

# 伊達な旅ガイド

Vol.243

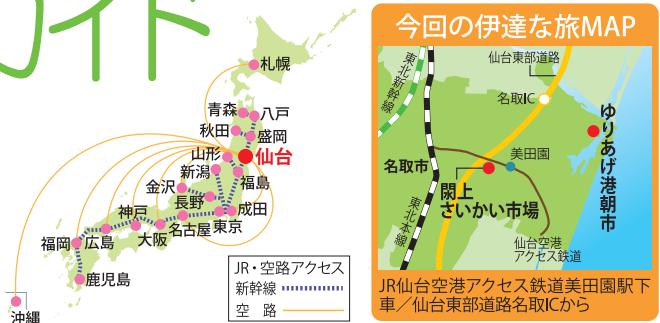


笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行



毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



7月13日  
放送

## ゆりあげから元気をお届け!



**ゆりあげ**  
名取市閑上地区は仙台空港の近くにあり、「赤貝」の名産地として知られる場所です。東日本大震災の津波により、漁業の復興は難しいのではと言われるほどの甚大な被害を受けました。しかし、名門漁港復活を求める県内外の声を支えに復興に向けた取り組みが進められ、ついに「ゆりあげ港朝市」が復活。美田園駅近くにはこの朝市に数多く出店しているお店が集まる、「閑上さいかい市場」もあります。復興に向けて頑張る閑上の人々に会いに来てみませんか。

**ゆりあげ港朝市**  
Tel.022-395-7211

毎週日曜・祝日に開催。魚介類を買ったその場で焼いて食べられます。



**閑上さいかい市場 Tel.022-382-3236 (名取市商工会)**

**漁亭 浜や**

Tel.022-398-5547

新鮮な海の幸を使った丼が楽しめます。



**店長 渡部 正守さん**

「うちの赤貝丼は、赤貝が七玉から八玉のつた海鮮丼で、非常に人気があります」



**おさかな市場  
まるしげ**

Tel.022-748-4115

85歳になるタコ屋で名人の店。秘伝の製法で3日間かけてじっくりゆでたタコの足が人気です。



**柳屋**

Tel.022-778-7570

旬の果物やお土産品の店。商店街の人気者・犬のレオくんが、出迎えてくれます。



**ささ主**

Tel.080-3694-4969  
笹かまぼこのお店。



**フレッシュミート  
アイザワ**

Tel.022-383-0290



**マルタ水産**

Tel.022-383-3261



**渡部 恵子さん**

「人気は手焼きの笹かまです。石臼ですりつぶしてすり身を形成するところから、焼きまで全部手作りでやっています。だいぶ厚みもあるので、食べ応えもあり、人気ナンバーワンです」



**相澤 美代子さん**

「お惣菜では手作りのメンチカツが人気です」



**芦名 沙智子さん**

「人気はやっぱり赤貝の塩漬けです」

