

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

黒島

命がつなぐ
祈りの島

No.

19



長崎の教会群と キリスト教関連遺産

半 世紀以上も前になるが、高校の修学旅行で初めて長崎にきた時のことだった。長崎駅近くの旅館に宿泊した翌朝、教会の鐘の大きな音響で目覚め起きた。いま思うと、宿は中町教会の裏手あたりにあったのだろうが、それまでに体験したことがないことだった。現在でも、浦上天主堂の近くに泊まった人からは、同様なことをよく聞く。

大晦日の夜、除夜の鐘に交じって教会の鐘の音が聞こえるのも、十年程の

ち長崎に住むようになって初めて知ったことだった。それぐらい、長崎には教会が多いということだろう。長崎市内に居ると、それでも教会はさほど目立った存在ではない。とりわけ近年では、高層ビルやマンションの林立で余計に埋もれてしまった感がある。

ところが県内に多い離島などを訪ねると、小さな町や村にそれこそ最も立派な建物として教会が立っているのに出くわす。それも歴史的建造物として優れた遺構が大変豊富なことに、気付

かされる。実際、現在では、国の重要文化財に指定された教会堂は全国で十五棟ほどしかないが、なんとその約三分の二が長崎県内に集中しているのだ。長崎は教会群の宝庫だといわれるゆえんである。私たちが、二〇〇一年に「長崎の教会群を世界遺産にする会」を立ち上げ、今日まで活動が続けてきた理由でもある。

しかし私自身が教会巡りを始めた四十年ほど前には、まだ「世界遺産」という言葉さえ知らなかった。世界遺産

とは、一九七二年にユネスコ（国連教育科学文化機関）の総会で採択された同条約にもとづき、そのリストに記載された物件を指す。平たくいうと地球上にある世界的に貴重な自然と文化的構築物のこと。しかしわが国がこの条約に加盟したのは二十年後の一九九二年であつたから、無理もない。国内で世界遺産のことが広く注目を集めるようになったのは、その翌年に法隆寺と姫路城、屋久島の三件が登録されてからだといえよう。

ところで長崎には、単に教会が多いだけでなく、十六世紀半ば以降に展開してきたわが国におけるキリスト教の全史が、極めて濃密かつ典型的に集約されているといつて過言でない。すなわち、その伝来以降の急速な伝播と浸透、政権の禁教政策に伴う弾圧・殉教と長期の潜伏、そして幕末以降の再布

教による復活と教会建設の歩みのすべてが、である。

それゆえ長崎県では、二〇〇六年からこの歴史的、文化的な資産群をもって「世界遺産」をめざす取り組みを開始した。各国が概ね五年から十年以内の推薦をめざし、ユネスコに提出した世界遺産候補の目録を「暫定リスト」というが、「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」の名で提出した物件は二〇〇七年、これに登載された。つまり世界遺産の国内候補に認定されたわけだ。以後、長崎県と関係市町では、この物件の何が「世界遺産」の規準に適合するか、その普遍的で客観的な価値を証明するために選定した構成資産に過不足はないか、そしてそれらが全体として十分な保全体制を整えているか、など様々な観点からの検討と準備を積み重ねてきた。その結果、最終的には、熊本県天草市の崎津集落を加えた計十三の構成資産からなる推薦書案を、本年の一月、国に提出した。

この夏、国の審議の結論がどう出るか、今この大きなヤマ場を迎えようとしている。

がその前に、久しぶりに黒島へ出かけてみようか。やや行きにくいのが、碧い海原と、赤煉瓦や白漆喰の壁が新緑と陽光に映える今月は、もっぱら、これを思案中である。



林 一馬（はやしかずま）
長崎総合科学大学教授・工学博士。1943年生まれ。1972年より長崎在住。専門は建築意匠・歴史、都市景観デザイン。著書に「長崎の教会堂」「建築論事典」など。

命がつなぐ 祈りの島

佐

世保市の西に広がる九十九島。二百あまりの島が連なる九十九島の中で、最も大きな島——それが黒島である。大きいといっても、周囲約十二キロメートル、人口は約四百七十人。車ならすぐに一周できてしまうし、道で会う人はみな顔見知り。そんな小さな島だ。

島の名前の由来には二つの説がある。一つは沖から見ると、島に密生した樹木が黒々と見えることから。もう一つは、昔からカトリック信徒が多く住んでいたため、十字架を表す「クルス島」がなまって「クロ島」になったというもの。歴史的に見ると、前者が有力なのだそうだが、この島には後者がふさわしいような気がする。黒島は人口の約九割がカトリック信徒であり、彼らは深い信仰の中で半農半漁の日々を営んできた。そして信徒たちの祈りの場である黒島天主堂は、国の重要文化財であり、世界遺産登録を目指している「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」の構成資産のひとつである。

黒島へはフェリーで渡る。佐世保市相浦港から約五十分。これが旅人たちの唯一の足だ。九十九島の島々や平戸の島影を眺めながら、船はゆらりゆらりと進んでいく。

島



ふるさと再発見
KUROSHIMA

Sasebo City
KUROSHIMA

佐世保市の弓張島展望台からは九十九島が一望できる。写真奥左にうっすらと見えるのが黒島。



黒島天主堂

島のほぼ中央に建てられた祈りの場。風格と温もりは百年以上の時を経てなお当時のままだと色褪せない。人々は、今日もこの場所で祈りを捧げている。



生きるとは――

幸福とは



切なる祈り

光に彩られる



こ ちんまりとした黒島港には、漁船がひしめいていた。

今回の案内役は「黒島史跡保存会」の山内一成さんと大村正義さん。お二人とも黒島生まれの黒島育ち、カトリック信徒でもある。まずは、島のシンボルである黒島天主堂へ。煉瓦造りの立派な佇まいと堂内に流れる荘厳な空気。こんな小さな島にこんな大きな教会堂が…と驚いていたら、明治末期には二千人もの信徒がいたというから、納得である。

