



宮城県には全国に誇るおいしい食材がたくさんあります。今号も自慢の食材をご紹介します。

まんぷくみやぎ

果汁たっぷり宮城の秋の味 日本梨



宮城県の梨

秋の味覚の代表の一つ「梨」。宮城県の日本梨の出荷量は2180トン（令和4年度で全国20位です）。

県内では、蔵王町や利府町、美里町、角田市を主産地に、多数の品種が栽培されています。8月下旬には、みずみずしくやわらかな食感の「幸水」、そして順次、「豊水」「長十郎」「あきづき」などが出荷され、時期によってさまざまな品種を食べ比べることが出来ます。

豊富な地域ブランド

蔵王山麓の豊かな自然に育まれた「蔵王梨」は、甘みと酸味のバランスがとれた「豊水」が中心です。糖度を光センサーで計測して仕分けを行い、安定した品質で出荷されます。

また、「利府梨」は、食感と食味ともに優れた「あきづき」や、硬めでほどよい甘みが特徴の「長十郎」などが中心です。このほか、美里町の北浦地区を中心に栽培されている「北浦梨」など、豊富なブランド梨が宮城の秋を彩ります。

おいしい日本梨の見分け方

おいしい日本梨を見分けるポイントには、重みがあり形が良く、果皮に張りがあり、軸が太いものを選ぶことです。

また、保存するときは、乾燥しないよう新聞紙などに包んでビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室で保存します。一週間程度はおいしい状態を保つことができますが、なるべく早めに食べるのがお薦めです。

直売所が立ち並ぶ秋の風物詩

各産地では、例年9月～10月頃にかけて「梨まつり」などのイベントや販売会が盛大に開催され、多くの人でにぎわいます。

また、蔵王町の県道12号白石上山線沿いにある「フルーツロード」や、松島から仙台に至る通称「利府街道」沿いでは、秋の収穫時期を迎えると多くの直売所が並び、秋の風物詩となっています。これから旬を迎える宮城の日本梨を、ぜひ味わってみてください。

食産業振興課
0222(211)2813

日本梨のコンポート ～ 日本梨の香りがふわりと広がる新感覚デザート ～

材料(2人分)

日本梨……………1個
砂糖…………… 大さじ5～6
水…………… 200cc
レモン汁…………… 大さじ1/2
ミント(飾り)…………… 少々

(1人分/146.1kcal 食塩相当量0g)
※この表示は目安です。

作り方

- ①日本梨は8等分のくし形に切り、皮をむいて芯をとる。
- ②ステンレスやほうろうの鍋に水と砂糖を入れて火にかける。
- ③砂糖が溶けたら日本梨を入れ、上にキッチンペーパー(中央に空気が抜きの穴を開けておく)をかぶせ、弱火で10～15分煮る。
- ④レモン汁を加えたら火を止め、そのまま半日おいて味をなじませ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤冷えたら器に盛り、ミントを飾る。



POINT 日本梨の代わりに、リンゴや西洋梨でもおいしく仕上がります。

10月9日は「仙台牛の日」

宮城が誇る銘柄牛のトップブランド「仙台牛」。10月9日は、仙台牛を略した「センギュー(仙牛)」と10月9日の「センキュー(1009)」の語呂合わせで、「仙台牛の日」に認定されています。食欲の秋、おいしい仙台牛をぜひご堪能ください。

みやぎのごちそう丼“せんぎゅう丼”

仙台牛をメインに使用しながら、1000円で味わうことができる新名物の丼です。県内の飲食店では、ステーキ、すき焼き煮、ローストビーフ、牛めしなど、お店ごとに個性を生かしたメニューを提供中です。みやぎの新しいグルメ丼をぜひお試しください。



※提供イメージ



仙台牛銘柄推進協議会
せんぎゅう丼特設サイト



仙台牛PRキャラクター
「牛政宗」くん