思わず歓声が上がります。

わたり温泉 鳥の海 わたりおんせんとうりのうみ

DATA
 ④ 巨理町 荒浜字 築港通り41-2
 ⑤ 0223-35-2744
 ● 露天風呂付き展望浴場(5階)日帰り入浴/10:00~20:00 (最終入浴19:30。宿泊の方は翌朝5:00~7:30も利用できます)
 ● 軽食コーナー(1階)/11:00~20:00(ラストオーダー19:30)、レストラン(4階)/11:45~15:00(ラストオーダー14:10)
 ● 宿泊施設/チェックイン15:00~、チェックアウト10:00
 ◎ 不定期
 ◎ http://www.torinoumi.com



お湯の良さ、環境の良さを守り、町民のみなさんと一緒に盛り上げていきたい

震災復興の力になればという思いでスタートしましたが、今は町民のみなさんと一緒に盛り上げていきたいと感じています。「わたり温泉鳥の海」は町のシンボリックな存在。町民に愛され、育てていただくことで町全体の活性化に繋がると考えています。

お風呂に入るだけでなく、人々が集い、交流する施設を目指していますが、まだまだ発展途上。今以上に気兼ねなく立ち寄れる場になり、世代を越えて利用される施設にしていきたいと思います。



支配人 半田英明さん

声にこたえて進化する「みんなの温泉」

静かでゆっくりできると評判の宿泊施設も魅力のひとつ。12室、定員48人の限られた客数を丁寧にもてなすスタイルが、宿泊客の満足感につながっています。オーシャンビューの東側の客室は和洋室やバリアフリーの部屋も整い、庭園テラスのデッキから望む太平洋と心地よい潮風が楽しめます。雄大な蔵王連峰が望める西側の部屋は、シンプルな和室。沈みゆく夕日に山の稜線が美しく浮かびあがり、雄大な景色を見せます。料理人が手がけた豪華な会席料理が味わえるのも楽しみです。広々とした敷地を活かすため、手ぶらでキャンプを楽しめるグランピングやバーベキューなどの準備も進行中。また海水浴が再開すれば施設の役割も増えるはず。町の変化に対応し、環境を活かして発展しながら、海と共存できる施設を目指していくという「わたり温泉鳥の海」。「町外の人を連れてきたくなる温泉」を目指して町民とともに育つ施設が今後どのように変わっていくのか、大いに期待です。



日帰り料金

大人(中学生以上)700円、
 小人250円、幼児無料



地元でも愛される効能のある湯と絶景

巨理町の太平洋岸にある汽湖「鳥の海」の入り口に湧く「鳥の海温泉」は、国民保養施設を経て2008年に「わたり温泉鳥の海」となり、地元で親しまれてきました。10年目の2018年4月、仙台秋保温泉「ホテル佐勘」のプロデュースで震災により7年間休業していた宿泊施設も含めてリニューアルオープン。地元客はもちろん、観光客も多く訪れ、より賑わい溢れる施設となりました。

自慢の展望浴場は最上階の5階にあります。牡鹿半島や金華山、太平洋を一望できる露天檜風呂がある「東の湯」、鳥の海と蔵王連峰を望む露天岩風呂がある「西の湯」は日替わりで男女入替え。源泉100%使用で少し強めの弱アルカリ泉はとろみがあり、肌に吸い付くような感触です。朝7時30分からオープン時間までに浴場の清掃を行い、お客様をお迎えます。清潔に保たれた極上の温泉の一番風呂を求めて、毎朝のように通う人も多いそうです。

レストランでは「ホテル佐勘」の料理人が腕を振るい、料理でも巨理の魅力を伝えます。地元の市場から仕入れる旬の食材を使った料理は、郷土料理のほか、豪快な盛り合わせの井ものなど、魅力いっぱい。東、西、南の景色をぐるりと見渡せるロケーションの中、おいしい料理を味わえます。

10時にオープンすると、続々と利用客が訪れ、駐車場はいっぱいになることもしばしば。月に1万人ほど訪れるという利用客の内訳は、平日は町民3割、観光客7割、休日も4割は地元の人々。地元で唯一の温泉施設に対する町民の思いは強く長年愛されてきましたが、生まれ変わってからの期待は今まで以上。町民一人ひとりが巨理町の観光大使となり、町外の人を連れてきて、活気を増しています。

