

## 第2章

# 産物 みやぎの

Product



- 気仙沼漁港は生鮮カツオ、生鮮メカジキ、サメ類の水揚げが日本一！
- 女川町は「ワカメ養殖」の発祥の地である
- 石巻市は「牡蠣養殖技術」の発祥の地である
- 県内のカキ養殖事業所が国内初となるASC認証を取得
- 「ホヤ」「ギンザケ」「赤貝」…オレンジ色に輝く日本一の海の幸！
- 「イワナの養殖」に日本で初めて成功したのは宮城県である
- 古川（大崎市）は「ササニシキ・ひとめぼれ・だて正夢」の発祥の地である
- 宮城県は、日本で初めて（唯一）の「みやぎ・純米酒の県宣言」をした！
- 宮城の「せり」「パプリカ」出荷量日本一！伊達の野菜は個性派
- 仙台は、牛タン焼き、冷し中華、笹かまぼこの発祥の地である！
- 一年中美味しく食べられる「白石温麺」は日本一短い素麺
- 仙台牛の種牛である「茂洋」号は肉の「霜降り」で日本一となった
- 日本最古の藍染技術「正藍染」を引き継ぐ女性たち
- 和室には欠かせない畳を支える「稲わら畳床」の生産量日本一
- 三本木の亜炭記念館には日本一大きな亜炭塊がある
- 石巻市雄勝地区は日本一の硯生産地、東京駅の屋根にも雄勝石が！
- 宮城県は伝統こけしの聖地！種類、工人、歴史とも宮城が日本一！
- 鹿折金山は、日本最大の金塊「モンスターゴールド」の産出地である

# 気仙沼漁港は生鮮カツオ、生鮮メカジキ、サメ類の水揚高が日本一！

みやぎの産物

日本一

気仙沼市

生鮮カツオ



気仙沼市魚市場



生鮮メカジキ



産物

気仙沼漁港の2017年（平成29年）度水揚高は、数量7.4万トン、金額189億円で、全国で各々10位、11位。近海及び沿岸漁業が盛んで、魚種別に見た水揚高（数量）の日本一も多い。

- **生鮮カツオ**: 水揚高は**21年連続日本一（19,775t）**、国内の40%
- **生鮮メカジキ**: 水揚高は**日本一（2,182t）**、国内の62.3%
- **サメ類**: 水揚高は**日本一（11,662t）**、国内の75.1% （統計数値：水産物流通調査）

- **生鮮カツオ**の水揚高は、21年連続で日本一。東日本大震災後も日本一を守り続けるが、2017年（平成29年）の水揚高は震災前（2010年 39,776t）の半分に留まっている。
- **メカジキ**は、生はもちろん、煮ても焼いてもおいしい万能魚。最高の食べ方は、地元で考案した「**メカしゃぶ**」と「**メカすき**」で、震災からの復興を担う味。気仙沼メカジキブランド化推進委員会では、「気仙沼メカジキ本」を作成するなど、気仙沼ブランドの世界への発信に取り組んでいる。
- **フカヒレ**はヨシキリザメやアオザメの尾びれで、「**天日干し**」をすることで、うま味が増し黄色色に変わる。

## 「漁船誘致」に見る 気仙沼のおもてなし

全国各地の漁船に水揚げしてもらうことで発展してきた「水産都市気仙沼」。そこには、多くの漁船を誘致し、乗組員を温かく迎えることで、関係者から高く評価されてきた独自の「おもてなし文化」がある。水産業と観光が復興の両輪となり、気仙沼ならではのにぎわいが再び生まれるよう取り組んでいる。

# 女川町は「ワカメ養殖」の発祥の地である

みやぎの産物

発祥の地

女川町

ワカメ養殖顕彰碑(震災前の小乗浜)



女川湾



ワカメは、日本、朝鮮半島、中国の一部に生息する極東アジア海域固有の海藻だが、現在、国内で流通するほとんどが養殖もの。現在行われているワカメ養殖方法は、大槻洋四郎氏が1953年(昭和28年)に、女川町小乗浜において採苗試験を経て養殖に成功したのが始まりである。日本においてワカメ養殖は初めてであり、宮城県女川湾が発祥の地と言われる。

女川町内で提供される麺類「女川冷や中」には、必ずワカメが入っている。

## 大槻洋四郎氏

大崎市の旧鹿島台村で「わらじ村長」として知られた鎌田三之助氏の四男(1901～1981年)。戦時中、満州国大連の水産試験場などでコンブとワカメの養殖を研究し、1943年(昭和18年)筏式養殖法で特許を取得。1953年(昭和28年)に女川町で竹を浮子にした水平式筏を使い、採苗試験を経て養殖に成功した。

## ワカメ養殖の発祥の地は2つある

1953年(昭和28年)大船渡市末崎町の漁業者小松藤蔵氏は、必要な道具を自費で購入し、ワカメの養殖(人工採苗)の研究を開始する。自費を投入し続けて試行錯誤を繰り返し、何度も失敗したが苦勞の末、1957年(昭和32年)にワカメの養殖技術を完成させた。現在、小松の顕彰碑が、ふるさとの海を一望できる碁石温泉民宿海楽荘に建っている。なお、ワカメの生産量日本一は宮城県、2位は岩手県(2021年統計)。

※顕彰碑(平成15年1月26日建立)は、東日本大震災の津波で倒壊したが、大きな損傷はなく、設置付近で見られ、2018年(平成30年)11月現在、別の場所に設置されている。

# 石巻市は「牡蠣養殖技術」の発祥の地である

みやぎの産物

発祥の地

石巻市

震災後の旧碑が大震災で真っ二つ



震災で旧新・左右一対となった石碑

荻浜湾牡蠣養殖技術発祥の地 新石碑



産物

石巻市の万石浦まんごくうらや牡鹿半島の荻浜湾おしかは、「世界の牡蠣王」、「牡蠣養殖の父」と呼ばれた「宮城新昌」みやぎしんしょう氏が、1927年(昭和2年)、牡蠣の種苗養殖研究の最適地とした選んだ地。そこで研究、開発に取り組み、世界で初めて牡蠣養殖の実用化を石巻で成功させた事から、牡蠣養殖技術発祥の地とされている。この地で生まれた養殖技術は、低コストで耐波性に優れていることで日本全国に普及。さらに石巻を拠点に、アメリカやヨーロッパなどにも大量に輸出され、今や世界の食用カキの大部分が、石巻にルーツを持つとされている。

## 宮城新昌氏

1884年(明治17) 沖縄県に生まれる。1925年(大正14) 「垂下式養殖」すいかしきを考案した。1927年(昭和2) から万石浦で大規模な養殖を始め、1931年(昭和6) から荻浜湾で種カキの採苗を行う。震災で破壊された石碑の右隣に沖縄の人達の手で新石碑が建つ。

