

にこり

ながさき

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

 長崎県



西海市

Travel to the modern village
Yukinoura & Matsushima

雪浦 & 松島

モダンなムラを旅する

No.

06

旅するモダンなムラ

Travel to the modern village
Yukinoura & Matsushima

ふるさと再発見

林吉行さん
Hayashi Yoshiyuki

まち歩きをより楽しんでもらおうと、林さんが中心となって、まち中の通り名も決定。それぞれ「十善寺通り」「清水通り」などとプレートが掲げられ、通りに命が吹き込まれた。

雪浦にはどうしてこんなにも人が集まるのだろう。何がそんなに心を惹きつけるのだろう。今回は林さんに案内していただきながら雪浦を旅する。

雪浦で生まれ、雪浦で育ち、雪浦に魅せられた人がいる。林吉行さん六十八歳。約四十年前に地元の歴史に興味を抱いて以来、そのふるさとを愛する情熱は今も薄れてはいない。

昨年四月から大瀬戸町歴史民俗資料館の職員となり、八月からは築百十年の自宅で民泊体験の受け入れも始めた。民泊でいただけるのは、林さんが合鴨農法で作った米と自家栽培の新鮮な野菜を使った手料理。もちろん、米も野菜も無農薬である。

雪浦といえば、毎年五月に行われる「雪浦ウィーク」。地図を片手に工房やアトリエ、商店を巡りながら自然豊かな暮らしや、そこで生まれたものに触れる、今年で十三回目を迎えるイベントである。まるで友人の家に遊びに行くような感覚でそれぞれの店舗や家に上がり、地元の人との会話を楽しむ。町おこしのお手本ともなっているこの雪浦ウィークは年々大きく成長し、平成二十一年度には長崎県地域文化章を受章している。

林さんも立役者の一人だ。実行委員を務めながら、イベント当日は子どもたちに火おこしや勾玉作りを教えている。昨年は

自然とともに生きる
雪浦の暮らし

雪

浦で生まれ、雪浦で育ち、雪浦に魅せられた人がいる。

雪浦

Saikai City
Yukinoura



林

さんがまず案内してくれ
たのは、十四年前に熊本
から雪浦に引っ越してきたとい
う画家のタナカタケシさんのお
宅。雪浦ウィークは、引っ越し
してきたばかりのタナカさんが二
人の陶芸家と開いた小さな展覧
会が始まりだという。このとき
連日のように足を運んでくれた
のが地元の人たちだった。そし
てぎくばらんな夜ごとの宴会
で持ち上がったのが「もつと何か
できないか」ということ。その
二年後の平成十一年、雪浦ウィ
ークが初めて開催された。今で
は「自分も参加したい」と店舗
数は当時の三倍以上に増え、観
光客も一万人を超えるほどの賑
わいを見せている。

きるか不安だったという。しか
し雪浦ウィークを開催してから
というものの、遠くから足を運ん
でくれる人は後を絶たない。優
しい絵に触れ、囲炉裏を開き、
タナカさんと言葉を交わす。そ
こには、街中のビルで開かれる
展覧会とはひと味違った空気が
流れていたのである。

る。家族六人で作る玄米酢や味
噌の美味しさは口コミで広がり、
全国から注文がくるといいう。川
添酢造では水と原料にこだわ
り、工場全体に二十五トンの活性炭
を埋め込んで磁場を高めるなど、
様々な工夫を凝らしている。し
かし美味しい理由はそれだけで
はない。味噌を熟成させる樽に
は「おいしくなつてね。ありが
とう」と慈しむように書かれた
紙が貼られており、酢を熟成さ
せる部屋では、夜になるとモー
ツァルトの曲が流れるという。
仕事上のケンカは御法度。笑顔
でなければ美味いものはいけな
いからだ。家族が共有し、大
切に守っているものづくりへの
想い。美味しさの秘密は、家長
である成行さんの「大事にして
いるのは波動です」という言葉
に込められていた。



家族で伝統を守り続ける川添酢造のみなさん。

■画家のタナカタケシさん。■美味しさにあふれたタナカさんの絵。
■自宅兼アトリエは築112年の古民家。
■暖かな囲炉裏を開いて、タナカさんご夫妻とおしゃべり。これを楽しみに足を運ぶリピーターも多い。