黒島に潜伏キリシタンたちが移住してきたのは、今から約二百年ほど前、江戸時代の文化・文政の頃。平戸藩が入植を自由にしたことから、外海（長崎市）をはじめ各地から移民が渡ってきた。中には五島へ行く途中、風よけのために立ち寄り、そのまま移住してしまったという人もいたようだ。黒島は別名「水島」と呼ばれるほどに湧き水が豊富な上、漁場にも恵まれていたため、ここなら生活ができると思ったのだろう。

隠れるためではなく、生きるためにこの島へとやってきた彼らだが、信仰を公にするわけにはいかない。他の土地に比べると激しい弾圧もなく、取り締まりも

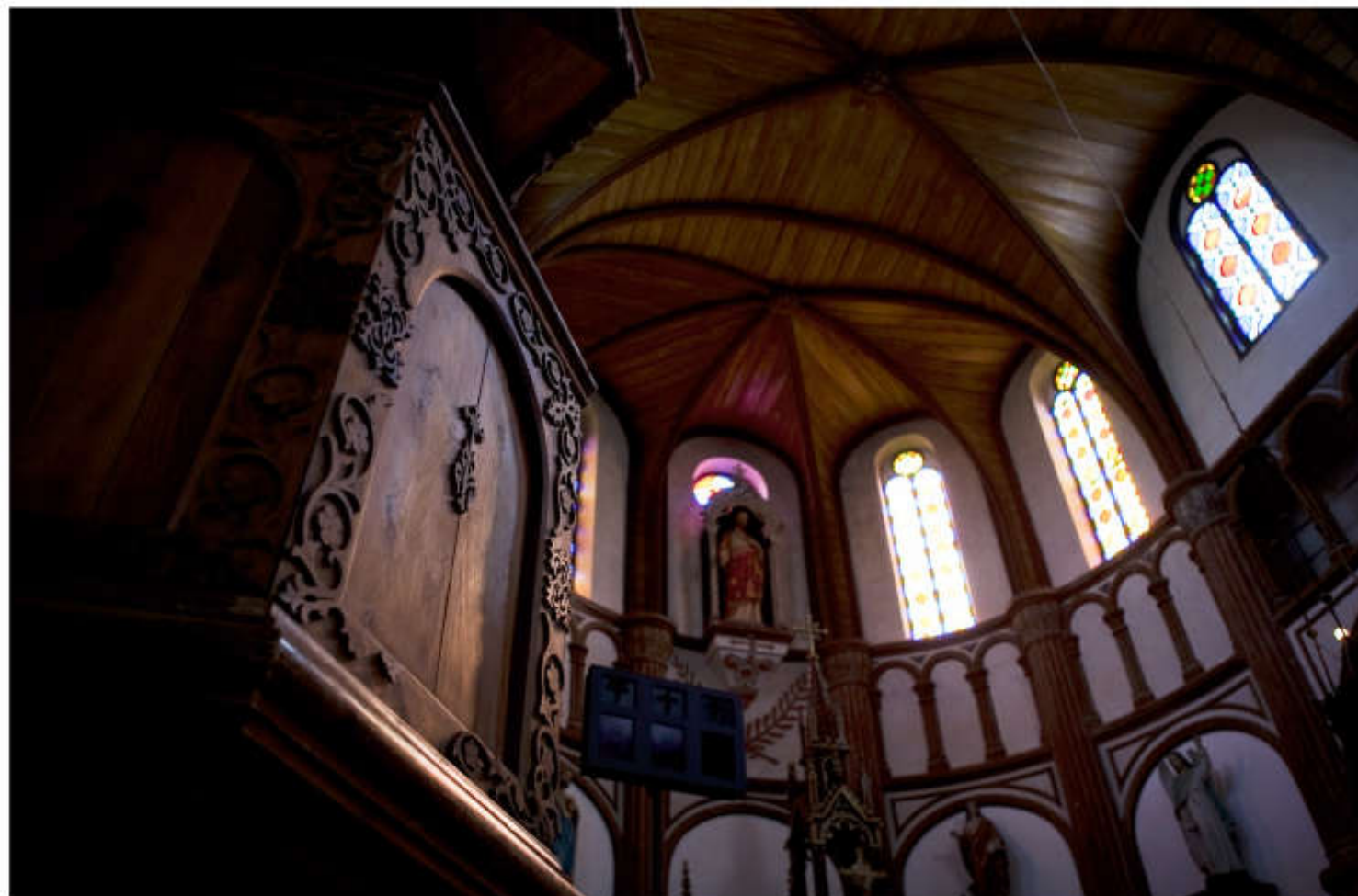
第 二の転機が訪れたのは、一八九七

年。黒島の主任司祭として赴任してきたマルマン神父は信徒たちへこう宣言した。「私は聖堂建築の目的を持って、この黒島に赴任してきました」。こうして始まった教会堂建築。設計は建築に造詣の深かったマルマン神父自らが手掛けた。

