「世界とつながる長崎県」を目指して

長崎県にはアジアを中心とした海外から多くの観光客が訪れており、 平成29年は延べ75万人あまりの外国人観光客が県内に宿泊するなど、 その経済効果は非常に大きなものとなっています。

県では、さらに海外の活力を取り込み、県内の経済活動を活発にする ため、外国人観光客の誘客促進や受入態勢の整備など、さまざまな取組みを 進めています。



県がススメている

取組を紹介します

国際定期航空路線の誘致

長崎空港発着の国際線には上海線とソウル線がありますが、 これらに加え、1月19日、長崎空港と香港国際空港を結ぶ国際 定期航空路線が新たに就航します。これを契機に海外からの 誘客にさらに弾みがつくことが期待されます。また、県民の皆さん もぜひビジネスや旅行でご利用ください。

運航会社 香港エクスプレス

スケジュール(現地時刻)

長崎発(UO831便)19:50 → 香港着 22:05 香港発(UO830便)13:05 → 長崎着 17:05

所要時間 約3時間

運 航 日 火・木・土曜日(週3便)

問 合 せ 香港エクスプレス

☎006-633-868-015(フリーダイヤル)





ジョナサン・ハット商務部長と中村知事

長崎県多言語コールセンターの開設

県では、昨年4月から、県内の事業者と外国人観光客 が円滑にコミュニケーションを取ることができるよう にするため、24時間利用可能な電話通訳サービスを 提供しています。外国人観光客が話していることが わからないときや事業者側から商品・サービスの説明 をしたいときなど、多言語コールセンターのオペレー ターが通訳を行います。言語の壁のない旅行環境を 提供することで、外国人観光客の安全・安心や満足の 度合いを高め、本県への再訪につなげていきます。

宿泊施設、観光案内所、観光施設、 交通施設、飲食店、小売店(大規模小売 店舗は除く)、医療機関

英語、中国語、韓国語、タイ語、ベトナム語、 インドネシア語、ポルトガル語、スペイン語、 フランス語、ロシア語、ドイツ語、 イタリア語、ネパール語、タガログ語、 マレー語、ミャンマー語、クメール語

料 金 無料 利用を希望する事業者の皆さんは、県のホームページから利用登録票を ダウンロードして、事前登録を行ってください

長崎県多言語コールセンター

検索

夢をかたちに!

外国人観光客の誘客促進や受入環境の整備を進め、観光客の満足度を高めることにより、 さらなるリピーターの獲得や観光消費額の拡大を図り、県内の経済活性化につなげます。

_{長崎県知事} 中村法道

問合せ 県の国際観光振興室 ☎095-895-2641



福田酒造株式会社(平戸市)

看板商品の「福田」は どのようなお酒ですか?

私は東京農業大学の醸造科を卒業後、東京で酒販 会社に就職し、11年前に帰郷しました。前職では日本 全国のさまざまな酒を扱っていましたが、長崎の日本酒 は流通量が少なく知名度も高くはありませんでした。 「いつか全国の人に飲んでもらえるような平戸の酒を醸し たい」という思いで造り始めたのがこの「福田」です。 華やかなインパクトはなくとも料理の邪魔をせず、寄り添う ような穏やかな味わいを目指しており、フランスの品評会 「KŰŘA MÁŚŤĒR」に出品した「福田 純米 山田錦」も 食とのマリアージュ(調和)が評価されました。

なぜ、米作りから 取り組むのですか?

おいしい酒を造ろうとする上で、原料の米に興味を 持つのは当然です。父も県内の契約農家に栽培を依頼 するなど、長年米作りへのこだわりを持っていました。 そこで6年前、実際に自分たちで田んぼに入り、小規模 ながらも米(山田錦)の栽培を始めました。米作りを 通して、農業の大変さや収穫の喜びなどを深く実感 できるようになりました。自然への敬意と、米一粒も 無駄にしたくないという感謝の心が、酒造りへの姿勢 につながっています。

つたエール

■ "YELL" けん

県内で頑張っている企業に

エール(応援)を送ります

1688年の創業以来、330年もの間、平戸で酒造り を続けてきた福田酒造。米作りを自ら行ったり、仕込み 水に世界文化遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン 関連遺産」の構成資産に含まれる安満岳の湧水を用い たりするなど、より平戸の風土に根ざした酒造りに挑戦 しています。昨年はフランスの酒の品評会でも最高賞を 受賞するなど、その品質の高さは海外でも認められて います。次代を担う15代目・専務取締役の福田竜也さん に、酒造りへの思いを伺いました。

今後の展望は?

半農半漁の地・平戸で育った私にとって、地域の人々 が米作りをする姿は原風景です。この風景を後世へ 残すためにも、今後は平戸市内での山田錦の栽培を 拡大し、「平戸の人と平戸の水と平戸の米で造る、平戸 の酒」を目指していきたいです。



平戸の風土に 根ざした酒造りが 世界に認められたばい!

