

鳥羽マルシェへ行こう!

～旬の“イチオシ食材”を紹介します～

鳥羽マルシェは、地元生産者を代表する鳥羽志摩農協と鳥羽磯部漁協で共同運営する全国でも非常に珍しい直売所です。

生産者が愛情を込めて育てた農産物、苦勞の末に手にした水産物を、鳥羽マルシェでは自信を持ってお届けしています。

農水商工課 ☎(25) 1167



今が旬の
イチオシ食材
1

～愛情を込めてつくられる～ きんこ芋

きんこ芋は、サツマイモの皮をむき、煮て、天日に干して乾燥させたもので、地元の人たちに愛される代表的な“おやつ”です。



きんこ芋ができてからまで、20日以上の日数を要します。夜間と昼間の寒暖差が甘み濃縮し、また「天日で干す」・「室内に取り込む」を何度も繰り返すことで、身が柔らかくなり甘みが増します。

そんな愛情を込めて作られる各地域のきんこ芋を、鳥羽マルシェでは購入することができます。

今が旬の
イチオシ食材
2

～豊かな漁場が育む逸品～ 黒海苔

鳥羽の黒海苔は、栄養豊富な川の水が注ぎ込む伊勢湾の潮流と太平洋の潮流が混ざり合う海域で養殖されていることから、味・品質ともに良く、全国的に高い評価を得ています。



今シーズンから、三重県初のモデル事業である漁協経営による黒海苔の加工が答志島でスタートしました。統一された品質管理や製造方法により、品質の高い黒海苔の安定生産に取り組んでいます。

エコアート教室を開催します!

農家でもあり、エコアートの個展・イベントプロデュースなどで活動されている松林啓一さんの「夢!空飛ぶ魚☆空飛ぶ野菜」の作品を鳥羽マルシェで展示します。



松林さんを講師にエコアート教室を開催します。展示作品と子どもたちの作品を組み合わせ、一つの作品として完成させましょう。

と き 4月2日(木) 午後3時～

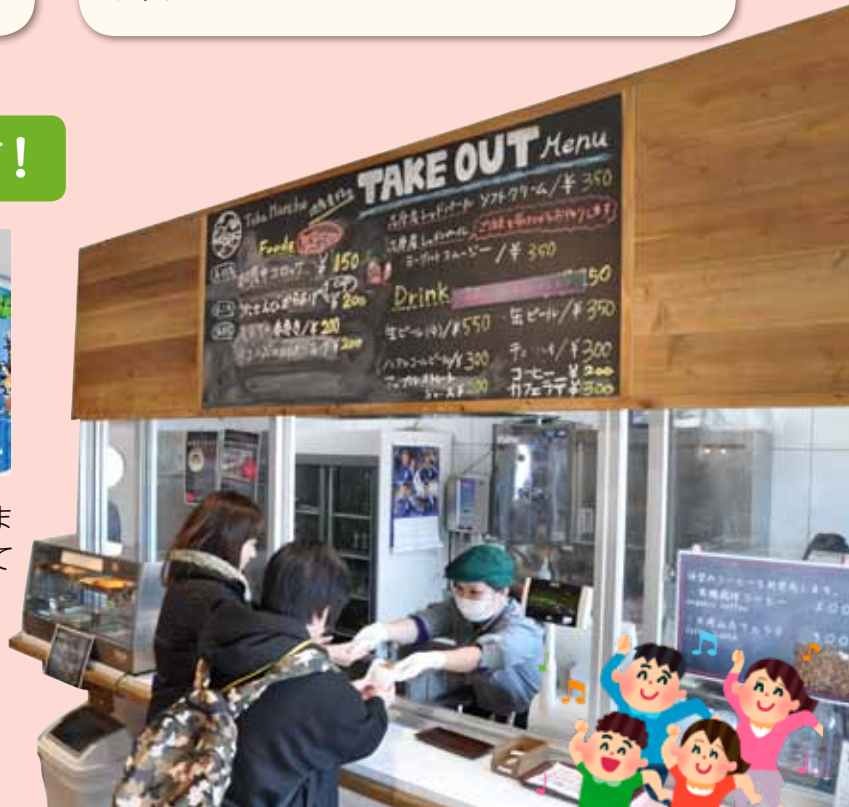
対 象 小学生

定 員 先着20人

参加費 無料

問合せ先

鳥羽マルシェ有限責任事業組合 ☎(21) 1080



鳥羽マルシェ

営業時間 午前10時～午後6時(水曜日定休)

☎(21) 1080