

特集 本市初の道の駅がオープン！

させぼっくす 99

4月24日、相浦中里インターチェンジそばにオープンした本市初の道の駅「させぼっくす 99」。道路を利用する人の休憩施設としてだけでなく、観光情報の発信や地域振興などの役割を担い、地元の特産品やグルメを楽しめる人気スポットになっています。今回の特集では、施設の役割や見どころ、人気商品の生産者の話などを紹介します。



名称 道の駅 させぼっくす 99(ナインティーン)
所在地 愛宕町11番地(西九州自動車道相浦中里ICそば)
敷地面積 7,259㎡(テニスコート12面分)
電話番号 42-6077

長崎自動車道の川登サービスエリアから相浦中里インターチェンジまでの間(約38^{キロ})の簡易パーキング機能を持つ休憩施設として、国・県・市が連携して整備を行ったもの。名称の「させぼっくす」は「佐世保の魅力が詰まった宝箱」という意味で、「99」は九十九島にちなんで付けられた。特産品などを販売する銘品館やフード館、情報・休憩コーナー、トイレ、EV充電器などを備え、防災用非常用自家発電機も今年度中に整備予定。



道の駅の3つの役割

道の駅は「地域と共につくる個性豊かなにぎわいの場」を基本コンセプトとして、主に3つの役割を持ち、近年では防災機能を備える施設も増えてきています。

1 休憩機能

ドライバーが24時間安心して利用できる駐車場やトイレなどを設置します

2 情報提供機能

道路や地域に関するさまざまな情報を提供します

3 地域連携機能

地域の物産販売所やイベントスペースなどの地域振興施設で地域との交流を図ります

+

防災機能

災害時における水や食料の備蓄、避難者用トイレ、災害情報の提供

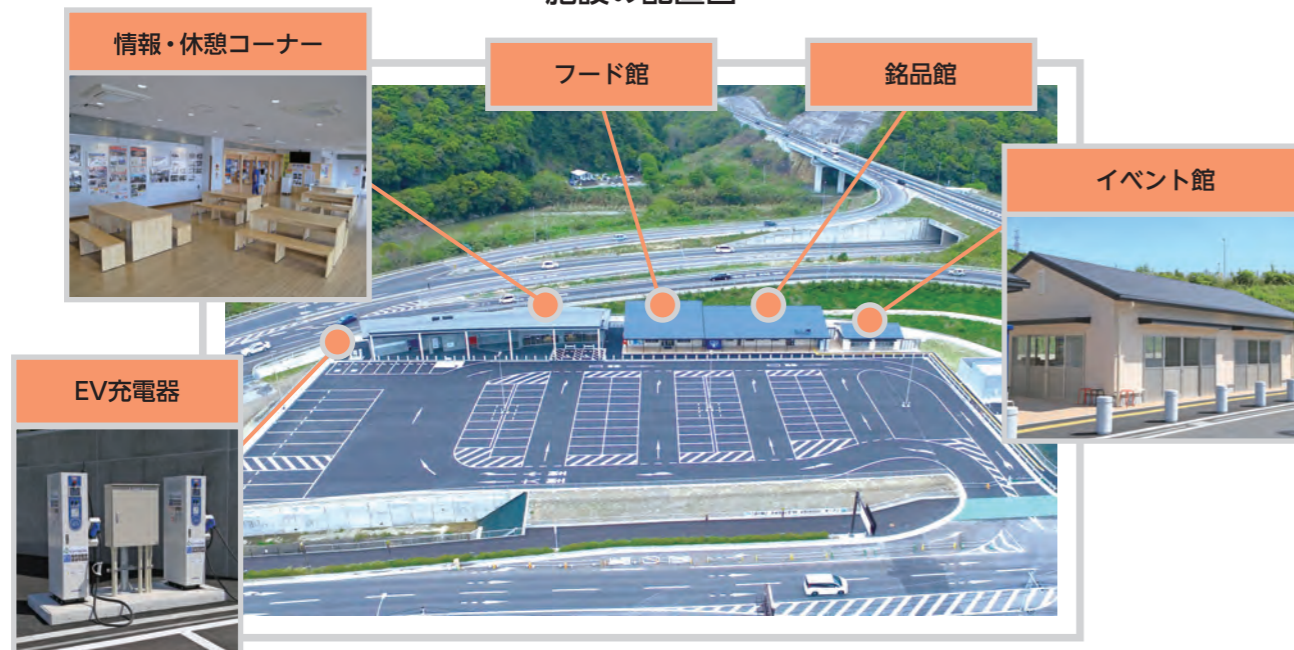
期待される役割

させぼっくす99は、道の駅としての役割を果たすとともに、特に本市の観光・特産品のPRに貢献することが期待されています。



※させぼっくす99では、近隣の産地直売所などとの競合を避けるため、地元の野菜等の取り扱いを少なくし、加工品や土産物類を数多く取りそろえ提供しています。利用者の皆さまのご理解をお願いします。