この地で育み90余年 巨理の完熟リンゴ

樹上で完熟させた巨理のリンゴは
全国から人気を集めています。
巨理で穫れるリンゴの魅力に迫ります。

自慢したくなる巨理
vol.07





たくさんの蜜がびっしり入っている巨理の“蜜入りリンゴ”。樹上で完熟させることでここまでの品質を作り出しています。



1.「甘みと美味しさをお客さまに届けたい」という思いから、完熟したものだけを販売している巨理のリンゴ。2.約2ヘクタールという広大な敷地のうち、8割近い面積でリンゴの栽培を手掛けているという『結城果樹園』。3.リンゴの収穫に使われている年季が入ったかご。“ふじ”の収穫が始まる11月後半からは多忙な日々が続くといいます。



結城果樹園代表(巨理町果樹振興会理事)

ゆうき よしかず
結城 喜和さん

65年前からリンゴの栽培を手掛けている『結城果樹園』で二代目として代表を務めている結城喜和さん。完熟リンゴを求め、結城さんのもとへは仙台や岩沼などの近隣から訪れるお客様はもとより、遠く九州や沖縄からも毎年注文が届いているそうです。「お客さんから『美味しかった』と言われるのが一番の励みになりますね」と笑顔で話しました。



夕暮れ前になると完熟したかどうか見分けることが困難になるため、収穫が行われるのは午前9時から夕方16時頃まで。全てのリンゴを一度に収穫する他地域とは異なり、完熟を待って1本の樹から何回かに分けて収穫することも巨理のリンゴの特徴。巨理では町全体で20種類近いリンゴが栽培されています。

結城果樹園

ゆうきかじゅえん
DATA
④ 巨理町逢隈中泉字中119-1
※地方発送も可
☎0223-34-6415
FAX.0223-23-0606
◎9:00~17:00頃
◎不定休

巨理町果樹振興会

わたりちょうかじゅしんこうかい
DATA
⑤ 巨理町字下小路7-4 (巨理町農林水産課内)
☎0223-34-0503
◎8:30~17:15
◎土・日曜、祝日及び12月29日から1月3日



完熟リンゴの最高峰。巨理自慢の蜜入りリンゴ。

王様といわれる「ふじ」、近年人気を高めている「あいかの香り」のほか、「秋映」や「玉林」など『結城果樹園』では約10種類のリンゴを栽培。完熟リンゴとして人気を集めています。蜜入りリンゴとなるのは「ふじ」や「あいかの香り」など限られた品種です。特に蜜入りの「ふじ」はリンゴの最高峰と言われ、日本中から注文が寄せられます。「1個から販売しています。事前に連絡してもらえれば」と結城さん。蜜入りリンゴは晩秋の風物詩となっている

ため、買い求めに来る常連さんも多いようですが、天候などによって、収穫量が左右されることもあるといいます。「採れる量は年毎に異なりますし、収穫量には限りがあります。常連さんのために取り置きもしたいのですが、新規のお客さまも大切なので、毎年、販売には頭を悩ませています。」と結城さんは微笑を浮かべます。巨理のリンゴを味わいたい人のために、『巨理町果樹振興会』では町内の生産農家を紹介しています。今年ぜひ美味しいリンゴを味わってください。

自然環境を生かして育まれる巨理の完熟リンゴ

西洋には「1日1個のリンゴは医者を選ばない」ということわざがあります。食物繊維のペクチンが豊富なリンゴは腸内の善玉菌を増やすと同時に悪玉菌を抑制。腸内環境を整え、消化吸収を助ける働きがあります。そんな健康に良いリンゴの栽培が巨理町内で始まったのは1927年頃。栽培が本格化した1936年頃には17人が従事し、1963年頃には「仙台リンゴ」の名で東京の築地市場へと安定的に出荷されていたそうです。現在も、巨理・吉田・逢隈地区で盛んに栽培が行われ、県内有数のリンゴの生産地として知られています。近年は市場に出荷されることこそありませんが、「他地域のリンゴより甘味が多い」というファンが多く、贈答用として生産者から消費者へ直接販売されています。

巨理のリンゴ最大の特徴が、完熟していることです。そのため、買求めに来る常連さんも多いようですが、天候などによって、収穫量が左右されることもあるといいます。「採れる量は年毎に異なりますし、収穫量には限りがあります。常連さんのために取り置きもしたいのですが、新規のお客さまも大切なので、毎年、販売には頭を悩ませています。」と結城さんは微笑を浮かべます。巨理のリンゴを味わいたい人のために、『巨理町果樹振興会』では町内の生産農家を紹介しています。今年ぜひ美味しいリンゴを味わってください。



色々な食べ方で 美味しさを満喫！ 巨理のイチゴ

自慢したくなる巨理
vol.08

生食でも美味しい巨理のイチゴは
様々なスイーツにも欠かせません。
巨理で採れるイチゴの魅力に迫っていきます。



巨理町観光大使
groovy girls
小室 葵さん

こんなイチゴ商品も!