「天主堂の建築費を現在のお金に換算すると、三億円くらいでしょうか」と山内さん。この途方もない金額を信徒たちは貧しい暮らしの中から工面し、労働奉仕を行った。足りない資金はマルマン神父が調達したという。

リブ・ヴォールト天井と呼ばれるアーチ状の天井、重厚な三層構造、半円形の祭壇部…と、黒島天主堂の構造は実に素晴らしい。でも、それ以上に心打たれるのは、いたるところに見られるマルマン神父と信徒たちの想いの結晶のようなものだ。信徒がひとつずつ積み上げたという約四十万個の煉瓦。主祭壇の円形の床に張られた有田焼のタイル。マルマン神父が祖国フランスから取り寄せた聖者の像と四色のステンドグラス。そしてなにより圧倒されるのは、天井などに描かれた木目である。「立派な教会堂をつくりたい」と願った信徒たちは安価な板にニスを塗り、その上から刷毛目という手法で木目をつけた。その労力たるや、いかにばかりであったろう。それは単なる装飾ではなく、百年余りの時を経て、崇高な輝きを放っていた。

あーがれの人 マルマン神父



ふるさと再発見
KUROSHIMA
Sasabe City
KUROSHIMA

今も語り継がれる 黒島の受難と 奇跡の復活



厳しくなかったという黒島。それでも「絵踏み」が強要され、キリシタンたちは仏教徒を装い、寺の檀家となった。昭和に入り、この寺の本尊の袖の下よりマリヤ観音が発見されたことをみても、彼らが仏像を拝みながらも、心の中ではオラショを唱えていたことが分かる。

そんな信徒たちに第一の転機が訪れたのは、一八六五年。「長崎の大浦天主堂にローマから遣わされた神父たちがいる」という一報が入ってきた。彼らのリーダー的役割を担っていた出口大吉親子は、禁教令が解けていない中、密かに海を渡り、命懸けの告白をした。「黒島には六百人の潜伏キリシタンがいます」と。その後、大吉たちは幾度となく長崎へ向かい、宣教師たちとの面会を重ねることとなる。その際、潜伏していた約八十年の間に洗礼の作法や文言が間違っていて伝わっていたことも分かった。大浦で洗礼を受けて伝道師となった大吉は島中の信徒の家を一軒一軒まわり、正しい祈りの言葉を伝え、洗礼を授けなおしたという。こうした大吉の働きが信徒たちの結束を高め、黒島の信徒たちは一人残らずカトリックとして復活を遂げた。

マルマン神父がとても優れた人物だったことは、洗礼台や説教壇が教えてくれる。まるで芸術品のようなこれらは、神父の手によるもの。こうした神父の心は信徒たちへも届いていた。大村さんはこう話す。「この教会堂は私の祖父が十代の頃に建てられたものです。祖父も勤労奉仕をしたそうで、ことあるごとに「マルマン神父様を思えば、贅沢はできない」と言っていました」。

信徒たちにとってマルマン神父は今も特別だ。手造りの説教壇のそばには神父の写真と共に、子どもたちのメッセージが飾られている。「教会を造ってくださってありがとう、マルマン神父、あこがれの人」。マルマン神父は、教会堂のそばのカトリック共同墓地に信徒たちとともに眠っている。



黒島史跡保存会
山内一成さん(左)と大村正義さん(右)

写真中央／マルマン神父手造りの説教壇。ひとつひとつの装飾に神父の想いが見えるようだ。左／「信仰復活の地」の記念碑。1872年、ゴアリエ神父によって黒島における初めてのミサが行われた。禁教令の中、出口家があったこの場所に600人の信徒が集まったという。

※2／P5右上写真。大浦天主堂や田平天主堂と同じく内部が三層となっている構造。

黒島史跡保存会
TEL.0956-56-2765

風と共に暮らす。

ここには
失われてしまった
風景がある

黒 島港に着いたとき、不思議に思ったことがある。普通は港の周辺には集落があるものだが、黒島港の周りには、それらしきものが見あたらない。聞けば、島へ渡ってきた潜伏キリシタンたちは、昔から住んでいた仏教徒に遠慮して、彼らが住む集落から離れた村外れの荒地を耕して住みついたという。水があり、魚が捕れる。生活しやすい。

す。自然と共存し、生きるための知恵は貴い。島を歩いていると、実に多くの石垣があることに気付く。黒島は江戸時代から御影石の採石地として知られている。御影石はち密で固いことから石材として重用され、家や畑の土台、墓石と、島のあちこちで使われている。そういえば、黒島天主堂の入口の階段や東ね柱の土台、マルマン神父のお墓も御影石だった。御影石は石材として利用されるだけではない。長い年月を経て風化すると、たまねぎの皮がむけるように外側から剥がれ落ち、その剥がれ落ちたものはやがて赤土となる。そしてその赤土が栄養いっ

ようで、実は、黒島には彼らが頭を抱える問題が一つあった。強風である。黒島は夏も冬も強い季節風が吹き、特に台風の際は猛烈な南風に襲われる。この強い風と共存していくために、彼らは知恵を絞った。

島の南部に位置する蔵集落を見渡す。強風から家を守るように、海側にはアコウの防風林が植えられ、その上に畑が広がっている。ありがたいことに、島にはアコウなどの亜熱帯系の植物が多く自生しており、移住者たちは、これらの植物を防風林として利用することを思いつく。山内さんは「黒島の人は木をととても大切にします。木は単なる植物ではなく、家を守ってくれるものだからです」と話