施設の配置図



イベント館の利用者を募集しています！

イベント館では、地産地消を推進するため、地元産の農産品や水産品を集めた祭りやイベントを開催しています。イベント館は地域振興や地産地消の推進を行う事業者や団体が利用でき、テスト販売やフリーマーケット、近隣自治会のイベントなどさまざまな目的に活用することができます。利用を希望する人はさせぼっくす99までお気軽にお尋ねください。

佐世保の銘品が盛りだくさん！



世知原茶
 冷涼・湿潤な世知原地域の山間部
 で栽培される高級茶。爽やかな香
 りと濃厚なうま味の特徴です



高島ちくわ
 九十九島の一つ、高島の手作りち
 くわです。大きく食べ応えがあり、
 魚の風味をしっかりと感じられます



東浜一風干し
 東浜の伝統的な製法で作られた、
 乾燥し過ぎず、うま味がぎゅっと
 詰まった干物です



ざぼん漬け
 砂糖の甘みとザボンの香りがやさ
 しく広がります。お酒のおつまみ
 にもどうぞ



開港ロールケーキ
 スポンジ部分にコーヒーが練り込
 まれ、佐世保産の米粉で作られた
 ライスプリンを使ったスイーツです

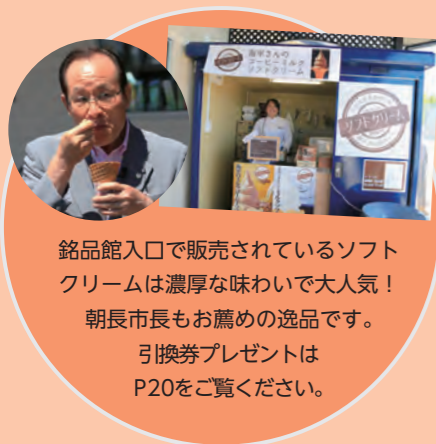


地元酒蔵のお酒
 梅ヶ枝酒造や潜龍酒造のお酒を販
 売。飲み比べセットや季節の限定
 品など種類もさまざまです

佐世保の魅力が詰まった銘品館



明るい雰囲気「銘品館」には、佐世保ならではの特産品や名産品が数多く取りそろえてあり、「フード館」では、ここでしか味わうことのできないオリジナルグルメを堪能することができます。



銘品館入口で販売されているソフト
 クリームは濃厚な味わいで大人気！
 朝長市長もお薦めの逸品です。
 引換券プレゼントは
 P20をご覧ください。



させぼっくすランチ990円
 各店の自慢の逸品を
 ご賞味ください



海上自衛隊カレー 990円(1日20食限定)
 自衛艦内で実際に使用されている
 プレートで提供しています

それぞれの店舗の名物料理を一度に
 楽しめます。

地元グルメを提供するフード館には、中華料理店「天津包子館」、洋食店「蜂の家」などの老舗の料理店や、水産加工業「梯水産」、食品企画会社「エスプランニング」などの地元の企業がそれぞれ出店しています。
 長崎和牛100%使用のオリジナルハンバーガーや熱々の鉄板で出されるレモンステーキ、海上自衛隊のレシピを再現した海上自衛隊カレーなど、名物料理が満載。させぼっくす99のオリジナルメニューである「させぼっくすランチ」では、天津包子館のじゃんぼ餃子、蜂の家のカレー、梯水産のアジフライ、エスプランニングの海軍コーヒーを味わうことができ、



地元グルメ満載
 のフード館

さとむら牧場の牛乳のおいしさを伝えたい

銘品館の人気商品となっている「モッツアレラチーズ」。実は本市で唯一の、県内でも2件しか製造されていない貴重な自家製チーズで、市内の工房で手作りされています。今回は、チーズを製造しているさとむら牧場の里村睦弓さんにチーズ作りのぎっかけやお薦めの食べ方などについて伺いました。

大変なのは命をつなぐこと

さとむら牧場では約80頭の牛を飼育しており、家族4人で酪農を営んでいます。

「酪農は朝が早いことや毎日の作業で休みがないことが大変だと思われていますが、一番大変なことは牛たちの命をつないでいくことだと思っています。命をつないでいかなければ牛乳も搾れません。でも、そうやって命をつないでいく牛乳を直接飲んでもらうことは、ほとんどできないんです」と話す里村さん。牛乳は、搾乳した生乳を乳業工場に1カ所に集めて製品化

