

にっこり

ながさき

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ci

長崎県



心あったか 松浦の旅

Matsushima City

時間がゆっくり流れるまち

No.
11

にっこりニュース始めます。

2月1日(水)から、毎週水曜日
(月4回)、にっこりホームページ
において「にっこりニュース」を配
信します。本誌ではお伝えする
ことができなかった、取材時に
出会った心温まるエピソードや、
ご当地の何気ないけどなぜか気
になる日常の風景、おいしかっ
たご当地グルメなど、こぼれ話
を中心に、読者の皆さんがさら
に「にっこり」してしまう情報
満載の「にっこりニュース」。マス
コットキャラクター「にっこちゃん」
も登場しますので、お楽しみに!

見てね!



<http://www.pref.nagasaki.jp/koho/plaza/dream/>

にっこり

表紙のはなし パンパイプ
星島パンパーオーケストラの手作り。
雪に息を吹き込んで音を鳴らす。美
しくやさしい音色は人々の心を癒す。

平成24年1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-ci@pref.nagasaki.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

定価無料(無料)
の申込は
こちらから





松浦の旅

ふたたび再発見—Matsura City 松浦市



北^{きた} 松浦半島の北西部に位置する松浦市。このまちに暮らす人たちの足となっているのが松浦鉄道。通称MRで親しまれ、学生やお年寄りたちに混じって列車でゴトゴト揺られると、地元気分を味わえる。緑の壁を抜けたかと思うと、突然目の前に海が現れる。そうしてまた生い茂った木々が迫ってくる。山、海、山、海……の繰り返し風景。車両では「小さな再会」を見ることが出来る。「今日はこの帰りですか?」「元氣しとったですか?」このまちでは時間がゆっくりと流れている。お目当ての駅はもうすぐだ。

松浦鉄道株式会社
松浦市松浦町1-10
TEL 0950-25-0000
松浦鉄道 松浦

心あつたか



干し柿

チーズ作りを教えてくれた陽子さんが知りがけに「これ、持って帰って!」と渡してくれた干し柿。家の庭になった柿を干したものだそう。なによりその気持がうれしい一品。



たくさんの資料を届けながら、松浦の歴史に思いを馳せるお二人。
「歴史を知ることが地元を愛する一歩」といふ。



今福神社の早田伸次さん。軍市国を見せたいと、
久公から数えて300年以上続いた家系も松浦家系の血が流れていることが分かる。
早田さんが松浦の歴史を語り継いでいる出陣である。



磯本保さんの口からは、
松浦の歴史に關わる年代や人名がスラスラと、
その知識に裏付けがある。

今福神社には 松浦の歴史を 愛する人がいた。

愛感溢し、松浦家の家紋を梶の葉と三ツ星にしたという話がありま
す。私はこのエピソードが大好き
なんです。まさにこの境内で久
公は地元の人たちのもてなしを受
けたのです。

早田さんのお話を聞いていると、
初老の男性が笑顔で境内に入っ
てきた。「あの方が私の師匠なん
ですよ」と早田さん。松浦の歴史の
エキスパート、松浦市史談会副会
長を務める磯本保さんである。磯
本さんに一つ質問をすると、「そ
の話は長くなりますね」と嬉し
そうに笑いながら丁寧に答えてく
ださる。「二」を聞くと、「百」の
答えが戻ってくる。まさに松浦の
生き字引である。「松浦家の歴史
はまだよく知られていないことが
多いため、観光地化されていない
のですが、松浦には、梶谷城や松
浦宗家の墓がある旧宛陵寺跡など、
当時を物語る歴史遺産が残ってい
ます。それを多くの人に知ってほ
しいですね」と磯本さんは語る。
地元の人に松浦宗家の歴史を知っ
てもらおうことで、自分たちが生ま
れた町に誇りをもってもらおうこと。
これが早田さんと磯本さんの共通
の願いである。冬の柔らかな陽射
しがさし込む中、お二人の歴史談
義はいつまでも続いていた。

