

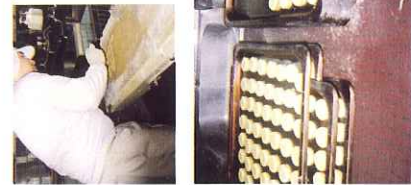
名物・食べ物

子供から大人まで大人気のおらほのクツキー。この大人気の秘密はどんな所にあるのでしょうか。

ま、かすは、みやこ書店の中で喫茶店をやっていた事から始まりました。十二年前、子供達と一緒に食べさせたところ、大好評でか店の人は、もっと多くの人に食べてもらえるようクレスミを現世たものや上にチーズをのせたものなどのクツキーを考えました。乃らほのクツキーには陸の中買が入っているのが特徴です。さらに、小さな袋に小分けに

おらほのクツキーの秘密とは？

夏に大量売上の季節、作業場の暑さに耐えながらの作業は、想像を絶することでしょう。だからこそおいか、た日といっ、お礼の手紙や電話。これが店長さんの一番の喜びだそうです。みなさん、ぜひ食べてみて下さい！！



取材協力
みやこ書店

宮古の海産物

宮古では海産物がとてもよくとれます。その中でも宮古の魚菜市場では、ホタテやサンマ、ウニなどが特に人気です。季節ごとでは春はマス、夏はウニ、秋はサバやカツオ、サンマやスルメ、冬はサケ、タラ、カキなどがとてもおいしく、宮古では、サケやサンマが最も有名です。魚菜市場では、売っている7割以上が

地元産で、安さ、品度、おいしさ、種類の多さなどがうりです。魚菜市場の魚をいつもなにげなく食べています。

働く人の楽しさ

魚菜市場で働く人は、生鮮食品を扱うため、その日のうちに売りきらなければなりません。また、鮮度を保つため、温度管理が重要です。このような難しさの中、私達の食卓に届けられています。

すが、その中のほとんどが地元産ということを知って、私達は、恵まれた所で生活しているなあと感じました。



取材協力
宮古魚菜市場

宮古の農産物

納得！宮古のしいたけ

宮古の有名な農産物には、しいたけ、大根、ピーマンなどがあります。特に、しいたけは、農林水産大臣賞を十三年連続でとっています。しいたけがなぜ有名かは栄養面にあります。しいたけには、コレステロールを下げる成分や、免疫力を高める成分、ビタミンD、食物繊維が多く含まれており、ダイエット効果や、長生きする事で有名です。

宮古のいちばん！！

宮古では仕入れ価格が最も高い農産物はしいたけです。農協で売られているしいたけの値段は一キロあたり四千五百円に対し

おいしさの秘密

おいしさは、なんといっても、塩ごたえ、そしてこうばしい香りであり、伝統の味が口の中いっぱいに広がります。また、宮古産のいかを使用しており、ポリコームがありカルニウムも豊富です。三陸でとれたスルメいかを自家製粉し、その粉末をせんべいの生地練りにこみ、風味豊かに焼き上げた。海産物を使った日本初のお菓子です。

奇跡の誕生

西暦千八百八十年 菅田家初代吉大郎が、地元海産物を使い、珍しいお菓子を作りたいと考えた。そこで、いかを使っせんべいを作ったところ、おいしいと言われたのが始まりです。

りです。

作る人の想い

いかせんべい工場では、九人の少ない人数の中で一枚一枚手作業で、心をこめて一生懸命作っています。同じ味を作ること、いかに香りを出すことなど様々な苦労がある中、「おいしい」と喜んで食べてもらうことが、やはり、最大の喜びです。



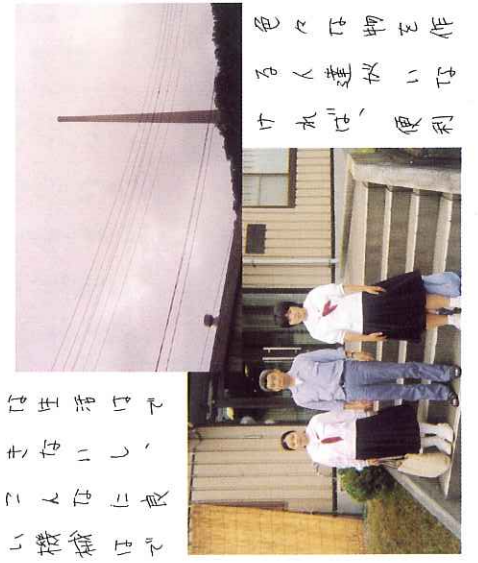
取材協力
菅田せんべい店

宮古を中心に、様々な場所、販売しているの、ぜひ買って食べて下さい。

ラサ工業の歴史

ラサ工業の「ラサ」という名前は沖縄の東南の方にあるラサ島からつけられています。この煙突は、昭和十三年から造られ一年間で完成しました。昭和に造られた中では、一番高い煙突です。現在は、東京でも、と高いものが造られ、二番目の高さとなりました。ラサ工業では、携帯の中にある機械や電子機の部品を製造して、煙突は私達の生活を支えてくれています。

物を作る時にミスをしないように緊張感を持ち、気を付けて作業をしているとのことでした。このインタビューを通じて、このように、部品や



は生活はできないし、こんなに良い機械はできないと思いました。いつも見上げている煙突の裏の味が、とても良かったです。

私達のために対応して下さい。ありがとうございました。

☆取材協力☆
ラサ工業 伊藤様