

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-ri

 長崎県



壱岐

Iki Island

古代の風が吹く島

No.

03

勝本浦

時代が交差する漁師町

KATSUMOTOURA

壱岐の北端にある勝本港は、江戸時代に捕鯨基地として栄えた港町。今でも港には約五百隻もの船が停泊しており、その数は九州一といわれている。

港から通りを一本奥に入ると風景は一変する。懐かしい佇まいの家々が軒を連ね、手押し車を押すおばあちゃんが横切っていく。通りを歩いていくと大きな建物が目に飛び込んできた。見上げると木造では珍しい三階建て。昭和三十年代をピークに平成五年まで営業していた旅館だという。

さらに歩くと、一風変わった建物が現れた。一階は格子窓の付い

た和風のデザイン、二階はモルタル壁と銅板張りの開き戸が付いた洋風スタイルで、防火対策のために煉瓦を左右に配している。これは明治期に建てられた薬局兼住居らしい。

勝本浦は時代が交差している。秀吉の時代に加藤清正が島民に積ませたという石垣や、千年以上の歴史を持つ神社。明治期以前に建てられた木造住宅ではカフェが営まれている。

時は流れても変わらないものがある。それは海と共に生きてきた漁師町の人々の誇り。今日も船が沖へ出てゆく。

こころの
原風景
壱岐市
地域特集
Iki City



ふるさと再発見

古代の風が吹く島

志岐

歴史が息づく島を
まるごと体感する

日本と東アジアを結ぶ広大な海の道に浮かぶ志岐。

この島が歴史の表舞台に登場したのは、中国の正史「三国志」中の「魏志倭人伝」である。これには三十一の国の名が記されているが、国の場所と王都の位置の両方が特定されているのは国内で唯一、志岐の「原の辻遺跡」だけ。約二千年前の弥生時代に、支国の王都として栄えたこの集落は、世界に開かれた海洋都市だったのである。

志岐には原の辻遺跡のほか、県内一の数を誇る古墳や千を越える神社など、悠久の歴史を感じさせる場所が多い。

今回は、志岐ならではの四つの体験を通して新たな島の魅力に迫る。



地域特集
志岐市
Iki City



Iki Island Museum



原の辻遺跡の目の前には広大な田畑が広がり、その向こうには壹岐で最も高い山、岳ノ辻がそびえている。「弥生人は一生懸命米作りに励んだんでしょね。その米と中国大陸や朝鮮半島の最先端の文物と交換していたのではないかなと思うんです。そんなふうに当時に想いを馳せ、歴史を想像することは楽しいですね」。喜多さんはこう語る。

喜多さんが初めて原の辻遺跡の発掘調査の手伝いをしたのは中学二年生の頃。それから五十年以上の時を経て、喜多さんの心は今なおロマンを求め続けている。「もともと歴史が好きでしたが、学べば学ぶほど自分だけの知識にしておくのはもったいないと思うようになったんです」。

国の特別史跡に指定されている原の辻遺跡では、現在も復元整備が進められているが、発掘されているのは百ヘクタールにも及ぶ遺跡範囲の約十パーセント程度。今後、王の墓や渡来人の船など、日本の歴史を塗り替えるような貴重な品々が発掘されていくのかもしれない。一支国の解明はまだ始まったばかりである。

島に上陸して最初に向かったのは、今年春にオープンした「一支国博物館」。館内は、壹岐の歴史がわかりやすく展示されており、特に原の辻の生活シーンがミニチュア版で再現されたコーナー（一支国トビック）は、弥生時代の人々の想いまでもが伝わってくるようだ。

博物館で壹岐の歴史を学んだその足で、ボランティアガイドの喜多正さんと原の辻遺跡に向かった。ここでは、これまでの発掘調査をもとに一支国の王都の復元整備が進められている。丘陵部では百棟以上の住居や倉庫、物見やぐらが確認されており、現在、祭儀場を中心に特徴ある建物十七棟が復元されている。