今 福邸に降り立った。この地域
には、またあまり知られてい
ない松浦の歴史が眠っているという。
松浦は「松浦党発祥の地」であ
る。延久元年（一〇六九）、嵯峨天
皇の子孫にあたる源久は、朝廷よ
り宇野御厨検校（長官）に任ぜられ
ると、今福町に梶谷城を築き、松
浦姓を名乗った。松浦党は船を自
在にあやつり、源平合戦や蒙古襲
来の際には水軍として活躍し、多
くの伝説を残している。その勢力
は、松浦、唐津、有田、伊万里一
帯をはじめ、平戸や佐世保、さら
に五島、壱岐まで及んだという。
まずは、松浦党初代である久公
がこの地に上陸し、最初に陣屋を
開いたという今福神社へ向かった。
補給を務める早田伸次さんは、二
十年近くも松浦の歴史を研究して
いるらしく、「松浦党の魅力は、
松浦宗家の血が絶えることなく、
今もその歴史が続いていること」
だと教えてくれた。

神社の紋幕には左右異なる紋が
入っている。気になったので尋ね
てみると、「松浦家の家紋の由来
にはいろいろな説があるのですが、
その一つに、久公がこの場所に陣
屋を開いた際、地元の人たちが梶
の葉に餅を三つ載せて款待したそ
うです。久公はそのままにしに大



寛政寺の天井絵。多彩色の絵は全89枚。100年以上も昔のものとは思えない美しさに圧倒される。
 宛映寺 松浦市今福町弘法寺950 TEL.0956-74-0139



時代を超えて人々の想いを受け止めてきた。
 善福寺の鐘口。



遠く海上の島として知られる「吉野が島海水浴場」。久松の集った民が暮らしが静かに流れて「ギンギン」鳴ったことからこの名がついたといわれる。今でも地元では「この島はギンギン」いよった」「いや、聞かえんやうだ」といふ会話が交わされるとか。

から送られた寄進状十四通をはじめとする古文書や、江戸時代に平戸藩の御用絵師であった片山舟水によって描かれた天井絵がある。天井を見上げると、麒麟や鳳凰など架空の動物たちや草花などが生き生きと色鮮やかに描かれている。ここでは今福松浦家歴代の位牌も見ることができた。なんと九百年以上も前の久松の位牌もあり、この地の人々の想いを見たような気がした。今福のまちを歩いていると、行く先々で出会った地元の人々が「次にここを訪ねたらよいか」を教えてくれる。それを頼りに歩くことで、点が線になり、松浦の歴史が自分の中でどんどんつな

がってゆく。それが実に楽しい。昼食は、地元の人たちに大人気だという「海の里食堂」でいただくことにした。できた料理を見て人気の理由がすぐに納得できた。新鮮な刺身をメインにバランスの良い数種類の副菜。しかもご飯と具だくさんの味噌汁はお代わり自由。これで五百円である。米は無農薬の掛け干し棚田米、魚は目の前の伊万里湾で獲れたもの。とにかく地元産の食材にこだわった定食だ。「ああ、これなら毎日でも来たい」と言う。オーナーの福田邦光さんが「福岡から車を飛ばして食べに来る人もいるんですよ」と笑った。

久松を祀り、今福松浦家の祈願所でもある善福寺の本堂には、県の文化財に指定されている鯛口がある。これは、正平十年（一二五五）に松浦丹後亀童丸が民の幸福を願って寄進したもののらしく、中心部が凸凹していることから多くの人がお参りしたことが伺える。六百五十年以上も前のものとは思えない保存状態の美しさに驚いていると、住職の村尾憲広さんが「先代のときに寺の掃除をしていたら出てきたんですよ」と教えてくれた。鯛口に刻まれた「正平十年」の文字を見てその価値に

気付いたとか。松浦にはこんなお宝がまだまだ眠っているのかもしれない。さらに本堂の中には意外なものがあった。ギターである。お寺にギター？ 首をかしげていると、「年忌供養のときに歌うんですよ」と村尾さん。ギター説教とは初耳だが、村尾さんは数曲ものオリジナルを持ち、唄で仏の教えを説く布教をされている。なんとも個性的なご住職である。

