

にこり

ながさき

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

 長崎県

三重式見

波音に誘われて、
魚のまちへ



Mie
&
Shikimi

No.

18

波音に誘われて、魚のまちへ

三重・式見

港では

今日という一日が
もう始まっている。

長

崎の魚はおいしい。旅先から帰ってくると、改めてそのことに気付かされる。

三方を海に囲まれ、複雑な海岸線や潮流が絶好の漁場を生む長崎県の漁獲高は、北海道に次ぎ全国二位。魚種も豊富で、その数は全国一といわれている。長崎県は一年を通して旬の魚が食べられる水産王国である。

三重地区にある新長崎漁港は、そんな長崎の海の台所。日本有数の規模を誇るこの漁港では毎朝大量の魚が水揚げされ、全国へと出荷されている。

新長崎漁港が開港したのは平成元年。しかし、三重地区は江戸時代の頃より港町として栄えてきた。美しい入江が連なり、自然豊かな表情を見せてくれるこのエリアは、昔も今も人々に大きな恵みを与えている。

魚のまちは朝が早い。まだ夜も明けぬうちから、命懸けて漁を終えた船が次々と港へ入ってくる。漁師たちの無事に安堵するとともに、その光景は大漁への期待感を膨らませる。

今回は、水産王国「長崎」を支える魚のまちを旅する。



水産食堂
長崎市京泊3-3-1 (長崎魚市場内)
TEL.095-850-3751
※一般客は6時~14時
(休みは長崎魚市場の休業日に準じる)

魚市場の名物食堂

魚がうまい。
おばちゃんたちとの
会話もまたうまい。

魚

のまちへ来たからには、
なにはともあれまず

新鮮な魚をいただくこと、長崎
魚市場内にある食堂を訪れた。
壁にはメニュー写真がズラリ。
どれもボリュームたっぷりて、
この内容で本当にこんなに安い
の？と思っていれば、テーブル
の上には「お写真以下のお料理
は決してお出し致しません」の
文字。これは期待できそうだ。

注文したのは一番人気の刺身
定食。運ばれてきた料理を見て
驚いた。店の方は「刺身は最低
でも十点盛りですね。内容はそ
の日の仕入れによって違います
が、ほとんど原価でやっています」
と笑う。毎朝魚市で仕入れてい
るだけあって、もちろん鮮度も
抜群だ。魚市場内にあるため、
この店の常連は主に漁業関係者。
魚のプロが毎日通うのだから、
おいしいはずである。

店主の寺中恵美子さんは、そ
んな常連客との会話が楽しいと
話す。しかし朝六時から八時と

いう店の混雑時に向けて、毎日
三時半から仕込みを始めるとい
うから仕事は過酷だ。「仕事の
大変さもありますが、時化のと
きが困りますね。魚が揃わなく
ても質は落とせませんから」。

昼時は常連客に一般客が混
じってさらに賑わう。一般客の
見分けはすぐにつくらしい。常
連さんから「おいしかる？ここ
は、なんてんおいしかもんね」
と声を掛けられた。どうも刺身
定食を注文するのが一般客の目
印となっているようだ。新鮮な
魚は食べ慣れているのだろう。
漁業関係者や地元の人たちはハ
ンバークやカレーといったメ
ニューを注文していた。

カウンターには名物の甘鯛の
唐揚げをはじめ、日替わりで二
十種類ほどのおかずが並んでい
る。持ち帰りもできるそうて、
ここで夕食を調達する人も多い
という。厨房で働いているのは
地元の女性たちだ。寺中さんは
「冷凍は使いません。手作りの
おふくろの味を大切にしていま
す」と話す。

うちわえびのお味噌汁が付い
た刺身定食を平らげ、鯨カツま
でいただいた。魚のまちをお腹い
っぱい堪能できる至福の店である。



刺身、味噌汁、天ぷら、フライと色々な楽しみ方ができる、長崎ではおなじみの海老。伊勢海老に似た味わいが楽しめる。

活うちわい えび



まぐろの郷



ごんあじ

五島灘に生息する黄金色をしたマアジは長崎ブランド魚「ごんあじ」として有名。いけすで「活かし込む」ことで、脂肪が体全体にまわり、身が引き締まっておいしさを増す。刺身でいただきたい。
※「活かし込む」とは、漁獲した後、いけすに移し、1週間程度飼育を与えずに活かしておくこと。



