

ヤマモトイロ

yamamotoiro

山元町に暮らす人の数だけある、ヤマモトの“イロ”。
個性豊かなみんなと一緒に、いろんな魅力をお届けします。

Special



魅力イロイロ!ヤマモトイロ!

もっと知りたい! ヤマモト取材こぼれ話 Pick up!



コーヒー発祥の地エチオピアから、森で育った100%自然のアラビカ原種の豆を輸入し、『山元いちご農園』の一角で焙煎する小澤広祐さん。香り高さ野性味溢れるおいしいコーヒーをどうぞ!



「カフェ オラータ」のご主人 富田さんはギタリストとして、さとう宗幸さんのバックを務めてこられた方。店内にも当時のピアノやギターが置かれています。



山元町で被災した音楽愛好家が結成した「山元町の歌を作り隊」。制作した復興支援ソング「この町で」は、町内の店舗やホームページで販売中。山元町ではみんなが知っている名曲!

実はお寺でイロイロ...

今 テラアソビが楽しいらしい!



無料カフェ体験

普門寺では月1回(主に土曜日)本堂を開放して地域住民や有志による「てら茶房」を開催。多彩なワークショップやミニライブ、コーヒーや手作りお菓子を囲んでの交流会を実施中。もちろん町外からの参加も大歓迎。実施日は不定期なので確認の上、気軽に参加してみてください。

【普門寺】
宮城県亶理郡山元町山寺字浜163
☎090-1497-5111(坂野)



ヤマモトアソビ

山元町で青少年相互の交流親睦を図るため、お寺を使った企画を提案する住職の内山さん。これからも山元町を遊び尽くす多彩なプロジェクトを進める予定!現在、町内外のみんなで楽しめるオリジナルの村づくりも計画中!

【鳳仙寺】
宮城県亶理郡山元町小平館53-1
☎0223-37-1733



一文字写経

お経の中から自分が好きな一文字を写経する「はがき一文字写経」。納経料は津波で流失した「徳泉寺」の復興に役立てられる。好評のテレホン法話は1,000話を突破!歌あり説法ありのライブも毎年開催。

【徳本寺】
宮城県亶理郡山元町坂元寺前13
☎0223-38-0320
テレホン法話☎0223-38-1717



- 電車 JR常磐線
□仙台駅→山下駅(約45分)
□仙台駅→坂元駅(約50分)
- 車 □常磐自動車道 仙台空港IC→山元IC(約15分)、山元IC→山元町役場(約5分)
□東北自動車道 白石IC→山元町役場(約40分)

発行 山元町産業振興課 ■宮城県亶理郡山元町浅生原字作田山 32 ■TEL.0223-37-1119
■http://www.town.yamamoto.miyagi.jp/



山元町PR担当係長
ホッキーくん



本誌は平成26年度に発行したヤマモトイロVol.1~Vol.5を合冊、一部修正を加えたものです。

**みんなで見つめる
ヤマモトの昔と今**



みんなの思い出が
たくさん詰まっている、
そんな場所です。



町民から集めた震災前の美しい山元町の景色や、震災直後の記録写真、新聞などを展示。震災の記憶を残していく貴重な交流スペースには、町内外問わず見学に訪れる人が後を絶たない。

【写真館BRIDGE】(橋元商店)
宮城県亘理郡山元町山寺頭無161-1
☎0223-37-0036 開7:00~19:00 休無休



『橋元商店』では、山元町を代表する「ミガキイチゴ・ムスー」や「いちごワイン」を取り扱うほか、山元町の人々が作ったオリジナル土産も取り揃えてあります。

**大人も子供もみんな
かわいいポニーに夢中!**

バーベキュー
大会などの
イベントも計画中!



乗馬体験(500円)や餌やりなど、かわいいポニーと触れ合える牧場。牧場内のログハウスでソフトクリームを食べながらのんびりしたり、大人も子供もみんなが楽しめる。

【山元夢ファーム】
宮城県亘理郡山元町山寺北泥沼112
☎090-4012-6327(福井) 開10:00~16:00(イベントにより変更あり) 休月~金曜日(要問合せ)

石釜で焼くピザ作り体験

ポニーの乗馬体験や、町内で数々の催しを開催している「山元夢ファーム」が、月に1度 みんなで持ち寄った産直品の販売やミニライブ等を行う「山元夢いちば」を開催中!なかでも石釜を使ったピザ焼き体験は大人気、子供から大人まで楽しく参加できますよ。

回毎月第3日曜日(天候の不良等により日程が変動する場合があります。開催日時につきましては事前にお問い合わせください。)
山元夢ファーム(山元町山寺北泥沼112)
☎090-4012-6327 開10:00~14:00
料1枚/200円
☎https://www.facebook.com/utyuukko/(フェイスブック)



山元町の歴史、民俗、自然を学べる貴重な資料館。校外学習で訪れた小学生には珍しく、年配の方には懐かしい暮らしの道具も展示。囲炉裏を囲んで地元の民話を聞くこともできる。



**日本初の移設
1400年前の「線刻壁画」**

ヤマモト人がオススメする
名物スポット

**集まれ
ヤマモト!**

山元町には、人と人、人と町がつながるお楽しみがいっぱい! 見て、食べて、体験して、山元町をまるごと1日満喫できるスポットを、地元民がご紹介します!