善福寺のすぐそばには、今福松浦家の菩提所である宛映寺。ここには百五十年に渡り松浦家

今福を歩けば、
 歴史に当たる。
 おまけに、
 美味しいものにも。



住持・僧
 村尾憲広さん
 善福寺
 松浦市今福町弘法寺950
 TEL.0956-74-0145



村尾さんの母校でもある長崎県立松浦高等学校の同窓を記念して自主制作されたアルバムCD。お仕立てになった方々に贈られている。



写真右／松浦家の人々が集まる田舎食堂。ここだけまで時間が止まっているかのようだ。写真左／オープンと同時に客さんが入りはじめる「海の里食堂」。魚にうるといふ地元の人が毎日のように通うというから、その味は保証済み。安さの秘密もオーナーの福田さんは「野菜の7割、米の4分の1は自家栽培で、魚は隣の鹿児島と連携しています」と教えてくれた。料理はすべて地元の主婦たちが担当。バランスも考えられたおふくろの味である。業者所に寄って、ここでご飯を食べるといのが定番コースのようだ。





魅せられた 松浦の夜



旬さばと 名物女将に

この日は、海沿いにある「山福旅館」。大正十年創業というだけあって風情漂う佇まいだ。旅館を切り盛りしているのは四代目を務める山本好枝さん。そばにいるだけでパッと花が咲いたようにその場が明るくなる名物女将である。

「松浦に来たらぜひ食べてほしいのが、これです」と好枝さんが運んできたのは「旬さば」の刺身。旬さばとは、五島、対馬海峡で育った十月から二月に獲れる寒さばの中でも四百グラム以上のもの。この時期にしか味わえないまさに旬のさば。身が締まっているのに脂がのついで、なんともいえない美味しさである。山福旅館ではこの旬さばをオリジナルの豆乳鍋でいただく。さばをしゃぶしゃぶにするのも松浦ならではの味。テーブルには巨大なアシアカ海老のフライやひじきの天ぷら、かぼちゃを使った白和えなど、次々に趣向を凝らした料理が運ばれてくる。メニューはその日の仕入れによって好枝さん自らが決めるのだという。「モットーは地産地消。とにかく地元のもの」。

の、伊万里湾で獲れたものをお客様に食べてほしいんです。この豆乳や生湯葉も近くの福島町のものなんですよ」。

好枝さんには心強い味方がいる。「五代目と六代目です」と紹介してくれたのは、娘の里香さんとお嫁さんの恵理さんだ。まだまだ修行中だと語る里香さんが「師匠である母には怖くて『はい』としか言えません」と笑えば、「私は最後にいいところ取りする予定なんです」と恵理さんが茶目つぱなふりながら答える。好枝さんも「二人とも鍛えてみると、ものになるかどうかは分からんとですよ」と目を細めた。三人の会話はまるで漫画のようなテンポで続いてゆく。これからの目標は「跡継ぎを育てること」だという好枝さん。自分の料理を真似するだけでなく、それぞれの女将の味を築いていってほしいそうだ。「母からはいつも料理はひと手間が大事だと教えられています」と語る里香さんの言葉には、確かにおもてなしの心が引き継がれていた。



マーコット 羊かん

(白石製菓舗)



マーコット最中

(佐々屋菓子舗)



松浦 ろまん

(岩元製菓舗)

松浦のおさんじ



松浦市の農産物を使ってオリジナルスイーツを作りたいと、市内の菓子職人6人が関係機関と協力し、2011年2月、「お3時プロジェクト」を立ち上げた。彼らが考えたのは、松浦産の柑橘「マーコット」を使ったスイーツ。それぞれの職人が思い思いに作ったおやつは、どれもマーコットの豊かな風味が感じられ、お土産にもピッタリ。「松浦のおさんじ」と書かれたピンクの可愛いのぼりがあるお店でどうぞ。

松浦商工会議所
松浦市志佐町1807
tel.0956-72-2151
松浦おさんじ特設 検索

松浦のおさんじ

松浦お3時プロジェクト

ふるさとの 果樹園

(福井製菓)

マーコットジュレ



ダックワーズ

(百枝製菓舗)



吉原さんちの カッテージ チーズ

(牛乳豆腐)

次ページで紹介する吉原陽子さんに教えていただき、一緒に作ったカッテージチーズ。地元では昔から「乳豆腐」という名で呼ばれてきたという。絹に絞った牛乳を人肌で火にかけて、湯膜が沸いたら、火を止め布巾でこすと美味しいチーズの完成。これが本当に美味!