いちごスフレ300円
イチゴパウダーを混ぜて焼き上げた爽やかな味わい。



巨理苺ロール200円
イチゴピューレを贅沢に使ったロールケーキ。



いちごコンフィチュール150g530円
おらほのいちごで作ったイチゴジャム。



いちご美人170円
イチゴのクリームが入った軽やかな食感が魅力。



1コンテナの分量は3〜4kg。最盛期には1日に1人で30を超えるコンテナからイチゴを選別。パック詰めにしていきます。



イチゴには裏と表があり、パック詰めを行う際にはキレイで艶がある表側を上にし、崩れないように重ねていきます。



『JAみやぎ巨理吉田観光いちご園』では3カ所のハウスで「とちおとめ」を栽培。その場で採ったイチゴの味わいは格別です。

JAみやぎ巨理吉田観光いちご園

JAみやぎわたりよしだかんこういちごえん

DATA
 ④ 巨理町長瀬字稲荷前45-10 ②0223-34-9471
 ① 1月中旬〜2月までは土・日曜、祝日のみ営業(15名以上は要予約)、3月〜6月初旬まで毎週月曜を除く毎日(団体のみ1週間前まで要予約)
 ② 10:00〜16:00(最終入園15:30)※2月中旬まで15:00終了(最終入園14:30)
 ③ 1,500円(4歳〜小学3年生は700円)※ゴールデンウィーク後〜6月初旬は1,300円(4歳〜小学3年生は600円)
 品種/とちおとめ 直売/あり(電話で確認) ⑤30台



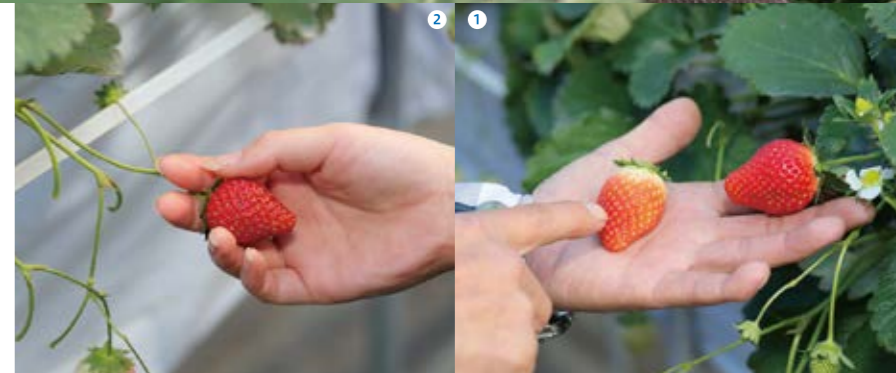
株式会社和苺 常務取締役

まりこ くにたか
鞠古 国孝さん

イチゴ農園『みやぎ わたり おらほのいちご』を運営する鞠古 国孝さん。現在は仙台市場のほか、横浜や秋田などにも出荷しています。巨理町のイチゴはケーキのほか、和菓子などの素材としても使われています。「毎年、より美味しいイチゴを作れるように努めています。形のいいイチゴが成り、『美味しい』という声が届くと励みになりますね」。



1.オレンジよりも赤い色に近い方が熟していて甘みが強くなります。2.イチゴをもぐ際には人差し指と中指の第一関節あたりで挟みクイッと手のひらを返せば力を入れなくても採ることができます。3.『JAみやぎ巨理吉田観光いちご園』代表の小野幹彦さん。「時間を気にせずたくさん食べてください」。



いちごランドこうちゃん園

いちごランドこうちゃんえん

DATA
 ④ 巨理町長瀬字西谷地116 ②0223-34-4571
 ③ 3月〜3月中旬までは土・日曜、祝日のみ営業(要予約)、3月下旬〜5月下旬までは水・木曜日定休(ただし不定休あり)※電話での予約制ではありませんが、来園される前にイチゴの生育状況をご確認ください。
 ② 10:00〜15:00(最終入園14:30)
 ③ 1,500円(4歳〜小学3年生は700円)※ゴールデンウィーク後〜5月下旬は1,300円(4歳〜小学3年生は600円)
 品種/もういっこ 直売/あり(1月中旬〜) ⑤30台

鳥の海ふれあい市場

とりのうみふれあいいちば

DATA
 ④ 巨理町荒浜字築港通り6-22 ②0223-35-2228
 ③ 4月〜10月9:00〜18:00、11月〜3月9:00〜17:00
 ⑤ 第3木曜



