

仙台白菜料理まつり!



開催期間 11/10(土)~12/10(月)
場所 サンモール一番町

in 仙台
一番町

仙台
がく

白菜



産直レストラン COCORON

仙台白菜と
宮城県産黒毛和牛の
SUKIYAKI丂DON

.....(サラダ・スープ付) 950円

今が旬の仙台白菜と宮城県産黒毛和牛のミックス丂(DON) 週替わりで仙台白菜メニューを提供します。

TEL211-0556 仙台市青葉区一番町2丁目5-1

<http://e-cocoron.com/>



文ちゃんうどん

仙台白菜を使った
豚汁うどん 650円

仙台白菜をはじめ野菜をたっぷり使った具材をみそ味で仕上げた豚汁うどんは、これから寒い日にもってこいの身も心も温まる一品です。

TEL266-3285

仙台市青葉区一番町2丁目
3-30 いろは横丁



ちゃんこ宮登

宮登ちゃんこ(1人前) 2,620円

ちゃんこ鍋は、春日野部屋仕込みの本格派です。鶏や魚のつみれ、仙台白菜など地元の食材がふんだんに入った宮登ちゃんこでこの冬はあったまりましょう。

TEL227-4527
仙台市青葉区一番町2丁目6-26



一番五郎

仙台白菜たっぷり
辛旨餃子鍋 780円

仙台白菜の甘みが詰まった辛旨スープに自慢の肉ぎっしり餃子が入って熱旨です。

TEL222-8808
仙台市青葉区一番町2丁目3-30
いろは横丁
<http://www.shokumusubi.com/>



笹屋

仙台白菜タンメン 660円

塩味ラーメンはスープの味を引き立てます。色とりどりの野菜を具だくさん。

TEL267-3039
仙台市青葉区一番町2丁目3-28
いろは横丁内147号



第一ススキノ

仙台白菜をたっぷり使った
五目ラーメン 700円

日ごとに寒さが増すこの季節は、白菜のおいしさも格別です。あつたかいラーメンの上にとろみをかけた野菜たっぷりの五目ラーメンは、からだにも良く、お客様におすすめしたい一品です。

TEL227-8066
仙台市青葉区一番町
2丁目3-30 いろは横丁



いろは 横丁

二代目

仙台白菜と豚肉の
ゴマ蒸し 480円

仙台白菜の甘みと豚の旨みをギュッと閉じ込めた熱々をポン酢でサッパリいただきます

TEL722-2627
仙台市青葉区一番町2丁目3-28
いろは横丁



南町通り

甘さがあって、柔らかいのが特長。みずみずしく、しゃきしゃきした歯ごたえの仙台白菜

仙台白菜は、日露戦争に出征した兵士が大陸で白菜の種を得たことが始まり。採取した種で、沼倉吉兵衛が「松島白菜」として品種を確立。その後渡辺頼二氏が改良を進め、松島純2号などの改良種が生まれました。大正期に東京に出品され、たちまち一世を風靡。しかし、戦時に交雑してしまい品質が劣化。戦後に復活しましたが、栽培が難しく、柔らかくて傷つきやすいと市場から敬遠されました。

21世紀に入り、仙台の伝統野菜として見直されています。



主催 JA全農みやぎ

後援 宮城県、仙台市、サンモール一番町商店街振興組合、JAグループ宮城「県産県消」推進協議会

JA全農みやぎ

今が旬(syun) 仙台白菜 in 一番町



『仙台白菜』料理まつり！

開催期間

11/10(土)→12/10(月)

「仙台白菜の定義」

伝統種（固定種）の松島純2号、新2号と慣行種の、黄皇、秋の祭典、

黄愛などを含めて宮城県で収穫される白菜全般をさします。

（伝統種だけを指すものではありません。）右上のシールは伝統種のみに貼付しています。

「仙台白菜」とは？

今から約100年前日清・日露戦争のころ中国から伝わった白菜。日本の土地で葉が玉のように巻く（結球）ように育て、毎年収穫するには十数年もの研究が必要でした。なかなか結球しない原因が、ほかのアブラナ属の植物（カブ、コマツナなど）と交雑してしまうことだと気がついた研究者たちは、交雑を防ぐために山間の隔離した場所や、海上に浮かぶ島で育てることにしました。

そこで、宮城県では松島湾に浮かぶ島々で白菜を育て、交雫の少ないタネをつくり出し、松島系と呼ばれる白菜が誕生。一大産地となり一世を風靡する人気となりました。

しかし、第二次世界大戦以降、栽培が難しくやわらかくて傷つきやすいという理由で敬遠され市場から消えてしまったのです…。

「みんなの新しいふるさとづくりプロジェクト」

全国農業協同組合連合会宮城県本部とみやぎ生活協同組合、学校法人朴沢学園明成高等学校は、宮城県農業高等学校のご協力を得ながら今年度も仙台白菜の栽培に取組んでいます。

平成23年6月に発足した上記プロジェクトは今年2年目を迎ますが、震災で喪失した農業の生産基盤は、いまだ復旧するまでには至っていないのが現状です。本年も100年前に中国から伝わった「仙台白菜」をとおして、宮城の白菜の歴史や文化を振り返り、先人の方々の苦労や思いを胸に秘めながら、生産者が本来持ち合わせている生産意欲や収穫に対する喜びを喚起させ農業の再興を目指し取組みを行ってまいります。また、県産県消の視点に立ち、消費者の方に対し食育・食農教育を推し進め、生産と消費の連携により一体感を持ちながら宮城県全体が元気になる取組みを行っております。



H24 8.17 播種 明成高校



H24 10.11 名取高館圃場



H24 9.8~9 定植作業 岩沼玉浦・名取高館圃場