まつうら交流公社
松浦市志佐町1808-1
tel.0956-72-0015
ほんごもん特設 検索

旬しめさば

道の駅松浦海のふるさと館



旬さばを3枚に下ろして、酢じめしたもの。地元の方に「これ美味しかけん」と勧められて購入した。絶妙の酢加減で酒のつまみにもピッタリ。お手軽に楽しめる本格的なしめさばである。

松浦市志佐町野免226-30
tel.0126-062-004

松浦で 出会った おいしいもの



どちらもそれぞれ松浦産の緑茶葉とパッションフルーツを使用したサイダー。松浦海のふるさと館のオリジナル商品で、いま話題となっている新商品。お茶とサイダーの珍しいコラボレーションを楽しんで。

松浦市志佐町野免226-30
tel.0126-062-004

刺身定食

海の里食堂

お茶サイダー & パッションフルーツサイダー



6ページで紹介した「海の里食堂」の刺身定食。これで500円とは!思わず「撮影用ですか?」と尋ねると、「毎日こんな感じです」とオーナーの福田さん。あまりの美味しさに翌日も食べに行ったが、本当に「こんな感じ」であった。あっぱれな定食である。

松浦市今福町北免2009-323
tel.0956-74-0780



チーズ作りの各工程には、生乳を入れたペットボトルをひたすら振り、生クリームも作った。おしゃべりながらの作業はとても楽しい。体験の本質は「ふれあい」にある。たった数時間でも、感謝ができたような気がした。

まつうら牧場株式会社
松浦市志佐町1938-1
TEL.0956-72-0015

ほんなもん体験

松浦



松浦は「なーもなか」ところ。

松浦では様々な体験を楽しむことができる。今回は「チーズ作り体験」に挑戦しよう。志佐町の山深い場所にある吉原陽子さんのお宅へお邪魔した。到着したのは朝の七時半。澄んだ空気の中、吉原さん親子は搾乳を行っていた。陽子さんが「搾乳は朝晩二回。だから嫁いであらう十年間、旅行にも行ったことないんですよ」と笑う。まだ温かい搾りたての生乳をいただいた。自然の味とはこんなにも美味しいものなのか。

チーズ作りの最中も陽子さんのおしゃべりは止まらない。都会から体験に来た修学旅行生のエピソードや、四世代の大家族で暮らすことの喜びを楽しく話してくれた。そのそばで、九十五歳になるおじいちゃん「曾孫が学校から帰ってくるのが毎日の楽しみなんです」と目尻を下げる。

松浦の人たちにまちの魅力を尋ねると、同じような答えが返ってくる。「ここは「なーもなか」とよ。みんな口調も温かいね。ばってん、靴ずかしがり屋が多かたけで人はよかと。みんな優しいかとよ」。このまちではほにかんだ笑顔によく出会う。登下校している子どもたちも、日なたほっこりしているおばあちゃんも、挨拶をすると少し靴ずかしそうに微笑む。このまちが穏やかな明るさに包まれているのは、人々があるのままだけの暮らしを楽しんでいるからなのだろう。

牛舎の前には田んぼが広がっていて、その先の道を小学生や近所の人たちが学校や職場へと急ぐ。そのたびに陽子さんは「いってらっしゃーい！」と大きな声をかけ、手を振る。このまちの朝は本当に美しい。

※「なーもなか」松浦地方の方言で「何もなし」という意味。



はしかばん、おーけすとら
星鹿に新しい文化を根付かせよう
結成されたグループ
メンバーは星鹿市民を中心とした21名
結成以来、様々なイベントなどで演奏を披露し、
竹楽器の魅力を伝えている。

竹楽器で
美しい音色を
響かせる

星鹿バンブーオーケストラ

試行錯誤の連続 オーケストラ 誕生秘話

BAMBOO
ORCHESTRA
Hoshika

星 鹿バンブーオーケストラ。
その名を耳にしても、どんな音楽を奏でるのか想像ができない人も多いだろう。バンブーというからには竹を使った楽器なのだろうが、果たしてどんなオーケストラなのだろうか。