喜多さんが興味深いと紹介してくれたのが二〇〇五年に発掘された「周溝状遺跡」。一見すると小さなステージのようだが、円形に溝をめぐらした遺跡からは祭祀用と思われる道具が多く出土し、重要な儀式が行われていた場所だということがわかった。

この場所は遺跡の中心域（祭儀場）と考えられる地域にあたり、この発見により、祭儀場内の建物の用途などがより明確になったという。

二千年の時を超えて 海の王都に立つ



■博物館の中では160人の弥生人たち（模型）がお出迎え。写真は周溝状遺跡の再現場面。儀式をしている場所の奥に主祭殿など重要な建物が建っている。■原の辻遺跡の特徴は竪穴式や高床式はもちろん、朝鮮半島の影響を受けて竪穴式が多いということ。まるで子どもが描いた家を思わせるデザインである。■故黒川紀章氏が手掛けた国内最後の建造物「一支国博物館」は周囲との調和も見事。■魏志倭人伝に書かれている一支国の記述部分を映像で分かりやすく紹介した「魏志倭人伝の世界」。写真（左）「日本全国の人に一度は足を運んでほしいですね」と情熱的に語る喜多さん。

一支国博物館 宮崎市芦辺町深江鶴電515-1 TEL.0920-45-2731

一支国博物館 検索

歴史体験

Iki Island experience





日本の快水浴場百選にも選ばれた辰ノ島海水浴場。

自然体験

Iki Island
experience
2

壱 岐といえば美しい海。島内には数多くのビーチがあるが、島の人々が勧めてくれたのは辰ノ島という小さな無人島。遊覧船でクルージングした後は、上陸して散策が楽しめるという。さっそく遊覧船の待つ勝本港へと向かった。

心地よい潮風が吹く中、船はゆっくりと出航した。地元の人々が勧めるだけあって海の透明度は高く、思わず海底に吸い込まれてしまいそうだ。

「あそこに見えるのがオオカミ岩ですよ。ほら、あの上の方には鷹の巣も見ゆるでしょ」とやわらかな方言で船長さんが自らガイドを務める。海の宮殿と呼ばれる神秘的な洞窟や、海の上をマンモスが歩いているようなマンモス岩。次々と現れる奇岩

や断崖は大自然の奥深い魅力を感じさせる。

四十分かけて島を一周した後、はいよいよ辰ノ島へ上陸だ。島へ一歩足を踏み入れた時、「アオリイカの赤ちゃんがおるよ」と地元の人々の声が聞こえた。覗き込むと、小さなイカや小魚が泳いでいる。遠浅の海は美しく、どこまでも透き通っていた。

海水浴場脇の急な遊歩道を上ると、鬼の足跡と呼ばれる窪地にたどり着いた。壱岐では鬼ヶ島伝説が語り継がれており、この窪地は大鬼が鯨をすくい捕るために踏ん張ってできた足跡だとされている。歩を進めると、壱岐随一の景勝地である蛇ヶ谷がある。まるでバイ生地を重ねたような数十メートルの断崖はダイナミックで、上から見下ろ

すと谷の深さに足がすくむ。波と海風が長い時間をかけて造り出した雄大な風景は、大地に刻まれた記憶そのもの。かつてこの島に鬼がいたという伝説さえ信じさせる圧倒的な力がある。遠くには対馬の島影が見えた。

辰ノ島には電柱やコンクリートの建物が一つもない。手つかずの自然とは、このことをいうのだろう。見たことのない木々が生き茂り、紫色の花が咲く小道をオレンジ色の蝶々がひらひらと舞っている。島には野生の鹿が生息しており、朝一番の船で上陸すると、砂浜でごくまれに鹿の足跡を見つけることができるという。毎年十月末まで実施されている辰ノ島のクルージング。海上から地上からそれぞれの魅力を楽しんでみたい。