## カキは海のミルク

昔から「海のミルク」と称され、美味しさと豊かな栄養を併せ持つ宮城の「カキ」。東日本大震災前には、生食用カキに限れば、日本1位の生産量を誇っていた。

## 石巻の海には山の恵みがいっぱい

石巻地域の海は、奥羽山脈の山の恵みを運び北上川などが合流し、さらに、海洋深層水も流れ込む場所。エサとなる植物性プランクトンが豊富であり、波が穏やかで内湾が多いなど、カキが育つ絶好の条件を備えている。

参考:「三養水産株式会社HP」 <http://sanyou-suisan.com/>



# 県内のカキ養殖事業所が 国内初となるASC認証を取得

みやぎの産物

日本初

南三陸町・石巻市

日本初 JFみやぎ志津川支所戸倉出張所

続いて石巻3支所も



## 日本初のカキ養殖の認証取得 / 宮城カキの7割がASC認証品へ

近年、世界的に水産資源の持続可能な利用に関心が寄せられ、環境に負荷をかけず、地域社会に配慮して操業する養殖業を認証する制度が国際的に浸透している。この中に、2010年（平成22年）設立されたASC（水産養殖管理協議会）がある。

- 2016年（平成28年）3月に、宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所が管轄しているマガキ養殖が、**国内初のASC認証を取得**した。
- 2018年（平成30年）4月には、宮城県漁業協同組合石巻地区支所、石巻市東部支所、石巻湾支所の**3支所が、同じカキ養殖において一括してASC認証を取得**した。

## 東日本大震災によるカキ養殖への影響

2011年3月の東日本大震災後、カキ養殖に従事する漁業者が減少しただけでなく、漁村に住む人が激減し、カキむき作業を手伝う人が減って、むき身の生産量が減少した。その結果、震災前には量が少なかった「殻付きカキ」の生産量が増えた。

## ASC認証取得の背景

養殖場での生産による自然環境の破壊・汚染、個体への影響、さらに、劣悪な労働環境の改善を実施することで、認証された海域の養殖生産物にはエコラベルを付けることができ、加工・流通段階（CoC）の認証を取得した業者が流通・販売することができる。消費者は、ラベルにより認証された水産物かどうか容易に判別し選択が可能となる。それは認証されていない商品との差別化が明確になることを意味する。



## 志津川支所戸倉出張所のケース 小規模な生産 世界では3例目

以前は「質よりも量」の考え方でカキ養殖行っていたが、東日本大震災を契機に、品質改善や生産効率の良い持続可能な養殖を目標とし、漁場改革として、以下に取り組んだことで、日本初のASC認証を取得した。

- ①1,000台ある養殖施設を300台まで減らす。
- ②既設割り当ての養殖区画を一度白紙にし、共同の経営管理とする。
- ③収穫量は減っても、成長の早い大ぶりで大高品質のカキを生産している。

また、第24回全国青年・女性漁業者交流大会の資源管理・資源増殖部門で最高賞である農林水産大臣賞を受賞した。



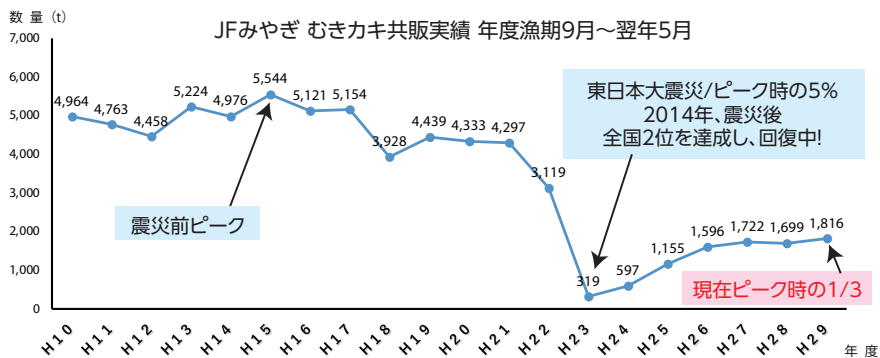
## 石巻3支所のケース 大規模な生産量

- 1.課題：若手漁師の割合が高く、次世代へ持続可能な漁場を残す必要がある。
- 2.養殖環境改善：養殖面積が漁場の10%未満とする、海の底質環境の保全、カキむき場などの労働環境の改善など、50もの改善を満たす必要がある。

- 今までも高品質なカキ生産のため漁場に余裕をもたせて養殖施設を設置し、密殖はしていない。認証取得に向けて、やり方を特別変えた部分もないようだ。3支所がタッグで取り組んだことで、スムーズに基準をクリアできた。

※ 3支所で県産カキ1,699トン（平成28年）の6割強のシェアを占める。

### 知っておきたい宮城県のカキ養殖の現状について



- 生産量は、広島県が群を抜いているが、本県は生食用の出荷で存在感がある。
- 本県は、生産用カキの種苗となる種ガキの国内有数の産出地でもあり、生産された種ガキは県内外へ供給される。

# 「ホヤ」「ギンザケ」「赤貝」… オレンジ色に輝く日本一の海の幸！

みやぎの産物

日本一

宮城県

ホヤ



ギンザケ



赤貝



「水産宮城」の日本一の中で、ぜひご紹介したいのが、いずれも鮮やかなオレンジ色が目を引く3つの食材。明るく開放的なイメージのオレンジは、元気を引き出す色。震災の苦難を乗り越え、浜の活気を取り戻してくれた漁師たちのように、魚介類もまた力強く輝いている。

	宮城県の生産量	全国生産量
ほや類（養殖）	12,326トン（63%）	19,639トン
ぎんざけ（養殖）	13,506トン（86%）	15,648トン

※赤貝は、本統計の魚種別分類になし 出典：H29漁業・養殖業生産統計（農林水産省）

## 「ホヤ」は、漁師が選んだ宮城のプライドフィッシュ

“海のパイナップル”とも呼ばれ、酒の肴にぴったりの珍味、**「ホヤ」の生産量は宮城県が全国第1位**。その特徴的な外見からか、それとも何とも複雑な味のせい、好き嫌いが分かれるところではあるが、実はこのホヤ、**甘味・塩味・酸味・苦味・旨味**という味覚の基本要素が、すべて詰まった珍しい食材なのである。ホヤ料理といえば、かつては刺身や酢の物ぐらいだったが、近年では、**焼きホヤ、蒸しホヤ、天ぷら、しゃぶしゃぶ、サラダ、炊込みごはん**など、用途も格段に広がり、ホヤ料理の専門店まである。まるで海を食べているような唯一無二の食味と食感、一度ハマるとやみつきになる。2018年（平成30年）3月には、ホヤを食べる習慣がある米国西海岸の韓国系住民向けに輸出されたという明るい話題も出ている。

