

もう一度、行きたい

世界遺産の島

黒島

佐世保市相浦港から船に揺られること約五十分。九十九島の島々を眺めながら、目指すは十二年ぶりの黒島だ。

黒島港に降り立つと、以前はなかったオシャレな建物が目に飛び込んできた。「ここは黒島観光の拠点となる『黒島ウエルカムハウス』です。各種体験の受付やお土産の販売をしています」。そう教えてくれたのは、前回に引き続き、今回も島内を案内してくれる山内一成さんだ。島では観光客がめぐりやすいように、電動自転車や電動スクーターの貸し出しを始めてい

た。今回は、山内さんおすすめの「グリーンスローモビリティ」で周遊することに。「ゴルフカートを改良したもので、定員は運転手を入れて七名です。時速は最大十九キロ出ます」。ゆつくりとしたスピードのようを感じるが、これが乗ってみると、風を切る速さで、とても気持ちがいい。ちょっとしたアトラクションのような楽しさがある。黒島は周囲約十二キロメートル。信号はなく、「ここが黒島の銀座通りですよ」と山内さんが冗談交じりに教えてくれた道も、いくつかの建物と小さな交差点があるだけで、どこを走っていても、のどかな風景が広がっている。全身で風を感じながら、黒島の旅がスタートした。

黒島を案内してくれた山内一成さん



スタッフが笑顔で迎えてくれる
黒島ウエルカムハウス



黒島天主堂が完成した十年後、マルマン神父は信仰に捧げた生涯を閉じた。島の人々に愛された神父は、島内のカトリック共同墓地で静かに眠っている。

もう一度、行きたい

世界遺産の島 黒島

まずは、島の中央に位置する黒島天主堂へと向かった。

二〇一八年に世界遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」は「黒島の集落」を含む十二の資産で構成されている。つまり黒島は、島全体が世界遺産の構成資産として指定されており、黒島天主堂はその象徴的な存在となっている。

ようやく安住の場所を得られることを喜び、貧しい暮らしの中にあっても懸命に費用を捻出し、労働奉仕することで教会建設に寄与した。島の人たちにとって、自分たちを導いてくれるマルマン神父は特別な人であり、その想いに応えるためにも彼らは一生懸命に力を尽くした。島外から調達した大量の木材や約四十万個にも及ぶ煉瓦を力を合わせて運んで積み上げ、さらには安価な木材を高価に見せるために、天井と扉に木目を描く工夫を施した。

マルマン神父がフランスから取り寄せたというステンドグラスもさることながら、主祭壇の円形の床に敷かれた約千八百枚の有田焼のタイルも美しい。山内さんはこう話す。「長崎県内にはたくさんさんの教会がありますが、内陣にタイルを敷いているのは、黒島天主堂だけです。パチカンのサン・ピエトロ大聖堂の装飾には、大理石やタイルが贅沢に使われていますが、マルマン神父はそれに少しでも近づきたいという思いがあったのか

もしません」。

建設費用は現在の金額にして約三億円。足りない分はマルマン神父自身が工面したという。小さな島にこれほどまで大きな聖堂が建っていることに改めて驚くが、これでも最盛期には人が入りきれずに、あふれていたという。「昭和三十年代の黒島には二千三百人の住民がおり、そのうちの八割がカトリックでした。ですから夏は板張り、冬は畳を敷いて、ぎゅうぎゅう詰め

だったんです」。現在、島の人口は三百人を切っており、島唯一の小中学校に通っている子どもたちは十二名だ。山内さんは彼らにマルマン神父の思いを伝える授業をしているという。

二〇二二年、黒島天主堂は煉瓦をすべて洗い、堂内外の漆喰を塗り直すなどの大規模な耐震対策・保存修理工事が終了した。真つ白な壁がいつまでも心に残った。

※内陣・主祭壇を安置するための聖職者専用の空間のこと。

信徒たちの想いが
細部に宿る
美しき祈りの場



黒島ウェルカムハウスで黒島天主堂を撮影した写真を提示すると、御朱印がいただける。季節や天気によって異なるデザインは旅の素敵な思い出に。



わらべ
蕨展望所
 長崎鼻、カキ瀬鼻という
 2つの断崖絶壁が見渡せる蕨展望所。
 晴れた日には、崎戸、大島、江島、平島、
 上五島の島々がくっきりと見える。

「黒島ウェルカムハウス」には、
 黒島天主堂のタイルのレプリカや
 名物「ふくれまんじゅう」などの
 お土産がずらり

もう一度、行きたい

世界遺産の島 黒島

世界遺産の島になり、年間で人口の十倍の観光客が押し寄せ、人々の営みは以前とあまり変わらない。今でも高齢者一人に対して数人が交替で様子を见にいく「見回り隊」が機能しており、人々は自分たちが食べる野菜を作り、魚を釣り、教会で祈りを捧げている。

わずか四時間の旅ながら、黒島の新たな一面と、そこに生きる人たちの思いに触れるひとときであった。



Cafe 海咲
 店長・山内由紀さん



海鮮味処 さざんか
 店を切り盛りする義姉の川上義江さん(左)、
 姪の川上千穂さん(中央)、
 末吉一美さん



お 昼は島めしをいただく
 うと、「海鮮味処 さざんか」を訪ねた。こちらで楽しめるのは、漁師歴五十年という末吉一美さんが釣ってきた豪華な魚介類。マアジやサザエなどの刺身やヤリイカの煮付け、タイのフライなど、次々に料理が運ばれてくる。醤油いらずの風味豊かな味わいの黒島豆腐は、

島の美味と美景に

心がほどけてゆく。

にがりの代わりに海水を使って作る島の名物。また赤土で育てられた玉ねぎの天ぷらは甘くて、口の中でとろけてしまう。店は、飲食店の少ない島に貢献したいという思いから十年ほど前に開店したという。末吉さんは「黒島周辺はブランクトンが多いことに加え、潮流もあるため魚の種類が多く、身も引き締まっています。地元の野菜とあわせて、お客様には島の旬を味わっていただきたいですね」と笑顔を見せた。

食事の後は美味しいコーヒーを求めて、島唯一のカフェに向かった。木の温もりが感じられる店内でいただくのは、黒島の深井戸から汲み上げた天然水で淹れたブレンドコーヒー。別名「水島」と呼ばれるほどに湧水が豊富な黒島ならではの、まろやかな一杯だ。店長の山内由紀さんは十七年前、島に移住してきた。古民家や骨董品が大好きだと話す由紀さんは、黒島での暮らしが気に入っているようだ。「移住当初から地域の人たちに