冬暖かく、夏涼しい巨理町は温暖な気候を利用したイチゴ栽培が盛んで、現在、3種類のイチゴが栽培されています。大粒の果実に爽やかな甘みの「もういっこ」と、甘味と酸味のバランスが良くジューシーな「とちおとめ」がメイン。さらに新たな品種として「もういっこ」と「とちおとめ」を掛け合わせ「にこにこベリー」が誕生。2020年の販売本格化を目指しています。イチゴを栽培するハウスの温度は25℃が目安とされていますが、「日によって外気温は違いますし、育成状況などによって独自に温度調整を

優しくも美味しい理由。様々な商品も味わえる。

しています。極力無農薬に近い状態で栽培し、安心して食べられるイチゴ作りを心掛けています。「鞠古さん」。1パックの重さは約270gと決まっているものの、より良いイチゴを選べるあまり、規定の重量を超えてしまうことも多いのだとか。こんな優しい理由かもしれイチゴが美味しい理由かもしれません。新鮮な生食用イチゴはもちろん、『鳥の海ふれあい市場』には巨理で採れたイチゴを素材とするバラエティ豊かな商品も揃っています。イチゴが織りなす様々な味わいを楽しんでみてください。

半年間も楽しめる、巨理のイチゴ狩り。

「2018みやぎふるさとCM大賞」にイチゴを巡る青春劇を描いた「one more berry!」を出品し、見事、銅賞に輝いた巨理町。このCMでもテーマになっているとおり、東北の湘南とも呼ばれる巨理町は、宮城県内はもちろん、東北エリアでも随一のイチゴ生産量を誇っています。そんな巨理町で新春の訪れと共に楽しめるのがイチゴ狩りです。『JAみやぎ巨理吉田観光いちご園』は1月中旬から、『いちごランドこうちゃん園』は3月からスタート。5月下旬頃までイチゴ狩りを楽しむことができます。巨理町でのイチゴ狩りの魅力は大粒に実った「もういっこ」や「とちおとめ」をお腹いっぱいになるまで食べられること。男性の場合は70〜80個。女性でも多い人だと50個ぐらいは食べますよ」と『JAみやぎ巨理吉田観光いちご園』の小野幹彦代表は笑顔で教え

てくれました。海に面している巨理町は冬でも降雪量が少なく、アクセスの良さも魅力です。例年、ピークを迎える春先には多くの家族連れやカップルがイチゴ狩りに訪れ賑わいを見せています。イチゴ狩りの際にポイントとなる美味しいイチゴの見分け方は、ヘタの周りまで真っ赤に色づいているイチゴを選ぶこと。「とちおとめ」の場合、大粒になると手のひらの半分ぐらいの大きさになりますが、一回りぐらい小さい中玉の方が甘くて美味しいです。また、イチゴ狩りをする際には1粒ごとに人差し指と中指の間に挟み、クキを引っ張らないように注意しながら、手首を返すようにしてもぐのがコツです。「もぎ方など分からないことがあれば、何でも気軽に聞いてください。今年も美味しいイチゴをたくさん食べに来てもらえると嬉しいです。」(小野代表)。



巨理で獲れるほっき貝は
ふっくらとした厚みのある身が特徴です。
巨理町名産のほっき貝の魅力に迫っていきます。

自慢したくなる巨理
vol.09

巨理の早春を彩る
旬の味覚
ほっきめしを頬張ろう!!





巨理の冬から早春を彩る郷土料理「ほっきめし」。ふっくらしたほっき貝とほくほくのご飯はまさに最高級の相性です。



阿武隈川と鳥の海の流によってほっき貝のエサとなるプランクトンも豊富な巨理荒浜の海。ほっき漁は浅瀬で行われます。



1年で3cmほど生育するといわれているほっき貝。「同じ大きさでも美味しいものほど重くなるんだよ」と白井さん。



鳥の海 浜寿し 店主
おた まさし
太田 政志さん

寿司と季節の郷土料理『鳥の海 浜寿し』店主。18歳から和食と寿司の修行を重ね、旬のネタを使った美味しい寿司はもちろん、「ほっきめし」や「はらこめし」など巨理の郷土料理を提供。人気を博しています。「美味しいと言ってもらうことが一番嬉しい」と語る気さくな人柄の親方です。



幸邦丸 船主
しらい くにお
白井 邦夫さん

幸邦丸船主と白井商店店主を務める。1962(昭和37)年8月からマグロ船に乗り始め、漁師として56年以上のキャリアを誇る。独自の研究を重ねるなどほっき貝についても詳しい。「ほっき貝はもちろん、新鮮な魚介類をたくさんの人たちに届けられるのが、この仕事のやりがいだね」と目を細めます。



