

豊かな自然と 巧みの技が育てる食材の数々



自然が育てる特産品

東松島の肥沃な耕土では、主にひとめぼれやササニシキが生産され、全国に出荷されていますが、水稲では東松島市だけで生産されている特産米「かぐや姫」があります。平成五年の大冷害をきっかけに誕生したこの米は、冷害に強く、もっちりとした食感と甘さが特徴です。生産量は少ないですが、かぐや姫は東松島だけのオンリーワン商品として、市内で販売されています。

農産物では、近年特に野菜の生産にも力を入れており、トウモロコシの味来（みらい）やネギ、イチゴ、きゅうり、トマトなど品質的にも特に優れたものが生産されています。また、市内には、農家個人やグループなどによる直売



●マスクメロン
東松島市は、温室メロン生産部会を組織し、熱度の高いマスクメロンが生産されています。収穫は5月～9月。



●かぐや姫
これまでない美味しさと、生命力を蓄えた米「かぐや姫」生産組合「竹取倶楽部」が丁寧に育てた、東松島市の特産です。



●高砂長寿味噌
地場産米、国産大豆しか使わず、製法にも徹底的にこだわった油粕味噌をつくっています。香ばしく、音掻かしい、味が自慢の製品の数々。



●東松島いちご
雪が少なく霜降で、冬でも晴天の日が多い気候を生かしながら、施設園芸が盛んです。近年は、イチゴの生産量も増加しています。



所も各所にあり、朝どりの超新鮮野菜が手頃な価格で販売されています。

海からの限らない恵み

宮城県は漁業生産量で全国一位の水産県です。その中で、東松島市では、ノリ、カキの養殖、ホッキ貝やアワビ、アサリなどの貝類、定置網や刺し網による近海魚の漁などが行われています。



●カキ
東松島のカキは、カキの味が濃く、食べて美味しい1年養殖、2年養殖の他産地のカキとはひと味違います。

企業とも連携

中心となっているのは、ノリとカキの養殖です。ノリは、早室産上品に東松島産のノリが何度も選ばれています。カキも東松島産は身が大ぶりであり、味が濃く、市場で特に高い評価を得ており、どちらもその品質の高さが全国に知られています。

高品質の要因は、生産者の情熱と自然の恵み。仙台湾に鳴瀬川・吉田川の1級河川が注ぐ東松島の豊饒の海が、おいしい海の幸を育てています。

東松島市の特産品と密接な関係のある企業が、市内の工場団地に進出しています。東松島びき工業団地には、焼きノリや味付けノリなどを加工販売する(株)石井商店が立地し、やもとグリーンタウンには、清酒「浦霞」を醸造する(株)佐浦と味噌醤油などを製造する(株)高砂長寿味噌本舗が立地。いずれも、地元産の海産物や農産物を原料に、一流の食品を生産する地元優良企業です。

今後も、地域と密接な関係を持つ企業の誘致や連携を進め、互いに相乗的な効果を生む活性化策を展開していきます。



●海苔
東松島市は、海苔の生産で東日本トップクラス。早室産上質海苔が毎年のように選ばれています。



●清酒「浦霞」
肥沃な大地が育んだ宮城水から、鮮烈な味と香りの地酒ができます。「浦霞」は佐浦が醸造しています。



●ウニ・アワビ
東松島のウニやアワビは、漁師が清水で、一つ一つ手で採捕したもので、高級品として取り分けられています。