

# 旬

## 一年中、味の宝箱！みやぎ県南の食材巡り

果物も野菜も！その時しか味わえない新鮮食材を見つけに出かけましょう。



地元で育ったそば粉で、こだわりの一品を。

### 七ヶ宿町・川崎町 そば

秋に収穫されたばかりの「新そば」は、香りが良くほんのり甘みがあり絶品。七ヶ宿町のそば街道には、歴史あるお店が軒を連ねます。川崎町には「新そば」に加え、「寒ざらしそば」もあり、玄そばを清流に浸し、寒風で乾燥させることで引きだされた甘味と喉ごしの良さは、食べてみる価値あり。

# 秋

AUTUMN

### 角田市・蔵王町 梨

角田市、蔵王町は、県内有数の「日本なし」の産地です。県内1位の生産量を誇る蔵王町では、大正2年(1913年)の初出荷から100年以上栽培が続いています。秋には各農園で梨狩りが楽しめます。毎年9月上旬に開催される「みやぎ蔵王梨まつり」では、甘くて大きな梨を生産農家が直売します。

みずみずしい梨は、収穫体験がおすすめ！



梨狩り (蔵王町内の各農園・9～11月)

### 柴田町 あまご 雨乞のゆず

「雨乞のゆず」は、柴田町に古くから伝わる希少なゆずで、皮が厚く香りが良いのが特徴です。昔、たどり着いた行者が住民の看病に感謝し、ゆずの種を渡したのが由来といわれています。

香りも味も爽やか。希少な伝統のゆず。



# 冬

WINTER

### 白石市・丸森町 干し柿

ころ柿、あんぼ柿とも呼ばれる干し柿は、11～12月にかけて生産が佳境を迎えます。すだれのように吊るされた干し柿は冬の風物詩。厳しい寒さで渋みが抜け、まろやかな甘みに仕上がります。丸森町では、ころ柿作り体験会も行っています。

冬の寒さが作る甘い宝石。生産風景も圧巻！



ころ柿作り体験会 (耕野地区・11月)

### 丸森町 へそ大根

輪切りにして茹で上げた大根を串に刺して約1か月間天日干しし、夜に「凍る」、昼に「溶ける」を日々繰り返すことで天然のフリーズドライ状態となった凍み大根です。



# 夏

SUMMER

袋詰め放題が大人気のそら豆まつり！

### 村田町 そら豆

6月に最盛期を迎える村田町を代表する名産品。実が大きく味が良いと好評を博しています。麺やアイスなどの加工品もあり、「道の駅村田」で購入できます。



### 蔵王町・七ヶ宿町 山菜

自然豊かな土地ならではの恵みである山菜。「旬の市七ヶ宿」や「道の駅七ヶ宿」では、町内で採れたウドやワラビ、タラの芽などの新鮮な山菜を購入できます。

ほんのり苦い春の味。里山の恵みを堪能！

# 春

SPRING

### 丸森町 たけのこ

柔らかくえぐみの少ない丸森町のたけのこ。孟宗竹は6月、破竹は7月頃までが旬の時期です。耕野地区にある「いなか道の駅 やしまや」ではたけのこ掘り体験も楽しめます。



たけのこ掘り体験 (耕野地区・5月)

県南新名物！ 大人気の甘いトウモロコシ。

### 白石市・蔵王町・村田町 とうもろこし

「ピュアホワイト」は、白い粒色の特徴で、糖度が17～18度とメロンに匹敵する甘さです。白石の新たなブランド野菜「白石三白野菜」としても注目されています。その甘さからフルーツコーンとも呼ばれる「味来」は、生でも食べられるほど柔らかく、8～9月に旬を迎えます。道の駅村田で人気の新鮮な食材のひとつです。

味来の限定販売 (道の駅村田・8月)

ピュアホワイト限定販売 (おもしろい市場・7～8月)

そら豆まつり (道の駅村田・6月)

### 角田市・蔵王町・大河原町 うめ

爽やかで香り高い県南の梅は、6月が収穫の最盛期。角田市の「うめ～梅まつりin道の駅かくだ」、大河原町の「おおがわら梅まつり」ではもぎたての梅や加工品の販売、梅狩りなどが楽しめます。

古くから愛される酸っぱくて懐かしい名物。



おおがわら梅まつり (JAみやぎ仙南・白石倉庫 仙南さくら営業所ほか・6月)

うめ～梅まつり in 道の駅かくだ (道の駅かくだ・6月)