**ヤマモト新名物!?
マコモダケって何?**

マコモダケは
天ぷらが
おいしいよ!



マコモダケは、タケノコに似た食感の野菜。9月下旬から10月末まで、町内の直売所やイベント等で販売されるのでお楽しみに! 埼玉から移住した内藤さんのファームでは、5月頃から9月頃まで野菜の収穫などができる“農家体験”も受付中!

【内藤ファーム】
宮城県亘理郡山元町山寺小谷地102-1 ☎090-6319-2721



【山元町歴史民俗資料館】
宮城県亘理郡山元町浅生原字日向13-5
☎0223-37-0040 開9:00~16:30
休月曜日、祝日の翌日、年末年始
料一般200円、高校生等100円、小・中学生50円 ※企画展開催中は変更あり

いにしえより伝わる
悠久の歴史、
時へのロマンを
感じて下さい!



息抜きに絵画
おすすめ
ですよ!



**絵で感じる!
美しいヤマモト**

『深山山麓少年の森』で毎月2回活動している絵画サークル。メンバーが集まって深山に咲く野草や山元町の自然風景を描き、作品をロビーに展示。気になる人は見学もOK! 参加体験料1,000円。(参加体験料につきましては事前にご確認ください)

【里山水彩画サークル】
☎0223-37-3830(久保田久夫)



いちご練乳の
相性バツグンです!



**ひんやりいちごに
みんなトリコ**

冷凍した完熟いちごをまるごとスライスした「いちご氷」は、ヤマモトいちご100%のシャクシャク感が楽しめる新感覚スイーツ。たっぷりの練乳とジャムをのせて食べるおいしさは、いちご農園ならではの。全国のイベントでも長蛇の列をつくるほどの大人気!

【いちご屋 燦燦園(さんさんえん)】
宮城県亘理郡山元町山寺字福生18
☎0223-37-0659
開10:00~16:00
休不定休

**いちご狩りだけじゃない!
いちご農園の楽しみ方**



ICT技術を取り入れた先端施設園芸に取り組む「GRA」。施設内のギャラリールームではアート展やミニライブなどを企画中。レンタルルームとして一般への貸し出しもOKなので気になる人は問い合わせを。また、いちごや先端農場について学べるツアーも実施中。詳しくはHPを。

使い道は自由。
一度に40人以上が
使用できますよ!



【GRA】
宮城県亘理郡山元町
山寺字桜堤47
☎0223-37-9634
開10:00~17:00
休無休(要問合せ)
☎http://www.gra-inc.jp/

**ヤマモトイロ
Special**

CONTENTS

01

ヤマモト人がおすすめする
名物スポット集まれヤマモト!

03

ヤマモト
フルーツパーラー開店中♪

05

見つけた!
ヤマモトとっておき体験

07

ヤマモト
おでかけドライブに出発!

09

ふれあい産業祭で
ヤマモトグルメめぐり!

11

もっと聞きたい!
ヤマモト人インタビュー

15

もっと知りたい!
ヤマモト取材こぼれ話



おいしい果物は
ココで味わおう♪



1 ICHIGO WORLD

高級ブランドイチゴの「ミガキイチゴ」を生産するGRAが運営するいちご狩り。最新IT技術を取り入れたいちごハウスで、フレッシュな味覚の春採れいちごを堪能できます。
 宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤50
 ☎050-3675-0015 園10:00~15:30(3月中旬まで土日祝のみ、それ以降は土~水曜・祝日)1月上旬~6月上旬まで 園木曜・金曜※いちご不足時は臨時休業の場合あり 園30分食べ放題・2月まで大人2,000円・子供1,000円、5月上旬まで大人1,500円・子供700円、それ以降大人1,300円・子供600円(子供・4~9歳、大人・10歳以上)※2~3月は予約制になる場合あり <http://www.ichigo-world.jp/>



2 カフェ地球村

こだわりの深煎りコーヒー「地球村ブレンド」と、手作りの焼菓子が人気。ギフトセットやジャムなどお土産にどうぞ!
 宮城県亶理郡山元町真庭字名生75-7
 ☎0223-37-0205 園10:00~15:00
 園土・日曜、祝日(変更になる場合あり)
<http://kobo-chikyumura.com/>



3 Berry Very Labo

山元いちご農園内にあるカフェ。農園で採りたいちごを使ったメニューのほか、ジャムや焼菓子など、いちごのお土産も人気です。
 宮城県亶理郡山元町山寺字稲実60
 ☎0223-37-4356 園10:00~17:00
 園元日 <http://berryverylabo.com/>

Berry Very Laboの
「特製いちごカレー」… 918円

いちごソース入りのカレールウは、意外とスパイシー。トッピングされた生のいちごの酸味との相性も抜群! スープとサラダ付き。

☎0223-37-4356(Berry Very Labo)



いちごとカレー、意外と合うんです!

