



「凍り豆腐」の天日干し風景



すっぽこ汁



もち御膳

米と大豆の豊穡の地、大崎地域の食文化

古くから米と大豆の栽培が盛んな大崎地域は、これらを生かした食文化が発展しています。大崎地域の「食」をいくつか御紹介します。

○もち

ゆでた枝豆を潰して砂糖を加えた「ずんだ」や納豆、あんこ、くるみなどをもちに絡めて食べます。色とりどりで、目にも鮮やかです。(写真：大崎地域世界農業遺産推進協議会提供)

○味噌

伊達政宗公の居城はかつて大崎地域にあり、味噌作りにも力を注いだと言われます。大崎地域には味噌屋が8件あり、旧岩出山町には麴屋が3件もあります。

○岩出山凍り豆腐

岩出山産の大豆とにがりのみを使用した豆腐を凍結し、乾燥させた伝統的保存食です。豆腐の栄養成分がぎゅっと凝縮されています。(写真：宮城県観光課提供)

○しそ巻き

くるみや砂糖を加えて甘辛くした味噌をしそで巻き、油で揚げたものです。お茶うけやごはんのおかずになります。

○すっぽこ汁

野菜や油揚げ、豆腐などを椎茸のもどし汁で煮込み、麺を加えてとろみをつけた郷土料理です。