魚のまろで 出会った おいしいもの

長崎漁港がんばランド
長崎市京泊
3丁目1929-20
Tel.095-865-8888

アラカブ

真っ赤なからだ、大きな口、ギョロツとした目が特徴のアラカブは全国的には「かさご」と呼ばれる。この日は30cmほどの大きなものが水揚げされていた。



あじ すり身

野菜が入ったあじのすり身は吸い物によし、揚げてもよし。練りもの大好きな長崎人の食卓にはよく並ぶ定番のおかず。

かます ひらき

長崎産のかますを職人が丁寧に手開き。ごはんにもお酒にもよく合う一品。



真いわしの丸干し



丸あじ桜干し



甘鯛の一夜干し

手造り干物

長崎の魚を使った干物はどれも絶妙な塩加減や風味で絶品。炙るだけで今夜のおかずになる手軽さがうれしい。さばの白みりん干やあじの開き干などもあり。

魚さかなのまちには、それにま

つわる会社も多い。三重地区の隣、式見地区に珍しい会社があると聞き、訪ねた。風情ある木造の建物の入口には「シーエスユー」と書かれた看板。社名からは何をやる会社か分からない。二階へと案内され、初めて謎が解けた。

こちらは巻き網用の漁網を中心に手掛ける会社。二代目の浅川長さんによれば、いけす用の網を作る会社はあるものの、アジやサバ、イワシなどの巻き網用の網を作っているのは、県内ではこちらだけだという。しかも五十年以上続く老舗だ。

日が射し込む明るい部屋では、妻の節子さんを含め八名の方が一心に手を動かしていた。魔法のような手の動きは、一見して相当な技術であることが分かる。この道十五年の節子さんは「網の固さや網目の大きさによって、縫い方や糸の結び方が違うんですよ」とサラリという。「この網の場合は、ゆきりを入れながら縫うんです」「ゆきり」とは「ゆとり」のこと。つまりゆとりを持って縫い合わせないと、網が引つ張られた時に切れてしまうのだという。それぞれの注

文主から入る細かな指示。それに応えるのが節子さんたちの仕事である。

働いているのは、みなご近所の方。楽しくおしゃべりをしながら手を動かしているが、縫い方を覚えるのに二、三ヶ月、針にスピードが出てくるまでには二、三年かかるというから、おしゃべりしながら手を動かすのは容易ではない。まさにプロの集団だ。これだけ機械化が進んでいるのに、漁網はこうして人の手によって作られていることにも驚く。浅川さんは「基本は昔から何も変わっていません。アナログですよ」と笑った。ただひたすら網を縫い続けるというのは根気のいる仕事だ。しかも納期が決まっているため、のんびりもしてられない。だからこそ完成した時の喜びも大きい。「仕上げた時はみんなて手を叩きます。達成感がありますね」。ここで作られる漁網は長崎はもちろん、日本中の海で使われている。

尽きないおしゃべりに時折響く笑い声。「みなさん、家族のようですね」と言うと、「そう、家族ですよ」という答えが返ってきた。

魚の町の 漁網屋さん



「ここでおしゃべりがストレス解消」と話すみなさん。和やかな雰囲気は本当に居心地がいい。
有限会社 シーエスユー
長崎市式見町461-7
TEL.095-840-4012

写真左／築70年以上の建物には趣を感じる。柱一本にも歴史が刻まれていた。中／手の動かし方を覚えるのは大変難しく、指をかける場所でスピードが変わるという。右／ほつれないように、糸を切るときはろうそくの火を使用する。これも知恵のひとつ。

一針一針、手を動かす。
果てしない作業も
みなと一緒にだから楽しい。



キリシタンが 祈った神社



一二 重の檜山地区には特別な歴史がある。江戸時代には一本の道を境に東檜山（佐賀領）と西檜山（大村領）にわかれており、東檜山は古くから潜伏キリシタンの里であったという。今回は郷土研究者の松川隆治さんに檜山地区を案内していただいた。

まずは海に突き出すようにある檜山赤岳へ。ここは潜伏キリシタンたちに「三度、檜山（赤岳）に巡礼すれば、一度ローマのサント・エケレジア（教会）に巡礼したことになる」といわれ、特別な山とされていた。案内していただいたのは、この赤岳の中腹にある小さな神社だった。最初は弁財天を祀っていたそうだが、弁財天はキリシタンに關係があると領主に没収され、その後、役人たちによって天照大神が祀られたという。実は最初の弁財天は、七名の殉教者の墓であった。信徒たちはお堂を造り、天照大神を拜むふりをして

