

栗原の旬が香る情報誌

Kurihara Food

2020.10.30
No. 3

くりはら風土

【特集】

栗原風土を召し上がれ

【参加店紹介】

くりはら秋の大収穫祭2020

栗原風土を召し上げられ

収穫の秋を迎えた宮城県最北部の栗原市。栗駒山の冷たい雪解け水が、香り豊かな米や、ほんのり甘い伊豆沼レンコンなど、たくさんのおいしい食材を育んでいる。その栗原市で収穫された食材に、飲食店の技をプラスする飲食フェア「くりはら秋の大収穫祭2020」が始まった。この飲食フェアで提供する食材の中から、パプリカとシイタケの2つを紹介する。

栗原パプリカ王国

スーパーなどでよく見かけるパプリカ。よく見ると韓国やオランダなど海外で生産されている物が多い。実は国産パプリカは国内流通量の1割にとどまっている。つまり、国産パプリカは希少な存在だ。その国産パプリカの最大の産地は、宮城県。国内生産量の23%に当たる約1,400トン年間を生産し、6年連続で生産量日本一を誇っている。その宮城県内でも最大の産地が栗原市。生産面積の75%が集中し、県内はもちろん、

国内一のパプリカ産地になっている。

一味違う 国産パプリカ

小高い丘を登ると、突然、巨大なビニールハウスが目の前に飛び込んできた。天井も高く、整然といくつも並んでいる。ここは、リッチフィールド栗原株式会社。今から15年前の2005年、日本で初めて大規模に農業用ハウスでパプリカ生産を始めたパイオニアの存在の会社だ。国産パプリカの魅力を代表取締役社

長の白鳥智明しよりともあきさんに伺った。

国産パプリカの魅力は、何と言ってもその味です。収穫直後のパプリカは、まるでフルーツのように水々しく、とても甘いです。しかも、冬に向け気温が低下していくと、さらに甘さが増してきます。実際、このハウスに見学に来た人たちに、その場で収穫して食べてもらうと、その甘さ、水々しさに皆、驚きます。もちろん、スーパーなどで買うお客様にも、おいしいパプリカを食べてもらうため、完熟になるまで収穫を待ち、一番



1 ハウス内の温度管理に気を配る白鳥代表取締役。
2 1.8haの巨大なビニールハウスが立ち並ぶ。
3 発芽後1週間のパプリカの芽。種まきから収穫まで一貫生産が行われている。
4 成熟が進むにつれ緑色から色が変わるパプリカ。あと1週間ほどで完熟になり、収穫ができる。



おいしい状態で収穫し、すぐに出荷しています。パプリカは収穫直後から、だんだんと味が低下してくるので、収穫後時間が経過した輸入品と、その味の差はやはり大きいです。お客様には完熟で新鮮、水々しいパプリカをぜひ、食べてほしいです。さらに、パプリカの生産を始め15年。ようやく思い通りのパプリカが作れるようになりました。余分な葉を取る作業や、芽かきといわれる葉の付け根にできる余分な芽を取る作業など、意外とそのコツをつかむことは難しいものです。そこを見極められる職人が育っているからこそ、安定した品質のパプリカができています。

しかし、一つ気掛かりな事があります。それは、異常ともいえる夏場の気温です。栗原市にパプリカの生産施設が集中した理由の一つに、夏は涼しく、冬は積雪が少ない事があります。しかし、全国的に夏場は、高温になる日が増え、パプリカを生産するハウス内の温度が高くなりやすい日が多くなりました。作業環境はもちろんのこと、暑すぎるとパプリカも植物としての力が弱まり、実がなりにくくなつてきます。以前にも増して、こまめな温度や湿度の管理など、パプリカの状態に目を配るよう注意をしながら、いい物を安定的に届けています。その一心で作り続けています。

日本一の産地を支えるプライド

日本には四季があり、その季節ごとに気温や湿度など環境が日々変化します。それに合わせてパプリカを年中安定して出荷するには、巨大なハウス内のこまめな温度や湿度の管理に加え、葉を枯らす病気にならないよう、注意深く気を配る難しい作業になります。しかし、おいしいパプリカを当たり前のように食卓へ届けたい。その思いが原動力になり、今日も日本一のパプリカ産地を支えています。食卓へおいしいパプリカを安定して届けること、それは国産パプリカ日本一の産地のプライドでもある。

