

閑 上 MON

ゆりあげ産、海のめぐみ。



ゆりあげを召し上がれ。
Servir, Yuriage





笹かまの生春巻き

Point

とろっとしたマグロとアボカド、しなやかでぷりぷり感のある笹かまほこをレタスと生春巻きで包むだけで、シャキシャキで旨み豊富な一品料理が出来上がります。マヨネーズとわさびソースの相性抜群です。

材料

笹かまほこ	2枚
マグロの刺身(柵)	100g
アボカド	1/2個
レタス(中サイズ)	各1枚
生春巻きの皮	3枚
【ソース】	
マヨネーズ	大きじ1
わさび	小さじ1/2

※3本(2人前)



上饌笹蒲鉾 吉次

作り方

- 1 笹かまほこを縦3つに切る。マグロは笹かまほこの長さに合わせ1cmの棒状に、アボカドは縦1cmの幅に切る。レタスはライスペーパーの大きさに合わせて切る。
- 2 生春巻きの皮を水で戻し、レタスを敷き、マグロ、アボカド、笹かまを置き、手前から巻いて閉じる。
- 3 ソースの材料を混ぜ、②に添える。



株式会社 佐々直



笹かまピザ

Point

和のイメージがある笹かまほこですが、味がシンプルなので洋風の料理にも相性抜群です。バジルや辛味を加えるなど、ピザソースのアレンジで料理の幅が広がります。お好みでトマトや生バジルを添えて。

材料

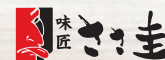
笹かまほこ	8枚
ピザソース	30g
(今回はトマトベース)	
とろけるチーズ	80g
乾燥バジル	適量



笹かまほこ

作り方

- 1 笹かまほこを並べ、表面にピザソースを塗る。
- 2 オーブンに耐熱シートを敷く。
- 3 チーズがとろけるまで約5分程度加熱し、最後に乾燥バジルを振りかける。



株式会社 ささ圭



王道 北限の釜揚げ
しらす井

Point

極上のしらすを思う存分に味わえる王道の食べ方。しらす本来の味わいを表現する作り手、意地の逸品です。目の前の海で獲れたしらすをすぐに加工するため、鮮度も抜群。開上自慢の井料理です。

材料

釜揚げしらす	30g
ご飯	1人前
刻み海苔	適量
刻みネギ	適量
刻み大葉	適量
卵黄	1個
柚子ポン酢	適量

作り方

- 1 ご飯を井に適量盛る。
- 2 ①の上に刻み海苔、刻みネギ、刻み大葉、釜揚げしらすの順にのせ、最後に卵黄をのせる。
- 3 お好みで柚子ポン酢をかけて。



釜揚げしらす



ちりめんしらすの
炊き込みみご飯

Point

しらすからも出汁がでて、風味豊かな一品に仕上がります。天かすがアクセントとなり、美味しさが増し、素材の旨味が丸ごと味わえます。

材料

ちりめんしらす	30g
白米	2合
めんつゆ(4倍濃縮)	100cc
水	300cc
天かす	適量

※4人前

作り方

- 1 炊飯器にお米、ちりめんしらす、めんつゆ、水を入れて混ぜる。
- 2 炊飯器のスイッチを入れる。
- 3 炊き上がりに天かすを入れる。



ちりめんしらす



しらす醤油漬けの
カルパッチョ風

Point

鮮度抜群のしらすを白醤油で漬け込んだ「閑上の朝」にオリーブオイルをかけ、イタリア風に味付けしました。レモン果汁の酸味を加えることで、爽やかさが増します。ワインやシャンパンにも合う料理です。

材料

- 白醤油漬け「閑上の朝」(しらす) 40g
 オリーブオイル 小さじ1
 パケット(パン) スライスしたもの4枚
 レモン果汁 適量
 トマト 適量
 イタリアンパセリ 適量

※2人前



しらす醤油漬
～閑上の朝～

作り方

- 1 白醤油漬け「閑上の朝」にオリーブオイル、レモン果汁をかける。
- 2 ①をパケットにのせトマト、イタリアンパセリを添える。
- 3 お皿にブルスケッタ風に盛り付ける。



ヒラツメガニの
ミルクカレー

Point

ヒラツメガニは地元でひっそりと食べられているカニです。カニの身が少ないため、価格は安いですが、本当の魅力はカニ味噌にあります。深みがある味噌は汁物やカレーとの相性が抜群です。

