



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

もちり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
Sasebo City
KUROSHIMA

島の恵みをおい いただきます。



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。
部屋の奥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。