ばいの野菜を育てる。島の野菜は美味しい。特に根菜類は身が締まり、甘い。それはすべて鉄分の多い赤土の恩恵。御影石は人々の家や財産を守り、風化してできた赤土は命の糧を育んでいく。昼食は「喜久屋旅館」で黒島名物の「島めし」をいただいた。新鮮な鮑の刺身に、うちわえびとアオサの味噌汁、野菜の煮物と、島の恵みが凝縮されている。丸々としたレンコダイは煮付けと思いきや、初めての味。これは「塩炊き」という料理だそうで、味付けは塩のみ。島の漁師たちの酒の肴の定番らしい。シンプルなのに上品な味わいに、島の人たちは美味しい食べ方をよく知っていると感心した。

蔵集落

約40世帯が暮らす蔵集落。海へ防風林→家→畑という順に、黒島独自の文化を映し出している。2011年、全島が国の重要文化的景観に選定された。島めしは以下の旅館で食べられます。

喜久屋旅館
黒島町3769 TEL.0956-56-2002

漁師の宿喜久屋旅館 検索

山下旅館
黒島町3175 TEL.0956-56-2016

黒島には、島の人々の生活の知恵が詰まっています。

石垣に隠れていたアコウも黒島特有の風景。

カトリック共同墓地にあるマルマン神父のお墓。

「喜久屋旅館」でいただいた島めしの「島めし」。



小さな島に
あふれる自然と
そこに暮らす人々

黒 島は自然豊かな島である。引潮の時だけに見られるという光景があると聞き、串ノ浜へ。海岸にはまるで巨大なワニが昼寝でもしているかのように大きな岩が連なっている。これは、岩盤の裂け目に地下のマグマがせり上がって冷え固まり、海岸の波で柔らかな岩盤が除かれた結果、固い溶岩だけが突出したもの。玄武岩岩脈というらしい。総延長は三百メートル以上もあり、長崎県最大。驚くべき自然の造形美だ。

家々を守る防風林として活躍しているアコウ。温暖な黒島にはアコウがたくさん自生しているが、中でも根谷の巨木には圧倒される。樹齢およそ百年というこ

のアコウは、木根と呼ばれる細い根が風に揺れ、おぼけのよう。怖がっていると、ガイドの大村さんが「もうすぐ芽が出て、葉が生い茂ります。濃い緑の葉が茂ると、森のようになるんですよ」と笑った。

牡蠣瀬の断崖では迫力の絶景が楽しめる。右を見れば、外海の潜伏キリシタンたちがたどり着いたという長崎鼻。遠く海の向こうには大島や崎戸が望め、恐々と下を覗き込めば、海底が見えるほど透明度の高いエメラルドグリーンが広がっている。

黒島の自然はダイナミックだ。恵み多き島とはいえ、自然は時に猛威を振るう。その中で、潜伏キリシタンたちは一から土地を切り開き、家を建て、作物を育て、子を生み育ててきた。それは並大抵の苦勞ではなかったはずだ。山内さんは、島には一人暮らしのお年寄りがたくさんいると話した後、こう続けた。「黒島には、お年寄り一人に対して四人の見回り隊があります。四人が毎日交代でお年寄りを訪ね、様子を見守るんです。島では年間に約二十名の方がおじくなりになります。が、生まれるのは一人か二人。だから子どもが生まれると、島をあげて喜ぶんですよ」。この島の人々が過酷な環境の中で生きてこられたのは、いつの時代も一人ではなかったからなのだろう。一人暮らしのお年寄りたちは、決してこの土地を離れたがらないという。

自然の造形美

この日の宿は黒島天主堂近くの「民宿つるさき」。玄関を入ると、「いらっしゃいませ！」と元気な子どもの声が迎えてくれた。

宿は四年前にオープンした。高校卒業後、大阪の飲食店と佐世保のホテルで和食を修行した鶴崎浩司さんが黒島に戻ってきたのは十二年前。父の時雄さんと母の美智子さんが営んでいた雑貨店の横に食事処をオープンしたところ、島を訪れるビジネスマンや観光客に「宿泊所もほしい」と請われ、宿を始めた。

「民宿つるさき」はとにかく忙しい。泊まり客の他に、お食事処には昼は観光客が食事、夜は地元客がお酒を楽しみに足を運ぶ。弁当や鉢盛りの注文が入るからと思えば、雑貨店に客が来る。

この忙しさを乗り越えることができるのはやはり家族の力があるから。メニュー作成や料理は浩司さん、接客は奥様の直美さん、料理に使う野菜畑の手入れや観光客のガイドは時雄さん、雑貨店の店番や料理の手伝いは美智子さん、そして小学生の大鳳くん、華ちゃんはお風呂掃除やタオルの準備など。とにかく家族全員で働く。

夕食の時間。「島でとれた野菜や魚を食べて元気になってほしい」という浩司さんの言葉通りのメニューが並んだ。昼間、行く先々で宿泊先を聞かれ、答える「あそここの「たまねぎのあんかけ」は最高ばい」と皆が口を揃えていた。テーマ

ふるさと再発見
KUROSHIMA

Sancho City
KUROSHIMA

我が家のような
くつろぎと

名物料理を楽しむ夜



つるさき名物の「たまねぎのあんかけ」。

ブルに運ばれたそれは、新たなねぎ独特の甘味と、隠し味に味噌を入れたあんがたまらない、思わず唸ってしまう美味しさだ。

舌鼓を打っているところへ華ちゃんが登場した。「手品を始めます」の一言で始まったショータイムは、ハンカチを使った可愛いマジック。成功するたびに拍手が湧く。華ちゃんの後に待っていたのは、大鳳くんの歌の披露。マイク代わりに辛子のチューブを握りしめ、元気いっぱい最近流行の歌や懐かしい歌謡曲を歌い上げる。涙が出るほど笑った夜だった。