星鹿バンブーオーケストラは平成十三年に結成された。結成の経緯を当時星鹿公民館の指導員であった池田さんはこう語る。「星鹿から何らかの文化を発信できないかと考えていたときに、雑誌で他県のバンブーオーケストラを紹介した記事に出会い、「これだ!」と思ったんです」。松浦市には孟宗竹がたくさんある。池田さんはそれを利用して思いをついたのだ。オーケストラを立ち上げたものの、最初から演奏ができるわけではない。まずは集まったメンバーで山へ竹を取りに行き、楽器を作ることからスタート。メンバーたちは東京からプロを招き、直接指導

導を仰ぎながら、楽器づくりに専念した。しかし、なかなか思うような音色の出る楽器ができず、苦労したという。川本幸会長は「割れを防ぐためには、竹を完全に乾燥させることが大切です。本来は五年間の乾燥時間が必要なのですが、最初の頃は竹を炭焼きにしたり、釜で茹でたりして、試行錯誤を繰り返しました」と当時を振り返る。ようやく楽器は完成したものの、今度は音を鳴らすだけで精一杯。それでもメンバーは諦めなかった。練習を積み重ねることに成功したのである。こうして長崎県で唯一のバンブーオーケストラは軌道に乗っていき、今では二時間のコンサートを開催できるほどまでに腕前は上達し、その美しいハーモニーが観客を魅了する。「星鹿には食堂も喫茶店もありません。地図を見ても、長崎県の端っこにある何もないまちです。でも、だからこそキラッと光るものを作りたいと思いました」と池田さんは話す。竹は切っても切っても伸びてくる。その生命力は、決して諦めなかったメンバーの想いそのもの。今や星鹿バンブーオーケストラはまちの一番星である。

このコーナーでは地域を愛する人々、

伝統芸能や伝統技術を大切に守り伝えている人やまちおこし・新しいことに取り組んでいる人などを紹介します。

星鹿公民館(池田)
松浦市星鹿町星鹿305-1 TEL.0956-75-0033



楽しみながら 生み出される 癒しの音色

毎週土曜日の夜に練習が行われるという星鹿公民館を訪ねた。十二名のメンバーは、六歳から五十九歳までと年齢も幅広い。広々としたホールには手作り感いっぱいの竹楽器が並んでいる。さっそく演奏を披露していただいた。曲目は「鳥唄」である。耳に届く竹の音色は丸く、ハーモニイは柔らかく、透明感さえ感じさせる響きでとても心地がいい。竹を叩くだけでこんなにもバラエティに富んだ音色が出るものなのか。そして、何よりメンバーのみなさんが体を動かしながら楽しそうに演奏している姿が微笑ましい。

曲と曲の間で、メンバーに呼ばれて楽器に駆け寄る男性がいた。増山靖さん、楽器のメンテナンスの責任者である。メンバーは少しでも音がおかしと、増山さんと呼び、相談をする。増山さんのような裏方がいて初めてメンバーは安心して演奏ができるのだろう。バンブーオーケストラの魅力を

尋ねると、メンバーは「癒される音色」と口を揃える。竹楽器は季節や天候によって音色が異なる。自然と共にある楽器は人間と同じ。その日その日の音色があり、それを愛しむのが醍醐味なのかもしれない。楽器を近くで見させてほしいとお願いした。なんとマジックで「ドレミ」と音階が書かれてある。さらに楽譜の音符にも同じようにドレミの音階が振られている。聞けば、メンバーは全員音楽経験ゼロだという。「演奏する曲はすべて音階で覚えているんですよ。だから頭の中はいつも『ミミラシド』と音階で歌っています」とメンバーの一人が笑いながら教えてくれた。彼らが伝えたいことは、「一歩踏み出すことの大切さ」である。「楽譜が読めない私たちがこれだけの演奏ができるんです。誰もが何だってできるはず」と池田さんは力強く言う。

再び演奏が始まった。目を閉じると、まるで心の中を清々しい風が吹き抜けてゆくようだ。こんな山奥の夜の公民館でこんなにも美しい音色が奏でられているとは。現在、メンバーは三月二十五日にアルカス佐世保（佐世保市三浦町）で開催される「アルカス市民音楽祭二〇二二」に向けて猛練習中である。

