

にほんかくち
日本各地の

きょうどりょうりひとくち

郷土料理一口メモ

がつ
7月

みやぎけん

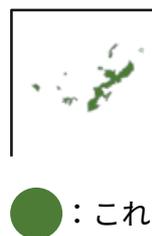
宮城県



東北三大祭りのひとつ
仙台たなばた
仙台七夕まつり



にほんさんけい
日本三景のひとつ
まつしま
松島



●：これまでに実施した都道府県

さき いそべあ 笹かまぼこの磯部揚げ



れいわ ねん がつ か きん
令和7年7月4日(金)の
きゅうしょく どうじょう
給食に登場します！

みやぎけんには、けせんぬま いしのまき
宮城県には、気仙沼や石巻などをはじめ、
おおくの漁港があります。そのため、たぐさ
多くの魚が獲れますが、昔は輸送方法が発達して
さかな と わかし ゆそう ほうほう はったつ
いかなかったため、保存するための手段として
ほぞん ためしゅだん
魚をすり身にした「焼きかまぼこ」が誕
じょう
生しました。当時は、手のひらでかたどって
たけぐし さ や て
竹串に刺して焼いていたため、「手のひらか
まぼこ」と呼ばれていましたが、初代仙台藩
しゅだて まさむね かもん たけすずめ えが
主伊達政宗の家紋「竹に雀」に描かれている
ささの葉にちなんで「笹かまぼこ」と呼ばれる
ようになりました。宮城県では、衣に青のり
を混ぜた磯部揚げがよく食べられます。