浩司さんの言葉を思い出した。「家族だから時にはけんかもあります。それでもお客様が来られると、心を一つにできるんです」。両親や祖父母に囲まれ、その背中を見て育っている子どもたちには、大人たちの心がしっかりと伝わっている。



宿の周りには赤土の畑がぐるり。料理に使う野菜はここで作られる。

民宿つるさき 黒島町3803-1 TEL.0956-56-2038

民宿つるさき 検索 ※島めしも食べられます。

家族の 笑顔が 最高の おもてなし



一日の始まり

なんと清らかな

翌 朝五時四十分、黒島天主堂。空が明るくなりかけた頃、一人また一人と堂内へ吸い込まれるように人々が入っていく。朝のミサだ。

堂内は昼間とはまた違う凛とした雰囲気包まれていた。シスターがひざまずいて静かに祈りの時を待っている。

六時、アンゼラスの鐘の音と共に祈りが始まった。

私に 慰められるよりも 慰めることを

理解されることよりも 理解することを

愛されることよりも

愛することを望ませてください

ミサが終わわり外へ出ると、太陽が昇り、天主堂へと光が降り注いでいた。

信徒たちはこう話す。「朝のミサへ出ると、帰ってからのご飯が美味しいし、畑仕事もさばけるとよ」「女房とけんかしても、一緒にミサへ出ると、帰る頃には自然と仲直りしとります」。

オルガンの音色と

賛美歌が響き渡る。



黒島天主堂
朝のミサ



黒島豆腐

ごちそうには欠かせない島を代表する郷土料理。
ここでしか食べられないと思うと、
美味しさも倍増だ。



ふくれまんじゅう

もちもちとした生地の中には、こしあんがたっぷり。
「まんじゅうの葉」と呼ばれる葉っぱは、
家の周りでとれたもの。



自家製の漬物

ニンジンやウリなどの粕漬けは
お母さん自慢の味。
中には「つわの味噌漬け」なる逸品も。



アラカブの刺身

お父さんが釣ってきたアラカブは刺身に。
唐揚げに、味噌汁にと大活躍。
コリコリした歯ごたえと上品な味わいの刺身に感激!



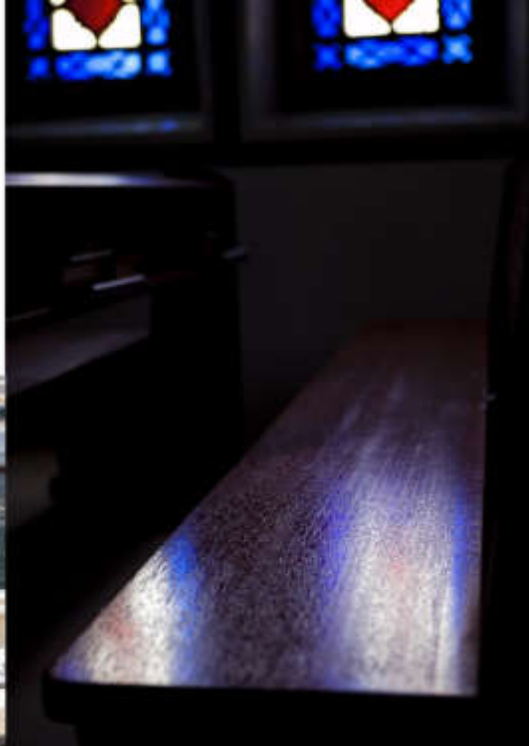
ふるさと再発見
KUROSHIMA
Sado City
KUROSHIMA

島の人たちにお昼ごはんをお呼ば
れした。ご馳走が並ぶテーブル
を皆で囲む。「魚は昨日、お父さんが釣っ
てきたもの、この貝はお父さんが釣りし
ている間に私が海でとったとよ」。「これ
は黒島ではお祝いの時に食べる「ふくれ
まんじゅう」。「たまねぎも大根もきぬ
さやも、みんなうちの畑でとれたもの」。
「この自家製の漬物、ぜひ食べてみて」。
次々に料理を勧められる。そのひとつひ
とつが滋味に富み、歓迎の気持ちにあふ

れていて、心がじんわりと温かくなった。
部屋の中には信徒の家に必ずあると
いう祭壇。この島の信徒たちは、いつ
も神様と一緒にだ。漁師の船にはマリア
様を、車の運転席にはロザリオを、携
帯のストラップには十字架を。もちろ
ん日曜日のミサは彼らにとって最も幸
福な時間である。
「祭壇の前でいただくと、美味しいね」
とお母さんたち。その笑顔は、たとえよ
うもなく美しい。

島の恵みを いただきます。





祈りの島

命がつなぐ きたもの



黒 島はなにもない島だ。市場もなければ、コンビニもない。いや、信号すらない。ここには、普段当たり前存在しているものが、何もない。

それでも、黒島は満ち足りている。なにより人々がキラキラしている。食べる分だけの野菜を作り、魚が食べたくなったら釣りへ行く。海へ行けないお年寄り

へは釣った魚を持っていき、お礼に野菜をもらう。島のあちこちで、そんな物々交換がされている。毎日、海と山の恵みを存分に味わい、庭には季節ごとに花を植え、それが咲くのを心待ちにしている。誰に話を聞いても、心豊かに暮らしていることが伝わってくる。「島で暮らすことの楽しみはなんですか」。そんな陳腐な質問は吹き飛んでしまった。