歩いて三分の距離に
画家がいて、
おいしい味噌がある

酢は4ヶ月もの時間をかけて熟成させる。ここでは昔ながらの製法がしっかりと受け継がれている。

雪

川橋を渡ったところに面白い若者が住んでいると聞き、訪ねてみた。笑顔で迎えてくれたのは桑迫賢太郎さん。八年前からこの場所に住み、画家を目指しながら農業を営んでいるという。築四十年の家にはとにかくモノがない。エアコン、電子レンジはもちろん、テレビ、パソコン、携帯電話すら見あたらない。電気、水道は引いているものの、四年前からは完全に新生活。それでも彼は楽しそうだ。

この暮らしを選ぶ理由は大学時代にあった。環境科学を専攻していた桑迫さんは、大学在学中に一時休学してカンボジアに滞在したことがある。そこでぶつかったのが都市と農村の問題だった。田舎での生活がままならない人々が都会に出てきて、貧困にあえいでいる。一方日本では、都市に住む人々の消費生活によって様々な環境問題が起きている。多くの人が田舎で暮らすことができれば、都市から田舎へと人の流れが変わったら、世界は変わるかもしれない。そう考えた彼は自ら田舎で生きることを決めた。そんな時、人の縁で紹介してもらったのが雪浦の空き家だった。

桑迫さんの一日はとてもシンプルだ。午前中は畑に出る。午後からゆっくりと自分の時間を過ごし、夜は地元の子どもたちに数学と英語を教える。この生活を手に入れるのは簡単ではなかった。自然農による自給自足を目指す彼にとって、一定量の野菜を作ることは困難の連続。独学で無農薬の野菜や米を作るのに七年もかかった。

しかし、自給自足の生活だけが彼の夢ではない。雪浦で農業を始めて一年ほど経った頃、「何か足りない」と感じていた桑迫さんは、昔から好きだった絵を描くことで心が満たされるのを実感した。「これだ」と思ったという。「今は絵を描くために畑に出ています」。

桑迫さんは雪浦には面白い人が多いという。「みんな、よそ者を受け入れてくれるんです。それでいて放っておいてくれる。その距離感が心地いいんです。ここは自分のやりたいことができるフィールドですね」。過疎化が進む今、若者が魅力を感じるのはやはり人である。桑迫さんは最後にこう話してくれた。「地元の人が地元を愛している。雪浦の魅力はそれに尽きると思います」。



橋の向こうには 夢を見つけた 若者が住む

Sakai City
Yukinoura



桑迫賢太郎さん
Kawazuki Kentaro

■人々の暮らしと共にある雪浦川。長さ15kmのこの川は西彼半島一の長さを誇る。■桑迫賢太郎さん宅。家の前には燃料となる木々が積まれていた。■桑迫さん愛用のステンレスのやかんは新生活で真っ黒に。

雪浦は時代が交差している。五千年前の縄文時代の遺跡があるかと思えば、家々が並ぶ路地には江戸時代の石垣がそのまま残っている。山があり、海があり、川があるこの場所では、時代を超えて人々が営みを繰り返してきたのである。

今年も五月がやってくる。林さんはお客さんにいつもこう話しかけるといふ。「買わんでもよかけん、しゃべっていかんね」。





つぼき

ごぼう、厚揚げ、
こんにゃく、しいたけ、
里芋などが入った
具だくさんのすまし汁。
法事の時などに出来る
精進料理である。
各家庭で作られる
おふくろの味の代表格。
薬味として、しょうがを入れる。

Saikai City
Yukinoura

雪浦で 出会った ものたち

どこか懐かしくて、温かい。
雪浦にはここでしか出会えないものや
美味しいものがいっぱい。

タナカさんの ミニ冊子



タナカタケシさんの
アトリエで出会った小冊子。
永遠の命をテーマに
タナカさんが手作りのものに
ページをめくるたびに
その細やかさと
温もりが伝わってくる。



長崎

ヒスイの 勾玉



長崎でも雪浦だけでしか
採れないという珍しい長崎ヒスイ。
雪浦ウイークでは林さんが
長崎ヒスイを使った
勾玉づくりを教えてください。

じゃがいもソーセージ

山深い静かな工場で作られるハムは今や雪浦名物だ。
素朴な味わいが楽しめる
「じゃがいもソーセージ」は柔らかくてとってもヘルシー。
こだわりの凝縮したハムやソーセージは
忘れられない美味しさ！



