



鹿島の大地で育った大豆

## 大豆ドレッシング SOiSOi

SOiSOi(そいそい)は農商工連携の取組みで開発した商品で、卵が入っていないマヨネーズタイプの大豆ドレッシングです。原料の大豆は市内で作られています。

### 特徴

- 使用している大豆はオレイン酸を多く含む
- コレステロールゼロ
- 卵不使用
- 食物繊維が入っている

※オレイン酸とは、オリーブオイルで有名な脂肪酸です。



### 大学等との連携

鹿島にある自然素材の新たな可能性の発掘や耕作放棄地を活用した肉用牛の放牧など、産業振興や地域課題の解消に向けた研究を大学と連携しながら行っています。また、研究成果について市民を対象にした公開セミナーなどを開催しています。



### 鹿島ぼてんしゃる

福岡のシェフや卸売市場・仲卸関係者の方を対象に開催した「鹿島ぼてんしゃる」では、地元農家との交流や収穫体験、地場産業の加工体験、酒蔵見学等を実施し、鹿島の魅力を肌で感じてもらいました。また、鹿島実業高等学校の生徒たちとシェフの地元食材を使った調理交流も行い、参加者全員で会食しながらの交流を行うことができました。

# 連携する新たな取り組み

### 鹿島市産業活性化施設「海道しるべ(呼称:みちしるべ)」



みち 団子作り体験(海道しるべ参観デー)

「海道しるべ」は地元でとれる農産物などを工夫(加工・調理)して、今までなかった食品を生み出すなど、新たな可能性に誰でも挑戦できる場所です。色々な専用の加工機器を設置した加工研究室や農業研修などができる会議室などを備えています。場所は鹿島市と太良町を結ぶ多良岳トンネル海道沿いです。