材料

- 【ホールスパイス】
クミンシード 5g
シナモンスティック 1本
 【パウダースパイス】
コリアンダーパウダー 小さじ1
カルダモンパウダー 小さじ1
ターメリックパウダー 小さじ1/2
 【具材】
ヒラツメガニ 250g/玉ねぎ 200g
トマト缶 1缶/きのこ 100g
にんにく 2かけ/しょうが 20g
牛乳 500ml/塩 小さじ2
市販のカレールー 2皿分



ヒラツメガニ

作り方

- 1 鍋にサラダ油を多めに敷き、ホールスパイスを弱火で加熱する。ホールスパイスの香りが立ってきたら、スライスした玉ねぎを加えて強火で炒める。
- 2 玉ねぎが茶色になってきたら、にんにく、しょうが、トマト缶、パウダースパイス、カニを加えて炒める。
- 3 牛乳、きのこ、市販のカレールーを加えて、10分煮込む。



浜や海鮮丼

Point

目前の海で朝獲りされた鮮度抜群の「北限の生しらす」や全国的な人気を誇る閑上産赤貝をはじめ、三陸沿岸などで水揚げされた魚介類を贅沢に盛り込んだ閑上自慢の海鮮丼。

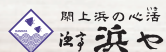
材料

閑上産赤貝／閑上産生しらす／閑上産ボイルしらす／生ウニ／マグロ／ホタテ／ボタンエビ／サーモン／ヒラメ／マダイ／ホッキ貝／カンパチ等／季節の食材

※7月・8月は閑上赤貝禁漁期間のため赤貝は別材料になります。

店舗

- 漁亭 浜や かわまちてらす閑上店
- 漁亭 浜や ゆりあげ港朝市メイプル館店
- 漁亭 浜や あすと長町店
- 漁亭 浜や 仙台エスパル店



有限会社 まるしげ

ゆりあげのうまいもんはここで食べられます。
また、ゆりあげもんの販売もたくさんあります。

かわまちてらす閑上

2019年4月25日にオープンした、閑上のグルメ・海産物・スイーツ・お土産など、約30店舗が並ぶ商業施設。名取川堤防の側帯上に建つ、全国的にも珍しい建物で、閑上の潮風を感じながら買い物、飲食店やカフェでの飲食、または景色を眺めながらの散歩など多様な時間を過ごすことができます。

各店舗の営業時間は、右記のQRコードの「かわまちてらす閑上」公式ホームページから、お確かめください。



ゆりあげ港朝市

新鮮な海の幸、採れたての野菜、お食事処など約50店舗が並ぶ朝市。その場で買った魚介を隣接した炉端焼きコーナーで焼いて、広浦を眺めながら食べることもできます。気軽に参加できる競り市は大人気のイベントです。また、カナダ政府などの支援により建設されたメイプル館は、平日も開いており、地元食材やおみやげを買ったり、食事をするすることができます。

ゆりあげ港朝市 毎週日曜・祝日 6:00～13:00
メイプル館 月～土曜 10:00～16:00
(木曜定休) 日曜・祝日 6:00～13:00



告知

名取ゆりあげ温泉

2020年秋オープン予定

閑上に温泉が湧きあがりました。温泉成分検査では、源泉温度が32.8度、泉質はアルカリ性の塩化物泉です。切り傷、冷え性、皮膚乾燥症、疲労回復の効能が期待できます。

温泉の場所



Googleマップ

山田市長と「yuriage suns」の FREE TALK

2019年8月22日、yuriage sunsのメンバー 6名が閉上の未来を考える目的で、山田名取市長を訪ね、話を伺いました。

出席者

名取市長 山田 司郎

yuriage suns

(株)佐々直 佐々木市哉
(株)ささ圭 佐々木堯
(有)マルタ水産 相澤 太

(株)センシン食品 高橋大善
いちまる水産(有) 今野嵐斗
いちまる水産(有) 今野鈴也



「食」で広げる閉上の魅力

まずは各社で持ち寄った自慢の逸品を試食し意見交換。地元の老舗や、震災後に閉上へ移転してきた会社など、さまざまなルーツを持つ商品がテーブルを彩った。プライベートな話題も交え、時折笑いが起こる和やかな空気では進んだ。各社の逸品を食べた山田市長は「閉上を盛り上げることも大事だけれど、やっぱり県外から来たというようなルーツも大事にしてもらいたい。閉上を盛り上げつつ、自分たちのルーツのことも広げていってもらえたらなと。そうすると商品やPRのストーリーにも厚みが出てくるんじゃないかな」と語った。

yuriage sunsをやってみて

「yuriage sunsを立ち上げる前は若手間の交流がほとんど無く、情報共有する場もありませんでした。今では定期的に顔を合わせ、時には酒を酌み交わし、色々なことにチャレンジしています。発足から1年2カ月ほどですが、少しずつ成果が出てきました」と語るメンバー。
それに対して山田市長は「それぞれの想いをぶつけあいながら『明るく楽しく時には熱く』いうことで続けてほしいと思う。若い勢いを大切に、そしてビジネスとして長く成り立つように続けてもらえたらうれしい」と語った。

