ふるさとの味と技、

食の交差点

悠々と流れる江合川と鳴瀬川からもたらされた肥沃な土壌の広がる大崎平野。豊かな里山の恵みは、米・地酒・凍豆腐を始めとする、大崎市の気候と風土を活かした"ふるさとの味"をつくりだし、訪れる人々を存分にもてなしてくれる。

また、各地に地元ならではの味を楽しめる農家レストランなどがある。

■四季の里　凍菜・上の家（岩出山）D-3

豪農の住まいを改築し、囲炉裏などで、地場物の無農薬栽培の食材や自家製の漬物などでもてなす農家レストラン。

●アクセス（古川I.Cから車で約15分、最寄り駅JR岩出山駅）

■米（古川など）

ササニシキ、ひとめぼれ、まなむすめ。良質な土壌と水で育つ古川原産の米は、全国ブランドとして名高い。

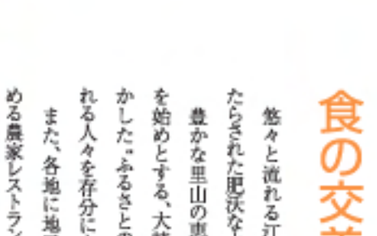
■あ・ら・伊達な道の駅（岩出山）D-3

新鮮な野菜が並ぶ農産物直売所や伝統の地場産品が勢揃いする道の駅。

●アクセス（古川I.Cから車で約25分、最寄り駅JR油月駅）

■凍豆腐（岩出山）

厳しい寒さを活かしてつくられる保存食としての価値も高い郷土食。



■地酒（松山・三本木など）

美味しい酒は、美味しい水と肥沃な大地から成る、自然の恩恵の賜物。名うての銘酒が揃う。

■みちのく古川食の蔵 醸室（古川）D-4

古川の食の交差点「醸室」。酒蔵を改装した趣きある雰囲気の中で、地元料理などを楽しめる。

●アクセス（古川I.Cから車で約5分、最寄り駅JR古川駅）

そのぬくもりと力強さと。

大崎の文化にふれる

つややかな面持ちの鳴子温泉郷の「鳴子こけし」、緻密な技術と実用性を兼ねた岩出山の「しの竹細工」など、各地域に伝わる工芸品には、工人の技と絆が光る。

京の風情を巧みに取入れ、地域に根ざす伝承と融合させた、風雅を愛する人々の心が、一品一品に映し出される。

■酒（さけ）ミュージアム（松山）E-5

昔の酒づくりの道具の展示や、アニメと人形での、昔ながらの酒づくりが楽しく紹介されている。

●アクセス（古川I.Cまたは大和I.Cから車で約25分、最寄り駅JR松山町駅）

■公園の中の宿（こうえんのなかのやど）ロマン館（かん）E-4

グリーンツーリズム体験や、こだわりのソーセージ作りなど、本格的な農産加工品づくりが楽しめる宿泊施設。

●アクセス（古川I.Cから車で約25分、最寄り駅JR田尻駅）

■感覚（かんかく）ミュージアム（岩出山）D-3

人間の五つの感覚をテーマにした、現代アートのような立体空間や創作品を展示。

●アクセス（古川I.Cから車で約15分、最寄り駅JR岩出山駅）

■鳴子温泉郷（なるこおんせんきょう）ツーリズム特区（とっく）

鳴子温泉区域での農業体験や農村生活を体験し、四季を通して自然と食を楽しめる各種体験がそろう。

■鳴子漆器（なるこしっき）

「木地呂塗り」「ふき漆塗り」を始め、独特の変わり塗り「雅文塗り」などがあり、しっとりとした美しさを持つ伝統工芸品。

■しの竹細工（だけざいく）

竹の皮だけ使い、表皮を内側にして丁寧に編みこまれる伝統工芸品。