いちごを使ったスキンケア

HITOHATAの「いちごポリ 練り生石鹸」…1,930円

一粒のいちごからわずか0.1gしか抽出できない「イチゴポリフェノール」と豆乳、アロエなどの天然美肌成分を釜で練りあげ、そのまま詰め込んだ石鹸。濃厚クリームのような生泡が、汚れやクスマを吸着。洗うほどに明るい素肌へと導きます。山元町産のいちごを使った「山元ブランド認証品」

☎0120-151-336(HITOHATA)



6 GRAの「ミガキイチゴ・ムスー」
(720ml・12%)… 3,780円



山元町産ブランドいちご「ミガキイチゴ」を100%使用したスパークリングワイン。いちごの芳醇な香りとさっぱりした飲み口が特徴です。

☎0223-37-9634(GRA)

「ミガキイチゴ」とは…

「食べる宝石」というキャッチコピーでブランド化された山元町産いちご。2013年グッドデザイン賞を受賞。百貨店で一粒1,000円で販売されるなど高い評価を受けています。



7 GRAの「ミガキイチゴ・カネット」
(290ml・8.5%)… 864円



飲みきりサイズの缶入りのいちごスパークリング。「ミガキイチゴ・ムスー」と比べて、やや甘口・微炭酸、ほどよいアルコール度数で女性にも大人気です。

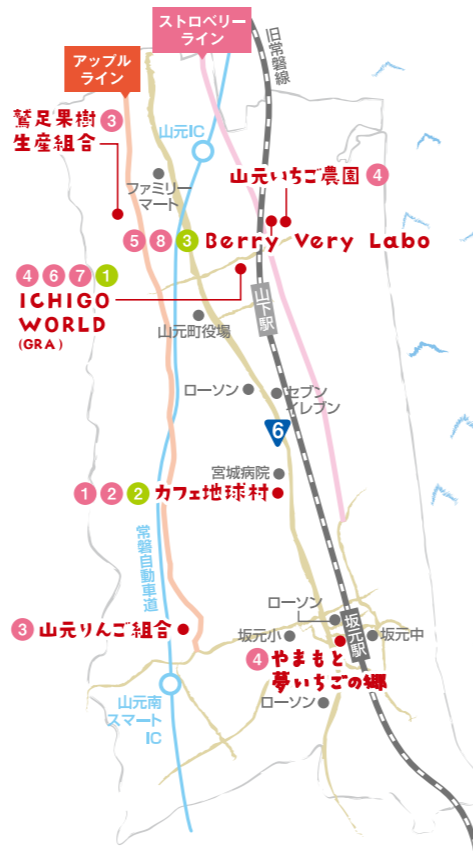
☎0223-37-9634(GRA)



Berry Very Laboの
「山元ツリーいちごパフェ」… 918円

いちごのソースやいちごチップス、いちごアイスなど、いちごづくしのパフェ。大粒のいちごは酸味と甘みのバランスが絶妙!

☎0223-37-4356(Berry Very Labo)



Fruit parlor ヤマモト
フルーツパーラー開店中♪

山元町はいちごやりんごなど、果物がおいしい町。ジャムやスイーツ、ドリンクなど加工品もいっぱい。まるで町全体がフルーツパーラーみたい!?



「いちご」

真っ赤に育った山元町のいちごは、1度食べたら誰もがとりになるおいしさ! いちご狩りはもちろん、産直いちごのお土産も忘れずに。

☎0223-38-1888(やまもと夢いちごの郷)
 ☎050-3637-0015(ICHIGO WORLD)
 ☎0223-37-4356(山元いちご農園)

「りんご」

「カフェ地球村」のアップルパイにも使用されている、特産品のりんご。パリッとしたジュシーなりんごが好評!

☎0223-37-1168(山元りんご組合 JAみやぎ亶理 南部営農センター)
 ☎0223-37-1526(驚足果樹生産組合)



1 カフェ地球村の
「いちごものがたり」(180g)… 750円

山元町のいちご農家が心を込めて育てた摘みたていちご100%の手作りジャム。トーストやヨーグルト、紅茶やアイスにもぴったりです。

☎0223-37-0205(カフェ地球村)



2 カフェ地球村の
「アップルパイ」
… 160円

山元町産りんごを使ったアップルパイは11月から登場。余計なものを一切使わないパイは、甘酸っぱくてやさしい味。テイクアウトも可。

☎0223-37-0205(カフェ地球村)



アップルパイは期間限定ですよ!

「ブラウニー」と「バウンドケーキ」各160円がおすすめ!



やまもと 手作りおみやげ



1
スタンドグラス

『ガラス工房「樫の木」』の富樫覚さん作のスタンドグラス。光を通すとより美しく見えるヨーロッパのガラスを使ったランプスタンドが評判。基本的には注文制で販売。

【ガラス工房「樫の木」】
宮城県亶理郡山元町浅生原字下宮前76-164
☎0223-37-4043 園9:00～15:00 園不定休(要問合せ)

2
ウッドクラフト

山の中にある小さなギャラリー兼工房「ウッドクラフト無房」で、新沼正明さんが作る木の作品。カップや器など、木の声を聞きながら作った1点物が並びます。

【ウッドクラフト無房】
宮城県亶理郡山元町山寺字新山58-2 ☎0223-37-2365
園10:00～18:00 園水曜
http://mubou.way-nifty.com/



3
オリジナルTシャツ

被災した学校の子供たちに運動着をプレゼントするためにスタートした、山元町のオリジナルTシャツ。“町も気持ちひとつ”という願いが込められています。

☎0223-37-0036 (橋元商店)

4
いちごエコたわし

田所かつ子さんが作る、山元町の特産品いちごをモチーフにしたアクリル製のタワシ。大振りで編み込みがしっかりしているので人気!