親父の背中

親を社長にもつメンバーにとって、やがて世代交代を迎える日が来る。「親世代のことはどう思っているの?」という山田市長の問いに対し、「超えたい、いや、超える!」、「父を超える、というよりは自分を極めたい」、「大きくするより、皆さんに愛される会社でありたい」、「時代は流れているから、父親と同じことをしてはダメ。日々新しいことにチャレンジしていきたい」「なるようになれ」など、一人ずつ想いを語った。
その熱い想いに応え、山田市長は次のような言葉で結んだ。「いろいろ三者三様というか、親父の背中はやっぱ大きいね。それでも、閉上をよくしたいとか、水産加工業を盛り立てたいという想いは一緒。それぞれ二代目三代目と背負うものがあるかもしれないが、さまざまな想いを努力で形にしていってほしい。がんばってください」



閉上の新たな魅力と付加価値に期待したいと語る山田名取市長



yuriage suns (ゆりあげさんず)

関上水産加工業組合の青年部的位置づけとして、2018年6月25日に発足。

主な活動は、情報交換、勉強会、視察研修、イベント企画・運営など。チームとして初めて企画運営を行った、同年9月の「関上しらす祭」では、約6,000人もの来場者が集まる。2019年4月より毎月第3水曜日「みやぎ水産の日」に名取市役所で開催している「いろどり なとり 産直マーケット」の運営も行っている。

主な活動内容



関上しらす祭のミーティング



いろどり なとり 産直マーケット
(名取市役所)

2018年

- 6月 ・yuriage suns発足
- 9月 ・「第2回関上しらす祭」企画運営
- 11月 ・公益財団法人みやぎ産業振興機構による移動研修会参加
- 12月 ・復興庁「チーム化による水産加工業等再生モデル事業」検討会

2019年

- 1月 ・わかめボイル塩蔵加工視察参加(塩釜市)
- 2月 ・関上わかめ生育調査、ボイル加工試験
- ・名取市水産問題対策協議会平成30年度第1回研修会「関上シラスのブランド化支援に関する研究報告及び関上赤貝についての意見交換」参加
- 3月 ・サッポロビール(柳繁盛店の屏セミナー)出展(仙台国際ホテル)
- ・伊達なわたりまるごとフェア出展(亘理町)
- ・復興庁「チーム化による水産加工業等再生モデル事業」事業提案ヒアリング(復興庁)
- 4月 ・「いろどり なとり 産直マーケット」
- ・名取市水産問題対策協議会平成31年度第1回研修会「関上わかめプロジェクト」試験養殖結果報告及び他地区での加工例、来季に向けた意見交換参加
- 5月 ・「いろどり なとり 産直マーケット」
- ・「関上まちびらきイベント」企画運営



yuriage suns (ゆりあげさんず)

「これからの関上で明るく楽しく、
時には熱く！」活動することが目標。





おいしいを探せ!!

WANTED





美しい
朝陽が
一日の
始まり

大友 幹也 *Mikiya Otomo*

株式会社 海祥 / 取締役

しらすの白醤油漬け「関上の朝」と醤油漬け「関上の夜」を手にし、「関上産しらすの特徴は目の前が産地ということもあり、とにかく鮮度が良いこと。プリッとした食感も楽しめます」と語る大友取締役。今後は海産物に限らず、地場産の野菜や特産品等とコラボし、食の可能性を広げたいと意気込む。



株式会社 海祥

TEL.022-302-4130



おいしいを探せ!!

WANTED



いちまる
最高!

人の
気持ちが
熱い!

今野 鈴也 *Konno Reiya* **今野 嵐斗** *Konno Ranto*
いちまる水産 有限会社 いちまる水産 有限会社

「ちりめんしらすの炊き込みご飯」を紹介する二人は実の兄弟。筋トレが趣味の兄、嵐斗さんは「閑上の豊かな自然と地場産品を中心にした食べ物で観光客を増やしたい」、スポーツ全般が得意な弟の鈴也さんは「新たに湧いた温泉や時代に沿った施設を作り、若者が集る地域にしたい」と力強く抱負を述べる。

おいしいを探せ!!

