重点「道の駅」 道の駅鹿島

千菜市だより

3月号

28年3月1日 / 発行元: 七浦地区振興会
鹿島市内新聞折込・道の駅、鹿島市内各所配布
〒849-1323 鹿島市大字音成甲4427-6
TEL 0954-63-1768(代) FAX 63-1788
URL: http://mitinoekikashima.jp/ Twitter: @gatanyan

～君たちが**駅長**だ～！～

おかげさまで リニューアル6周年!!

3月5日(土)～6日(日) 開催！

『道の駅鹿島』が**新装オープンして今月で6周年**を迎えます そこで本年も日頃ご愛顧頂いてる皆サンに感謝の気持ちを込めて **『リニューアル6周年感謝祭』**を開催する事となりました 本年は**6周年**と言う事で **3月6日現在「6歳」のお子さま(2名)**の**"1日駅長"**が誕生しますョ また **5日・6日**に**『道の駅鹿島』**にお越し頂いた**先着500名様(合計1000名)**には **"リニューアル6周年記念" のタオルを贈呈**致します その他にも**『ひだまり広場』**では昔懐かしい**"ポン菓子" の実演・無料サービス**も開催しますんで 両日は**『道の駅鹿島』に全員集合！**

こども1日駅長登場！
みんな来てね～

"ピュア♡ホワイトディ"で幸せ気分に!!

3月13日(日)
日にちご注意

2月の"ハッピー・バレンタイン♡"では男性群が喜んでくれましたが **3月13日(日)**は女性の皆サンに優しいイベント**"ピュア♡ホワイト・ディ"**を開催しますョ 当日は**先着100名の女性レジ通過者(年齢不問)**に **『道の駅鹿島』のスイーツプレゼンター『菓子工房』特製のチョコスイーツをプレゼント**します 美味しいチョコスイーツで **ハッピーなホワイトディ**をお楽しみ下さいネ

～力作揃いですョ～！～

卒業記念自画像銅板展を開催中!!

3年前から**『七浦小学校』の6年生が卒業記念に製作した"自画像銅板"展**を開催してますが 今年は大好評にお応えして 2月1日から展示しましたョ 地元の皆サンはもとより遠くからお見えの観光客の皆サンも**「すごいわネェ～」と感嘆の声**を上げてらっしゃいますョ 是非 この力作を見に**『道の駅鹿島』**にお越し下さいネ

3月14日(月)まで展示中

～毎月美味しい創作料理が食べられるョ～

旬菜料理実演コーナー

今月の**『野菜・食育ソムリエ 黒川みかどの旬菜料理実演コーナー』**は 下記の通り開催いたします **『道の駅鹿島』の料理番 黒川シェフ**が **春色の旬の食材**を使って新たな創作メニューを皆サンに披露してくれるはずなんで 楽しみにしといて下さいネ

期日:3月26日(土)・3月27日(日)

毎月1日開催

～毎月1日最初にお買いもの頂いたお客様へ～

ファーストファーストプレゼント

2月のファースト・ファースト・プレゼント(FFP)は 良くご来店頂く**市内北鹿島の女性**がゲットされました **「ココの焼きだごとみかんが大好きで ちょくちょく来てます 今日は今朝のチラシを見て年賀状も持参しましたョ」**って 素敵な笑顔でお話されましたョ

今朝開催

3月1日(火) も行いますよ！ ぜひ千菜市でお買物を！！

～こいつは春から**縁起が良い**わい！～

"福の日2016"当選者発表♪

大好評の**"福の日2016"**の**抽選会が2月9日(福の日)に開催**され **216通**の応募の中から厳正なる抽選の結果 下記の皆さまが**福**をゲットされましたョ

1等	I 守さま(鹿島市川内)	2等	N 巌さま(太良町大浦)
3等	H 春江さま(鹿島市高津原)	4等	O 孝子さま(鹿島市飯田)
5等	S 隆二さま(みやま市高田町)	6等	S 秀人さま(鹿島市古枝)
7等	N 理一さま(鹿島市常広)	8等	K 弘さま(武雄市武雄町)
9等	I 茂久さま(柳川市東蒲池)	10等	M 義春さま(鹿島市山浦)

