



お寺と美味しいもの、 どちらも島の宝物

久賀島の恵みを
堪能できる味わいに感激した。



曹洞宗 禅海寺

禅海寺に伝わるマリア観音。
住職は確かな由来は分からないという。
ここにも島の複雑な歴史が垣間見えた。



割烹・民宿 深浦荘



島

の中心である久賀地区には、川口さんおすすめのスポットがあるという。そこは意外にもお寺であった。立派な山門をくぐると、禅海寺の住職の武藤信義さんが本堂に案内してくださった。禅海寺の創建は一六五〇年。現在の本堂は一九九二年に再建されたものだが、頭上には明治期に描かれた美しい八十枚の天井絵が飾られていた。「一八八〇年、久賀島の名主・藤原家よりお寺に寄付があり、この天井絵もその時に奉納されたものです。五島藩の絵師・藤山才藏の手によるもので、花鳥画の他に仏教にまつわる物語を描いているものもあります」と武藤さん。四隅には上半身が人で、下半身が鳥の仏教における想像上の生物・迦陵頻伽が配されており、興味



昔ながらの風情が漂う
久賀地区のまち並み

深い。また百四十年前に描かれたとは思えないほど鮮やかな色彩も印象的だ。武藤さんは八年前に寺を継ぐまで、東京で会社員として働いていたという経歴

久賀島

世界遺産の島

料亭や旅館で修行を積んだ店主の赤松繁さんが作るのには、久賀島の食材をふんだんに使った目にも美味しい料理だ。膳にはマグロ、アオリイカ、キビナゴなどの

この日の宿泊は、島唯一の宿「割烹・民宿 深浦荘」。関西の料亭や旅館で修行を積んだ店主の赤松繁さんが作るのには、久賀島の食材をふんだんに使った目にも美味しい料理だ。膳にはマグロ、アオリイカ、キビナゴなどの

の持ち主。「島の檀家さんたちの篤い信仰心に私は今、支えられています。私は島の人たちを昔から一緒にいるような身近な存在だと思っています。久賀島は人間が人間らしく暮らせる場所です」。カトリック信徒の川口さんと住職が話す姿には、宗教の垣根を超えた温かなものが感じられた。

新鮮な刺身にはじまり、久賀島の特産品である養殖のクルマエビを使った天ぷらやグラタン、高級魚クエの煮付け、五島牛のステーキと、食べきれないほどたくさん料理がのっている。そのどれもが一品一品丁寧に作られており、料理人の心意気を感じた。魚は馴染みの漁師から直接買い付けるほか、自身でも沖に出る。目の前の久賀湾には、大きな生け簀があり、赤松さんが釣ったクエが元気に泳いでいた。「食材の九割以上は久賀島のもの。島にはウニやイセエビ、カキなど、季節ごとに美味しい食材があり、料理は仕入れによって毎日変わります」と赤松さん。リピーターが多いにも納得である。