WANTED



毎日、
お魚を
食べてね

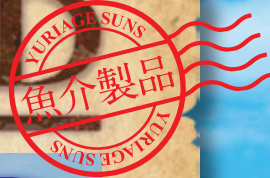
高橋 大善 *Takahashi Hiroyoshi*
株式会社 センシン食品 / 通販事業部

今回、食材に用いた「ヒラツメガニ」以外にも、他では買えない美味しい魚や食材をオンラインショップ等で販売している高橋さんの特技はカレーづくり。イベントでも作ります。面白い人が大勢いる閑上の魅力をさらに広げるために、閑上に友達がいる人を1万人以上にするという壮大な計画を夢見ています。



おいしいを探せ!!

WANTED



日本一の
おいしい
しらすを
作りたい!

相澤 太 *Aizawa Futoshi*

有限会社 マルタ水産 / 専務取締役

加工場の目前で水揚げされた鮮度抜群のしらすを、そのまま炊き上げた「北限の釜揚げしらす」は素材の良さが活かされた逸品。HPや市場等で販売中です。自慢は日本一と称される赤貝。その身の赤色の影響なのか、趣味はご朱印集め。閑上を“東北の湘南”にするという野望を抱き、各地の神社仏閣を参拝中。



有限会社 マルタ水産 TEL.022-302-5724



おいしいを探せ!!

WANTED

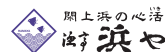


笑顔、
元気、やる気、
これが閑上
Spirit!

渡部 正守 *Masamori Watanabe*

有限会社 まるしげ / 漁亭 浜や かわまちてらす 閑上店 店長

「北限の生しらすや赤貝など新鮮な海の幸を豪快に盛り合わせた『海鮮丼』がイチオシ!」と話す渡部店長。閑上一番の自慢は“人の魅力”。地元の方は皆、元気で明るく、また、来訪されるお客様も皆、素晴らしいとのこと。100年後、200年後も賑わい続ける閑上の町を目指して日々、奮闘中。



有限会社 まるしげ TEL.022-398-5547





おいしいを探せ!!

WANTED



No かまぼこ
No life.



佐々木 堯 *Sasaki Gyo*

株式会社 ささ圭 / 常務取締役・商品開発室室長

市内店舗やサービスエリア等で販売している製品の特長を「確かな弾力と噛むほどにあふれる魚の旨み」と語る佐々木常務。閑上の自慢を聞くと「美人が多いこと!」と答える彼の特技はダイエット。体調を管理し、ゆりあげ港朝市で元気に販売しています。夢は「住む人、くる人、皆が楽しい町にすること」。



株式会社 ささ圭 TEL.022-784-1239



おいしいを探せ!!

WANTED



笹かまぼこは
最高の
健康食!



佐々木 市哉 *Sasaki Ichiya*

株式会社 佐々直 / 専務取締役

「自然な魚の味を活かしたコクと、さっぱりとした後味が特長」と語る佐々木専務は、焼きにこだわりすぎてどんなものでも半端な焼き目は許せない性格に。そんなこだわりの焼き具合で仕上げられた笹かまは直営店舗や百貨店等で販売。名取川河口から太平洋へと注ぐ広大な景色は閑上ならではの絶景。この土地を守り続けたいと話す。



株式会社 佐々直 TEL.022-241-2324



立ち昇る太陽の輝きとパワー 閑上の地に新たな魅力と彩りを

新しい太陽が昇った、この閑上の地にー。

二〇一八年六月、宮城県名取市閑上地区の閑上水産加工業組合に新たな希望の光が輝いた。

「yuriage suns ゆりあげさんず」。

それは、東日本大震災で津波被害を受けた閑上地区の水産業を若い力で盛り上げることが目的に、組合加盟業者の後継者ら十代から四十代の若い世代十六名が集い、結成されたチーム、新しい組織である。

「これからの閑上で明るく楽しく、時には熱く活動する」という方針を掲げ、企業間連携による販売促進、新商品開発、マーケティング、研究会開催などさまざまな活動を相互協力で進めていく新しいプロジェクトである。

第一弾の活動は同年九月に開催された「第二回閑上しらす祭」。一七年に閑上漁港で本格的に水揚げが開始された「北限のしらす」のPR販売で、予想を上回る大盛況だった。

「成功するかどうかは別として常に挑戦し続ける」との言葉に、メンバーの強い意志と情熱を伺い知ることができ、その眼差しは「閑上の水産業をさらに発展させ、次の世代に残す」という未来の姿を見据えている。

「yuriage suns」の活動は水産業にとどまらず、閑上という町の新たな可能性を引き出し、県内外から多くの人々を惹き寄せるに違いない。その笑顔、喜びと感動の声、そしてこの地に暮らすことの誇りーこれこそが新たな太陽の輝きが魅せる町の色彩なのである。

