

佐賀県鹿島市 *Press release*

報道機関 各位

部課名 産業部産業支援課

件名	毎月8日は「鹿島の日」。東京神田で旬の鹿島を情報発信中
アピールポイント	都市と農山漁村とのさまざまな交流を通してまちおこしを実践しているNPO法人ふるさと往来クラブおよび東方通信社(東京都千代田区神田)と連携し、令和元年12月から鹿島市のさまざまな情報発信のほか、市内産品や地酒を味わえる「鹿島フェア」を開催するなど、首都圏における情報発信の強化を図っています。
説明口	<p>NPO法人ふるさと往来クラブが運営する飲食店「そば酒房福島」内に鹿島市のアンテナコーナーを設置、観光パンフレット等を常設するとともに、鹿島自慢の6歳の日本酒も厳選された全国各地の銘酒とともに味わうことができます。</p> <p>また、毎月8日※は、6歳の日本酒とともに、産地直送した旬の食材を味わえる「鹿島の日」を開催。12月8日の初開催時は、満席となる盛況ぶりだったと報告を得たところです。...※都合で開催日が前後する場合があります。...</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"><p>鹿島の日12月メニュー</p><ul style="list-style-type: none"><li>・鹿島の3点盛(蒲鉾、海苔、粕漬)</li><li>・真エビと野菜のかき揚げ</li><li>・イイダコの煮付</li></ul></div> <p>今後は、日本酒セミナー開催のほか、蔵元を招いての試飲会等も開催する予定です。</p> <p>なお、本件は東方通信社発行のビジネス誌月刊「コロンブス」(5万部・全国書店販売)1月号において、詳しくご紹介されると共に、今後も毎月当誌において鹿島の情報が発信される予定です。</p>
別添資料	<input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし

## 本件に関する問合せ先

所属	産業部産業支援課
氏名	三ヶ島正和
TEL	0954-63-3411
FAX	0954-63-2313
Mail	sangyo@city.saga-kashima.lg.jp

ビジネスの新大陸を発見!!

1

2020  
JAN.  
770円

# フロンパス

東京2020オリ・パラは消費増税後の  
景気回復の起爆剤になるか?!

「令和の時代」を  
生き抜く地域戦略

恒例!!

## 47都道府県知事の

# 新春メッセージ

### 特選総論

デフレ脱却!! スタートアップ投資で\*令和経済、を活性化!!  
必要なのは大手企業の意識改革と教育だ  
\*経済産業省のスタートアップベンチャーズ 共同代表(パートナー&CEO)

### 元気のぞく地域経済

九州のとてつ中・甲斐町の挑戦!!  
古民家活用で地域の交流人口拡大へ

### 進化する農林水産産業

農業のグローバル化を支える植物防疫所の取り組み  
下らない現場対応と情力的な情報発信がスタートアップ  
\*経済産業省(農林水産部) 国司文彦氏(農林水産省) 副代表(農林水産省)

特別編集総論・進捗状況の  
グローバル人財調査

東京多摩のGDPは東京都の50%、

50余の大学、  
3万社の「多摩の力」  
を活用して  
スタートアップ!!

村越政雄

西ムラコンホールディングス  
代表取締役

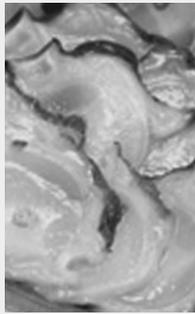


# そば酒房「福島」交流市町村月報

## 青森県佐井村

「佐井の日」12月27日(金)  
これを佐井村名物  
ミズダコの刺身、しゃぶしゃぶ

12月の「佐井の日」は2019年の営業最終週。そこで、一年の感謝を込めて、佐井村で水揚げ予定のミズダコ、ヤリイカ、真鱈などをお値打ち価格で提供する予定です。ミズダコは刺身のほか、しゃぶしゃぶでも提供。旨みと歯ごたえを楽しんでもらう。むろん、地酒ファンに大好評の鮭とほも欠かさない。



ミズダコのおいしい季節

## 青森県階上町

「階上の日」12月20日(金)  
ゆずの風味が香る  
なまこの酢のものが人気!

