

伊達な旅ガイド

Vol.410

笑顔咲くたび  伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

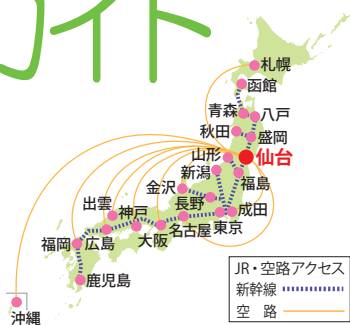
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
22:54~23:00
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP



東北新幹線白石蔵王駅下車／東北自動車道白石ICから

2021年
2月1日
放送

冬の味覚！ころ柿



白石市のシンボルである白石城



美味しい冬の味覚・ころ柿を求めて、白石、丸森町に出かけてみませんか。

白石市

はちやがき
蜂屋柿



『ころ柿』の原料は、つりがね型の大粒な実が特徴の白石産「蜂屋柿」。



70年以上続くこちらの農家では、5、6万個ほどのころ柿を全て手作業で作っています。



小野 隆さん

「昔は柿というと福島が産地でした。この辺は宮城県と福島県の境なので、蜂屋柿というころ柿の原料柿が白石市側に流れてきて大変良い柿がとれるようになりました」



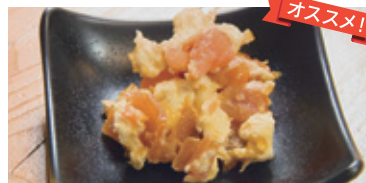
丸森町

いなか道の駅やしまや

Tel.0224-75-2111



お店の2階は、一面ころ柿です。風が通り抜けるこの2階で、柿はおよそ1か月半干されます。



オススメ!

ころ柿のクリームチーズ和えは、クリームチーズの程よい塩気と甘いころ柿が合わさっておつまみにピッタリです。

ZOOM UP

柿づくりを体験



店主 八島 哲郎さん

「うちのお店は農業と商売をやっているんで、来ていただいたお客様に、このような干し柿の風景を見学していただけるよう、お店の2階に柿を干しています。私自身、毎日見てもきれいだと思うこの風景をお客様にも是非見ていただきたいです」