BAMBOO
ORCHESTRA
Hoshika



恵みの歳時記
甘くてみずみずしい

松浦メロン

丹精込めて作られる
極上のフルーツ

松浦市の御厨、星産地区では
アールスメロンの栽培が盛んに行われている。対馬暖流の影響を受けた温暖な気候と、有機質を含んだ粘土質の土壌がメロンづくりに適しているという。北川眞二さんは、星産町で二十三年前から取り組んでいるメロン栽培の第一人者だ。北川さんはメロンづくりの難しさを「やはりお天気ですね。天候によって温度や湿度を調整し、水管理も徹底して行います」と語る。

メロンは高級フルーツ。それだけに見た目も重要だ。メロンの命ともいえるべき網目の入り方にも気を遣う。メロンの網目は、人間でいえば「かさぶた」のようなものであり、果実の成長期に生じるひび割れを防ぐ役割を

しているのだという。網目は詰まっているものと美しく、甘さも網目の美しさに比例することが多いそうだ。そのため網目が入り始めると、温度や水管理も一層油断ができない。北川さんは「同じ品種であっても毎年同じようにはできません。私がこの仕事を続けられるのは、究極のメロンを追い求めているからかもしれませんね」と話してくれた。

大切に育てられた松浦メロンは、化粧箱に入られて九州各地のデパートなどに出荷される。旬は五月と十二月。その高貴な香りと上品な甘さを毎年楽しみに行っている人も多いという。松浦メロンは糖度が安定していることが特徴だが、中でも糖

度が十四度以上で外観が美しいものを「興調果」というブランド名で出荷している。

北川さんが昨日収穫したばかりだというメロンをコンテナの上に乗せ、まるでスイカのように豪快に切り分けてくださった。口いっぱい広がるみずみずしさは感激ものである。「基本は常温で保存し、食べる二時間くらい前に冷蔵庫で冷やせば野菜室へ入れると美味しく食べられますよ」とのこと。

メロン栽培は手がかかり、大変難しいため、現在、松浦市のメロン農家は減少の一途をたどっているという。北川さんの夢はメロン農家を増やし、松浦メロンをもっと多くの人に知ってもらいたいこと。挑戦はこれからだ。

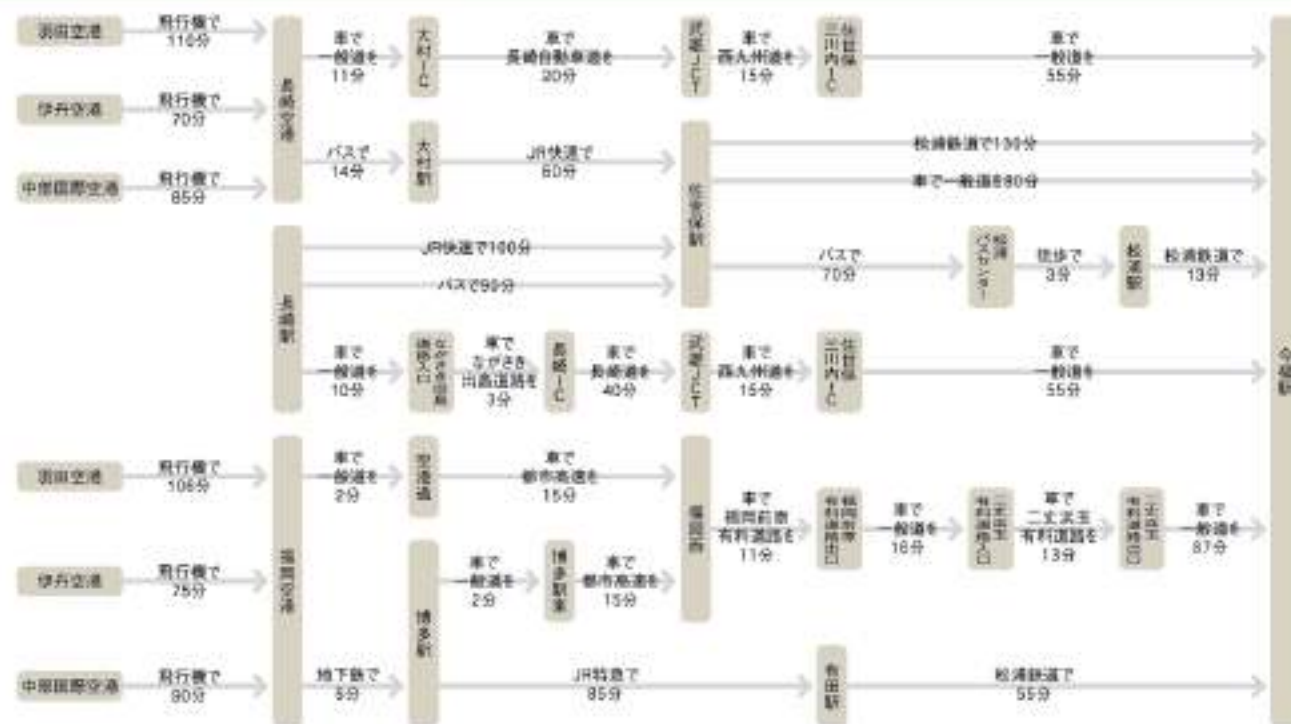
■前日から30cmほどの位置に吊り下げられ、育てられるメロン。品質を高めるため、収穫は一株から一個だけ。
■「今年の出来はいい」と喜ぶ松浦市のメロン農家。その日の味。■栽培する上で大切にしていることを聞くと、回答で「そりゃあ、愛情でしょう」と北川さん。■本職をいっばいに吊り下げたメロンは、まさに自然の恵みそのもの。
■松浦市農業協同組合 松浦市農産物センター
松浦市志保町通号508
TEL 0958-72-1144