殉教者のために祈ったそう。神社で祈るキリシタンの姿を思い浮かべると、彼らにはその選り抜かれた場所の胸が締め付けられる。ここは「皇太神宮」と名付けられているが、神主はおらず、今も潜伏キリシタンの末裔たちの手によって守られているという。

お堂のそばに立派な碑が建てられていた。「これは東檜山の茂重さんという方を讃えたものです。茂重さんは浦上三番崩れの際、帳方たちからキリシタンの証であるマリア観音やメダいを預かり、そのことによって拷問を受けます。しかしそれを守り抜いて牢死されたのです」。赤岳の山深いところには彼の墓もあった。ちょうど数日前に教会の方々によって慰霊祭が行われたらしく、墓にはきれいな花が飾られていた。赤岳には自然石を積んだだけの、誰のものか分からないような墓が点在している。まるでそこだけ時間が止まっているかのようにはじりひりかた。こんな寂しいところに……と思う一方、信徒にとっては神の山に葬られることは喜びなのかもしれない。

そうするしかなかった——。
信徒たちの声が
時を越えて聞こえてくる。



写真上／二千年以上に渡って郷土の研究を続けている松川隆治さん。中／ペトロ口茂重の墓。下／皇太神宮に建立された茂重の顕彰碑。

※1／潜伏キリシタンの信仰組織における期頭
※2／潜伏キリシタンの祈り
※3／一八五六年に起きたキリシタンへの弾圧

東

榎山にある天福寺は禁教時代、潜伏キリシタンたちを受け入れ、守り続けた寺院として知られている。お寺であるにも関わらず、本堂には信徒たちから預かったというマリア観音が今も大切に安置されていた。榎山地区の潜伏キリシタンたちは明治時代になり、信仰の自由を手に入れた後も、カトリックへと復帰した人は少なかったという。現在、榎山地区の約九割が仏教徒であり、個人で独自の信仰を守り抜いている人はわずか。松川さんは榎山地区の歴史を研究し、改めて二百五十年の間、信仰を守り通した先祖たちの心の強さに感嘆するとともに、なぜそこまで強い思いがあったのかをずっと疑問に感じていたという。「私は天福寺の役割が大きかったと思うのです。地元の人に何度も聞き取り調査をして分かったのですが、お年寄りたちは『禁教時代に天福寺にお世話になった』といいます。明治以降、みなカトリックへの復帰を果たせば、寺には檀家がいなくなりました。先祖たちを守ってくれた寺をなくすわけにはいかない。そうした気持ちが強かった

たのでしよう。そう考えると、復帰しなかった理由が納得できるんです」。

寺院内にはオラショ本やキリスト像、十字架などが展示されている。これは先祖が潜伏キリシタンだったという方たちから寄贈されたもの。寺に十字架を展示する現在の住職もまた、マリア観音を預かった当時の住職の遺志を受け継いでいるのだろう。

最後に案内していただいたのは、榎山地区そばの多以良町垣内地区。二年前、ここにある六十四の墓が禁教時代の潜伏キリシタンのものであることが確認されたのだという。潜伏キリシタンの墓は破壊され尽くされたと考えられてきただけにこの発見は大きい。松川さんは「地元の子どもたちにも先祖にはこんな歴史があったんだということを知ってほしいですね」と話す。墓は掃除が行き届いており、地元の人たちの手によって大切に守られていることが伝わってくる。小さな白亜のマリア像が彼らのために祈っていた。

守り抜かれた 信仰の灯



信徒たちは
この場所でようやく
静かな眠りについた。

写真左／信徒たちのお墓は優しいお顔のマリア様を守られていた。右／苔むした石垣に長い年月を感じる。迫害の時代にこの場所が見つからなかったのは、まさに奇跡である。

天福寺
長崎市榎山町867
TEL.095-850-1316





グーツと
背伸びをしたら、
ほら、心までのびのび

タッフは遊び心にあふれた大人たちには違いない。晴れた日は上五島まで見渡せる広場には大きな池。そこに新しく造られたのは飛び石である。渡ってみると、子どものように心が弾んだ。聞けば、春には山桜が咲くというし、隣接する里山には棚田や茶畑があり、毎年ゴールデンウィークには茶摘み体験も行っているという。

