

一年中、味の宝箱！みやぎ県南 の食材巡り

果物も野菜も！その時しか味わえない
新鮮食材を見つけに出かけましょう。



地元で育ったそば粉で
こだわりの一品を。

そば

秋に収穫されたばかりの「新そば」は、香りが良
くほんのり甘みがあり絶品。七ヶ宿町のそば街道
には、歴史あるお店が軒を連ねます。川崎町
には「新そば」に加え、「寒ざらしそば」もあり、
玄そばを清流に浸し、寒風で乾燥させることで
引きだされた甘味と喉ごしの良さは、食べてみ
る価値あり。



生産風景も上巻！



梨

角田市・蔵王町は、県内有数の「日本な
し」の産地です。県内1位の生産量を誇
る蔵王町では、大正2年(1913年)の初
出荷から100年以上栽培が続いていま
す。秋には各農園で梨狩りが楽しめま
す。毎年9月上旬に開催される「みやぎ
蔵王梨まつり」では、甘くて大きな梨を
生産農家が直売します。

みずみずしい梨は
収穫体験がおすすめ！



一年中、味の宝箱！みやぎ県南 の食材巡り

丸森町 たけのこ

柔らかくえぐみの少ない丸森町のたけのこ。孟宗竹は6月、破竹は
7月頃までが旬の時期です。耕野地区にある「いなか道の駅 やし
まや」ではたけのこ掘り体験も楽しめます。



山菜

自然豊かな土地ならではの恵みである
山菜。「旬の市七ヶ宿」や「道の駅七ヶ宿」
では、町内で採れたウドやワラビ、タラ
の芽などの新鮮な山菜を購入できます。



県南新名物！
大人気の甘いトウモロコシ。



とうもろこし

「ピュアホワイト」は、白い粒色が特徴
で、糖度が17~18度とメロンに匹敵す
る甘さです。白石の新たなブランド野
菜「白石三白野菜」としても注目されて
います。その甘さからフルーツコーン
とも呼ばれる「味来」は、生でも食べら
れるほど柔らかく、8~9月に旬を迎
えます。道の駅村田で人気の新鮮な食
材のひとつです。

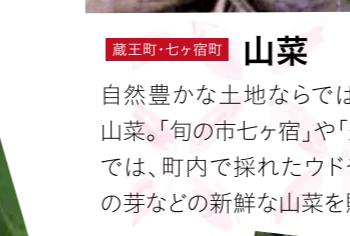


地元で育ったそば粉で
こだわりの一品を。

梨

角田市・蔵王町は、県内有数の「日本な
し」の産地です。県内1位の生産量を誇
る蔵王町では、大正2年(1913年)の初
出荷から100年以上栽培が続いていま
す。秋には各農園で梨狩りが楽しめま
す。毎年9月上旬に開催される「みやぎ
蔵王梨まつり」では、甘くて大きな梨を
生産農家が直売します。

ほんのり甘い春の味。
里山の恵みを堪能！



たけのこ掘り体験 (耕野地区・5月)

うめ

爽やかで香り高い県南
の梅は、6月が収穫の
最盛期。角田市の「う
めめまつりin道の駅
かくだ」、大河原町の
「おおがわら梅まつ
り」ではもぎたての梅
や加工品の販売、梅狩
りなどが楽しめます。

うめ

爽やかで香り高い県南
の梅は、6月が収穫の
最盛期。角田市の「う
めめまつりin道の駅
かくだ」、大河原町の
「おおがわら梅まつ
り」ではもぎたての梅
や加工品の販売、梅狩
りなどが楽しめます。

とれたて、やわらか。
美味しい春の味覚のたけのこ。



古くから愛される
酸っぱくて懐かしい名物。



おおがわら梅まつり (道の駅かくだ・6月)

へそ大根

輪切りにして茹で上げた大根を串
に刺して約1か月間天日干しし、夜
に「凍る」、昼に「溶ける」を日々繰り
返すことで天然のフリーズドライ
状態となった凍み大根です。

生産風景も下巻！

へそ大根

輪切りにして茹で上げた大根を串
に刺して約1か月間天日干しし、夜
に「凍る」、昼に「溶ける」を日々繰り
返すことで天然のフリーズドライ
状態となった凍み大根です。