☎0223-37-4356 (Berry Very Labo)



5
手作り雑貨

山元町在住のママたち「ティンクルママの会」制作の手作り雑貨。可愛いマスキングテープを貼った木製クリップやヘアゴムがあります。

☎0223-37-4356 (Berry Very Labo)



4
新春いちご狩り

「山元いちご農園」では町内の農園としてはいち早く12月中旬より、いちご狩りが開催されます。“とちおとめ”“もういっこ”“紅ほっぺ”の3つの品種を食べ比べ! 30分食べ放題で楽しむことができます。

園12月中旬～6月中旬 園山元いちご農園(山元町山寺字稲美60)
☎0223-37-4356 園10:00～15:00(3月以降16:00まで) 園元日園30分食べ放題・1月まで大人1,800円・子供900円、5月上旬まで大人1,500円・子供700円、それ以降大人1,300円、子供500円(子供…4～6歳、大人…7歳以上) http://yamamoto-ichigo.com/



“とちおとめ”“もういっこ”“紅ほっぺ”の3種のいちごのほか、いちごを使ったお菓子や園内で作られるワインなどもラインナップ。



5
真夏のトマト収穫体験

観光農園を目指し、イタリアントマトを生産・加工・販売するスルーエイジ農園が期間限定でトマトの収穫体験を実施! 無料で収穫したトマトを試食でき、持ち帰る量に応じて料金を支払うシステム。様々な種類のトマトを食べ比べできるので、お気に入りのトマトを見つけてみよう。

園7月中旬頃～8月下旬頃 毎週土曜・日曜(天候、生育状況により変動あり。詳しくはHPをご確認ください)
園スルーエイジ農園(山元町山寺字西牛橋40-60) ☎022-344-6852 園10:00～14:00
園人数に關係なく1袋/800円 http://suru-age.com

Experience 見つけた! ヤマモトとっておき体験

山元町の住人がプロデュースする、ここでしか出会えないとっておきの体験。
地元の人と触れ合って、山元町の魅力を存分に堪能しましょう!



1
やまもとの新たな食文化を学ぼう
蕎麦打ち体験

蕎麦はどんなに倒れても、そこから根を張る生命力の強さが自慢。やまもとでは主に2つの団体が新たな食文化の創造をめざし蕎麦打ち体験を開催中! 地元の食材にこだわり、初心者からエキスパートまで優しく丁寧に指導、気軽に参加することができます。

園毎月1回(第2日曜日)(開催場所・実施日時につきましては会場の都合、イベントの開催等により変更になる場合がありますので、事前にご連絡ください。 募集人員:3名まで(実施予定日1週間前までのご連絡をお願いします。定員になり次第締め切りとさせていただきます。)
園①山元蕎麦塾(山元町高瀬) ☎0223-37-0619 http://ekayaba.ek@gmail.com
園②蕎麦道場 かつり舎(山元町坂元字新中永窪22-7) ☎0223-38-1652
http://www.facebook.com/蕎麦道場-かつり舎(フェイスブック)



3
スタンドグラス制作体験

『ガラス工房「樫の木」』では、スタンドグラス制作体験を受付中。2～3時間でする小さな“おやすみランプ”なら初心者でもチャレンジしやすい! 気になる人は電話で事前に時間と作りたいものを相談の上、予約を。

園全・土曜 園ガラス工房「樫の木」(山元町浅生原字下宮前76-164) ☎0223-37-4043 園9:00～13:00 園応相談



2
鳳仙寺のやさしい坐禅体験

これまでもお寺を使った様々な遊びを提案・開催してきた内山住職が、本格的に坐禅会を開催。時間や人付き合いに追われる現代人に、何もしない時間の大切さを知って欲しいと毎月第1土曜日に開催しています。お茶を飲みながら気軽に参加できる、体にも心にもやさしい坐禅会です。

園毎月第1土曜日 午後2時より(午後1時30分受付)1月はお休み(直接来院しての参加も可能だが日時が変更の場合もあるので、事前のお問い合わせが確実)
園龍頭山 鳳仙寺(山元町小平字館53-1) ☎0223-37-1733
http://housenji-watari.com/index.html



Drive やまもと おでかけドライブに出発!

1年を通してあたたかい山元町は、レジャーやドライブにぴったりの町。
お花見に夏祭りや森林散策、サーフィンにゴルフなど、アクティブに活動しましょう!



伊達政宗が座った石があるらしい!



