

速報 第3号

2013年3月17日
発行

第62回全九州ろうあ者大会

第41回全九州手話通訳者研修会 in かがしま 平成25年9月6日(金)～8日(日)

～ 発行：第62回全九州ろうあ者大会・第41回全九州手話通訳者研修会実行委員会

発行者：委員長 寿福三男

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

問合せ：TEL 099-228-2016 FAX 099-228-6357

大会専用アドレス：zenkyusyuroasyataikai@kagoshima-deaf.jp



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!!



ラーメン
かが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。
自分の好みを味を見つけ
てくださいね。



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。



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。



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
とろつとなるまで長時間
たいて大根、こんにやくと
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。
お餅とサツマイモを一緒に
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。

☆4号は大会内容、会場案内等を予定しております。

☆早めにホテルを予約し、観光の準備もお願いします。

☆指宿行の、愛称は「いぶたま」。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
お待ち申し上げて
おります。

