

NUMARE! KESENNUMA



春 気仙沼の “食” の魅力

Spring

カキ

10月～5月

森から川を通じて豊かな養分が注ぎ込む気仙沼の海。ここで育つカキは身が大きくふっくらと厚みがあり、非常に濃厚な味わいを持ちます。秋から冬にかけてはもちろん、旨味がギュッと凝縮された春の「春牡蠣」も絶品です。



イチゴ

1月～4月

気仙沼の冬から春にかけての味覚を彩るイチゴは、近年「気仙沼いちご」としてブランド化が進んでいます。恵まれた日照時間と丁寧な栽培管理のもとで育ったイチゴは、甘みと酸味のバランスが抜群。主に近隣に出荷されるため、市内飲食店では完熟に近い状態の新鮮とれたてのイチゴメニューが味わえます。



気仙沼ホルモン

漁師まち・気仙沼で長年愛され続けているソウルフード。豚のホルモンを、濃厚なニンニク味噌ダレで味付けして香ばしく焼き上げます。ウスターソースをかけた千切りキャベツと一緒に食べるのが気仙沼独自のスタイルで、一度食べたならみつきになる味わいです。

秋

Autumn

・カツオ

サンマ

8月下旬～10月

気仙沼の秋を代表する味覚。気仙沼で水揚げされた脂の乗りが抜群のサンマは、焼き魚はもちろん、刺身にしても絶品。秋には市内や市外で焼き立てのサンマが食べられるイベントも開催され、秋の訪れを実感させてくれます。



フカヒレ

通年

気仙沼はサメの水揚げ量日本一。長年の加工技術が発達しているため、世界有数の高級フカヒレの名産地でもあります。職人の高い技術によって丁寧に加工されたフカヒレは、黄金色に輝き、極上のぷりっとした食感と滑らかな舌触りが楽しめます。姿煮やスープ、寿司ネタなど、フカヒレ丼・フカヒレ寿司を提供するお店もあり、フカヒレ専門店もオープン。気仙沼に来たなら一度は味わいたい至高の逸品です。



夏

Summer

モウカの星

5月～10月

水揚げ日本一を誇る気仙沼のサメ文化が生んだ、希少珍味。モウカザメ(ネズミザメ)の心臓のこと。鮮度抜群な気仙沼だからこそ生のまま食べることが出来ます。レバ刺しのような見た目とつるりとした食感が特徴で、ごま油と塩、またはニンニク醤油で味わうのが気仙沼流です。



ウニ

5月～7月

三陸漁場の豊かな海藻をたっぷり食べて育ったウニ。獲れたてのウニは保存料を使用しないため苦味も一切なく、濃厚な甘みとコクが際立ちます。開口のタイミングでしか食べられませんが、貴重な夏の味です。



アワビ

11月～1月

気仙沼で出回るアワビは、肉厚でキュッと締まった抜群の歯ごたえが自慢です。噛むほどに広がる贅沢な磯の風味。定番のお刺身はもちろん、酒蒸しや香ばしいバター焼きなど、素材の良さをストレートに堪能できます。



カツオ

5月～10月

生鮮カツオ水揚げで長年日本一を誇ってきた気仙沼。昨年は惜しくもその座を明け渡しましたが、今年は現状、水揚げ量トップに返り咲き、日本一を目指して港が活気づいています。気仙沼では、初夏に水揚げされるさっぱりとした味わいの「初カツオ」から、徐々に脂がのり秋に最高潮を迎える「戻りカツオ」まで、季節によって変わる味わいを楽しめます。



ホヤ

5月～7月

甘味・苦味・塩味・酸味・旨味という「五味」をすべて併せ持つ独特な食材・ホヤ。鮮度が命と言われるホヤですが、水揚げ港である気仙沼で食べるホヤは臭みが一切なく、さわやかな磯の香りのあとに、甘みが口いっぱい広がります。



冬

Winter

ワカメ

メカブ

1月～3月

三陸で育まれた気仙沼のワカメ・メカブは、肉厚で、しっかりとした歯ごたえの食感です。春先に旬を迎え、採れたてをサッと湯通しすると一瞬で鮮やかなエメラルドグリーンに変化し、ワカメ・メカブともに「しゃぶしゃぶ」のように楽しめます。ポン酢や醤油で味わうのはもちろん、ワカメはサラダや味噌汁に、メカブはご飯に載せてメカブ丼にも。

・イチゴ

・カキ

メカジキ

通年 ※冬メカ(11月～4月)



全国トップクラスの水揚げ量を誇る気仙沼の名物魚。通年食べることが出来ますが、特に冬場に獲れるメカジキは「冬メカ」と呼ばれ、白身でありながら肉厚で上質な脂がしっかりと乗っています。昔から気仙沼では刺身で食べることが多く、ハーモニカ(背ビレの肉)の煮付けはもちろん、しゃぶしゃぶや焼き、ステーキなど、和洋問わずさまざまな料理でおいしく味わえるのが人気です。