酒飲みの好物の一品で、最近ではコラーゲンたっぷりと女性にも人気のなまこが入荷。キュウリやニンジン、刻んだユズを添えたなまこの酢のものは、女性にも大好評。また、12月20日(金)は年に一度、階上町の海の幸を紹介する「階上まつり」。ひとりの一個、あわびのステーキが付き、お客さんは目を丸くしていた。

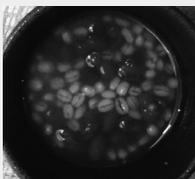


美容にもいいなまこの酢のもの

## 兵庫県福崎町

「福崎の日」12月2日(月)  
お酒の後のデザートに  
もち麦ぜんざい

冬のデザートにもち麦を使ったぜんざいはいかが。スタッフが冬の甘味として試作してみたところ「もち麦の素朴な味わい、香ばしさとあずきのハーモニー、ホッカリと癒される」「お酒の後にチョッと甘いものがほしくなる。もち麦を使うところが特徴にもなる」という意見が。さっそく、新年のメニューに登場予定。



ホッカリ温ったか

## 長崎県平戸市

「平戸の日」12月13日(金)  
天然ブリ、メジナ、赤カマスが入荷!

平戸の天然ブリ、メジナ、赤カマスが入荷。ブリは刺身、ブリ大根、かぶらずしなど、さまざまな料理に。赤カマスは刺身に、メジナは煮付けで提供。大ぶりのメジナは5〜6人で突っ突いても充分な量。「久しぶりに煮魚をおいしくいただきました」とサラリーマンのグループ。メジナはキレイに骨だけが残る食べっぷりだった。



メジナの煮付けに舌鼓!

## 佐賀県鹿島市

「鹿島の日」12月6日(金)  
イイダコに真エビ、  
絶品の板わさも大好評!

有明海のイイダコ、真エビが入荷。イイダコはカボチャ、サトイモ、インゲンなど季節の野菜と炊き合わせに。真エビもごぼうやニンジン、三つ葉などと一緒にかき揚げに。「味のしみわたったイイダコ、ますます酒がすすみます」と、お客さんたちも自然と笑顔に。鹿島名物のひとつ「本すまき蒲鉾」は圧巻。鮮魚のすり身を蒸した旨さは絶品、大好評だった。



酒がすすみます、イイダコの煮付け

## ふるさと往来クラブ支部だより

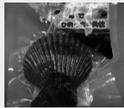
### 対馬チャンネル

#### 自社開発の加工品が県知事賞と市長賞を受賞

12月13日(金)〜15日(日)の3日間、長崎市のおくち広場で「第57回長崎県水産加工振興祭」が開かれ、県内の水産加工の逸品が集結した。

14日(土)には振興祭に先立ち行われた水産製品の品評会の表彰式が行われ、うえはら(株)は「骨まで食べるカマス開き」が長崎県知事賞、「殻ごとゆでひょうぎ貝」が長崎市長賞とダブル受賞の快挙!!

社長の上原正行さんは「国内はむろん、これからは東アジアがマーケットとして有望。2020年には、東アジアへの売り込みを強化したい」と意気込む。



長崎市長賞受賞の「殻ごとゆでひょうぎ貝」

### 輪島チャンネル

#### 2020年は輪島発の発酵メニューを充実!

「福島」では2020年、発酵メニューを充実させる予定。というのも輪島の「ふぐの糠漬け」が地酒ファンに圧倒的な支持を得たからだ。ふぐの糠漬けはふぐの身を糠に漬けたもので、軽く炙ってスライスすると、何とも香ばしい香りが。これをつまみに酒を飲んだお客さんは異口同音に「しょっぱさがクセになる。これは酒がすすんでしまいますね!」と実にうれしそうな表情を浮かべる。そこで、2020年はふぐの卵巣の糠漬けや、伝統の魚醬いしる干しのスルメイカなど、輪島の発酵モノを充実させていく予定です。



酒飲みが大評判!

### 連携アンテナショップ募集!!

東京でテストマーケティングがしたい、PRがしたい自治体や事業体は、ふるさと往来クラブに一報を。今日から東京のアンテナショップの出演(店)者に。カンタンな案内手続き、審査を経て「連携アンテナショップ」として登録します。移住、特産品、商品のことなどなんでも相談。旅行(体験)商品の委託販売、仕入販売いずれもOK。都市(東京)との往来活動に興味のある団体、個人は、お問い合わせを。

### がんばろう 福島!! 応援隊

福島産品の  
出前販売先、  
募集中!

ふるさと往来クラブでは福島県応援の一環として、福島県のふるさと産品を出前販売している。「販売を受け入れた」「応援したい」という有志や地域グループ、職域グループを募集中。社員食堂での販売なども手がける。◎NPO法人ふるさと往来クラブ ☎03-3518-8004

ふるさと往来クラブは見て、食べて、出かける「おいしいふるさと」づくり運動を展開中!!