音浴 博物館の 蓄音機

音浴博物館には昔の蓄音機をはじめ
十五万枚のLPレコードや
二万枚のSPレコードがズラリ。
写真は一九〇二年製の蓄音機。
なんとまだ健在で、
百年前と同じ
音色を楽しむ
ことができる。

雪浦寿司

昔からお祝いの席には
欠かせなかったという押し寿司。
酢飯の間にも具をはさむ大村寿司とは違い、
酢飯の上だけに具をちらしているのが特徴だ。
雪浦の人々が愛する郷土料理である。



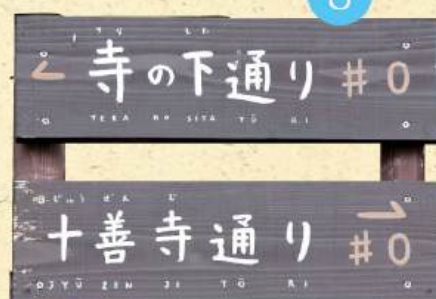
ゆきのうら roman 酢

無農薬・無化学肥料の米を使った玄米酢と
西彼半島でとれたハチミツをブレンドして生まれた酢。
川添さん一家がアイデアを出しながら完成したという
逸品は飲みやすいと評判！



通り名 プレート

通りに掲げられたプレートは
タナカタケシさん作。
通りの起点からの距離が
ひと目で分かるように
なっていて、町歩きに便利。



ホゲットウ 石鍋



雪浦の山奥では平安末期から
室町時代に作られた
「ホゲットウ」と呼ばれる石鍋が
発掘されている。
昔の人々が削ったノミの跡が
そのまま残り、
千年の時を超えて
語りかけているよう。

問い合わせ先など

①NPO法人 西海市観光協会
西海市西彼町塩場郷1686-1
TEL.0959-37-5839

②アトリエ・タナカタケシ
西海市大瀬戸町雪浦下郷1372
TEL.0959-22-9514

③龍の口荘園
西海市大瀬戸町雪浦下郷1348
TEL.0959-22-9231 (林)

④雪の浦手造りハム
西海市大瀬戸町雪浦幸物郷258-63
TEL.0959-22-2011

⑤音浴博物館
西海市大瀬戸町雪浦河通郷342-80
TEL.0959-37-0222

⑥川添酢造
西海市大瀬戸町雪浦下郷1308-2
TEL.0959-22-9305



思わせる建物は、炭鉱に入る昇降機を動かす巻き上げ機を設置していた場所だという。かつて男たちが汗を流し、血を流した場所は廃墟となり、レンガに絡みついた植物が長い時の流れを感じさせる。

島を巡っていると、名もなき場所が名所になっていることに気付く。切り立った岩に向かって手をたたくと、カエルの鳴き声のようなピンという音が響く「共鳴の谷」。地元有志の人たちが手造りした「鯨遠見番所」からは、三百年前と同じ絶景を望むことができる。雨が降った時にだけ滝になる場所には、これまた手作りのユニークな「アメフレバタキ」の看板。島人たちの「楽しんでほしい」というおもてなしの心は、止まることを知らない。仕舞には、島のあちこちでタヌキが愛らしい顔を出し、楽しませてくれた。小さな喜びがあふれている、小さな島である。

瀬 戸港から船でわずか十分。名前も場所もなんとなく知ってはいたが、上陸するのは初めてである。その昔、島中に黒松が茂っていたことから名前が付いたという周囲十六キロメートルの小さな島、松島である。迎えてくれたのは、この島でガイドを務める濱江一文さん。松島生まれの松島育ち、生粋の島人だ。港で濱江さんの一言に驚かされた。「ここは桂小五郎上陸の地なんですよ」。

慶応二年十一月、長州藩の正使として薩摩藩を訪れた桂小五郎は帰路、松島に立ち寄り、大村藩家老の渡辺昇に頼まれ、三国屋という旅館で藩の重役らに時局の重大さを説いたという。松島には昭和初期まで遊郭や旅館、問屋が軒を並べていたそう。でも、今でも島のあちこちに江戸時代の石垣や石段が残っており、桂小五郎が滞在した三国屋の跡も残っている。港のすぐ右手には、桂小五郎も見ただであろう「らくだ島」が浮かんでいた。