この島で培われた人々の信仰心は、敬虔（けいけん）という言葉だけでは表すことができない。その強さはどこから来るのか。いくら考えても、「命がつなぐできたもの」としか答えようがない。彼らは当たり前のように言う。「毎週金曜日は、絵踏みをした先祖の罪を許してもらうために祈ります」。そこにあるのは、先祖たちがずつとずつとつないできたものを受け取り、祈り、信じていく。ただそれだけだ。

島の暮らしは楽しいことばかりではない。都会と同じように、辛いことも悲しいことも、時には身を切られるような思いをすることもある。それでも人々はそれを口にしない。ある信徒は、その答えをこう教えてくれた。「いつかは晴れるからね」。

吹きつける風が心地良く感じられた。



自然の恵み

豊かな心



恵みの歳時記

おもてなしの郷土料理

黒島どうふ

黒島にはお祝いの席や人が集まる時に必ず登場する郷土料理がある。
「どんなにご馳走が並んでいても、まずは皆がこれに箸をつける」というほど、
島の人にとってなくてはならぬ味。それが「黒島どうふ」だ。
黒島には豆腐屋はない。だから、購入することはできない。
黒島どうふは家で作るもの。
まさに島でしか食べられない幻の豆腐なのである。



味も 歯ごたえも しつかり

黒 島どうふの最大の特徴は、にがりの代わりに海水を使うこと。きれいな海から汲み取ってきたミネラル豊富な海水こそが美味しい豆腐を生み出す。

今回、黒島どうふを作ってくださったのは、中村定美さんとフジノさんご夫妻。「豆腐作りはタイミンが大事」とフジノさんは話す。釜で火を炊いたり、木箱に流し込んだり、夫婦の連携プレーは見事。夫婦漫才のように軽妙な会話を繰り広げながら、あれよあれよという間に豆腐づくりが進

んでいく。「ミキサーのない時代は大変でした。私が子どもの頃は大豆を石臼で挽いてたんですから」とフジノさん。大きな豆腐専用の釜は定美さんのお母さんが使っていたものだそうで、百年以上使っているという。豆腐づくりは、こうして親から子へ、子から孫へと伝わってきたものなのだろう。

豆腐が固まるのを待つ間、熱々の豆乳やざる豆腐をいただいた。ふるふるとした食感のざる豆腐は、ほのかな潮の香りが口いっぱいに広がる。

油いらすの美味しさで、おかわりまでいただいていた。ざる豆腐を食べながら聞くお二人の話は楽しい。特に定美さんの器用さには脱帽した。かまどや豆腐を固める木箱、御影石を使った流し台にいたるまで、定美さんの手造りだというのだ。「お父さんは最高の人」とフジノさんが嬉しそうに微笑む。

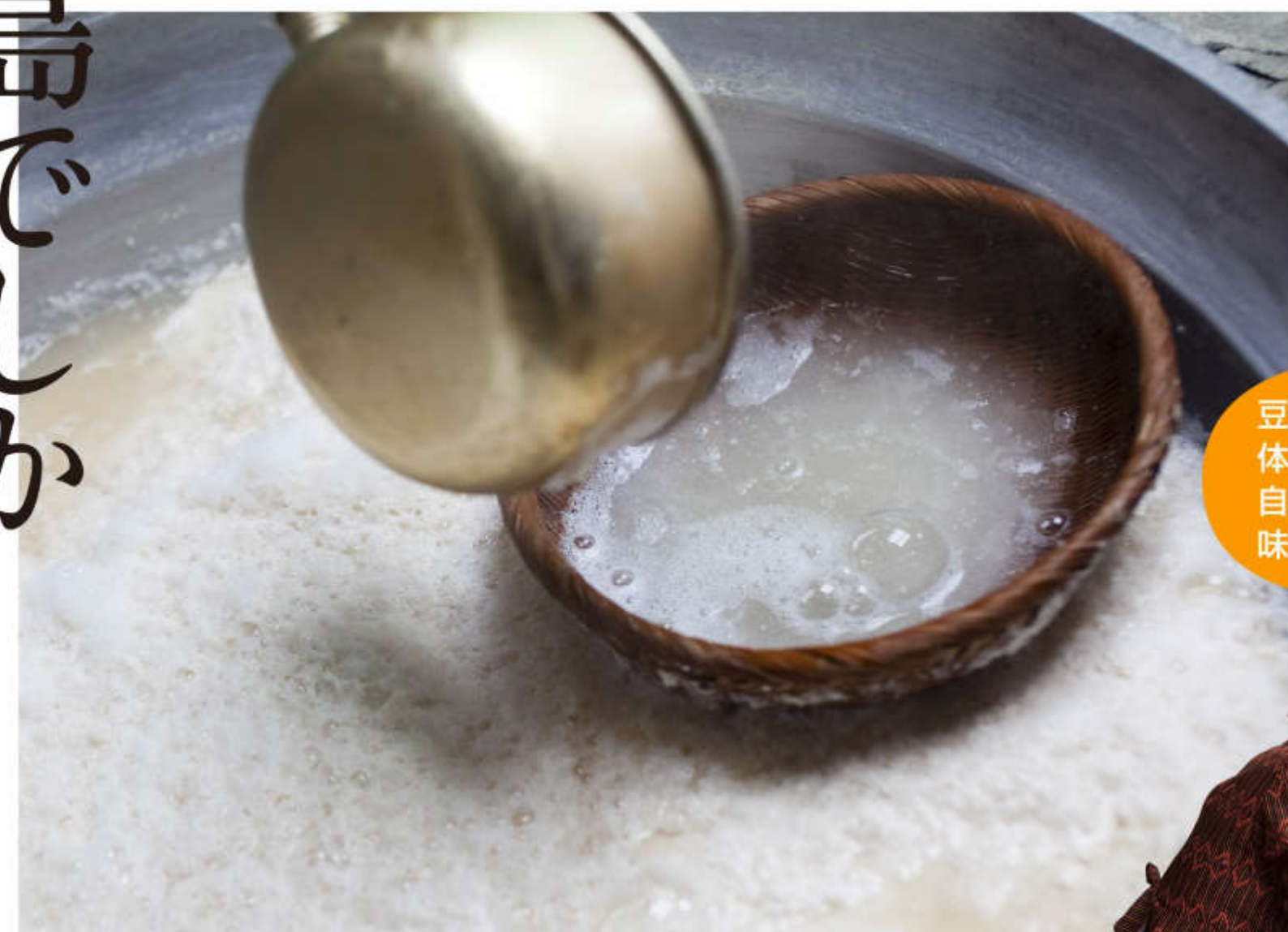
豆腐は一時間ほどで固まった。黒島どうふは、基本的におにしみ風に味付けをしているだけ。「いりこ出汁に、砂糖と醤油と酒で炊くんですよ」。