**【プライドフィッシュ】** 全国漁業協同組合連合会が中心となり、各都道府県の漁連・漁協が選定した漁師が推奨する魚介類。



## 養殖ギンザケ発祥の地、「みやぎサーモン」は最高級ブランド！

宮城県は、**養殖ギンザケ発祥の地**でもある。1975年（昭和50年）に志津川湾で始まって以来、県北中部で広く養殖され、今や宮城を代表する魚となっている。**養殖ギンザケの生産量も宮城県が全国第1位**で、国内全体の約9割を占めている。「**みやぎサーモン**」は、2017年（平成29年）に**国の地理的表示保護制度（GI）**として、宮城県内で初めて登録された県産養殖ギンザケの中でも最高級のブランド。「**新鮮で刺身で食べられるサケ**」にこだわった、高品質、高鮮度のギンザケである。ほどよく脂が乗り、さっぱりとした味わいは様々な料理と合うが、生で食べる刺身やカルパッチョが最高である。



みやぎサーモンロゴとGIマーク

産物



## 全国に名を馳せる「関上の赤貝」

ホヤが財布にも優しい庶民の味だとすれば、赤貝は江戸前寿司には欠かせない**高級寿司ネタ**。その赤貝の中でも、市場（築地など）での評価が高く、**日本一と称されているのが名取市<sup>ゆりあげ</sup>関上産の赤貝**。ミシュランガイド東京の三つ星獲得シェフとして知られる寿司職人も、「**築地で手に入る赤貝では関上が最高**」と絶賛している。

## コラム

### 宮城県は全国屈指の水産県

宮城県の**漁業生産量**は、東日本大震災前の2010年（平成22年）までは、北海道に次ぐ**全国第2位**、**漁業生産額は第5位**を誇っていた。2011年（平成23年）に発生した東日本大震災により、漁業生産は大きく落ち込んだが、国内外から多くの支援を受けながら、関係者が一丸となって復旧・復興に取り組み、2015年（平成27年）の**漁業生産量は全国第3位**、**漁業生産額は震災前と同じ第5位**まで回復した。

（参考：宮城の水産業（宮城県））

○2016年（平成28年）漁業・養殖業生産統計によると、かじき類、さめ類、がざみ類も宮城県が日本一である。

2017年全国主要漁港（市場）水揚表（参考：水産経済新聞）

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
漁港名	鉾子	焼津	釧路	長崎	境港	石巻	八戸	枕崎	松浦	気仙沼
数量(千t)	281	154	140	136	128	113	100	93	75	74



# 「イワナの養殖」に日本で 初めて成功したのは宮城県である

みやぎの産物

発祥の地

栗原市

## 栗駒耕英岩魚井マップ

The image contains a map of the Kuriyama region in Miyagi Prefecture, highlighting the 'Iwana' (trout) farming area. To the right, there is a list of 'Iwana' restaurants (岩魚井提供店情報) with photos of their dishes. The list includes: 1. 岩魚井 (Iwana) at 1770-1, Kuriyama City; 2. 数又養魚場 (Tamao Iwana Farm) at 1770-1, Kuriyama City; 3. 数又養魚場 (Tamao Iwana Farm) at 1770-1, Kuriyama City; 4. 数又養魚場 (Tamao Iwana Farm) at 1770-1, Kuriyama City. The map also shows the location of the 'Iwana' farming area and the 'Iwana' farming area.



栗原市栗駒耕英地区は日本イワナ養殖発祥の地といわれ、「いわな養殖発祥の地」碑が建っている。イワナは、淡水魚の中でも最も上流に生息し、養殖が困難とされた。今も同地で養殖を受け継ぐのが、『数又養魚場』の二代目・数又貞男さんである。「先代の父がイワナ養殖に成功したのは1971年（昭和46年）。当時は夢の中にもイワナが現れるほど、イワナのことばかり考えていたようです」と数又さんは微笑む。イワナは警戒心が強いいため、養殖は不可能と言われた時代。その困難に立ち向かう情熱と栗駒山麓の豊かな自然と清水があっこそ、日本初のイワナ養殖は成し遂げられた。現在、耕英地区4カ所の飲食店で塩焼・刺身の他、独自の『岩魚井』が食べられるので、ぜひ訪ねてみよう。



## 伊達いわな 宮城県が本格的に普及を促進

宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場では、1995年（平成7年）から宮城県固有の原種イワナの開発に取り組み、2002年（平成14年）に水産庁が定めた特性評価等に適合した。

その後、この原種イワナを使った全雌三倍体イワナの開発に取り組み、試験場と県内の養魚場が連携して量産体制を整え、2013年（平成25年）、このイワナを「伊達いわな」と命名し、2014年（平成26年）に初出荷を始めた。2～3年で体長50cm・体重1kgほどの大型に育ち、肉質も変わらないので高品質で供給できる。



# 古川(大崎市)は「ササニシキ・ ひとめぼれ・だて正夢」の発祥の地である

みやぎの産物

発祥の地

大崎市

ササニシキ・ひとめぼれ誕生の地看板



ササニシキ・ひとめぼれの品種開発経緯

- 1963年:ササシグレとハツニシキをかけ合わせ、**ササニシキ**が古川農業試験場で誕生
- 1985年～1993年:ササニシキが**全国第2位の作付面積**となる
- 1988年:「東北143号」育成、調査開始
- 1991年:東北143号を「**ひとめぼれ**」と命名
- 1993年:大冷害でササニシキ大打撃。ひとめぼれの作付け面積拡大。現在、ひとめぼれの**作付け面積全国第2位**

産物

## 顕彰碑ができるほど美味しい米 ササニシキ顕彰碑より

(中略) ササニシキは、誕生後今日まで四半世紀の間、時代の変化とその時々々の要請に応じてその特徴を見事に発揮し、広く国民の期待に答えるとともに、産地の農業及び地域経済に対して計り知れない恩恵をもたらした。

この稀に見る水稻の大品種、ササニシキの偉大な功績を称え、……………(略)

ササニシキ顕彰事業推進委員会 会長・古川市長 大衛昭夫

## ひとめぼれは全国第2位の作付面積

「ササニシキとひとめぼれ」どちらも宮城県で生み出された品種で、古川農業試験場が開発した。「ひとめぼれ」はササニシキより一回り大きな粒で登熟が良く、柔らかく飽きのこない美味しい米として根強い支持を得る。