おいしいを 当たり前食卓へ

●パプリカ

パプリカはピーマンや唐辛子と同じナス科トウガラシ属に分類される。

サラダや焼肉、バーベキューなど、普段使うことが多くなったパプリカ。緑黄色野菜に多く含まれているβカロテンのほか、ビタミンCがとても豊富な野菜。パプリカを1個食べると、1日に必要なビタミンCが取れてしまうほど。

しかも、パプリカに含まれるビタミンCは、煮ても焼いても熱で壊れにくいので、免疫力を高めたこの時期にもってこいの食材。





2



3



4

宮城県一のシイタケ産地 プリプリ食感がたまらない

宮城県で年間に生産される生シイタケは、約1,000トン。そのうち、9割を菌床シイタケが占めている。菌床とは、おがくずに米ぬかなどを混ぜた物を土台に育てる方法だ。この菌床シイタケの宮城県内最大の産地が栗原市。県内で生産される生シイタケの約半分を生産している。

肉厚で大きく、物産販売イベントでも飛びように売れる人気のシイタケ。生産の様子を追った。



栗原とシイタケの おいしい関係

栗原市の東部にある伊豆沼と内沼。秋から冬にかけて、世界にいるマガンのおよそ3分の1がシベリアからこの地へ飛来する。最盛期には、約10万羽がこの2つの沼とその周辺で越冬する。水鳥にとつて国際的に貴重な湿地を保護するラムサール条約。伊豆沼と内沼は、北海道の釧路湿原に次いで、日本で2番目にその条約に登録された。貴重な自然が保護されたその沼の近くに、栗原産シイタケの大半を



1

- 1 シイタケの収穫をする伊藤 康平さん。シイタケを見つめるその視線は、どんな変化も見逃さない。
- 2 木漏れ日が差す森を意識して作られた農業用ハウス内。肉厚のシイタケが収穫の時を待つ。
- 3 袋詰めされた菌床。この袋の中が真っ白に変化すると菌床がうまくできた証し。
- 4 傘の開き具合により、左からA級、B級、C級品に分類される。

生産する農事組合法人水鳥の農業用ハウスが52棟、約1haの敷地に整然と並ぶ。辺りがまだ薄暗い早朝、ハウスの中を足早に見回る男性がいた。営業副部長を務める伊藤康平さんだ。秋から冬の間は、午前6時から収穫作業が始まる。その作業を前に、注意深くシイタケの状態を確認し、どのハウスから収穫を始めるか計画を立てている。伊藤さんに、栗原でシイタケを生産する理由を伺った。栗原は、夏は涼しく、冬は寒すぎないため、シイタケ作

りに適しています。しかも、宮城県を代表する米どころでもあり、菌床の原料になる米ぬかも豊富にあります。つまり、生育温度や菌床の原料など、栗原にはシイタケ作りに欠かせない好条件がそろっています。さらに、この好条件に加え、シイタケの菌をうまく増やす技術も大切になります。実は、シイタケの菌はとても弱いものです。簡単に納豆菌などに負けてしまうため、シイタケの菌を扱う日の朝食は、納豆が禁物になるほどです。

変化と向き合う

シイタケの土台となる菌床作りから、収穫ができるまで4カ月。菌床作り、種の植え付け、生育、収穫の順に進むが、中でも一番大切なのが、菌床作りだ。土台となる部分だけあって、これがうまくできないと、シイタケそのものが出てこない。菌床をうまく作るには、ハウス内の温度を、16℃から20℃に保つ必要がある。暑すぎても、寒すぎてもシイタケが育たないのだ。さらに、湿度を約80%に保ち続けるなど、温度とともに湿度

の管理にも注意しながら、ハウス内の状況を細かく管理し続ける必要がある。シイタケの生産は、とても神経を使うのだ。さらに気が抜けないことがある。

シイタケの等級は、傘の開き具合や形で決まる。収穫するタイミングが遅れると、シイタケの傘が開いてしまい、等級の低下につながる。例えば、収穫するタイミングが4時間ほど遅れた場合、最上級のA級だったシイタケがC級になってしまう。その傘の開き具合の差は、わずか2cmほど。

おいしいを励みに

水鳥では、1日に収穫したシイタケ約1・2トンのほとんどをその日のうちに出荷している。袋やパック詰めされた12,000パックのシイ

タケが、主に仙台中央卸売市場や仙台市内の飲食店、さらには宮城県内の大手スーパーなどに向け出荷される。肉厚で大きいシイタケ。しかも、おがくずと米ぬかなどを原料に作るため、安全安心。消費者の反応もよく、その味わいに納得してリピート購入する人も多いという。「お客様が、このシイタケの味に納得して買っていること、それがうれしいです」と語る伊藤さん。おいしいの一言のため、今日も早朝からシイタケと向き合う日々が続いている。