海拔50m、垂直に切り立った断崖絶壁「蛇ヶ谷」。景観を守りたいと、柵はない。

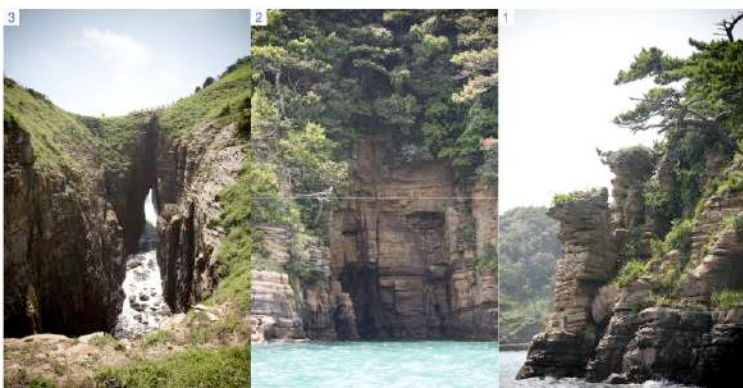


潮風に吹かれて 無人島をめぐる

■オオカミ岩。遊覧船からはユニークな奇岩や迫力ある断崖を見ることができます。■遊覧船から見た「海の宮殿」。数万年の浸食によって刻まれた海の洞窟である。■鬼の足跡。約20km南にある渡良半島にはもう片方の足跡がある。伝説の鬼は恐るべき大きさである。

勝本町漁協観光案内所
老岐市勝本町勝本浦575-61
TEL.0920-42-2020

勝本町漁協観光 検索





大漁を目指して 漁師気分を 味わう

漁が体験できると聞き、翌朝、渡良漁港に向かった。四方を海に囲まれた沓岐では、昔から刺し網漁、延縄漁、一本釣り、イカ漁など様々な漁が行われているが、近年では資源を守るために一本釣りが多いという。今回は渡良漁港で初心者でも楽しめるというカゴ漁を体験。指導してくださったのは、海遊クラブ代表の大島兼光さんである。「カゴ漁では、タコやアラカブ、カニ、アナゴなど、いわゆる「底物」がとれます。たまに水イカが入っている時もありますよ」。期待は膨らむばかりだ。

目のカゴが現れた。タコが見える。この日仕掛けたカゴは全部で八つ。魚が入ったカゴが揚がると歓声が響き渡り、空っぽのカゴにため息がもれる。想像以上の体力勝負に漁師さんへの尊敬の念を抱きながら漁は続いた。この日の収穫はタコ、アラカブ、カニ、ペラ。カゴの数にしてはまあまあの出来だという。港に戻る途中、大島さんの知り合いの漁師さんとすれ違った。聞けば、今日はアラを釣ったという。嬉しそうに高級魚を見せてくれた。

取った魚はすべて持ち帰ることができる。宿でさばいてもらうもよし、宅配便で自宅に送るもよし。自分たちが取った魚は格別だ。「十年程前からカゴ漁体験を行っています。九州はもちろん、関東や関西からも多くの皆さんにおいでいただき楽しんでもらっています。鯛などの大物が取れたときのみなさんの笑顔を見るのが一番嬉しいですね。ここは本当にいい漁場ですよ」と大島さん。

カゴ漁のほか、刺し網漁や地引き網漁、船釣りなどメニューは多彩。沓岐ならではの体験はとっておきの思い出になりそうだ。



漁業体験
Iki Island
experience
3

沓岐体験型観光受入協議会
沓岐市郷ノ浦町郷ノ浦281-6
郷ノ浦港旅客ターミナル内
TEL.0920-47-5355
オーライ！長崎 検索





魚加工体験

Iki Island
experience

4

壱岐のうまかもんめぐり。
お土産も天下一品。

壱岐のうみ（写真右）店内では壱岐で採れた野菜や米も販売している。海女さんが取ったアワビやサザエは高級品！「壱岐のうみ」では低価格で販売している。その日取れた魚は鮮度バツグン。無料でさばいてくれる。