松島は、明治から昭和初期にかけて炭鉱で栄えていた。島には炭鉱時代の面影が色濃く残る遺跡があり、四坑の赤レンガもその一つである。まるで聖堂を

松島

Saikai City
Matsushima

■船は1日15便。夕方の港では松島火力発電所で働く人たちが帰途につく姿が多く見られる。■わずか10分の船旅だが、美しい島影が心を癒してくれる。■今も残る桂小五郎が上陸したといわれる浜。■地元の人も多く働く松島火力発電所。■道路の真ん中で出会ったタヌキは全く逃げず、こちらを見つめていた。■炭鉱の島を象徴する遺跡・四坑の赤レンガ。■鯨遠見番所からの眺めは絶景。

捕鯨に炭鉱 幕末にはあの有名人も上陸



島

では昨年「桜坂まつり」が始まった。約二百本の桜が植えられた並木道は、福山雅治さんのヒット曲「桜坂」が生まれた場所としても有名である。島では福山さんのエピソードが伝説のように語られ、遠くは関東からもファンが訪れるという。

桜坂まつりに訪れた人が必ずといっていいほど足を運ぶのが「日本一小さな公園」である。目の前には五島灘が広がり、遠くには五島列島が見える。美しい光景に心を奪われていると、渡江さんが言った。「この公園は私たちが作ったんですよ」。

なんでも十年ほど前、ここに沈む美しい夕日を見てもらいたいと、渡江さんが発案し、友人三人で造ったという。公園というよりも、夕日を見るためのベンチを置きたいというのが最初だった。竹藪を切り開き、芝生を植え、電力会社から譲ってもらった木柱でベンチを作り、シユロの木を植えた。すべて手作業である。

名前も素敵だ。「ネーミングは私が考えました。看板の文字は島の郵便局長をしている友人に書いてもらったんですよ」と渡江さん。ベンチだけの公園は地元の人に愛され、公園の周りには近所の人々が植えてくれたという水仙の花が咲いていた。毎日、夕日を見に来る老夫婦もいるという。目の前を船が行き交い、波音が聞こえる。この場所で一日の終わりに感謝を捧げるのだろう。

今年の花見は船に乗って出掛けてみたいと思う。

日本一小さな公園には 日本一美しい 夕日が沈む

Saikai City
Matsushima

日本一小さな公園

今から四年前、西海市に「女性性の発想と力で地域を元

気にしたい」と立ち上がった人たちがいた。彼女たちは二年の歳月をかけて準備を進め、一昨年念願の「さいかい元気村・村の菓子工房」をオープン。その看板商品は西海市の特産品であるみかんを活かしたスイーツ。今話題を集めている「みかんシフォンケーキ」である。

村の菓子工房専属パティシエである濱浦かをるさんは、「形にするまでは本当に大変でした」と当時を振り返る。五人のメンバーは二年がかりで何度も試作を繰り返しながら、ようやく商品として売り出せるものを完成させたという。濱浦さんたちが目指したのは西海を離れた人たちが帰って来たときに食べたいような、懐かしいふるさとの味。そして、安心して食べられる体にやさしいもの。材料にはとことんこだわった。みかんは、でこぼん、甘夏、原口みかん…と季節に応じて西海で採れる旬のものを使用。油は一番絞りの菜種油、卵は地元新鮮なものを選んだ。女性たちの思いが結集した無添加のみかんシフォンケーキは、商品化されて三ヶ月後

に長崎県特産品新作展で奨励賞を受賞。これが契機となって多くの人に知られるようになった。

この二年の間に村の菓子工房では約二十種類のお菓子が誕生した。普通なら「こんなものを作りたい！」からスタートするお菓子づくりも、濱浦さんの場合は違う。「無農薬の大豆ができたよ」「よもぎの季節になったけん、なんか作ってみらんね」と地元の人たちの声を聞き、それから何ができるかを考える。「西海の町にはお菓子の原料があふれています」。

