鹿島市産業活性化施設

海道しるべ 通信

令和3年12月1日発行
vol.5

日に日に風が冷たくなってきました

2021年も残りわずかとなりましたが、
いかがお過ごしでしょうか。
日中は暖かい日もありますが、お体を
冷やさぬようお気をつけください。
今回も海道しるべ通信では館内情報、
その他関連情報をお届けします。

沢山のご来館 ありがとうございました

祐徳自動車株式会社 企画『佐賀魅力探しツアー』にて、スイーツ作り体験を行いました

７・８・９月の３か月に渡り、のべ３００人のツアー参加者に対し、海道しるべではスイーツ作り体験を行いました。
地元鹿島産のジェラート、シャインマスカット、ミントなどの季節の果物を使ったパフェ作り体験を行いました。
鹿島産物はもちろん施設のPRが出来ました。

スイーツ体験時の様子

出来上がりのパフェの様子

売店も盛り上がりました

11月3日(水・祝)
『蒲鉾作り教室』を開催しました

鹿島市少年体験活動事業
鹿島市子ども体験塾
『かまぼこ屋さん直伝！佐賀のソウルフード作り』が開催され、 鹿島市の(有)中村蒲鉾さんを講師にお迎えし子ども達に蒲鉾作りを体験していただきました。

11月13日(土)
メェメェ式（命名式）を開催しました

この度、新しくヤギを迎え入れることとなり、館内で募集させていただいた中から『山道子(さちこ)』に決定。当選された澤野なるさん、弟の瑛太郎さんと記念撮影をしました。たくさんのご応募ありがとうございました。ぜひ一度、山道子(さちこ)に会いに来てください。

【プロフィール】

名前　山道子（さちこ）
性別　女の子
年齢　２歳くらい

イベント情報

12月8日(水)・9日(木)
特産品まつりに海道しるべも出店します！

祐徳稲荷神社『参集殿』にてお待ちしてます。

自家製の野菜パウダーを作ってみませんか！

キクイモ 乾燥後

キクイモ 製粉後

海道しるべでは11月に入り、キクイモの乾燥、製粉での加工室利用が増えてきています。
海道しるべの加工機器を使えば、野菜、果物などの乾燥、粉末化が可能です。キクイモの他にも、生姜やさつまいも、レンコンなどのパウダー作製での利用も増えているところです。
海道しるべの加工機械を使って、オリジナルの自家製パウダーを作られてみませんか。気になる方はぜひ一度施設にご相談下さい。
※施設の利用は予約制としております。使用の際はご連絡をお願いします。

お問合せ先
鹿島市産業活性化施設「海道しるべ」
TEL: (0954) 63-8060　FAX: (0954) 63-8061

開館日時　9：00～17：00
火 水 木 金 土 日 ＋ 祝

休館日　月 ＋ 祝 の翌日
※月曜祝日の場合は開館・翌日休館
年末年始（12/29～1/3）