●シイタケ

シイタケは、ハラタケ目キシメジ科に分類されるキノコ。

食物繊維が豊富で、しかも、100g当たり19kcalと、とてもヘルシー。さらに、エリタデニンというコレステロール値を下げる成分も含んだ、健康食材。



- 1 収穫直前の稲。今年も良質な米が収穫できる。
- 2 栗原市内にある会席料理丸勝の江口店長。若柳地織の赤い前掛けがトレードマーク。
- 3 座主窯の器に盛り付けられた栗原食材の料理。
- 4 栗原の原風景とも言える一面に広がる田んぼ。
- 5 栗原市花山にある座主窯の工藤 修二さん。今年4月、コロナ禍の中、例年より作業する人数を減らし、器を焼いた。
- 6 栗駒山の雪解け水。真夏でも流れる豊富な水が栗原の食材を育む。
- 7 自然に発芽したハス。レンコンはハスの地下に埋まった茎。ハスが自生するほど栗原はレンコンが育ちやすい。



栗原のゆたかな食材と料理の祝祭 くりはら秋の大収穫祭2020開催

開催期限 11月15日(日)

開催場所 仙台市内 56店舗
栗原市内 9店舗
東京都内 3店舗

※参加店舗の情報は、7ページ以降で確認してください。

使用する食材

新米(ひとめぼれ、ササニシキ)、ケール、ミツバ、サンチュ、サラダ菜、秘伝豆、パプリカ、シイタケ、伊豆沼レンコン、自然薯、ミニトマト(ミニルック)、ギンナン、マイタケ、平飼有精卵、漢方和牛、漢方三元豚、32℃豚 など

※使用する食材は、参加店舗のメニューにより異なります。すべての食材を使用したメニューを各店舗で提供するものではありません。

くりはら秋の大収穫祭2020イベント事務局
☎050(5832)1394
(運営委託 (有) 耕佑 担当 伊藤)

栗原風土を召し上げ
栗原には、おいしい食材を安定して届けるため、食材とひとむぎに向き合う生産者がいる。そして、その食材の持ち味を生かし、栗原の風土を知ってほしいと懸命に打ち込む料理人がいる。
栗原の人と大地が生み出す食材たち。その魅力を多くの人に知ってほしい。その思いを乗せた飲食フェア、「くりはら秋の大収穫祭2020」

が始まった。これは、栗原市で生産された旬な食材に、参加する仙台、栗原、東京の飲食店の技をプラスし、各店オリジナルの料理を提供する17日間限定の飲食イベントになる。安全安心はもちろん、新鮮でおいしい栗原の食材をこの機会に食べ、ぜひ、栗原の風土に触れてほしい。きつと、食べた瞬間、口の中に栗原の風土が広がるに違いない。どうぞ、栗原風土を召し上げ。

黄金の大地

「栗原は美しい」。思わずそう叫びたくなった。

9月下旬、栗原市の大地が地平線の先まで黄金色に染まる。その光景は、江戸時代の昔から変わらない。栗原の穀倉地帯は、仙台藩の新田開発の歴史なしには、語れない。湿地や原野だった土地に農業用の水路を通し、穀倉地帯へと生まれ変わらせた。たくさんの人手と時間、費用をかけ、栗原の大地は黄金が輝く大地になった。

今から約370年前、栗原で生産された米は、市内を流れる迫川の水運を利用し、石巻まで運ばれ、そこで仙台藩領内のほかの地域の米と合わせて江戸へ運ばれた。その米は本穀米と呼ばれ、江戸の米相場が変動するほど大量で、江戸の台所を支え続けた。そして、それは今も変わらない。栗原市は、市町村別で全国11位の米の生産額を誇る米どころ。市の農業生産額の約半分を今でも占めている。



食べることは それは 風土に触れること

今も米の生産が盛んな栗原市だが、それ以外にも生産が盛んな食材が多くある。和牛肉や豚肉、卵などの畜産物がそれだ。さらに宮城県一の生産量を誇るズッキーニ、なめこ、レンコンもある。しかも、その食材はどれも新鮮でおいしい。
今年、宮城県が食材の魅力を広めた取り組みをたたえ、食材王国みやぎ推進優良活動表彰の地産地消部門で、特別賞を受賞した栗原市内の会席料理丸勝の江口志麻店長に、栗原産食材の魅力を伺った。

