

# 伊達な旅ガイド

Vol.354

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



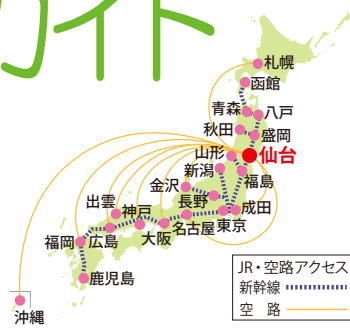
伊達な旅紀行

いいトコ!  
**みやぎ**

毎週月曜日  
18:24~18:30  
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



## 2019年6月17日 放送 大漁! ワタリガニ

東日本大震災以降、七ヶ浜、石巻などの沿岸部でワタリガニが大量発生し、新たな宮城の名産品として注目を集めています。ワタリガニを味わってみてはいかがでしょうか。

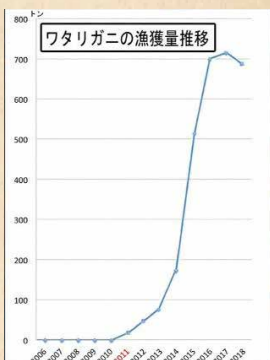


### 新たな名産品ワタリガニ

宮城県水産技術総合センター  
技師 矢倉 浅黄さん



「ワタリガニの漁獲量が震災前の300倍の増加になっています。温暖化による水温の上昇というのがあり、南の方の生き物が、すみやすい環境になっているのが理由ではないかと思えます」



これから夏に向けてオスの漁は最盛期を迎えます。



石巻市 マルセ秋山商店

Tel.0225-24-0822

復興庁クラウドファンディング支援事業を活用し、宮城県産のワタリガニを全国へ広めるためのプロジェクトを立ち上げました。



ボイルよりも蒸した方が、濃い味が身の中に残って美味しいです。



半身をそのまま入れた豪快なワタリガニの味噌汁。

専務 秋山 繁さん

「震災後、宮城県でワタリガニが大量に取れるようになり、うちでも扱ってみようと思えました。現在、宮城県南部では漁獲量が年間500トンを超えています。今後、積極的に宮城のワタリガニを販売していきたいです」



アートカフェバーシーソー  
七ヶ浜町 Art Cafe Bar SEASAW

Tel.022-355-9119

しょうぶたけま 菖蒲田浜のすぐそばにあり、建物はログハウス調の落ち着いた雰囲気。



お店で一番の人気。七ヶ浜産ワタリガニのトマトクリームパスタ。



マネージャー 加藤 真子さん

「ワタリガニが七ヶ浜で取れるようになりました。直接漁師さんと繋がりがあり、仕入れられるワタリガニは、とてもいい商品になると思い、ワタリガニのトマトクリームパスタをメニューにしました。毎日スタッフで1匹1匹作業でほぐして、ソースに入れています」