究極のメロンを 追い求めて





松浦市今福町へのアクセス



※松浦市全般やアクセスについて詳しくはお問い合わせください。[松浦市まちづくり推進課 TEL.0956-72-1111] [松浦市] [後援]

上記以外にも、平戸・松浦の程間間を会員制バスが運行しています。詳しくはお問い合わせください。

◆ YOKARO「よかる」 TEL.0950-22-5170。もしくは「よかるバス」 [後援]

◆ 平戸観光旅行部 TEL.0950-24-2180。もしくは「平戸観光旅行クラブ」 [後援]

お詫言と訂正

前回発行の第10号「ニコリスト」15ページに河野直木さんや「赤土研究会」の方々の小値賀焼を生み出したと記載しておりましたが、生み出したのは佐世保市三川内町の三川内焼の窯元「平戸流社田右衛門家」の中里一郎さんでした。中里さんが小値賀を旅行した際に赤土を見て、何かできるのではと思い、土を取り寄せ、試行錯誤の末、近藤前小値賀町長のご尽力も賜りながら完成させました。「小値賀の活性化や子供たちの教育に役立てて欲しい」という願いを込めて、町民の皆さんがどのような焼き物に育てていくのか、今でも温かく見守っていらっしゃいます。河野さんや「赤土研究会」の方々はそのような中里さんや近藤前町長の想いを大切にしながら、実践されています。関係者の皆さんに謹んでお詫言申し上げます。

「松浦のおさんじ」を販売している六店舗では、子どもの歌声が繰り返して流れている。

♪三時だね 三時だね おやつ時間
三時だね 三時だね おやつを食べよ
三時のおやつは松浦のおさんじ♪

これはテーマソング。一度聞くとなかなか耳から離れず、家に帰ってからも何度となく歌ってしまふ、そんな歌だ。

そして店内には、「いかにも手作り」といった人形が置いてある。これは「松浦さん」という松浦おさんじをPRするマスコットで、市内のあちこちで見かける、松浦の有名な人形である。その愛らしさに思わず見とれてみると、お店の方が嬉しそうに必ずこう言うのだ。「その人形は、松浦さんが作ってくれたんですよ。可愛いでしょ」。

松浦さんは、松浦市商工課に勤務する女性。裁縫が大得意らしく、自ら志願して六軒分のマスコット人形を手作りしたのだという。趣味をもちまちづくりに活かす。松浦にはこのまちを楽しむ天才があふれている。

語りかける風景 ⑤

手作りの松浦さん



三時になったら
松浦さんを思い出す。
今日もおじさん、
あのお店にいるんだろうな。

EVENTS

1月～4月のイベント情報

来てみんなね!長崎 食KING王国

～冬のイベント特集～

歴史や食材の宝庫・長崎ならではのキャンペーンを県内各地で開催する「来てみんなね!長崎食KING王国」もいよいよラストスパート。まだまだ盛り上がる冬の関連イベントをご紹介します。