風土に触れる

栗原市内には、栗駒山の冷たい雪解け水が育む、香り豊かで、ほんのり甘いお米や、寒さで凍らないよう糖度を増した伊豆沼レンコン、栗駒山の伏流水を使って作るフルーツのように甘いトマトなど、栗原だからできる魅力的な食材がたくさんあります。
しかも、生産される食材の種類も多く、食材を通して四季を感じることもできます。年間を通じて旬な食材がそろった栗原。それは、農業の層の厚さを物語っています。
さらに、その食材を食べること、それは食材を生み出す栗原の風土に触れることでも



菜時季 大原

青葉区中央3丁目1-21 USBLD19 6階
☎022(264)4861

三階まるごと居酒屋仙台銀座へそのを

青葉区中央3丁目10-24
☎022(266)5985

山海里 清ぼう

青葉区一番町2丁目2-8 IKIビル地下1階
☎022(722)2889

なつかし屋

青葉区一番町2丁目3-28 いろは横丁
☎090(7939)5334

Farm to table ケヤキカフェ

青葉区一番町3-2-17 藤崎本館3階
☎022(395)9234

**宮城の海の幸 山の幸 板前料理
晴れの日 稲荷小路店**

青葉区一番町4丁目3-5 都ビル 2階
☎022(217)9660

ニュー・センダイ酒場 左五平

青葉区一番町4丁目5-40 おの万一番町ビル地下1階
☎022(399)6073

伊達酒場 強太郎

青葉区花京院2丁目2-68 高橋ビル 1階
☎022(212)3057

東口ミート酒場

宮城野区榴岡4丁目5-12 Fタウンビル2階
☎022(298)7123

馳走処さくら亭 宮千代店

宮城野区宮千代2-13-13
☎050(5596)8142

いづも 仙台パルコ2店

青葉区中央3丁目7-5 仙台パルコ2 1階
☎022(393)8223

La fleur de cerisier

青葉区一番町1丁目15-20 園田ビル1階
☎022(724)7448

いろり酒場 たら福 文横店

青葉区一番町2丁目3-1
☎022(395)7488

天ぷら酒場 ててて天 一番町店

青葉区一番町2丁目5-6
☎050(3374)3602

薫りと和酒 紬

青葉区一番町4丁目3-3 KIビル 2階
☎022(393)7791

**東北ワインとイタリアン
NOBATTE**

青葉区一番町4丁目3-11 M-ONEビル 4階
☎050(3462)4305

21F.ROBATA&BAR テンノクラ

青葉区一番町4丁目6-1 21階
☎050(3374)3132

Casual Italian Tooooo Lemon

青葉区北目町5-9 アトレ北目町 2階
☎022(302)6899

仙台駅東口 天海ハマ市場

宮城野区榴岡4丁目5-12 Fタウンビル3階
☎022(298)6230

酒飯場 ててででん

若林区東七番丁17
☎022(796)9511

栗原のゆたかな食材と料理の祝祭

くりはら秋の大収穫祭 2020

☎くりはら秋の大収穫祭2020イベント事務局
(運営委託 (有) 耕佑 担当 伊藤)
☎050(5832)1394

栗原市で収穫された旬な食材に、参加飲食店の技をプラスする飲食フェア、くりはら秋の大収穫祭2020が始まりました。栗原の食材を生かしたメニューを仙台、栗原、東京都内68店舗の飲食店で味わえます。ぜひ、この機会に栗原の風土を感じてください。