濱浦さんにはいつも心に留めている言葉がある。西海市で地元の人に長く愛されているものといえば、かんころもち。そのかんころもちを長年作り続けているおばあちゃんに、濱浦さんは「第二のかんころもちを作りたい」と相談したことがあるという。おばあちゃんはこう言ったそうだ。「それなら、味を変えてはだめ。何年経っても同じものを作り続けなさい」。

濱浦さんには三人の子どもがいる。中学三年生の女の子の夢は「パティシエになること」。十年後は、工房でお菓子を作り続ける母娘の姿を見ることができるともかもしれない。



地域特産
西海市
西海
Saihak City
Saikai

地元の食材で
絶品スイーツを作る

濱浦かをるさん

Hamaura Kaworu



はまうらかをる
1971年長崎市生まれ。23歳で結婚し、西海市大瀬戸町へ移住。34歳で手作り雑貨の移動販売をはじめ、その時知り合ったメンバーと共に村の菓子工房を立ち上げる。37歳で村の菓子工房の専属パティシエとなる。「みかんシフォンケーキ」は西海市西海町の「みかんどーム」や「アイスクリームショップ木場」、西彼長与町「雪の浦手造りハム」にて販売している。

さいかい元気村 村の菓子工房
西海市西海町木場郷496-7
TEL.0959-32-2100

さいかい元気村 検索

このコーナーでは
地域を愛する人で、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、珍しいことに取り組んでいる人などを紹介しています。

みかんシフォンケーキを
第二のかんころもちにしたい。

不況を乗り越えるために
生まれた奇跡のトマト

大島トマトを作っているのは、大島^{オshima}造船所の社員である。

昭和六十三年頃、造船業界は不況の真っ直中。大島造船所も例外ではなく、仕事は少なく人員が余った状態だった。そんな状況を打破し、面白い仕事を選んだのが、この高糖度トマト栽培だったのである。

それから二十三年、大島トマトはずっと造船マンたちの手によって作り続けられてきた。目の目を見たのは栽培を始めて十年ほどした頃。普通のトマトよりも甘くて美味しいトマトはテレビで紹介され、それと時を同じくするように大島大橋の完成、トマト狩りの客による口コミで一気にブレイク。認知度は上がり、今や「大島トマト」といえば、多くの人があの真っ赤でどんがった形を思い浮かべるまでになった。大島トマトはどんな所で作られているのか。なぜ、こんなにも甘いのか。その秘密を探ろうと大島へ向かった。

恵みの歳時記

まるでフルーツ！

真っ赤な美味の王様

大島トマト

「本当にこれがトマト？」

初めて大島トマトを食べた人は、きっと驚く。その甘さが今までのトマトの概念を覆すからだ。なぜ大島トマトはこんなにも甘いのだろう。それを教えてくれたのは、造船マンだった。





写真上／「このトマトは甘くなりますよ」と矢野さんが教えてくれた。ヘタ周辺の緑が濃いほど糖度が高いという。
写真下／1リットルに対し2kgの大島トマトを使用しているトマトジュースは作るそばから売れる人気商品。年間5000本しか作らない貴重なもの。

大島造船所農産事業部
西海市大島町830 TEL.0959-34-3990
大島造船所 大島トマト 検索

造船マンが守り続けてきた 譲れない味

大島造船所から車で三分ほど走ると、広大な敷地にいくつものビニールハウスが見えてきた。出迎えてくれたのは農産事業部長の矢野和明さん。さっそくビニールハウスの中を案内していただいた。

ハウスの中では緑色のトマトが鈴なりに実をつけていた。「もう一ヶ月半も水をやってないですよ」。この矢野さんの言葉が探していた答えだった。大島トマトは普通のトマトの十分の1しか水を与えない。シビアな環境で育てることでトマト自身が自己防衛本能を働かせ、甘みが凝縮するというわけだ。足下を見てみると、土は乾いてひび割れを起こしている。枯れた土を使うことで、トマトの原産地であるアンデス地方の気候に近づけているという。これもまた美味しさの秘密であった。

技術の進歩は凄まじい早さだ。それは農業であっても同じこと。トマトも二十三年前とは比べものにならないほど品種改良が進んでいるという。その結果、栽培しやすく安定した収量が望める、日持ちの良い品種が市場に回るようになった。しかし大島トマトの品種は二十三年前と変わっていない。

