

伊達な旅ガイド

Vol.157

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



仙台・宮城
観光PRキャラクター
むすび丸



JR・空路アクセス
新幹線
空路

今回の伊達な旅MAP



JRくりこま高原駅から車で約60分 / 東北自動車道若柳金成ICから約50分

5月5日 放送 日本初の岩魚養殖業



宮城県北部に位置し、トレッキングスポットとして人気の栗駒山。その麓にあり、ブナの原生林が広がる栗原市栗駒耕英地区は、45年前に日本で初めてイワナの養殖業が始められたという「養殖イワナのふるさと」。イワナは稚魚の餌付けが難しいため、ほかのサケ科の魚より養殖の歴史が浅いのだそうです。この地域の旅館や店ではイワナ料理を提供しており、その中でも「岩魚丼」は今注目の地元グルメ。栗駒山の自然に触れながら、食べ比べを楽しんでみませんか。

数又養魚場 Tel.0228-46-2136

湧き水を利用したいけすで約5万匹のイワナを養殖しています。



数又 貞男さん

「昔、イワナというと、釣り好きの人が雨の日に釣る魚という程度で、養殖までは誰も考えなかったようです。観光で栗駒山を訪れたお客さん向けに、旅館などの食事メニューに出してもらおうと、養殖が始められました。天然のイワナは虫などを餌にしているためクセがあって、(人によって)好き嫌いがあると思いますが、養殖イワナは良い餌を食べさせているので、脂ののっておいしいというのが特徴。自分で釣ったイワナは友達にあげて、自分が食べるために養殖イワナを買っていくという人が結構いますよ」



ZOOM UP

伊達いわな
40cmにもなる大きなブランドイワナ。来年の夏の出荷に向けて養殖しています。



岩魚丼が食べられる店

岩魚の館を含め、市内5つの店で趣向を凝らした岩魚丼が味わえます。



民宿 まぐさ森
Tel.0228-46-2159



山脈ハウス
Tel.0228-46-2220



くりこま荘
Tel.0228-46-2036



ハイルザーム 栗駒
Tel.0228-43-4100

岩魚の館

養魚場の敷地内にあり、捕れたてのイワナを使ったさまざまな料理が食べられます。



おすすめ料理



岩魚の姿造り
脂のり、ハリのある食感と上品な甘みが味わえるぜいたくな一品。



岩魚の塩焼
岩魚料理の定番。フキノトウが入ったばっけみその苦みと香ばしさが食欲をそそります。



岩魚丼
ふっくらと蒸したイワナにかば焼きのタレをかけて仕上げた新メニュー。