風の音と鳥の声に耳を澄ませて
いると、鐘の音が聞こえてきた。
園内にある鐘は「幸せの鐘」と呼
ばれている。

あぐりの丘
長崎市四枝町2671-1
TEL.095-841-1911

長崎ではすっかり有名な「あぐりの丘」は、県外の友人を連れていくと感激される。「ここって本当に無料？」
春は菜の花、夏はマリーゴールド、秋はコスモス……と、一年を通じて季節の花が咲き誇り、花畑のまわりでは散策をする人や絵を描く人の姿が見られる。ウォーキングをする人、動物とふれあう子どもたち。園内の畑には玉ねぎやジャガイモなどが植えられ、収穫の時期を多くの人たちが楽しみに待っている。当たり前だと思っていたけれど、確かに無料の施設だとは思えない充実ぶりである。

そしてなにより、ここで働くス

あぐりの丘



「近海・スモーク」という名前を聞いても、ピン

とくる人は少ないかもしれない。それもそのはず。「近海・スモーク」は、昨年九月より総合食品加工会社「将大」が県内外のデパートや土産品店で販売を始めたオリジナルの新商品。素材や製法にこだわった究極の一品だ。

魚は長崎の海で捕れたタイ、サバ、ハマチ、ボラを使用し、職人によって丁寧にさばかれる。それを特製のたれに漬け込み、じっくり乾燥したら、いよいよ燻製室へ。燻製にはいくつかの方法があるが、こちらで採用しているのは特別な専用機械と高い技術が必要とされる低温燻製。低温で長い時間をかけて魚を燻製することで旨味がギュッと凝縮するという。将大は、長崎県内で初めて低温燻製の機械を導入した会社である。

また、燻製のときに使うチップは対馬産の「ノグルミ」を使用。ノグルミの樽に使われるこの天然素材は、一般的に使われるサクラよりも味をまろやかにしてくれる。しかもノグルミは対馬に多く自生するもの、これまでなかなか有効に活用されていなかった。そのためチップと

恵みの歳時記

長崎の魚を燻製で味わう

近海・スモーク



総合食品加工 将大
長崎市鮎川町1613-89
TEL.095-814-1310

して利用することは地域の自然を守り、資源を活かすことにも繋がっている。

サーモンのスモークはスーパーなどでもよく目にするが、タイやサバのスモークとなると、どんな味なのか想像がつかない。一口いただいた。頭では理解しているものの、口に入れた瞬間は魚だと分からない。まさに生ハムのような味わいだ。その後、じんわりと魚本来の味が口の中に広がる。今まで食べたことのない、新しいおいしさである。

「ユニークな商品の裏にはユニークな人あり」と確信し、長崎魚市場のすぐそばにある本社を訪ねた。



燻製に使われる対馬産の香木「ノグルミ」のチップ

見た目も美しく、手土産にもおすすめの「近海・スモーク」。

燻製することで
誕生したのは
新しいおいしさ



兄と弟は誓った。
長崎の食文化に
革命を起こす。

「将」を切り盛りしているのは二人の兄弟。兄の将知さんが社長を務め、弟の啓裕さんが現場を仕切る。エネルギッシュな兄と穏やかな雰囲気、二人のコンビネーションは実に見事だ。

青森にいる知人がスモークの会社を経営していたことから、長崎の魚でもそれができないかと思いついた。それからというものの長崎県や長崎大学の協力を仰ぎながら様々な試行錯誤が始まった。

勘が必要とされる。そんな中、芳醇な薫りを実現してくれる対馬産のノグルミとの出会いは奇跡的だった。山あり谷ありの開発は一年を要したという。

商品が生まれる過程で活かされたのは、これまでの二人の経歴。将知さんはフランス料理を、啓裕さんは和食をと、それぞれ東京でプロの料理人として腕を振るった経験があった。ジャンルの異なる二人の料理人としての力は、開発の大きな原動力となったのである。