## 寿司はやっぱりササニシキ!

「ウチは宮城のササニシキを使っている」という寿司屋さんが全国にたくさんあるという。粘りが少なく寿司酢がシャリにしみ込み、魚介の味を引き立てることで、ササニシキと新鮮な魚介類で握る寿司はまさに絶品。

## 次は「だて正夢」だ!

次世代のプレミアムブランド米

宮城県が2018年(平成30年)秋の市場投入を果たした高価格帯の銘柄米「だて正夢」、2019年(平成31年)の作付けを600haに広げ、3,000トンの生産を見込む。2023年には、3,000haへの拡大を目標にしている。

## 2017年(平成29年)12月に大崎耕土が世界農業遺産登録

宮城県大崎地方の水田農業地帯「**大崎耕土**」が、国連食糧農業機関(FAO)の世界農業遺産に認定された。水管理・**居久根**などを活かした良質米の生産が評価された。

# 宮城県は、日本で初めて(唯一)の 「みやぎ・純米酒の県宣言」をした!

みやぎの産物

日本初・唯一

宮城県

「みやぎ・純米酒の県」宣言とは



宮城県酒造会館

【宮城県酒造組合の取組】

●1986年(昭和61年)11月

「みやぎ・純米酒の県」を宣言

「我々、宮城県酒造組合員は、11月1日を期して、おいしさで定評のある宮城のササニシキ100%の純米酒造りを通じ、いい酒、うまい酒造りに努めることを広くお約束します。」

●2016年(平成28年)11月

【宣言以来30周年記念メッセージ】

宮城で作る日本酒の半分を占めるまでになった。さらに品質の向上に向けて取り組みたい。

## ●宣言当時の状況 純米酒10%未満 宮城県の酒造蔵52者

この当時の宮城県全体の清酒生産量に占める純米酒の割合は10%未満で、醸造用アルコールや糖類等を添加した普通酒が60%という状況であった。

## ●その後の取組 努力を重ね全国的に高い評価を得る。

宮城県産業技術総合センターと協力し、原料開発や蔵元への酒造技術の指導を重ねてきた。1997年(平成9年)には宮城県初の酒造好適米「**蔵の華**」(古川農業試験場育成)が誕生、2000年(平成12年)には、産業技術総合センターで純米酒作りに適した宮城県オリジナル「**宮城マイ酵母**」、2001年(平成13年)には「**みやぎ酵母・まなみ愛美**」が開発された。

2011年(平成23年)には、吟醸酒用酵母「**ほの<sup>ふく</sup>醗**」が誕生した。

## ●宣言から30年経過して、特定名称酒比率は全国最高レベルに!

地域	宮城県	東北六県	全国
特定名称酒比率	92.0%	60.6%	34.3%
吟醸酒	2.3%	8.4%	4.7%
純米吟醸酒	15.2%	15.3%	8.7%
純米酒	40.2%	23.9%	12.8%
本醸造酒	34.3%	13.0%	8.1%

■調査期間:

H29.4~H30.3

■日本酒造組合中央会東

北支部 調べによる

※特定名称酒:吟醸酒、純米酒、本醸造酒のことで、普通酒と区分して呼ぶ。



## 純米酒比率分析

平成29年度実績では、**純米酒と純米吟醸**を合わせた数量で、宮城県は実に55.4%に達している。全国的には21.5%であり、極めて高い水準でトップレベルにある。東北全体は、宮城の取り組みや純米酒を好む傾向の影響から39.2%という高水準になっている（宮城県酒造組合による）。

### 宮城の酒造りと原料米（県内の酒蔵数:31者34場）

◆**仙台藩御用酒発祥の地の碑** 1608年（慶長13年）藩祖伊達政宗に召し抱えられ大和の国（現奈良県）の酒造り職人かやのもり榎森又右衛門が、仙台城清水門の近くの清水を醸造に使ったと言われ、**「県産清酒の源」**とされている。



◆**酒の原料米**は、ササニシキのような主食用米と、蔵の華のような酒米がある。1986年（昭和61年）の「宣言」当時は、宮城の米と言えば、1963年（昭和38年）に誕生した「ササニシキ」だけであった。

◆**現在の宮城の酒造りの主力酒米**は「蔵の華」である。1997年（平成9年）に誕生した「蔵の華」は、蔵元と宮城県古川農業試験場、そして、農家の人々との協力で誕生した。「蔵」の中で酒香を漂わせ、人を心地酔わせる「華」になれとの願いを込めて命名されたそうである。

## コラム

### みやぎの酒は何を飲んでもハズレがない

「平成29年酒造年度全国新酒鑑評会」での宮城県の出品酒の**入賞率と金賞受賞率は全国1位**を誇る。宮城県からの出品場数23場中、入賞18場（内金賞13場）となり、入賞率78.3%、金賞受賞率56.5%で、**金賞受賞率は3年連続・入賞率では2年連続全国1位**。

#### 【酒造組合イベント】

- 宮城県清酒鑑評会
- 宮城県きき酒選手権大会
- 穰りの宴
- サポーターズセレクション
- サポーターズきき酒会
- 宮城の純米新酒初蔵出し
- 独身男女対象「宮城の酒コン」
- 首都圏イベント「七夕の宴」など



# 宮城の「せり」「パプリカ」出荷量日本一！ 伊達の野菜は個性派

みやぎの産物

日本一

宮城県内市町村

せりの収穫



(名取市観光物産協会提供)

パプリカ



せり鍋



「せり」は名取市・石巻市、「パプリカ」は栗原市・大衡村など

せりは県内の6割が名取市で生産され、パプリカは9割を栗原市が占めている。きゅうりやトマトといったメジャーな野菜ではなく、ちょっと変わった野菜たちが**日本一の宮城県**。なぜこの野菜が日本一なのだろうか。

宮城の野菜	宮城県の出荷量	全国の出荷量
せり	391トン (38%)	1,026トン
パプリカ	1,188トン (28%)	4,246トン

農林水産省「H28地域特産野菜生産状況調査」による  
**上記野菜は宮城県が生産量全国1位の野菜である。**

## 「せり」の歴史と「せり」にまつわる逸話

せりは、日本原産の野菜である。天然のせり摘みの風習は、「七草」に代表されるように、春の菜摘みとして平安期の物語や和歌に登場する。宮城県では、1776年（安永5年）に上余田村（現名取市）の肝煎彦六が記した文献に元和年間（1620年）からせりの優良株選定に取り組んでいたとの記録があり、江戸初期から本格的な栽培に取り組んでいたことが判る。1590年（天正18年）蘆名氏を滅ぼし南奥羽を制覇、正月を黒川城（現会津若松城）で迎えた伊達政宗（若干23歳）は、「七草を一葉にして つむ根芹」と詠み、仙道七郡をわが手に収めた喜びを七草とせりになぞらえている。また、政宗は、自分の食事の献立を自ら考えるほどグルメな武将だったが、その献立の中に「せり」が出てくる。若い頃から教養に長け、京都伏見に長期滞在したことがある政宗は、都の食文化の影響を受け、せりを好んで食していたのかもしれない。

