

「おやき」が食べられる店

- 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/9:00~18:00(4月~9月は19:00まで)
休/第2木曜日(祝日の場合は翌日)
HP <http://ogurigo.jp/>
- 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)
HP <http://kokaku-toki.com/>
- レストランおあしす
山鹿市鹿北町四丁1421-1
☎0968-32-3922 営業/11:30~21:00
休/日曜日
- 麵処めん吉
山鹿市鹿北町四丁696-4
☎0968-32-2387 営業/11:00~15:30
休/不定休
- いろいろの里山蔭
山鹿市鹿北町芋生1630-1 ☎0968-32-3844
営業/昼 11:30~14:00 夜 17:00~21:00
土日・祝日 11:30~21:00 休/水曜日
- 幸の国健康館ゆ〜かむ「山桜」
山鹿市鹿北町維持5-2
☎0968-32-4588 営業/11:30~15:00
休/木曜日
HP <http://www.youcome.jp/>
- 山こんにゃく製造元遊工房
山鹿市鹿北町岩野965-1
☎0968-32-2085
電話受付/11:30~17:00 休/不定休
- (有)岳間製茶 食事処山におまかせ
山鹿市鹿北町多久1377-3
☎0968-32-2526 営業/11:00~15:00
休/水曜日
HP <http://takema-tea.biz/>
- もみじ庵 おがさわら
山鹿市鹿北町多久1394
☎0968-32-3870 営業/11:00~17:00
休/火曜日
HP <http://www.kahoku-garden.com/>

鹿北産の里芋が買える店

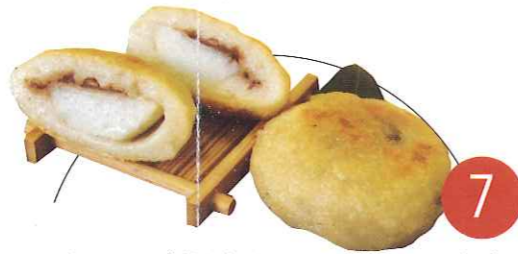
- どのお店にも数に限りがあります。
- 【お問い合わせ】
山鹿市商工会 鹿北支所
☎0968-32-2068
- 道の駅かほく小栗郷 ☎0968-32-4111
こっから岳間農産物直売所 ※土日のみ開館
(県道18号沿い、小川内にここに会)
- 湯の水公園直売所 ※土日のみ開館
岳間製茶農産物販売所 ☎0968-32-2526
※休館日、営業時間はお電話でご確認ください。

町内9店舗で限定販売中。

それぞれの特徴を生かしたオリジナルおやきが出来ました。
「里芋のおやき」は、各店舗で食べることが出来ますが
お土産として、お持ち帰りもできます。

期間

10月1日(木) ~ 11月30日(月)



こんにゃく屋さんの里芋のおやき

1個 250円

おやきの皮に1/3ほど、ゴマ入りこんにゃくが入っています。里芋をつぶさずあんこをいれ、いきなりだんご風に仕上げました。こんにゃくの食感も楽しめます。



うどん屋さんのトロトロの里芋のおやき

2個 300円

里芋の中にさつま芋を入れてさらに甘く仕上げました。皮のだんごは、やわらかく練り上げて、口の中でとろける食感を楽しんでください。



お茶屋さんのおやつ風里芋のおやき

1個 216円

茶どころ鹿北らしいおやきは、あんこを入れ団子風に仕上げました。



地鶏屋さんの里芋のおやき

2個 300円

里芋に厳選した甘辛に炊いた地鶏のミンチを入れました。もう一つは、地鶏のうす焼き卵で包みました。手の込んだおやきです。



元祖 里芋のおやき

1個 180円

鹿北地域でも特においしいとされる岳間の里芋だけを使用しています。もちもちした皮の食感としょう油だけのシンプルな味付けなのに風味が最高。さすが元祖です。



サイコロこんにゃく入り 里芋のおやき

2個 300円

サイコロ状にしたこんにゃくを加えたので、食感も楽しめるおやきです。テイクアウトの容器には、絵手紙を添えています。お土産にどうぞ。



ぎやもち風里芋のおやき

1個 100円(3種類購入で 270円)

鹿北地域に代々伝わるオヤツを再現。そば粉と里芋とさつま芋だけを練り上げて、焼くという「ぎやもち」。きな粉、田楽みそ、黒みつの3種類のタレでお楽しみください。



チーズ入り里芋のおやき

1個 300円

コーヒーと一緒に食べたくなるおやきです。里芋の中には何とクリームチーズが。にくみそをこんがり焼いた味がアクセントとなり新しい味を楽しめます。



しょうが風味の里芋のおやき

2個 300円

里芋はみそと合わせています。さらに生姜も入れそれぞれの味を引き立てました。ゴマをのせて焼いているので香ばしさが最高です。

※「おやき」の金額は税込み金額です。



うまいとろっと

鹿北の里芋だけを使った「里芋のおやき」



昼夜の寒暖の差が大きいこと、水がきれいなこと、朝霧が深いこと、空気がおいしいこと、肥えた土壌があること、鹿北地域には、おいしい里芋が育つ条件がたくさんあります。トロ〜とした食感と甘みは日本一。

煮崩れしないけど、やわらかいというのも鹿北の里芋の特長。できるだけシンプルな味付けで里芋をいたたく、これが鹿北流。里芋をまるごと包む「里芋だこ」も、里芋のうまさから誕生した鹿北の名物だが、今回は、里芋を米粉で包んで焼く「里芋のおやき」を準備。

鹿北の山の中で栽培された里芋だけを使った「里芋のおやき」を期間限定で販売します。



写真/鹿北の里芋畑

収穫祭の楽しみ方

農産物品評会 11:00

地域の方が大事に育てた野菜や加工品が一室に集まり品評会があります。「こんな大きい白菜、みたことがない」と驚く野菜もスラリ。
※時間は目安です。「秋の収穫祭」と「枝川内産業祭」の期間は、右側のイベント詳細をご覧ください。



セリの前に農産物をチェック 11:30

野菜に金銀紙が付けられ、100から300点ほどセリにかけられます。ズラリと並んだ野菜をチェックしておくことを忘れないで。じねんじよ、大根、白菜、しょうが等は、セリが白熱しますよ。



鹿北の料理を堪能しよう 12:00

会場では、地元の女性たちが郷土料理を提供。おでん、新米のおにぎり、豚汁、煮しめ、漬物等、食べることが出来ます。



いよいよセリ、スタート! 13:00

思い切り手を上げて野菜を獲得しましょう。価格はセリ人の気分次第です。軽快な掛け合いに会場は笑いの渦。びっくりするような安い価格あり、ご祝儀価格あり。それも、セリの醍醐味です。



おいで、鹿北まるごと収穫祭へ



鹿北地域で毎週行なわれる産業祭。規模の大小はありますが、野菜の品評会、セリ等豊穡の大地に感謝をささげる一日です。

住所をナビで検索してお越しください!

のぼりが目印です!



※各収穫祭は天候により内容がかわる場合がございます。