大島トマトは本来、普通に育てれば大玉になる品種を使用している。そのため水を少しでも多く与えると、実は大きくなり糖度は下がる。「同じハウス

で同じ日に植えて、同じように水をやっても同じ樹は出来ない」。矢野さんは栽培の難しさをこう語る。しかも収量は普通のトマトの五分の一。それほど栽培が難しくても品種を変えないのは、味や食感を優先したいからである。「守るべきものと、進化させなくてはいけないもの、両方を大事にしています」と矢野さん。収穫されたトマトはすべて糖度計にかけられ、厳しい基準を満たしたもののだけが、大島トマトの称号を与えられる。

現在、大島トマトは年間百トンが生産され、県内の直売所や福岡のデパート、東京や大阪の百貨店で販売されている。また島には、毎年六千〜八千人もの人がトマト狩りに訪れるという。昨年の秋に植えられたトマトは五月末まで収穫が行われる。冬の終わりの三月が一番美味しいという。大島トマトの旬が始まる。



EVENTS

3月～6月のイベント情報

春を迎え、いよいよ観光シーズンの幕開けです。
県内では花々が一斉に開花し、観光地を美しく彩ります。
今回はカメラ片手にでかけたいようなイベントをご紹介します。

雪浦ウィーク

地図を見ながら、好きなところに気の向くまま訪ねる。そんな地域回遊型のイベントです。海・山・川にめぐまれた自然豊かな雪浦を愛する人たちが開放する、暮らし・生産・創作・趣味の場を訪れて、地域の人との交流をお楽しみください。



期 間／5月1日(日)～4日(水・祝)
会 場／西海市大瀬戸町雪浦地区
お問合せ先／西海市商工観光課 TEL.0959-37-0071

原城一揆まつり

「島原の乱」の最後の舞台である「原城跡」をメイン会場に、島原の乱を再現した合戦行列や寸劇など、誰もが来て・見て・遊び・学べるイベントです。高さ15mの「一夜城」も見物です。



期 間／4月16日(土) 会 場／南島原市 原城本丸跡及び周辺
お問合せ先／南島原市企画振興課 TEL.050-3381-5030
又は 原城一揆まつり 検索

ハウステンボス「花の王国」
チューリップ祭・バラ祭

ヨーロッパの街並みを舞台に、さまざまな品種のチューリップが見頃です。続いて初夏には「バラ祭」を開催。目白押しの新たなエンターテインメントにもご期待ください。



期 間／～6月12日(日) 会 場／佐世保市 ハウステンボス
お問合せ先／ハウステンボス TEL.0956-27-0001
又は ハウステンボス 検索

波佐見陶器まつり

透けるような白磁の美しさと藍色で絵付けされた染付の繊細さが特徴の波佐見焼。その産地波佐見町で開かれる長崎県内最大の陶器まつりです。



期 間／4月29日(金・祝)～5月5日(木・祝)
会 場／波佐見町 やきもの公園一帯
お問合せ先／波佐見陶器まつり協会 TEL.0956-85-2214
又は 波佐見陶器まつり 検索

長串山つつじまつり

久留米ツツジ、平戸ツツジをはじめとする10万本のツツジと北九十九島が織りなす景色は絶景です。



期 間／4月9日(土)～5月5日(木・祝)
会 場／佐世保市鹿町町 長串山公園
お問合せ先／長串山公園管理事務所
TEL.0956-77-4111 又は 長串山つつじまつり 検索

大村花まつり

天然記念物のオオムラザクラをはじめ、2,000本の桜(3月下旬～4月上旬)や30万本のハナショウブ(5月下旬～6月中旬)が、見事に咲き誇ります。



期 間／3月25日(金)～6月20日(月)
会 場／大村市 大村公園
お問合せ先／大村市観光振興課 TEL.0957-53-4111

その他の県内のイベント情報は、「ながさき旅ネット」でご覧いただけます。

<http://www.nagasaki-tabinet.com/>

又は ながさき旅ネット 検索

TOPICS

トピックス

坂本龍馬に続け！
新たな長崎観光の目玉発信！
～「孫文と梅屋庄吉」発信プロジェクト～

梅屋庄吉への思いをのべる中村知事

100年前に中国で起こった辛亥革命(1911年)。その指導者であり中国建国の父と言われる孫文を生誕にわたり物心両面で支えた長崎出身の実業家「梅屋庄吉」。この偉大な先人の功績を広く国内外に発信し、ゆかりの地である長崎を広く知っていただく活動を、官民一体で取り組む「孫文と梅屋庄吉」発信プロジェクト推進協議会が2月8日に設立されました。