第11弾 さいかい丼フェア

伊勢海老や元ブリ、西海さくらボークなど西海市自慢の旬の食材を使用した個性豊かな丼を、地元協賛店が提供する「さいかい丼フェア」。マイ箸をご持参の方にはお店ごとに特典があります。

- 期間/2月11日(土)～4月30日(月)
- 会場/西海市内及び佐世保市西海橋地区の協賛店
- お問合せ先/TEL.0958-37-5833 西海市観光協会



九十九島かき食うカキ祭り 冬の陣

新鮮な殻つきの九十九島かきをその場でセルフバーベキュー。やや小粒で濃厚な九十九島かき本来の味をおたのしみください。

- 期間/2月の土・日・祝 10:00～16:00
- 会場/西海パールシーリゾート大笠生広場
- お問合せ先/TEL.0956-28-4187 西海パールシーリゾート



平戸ひらめまつり

平戸の冬の代名詞「平戸ひらめ」。上品な甘さともっちりとした食感の極上天然ひらめを地元価格でおなかいっぱい味わえます。和・洋工夾された調理法の様々なメニューを食べ歩いてみてください。

- 期間/～4月8日(日)
- 会場/平戸市内の飲食店、宿泊施設
- お問合せ先/TEL.0950-22-3060 平戸市観光協会



松浦とらふぐまつり

松浦市は全国有数のとらふぐの養殖地。松浦産とらふぐで800g以上のものは「長崎ふく」としてブランド化されています。天然物にも劣らない肉質、味をフルコースでおたのしみ下さい。

- 期間/～3月31日(土)
- 会場/松浦市内の各参加店舗
- お問合せ先/TEL.0956-72-2151 まつ浦海鮮街道実行委員会



●食KING王国の情報はwebで [食KING王国](#) [検索](#)

●その他の県内イベント情報は [ながさき旅ネット](#) [検索](#)

TOPICS

トピックス

ロンドン五輪へ決意新た

～内村航平選手 県民栄誉賞～



知事から表彰状を受ける内村選手(コナミ所属)



長崎がんばらん国体・大会マスコット「がんばくん」とポーズを決める内村選手

昨年10月、世界体操競技選手権大会個人総合で史上初の3連覇を達成した諺早市出身の内村航平選手が12月21日に県庁を訪れ、県民栄誉賞の表彰を受けました。中村知事から表彰状や記念品などを贈られた内村選手は、「来年のロンドン五輪に向け、まだまだこれからの体操人生、頑張っていきますので応援よろしくお願いします。」と、感謝の言葉を述べました。

県民栄誉賞は、元県立国見高等学校サッカー部監督の小嶺忠敏氏、シンガー・ソングライターのさだまさし氏、大相撲第50代横綱佐田の山の市川晋松氏に次いで4人目。内村選手は、北京五輪で団体と個人の総合で2つの銀メダルを獲得した2008年と、2連覇を達成した2010年の県民表彰で特別栄光賞を受けています。

新アジア軸の構築に大きな弾み

～長崎港と佐世保港が「日本海側拠点港」に選定～

昨年11月11日、長崎港(長崎市)と佐世保港(佐世保市)が、「日本海側拠点港」に選定されました。日本海側拠点港とは、中国や韓国、ロシアなど日本海周辺の各国との貿易や観光の核として日本の経済発展に貢献することを目的に国土交通省が選定するもので、長崎港単独で「外航クルーズ(定点クルーズ)」、長崎港と佐世保港の連名で「国際定期旅客」の拠点港に選ばれました。県では、長崎港については、これから本格就航が予定される長崎～上海航路や急速に拡大する東アジアクルーズ市場の動きに対応した大型旅客船の受け入れなど、アジアのゲートウェイにふさわしい機能を、佐世保港については就航に向け準備が進む佐世保～釜山航路に対応した機能をそれぞれ拡充す

る予定です。本県をつなぎめとした中国・韓国と日本の新たな交流軸である「新・アジア軸」の構築に向け、大きな前進が期待されます。



長崎港に入港した長崎と上海を結ぶ旅客船「オーシャンローズ」