



### ○島の幸加工所

松浦市福鷹商工会の呼びかけで鷹島の主婦などが集まって特産品開発部会が発足。地産地消と、島に来るたくさんの人においしい島の幸をたくさん食べてもらおうと1年前に「島の幸加工所」を設立しました。

同加工所では、鷹島の海の塩をにがりの代わりに使った豆腐や、鷹島で取れたアジやエソを使ったかまぼこなど地元の材料を使った商品を研究開発しています。

現在は鷹島総合開発センターで調理をしています。建設中の道の駅「鷹ら島」横の加工所施設が完成すれば、この施設で商品を作り、道の駅「鷹ら島」で販売します。



建設が進む道の駅「鷹ら島」

## お客さんに喜んでいただけるよう 楽しみながらやっています

### Interview

島の幸加工所代表

熊本 壽恵 さん

(鷹島・里、57)



Kumamoto Hisae

会員は島内の主婦など10人。ボランティアで週2回集まって、材料や調味料の分量などを量り、販売単価などの研究をしています。

家族や周囲の理解と協力で活動することができ、とても感謝しています。お客さんに喜んでいただけるよう、楽しみながらやっているので苦労はありません。

商品開発までには、たくさん研究を重ね、現在までに約30品の商品を開発。大橋開通からゴールデンウィークまでは10品目を販売します。

生産量を増やせるように仲間を増やしたり、機械を導入したりできたらいいですね。大橋開通記念ウオークのときには、「海鮮鍋」を作りおもてなしをしました。



鷹島の特産品開発を行う島の幸加工所の皆さん

今、松浦市の歴史にまた一つ、新たな1ページが加わりました。今後、大橋が本市にもたらす影響は計り知れません。

鷹島のみならず、市全体がさらなる発展を成し遂げるためには、私たち市民一人一人が大橋開通を大きなチャンスととらえ、このチャンスをどう生かしていくのかにかかっています。

人をもてなすのは、人です。

訪れる人を感動させるのもやはり人であり、人のこころです。

私たちは、このことをしっかりと胸に刻み、おもてなしをすることで、必ず訪れた人に感動を与えられることができるでしょう。

そして、その人とこころは、きつと多くの観光客の心をしっかりとつかみ、鷹島の魅力、ひいては市全体の魅力を増していくことにつながります。

鷹島島民の長年の夢——鷹島肥前大橋。

大橋開通はゴールではなくスタートです。

**今まさに、飛躍のとき——。**



写真：宮地嶽史跡公園から鷹島モンゴル村を望む

Information

松浦市福岡ソフトバンクホークス総交流宣言式

〔日時〕

4月17日(金) 午前11時～

会場：鷹島モンゴル村

内容：鷹島肥前大橋開通記念  
モニュメント除幕式など

※午後1時から道の駅

「鷹ら島」のオープン

式も行われます。

「鷹島肥前大橋」開通式

〔期日〕 4月18日(土)

〔式典〕 午前10時30分～

会場：唐津市肥前文化会館

ハーモニー

〔セレモニー〕 午前11時40分～

会場：鷹島肥前大橋肥前側

陸上部

内容：テープカット・くす玉開

披親子三代渡り初め・車

両パレード・島踊大囃(六

本囃・漁船パレードなど

〔一般交通開放〕

午後2時以降

※準備が整い次第、一般交通開放となります。

○問合せ先 企画財政課