会長に就任した中村知事は、「厚い友情で結ばれた2人の関係について、国内外に幅広く情報発信し、更なる交流基盤の拡大に結びつけていきたい」と抱負を語りました。

梅屋庄吉のひ孫にあたる小坂文乃さんを特別顧問に迎え、日中で進められている映画制作への支援や10月には長崎市の長崎歴史文化博物館で企画展を計画しています。

困難な日中関係の時代にあって、100年前の国境を越えた2人の絆の物語を長崎で体感してみませんか。



これからの取組を誓いあう(中央が小坂文乃さん)

豊かな明日をめざして！

～南長崎環状線全線開通～



テープカットで開通をお祝い

長崎自動車道と長崎市南部の女神大橋を結ぶ「長崎南環状線」が、2月13日に全線開通しました。これにより高速道路と長崎港の対岸が、市街地を通過することなくアクセスできるようになり、渋滞緩和のほか、長崎港の物流の効率化が図られます。

また、今回開通した新戸町インターチェンジは、3月27日(日)に開通する「伊王島大橋」に最も近く、伊王島へのアクセスが便利になることで、地域間の交流促進や観光の振興なども期待されます。

この春は新しい道路を走って女神大橋や伊王島を訪ねてみませんか。

出島旧石倉

龍馬とながさき
Vol.6 (最終回)



海援隊の活動を記録した「海援隊商事秘記」によると、慶応三年（一八六七年）九月十四日、坂本龍馬ら海援隊は、出島のオランダ商人ハルトマン・ベシルとライフル銃千三百挺を一万八千八百七十五両で購入する契約を交わした。翌十五日には、長崎の薩摩藩蔵屋敷から購入金の一部を借入して支払い、残金の保証人となった二人の長崎商人に抵当としてライフル銃百挺を渡したという。

広島藩（安芸藩）から船を借りて千二百挺を積みこんだ龍馬は、十八日に長崎を出港。二百挺は大坂に送られ、残りの千挺は龍馬とともに土佐に輸送されたといわれている。

長崎最後の滞在時期に行われた龍馬の商事活動。購入したライフル銃が保管されていたといわれている出島旧石倉は、安政の開国後に建てられた石造り倉庫。現在は復元されているものの、その重厚な佇まいが往時を物語っている。

出島和蘭商館跡

寛永18年（1641年）に平戸オランダ商館が出島に移転。以後、安政の開港までの約220年間、西洋に開かれたわが国唯一の窓口として大きな役割を果たした。大正11年（1922年）、国の史跡に指定。現在、19世紀初頭の出島を完全に復元する「出島和蘭商館跡復元整備計画」が進められている。