口を含むと、じんわりと甘い風味が広がり、独特の歯ごたえを感じる。いつも食べている豆腐とはひと味もふた味も違う深みと、どこか懐かしい味わい。家庭によって味は違えど、手間暇は同じ。黒島どうふ——ぜひ食してほしい郷土料理である。

島でしか

食べられない 美味なる豆腐



豆腐づくりは体験もできます。自分で作ると、味も格別ですよ。

黒島の名物をぜひ味わってください。

豆腐づくりは全てが手作業で進められる。
豆腐づくり体験の問い合わせ
黒島地区公民館 黒島町3175
TEL.0956-56-2765

中村定美さん(右)とフジノさん(左)

高校生の文化の祭典、いよいよ開幕!!

「2013 長崎しおかぜ総文祭」100日前記念イベント



100日前記念イベントで活躍する高校生たち

第37回全国高等学校総合文化祭(2013 長崎しおかぜ総文祭)が、7月31日(水)からいよいよ開催されます。

総文祭とは、演劇、美術、工芸、文芸などの文化活動に取り組む高校生が年に1度、全国から集い、その成果を発表する「文化部のインターハイ」。県内15市町の会場で開催され、約2万人の高校生が参加予定です。

4月21日には、開催100日前を記念したイベントが長崎、佐世保、諫早の3会場で開かれ、高校生たちが太鼓や合唱、華やかなパレード等で集まった人々に大会をPRしました。

●会場、スケジュールなど詳しくは、ホームページをご覧ください。 [長崎しおかぜ総文祭](#) 検索

●お問い合わせ 第37回全国高等学校総合文化祭 長崎県実行委員会事務局 TEL.095-894-3387

長崎の歴史物語ここに完結!

歴史ガイドブック「旅する長崎学」最終刊発売

歴史ガイドブック「旅する長崎学」の最新刊「歴史の道編」Ⅳ(第4巻)「長崎街道・脇往還ウォーキング」を発刊しました。今号では、長崎街道の時津街道や諫早街道、脇街道として茂木街道とみさき街道を歩きながら、長崎の魅力発見の道へと誘います。

歴史のなかに潜む新たな発見や地域の特徴を五感で楽しみ、歴史の舞台となった場所でしか味わえない感動をお届けする「旅する長崎学」は、今号をもって完結。

ガイドブック片手に長崎のまちを歩けば、長崎の歴史ストーリーとその魅力を最大限に感じていただけるのではないのでしょうか。

■書籍名 / 「旅する長崎学21」歴史の道Ⅳ長崎街道・脇往還ウォーキング
■形態 / A5判 本編64頁 オールカラー ■価格 / 600円(税込み)

●お求めは [長崎文献社](#) 検索

発売元 / 長崎文献社 TEL.095-823-5247
長崎、福岡、東京の大手書店、又はネットショッピング等でも販売しています。

●お問い合わせ 長崎県文化振興課 ながさき歴史発見・発信プロジェクト TEL.095-895-2762

[旅する長崎学](#) 検索



韓国に長崎の活動支援拠点オープン

県ソウル事務所開設

県では、韓国との関係強化を図るため、5月1日に「長崎県ソウル事務所」を開設しました。平成15年3月に旧ソウル事務所を閉鎖してから、10年ぶりの復活となります。

5月13日には、中村知事が県議会、市町、経済団体などの関係者とともに現地を訪れ、事務所開設レセプションを開催。中村知事は「長崎県と韓国の多様な分野での交流を大きく発展させてまいりたい」と述べ、韓国の政府関係団体や旅行社等に長崎の魅力をPRしました。

観光客の誘致促進や県産品の販路拡大など、経済発展著しい韓国の活力を取り込み、県内経済の活性化につなげることが期待されています。

●事務所所在地 大韓民国ソウル特別市鍾路区鍾路1 教保ビル17階
(財)自治体国際化協会 (CLAIR(クリア)ソウル事務所内)