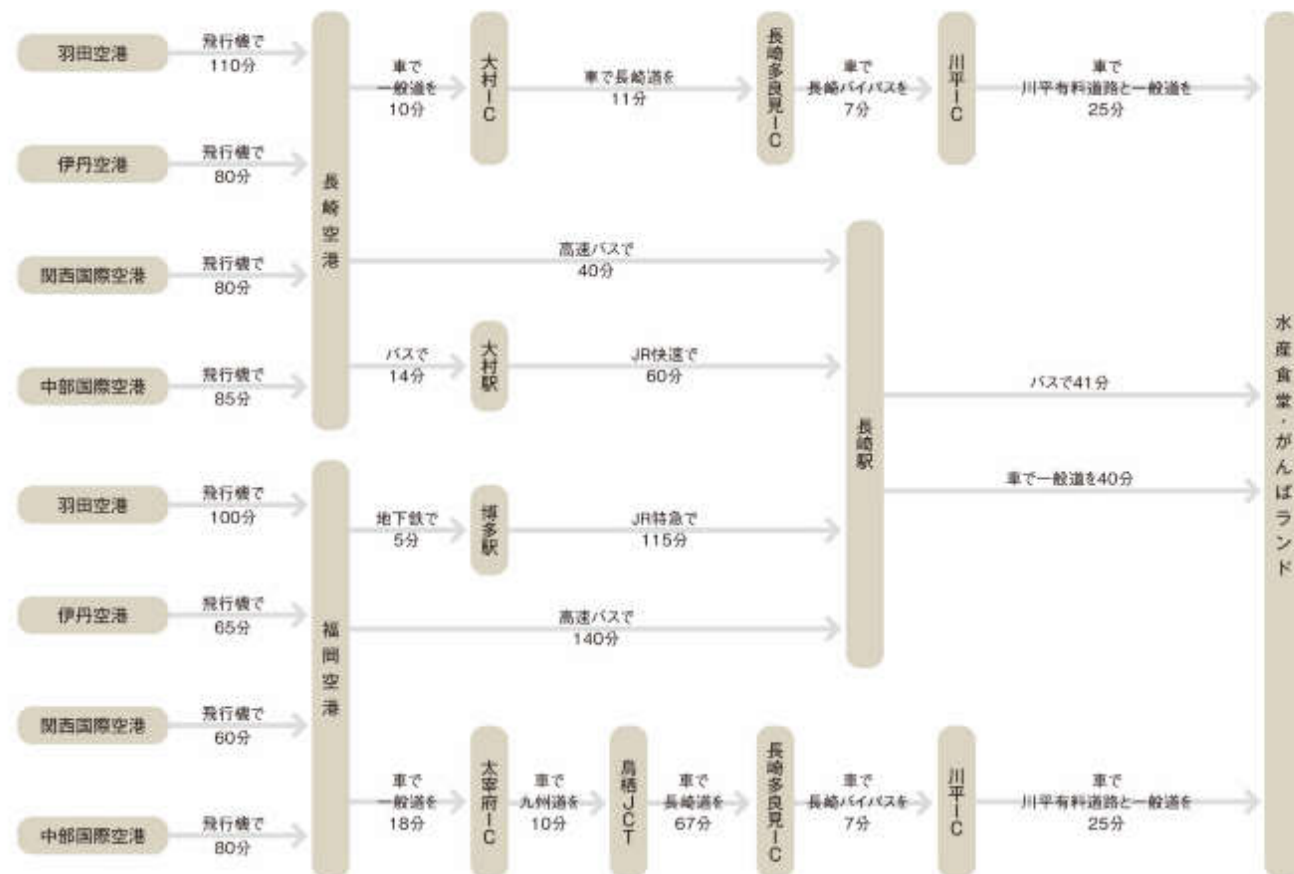
地味特集
三重・式見

恵みの歳時記





三重・式見へのアクセス



語りかける風景 12



気まぐれ甘酒

魚市場内にある「水産食堂」でお昼ごはんを食べると、厨房から出てきた男性が甘酒を出してくださった。いつもは経理などの裏方の仕事をしている寺中聡さんは店主の息子さんである。「気が向いた時に作るんです。ノンアルコールだから大丈夫ですよ」と聡さん。

それはそれは、やさしい甘さだった。これまで飲んだどの甘酒よりもおいしい。「作り方はとってもシンプルなんです。隠し味にお塩を入れています」。聡さんは甘酒の作り方を丁寧に教えてくださった。でも、その優しい甘さはレシピだけにあるのではないということが分かった。「どうして甘酒を」の問いに返ってきた答えは「海から上がってくる方たちに温まってもらいたいと思って」。相手を思う気持ちを全面に押し出すのではなく、あくまで「気が向いた時に作る」というスタンスが素敵だと思った。