## 400年の歴史！「仙台せり」が「鍋」の伊達者として登場

名取市上余田・下余田は、伊達政宗が居を移した仙台に近く、一定温の水が湧き、せり栽培に適していたため、栽培が盛んになったと考えられる。

宮城県の「正月の雑煮」には定番の野菜だが、**近年では「せり鍋」が有名である**。名取市のせり農家が仙台市内の料理店と共同開発した鍋で、しょうゆ味に鶏肉か鴨肉をベースに大量のせり（葉＋根）を載せるのがポイント。宮城県のせりは、年末年始を中心に利用が多かったが、このメニューの普及によって、秋から春までシーズンを通してせり鍋を楽しむことができるようになった。宮城県を訪れた方々には、ぜひ食べて欲しい鍋である。

## パプリカの栽培は最先端技術の結晶！

パプリカは南米原産の唐辛子をヨーロッパで改良したもので、主に欧米を中心に栽培されている。唐辛子は江戸時代に、果肉が薄く緑色のピーマンは明治初期に伝来するが、肉厚で赤や黄色などカラフルなパプリカは、1993年（平成5年）にオランダから本格的に輸入されたのが始まりと言われている。**宮城県は国内生産の約3割の生産量を占め日本一である**。

県内生産の多くが高さ5mに達する軒高の温室で、温度、湿度、炭酸ガスなどを人工的に制御する「複合環境制御技術」を導入し、ヘクタール単位の大規模施設で栽培される。大衡村の温室では自動車製造工場の廃熱、石巻市の温室では木質燃料や地中熱ヒートポンプなど、省エネ技術を導入している。

**2018年（平成30年）10月、石巻市産のパプリカは、宇宙ステーション補給機「こうのとり」によって国際宇宙ステーションに届けられている。**

京文化の影響を受けた「せり」、最先端技術によって栽培され、宇宙に届けられた「パプリカ」。

宮城県で花開いた二種の野菜は、時代を先取りする「伊達者」の気風がもたらした日本一なのかもしれない。

## コラム

### 隠れた日本一？ ミョウガタケ

みょうがの株を寄せて、萌芽してきた茎を遮光により軟白化したものが「ミョウガタケ」である。2010年（平成22年）までの統計値では34tと全国一の出荷量（2位は山形県20t）だったが、2012年（平成24年）以降、統計の品目の対象外となってしまった。栽培に手間がかかることから生産量は伸び悩んでいるが、未来に残したい郷土の野菜のひとつである。



# 仙台は、牛タン焼き、冷し中華、 笹かまぼこの発祥の地である！

みやぎの産物

発祥の地

仙台市

## 牛タン焼き

牛タン



牛タン定食



1948年（昭和23年）、仙台の焼き鳥店「太助」の初代店主・佐野啓四郎氏が、牛タン焼きの専門店を開業したことが「仙台牛タン焼き」の発祥とされている。現在、仙台市内だけで、90軒以上の牛タン焼きのお店がある。牛タン焼きは、味付けした牛タンを炭火で焼いたもので、これに麦飯とテールスープ、味噌漬け南蛮が付いたセットが、定番の牛タン定食であり、麦飯にとろろをかけて食べることも好まれる。

- 牛タン焼きの誕生は日本である。佐野は以前知ったタンシチューの牛舌を焼鳥風に工夫改良して現在のたん焼きを考案した。1948年（昭和23年）頃、一番町に焼鳥店を構えて、牛たん焼きも提供。次第に評判となり、1952年（昭和27年）に最初の牛たん焼専門店「太助」を出店。
- 昭和50年代に牛たん焼専門店が仙台市内に次々出店し、平成に入り、現在の牛たんブームとなる。塩味、味噌味、たれ味があるので、いろいろと味わってほしい。

## 冷し中華

冷し中華



「元祖冷し中華」のぼり





1937年（昭和12年）中華料理店の会合で、夏の売り上げ減の解決策、また、仙台七夕の目玉商品の開発について話し合われた。「龍亭」店主・四倉義雄初代組合長を中心に新しい商品開発を行い、夏でも食べられるラーメンとして考え出された「涼播<sup>リョウパン</sup>麺」が「冷し中華」であり、日本で考案された料理である。太平洋戦争中は姿を消し、戦後現在の「冷し中華」の形になった。

- シンプルな物から高級感溢れる物まで各店舗で個性を競っているが、その呼び名は、北海道では「冷しラーメン」、西日本では「冷麺」と言うそうである。
- 「冷し中華」発祥店は、仙台の「龍亭」と東京神保町の「揚子江菜館」の2説がある。「揚子江菜館」は、1933年（昭和8年）に上海料理の涼拌麺と“ざるそば”をヒントに作ったそうである。

## 笹かまぼこ

笹かまぼこ



焼いた笹かまぼこ



明治初期に鯛やひらめの大漁が続き、その利用と保存のため、魚をすり身にして手のひらでたたき、笹の葉の形に焼いたものがルーツと言われる。1935年（昭和10年）仙台市に創業した阿部蒲鉾店の創業者が、笹の葉の形と、伊達家の家紋の「竹に雀」の仙台笹に因んで「笹かまぼこ」と名付けた。

- 明治、大正の頃は、「べろかまぼこ」や「手のひらかまぼこ」、「木の葉かまぼこ」と呼ばれていた。昭和30年頃から手作業工程に機械が取り入れられて大量生産が可能となり、昭和40年代に真空包装が登場して、土産品として大きく飛躍した。
- 「笹かまぼこ」の原料に使っている魚は、「ひらめ」「たら」「いとより」「ぐち」「吉次」「真鯛」等で店により異なる。



# 一年中美味しく食べられる 「うーめん白石温麵」は日本一短いそうめん素麵

みやぎの産物

日本一

白石市・蔵王町

白石温麵



手延べ作業風景



温麵料理



(奥州白石温麵組合提供)

白石温麵は、**日本一短い素麵**である。日本農林規格（JAS規格）の「乾めん類品質表示基準」では、麵の太さ「直径1.3mm未満」を「素麵」と定義しており、白石温麵は素麵に分類される。表示基準には長さの規定はなく、一般的に19cm程度の場合が多いが、**白石温麵の長さ9cmは日本一短い。**

