

# 関平だより

平成 25 年 9 月号



発行 霧島市営 関平鉱泉販売所

0120-235-524

定休日は第1及び第3火曜日

9月の定休日は**3日(火)**と**17日(火)**です。

## 霧島の歳時記

9月といえばイメージ的には「秋の始まり」なのですが、日中はまだまだ暑い日が続いていますよね。気象庁の長期予報によると9月も全国的に高温傾向だと



か……。でも朝夕は、涼しい風が吹き、涼しくなってきたので秋の気配は確実に近づいています。秋口の霧島を彩る花は「見返り草」「ニコンギク」「ゲンノショウコ」など、その他にも平地では見ることのできない珍しい花がたくさん咲きます。おもわず振り返るくらい美しいといわれる「見返り草」は矢岳の群生も規模が大きくて、毎年綺麗な花を見せてくれます。今年6月に世界文化遺産に登録された富士山の影響で、登山ブームの勢いが加速しているそうです。この機会に霧島登山をしてみたいかがでしょうか。

▲ 思わず振り返るほど美しいと、その名が付けられた紫色の筒状の花を咲かせる「見返り草」矢岳の群生は必見♪

## ご報告

当温泉では、関平、新床の両源泉を供給し、2つの浴槽で皆様方にご利用いただいております。隣設する関平鉱泉販売所におきまして、鉱泉水の注文を大変多くいただいて製品製造が間に合わない状況となり、平成25年7月22日から関平の入浴時間を午後12時からとさせていただいており皆様には大変ご迷惑をおかけしておりました。注文が落ち着いてきたことから平成25年9月2日(月)より関平は通常どおり午前9時から入浴できるようになっております。霧島へのドライブや、関平鉱泉水を買いに来られたついでに、日頃の疲れを関平温泉で癒してゆっくりと過ごしてください。



## お知らせ

### 『関平鉱泉水 賞味期限の延長についてのお知らせ!!』

先月号からお知らせしておりますが、一部の商品につきまして、賞味期限を延長いたします。賞味期限の延長につきましては、関平鉱泉の懸案事項として常に上がっており、2012年4月製造分から微生物検査と官能検査を繰り返してまいりました。その結果、500ml・2ℓペットボトルと10ℓ箱につきまして、賞味期限を延長しても味・安全性に問題がないことを確認できたため、2013年9月1日以降の製造分より、順次変更させていただきます。

■切り替え時期： **2013年9月1日製造分より順次**

変更いたします商品と改正後の賞味期限は下記の通りです。

商品名	賞味期限現行	賞味期限改定後
500mlペットボトル	120日	1年
2ℓペットボトル	120日	1年
10ℓ箱	90日	6ヶ月

※ 20ℓは現行どおり90日です。

ペットボトルは災害備蓄用としてもお使いください!!

## 災害支援

## 関平鉱泉水を提供

### Kirishima topics 04 山口・萩へ関平鉱泉水支援



7月28日、山口県で豪雨災害発生。平成25年8月1日の豪雨災害を体験した霧島市から山口市と萩市へ8月4日、利用しやすい関平鉱泉水の500mlペットボトル6,000本を支援物資として送りました。



▲はんざり出しでの関平鉱泉水の無料試飲風景

霧島市広瀬の干拓遊地で8月16日開催された精進落としの伝統行事「はんざり出し」で、関平鉱泉水の無料試飲をおこないました。当日は気温38.4℃と非常に暑い日でしたので、来場された方々は、つめたく冷やした関平鉱泉水でのどを潤していました。



# ニ ュ ー ス 1

## 『関平鉱泉水で作った地産地消の“かき氷”が大好評でした！！』

去る。8月25日(日)みやまコンセールで開催された「天孫降臨太鼓祭り」で、関平鉱泉水で作った“かき氷”を販売しました。この試みは、関平鉱泉所職員が発案したもので、まず、関平鉱泉水でかき氷用の氷を作る作業からはじめました。関平鉱泉水がなかなか凍らなく本当に氷が出来るのかという不安もありましたが、5日間かけてやっと完成しました。シロップは、焼き肉厨房わきもとの加藤まゆみさんが、地元の農園で採れた「ブルーベリー」と「きりしま茶」の2種類の自家製シロップを用意してくださいました。



かき氷の販売風景



▲ ブルーベリーシロップかき氷=300円  
関平鉱泉で作った氷と深みのある明るい赤色に滑らかなシヤムの様な口当たりでブルーリーの果実が凝縮された甘みが大好評でした。



▲ 抹茶シロップ(右)とブルーベリーシロップ(左)の2種類を販売しました。

価格はブルーベリーの仕入れ状況により変動します。

地元で採れたブルーベリーで作った自家製シロップと関平鉱泉水で作ったかき氷。サラサラ！ふわっふわ！！で特製ブルーベリーシロップが甘くって最高です。保存料や人工甘味料を使用しておりませんので、後味がさっぱりしているのが特徴です。

## お知らせください

関平鉱泉を使って何か作っていらっしゃる方をお知らせください。関平便り 7月号で、関平鉱泉水を使った「そば」をご紹介しました。そして、今回関平鉱泉で作ったかき氷も大変おいしいと大好評でした。他に関平鉱泉を使って何か作っていらっしゃる方がありましたら、お知らせください。この、関平便りで紹介させて頂くと共に、関平に取材に来られる新聞・雑誌・テレビ関係の方に紹介させて頂きます。

### 編集者のひとりごと

毎日35度以上の酷暑の中にいると、冷たくておいしいかき氷は、食べた瞬間に暑さを和らげてのどの渴きを癒しうっとりとした気持ちにさせてくれますよね。平安時代にすでに同じような食べ方が登場していたと言われていますが、日本で最初のかき氷機は、1887年に村上半三郎が特許を取ったものだそうです。西洋風のアイスクリームもなかなかおいしいのですが、懐かしい気持ちができる、爽やかで低カロリーの日本式かき氷もまた格別です。今回関平鉱泉のかき氷を販売しましたが、「生の果汁をふんだんに使ったシロップの関平鉱泉のかき氷を食べてしまったら、他のお店のかき氷が受け付けられない…」というくらいのかき氷を作るのが目標です。



① 地元の農園のブルーベリー ② 収穫したブルーベリー ③ ブルーベリーシロップ完成

▲ 加藤さんのこだわりの自家製ブルーベリーシロップの製造過程です。