

伊達な旅ガイド

Vol.80

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
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中

宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



今回の伊達な旅MAP



JR東北新幹線東京駅から約1時間40分
荒町商店街: 仙台市営地下鉄愛宕橋
下車

4月23日放送

仙台・歴史ある麴の町へ

仙台駅から程近い荒町地区は、その昔100を超す蔵が軒を連ねたという蔵の町。仙台城下町の町人町「譜代町」の一つとして知られていました。水のおいしい地域だったことから、麴作りが盛んに行われ、造り酒屋と味噌醤油店が現在も町の味を作り続けています。森民酒蔵本家で作る地酒「森乃菊川」や、佐藤麴味噌醤油店の手作りの仙台味噌などは、お土産としても好評。歴史を感じながら荒町歩きを楽しんでみませんか。



せんだい旅日和

検索

今回立ち寄った場所

森民酒蔵本家

Tel.022-266-2064

創業1849年(嘉永2年)の造り酒屋。広瀬川の伏流水を使って、この町ならではの味わいを造り出しています。ここで造られる酒は、仙台生粋の地酒として各地で人気があります。



佐藤麴味噌醤油店

Tel.022-222-4712

創業1603年(慶長8年)、伊達政宗公の下で麴を造っていた老舗。看板商品は手作りの仙台味噌。伝統の味と香りを守り続けています。代々作り続ける米麴に塩を混ぜ合わせてできる「塩麴」が人気です。



足をのばして

仙台箆筒伝承館

仙台の伝統家具である仙台箆筒を展示。明治5年から家具の製造・販売を行っている門間箆筒店に併設されています。



宮城であったこんな人

■森民酒蔵本家 専務 中坪 優作さん

「井戸水をポンプで汲み上げ、仕込み水や生活用水にも使っています。160年前の建物の仕込み蔵では、タンクでもろみを仕込んでいます。もともと荒町は水がきれいなので、麴の町として栄えました。仙台の米と水を使いこの町で育った人が造ることにより、仙台の味を出していきたいと思います」



■佐藤麴味噌醤油店 店主 佐藤 光政さん

「仙台味噌には大豆・米・食塩しか使っていません。麴の働きで旨味が出てきますので、豆の味で食べさせるのが仙台味噌なのです。塩麴は肉に塗っておくと柔らかくなり、適度な塩分もあるので特に味つけをしなくてもそのまま調理できますよ」