江戸初期（元禄期）に白石に住む鈴木浅右衛門（のちに味右衛門）が、胃病に苦しむ父親のため旅の僧から教わったとされる。今では、宮城県の郷土料理「おくずかけ」で、欠かすことの出来ない具材となっている。

## 温麵は素麵がルーツ！「温麵」を「うーめん」と読む理由は

一般的に素麵は小麦粉と塩、それに油を塗布して製造するが、**白石温麵は油を一切使わない**。親孝行の話を聞いた片倉家当主が喜び、「温」の字を与え、「温麵」と名付けたとされる。しかし、「うーめん」と読む理由は不明である。「うまい麵（んめえ麵）」から「うーめん」となったとの説があるが定かではない。

## 麵が短い理由は諸説あり！「温麵」は今も昔も庶民の味方

温麵が短い理由は、普通の長さを確保できた素麵を殿様に、短い素麵は庶民が食べたという説がある。また、病人が食べやすいように短い、馬の背に載せて運搬する際に折れないように短いなどの説もある。食べやすい、扱いやすいという特長は今も重宝され、県民が常備するポピュラーな乾麵となっている。特に、郷土料理「**おくずかけ**」（地域によっては「すっぽこ」）に**温麵は欠かせない**。片栗粉でとろみを付けた醤油味の汁に豆麩、油揚げ、野菜（茄子、ニンジン、インゲン、さといも他）を入れた精進料理で、喉ごしの良い温麵の存在が際立つ郷土料理である。

# 仙台牛の種牛である「<sup>しげひろ</sup>茂洋」号は 肉の“霜降り”で日本一となった

令和元年9月26日  
老衰のため  
亡くなりました

みやぎの産物

日本一

宮城県

「<sup>しげひろ</sup>茂洋」号



「仙台牛」の格付け

		肉質等級											
		5			4			3		2		1	
歩留等級	脂肪交雑	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	A	A5 仙台牛			A4 仙台黒毛和牛			A3 仙台黒毛和牛		A2	A1		
	B	B5 仙台牛			B4 仙台黒毛和牛			B3 仙台黒毛和牛		B2	B1		
C	C5 仙台黒毛和牛			C4			C3		C2	C1			

## 郷土が生んだ期待のエース「<sup>しげひろ</sup>茂洋」 県の基幹種雄牛に!

仙台牛の歴史は、1974年（昭和49年）に肉質の向上を図るため、宮城県畜産試験場が兵庫県から「<sup>しげしげのみ</sup>茂重波」号という優れた種牛を導入し、最高品質の牛肉を作り出すことに成功したことから始まる。その後は、「茂重波」号の子孫や改良種を種牛として品質を維持してきた。2007年（平成19年）には、「茂重波」の孫の「<sup>しげひろ</sup>茂洋」号が、**全国肉用牛広域後代検定事業**において、**脂肪交雑（BMS）・ロースの大きさを示すロース芯面積の値で日本一になった。**そして、「茂洋」を**基幹種雄牛として県が認定**。2008年（平成20年）から子牛出荷を、2010年（平成22年）から枝肉出荷を開始するなど、仙台牛の品質向上が目覚ましい。

また、2018年（平成30年）5月に、「茂洋」号の子の「<sup>しげふくひさ</sup>茂福久」号が、脂肪交雑の値で再び**国内歴代最高を記録**し、基幹種雄牛に選定され次世代のエースとして期待が集まる。

### 仙台牛とは

宮城県内で肥育された黒毛和種の牛であり、肉質等級が最上級の「A5」か「B5」であるなどの4条件を満たした牛肉が名乗れる銘柄で、**有名銘柄牛の中でも5等級に限定しているものは他になく、2007年（平成19年）に地域団体商標として認められた。**

### 環境

宮城県はお米の産地で、秋の降水量が少なく、乾燥していることから、良質な稲わらが生産されており、その良質な稲わらをたくさん食べて、2年半大切に育てられた牛が、仙台牛として生産されている。

産物



# 日本最古の藍染技術

あいぞめ

## 「正藍染」を引き継ぐ女性たち

しょうあいぞめ

みやぎの産物

日本一

栗原市

正藍染の布と糸



藍染作業中の千葉まつ江さん



(宮城県教育委員会提供)

**栗原市栗駒文字地区の千葉家に受け継がれる「正藍染」は、平安時代の記録「延喜式」に登場する日本最古の藍染技術である。**

1980年（昭和55年）まで国指定の重要無形文化財保持者（人間国宝）であった故・千葉あやのさんから千葉家の女性が代々受け継いできた。現在は、孫嫁にあたる千葉まつ江さんが、**宮城県の無形文化財保持者**に指定されている。

### 平安時代の「延喜式」に掲載！文献に残る日本最古の染織技術とは

「延喜式」は、905年（延喜5年）に醍醐天皇の命により編纂が始まった律令の施行細則である。これに「正藍染」の技法が掲載されている。

一般的な藍染の場合、藍玉（タデ科の植物「藍」の葉から抽出・成型）を溶かした「藍液」を入れた容器（甕）を加熱させ、温度調節をしながら発酵を促す。「正藍染」では加熱せず、気温の高い夏場に木桶に入れた藍玉に湯を注いで温度を確保しながら発酵を促す手法を採っている。宮城県では、第二次世界大戦前まで奥羽山脈沿いの村々で自家染織として行われてきたが、唯一現代まで残る貴重な技法である。

### 生産から加工まで！千葉家の女性たちが代々守っていた伝統技術

文字地区では、明治から大正期にかけて自家で野良着などに藍染めを行う家庭が20軒ほどあったとされるが、戦後には千葉家のみとなった。その頃に白石和紙の再興に尽力していた佐藤忠太郎（1901～1967）が、千葉家の藍染めを調査しまとめた。その報告が、東京

産物



国立博物館染織室長の故・山辺知行の目にとまったことをきっかけに、工芸史上、染織技術の変遷過程の一端を現在に伝える貴重な技法として1955年（昭和30年）に伝承者であった故・千葉あやのさんが重要無形文化財保持者（人間国宝）に認定された。

千葉あやのさんが1980年（昭和55年）に死去すると、娘で継承した千葉よしのさんが同年に宮城県指定の無形文化財「正藍染」の保持者に認定された。その後、よしのさんが亡くなると、2010年（平成22年）11月に息子の嫁である千葉まつ江さんが保持者の認定を受け、代々千葉家で継承し、現在に至っている。今は、まつ江さんが後継者の育成に取り組んでいる。