参加店舗
MAP



仙台駅前・東口周辺 参加店

炙屋十兵衛 エスパル店

青葉区中央1丁目1-1 エスパル仙台本館地下1階
☎050(5269)9392

奥州ろばた センダイエキ天海

青葉区中央1丁目1-1 エスパル仙台東館3階
☎050(3467)7218

おさかなセンターイチノイチ

青葉区中央1丁目1-5 AOYA 1階・2階
☎022(226)8183

かき小屋 飛梅 仙台駅前店

青葉区中央1丁目6-39 菊水ビル仙台駅前館2階
☎022(224)2240

和食処 大ばん

青葉区中央1丁目7-6 西原ビル地下1階
☎022(262)1746

石巻狐崎漁港 晴れの日 名掛丁店

青葉区中央1丁目8-25 マジェスティックビル3階
☎022(797)6641

なごみだいにんぐ飛梅クリスロード店

青葉区中央2丁目2-30 ニッコービル2階
☎022(399)6922

うどん酒場七右衛門 エスパル店

青葉区中央1丁目1-1 エスパル仙台本館地下1階
☎050(5269)9382

仙台駅前 みやぎ鮮魚店

青葉区中央1丁目1-1
☎022(397)7128

奥州魚河岸酒屋 天海のろばた 本店

青葉区中央1丁目6-1 ハーブ仙台 6階
☎050(3467)4713

ほや & 純米酒場 まぼ屋 仙台駅前店

青葉区中央1丁目6-39 菊水ビル仙台駅前館3階
☎022(796)6226

仙台朝市 大黒

青葉区中央1丁目7-6 西原ビル2階
☎022(268)2569

伊達な仙台炉端 強次郎

青葉区中央1丁目8-38 AKビル9階
☎022(722)6446

うどん酒場七右衛門 新伝馬町店

青葉区中央2丁目5-15
☎050(5269)9383

仙台市郊外 参加店

馳走処 さくら亭 中野栄店

宮城野区出花1丁目3-4
☎050(5596)8148

馳走処 さくら亭 六丁の目店

若林区六丁の目南町1-18 ヒロ・ポートレル1階
☎050(5596)8143

おさかなセンター 286

太白区茂庭字新熊野48-1
☎022(738)8983

馳走処 さくら亭 中野栄北口店

宮城野区栄4丁目11-20
☎022(349)8110

うまいもの工房 ザ・テラス

宮城野区幸町4丁目5-1 エスポールみやぎ敷地内
☎022(293)4637

天ぷら酒場 ててて天長町店

太白区長町3丁目1-2
☎050(3464)6744

TANOJI DELI&SWEETS 仙台

泉区南中山1丁目35-61
☎022(739)9424

国分町周辺 参加店

伊達な居酒屋 赤猿

青葉区国分町2丁目3-20 佐藤ビル2階
☎022(398)3483

仙台地物屋 炉だん

青葉区国分町2丁目10-33
☎022(265)9542

食彩巧房 仙人屋

青葉区国分町3丁目1-3 残間・米屋ビル4階
☎022(796)3480

Lumière

青葉区国分町3丁目9-1
☎022(302)7210

humming bird 本町店

青葉区本町2丁目6-16
☎050(5269)9379

大町 二代目 幸五郎

青葉区大町2丁目8-1
☎022(393)6104

El Campo

青葉区二日町13-26-103
☎022(797)0403

漁師と料理人の鮮魚酒屋 三陸天海一家

青葉区国分町2丁目2-28 第一藤原屋ビル2階
☎022(217)3150

天ぷら酒場 ててて天 国分町店

青葉区国分町2丁目10-1 布袋屋ビル1階
☎050(3373)3723

地酒とモダン個室 定禅寺 へそのを

青葉区国分町3丁目1-1 仙台第一生命ビル地下1階
☎022(266)6602

酒蔵 強三

青葉区国分町3丁目6-17 熊谷ビル1階・2階
☎022(302)5340

なごみだいにんぐ 飛梅 本店

青葉区国分町3丁目9-9
☎022(265)2110

伊達な食堂 きょーしろー

青葉区上杉1丁目4-1 全日本不動産宮城会館1階
☎022(796)9383

トリとヤサイとサケ ともやん

青葉区木町通2丁目1-55 第八丸昌興業ビル1階
☎022(725)8458

炙屋十兵衛 二日町本店

青葉区二日町18-11 芳賀ビル1階
☎050(5269)9386

G I N Z A kansei

中央区銀座7丁目12-1 藤高ビル2階・3階
☎03(6264)3319

宮城北部の酒と肴 くりはら屋

文京区湯島3丁目37-9
☎03(3831)5256

栗原市内 参加店

萩亭

築館伊豆2丁目5-43
☎0228(22)9201

ご馳走ダイニング 満てん

築館薬師4丁目10-16
☎0228(22)0078

やきとり居酒屋 ゆう助

若柳川北我門3-7
☎0228(24)7299

たいむ Cafe

栗駒岩ヶ崎上小路78-1
☎0228(45)5727

炭火いちば じゅう。

築館薬師4丁目1-45 1階
☎0228(23)8272

旬菜厨房 富貴菜

築館宮野中央1丁目5-7
☎0228(23)7771

旬な酒場 崑もと

若柳川北東若柳42
☎0228(32)6930

和洋居酒屋 禅

栗駒岩ヶ崎下小路19-1
☎0228(24)7798


会席料理 丸勝

一迫真坂字町東181-2
☎0228(52)2028

東京都内 参加店

旨いめしとお酒 くりはら

千代田区大手町2丁目6-2 日本ビル地下1階
☎03(6281)9662



黄金色の大地に、
「いただきます」がこだまする。

