



速報 第5号

2016年9月11日

第46回全国ろうあ女性集会 in 鹿児島

夢・ときめきを未来へつなげよう！ 鹿児島の地から

噴き上がれ 桜島のごとく 熱き想いを仲間と語り 未来への懸け橋となろう！



2016年10月28日(金)~30日(日)

発行：第46回全国ろうあ女性集会 鹿児島県実行委員会 (一社)鹿児島県聴覚障害者協会女性部

所在地：〒890-0021 鹿児島市小野1丁目1番1号 ハートピアかごしま 3階 (一社)鹿児島県聴覚障害者協会

問合せ：TEL 099-228-2016 FAX 099-228-6357 E-Mail : main@kagoshima-deaf.jp

Site : <https://the46thdeafnessnationalwomanmeeting.wordpress.com>

鹿児島の名物は?? とにかくおいしいものが盛りだくさん!!



白熊
冷たくて、甘くて、
果物も入っている。
煮豆も入っている。
ぜいたくな
おいしさ!!



かるかん
中に小豆あん、
外側は山芋、米粉で、
むちむちの感触。
上品な島津の味です。



ぼんたん飴、兵六餅
なつかしい味!
かめばかむほど
やみつきになり
止まらなくなる味!!



桜島大根
人間の頭より大きい
大根!!
見て、食べて、
あっ!大発見あり。



芋焼酎
銘柄は多数あり!
いろいろお試しください。
イモ焼酎の醍醐味を
お楽しみください。



かすたどん
ほんのり甘い、
ほわっとした感触。
一度は食べてくださいね。
かすたどんの魅力を味わっ
てください。

ラーメン
かごしまラーメンは豚骨
スープがベースです。
半濁です。
麺は中太、有名店も数多
いです。
自分好みの味を見つけて
くださいね。



黒糖焼酎
体にやさしい
黒砂糖で作った焼酎



つけあげ
魚肉のすり身を成形
し、油で揚げたもの。
チケアゲ、ツキアゲと
も言われる。



山川漬け
醤油、甘酢味で、
パリパリした
歯ごたえのするお漬物
です。



安納芋
甘くて、しっとりして、
これは、
作られたお菓子？
いえいえ、お芋です。
種子島産



鹿児島黒豚
しゃぶしゃぶ、
とんかつ、
最高です。



**鹿児島
黒毛和牛**
ステーキ、
しゃぶしゃぶ、
とろけるようなお肉を
是非ご堪能ください。



**黒薩摩
地鶏**
さしみです。
しょうが、にんに
くと一緒に
どうぞ



きびなご
刺身で食べると
絶品。
酢味噌で食べるの
がいいですね。



カツオの刺身
鹿児島では生の魚をぶえ
んと言います。
枕崎ぶえんカツオ。カツオ
の炭火焼き。
どちらもまるやかでおい
しいです。



鶏飯
奄美大島の料理です。
鶏をさいたもの、錦糸卵、椎
茸、ねぎ、のりなどを、ご飯
にのせ鶏肉のスープをかけて
食べます。



豚骨料理
豚骨と言われる、肉と骨が
ついている豚肉を
とろっとなるまで長時間
たいて大根、こんにゃくと
一緒に炊いて食べます。



ねったぼ
鹿児島ではねったぼと呼ば
れている。
お餅とサツマイモと一緒に
蒸すか煮て、丸めた後、きな
こをまぶす。おいしいです。



酒ずし
酢の代わりに地酒を入れて
作る。タケノコ、ふき、魚
介類、などいれて、数時間
重石で押ししておく。



がね天
さつまいも、ゴボウ、
人参などいれて揚げる。
てんぷらのお菓子のような感じ。
がねとは鹿児島弁でかにのこと。
かにが入っているのではなく、
かにの足のようにはねている姿から
がね天と呼ばれるようになりました。

☆早めにホテルを予約し、観光の準備もお願いします。
☆指宿の人気列車「指宿のたまて箱」。車両の海側が白、
山側が黒の大胆な配色の外観や、ドアが開くと煙に見立
てた霧を出す演出などまさに走る「玉手箱」。
早めの予約が必要です。

桜島も西郷隆盛も
皆様のお越しを
お待ちしております。

