



- 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、平飼いわが卵、漢方肉、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