笠野サーフポイント

地元はもちろん、県外からもサーファーたちが集まるサーフポイント。震災後閉鎖されていましたが、サーファーたちの熱意により2012年夏に一部が復活。穏やかな波はロングボードにぴったり。初心者にも優しいサーフポイントです。サーフィンを楽しむサーファーに会いに訪れ、海を眺めてのんびり過ごすのもおすすめ。

海のおでかけスポット!

いい波来てますよー!

磯崎山公園

仙台藩にあった外国船を監視するための御番所の一つがこの磯崎山。現在は公園として整備されている番所跡からは、金華山や仙台湾、鶴の尾崎が一望できます。伊達政宗公が生まれて初めて海を見たのが、ここ磯浜とも言われています。

国宮城県亘理郡山元町坂元字浜谷地44-1
☎0223-37-5111 (山元町施設管理室)

つばめの杜中央公園

新市街地に新しく出来た公園で、小さい子供も遊べる遊具のほか芝生広場や東屋、大人も楽しめる健康遊具もありますので、家族みんなで遊びに来てみてはいかがでしょうか。夏には子どもたちに大人気の噴水を楽しむことも出来ます!

国宮城県亘理郡山元町つばめの杜1丁目1番地
☎0223-37-5111 (山元町施設管理室)



やまもと夢いちごの郷

2019年2月にオープンした農水産物直売所。産地ならではの採れたて新鮮のおいしさをそのままだに、山元町産の旬な果物、野菜や海産物等を販売しています。選りすぐられた山元ブランド認証品を中心とする加工品なども並び、町の魅力がギュッと詰まった直売所。いちご狩りシーズンには町内各農園の情報などの観光案内もっており、友人同士、家族連れ、おひとり様も気軽に立ち寄って楽しめる山元町の新たなランドマーク。



国宮城県亘理郡山元町坂元字荒井183-1
☎0223-37-1978

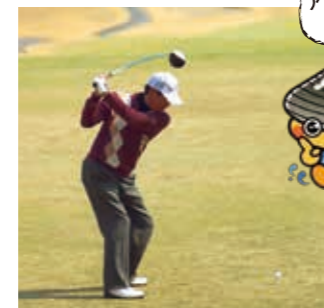
営業時間
☎0223-38-1888 (株式会社やまもと地域振興公社)



葉山春風園

エアソフトガンとBB弾を使って行うサバイバルゲームのフィールド『葉山春風園』。ホームページで予約をすれば、広大な山林の中で気兼ねなく遊ぶことができます。前々日まで予約でお弁当の配達も!

国宮城県亘理郡山元町浅原字畑7-1
☎0223-23-1174 9:00~19:00 (冬期は9:00~17:00) 無休 平日6,000円、土・日曜・祝日10,000円 (20人まで) ※1人増えるごとにプラス500円 <http://hayama-p-kit.com/>

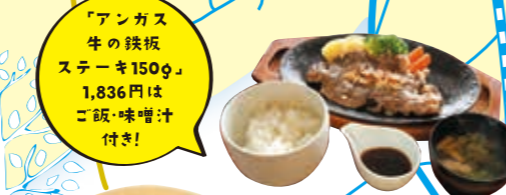


アクティビティスポット!

宮城野ゴルフクラブ

太平洋に面しているため、夏は涼しく、冬は暖かく、オールシーズンプレーが可能なゴルフ場。夏は爽やかな風を受け、グリーンに癒されながらゴルフを楽しめます。また、隠れ飲食スポットでもあるクラブハウス内のレストランは、プレーヤー以外でもファンのいるおいしいメニューが揃っているので要チェック!

国宮城県亘理郡山元町坂元字波沢43
☎0223-38-1101



「アンガス牛の鉄板ステーキ150g」
1,836円はご飯・味噌汁付き!



「マーボ焼きそば」
1,404円はスープ・サイサイ付き!

おでかけ途中の立ち寄り処



毎日食べても飽きない「日替わり弁当」
490円!

お弁当 さく邑

毎日食べる人のために、栄養バランスを考えた「お惣菜」に「日替わり弁当」、「カレーライス」を販売。お母さんの手作りのやさしい味が評判です。

国宮城県亘理郡山元町山寺字北坪路13-2
☎0223-37-3708
11:00~14:00 ※売り切れ次第終了 日曜、第1月曜



冬は山元町名物「ほっきめし」
600円がおすすめ!

お弁当 深山

500円の定番弁当15種類程を中心にラインナップするお弁当屋さん。リーズナブルでボリューム満点の弁当は大人気で、12時過ぎに売り切れることも!

国宮城県亘理郡山元町浅原字上新井田95-1
☎0223-37-1978
11:00~17:00 (土曜11:00~14:00) ※売り切れ次第終了 日曜



ランチメニューの三元豚ステーキ、パスタもオススメ!

