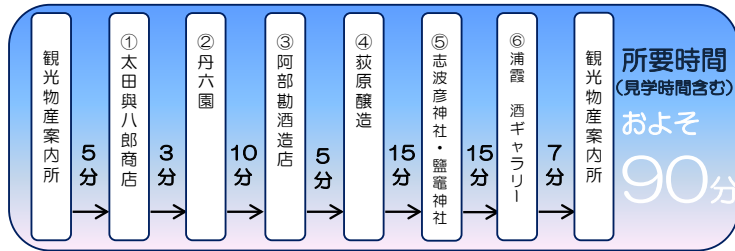


しおがままちあるき Bonvenon al Simomori 門前町の老舗めぐり

多賀城に国府が置かれて以来その海の玄関口として、また近世以降は鹽竈神社の門前町として繁栄を続けてきた街、塩竈。その歴史を伝えるお店を巡りながら、東北の小さな門前町にも積み重ねられてきた時間を感じてみませんか。



①太田興八郎商店 ☎ 022-362-0035

最初は旅籠を営んでいたのが、機を見て味噌・醤油醸造元の店を創業。江戸時代末期の1845年（弘化2）より歴史の始まった昔ながらの味を、変わらず今に伝えています。

お勧めは味噌の『蔵一番』と『だし醤油』。1924年（大正14）に当時世界を席巻したモダニズム建築を採用した工場、1929年（昭和4）に釘を使わずに建てられた店舗付居宅は『塩竈市文化景観賞』を受賞しています。

②丹六園 ☎ 022-362-0978

鹽竈神社の門前にある古い佇まいの店構え。お茶・茶器販売は勿論のこと、銘菓『志ほがま』の製造元として広く知られています。

創業は江戸時代中期の1720年（享保5）で、廻船問屋としての出発も時代の変遷と共に茶の販売へと商いを替え、門前町で客の途絶えることなかった街、塩竈にてその茶葉子として供された『志ほがま』は仙台藩中興の祖・四代綱村公も食したという記録が残っています。

③阿部勸酒造店 ☎ 022-362-0251

創業は江戸時代中期の1716年（正徳6/享保元）。以降300年余りこの塩竈で酒を造り続け、現在の社長で14代目になる歴史ある酒蔵です。鹽竈神社の御神酒御用酒屋として創業した為、現在もお酒を春先に奉納しています。

宮城県産米を主に使用し、コンセプトは『魚に合うお酒』。宮城県内、そして塩竈市内でその多くが消費されますが、この機会に市内の飲食店で是非お楽しみください。

④荻原醸造 ☎ 022-362-0453

店先の大きな仕込み樽が目印の、味噌と醤油の醸造元荻原醸造さん。創業は1887年（明治20）で、家屋は江戸時代末期の築と伝えられており160年あまりを経て癒しの空間を醸し出しています。

一番のお勧めはもろみを絞ったままの原液で造られた『さあけ醤油』で、完全無添加かつ薄めていない貴重なお醤油です。その自慢の味を気軽にお試しいただけるよう店頭で販売の『玉こん』でひと休みできます。

⑤志波彦(いわひこ)神社・鹽竈神社

『延喜式』という古い書物に既に名前の見える志波彦神社、『奥州一宮・奥州鎮護』の鹽竈神社。二社の鎮座する山、一森山は松島湾からの眺めが『一』の字に見えたことから、仙台藩初代藩主伊達政宗公により命名されたと言われています。

本殿・拜殿等の建築物が国の重要文化財に指定されている他、天然記念物の『シオガマザクラ』を始め様々な植物が植えられており、季節ごとに参拝客の目を楽ませてくれます。

⑥浦霞 酒ギャラリー ☎ 022-362-4165

宮城県、のみならず今や世界的にも広く知られる日本の地酒の一つとして名高い『浦霞』の酒蔵。創業は1724年（享保9）で、鹽竈神社の御神酒酒屋として塩竈で酒を造り続けてきました。

『浦霞』の酒銘は大正年間、のちの昭和天皇にお酒を献上する米を賜った際に、鎌倉幕府三代將軍源実朝の詠んだ歌『塩竈の浦の松風霞むなり八十島かけて春や立つらん』から頂き命名しました。