



■和風レストラン おやじ(おやじ)

常連が足しげく通う食事処

名物は「わらじ村長」にちなんだ「わらじメンチカツ定食」(1,300円)。山芋入りのふんわりとしたメンチカツをジューシーに揚げるのは、熟練の成せる技。魚がおいしい店としてもひそかに人気。

■大崎市鹿島台平渡字上敷44-55 ☎0229-56-3901
 時 11:00~13:30、17:00~21:00 休 火曜

■鎌田記念ホール[ポルパル]

(かまたきねんほーる ぼるぼる)

地域を豊かにするための
先人の心意気に感動

近世初期、茂庭氏の手で始まった品井沼の干拓。幾多の水害と闘いながら沼地の水田化を進めた。近代には無報酬で地域のために尽力した「わらじ村長」鎌田三之助翁の功績が大きい。鎌田記念ホール内「草鞋村長 鎌田三之助展示室」では、その歴史が学べる。

■大崎市鹿島台木間塚字福芦335-1
 ☎0229-56-6311
 時 9:00~21:00(展示室は~17:00)
 休 月曜(祝日の場合は翌平日)、12月29日~1月3日
 料 大人200円、高校生以下100円
 (20人以上は割引あり)



■互市(たがいち)

3日間にわたり開かれる、鹿島台自慢の市！
 明治43年(1910年)、わらじ村長こと鎌田三之助翁が村民の福利を図ろうと始めた「鹿島台互市」。100年以上続き、春と秋の年2回開催されている市は、今では植木や農産物など250を越える露店が並ぶ東北最大級の互市として広く知られている。

【鹿島台互市】(春)
 日 毎年4月10日~12日
 【鹿島台互市】(秋)
 日 毎年11月10日~12日
 時 9:00~16:00
 所 鹿島台昭和通り
 (JR鹿島台駅~
 鹿島台総合支所)
 ☎0229-56-5520
 (鹿島台互市運営委員会)

幻の品種

デリシャストマト



■デリシャストマトとは？

鹿島台の特産として知られる「デリシャストマト」は、「幻の品種」とも呼ばれる「玉光デリシャス」。甘みと酸味のバランスが絶妙な昔ながらのトマトで、節水栽培で育てることにより、甘みが増し、フルーティーな味わいの贅沢な高糖度トマト「デリシャストマト」に仕上がります。

■旬はいつ？

トマトは夏野菜と思われがちですが、「デリシャストマト」の旬は2月~6月にかけて。果肉がしっかりしているのでそのままいただくのが一番！熱を加えることで酸味も甘みも強くなるので、いろいろなレシピにも使えます。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●	●	●	●	●						

【鹿島台の生産者】 マルセンファーム ☎0229-56-5269 デリシャスファーム ☎0229-56-3578
 アベースキッチンファーム ☎0229-25-4720
 【主な販売店】 Aコープ鹿島台店元気くん市場 ☎0229-56-5327

大崎市
エリアガイド



鹿島台
エリア

KASHIMADAI
AREA

大崎市南の玄関口で、治水事業に尽力した「わらじ村長」こと鎌田三之助翁の功績が語り継がれている。東北最大級の「互市」の開催地としても有名。



Webはこちら