ご当選の皆さま おめでとうございました 商品は**『道の駅鹿島』の事務局**で引き換えますので 大変ご足労ですがお越し頂きますようお願い致します

宅配せんじゃ～

宅配レディの独り言

『**千菜市号**』ファンの皆サン お元気ですか？　今まで**女性三人**で『**千菜市号**』を運行して来ましたが　**２月から坂口サンと言う男性**が仲間入りしましたョ まだ戸惑ってらっしゃるようで　口数も少ないようですが ボチボチ私たちのペースに引き込みたいと思ってますョ。今月も『**道の駅鹿島**』の**安心・安全で新鮮な食材**を持ってお伺いしますんで　各地域で待ってて下さいネ

千菜市号 専用電話番号　080-5793-9270

宅配サービス展開中

時間変動があります。予めご了承を。

＜A ルート／火・木・土曜＞

音成→嘉瀬の浦→龍宿浦→飯田→江福

10:00～10:25　10:30～10:55　11:00～11:25　11:30～11:55　12:00～12:25

＜B ルート／月・水・金曜＞

西葉→母ヶ浦→西塩屋→東塩屋→小宮道→大宮田尾

10:00～10:20　10:25～10:45　10:50～11:10　11:15～11:35　11:40～12:00　12:05～12:25

～鹿島実業高校・佐賀大学が名乗り～

産学連携で活性化を!!

鹿島で開催された『第２回全国道の駅連絡会総会』で決議された「道の駅第２ステージ」では **"産学連携" で『道の駅』を活性化**する事が謳われています　**『道の駅鹿島』**はこの決議を受けて　今月から地元の『**鹿島実業高校**』や『**佐賀大学**』との連携をスタートさせようとしてますョ　**商品開発・店舗レイアウト・経営管理等**で柔軟な発想を取り入れ　**"重点道の駅"** に相応しい道の駅づくりを図りたいと思っています

～呑ン兵衛の皆さまに朗報～

"能古見あらばしり" 好評発売中!!

今年も『**道の駅鹿島**』では　**"能古見あらばしり"** を販売中ですョ　**"能古見シリーズ"** 今年の第１弾の**限定酒**です **限定50本の超プレミアム**な **"能古見あらばしり"** を呑んで春宵のひと時をお過ごし下さいネ

＝お酒は 20 才になってから＝

気力・体力に自信のある方へ!!

"重点道の駅" に選定された『**道の駅鹿島**』には　連日多くのお客さまがお越しになり　現在のスタッフでは対応が不十分となりつつあります　そこで今回**私たちの仲間**を募りたいと思ってます　**"パート"** でも **"アルバイト"** でも結構ですから**(63)1768 にご一報**　頂ければ幸いです 詳しい事は面談でお話致します

今日は何の日？

3 月

- 1 日(火)　豚の日　デコポンの日
- 3 日(木)　桃の節句　ひな祭り
- 4 日(金)　円の日
- 7 日(月)　消防記念日　メンチカツの日
- 8 日(火)　みやげの日　さやえんどうの日
- 9 日(水)　雑穀の日　感謝の日
- 10 日(木)　砂糖の日　農村漁村婦人の会
- 12 日(土)　財布の日　スイーツの日
- 13 日(日)　漁業法記念日　サンドイッチデー
- 14 日(月)　ホワイトデー
- 15 日(火)　世界消費者権利デー
- 20 日(日)　電卓の日
- 23 日(水)　世界気象デー
- 25 日(金)電気記念日
- 27 日(日)さくらの日
- 31 日(木)　教育基本法　学校教育法公布記念日