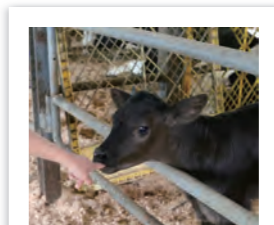
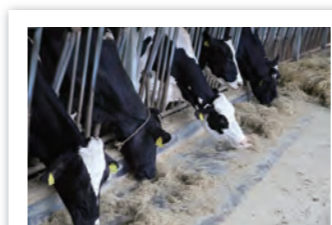
されるのが一般的で、それぞれの牧場で取れた牛乳を直接消費者に飲んでもらう機会はほとんどありません。

「うちの牧場の牛乳のおいしさをたくさんの人に知ってもらいたいです。そんな願いから自家製のチーズを作ってはどうかと考えました。チーズなら自分の牧場の牛乳を使って味を知ってもらえるし、いろいろな食べ方で楽しんでもらえると思いました」

こうして自家製のチーズ作りを目指し始めた里村さんは、全国各地の研修などを受けてチーズ作りのノウハウを学びました。しかし、酪農の作業でなかなか時間が取れなかったことなどもあり、実際にチーズを商品として売り出せるようになるまでには10年以上かかったそうです。里村さんは長い年月と努力の末に、ことしの4月に念願のチーズ工房「Fiore」を立ち上げました。



さとむら牧場の里村睦弓さん



チーズ工房「Fiore」
さとむら牧場
里美町1598
☎46-1809

牛乳のおいしさをそのまま味わえるチーズ

チーズには毎朝の搾りたての生乳を使います。材料は生乳と塩のみで、余分な添加物などは一切使用していません。そのため、モッツアレラチーズのさっぱりとした味わいの中にもしっかりと牛乳の味を感じることができ、また、時間が経つにつれて熟成が進み、色や味わいも変わっていきます。熟成が進むほど濃厚な味わいになるので、味の違いを比べてみるのも楽しみです。

そのまま食べてもチーズのう

ま味が十分に分かるモッツアレラチーズですが、お薦めの食べ方を聞いてみると「レタスやペビーリーフとモッツアレラチーズを和えて、少し酢で食べるとおいしいんですよ」とのこと。意外な答えでしたが、ぜひ試してみたいような食べ方を聞くことができました。

まずは道の駅から発信を

現在、さとむら牧場のモッツアレラチーズはさせぼくす99だけで販売されています。「道の駅」情報発信の場というイメージなので、まずはそ

から発信していこうと考えました。たくさんの人にこのチーズのおいしさを知ってもらいたいですね」

また、里村さんの今後の目標についても伺いました。

「今後はチーズの種類をもっと増やしていきたいです。例えば、チーズを吊るして乾燥させながら熟成させる「カチョカバロ」や、今は捨ててしまっているホエー(固めた牛乳から分離した水分)を使った「リコッタ」などを作りたいです。熟成期間の長いハードタイプのチーズにも挑戦したいですね。それと、

今は牧場で販売するまで手が回っていないので、牧場を訪れてくれた人などにも商品を提供できるようにしたいです」

佐世保初の自家製チーズを販売する里村さんの取り組みはこれからも続きます。

チーズ工房「Fiore」のモッツアレラチーズは手作りのため、1日に製造できる数が限られており、現在は1日40個限定の販売となっています。おいしい生乳で作られた佐世保初のチーズを、ぜひ味わってみてください。
(取材日 5月27日)



さとむら牧場の牛乳で作ったアイスクリームはさせぼくす99で購入できます



ちぎって成形直後のチーズ



モッツアレラチーズができるまで

- 1 牛乳を殺菌する
- 2 スターターを加える
スターター=発酵を開始させる乳酸菌
- 3 レンネットを加える
レンネット=牛乳を固めるための酵素
- 4 凝固
レンネットを加えてしばらく経つと牛乳が固まってきます。この固まった牛乳を「カード」といい、これがチーズのもとになります
- 5 カuttingしながらかき混ぜる
カードカッターという器具でカードを細かくカットしながらかき混ぜるとカードと水分が分離します。この水分を「ホエー」といいます
- 6 練る
しばらく置いてカードに弾力が出てきたら、カードをホエーの中から取り出し、約80度のお湯の中で表面が滑らかになるまで練ります
- 7 ちぎる
丸くちぎり取って、冷水に浸けて冷やします。モッツアレラは「ちぎる」が語源で、この作業がモッツアレラチーズの名前の由来といわれています
- 8 塩水に浸ける
固まってきたら、塩水に浸けます
- 9 できあがり・包装
塩水から揚げて水分を拭き取ったチーズは、真空パックにします



完成し包装されたチーズ