カフェ オラータ

町内を見下ろす小高い小平地区にオープンしたカフェレストラン。オーナーが吟味した食材で仕上げたハンバーグステーキは評判を聞きつけ、町外からも食べに来るほど人気のメニューです。

国宮城県亘理郡山元町小平字館63-7
☎0223-37-2851
11:00~16:00 (宴会は4名~12名で要予約) 日曜・火曜

山元町 夏祭り・花火大会情報

ハ重垣神社 夏祭り

山元町ならではの、参加型の楽しい催し物が満載! 名物の神輿渡御では、白装束の大勢の担ぎ手がみこしを担ぎ、海の中を勇壮に歩く豪快な姿に圧倒されます。

7月下旬 8ハ重垣神社



すきですやまもと 夏祭り

多彩なステージイベントにワクワクする縁日と催し盛りだくさん。山元町の夏を満喫できる元気いっぱいのお祭りです。

7月下旬 山元町(予定)



やまもとおすすめ 飲食店ガイド



5 レストラン わか菜

山元町特産のブリッとしたホッキを使った「ほっきめし」は1月～4月の限定メニュー、ふわとろのオムライスも好評!

宮城県亘理郡山元町山寺字樋前31 ☎0223-37-3311
営業11:00～14:00、17:00～20:00 休水曜



6 旬魚酒房 金八

新鮮な魚介類と宮城の地酒が楽しめる居酒屋。海の幸たっぷりの「海鮮丼」は人気メニュー。

宮城県亘理郡山元町浅生原字新館前92-3 ☎0223-23-1564 営業11:30～13:30、17:00～22:00(土・日曜の昼のみ要予約) 休月曜(祝日の場合は翌日) <http://kin8.on.omisenomikata.jp/>



7 和風レストラン 田園

山元の郷土の味が楽しめます。12月中旬からは、やわらかいホッキ貝がたっぷりの「ほっきめし」が登場!

宮城県亘理郡山元町小平字須崎1 ☎0223-37-0334 営業10:30～20:30 休火曜(祝日の場合は翌日) <http://denen-miyagi.com/>



8 そば処 みちのく庵

国産そば粉の自家製麺。「冷やしそば定食」のミニ丼は、天丼やかつ丼など好きな丼から選べます。

宮城県亘理郡山元町高瀬字西中耕土18-3 ☎0223-37-3423
営業10:30～14:00、17:00～20:30(LO20:00) 休木曜、第2水曜(不定休あり)



2 魚やたけだの 「ホッキコロケ」…150円

鮮魚店がつくる自信作。ホッキ貝とホワイトソース、ジャガイモを合わせてサクッと揚げた一品は、地元でも人気の味です。

☎0223-37-0105(魚やたけだ)



3 やきとり仁の「焼き鳥」

…110円～

この道20年のご主人自慢の焼き鳥が登場。「つくね」や「ねぎま」など、秘伝の甘めのタレにつけた焼き鳥はクセになる味。

☎0223-36-8370(やきとり仁)

黄色のトラックが目印です!

歯ごたえと味染みが違います!



4 佐藤薬弱店の 「元祖薬弱」…183円 「元祖糸こんに」…183円 「こんにやく農家のこんにやく」…162円

こんにやく芋を丸ごとすりおろす昔ながらの製法を採用。しっかりとした独特の歯ごたえが特徴です。

☎0223-38-0412(佐藤薬弱店)



Gourmet ヤマモト グルメめぐり!

11月下旬に開催される山元町の一大イベント「ふれあい産業祭」には、やまもと3大グルメを中心に、地元のおいしいものが大集合! グルメめぐりを楽しみましょう!

ヤマモト 3大グルメ



いちご

山元町の代表的産業の一つ。口に頬張ると甘酸っぱい果汁が溢れ出す旬のいちごは、ビタミンCが豊富! ジャムやスイーツなどの加工品も人気です。

ホッキ貝

貝の王様と言われるホッキ貝。ホッキ貝をふんだんに使った炊き込みご飯「ほっきめし」のほか、最近ほご当地グルメとして「ホッキコロケ」が人気!



りんご

宮城県内有数の生産量を誇る山元町のりんご。紅玉やふじなど、様々な品種が栽培されています。パリッとした歯ごたえのジュシーなりんごが好評!



ふれあい産業祭

山元町の地場産品の販売のほか、全国からご当地グルメが集合。会場内では様々なイベントも開催。たくさんの方が訪れます。

11月下旬 窓つばめの杜中央公園【予定】



1 田所食品の 「マルタのきぶどう」(600ml)…1,512円 「マルタの白ぶどう」(600ml)…1,296円 「山ぶどう原液」(600ml)…2,214円 「ストロベリーピューア100しぼりたて」(300ml×2本詰)…3,240円

「ふれあい産業祭」などのイベントでは1杯ずつの販売もっており、各種飲み比べて楽しめます。お気に入りの味を見つけてお土産に!

☎0223-37-0439(田所食品)

ストレートでも割ってもOK!



ヤマモト人インタビュー

INTAVIEW YAMAMOTO PEOPLE

ヤマモトの魅力をもっと深掘り!
気になる8人にインタビューしました

もっと
聞きたい!

山元町のいちご狩り情報

期間/12月中旬～6月上旬
山元町農水産物直売所「やまもと夢いちごの郷」では町内でいちご狩りのできる農園を紹介しています。
(営業時間や入園料は農園により異なります)

01 いちご農家 菅野 孝雄さん



山元町のいちご。今年もいっぱいになってますよ!

甘酸っぱくてジューシー! やっぱ採れたてが一番!

