

なめがた

# 大地の春まつり

【日時】5月3日(木) 10:00~15:00

※荒天の場合は中止します

【場所】道の駅 たまづくり 霞ヶ浦ふれあいランド隣

## 「鯉の市」 開催！！

- ◆鯉のうま煮販売 1切 300円  
(1600切限定！！お一人様3切まで)  
販売時間 ① 11:00~ ② 13:00~
- ◆伝統料理 鯉こく 試食&販売
- ◆湖魚 試食促売会



### 配布

- ◆14:00~ 数量限定先着順  
苗木の配布  
※みどりの募金にご協力いただいた方のみ



### 各種体験

- ◆ゴルフゲーム



### ~もち麦スイーツフェア~

- ◆ケーキ・サレ
- ◆シフォンケーキ
- ◆もち麦クッキー



### 販売

- ◆米牛串焼販売
- ◆米豚焼肉丼  
飼料用米を食べて育ちました！
- ◆焼き芋販売  
行方産ホクホク紅あずま、ねっとり紅まさり
- ◆ポン菓子販売
- ◆野菜販売
- ◆ポテトルネード販売  
紅-KURENAI-



数量限定！！  
行方産もち麦を  
使用しています。

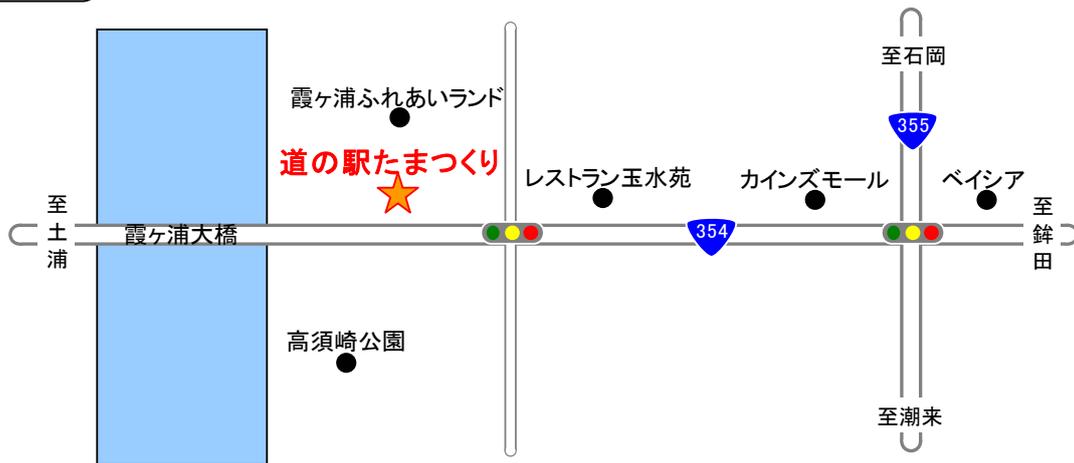
主催 なめがた食彩マーケット会議、行方市農林水産課

共催 霞ヶ浦北浦小割式養殖漁業協同組合、行方市漁業振興協議会、行方市飼料用米生産・給与実証研究会

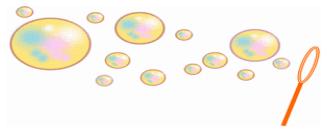


## 案内図

会場 道の駅たまつくり 行方市玉造甲 1963-5



## 5月1日は「鯉の日」



鯉は寿命の長い淡水魚で、長生きするものはなんと300年も生き、体長1メートル以上にもなります。食用魚であるばかりでなく、薬用魚としても価値があります。

### 一鯉の効用一

- ・ 肝臓を守る・目によい・糖尿病、腎臓病の食事療法に
- ・ 血流を改善する・腰痛や関節の痛みを和らげる・婦人病によい
- ・ 胃潰瘍によい・セキを鎮める・母乳の出をよくする

**鯉を食べれば元気いっぱいになる！！**



## もち麦とは？

お米にうるち米（ご飯）ともち米（お餅）があるように、大麦にもうるち性ともち性をもったものがあります。

「もち麦」とは、もち性をもった裸麦（品種名：ダイシモチ）のことをそう呼んでいます。現在では、全国でもほんの一部（茨城、兵庫、愛媛、岡山）の地域でしか栽培されていない品種です。その中でも行方市は、多くの皆様に知ってもらうためにもち麦を挽いて粉にしてみました。小麦粉とはまた違った味わいを持つ「もち麦粉」。今までにない粉なので、可能性は無限大です。

### 【栄養成分】

穀物の中でも、食物繊維の含有率が高く、特に食物繊維の一種であるβグルカンが豊富で、血中コレステロールを下げる働きやコラーゲンの生成を促し肌の免疫力を高め美肌効果があると認められ、また、高ミネラル・高タンパクで、健康食としても見直されています。

バルーンアート  
プレゼント♪

行方市HP 及び なめがた食彩マーケットブログにも掲載しています！  
「行方市」or「食を彩るなめがた」で検索。

