

伊達な旅ガイド

Vol.344

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

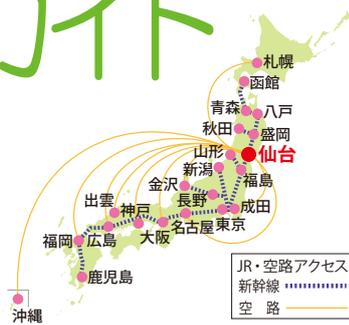
伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
18:24~18:30
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



今回の伊達な旅MAP



鳴子温泉: JR陸羽東線鳴子温泉駅下車、東北自動車道古川ICから約40分
川渡温泉: JR陸羽東線川渡温泉駅下車、東北自動車道古川ICから約30分

2019年4月8日放送 変化するこけし

近年こけしが再注目され、新たなブームを呼んでいます。大崎市のこけしの魅力に触れてみませんか。



こけしに注目!

桜井こけし店

Tel.0229-87-3575



五代目こけし工人
桜井 昭寛さん



「他のこけしと一番違うのは、頭と胴が別々ではめ込み式になっていることです。頭は頭、胴は胴で、作ってはめ込んでいるので、回すと音がするというのが一番の特徴。絵柄は、菊が主な模様です」

江戸時代から続く老舗のお店。

準喫茶 カガモク

Tel.070-5540-7150



ご主人手作りの建物。週末の金・土・日曜のみ営業しています。

斬新なデザインのこけしたち

Hagoromo -はごろも-



2017年にパリの国際見本市に出品した際、バイヤーの目にとまりヨーロッパから注文が来るようになりました。

私の父親世代も、伝統こけしも新しい形のこけしも作っていました。我が家には新しいものを作る土壌があります。今度はこうしようなどと考えていると難しい反面、面白くもあります。(櫻井さん)



Kaguya -かぐや-

蛍光色が特徴の「Kaguya」



Cozchi -こづち-

服をきてるような「Cozchi」

こけしの形は、ドアノブや角砂糖など、いろいろなところで発見できます。



店内では、ユニークなこけしの雑貨も販売しています。

おからを使っているので、さくとした軽い食感が味わえる「こけしドーナツ」。

代表 加賀 浩嗣さん



「鳴子出身の妻と出会ったのがきっかけで、こけしを知り、いつのまにかはまっていました。こけしは、個性の象徴だと思います。木という素材の個性もありますし、筆で描くので、いろいろな個性が出てくるのが魅力です」