生きがいのある楽しい農業を目的に長年いちごを大切に育ててきたのが、いちご農家の菅野さんです。「いちご農家のほとんどが津波にやられちゃって、いちご狩りも直売所もダメになった。でもりんご農家や加工品を作ってる人たちは大丈夫だったから、震災の年の秋にはなんとか仮設の店舗で直売所を再開したんだよ。」

翌年からは待ちに待ったいちご狩りも復活。土・日・祝日は菅野さんのハウスでいちご狩りが楽しめます。「うちは」とちおとめ「一筋の自分で食べてみて、一番酸味と甘みのバランスが取れると思うんだよね。摘みとるときは、いちごの実をそっと持って少し下にひねると、プチャツと音がして簡単にもげるんだよ。この音もいいでしょ? ヘタの下まで真っ赤になったいちごを選んで食べてね。かじると甘酸っぱい果汁が口いっぱいにあふれてくるでしょ!」とうれしそうに教えてくれる菅野さん。やっぱ採れたてのいちごの味は格別です!

やまもと夢いちごの郷 宮城県亶理郡山元町坂元字荒井183-1 ☎0223-38-1888 園9:30～17:00 園年末年始

03 阿部果樹園 代表 阿部 賢一さん



りんごの出来は、冬の寒さがカギ!
山元町のりんごは種類豊富でおいしんですよ!

スーパーでは出合えない貴重なりんどだよ!

りんご栽培が盛んな山元町。60年ほど前から始まり、今でもアップルライン沿いにはたくさんのりんご農家が並んでいます。「山元町には25軒くらいりんご農家があるんだよ。スーパーであんまり見かけないのは、ずっと昔ながらの直売所販売や個人販売を中心やってきているからかな(笑)。味は間違いないから昔からのファンが多くて、毎年シーズンになると注文してくれるんだよ」とうれしそうに教えてくれたのは、「阿部果樹園」の阿部さん。

旬は9月から12月頃。一番人気はシャキッとした歯ごたえの「ふじ」。甘味が強い「つがる」や果汁がたっぷりの「秋映」、糖度が高い「シナノスイート」もおいしいよ。あとは生で食べてもお菓子作りに使ってもおいしい「紅玉」も人気だね。冬が寒いと、甘くてパリッとしたりんごが育つんだよ!。今年もおいしいりんごが育つように、しっかりと寒い冬になりますように!?

阿部果樹園 宮城県亶理郡山元町坂元字原一15 ☎0223-38-0490 園要問合せ 園要問合せ

山元町ながら時々の味が楽しめる!
完熟いちじくの濃厚で、まるやがな旨み!

02 やまうち農園 代表 山内 啓二さん



生でも煮てもおいしい! 山元町の完熟いちじく

「生でも煮てもおいしい! 山元町の完熟いちじく」

あたたかくて過ごしやすい山元町にはいちじくを栽培している農家が20軒ほどあります。「やまうち農園」の山内さんは会社を早期退職後、近所にいちじく農家が多かったこともあり、2011年からいちじく栽培をスタートしました。

今は20種以上のいちじくを栽培。「いちじくは甘露煮などの加工用がほとんどだけど、おすすめは生!」とろころになるまで熟れた生いちじくを食べてもらいたくて、生食用もお

試して作ってるんだよ。」

旬は9～10月。「いちじくは傷みやすいから、販売するのは収穫してすぐお客さんの元へ届けられる県内のイベントや電話による予約販売が中心。やっぱ一番おいしい状態で食べてもらいたいからね!」と山内さん。生いちじくの濃厚な旨みは、まさに地元でしか食べられないというおきの味というわけです。生食用はもちろん、今ではセミドライやグラッセなど加工品の種類も増え、ブランド化を目指しているとのこと。もっと多くの人に山元町のいちじくを味わってもらえますように!

やまうち農園 宮城県亶理郡山元町坂元字杉内16 ☎0223-38-1207

宮城県産 生芋100%の珍しい芋はやくを発見!
おじちゃん達の代から続く

04 佐藤蒟蒻店 代表取締役 佐藤 剛さん



とっても手間はかかるけどその分、味は格別だよ!

70年ほど前から、こんにやく芋の栽培加工販売をしている「佐藤蒟蒻店」。その三代目が佐藤さんです。「私のおじちゃん、おばあちゃん、自分たちが食べるために作っていたこんにやくが人気で、だんだんお店に出すようになったんだよ。今ではこんにやく芋を粉にしてから固める作り方が普通だけど、うちは自分の畑で作ったこんにやく芋をすりおろして作る。昔ながらのやり方のままなんだ。」

そもそもこんにやく芋は収穫まで4年もかかる作物!「春に親指くらいの大きさの種芋を植えて冬に収穫。蔵に入れて冬越しをさせて、また春に植える。これを3～4回繰り返して、やっとかばちやサイパスまで大きくなった芋がこんにやくの原料! これを洗って蒸してから、すりおろして固めてできるのがうちの自慢のこんにやくなんだ。弾力はあるのに噛むと意外にサクッと切れる独特の食感が人気だよ」と佐藤さん。ちなみに一番おいしい食べ方は、おでんやお煮しめ。味のしみこみが全然違うそうですよ!

