

作ってみよう 武雄鍋

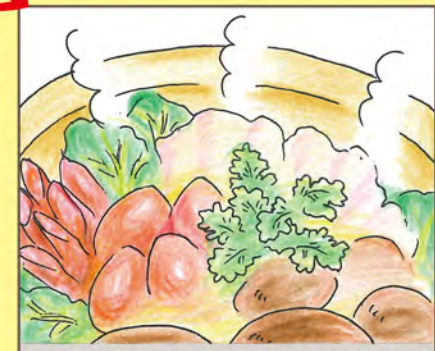
レモングラス香るちよっぴりアジアな武雄鍋のススメ。地元生産者のこだわりと元気を感じながら、好みの材料をどんどん入れてしまおう。ひとつの鍋を囲んで、楽しくコミュニケーション。地元野菜もたっぷり取って、家族みんなで健康寿命をのばそう！



1 レモングラス（乾燥葉でも可）、いのししソーセージ、しいたけを入れ火にかけ、だしを取る。



2 レモングラスを取り出し、塩・ナンプラー等でお好みで味つけ。肉・葉野菜を入れて煮る。



3 具材に火が通ったら、トマト・パクチーをお好みでトッピング。



4 できあがったらみんなで鍋を囲もう！武雄の元気がつまった美味しい鍋に会話もはずむ！



特産品が買えるお店

「安い！新鮮！」
朝採り野菜が揃う道の駅

開店前の午前8時、朝一番に畑から採ってきた新鮮な野菜が次々と持ち込まれ、多くの生産者で賑わう店内。色とりどりの特産品が所狭しと並べられ、道の駅の一日がスタートする。

黒髪の里に出荷をする地元生産者の会員数は約430名。葉物や根菜など日常使いの野菜はもちろん、山内ならではの

黒米商品や、冬季は「むきたけ」というきのこなど珍しい特産品や加工品も揃う。棚いっぱい置かれた野菜も、午前中のうちに大半が売れてしまう。「安くて、新鮮。」誰もが口をそろえる、人気の秘密だ。

「うまかったよ」「またきたよ」買い物客の喜びの声に、地元を愛する店長・草場さんの顔がほころび、それを伝え聞いた生産者も笑顔になる。

武雄の活力溢れる賑わいの場に、新鮮な野菜を仕入れに出かけてみよう。



住所／山内町三間坂甲14697-2
電話／0954-45-6009
営業時間／8:30~18:00
休日／12/31~1/3