鹿島の特産品・おみやげ

■地酒

霊峰・多良岳の伏流水と佐賀平野の最南端の米が生み出す鹿島の酒は、全国でも数々の賞を受賞しています。蔵元が魂を込めた美酒の一滴は、芳醇な香りと深い味わいの逸品です。

■稲荷ようかん

佐賀県の特産品である羊羹の中でも異彩を放つ稲荷ようかん。紙筒に入った羊羹を下から押し出して糸で好きな大きさに切って食べます。

■ふなんこぐい

昆布巻きの鮒を、大根やゴボウ等と一緒に煮込んだ郷土料理です。鹿島市では二十日正月に食べる風習があり、材料の鮒を売る「ふな市」では、早朝から多くの客でにぎわいます。

■有明海の幸

日本一の広大な干潟と最大６mの干満の差を有する有明海には、珍しい生き物がたくさん。「むつごろう」や「ワラスボ」、「クチゾコ」、「赤貝」などを蒲焼や煮物、揚げ物などに調理します。有明海に生息するカニ（シオマネキ）をすりつぶした「ガニ漬」は酒のつまみにぴったりです。

■海苔

日本一の海苔として全国にその名を知られる有明海の海苔。有明海の最大６mにも及ぶ干満の差を利用してつくられる海苔が極上の逸品です。

■カキ

沿岸沿いの国道２０７号は、冬場になるとたくさんのカキ焼き店舗が並ぶグルメ街道になります。新鮮なカキを直火で豪快に網焼きした、有明海の冬の味覚です。

■福頭（ふくがしら）

１球６００～７００gの重さの親芋を食する里芋の品種です。甘みが強く、ホクホクした食感をしており、皮をむくときに手がかゆくなりにくいという特徴もあります。名前に「福」という字が入っているため、縁起が良いとも言われています。
１２月頃に市内の農産物直売所等で買うことができます。