### 【藍玉の作り方】

- ① 5月に藍の種を播き、6月に畑に移植。
- ② 8月下旬～9月上旬に刈り取る。すぐ葉を摘み採って筵で天日に当てる。
- ③ 萎れてきたら両手で葉を揉む。2回程度揉んで乾かしてカマスなどで保管。
- ④ 翌年2月、乾燥した藍葉を水で良く洗う。籾殻を敷いた上に筵を敷き、洗った藍葉を山盛りに載せ、筵で覆い藁を被せ、石などの重しを置く。
- ⑤ 発酵してくるので、一週間ごとに覆いを外し、水をかけ良くかき混ぜる。熱がなくなったら、そのままにしておけば「**染**」ができる。
- ⑥ 4月、**染**を臼に入れ餅のようになるまで搗く。丸めて天日干しする。



### 藍染は自分の家で！栽培から加工まで



原料の藍（植物）の写真

文字地区の「正藍染」の特徴として、**すべて自家製**という点も注目に値する。千葉家では、布の原料を栽培し、自ら糸を紡ぎ、織り上げた布を自ら栽培した藍の葉からつくった染液で染める。化学染料で染める現代技術と比べれば、非常に手間のかかる作業だが、味わい深い風合いが見る者を魅了する。ところで「正藍染」は文化財上の名称である。

千葉家では他との差別化のため、「加温しない」という意味の「冷」を入れた「**正藍冷染**」を商標登録し、現在製品に使用している。





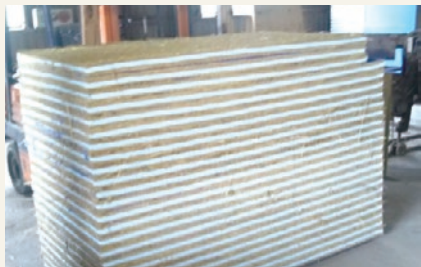
# 和室には欠かせない畳を支える 「稲わら畳床」の生産量日本一

みやぎの産物

日本一

宮城県内市町村

サンドイッチ床



稲藁を縦横均等に並べる



## 宮城県は「稲わらを使った畳床」の生産量が15~16万畳と日本一

現在の畳の製造量は年間約500万畳で、藁を使わない断熱材と木質ボードによる「建材床」が93%を占める。7%の約35万畳が稲わらのみの「本畳床」や化学素材（ポリスチレン）を藁で挟む「サンドイッチ床」で、宮城県の14社（宮城県畳床工業会。2018年8月現在）で約4割を製造している。通気性の良い日本の伝統的な木造家屋には欠かせない本物の畳を宮城県の『床屋』（畳床専門製造業者のこと）が足元から支えている。

## 畳床に向いている宮城の風土が生む高品質な「稲わら」

戦後、畳の需要が急増し、畳床製造と畳製造が分業化、稲作地帯を中心に稲わらを回収し畳床を専門に製造する業者、通称『床屋』が生まれた。ピーク時の1988年（昭和63年）には、宮城県で約250万畳もの畳床を出荷したが、住宅の洋風化に伴い減少し、現在の量に至る。

畳床に適した稲わらの条件は「適度な固さとしなやかさ」。宮城県の気候に合ったうるち米品種「ひとめぼれ」は、固さ・しなやかさともに畳床に最適とされる。

## 40cmから5.5cmへ！匠のわざが光る製造工程と寺社での利用

収穫した稲わらは、1~2年ほど寝かせた後に利用する。これを縦横に組み合わせ、切り藁を間に挟みながら三層から六層の層を造ると、厚さは約40cmとなり、この厚さから5.5cmに圧縮し縫いつける。稲わらの質を見極めムラがないよう重ねる熟練した技が要求される。一般住宅での需要は減ったが、寺社での需要は多く、県内外の有名なお寺や神社で、宮城県産「畳床」の畳が使用されている例が見られる。



# 三本木の亜炭記念館には 日本一大きな亜炭塊がある

みやぎの産物

日本一

大崎市

三本木亜炭記念館(大崎市)



【日本一大きい亜炭塊】

◇重さ:10t

◇高さ、幅:2m

産物



## 巨大な亜炭の塊

巨大な塊は、亜炭の優れた産地であったことを証明している。その前に火伏の釜神様が鎮座しているところに大崎地方らしさを感じられる。

三本木は、かつて**亜炭産出地で県内最大の規模**を誇っていた。この地域の亜炭層が他より特に分厚く、また、良質であったことから、1882年（明治15年）ごろには亜炭を商売にする者が現れ、数年後には高瀬舟に積んで鳴瀬川を通り石巻に運ばれ、「**三本木亜炭**」としてよく売れたそうである。



亜炭記念館の入り口には、亜炭の運搬に使われた可愛らしい三輪トラックが飾られている。



う れ ぎ ざ い く

## 埋木細工としての亜炭

【埋木細工】にも亜炭が材料として使われている。江戸時代に仙台藩の足軽、山下周吉が内職として竜の口溪谷で見つけた木質亜炭を細工物にしたのが始まりである。木目を生かし、拭漆を施されたお盆や置物は美しく、この技術が今に伝えられ、宮城県内の伝統的工芸品に指定されている。

このことから宮城県民にとって亜炭がいかに身近なものであったかが窺える。

# 石巻市雄勝地区は日本一の硯生産地、 東京駅の屋根にも雄勝石が！

みやぎの産物

日本一

石巻市

おがつすり  
雄勝硯



雄勝町から産出する  
黒色の粘板岩を  
使用して造る硯

経済産業大臣指定伝統的工芸品 / 地域団体商標  
登録 第 5727126 号 / 認証番号 27-043

伝統工芸品が新たな“雄勝玄昌石”世界へ



各種工芸品と日本一の硯



## 国内硯の生産日本一 国・県の伝統的工芸品 & 宮城県の石

石巻市雄勝地区は、**硯の生産量日本一**を誇る。ここは古くから**雄勝玄昌石**（天然スレート）の名高い産地であり、この地域で採れたものを特に「**雄勝石**」と呼び、作られる硯を「**雄勝硯**」と呼ぶ。1985年（昭和60年）**雄勝硯**は国の「**伝統的工芸品**」に指定された。また、日本地質学会は、雄勝産や登米産のスレートを「**宮城県の石**」に認定している。東日本大震災では、硯生産・販売業者も未曾有の被害を受けた。

### 高品質の雄勝石

石巻市の雄勝湾から名振湾の沿岸は、雄勝石の産出地。**推定埋蔵量**は500万トンと言われる。2~3億年前の地層に属する**黒色硬質粘板岩**で、光沢・粒子の均質さ・色合いに優れている。曲がりにくく、吸水率が低いため、化学的作用や長い年月でも変質しにくい特徴を持っている。露天掘りにより、重機等を使い原石を採掘する。

