



「うまかあ〜」がある 秋の鹿北へどうぞ



「ご当地グルメ」の人気は飛ぶハシ？を落とす勢いだ。B・1グランプリには2日間、全国から61万人もの人が集まるそうだ。鍋料理、やきそば、カレー…一度優勝すれば、それまで知られていない町が一気に脚光を浴びる。「食」が地域活性化にどれだけ大切なか良く分かる。

ひと昔、ごちそうといえば「エビ、カニ、マグロ、ステーキ、メロン…」だったような。普段は絶対食べられないものがごちそうであり、もつと昔は、お腹一杯食べることもなかったはずだ。でもエビもカニもマグロも、回転寿司に行けばいつでも食べられるようになった。お店に行けば、一年中並んでいる。

ある日、たけんこ街道にいられたお客さんが、筍ご飯を食べた「ごちそうです」とニコリされた。

「掘りたての筍を使って炊いたご飯」とか「鹿北で昔から食べられている里芋だご」や「栗

だご」などが、ごちそうだといわれる。

そう。「うまさ」の基準が変わったのだ。

ご当地グルメの魅力は、そのご当地でしか食べられない、楽しんで食べられる普通の食べ物。よそ行きの食べ物ではない。新しく奇抜なものでもない。高級なものでもない。その地域にしかない、その地域で食べられてきたもの。何十年と愛されてきた味こそ、ごちそうなのだ。

私たちが生まれてから食べていた、炊きたての真っ白いご飯や、鹿北で採れたばかりの野菜をたっぷり入れただご汁、筍ご飯、筍の丸焼き、栗ご飯、栗だご、里芋だご…。私たちが普段、当たり前前に食べていたものは、とびきりのごちそう。ぜひ、このごちそうを食べに、鹿北に来てほしい。

今、鹿北が熱い。



木遊館では、ピザづくり体験が人気。小栗館から運ばれてきた、ピッチピチの新鮮な野菜を使って作る焼きたてのピザは最高。



鹿北茶のうまさを伝えるために、鹿北茶体験ツアーが開催された。茶を摘み、昔ながらの製法でお茶にして飲む。手間ひま掛けたお茶は、やはりごちそう。

いも自慢街道の舞台裏

「鹿北で採れた芋は何でんうまか。」

5年目の春の「たけんこ街道」に続き、平成24年度から始めた秋の「いも自慢街道」。取り組んだ理由はいたってシンプル。「鹿北の芋のうまさ」を多くの人に伝えたいと思ったからです。

ほくほくして香り高いビタミン豊富なじゃが芋。自然な甘みがおいしいから芋。一度食べたらやみつきになる鹿北の里芋。山の中で育つこんにやく芋。秋の気配が近づくと、鹿北の大地から自慢のいろいろな芋が採れます。

「えっ、このだんごに山芋が入っているの(山路にて)」「ピザに里芋？ うまっ！(琥珀の刻にて)」「から芋のサンドイッチ？」「ケーキみたいで最高(レストランおあしすにて)」「海老と里芋？ いける〜(山桜にて)」「里芋入りこんにやくは意外。でもおいしい〜(遊工房にて)」等、それぞれの芋が持つ特性を引き出したメニューが並び

皆さんを満足させる自信があります。

みなさんも鹿北自慢の芋に出会ってくださいね。



鹿北 いも自慢街道

期間：9月10日(火)～10月14日(月・祝)まで

お問い合わせ

山鹿市商工会 鹿北支所
☎0968-32-2068

要予約

鹿北の芋がたっぷり！



芋ランチ 500円

から芋と枝豆のご飯、野菜たっぷりのお姫さんだご汁、里芋のごまだんごの3点セットを、ワンコインで食べることができます。鹿北産の芋をふんだんに使ったメニューばかりで、体にもお財布にもやさしいランチです。

道の駅かほくお栗茶屋

山鹿市鹿北町岩野4186-130
☎0968-32-3343 営業/10:00～19:00
休/第2木曜日(祝日の場合は翌日)
http://ogurigo.jp/

里芋とレンコンの和風ピザ！



根菜ピザ 1,400円 1,850円

自家焙煎コーヒーが人気のお店。初めてのいも自慢街道にピザが登場。こだわりの味噌ソースに生姜が入った鶏そぼろ、里芋、レンコン、ニンニクをトッピング。和の素材をお楽しみください。電話注文承ります。

テイクアウト可。焼時間に30分程かかります。

2 ロースターズカフェ琥珀の刻

山鹿市鹿北町四丁1638-1 ☎0968-32-2210
営業/10:30～22:30(日曜、祝日は～17:30)
休/水曜日(イベント出店時定休あり)
http://kokaku-toki.com/