

## メンバー募集しています！！

「仙台おもしろ発見隊」では、私たちと一緒に活動するメンバーを募集しています。

活動は主に午後から、月に2回程度、生涯学習支援センター1階の部屋に集まり、仙台市内で活動しているサークルや団体を紹介していくためにインタビューに出掛けたり、リーフレットづくりをしたりしています。

私たち発見隊隊員も、それぞれの地域で、地域づくりに根差した活動をしています。

興味のある方は事務局までご連絡をお願いいたします。

隊員一同、お待ちしております！



### 《 編集後記 》

2017年は伊達政宗生誕450年にあたり、多くの記念イベントがありました。戦国武将 政宗の生き方や日常生活は、現代にも通じることが多々あり、改めて考えさせられました。

政宗は、文武両道の武将でしたが、食文化(料理に関する言葉・毎日の食事・公式行事の献立・お客様への供応料理)を通して、私たちは「おもてなしの心得」を発見することができました。

日本人の食生活で欠かせない伝統食品の味噌。仙台の名称が付いている「仙台みそ」が、政宗に大変関係があることは大きな発見と驚きでした。「仙台みそ」のいわれや特徴を探ることで、現代人にはだんだん遠ざかりつつある味噌料理の効用や仙台の食文化の歴史を知る絶好の機会であると思い、今回のテーマを取り上げてみました。

各地方の味噌を試食してみたところ、「所変われば品変わる」で、それぞれ特徴があり、地方の文化・風土がよく表れていることに気づきました。そして、政宗は味噌や米等で経済を発展させ、現代の「宮城の豊かな食文化」の礎を築いたのでは？と、様々な思いを巡らせることができました。(稗貫)

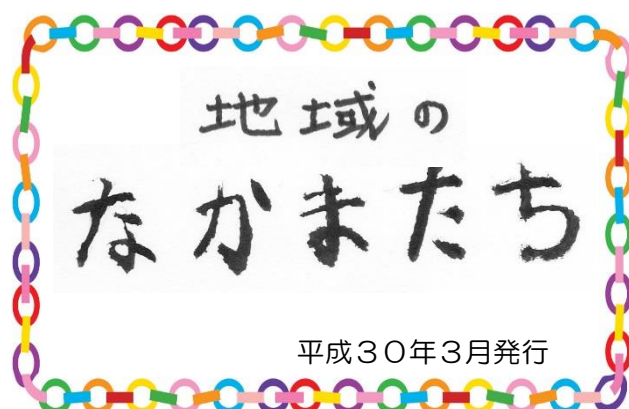


仙台おもしろ発見隊

事務局 仙台市生涯学習支援センター内  
(月曜休館日)

担当 會田(あいた)・安倍(あべ)

TEL 022-295-0403



宮城県味噌醤油工業協同組合

**発行：仙台おもしろ発見隊**



私たちは地域の輝いている人を訪ね、『地域づくりの思い』を知りたいと思っています。頑張っている人を教えてください。

自薦他薦は問いません。

『仙台おもしろ発見隊』事務局までご連絡をお願いいたします。

# 伊達政宗と仙台みそ

今回は、伊達政宗にまつわる仙台の食文化を追ってみました。



宮城県味噌醤油工業協同組合  
常務理事 横山充洋さん  
にお話をうかがいました。

【宮城県味噌醤油工業協同組合】昭和22年3月設立。

味噌醤油を製造する会社は、設立当時は225社ありましたが、現在は40社になってしまいました。「仙台みそ」の定義は、宮城県内の会員が、製法を守って造り上げた味噌のことを指します。「仙台みそ」の歴史はとても深いのですが、残念なことに、「仙台みそ」に関する資料は仙台空襲で焼けてしまい、ほとんど残っていないそうです。



朝鮮出兵で  
重宝！

伊達政宗が朝鮮出兵の際に持ち歩いていた「味噌玉」は、日持ちがよく評判がよかったそうです。味噌玉：味噌を干したり焼いたりして戦の時に持ち歩いた味噌の形態のことです。

まかべやいちべえ  
真壁屋市兵衛

日本初のみそ工場 御塩噌蔵（おえんそぐら）の責任者を務め、伊達政宗に認められ、「仙台みそ」の看板を掲げました。



えど  
江戸  
せんたいみそやしき  
仙台味噌屋敷

江戸時代になって、江戸の庶民に味噌を売られるようになると、その味噌が美味しいと評判になったそう。仙台で作られた味噌ということで「仙台みそ」と言われるようになったそうです。



「仙台みそ発祥の地」の石碑  
仲ノ瀬橋のたもとにあります。  
伊達政宗は、軍事や食産業発展のために味噌を一貫生産する御塩噌蔵（おえんそぐら）を建てました。この蔵は日本で一番初めに造られた味噌醸造所です。

「味噌」って外国にはない日本独自の調味料で、鎌倉時代から本格的に食べられるようになったそうです。

飛鳥時代に味噌のようなものがあり、それは「未醤（みしょう）」と呼ばれていました。「未醤」が変化して「味噌」といわれるようになったそうです。

「仙台」と言ったら、〇〇！  
牛タン・笹かま・味噌・白菜・曲がりねぎ・長茄子・セタ初売り・駄菓子・筆筍・堤焼・松川だるま・御筆・竿ずんだ・ナメタ・雑煮（ハゼで出汁をとります）  
さて、あなたはどんな仙台名物や名産品をご存知ですか？

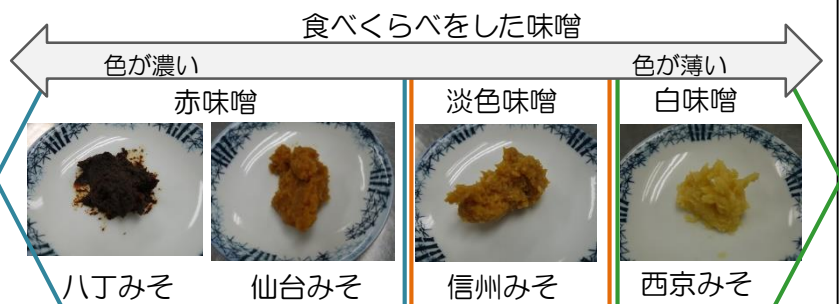
白味噌：大豆を煮て発酵させたもの  
赤味噌：大豆を蒸して発酵させたもの

↓  
仙台みそは赤味噌です。  
蒸した大豆を時間をかけて発酵させることで、大豆の旨みが凝縮された、おいしい仙台みそになります。

## 利き味噌！

仙台ではポピュラーな味噌おにぎり。  
新発売になった銘柄米、「だて正夢」を炊いて味噌おにぎりを作り、私たち仙台おもしろ発見隊の面々が食べくらべをしました。

\*宮城野区中央市民センター調理室をお借りしました。



### 食べくらべの感想

なんととっても「仙台みそ」がダントツの1位でした！やっぱり馴染みがあるからなのかもしれません。仙台みそと信州みそは色や塩加減が似ていました。西京みそと八丁みそは、私たちにとっては特徴のある香りや味わいがあり、食べた時の好みなどについて話に花が咲きました。今回はおにぎりだけでなく、味噌汁も作って試食してみました。味噌汁も仙台みそが一番人気でした。全国にはその土地のいろいろな味噌があるので試してみたいかがでしょうか？