### 600年の歴史ある硯作り

雄勝地区における硯生産の歴史は古く、室町時代の古文書「**建網瀬祭初穂料**」の中に「ヲカチノズリハマ（雄勝の硯浜）」という表記が見られ、硯の生産が600年の昔、この地で既に行われていたことが窺える。江戸時代、鹿狩りのため牡鹿半島を訪れた藩祖伊達政宗に硯2面を献上したところ、賞賛され褒美を賜ったとある。筆まめで知られる政宗はこれを愛用し、2代藩主忠宗の代に至っては、伊達家お抱えの**硯師**を置いた。雄勝の採石地は藩の「**御留山**」となり、一般の採掘を禁じられた。雄勝硯は、仙台藩が全国に誇る特産品となって、



1960年代には、学童用硯の需要増大も追い風となり、硯生産は最盛期を迎えた。当時の生産量は年間300万個、硯職人は200人を超え、全国シェア90%の時代が長く続いた。



### 雄勝石製品ができるまで 手技の芸術

製品のできあがるまでの一般的な工程は、  
 「採掘→切断→砂すり→彫り→磨き→仕上げ」  
 で、ほとんどが手作業によって製品化される。昔は一人前になるのに10年の歳月を要した。



### 硯から新たな工芸品に 無限の用途

現在、雄勝石製品全体の3割が硯で、7割を工芸品が占めている。テーブルウェア・時計・写真立て・花器・メダルなど、雄勝石から作られるオリジナル製品はとても魅力的で、しっとりとした独特の存在感が人気を得ている。それらが飾られた仮設事務所の中は、さながら芸術空間のようである。



### 東京駅の屋根に輝く 蘇った雄勝石

玄昌石は経年変化が少ないため、高級屋根材として数々の歴史的建造物の屋根を飾ってきた。2012年（平成24年）に復原された東京駅丸の内駅舎の屋根には、登米・雄勝スレートが使われている。創建当時採用された雄勝スレートが東京駅に復活することは、地元の悲願でもあった。しかし、準備していた約2.3万枚が、東日本大震災の津波で流失した。回収された約1万5千枚が丸の内駅舎中央入口四面塔の正面部分に使われた。雄勝の関係者の願いが叶ったのである。



雄勝石が使われた東京駅  
 (中央入口四面塔)

(東京ステーションシティ運営協議会提供)



### 雄勝硯伝統産業会館の再建

雄勝硯伝統産業会館も震災で大破し、6ヶ所あった工房や硯の販売店は全て流され、9人いた職人のうち、3人が犠牲となった。会館は、2020年5月に「道の駅硯上の里おがつ」の施設の一つとして再オープン。「日本一の硯」(500kg)も復活し、「宮城県の花」の美しさをまた見ることができる。



# 宮城県は伝統こけしの聖地！ 種類、工人、歴史とも宮城が日本一！

みやぎの産物

日本一

仙台市・大崎市・白石市・蔵王町



第二次世界大戦前から製造されていたこけしを「伝統こけし」と呼ぶ。伝統こけし12系統（**鳴子、遠刈田、弥治郎、作並、肘折**、土湯、中ノ沢、蔵王、山形、木地山、南部、津軽）のうち、5系統が宮城県にあり一番多い。全国で約180人いるとされるこけし工人は、宮城県内に100人在住し、全国一である（2018年8月末現在）。さらに、こけしの製造時期を古文書等で最もさかのぼることができる産地は作並系（古作並）である。これらのことから、**種類、工人数、歴史とも日本一であり、宮城県は「伝統こけし」の聖地である。**

## 木地師が玩具として製造したのが始まりとされる「こけし」

昔、ロクロを用いて木製のお盆、お椀、皿などを製造する職人が山々を渡り歩いていた。彼等は「木地師」と呼ばれ、造った製品を里で売り、生計を立てていた。これが幕藩体制の中、藩が山を管理するようになると、木地師は里に下り定住するようになる。併せて、江戸後期に盛んとなった「湯治」により、人々が温泉地（作並、遠刈田、鳴子、鎌先等）に集まるようになると、木地師たちはこの周辺で製造するようになり、子供への土産としてイタヤカエデ、ミズキ、アオハダ等を使ってロクロ引きした円筒形の人形が売られるようになった。

木地師・岩松直助が1860年（万延元年）に弟子に与えた免許皆伝書「萬挽物扣帳（よろずひきものひかえちょう）」には、**1812年（文化8年）に木地製品の値段を定めたとの記録があり、こけしは「人形」として記載されている。これがこけし製造における最も古い記録である。**

近年は、「こけ女（こけし女子）」と呼ばれるマニアたちも現れ人気を支えている。

参考：萩原健太郎著「伝統こけしの本」、高橋五郎著「癒やしの微笑み-東北こけしの話-」、カメイ美術館「伝統こけし最新工人録」

# 鹿折金山は、日本最大の金塊 「モンスターゴールド」の産出地である

みやぎの産物

日本一

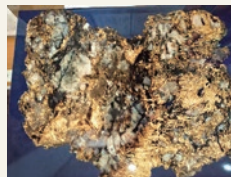
気仙沼市

## 気仙沼市鹿折金山資料館



2011年（平成23年）に資料館の建設に着手し、翌年公設民営方式で開館

## モンスターゴールド



左側：米国万博に出展された怪物金  
右側：六分の一になった現在の金（日本）

産物

## 歴史に刻まれたモンスターゴールド

1904年（明治37年）、気仙沼市の**鹿折金山**で重さ**2.25kg**、**金含有率83%**の巨大な金鉱石が採掘された。**日本最大の自然金塊にして、金鉱石品位で当時の世界記録**となったこの金鉱石は、アメリカ・セントルイス万国博覧会に出展され、青銅メダルを受賞。海外にその名を馳せ、**モンスターゴールド「ナゲットモンスター（怪物金）」**と称賛された。

その後、一時行方不明となっていたが、六分の一の塊が金塊発掘当時の技師長の遺族から、茨城県つくば市の産業技術総合研究所地質標本館に寄贈され保管されている。それでもなお、**「大きさ日本一の自然金の塊」**である。

## 鹿折金山の伝説 他

藤原清衡が中尊寺金色堂を建立した時、陸奥の多くの砂金が献上され、鹿折金山の砂金も献上したとの言い伝えがある。また、伊達政宗の時代にこの地方の鹿折・大谷、玉山の三金山が砂金採取地として管理された。

明治20年代に調査が進んだことで採れる金の品質の高さが分かり、明治30年代にゴールドラッシュが巻き起こった。現在、「三陸ジオパーク」のジオスポットの一つ「気仙産金の金山跡」に指定され、資料館で当時を知ることができる。