1.できたての“ほっきめし”を頬張る巨理町観光大使groovy girlsの吉田優女(ゆめ)さん。愛らしい表情で「美味しい!」とつぶやいていました。2.自家製の貝剥き器を使い、鮮やかな手さばきでほっき貝を開いています。3.煮立てた煮汁に15~20秒くぐらせるとほっき貝が見慣れたピンク色に変わっていきます。



巨理町観光大使
groovy girls
吉田 優女さん

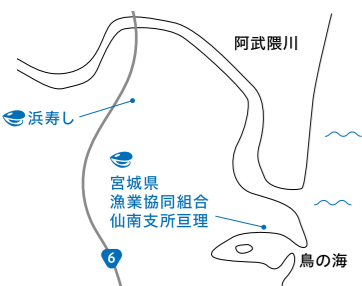
寿司と季節の郷土料理
鳥の海 浜寿し とうりのうみ はまづし

DATA
◎ 巨理町逢隈田沢字早川118-2
◎ 0223-34-3101
◎ 11:00~15:00(LO14:30)、17:00~21:00
※材料がなくなり次第、閉店の場合あり
◎ 火曜(火曜が祝日の場合営業、翌日休み)、水曜不定休あり ◎ 17台 ◎ 40席

宮城県漁業協同組合
仙南支所巨理

みやぎけんぎょぎょうきょうどうくみあい
せんなんししよわたり

DATA
◎ 巨理町荒浜字築港通り6-22
◎ 0223-35-2111



巨理町でほっき漁が行われるのは2月上旬から4月下旬までの約40日間。宮城県漁業協同組合仙南支所巨理では資源確保のため8cm以上のほっき貝しか獲らない方針で、成長を促すためこの期間だけに限定。稚貝の放流も行っています。4月頃に放卵するほっき貝の成長は1年で約3cm。貝殻には成長を物語る年輪のような模様があります。現在は7槽の船が従事。漁の期間中は毎朝6時30分頃に出港し、7時頃に漁場に到着。貝桁(通称マンガ)を手繰り、ほっき貝を収穫し、午後1時頃に帰港します。「プランクトンが豊富な巨理の海で育つほっき貝は

成長率が良くて他地域より身が厚いのが特徴だ。流れが落ち着いた場所にいるんだけど、浜に沿って東西、南北など毎年場所が違うからね。上手く獲れるかどうかは船頭の腕と経験次第。」と30年以上上ほっき漁に携わっている白井さんは微笑み入る量は40個ほど。多い時には1日で30kgを超える水揚げがあるといいます。「海底には震災の瓦礫がまだ残っているけど、大きなほっき貝を獲っていきたくない。新鮮なほっき貝を食べてもらうことが生かすんだよ。」と白井さん。今年も美味しいほっき貝が水揚げできそうです。

阿武隈川と鳥の海が育む
身が厚いほっき貝

刺身や鮓ネタなど様々な食べ方で親しまれている巨理の名産『ほっき貝』。他地域のものと比べて身が厚く柔らかいのが特徴です。冬から早春の巨理を彩る欠かせない食材となっていて、貝が子どもも持つ2月下旬が最も美味しいといわれています。この時季の巨理のグルメといえば、宮城の郷土料理にも名を連ねている『ほっきめし』です。ほっき貝の身や内臓を煮込んだ煮汁でご飯を炊き、切り分けた身を盛りつけた『ほっきめし』は、噛むほどに広がるほっき貝独特の甘味はもちろん、貝の旨みが染み込んだご飯との相性も抜群です。

そんな『ほっきめし』の美味しさを伝え、県外からも多くの人たちが訪れているのが『鳥の海 浜寿し』です。「貝は新鮮さが命。うちでは当日に仕入れたほっき貝をその日のうちに剥いて、お客さまに提

供しています。」と店主の太田政志さん。貝剥きにもこだわりがあり、持ちやすいように加工した自作の貝剥き器を使用して手早く処理していきます。ほっき貝というピンク色のイメージがありますが、剥いたままの状態ではまだ色はなく、煮立てた煮汁にくぐらせると色がつきます。「煮汁は継ぎ足しながら使っています。身の厚さなどを見て、硬くならないよう一つひとつ時間を調整しながら煮ています。」(太田さん)。煮あがった3個のほっき貝を細く切り分け、ほっき貝の煮汁で炊き上げたご飯の上に、花びらのように飾ったら完成です。巨理町内でほっきめしを食べられる店舗は約20軒。「店によって味わいが違いますね。」(太田さん)ということなので、食べ比べをしてみるのも楽しいかもしれません。

鮮度の良さが旨さの秘訣
冬から春を彩る「ほっきめし」