佐藤蒟蒻店 宮城県亶理郡山元町真庭字浅生126 ☎0223-38-0412

ヤマモト人インタビュー

05 伊藤漬物屋 代表 伊藤 功亮さん

無添加の漬物は山元町自慢の味です！



シャキシャキの歯ごたえと上品な香りがクセになる！

その昔、伊達政宗公にさしあげてとても喜ばれたと言われる「深山奈良漬」。『磯崎山公園』には、伊達政宗公がこの漬物を食べながら座った石があると言えられるほど、歴史が深い漬物です。その伝統の味をおばあさんから受け継いだのが「伊藤漬物屋」の伊藤さん。「今も家の裏の工場、手作りで作ってるんだよ。塩漬けにしたウリを何度も何度も酒粕で漬けて約2年！きれいなべっこう色になつたらようやく完成だ。県内の酒蔵の本醸造酒粕で漬けた無添加の漬物は、酒粕の香りや味がじっくりしみて



伊藤さんが跡を継いであらから変わらぬパッケージ。大きい箱は2,000円、小さい箱は1,000円で販売しています。

伊藤漬物屋 宮城県亶理郡山元町山寺字谷原128 ☎0223-37-0134

06 坂元神社 宮司 鈴木 美智子さん



みんなに愛されてきた神社です。

ソメイヨシノにシダレザクラ お花見するなら坂元神社に！

まちが「望」できる高台の「坂元神社」は、山元町の桜の名所。毎年季節になると、1000年ほど前に植えられたソメイヨシノや、三春の滝桜の挿し木苗から育ったシダレザクラで、境内が気に春色に染まります。4月には坂元地区をみこしが回る春祭りを開催。桜がほころび始める頃に開催されるので、春を呼ぶお祭りとして親しまれています。

さらに7月には夏祭りも。「坂元地区」を子供みこしが練り歩いて、境内では神楽や巫女舞、太鼓のステージを開催したりしてね。屋台が出たり花火も上がるから、子供たちは特に楽しみにしてるのよ！

坂元神社 春祭り
回4月第1日曜 坂元神社
坂元神社周辺の町中を神輿が巡行。境内では伝統の神楽が披露されるなど、やまもとに春のおとずれを告げるお祭りとして親しまれています。

坂元神社 夏祭り
回7月最終土曜 坂元神社
子供みこしが坂元地区を練り歩き、境内では巫女舞や神楽、太鼓などが披露されます。最後にはささやかな花火の打ち上げも。

坂元神社 宮城県亶理郡山元町坂元館下166 ☎0223-38-0450(社務所)



07 JPSA公認 プロサーファー 岩佐 美香さん

みんなのチカラでサーファーの熱意を笠野サーフポイント 復活しました！

サーファーだけじゃなくみんなが遊べる海にしたい！

お兄さんの影響でサーフィンを始め、2011年にプロ認定を受けた山元町に住むプロサーファー岩佐さん。彼女がホームポイントとしているのが「笠野サーフポイント」です。「笠野は昔から波が良かったので、県外からもサーファーが来るの。やさしい波はロングボード向きで、初心者でも安心して楽しめるからね。」

震災後は自粛していたサーフィンも、みんなでビーチクリーン活動などを積み重ねて2012年の夏に再開！撮影の日も朝早くからサーフィンを楽しむ人がたくさんいました。



現在はサーフショップ「chp SENDAI」に所属。夏場はそこでスクールもやっている岩佐さん。撮影/Hisashi Sasaki

ブログ/http://ameblo.jp/pualani-kai/



08 コダナリエ実行委員会 実行委員長 山上 信彦さん



キラキライルミネーション「コダナリエ」を 開催！

公園全体を包み込む ロマンチックな光

2012年の冬から始まった「コダナリエ」。その実行委員長を務めるのが山上さんです。はじめは約7万球でスタート。2014年にはイベント名を「コダナリエ」に決めました。「コダナリエ」は、開催地の「こだいら」、手作りで行う「こだわり」、震災の時にお世話になった滋賀県東近江市の商工会がつくるイルミネーション「コトナリエ」由来します。

「公園全体がキラキラの光でいっぱいになるんだよ。それがけっこうきれいでね。カップルで来てくれる若い子もいるんだよ。例えば日中はいちご狩りをして、夕

方からコダナリエに来て泊まってくついでに観光モデルを作るのが目標。そのためにも盛り上がるイベントにしていきたいね！と山上さん。訪れた人が笑顔になること、応援してくれる企業と一緒に歩むこと、まわりの地域も発展していくこと、取り巻く人々と共存していくこと。こうした理念のもと、今年も冬に向けて準備が進行中！ロマンチックなイルミネーションが今から待ち遠しい！

コダナリエ 手作りに「こだわり」、「こだいら」で開催されるイルミネーション。25万球以上のLED照明が、公園を鮮やかに彩ります。 回12月中旬～1月中旬 宮小平農村公園 ☎090-9749-2549(コダナリエ実行委員会) https://ja-jp.facebook.com/kodanarie/(フェイスブック)