●お問い合わせ 長崎県アジア・国際政策課 TEL.095-895-2841



レセプション「長崎県のタペ」でPRする中村知事

長崎県 わがふる里よ♪

長崎県民歌「南の風」が生まれ変わりました

県民に親しまれ、広く愛される歌をつくらうと、昭和36年に制定された長崎県民歌「南の風」。県内各地の景色や人々のくらしが歌詞に描かれ、長崎を離れた皆さんにも、ふるさとのすばらしさを思い出していただけます。

この歌を若い世代にも歌い継いでほしいとの思いから、今回、行進曲、合唱、ピアノ曲、オルゴールなど、さまざまなバージョンにアレンジし、県内の高校生に演奏・合唱してもらいました。

長崎の魅力あふれる県民歌は、県のホームページで試聴できます。皆さんぜひお聴きください。

●リニューアルした曲と楽譜はこちら [長崎県民歌](#) 検索

●お問い合わせ 長崎県広報課 TEL.095-895-2021



演奏は県立佐世保南高校吹奏楽部、
合唱は、県立清峰高校コーラス部が担当しました。

長崎県民歌 「南の風」

作詞：県民の歌作委員会
作曲：山口健作

1 南の風と光に

とつづくの文化のうしろ

花咲きし伝統ひめて

はて知らぬ希望に生くる

長崎県 わがふる里よ

2 青にみゆみ山雲仙

山脈の重なるころ

殉教の道も清らに

限りなき生命は映ゆる

長崎県 わがふる里よ

3 雲ながる 海原ゆけば

壱岐 対馬 五島の彼方

ゆたかなる海の幸あり

大漁の旗はかがやく

長崎県 わがふる里よ

4 こだまする造船の業

大なる七つの海に

新らしき船を浮かべて

美しく世界を結ぶ

長崎県 わがふる里よ

デザインの モノがたり

1

素材／オーガニックコットン サイズ／50-60cm 0-4ヶ月児用
無地(春夏用)1,980円／ボーダー(秋冬用)2,180円
株式会社 美泉 tel.0957-34-3213 諫早市小長井町牧223-47

マルマイユ 検索

や

わらかな肌触りとナチュラルな風合いのベビー服。一見、普通のベビー服と同じように見えても、縫い目を見れば、その違いは一目瞭然。ベビー服の場合、デリケートな赤ちゃんの肌を守るために普通は表に出ている縫い代が、この作品ではフラットに仕上がっている。これなら丈夫な上に、見た目も可愛い。

井上孝輔さんは婦人下着や水着などの縫製を手掛ける「美泉」の二代目。四年前に姪が誕生したことでベビー服に関心を持ち始めた。既製品を見るたびに違和感を覚えたという井上さん。表に出ているヒラヒラとした縫い代は洗濯すればすぐに波打ち、よれよれになっ

新生児用短肌着 オーガニック コットン100%

てしまふ。「うちの平面縫製の技術があれば、もっといいベビー服ができるのではないかな。」

ベビー服は会社としても初めての挑戦。自然と気合いも入る。こうして自社ブランドを立ち上げ、改めて取り組んだのが本作品である。

ママたちや産婦人科スタッフの声を取り入れながら、自身のアイデアを盛り込んでいく。「こだわりは裾の形状です。通常のベビー服はラインが直線なのですが、この商品は裾広がりAラインにしました。赤ちゃんはよくママのお腹の中にいる時のように足を曲げます。これなら足を曲げても裾がめくれないうです。」

何度洗濯してもよれない、

長崎デザインアワード2012

大賞

赤ちゃんを笑顔にする
ふんわりとした着心地。
随所に込められた
アイデアとやさしい想い



井上孝輔
株式会社 美泉
デザイナー

「一九八〇年、佐賀県生まれ。二歳の時に諫早市小長井町へ移住。大学卒業後、子ども服を作る会社へ就職。二十七歳の時に進学を学ぶために渡仏。二十九歳で故郷へ戻り、「美泉」の二代目として、百貨店・セントウ堂にこだわった、赤ちゃん肌着専門の「マルマイユ」をオープン。職人達が熟練する事業の参入への挑戦として依頼を受けたことをきっかけに取り組んだ本作品で、長崎デザインアワード2012「大賞受賞」(今後について、低出生体重児なども含め、着るものがいない子どもをなくしたい」と語る。

※「長崎デザインアワード」とは、県内で企画、開発された商品の中から優れたデザインを選定・表彰し、県内企業のデザイン開発意欲やデザイン力の向上に寄与することを目的として開催している。

高校生最大の 文化の祭典が長崎で開催!

文化部のインターハイとも言われる「全国高等学校総合文化祭」。

全国から約2万人の高校生が来県します。

県内各地で展開されるトップレベルの高校生たちによる

ステージ発表・作品展示・対局をお楽しみください!



第37回 全国高等学校総合文化祭

2013長崎 しおかぜ 総文祭

7/31(水)～8/4(日)

県内各地で開催!

詳しくは
WEBを
チェック!



長崎しおかぜ総文祭

検索

<http://www.nagasaki-shiokaze.jp>



めいろん
美龍

にこり

表紙のはなし たまねぎ
黒島で採れたたまねぎ。鉄分を多
く含んだ赤土で育った黒島の野
菜は甘くて美味しい。

平成25年6月発行
編集・発行／長崎県広報課 〒850-8570 長崎市江戸町2-13
TEL.095-895-2021 メール:nii-ko-ri@pref.nagasaki.lg.jp
デザイン／(有)イーズワークス 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

