



ポットホール
ポットホールとは岩場にある穴のことです。中に入った石が、出入りする海水の勢いで回転し周囲が削られ、見事な玉石となります。穴の大きさは世界2位、日本国内では最大ともいわれ、国の天然記念物に指定されています。



姫の松原
「日本の名松百選」にも選ばれた約450mの黒松並木の通り。1675年に植林され、昔の街道を感じられる風情のある観光スポットです。



小値賀町歴史民俗資料館
捕鯨で財を成した旧小田家の屋敷を活用した小値賀の歴史や文化が学べる資料館です。



赤浜海岸
小値賀島が火山活動によって作り出されたことを示す鉄分を多く含んだ赤い色の神秘的な砂浜です。



野崎島自然学塾村
閉校になった小・中学校を再利用した宿泊施設「野崎島自然学塾村」は、旧野首教会や野首海岸から歩いて1分の絶好の立地にあります。キャンプを楽しむこともでき、年間を通して多くの旅行者が訪れています。



なかどおり 中通島



ちのとうしまじんじゅ 地ノ神嶋神社

704年に遣唐使船団の航海の安全を願って創建されたと伝えられる神社です。海に向かって立つ鳥居の対岸に野崎島の沖ノ神嶋神社を望めます。

古民家レストラン「敬承 藤松」(写真右)

入口の格子戸をくぐると、趣のある純和風の座敷に、全長7メートル、重さ1トンの一枚板のテーブル席があります。梁の一部は江戸時代からそのまま使用されている小値賀の黒松の木です。



つたえるけん 小値賀町

美しい自然、古民家、世界遺産、そして海の幸… 長崎県で一番小さな町は人々に大きな感動を与えています。

今月のつたえるひと 遠山善徳さん

小値賀町出身。調理師学校を卒業し、大阪や佐世保市の飲食店で働いた後、2015年夏にUターン。地域おこし協力隊員として3年間古民家レストラン「敬承 藤松」で活動し、隊員卒業後も引き続き同レストランで料理長として勤務。

未来に花を咲かせたい！古民家レストラン再開や加工品開発へのチャレンジ

小値賀島の東、前方湾に面する古民家レストラン「敬承 藤松」は、捕鯨・酒造りで富を築いた旧藤松家の築約160年になる屋敷を改修したもので、私は4代目の料理長です。以前は大阪などで料理人として働いていましたが、4年前に帰省した際、当レストランが料理人不在のため休業しているという話を聞きまして、建物もそこから見える景色も素晴らしいのにもつたえないと思い、自分が力になれることがあればと、小値賀町役場やレストランの代表者と相談。一念発起で地域おこし協力隊としてUターンし、レストランを再開させました。現在は、代表と私と地域おこし協力隊員の3名で切り盛りしています。

五島列島北部に位置する小値賀島周辺は漁場に恵まれ、イサキ、ブリ、タチウオ、サザエ、アワビなど、魚介類が豊富に獲れます。レストランでは朝、水揚げされたばかりの魚を直接目で見て買付けられています。恵まれた食材で作ったおいしい料理を島内外の方に食べていただくことで、小値賀の魅力を感じてもらえればと思っています。

小値賀町の新しいお土産「値賀咲の棒寿司」

酢で締めた「値賀咲」を丸ごと一本使ったぜいたくな逸品です。瞬間冷凍保存することでイサキの旬の味を年中楽しめます。全国への発送も可能です。問合せ：敬承 藤松 ☎0959-56-3520

表紙のはなし『旧野首教会』

江戸時代後期、キリシタンが移住しひそかに信仰を守り続けた「野崎島の集落跡」が世界文化遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産として登録されています。集落跡に残る旧野首教会がその歴史を物語っています。



おぢか星空ナイトツアー

空気が澄み切った小値賀の星空を楽しむツアーです。リクライニングチェアにゆったりと座り、満天の星のきらめきの中でガイドが解説します。天候等により変更となる場合があります。日程：毎週土曜日の夜、事前予約制 場所：浜崎鼻ゴルフ場 所要時間：約1時間半 料金：大人1,500円、小学生1,000円 最小催行人数：2名 問合せ：おぢかアイランドツーリズム ☎0959-56-2646



野崎島ガイドツアー

野崎島の歴史や自然に触れるトレッキングツアーです。旧野首教会をはじめ、野生の鹿が群れる大地や高台から眺める白砂の浜など、島の見所をガイドが案内します。日程：事前予約制 所要時間：約2時間半～3時間 料金：大人4,400円、小学生以下2,200円 ※別途、町営渡船運賃が必要 最小催行人数：2名(1名で希望の場合は7,700円) 問合せ：おぢかアイランドツーリズム ☎0959-56-2646

さらに、多くの方に小値賀の魅力伝えるために2年前からブランド魚のイサキ「値賀咲」を使った棒寿司の商品化にも取り組みました。「値賀咲」は5月8月に1匹ずつ釣り上げ鮮度管理されたイサキで、速い潮流の中で育つため、身がしっかりと締まっているのが特長です。せっかくなのでブランド魚があるのだから加工して全国の方に食べていただきたいと思い、新たな地元の特産品を作ろうと構想・試作を重ね、今秋から本格的に販売をスタートしました。今後は、加工場を整備し雇用も生み出したいと思っています。

この「値賀咲」という名前には、小値賀の未来が明るく咲きますように！との思いが込められています。「値賀咲の棒寿司」をきっかけに全国の方に小値賀のことを知ってもらい、小値賀の活性化につながれば嬉しいです。