

2009年 第1号 2月18日 発行 総号数 43

# ふくらく通信

発行者 菅野 香織

ご意見、ご感想はこちらへ

〒980-8529 仙台市青葉区一番町1-16-5  
河北仙版内「ふくらく通信」まで

。。。 または、ネット版へ 。。。

河北新報社のウェブサイト「ふらっと」にて、ブログの「ふくらく通信・ネット版」を開設しています。「ふらっと」は、会員登録無料。会員はコメントの書き込み、メールができます。参加してみてくださいね。

「定禅寺通り」から交差している「国分町通り」を、市役所方面（北方向）へ歩きまわす。  
国分町3丁目の、佐正ビル向い側に小さな蒲鉾屋さんが見えました。  
そこは、創業明治19年の老舗「かまぼこ 栄蒲鉾店」さんです。手おし、手焼きで作った、伝統のかまぼこが店頭には並べられていました。弾しゃかりとした、弾えんががあります。

## 老舗の手おし焼かま



力のある焼かまぼこで、魚の旨味が濃く、歯応味、おいしい品がありました。



焼魚の芳しい匂い、かまぼこの弾えんが、歯応味、おいしい。

地下鉄河原町駅から、愛宕橋駅へと、国道を歩くと、途中に「石免坂」という所で、国道から一本北側の通りにつながる路地がありま。周辺には「円福寺」という寺があり、その寺の門前の通りを歩くと、西の方向に、ガラス戸

## 炭火焼き焼かま

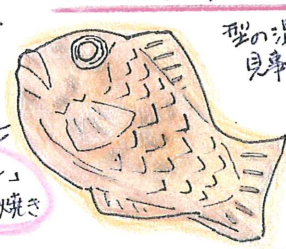
の上へ大きな看板を付けた店が見えてきます。「かまぼこ 栄蒲鉾店」さんです。ぬくもりのある、凛々とした店です。炭火焼きの焼かまぼこを作っています。焼魚の芳しい匂い、かまぼこの弾えんが、歯応味、おいしい。

手業で  
と旨し  
路地裏  
の店

包み紙にも、しっかりと「創業明治十九年」の文字がのびのびと書かれています。その字こそ「かまぼこ」の味は濃く、酒のつまみにも、薬味も、おがくにも、おいしい。

仙台駅から、アーケード街の方へ進むと、この路地があり、この路地から、アーケードに繋がります。そこは、両側に店が並んでいる、樹丁センター街です。ここに、手業の素晴らしい、鯛焼き屋があります。

## 天然物のたいやき



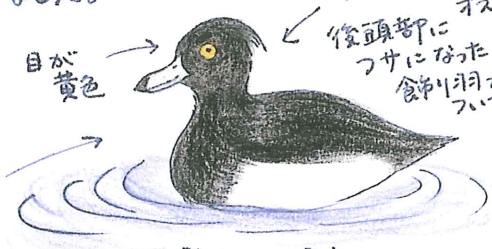
型の温度に気を配り、見事に焼き色も、独自の作り上げで、活気のある、美しい海苔も、皮も、芳しい！

「えにし」さんです。焼き方を見せてもらおうと、南前餅を思い起こす、一枚一枚型で焼く伝統技法で、焼かされた鯛焼きは、とても芳しいです。皮は薄く、噛む音も軽快な歯切れ良さで、中は、店で長時間かけて煮込んだ小豆のあんが、たっぷり入っています。活きの良さを感じ、おいしい鯛焼きで、食べると、思わぬくらい、おいしい品になりました。

## 鳥にみけ隊 報告書

暖かくなると、北へと移動する寝り鳥たち。冬の間、衣瀬川で、伸び伸びと過ごしていました。

3/4 立春の日の観察です。オスは白黒で、メスは茶色



キンクロハジロ オス 後頭部にツサに似た食餌の跡が、ついている



潜水が得意なカモ