心まで温めてくれた一杯に心からのお礼を。ごちそうさまでした。



海の男ならずとも心に染みる。
魚市の食堂で出会ったのは
温もりに満ちた甘酒でした。



長崎から世界遺産を。 ～「長崎の教会群」推薦書原案を提出～



右から下村文部科学大臣、中村知事、蒲島知事

中村知事と蒲島熊本県知事、関係市町長は、1月22日、国連教育科学文化機関(ユネスコ)の世界遺産登録を目指す「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」の推薦書原案を下村博文文部科学大臣に提出しました。

中村知事が「大浦天主堂での信徒発見から150年の節目の年となる平成27年の登録に向け、地元への期待も高まっている。離島半島地域の活性化のためにも支援をお願いしたい」と力を込めると、下村大

臣は「暫定一覧表に記載されている資産の中で、準備が最も進んでいる。登録がスムーズに行くようフォローアップしたい」と支援を約束されました。

教会群は、国宝であり、境内が国史跡となっている大浦天主堂(長崎市)をはじめ長崎、熊本両県内に残る13の文化財で構成。今夏頃に開かれる国の文化審議会における推薦の了承などを経て、推薦書が国からユネスコに提出されることになります。

世界遺産への道のり

平成19年	ユネスコの世界遺産暫定一覧表に登録
現在	国へ推薦書原案を提出
平成25年	国の文化審議会による審査・答申 関係省庁連絡会議による推薦決定
平成26年2月1日	国からユネスコへ推薦書提出
平成26年夏	専門機関による現地調査
平成27年夏	ユネスコの世界遺産委員会での審査・登録決定

長崎から世界遺産を

検索



大浦天主堂(国宝、国史跡)

©濱本政春氏撮影

TOPICS

トピックス

4月から「しまとく通貨」発売

～“しま”に遊びにきてみんな～

県内の離島の飲食店やホテルで使える20%のプレミアム付商品券「ながさきしまとく通貨」が4月から販売されます。1セット5千円(千円券6枚)で購入でき、有効期間は6か月間です。購入できるのは、島外からの観光客の方などです。

「しまとく通貨」でお得にしまを巡ってみませんか。長崎のしまには歴史や文化、食などの魅力が盛りだくさんです。

購入窓口 県内と福岡・佐賀両県のフェリーターミナルや空港などの販売店

使用できる島 五島(五島市、新上五島町)、老成、対馬、小値賀、

宇久(佐世保市宇久町)の「しま加盟店」で使用できます。

お問い合わせ しま共通地域通貨発行委員会 TEL.095-833-2051

しまとく通貨

検索

しまで
待ってるよ!



マスコットキャラクター
しまうまっし



“長崎四季畑”をどうぞ

～県の農産加工品ブランドがスタート～



選り抜かれた長崎四季畑

「長崎四季畑」とは、県内の優れた農産加工品の中から全国に誇れる逸品を認証し、広く県内外にPRする長崎県の統一ブランドです。1月30日、初めての審査会が行われ、100商品の応募の中から15商品が選ばれました。

認証商品は、長崎ならではの自慢の逸品ばかり。2月8日に東京で開かれた「長崎食の商談会2013」でもバイヤーの皆さんに大好評でした。

お土産や贈り物から、毎日の食卓にも喜ばれる「長崎四季畑」をどうぞご賞味ください。

お問い合わせ 県の農産加工・流通室

TEL.095-895-2997

長崎四季畑

検索

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri



ながさきにこり Renewal

Nagasaki
ni-ko-ri

創刊から3年。「にこり」が新しく生まれ変わります。年6回(奇数月)発行から、年4回(季刊)発行と回数は減りますが、全24ページから全32ページと内容を充実。長崎が世界に誇る教会群やデザインの優れたモノにスポットを当てた新コーナーも始まります。新しい「にこり」にご期待ください。

にこり
6月5日
発刊!

長崎県



にこり

表紙のはなし 針
魚網を編む際に使われる竹製の針。一針一針と縫い合わせるにより巻き網用の大きな網ができる。糸の両端は、はつれないようにハサミではなく火で切られている。

平成25年3月発行
編集・発行/長崎県広報課 〒850-8570 長崎市江戸町2-13
電話095-895-2021 メール:ni-ko-ri@pref.nagasaki.lg.jp
デザイン/(有)イースワークス 印刷/(株)インテックス
<http://www.pref.nagasaki.jp/koho/plaza/dream/>

長崎県

定期購読(無料)
の申込は
こちらから