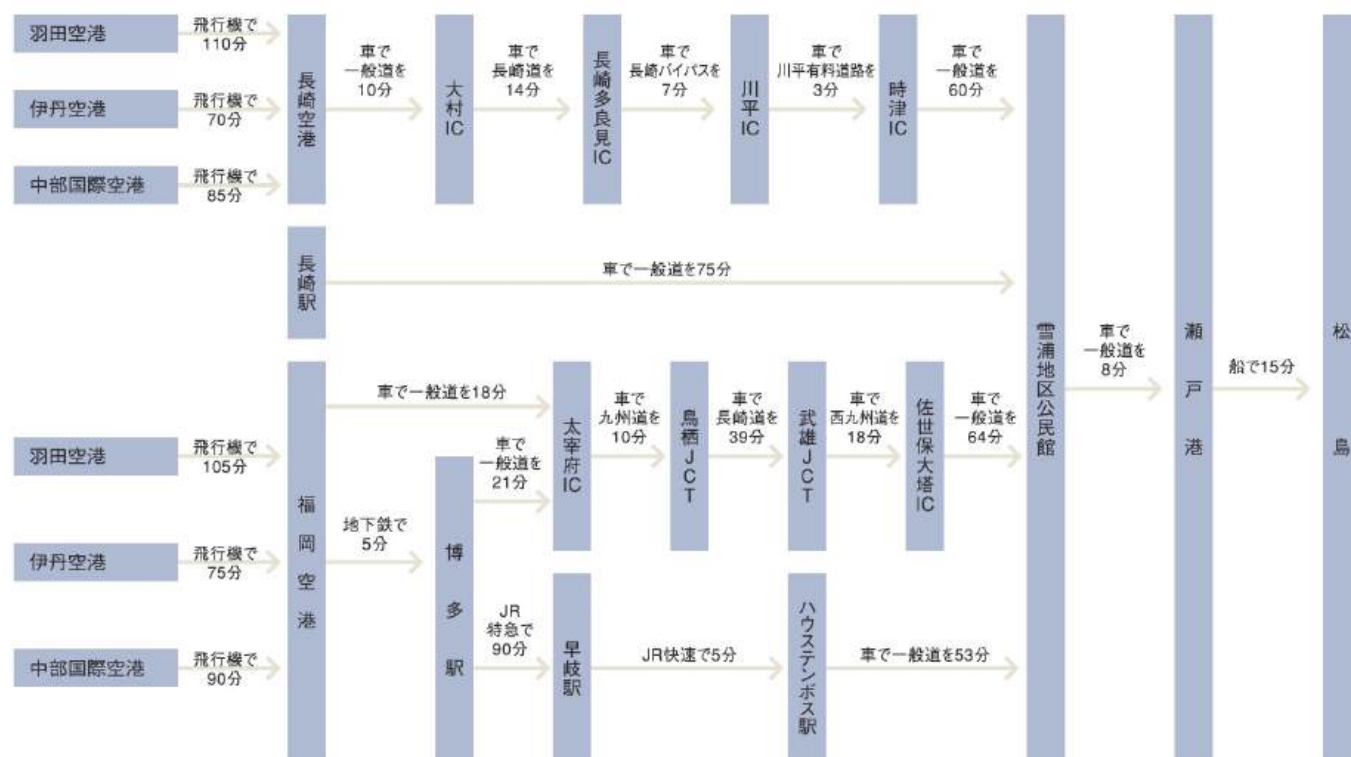
場所／長崎県長崎市出島町6-1 開場時間／8:00～18:00

料金／一般500円（400円） 高校生200円（120円） 小・中学生100円（60円） ※（ ）内の料金は団体料金
アクセス／路面電車：長崎駅前から「正覚寺下行き」に乗車し、出島で下車、徒歩すぐ（築町で下車、徒歩2分）
バス：長崎駅前南口から「新地ターミナル行き」に乗車し、長崎新地ターミナルで下車、徒歩5分

戻る出島 検索



西海市 雪浦・松島へのアクセス



表紙のはなし

【はるか日向夏（ひゅうが）の種子が自然発芽し自生して実をつけた柑橘「グレープフルーツ」に砂糖をまぶしたような甘みがあり、酸味をほとんど感じない。果汁たっぷり、口の中を流れるような食感やさわやかな香りが楽しめる。

選んで 楽しむ 長崎の旅

長崎観光ポータルサイト

ながさき旅ネット オンライン宿泊予約 リニューアル

じゃらん、楽天トラベル、るるぶトラベルなど、
9種類のサイトが提供する
多彩な宿泊プランを掲載。
お好みの宿が簡単に検索できます。

ながさき旅ネット 検索

写真/鍋冠山公園から見た長崎港

にこり
ながさき

「ながさき にこり」は
「ながさき夢百景」をリニューアルし、長崎県内の各
地域の魅力をよりわかりやすくご紹介します。読んで
いて思わずにっこりさせる情報誌を目指します。

平成23年3月発行
編集・発行/長崎県広報広聴課 〒850-8570 長崎市江戸町2-13 Tel.095-895-2021
<http://www.pref.nagasaki.jp>
デザイン/(有)イーズワークス 印刷/(株)インテックス
※本冊子の内容は、長崎県のホームページでもご覧いただけます。

 長崎県

この印刷物は古紙
配合率70%以上
の再生紙を使用し
ています。

1270