Have Fun in Kashima City !

観光で感動する街

Kashima

KASHIMA city

SAGA univ.

鹿島プログラム

魅力溢れる鹿島

@祐徳稲荷神社：日本三大稲荷の1つで鹿島の代表的な観光スポットで、毎年多くの人が訪れます。佐賀大学の代表が、御神楽奉納を行いました。300年を超える歴史があり、赤門は非常に優雅です。奥の院からの景色は忘れられません！

@干潟交流館：肥前鹿島干潟で見れる干満差に感動！学芸員から干潟の生態系、環境について学ぶこともできます。隣接する道の駅鹿島で、地域の特産物を買ったり食べたりすることができ、細胞レベルで刺激をもらえるスポットです。

@幸姫酒造：伝統発酵技術を感じられることができ、お酒の飲み比べができます。未成年は、甘酒を堪能,,,甘酒に苦手意識がある人もおいしい！と言っていました。酒粕を使った化粧品も取り扱われているので、美容に興味がある方は要注目！！

@馬場酒造：代表の馬場さんに酒蔵の内部を説明して頂きました。学生の身長を超える貯蔵されたお酒のタンクがあり、圧倒されました！こちらの酒蔵は、もろみをあえて残したお酒も販売されています。

@田雑漬物：明治時代初期から100年以上続く老舗漬物屋さん。60年以上のキャリヤを持つ田雑さんの指導の下、鹿島の坂倉の酒粕を使用した奈良漬け体験をさせて頂きました。その他にも多種類の漬物があり、どれも美味しそうでした。

@肥前浜宿：鎌倉・室町時代からの歴史を持ち、中瀬からは有明海に臨む港町、宿場町として繁栄しました。武家屋敷や、由緒ある酒蔵があり、その時代にタイムスリップしたかのような感覚を味わうことができます。学生から見ても素敵な街並みでした。

Kashima Attractions

@Yutoku Inari Shrine: one of the three major Inari shrines in Japan and a major tourist attraction in Kashima, attracting many visitors every year. Representatives from Saga University performed a dedication of Mikagura, a traditional Japanese Shinto music and dance. 300 years old, the red gate is very elegant. The view from the inner sanctuary is unforgettable!

@Tideland Exchange Center: The tidal flat at Hizen Kashima Tidal Flat is impressive! You can also learn about the ecosystem and environment of the tidal flat from the curator. You can also buy and eat local specialties at the adjacent Roadside Station Kashima, a spot that will inspire you on a cellular level.

@Sachihime Brewery: You can feel the traditional fermentation technique and compare the sake. Minors can enjoy amazake, and even those who are not fond of amazake will find it delicious! Even those who are not fond of amazake said it was delicious! They also carry cosmetics made from sake lees, so if you're interested in beauty, pay attention!

@Baba Brewery: Mr. Baba, the representative of the brewery, explained the inside of the brewery. We were overwhelmed by the tanks of sake stored there, which were more than the height of a student! This sake brewery also sells sake with the mash left on.

@Tazo Pickles: A well-established pickle shop that has been in business for more than 100 years since the early Meiji era, we had the opportunity to experience making Nara pickling using Sakagura sake lees from Kashima under the guidance of Mr. Tazo, who has been in the business for more than 60 years. There were also many other kinds of pickles, all of which looked delicious.

@Hizen Hamashuku: With a history dating back to the Kamakura and Muromachi periods, Hizen Hamashuku prospered as a port town and inn town overlooking the Ariake Sea from middle age. With its samurai residences and historic sake breweries, you will feel as if you have slipped back in time to that era. It was a wonderful town even from a student's point of view.

Tarikan Kashima

@Yutoku Inari Shrine: salah satu daripada tiga kuil Inari utama di Jepun dan tarikan pelancong utama di Kashima, menarik ramai pengunjung setiap tahun. Wakil dari Universiti Saga mempersembahkan dedikasi Mikagura, muzik dan tarian tradisional Shinto Jepun. Berusia 300 tahun, pintu merah itu sangat elegan. Pemandangan dari tempat perlindungan dalaman tidak dapat dilupakan!

@Tideland Exchange Center: Air pasang surut di Hizen Kashima Tidal Flat sangat mengagumkan! Anda juga boleh belajar tentang ekosistem dan persekitaran dataran pasang surut daripada kurator. Anda juga boleh membeli dan makan kepakaran tempatan di Roadside Station Kashima yang bersebelahan, tempat yang akan memberi inspirasi kepada anda pada tahap selular.

@Sachihime Brewery: Anda boleh merasai teknik penapaian tradisional dan membandingkan sake. Kanak-kanak di bawah umur boleh menikmati amazake, malah mereka yang tidak menggemari amazake akan merasai ia lazat! Yang tak gemar amazake pun kata sedap! Mereka juga membawa kosmetik yang diperbuat daripada lintah sake, jadi jika anda berminat dengan kecantikan, perhatikan!

@Baba Brewery: Encik Baba, wakil kilang bir, menerangkan bahagian dalam kilang bir. Kami terharu dengan tangki sake yang disimpan di sana, yang lebih tinggi daripada ketinggian seorang pelajar! Kilang bir sake ini juga menjual sake yang masih tinggal tumbuk.

@Jeruk Tazo: Sebuah kedai jeruk mapan yang telah beroperasi selama lebih 100 tahun sejak era Meiji awal, kami berpeluang merasai pengalaman membuat jeruk Nara menggunakan lintah sake Sakagura dari Kashima di bawah bimbingan Encik Tazo, yang telah berkecimpung dalam perniagaan selama lebih 60 tahun. Terdapat juga pelbagai jenis jeruk yang lain, semuanya kelihatan lazat.

@Hizen Hamashuku: Dengan sejarah sejak zaman Kamakura dan Muromachi, Hizen Hamashuku makmur sebagai bandar pelabuhan dan pekan penginapan yang menghadap ke Laut Ariake dari Nakase. Dengan kediaman samurai dan kilang bir sake yang bersejarah, anda akan berasa seolah-olah anda telah kembali ke zaman itu. Ia adalah sebuah bandar yang indah walaupun dari sudut pandangan pelajar.