

仙台地方振興事務所管内のおすすめ旬食材、「ノリ」をご紹介します。親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかり、栄養豊かな世界三大漁場の一つ“三陸沖”。その恩恵を受けて育まれたノリは「みちのく寒流のり」としてブランド化されています。

今回ご紹介するのは、東松島市の大曲浜で22年間ノリの養殖に取り組んでいる青年漁業士、櫻井健太さん。震災を乗り越え、地元小学校での総合学習の特別講師や、地曳網体験学習を通じた水産物のPR活動など地域の生産者の中核的存在として活躍されています。

東松島市のノリはしっかりとした食感と、芳醇な香り、旨みが特長！塩竈神社で毎年開催される品評会では「皇室献上品」としてこれまで何度も選ばれています。その歯切れの良い食感と豊かな磯の香りは、おにぎりやのり巻きにぴったりです。

ノリは「海の野菜」とも言われ、ビタミン、食物繊維、鉄分、カルシウムなどの栄養素がたっぷり含まれています！さくらい海苔店のノリは道の駅東松島や道の駅上品の郷で購入できますので、今が旬のノリをぜひご賞味ください♪

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

仙台エリアおすすめ食材 # 食材王国みやぎ # ノリ # 宮城県産 # みちのく寒流のり # 三陸沖 # 東松島市 # 皇室献上 # 宮城県漁業協同組合矢本支所のり部会 # さくらい海苔店