26 日(土)・27 日(日)　ソムリエ料理実演！

今月　出荷予定　旬　の農・海産物

野菜・菌類

ダイコン、カブ、ジャガイモ、レンコン、タマネギ、タケノコ、アスパラガス、かつお菜、菜の花、キャベツ、ネギ、シイタケ

果実

ミカン、デコポン、イヨカン、ポンカン、イチゴ、キウイ

魚介類

クチゾコ、コノシロ、ハクラ、アカメ、ハシクイ、イイダコ、白エビ(サザレ)、真エビ、ツガニ、竹崎ガニ、カキ、赤貝

野菜ソムリエ くみちゃんの 旬菜日記 17

松尾久美子

段々と春めいて、心地良い陽射しに癒される季節になりますネ。そんな季節に見ているだけでウキウキ感を与えてくれるのが「いちご」、と感じるのは私だけかなぁと思って周りを見渡すと、子供たちも「いちご」を見て大はしゃぎしていましたョ。

真っ赤に熟した「いちご」は、料理やデザートに添えるだけで華やかに感じますし、器に盛ってテーブルの上に置いただけで、花を添えた感じになりますよネ。実は、「いちご」は統計分類では「野菜」で、青果流通では「果物」とちょっと不思議感があるモノですが、普段私たちは「果物」として食べていますよネ。畑で地に生えるモノが「野菜」で、木になるモノが「果物」なんです。だから「スイカ」や「メロン」も同じで「いちご」とお友だちなんですョ。それから「いちご」を漢字で書くと「草かんむりに母」。これは次々と実をつけて増える植物である事を表しているんだそうですョ。

原産地はアメリカで、野生種は石器時代から食べられていたそうです。日本には江戸時代末期にオランダから長崎に入って来て、「オランダいちご」と呼ばれましたが普及せず、明治時代以降にフランスの品種を改良してから、段々と拡がって行ったそうですョ。最近は各地で、色んな品種が誕生して沢山の「いちご」がありますが、身近なところでは「さがほのか」がありますよネ。佐賀県で育成されたモノですから酸味が少なく、多汁で比較的日持ちするのが嬉しいですよネ。

ビタミンCがたくさん含まれていて（レモン以上です）、美肌効果も抜群ですし、ポリフェノール・果酸・歯に良いとされるキシリトール等も含まれています。勿論、そのまま食べるのが一番美味しい！と思いますが、ジャムにしたり、あるいはドライフルーツにしてもばっちりです。どちらかと言うと、デザート感覚が一般的ですが、最近私はドレッシングや酢の物に使ったりしていますョ。色がピンクになるので春色のイメージになるので嬉しいですし、甘酸っぱい味が何かあとを引く感じで美味しいです。

最後に、個人的な話ですが、三月号の『Ｆｉｔ（Ｓ新聞折り込み）』に「いちごドレッシング」を四種類レシピと共に紹介します（超簡単！）。是非、『道の駅鹿島』の「いちご」を買ってみて下さいネ。そして、『道の駅鹿島』の新鮮野菜と共に召し上がって下さいませ～。

鹿島のウナギについて研究・シンポジウム開催

ウナギを育む日本の干潟

３月１９日(土)14:00～

干潟展望館２階・参加無料

「ウナギは干潟で何を食べているのか：最新論文の紹介」　菅孔太朗・佐藤正典（鹿児島大学）　長澤和也（広島大学）

おなじみ鹿児島大学の佐藤先生が研究発表されます

主催:まえうみ市民の会
後援:七浦地区振興会

編集後記

左の記事でも紹介しておりますが、干潟の生きもの「ゴカイ」の専門家としてお馴染みの鹿児島大学理学部・佐藤正典教授が、今月十九日に鹿島へ来られます。一昨年からニホンウナギについて同大学菅研究員と共に何度も鹿島を訪れ、ウナギの調査研究をされておられた分が今回まとまり、論文発表も兼ねて道の駅鹿島の干潟展望館でシンポジウムが開催されます。「ウナギを育む干潟」がいかに重要かを知ることが出来る機会です。ぜひお越しを。（中）

今月その他予定

- **12 日(土)　おもてなしの日**　数量限定
- **26 日(土)　スピードくじ**　数量限定