壱岐のうみ
壱岐市芦辺町芦辺浦433
TEL.0920-45-4150



写真上／勝本朝市の風景。毎朝7時から11時くらいまで行われている。約400年続く朝市である。下／するめいかの一夜干し体験は修学旅行生にも人気。2杯あるので、手順を覚えれば2杯目は完璧！

勝本町漁協観光案内所（イカさき体験）
壱岐市勝本町勝本浦575-61
TEL.0920-42-2020

勝本町漁協観光 検索



江戸時代から続いている朝市があると聞き、足を運んだ。勝本朝市は、農家の主婦は朝採りの野菜を、漁家の主婦はその日水揚げされた魚介類や干物を持ち寄り、物々交換をしていたのが始まりだという。驚くのは、青空の下で売られているピーマンやゴーヤ、トマトなどの野菜の色つや。どの野菜も色が濃く、太陽の恵みを一身に受けているのがわかる。干物を売っているおばちゃんから「これは、昨日うちで干した魚よ。おいしけん食べて行つて」と声をかけられた。こういった会話も朝市の楽しみである。

勝本朝市の近くで行われているのが、するめいかの一夜干し体験だ。地元の方の丁寧な指導を受けながらイカと格闘することになった。イカの腹の部分から包丁を入れ、一気にスリットを開いていく。さらに目玉と口、内臓の処理をしたら、海水できれいに洗って皮をはぐ。どの工程も簡単ではないが、初めての体験に夢中になってしまう。竹串を刺して形を整えたら、後は乾燥機に吊して回すだけ。出来上がった一夜干しは自宅に届けられるシステムになっており、最高のお土産となった。

旅の最後に立ち寄ったのは、今年四月にオープンした壱岐東部漁協直販店「壱岐のうみ」。その名の通り、壱岐の海でとれた魚介類を中心に販売しており、生け簀には活魚が泳ぎ、海女さんがとったアワビやサザエも並ぶ。漁協直販ならではの新鮮さと安さが魅力のこの店は、壱岐のお土産が揃う新しいスポットとして注目されている。

旅の良し悪しは、その土地の人との出会いによるところが大きい。壱岐の人々は温かくてみんないい表情をしていた。そして決まって「この島が大好きだ」と言う。壱岐は現代の宝島——祖先を敬い、自然の恵みに感謝しながら生きる島の人々の姿が忘れかけていた大切なものを思い出させてくれたような気がした。

壺

岐では、神社のお祭りの最後に必ず神楽が行われる。壺岐の人々にとって神楽はとても身近な存在だ。一般的に神楽は、神楽組などと呼ばれる専門の団体が演じる場合が多いが、壺岐神楽は神職だけが舞うことを許された日本で唯一の神楽である。

後藤元伸さんは、壺岐神社の宮司十八代目。八歳の時、父親に連れられて初めて神楽を目にした。「子ども心にその時のことはよく覚えています。心地よいリズムが好きでした。父なりに一人息子の私に伝えたいことがあったのでしようね」。

青年時代を東京で過ごした後藤さんが、父の跡を継ごうと壺岐に戻ってきたのは二十九歳の頃。壺岐神楽は三十五番まであるが、音階や振り付けを書いた資料は何もなく、すべては親や先輩からの口伝え。後藤さんは、太鼓を持った父と笛を持った伯父と共に、三年間、毎日師匠のもとへ通ったという。壺岐では神楽を覚えて初めて一人前の宮司になれるのである。

昭和六十二年、壺岐神楽は国指定重要無形民俗文化財に指定された。これを機に、後藤さん

は壺岐神楽を後世にしっかりと伝えていこうと考え、神楽を文字や映像として残すことを決めた。地域によって微妙に異なる内容も三年がかりで一本化し、振り付けの一つ一つを映像に収めた。

現在、後藤さんは六十三歳。自身で舞う一方、最近では後継者を育てることに力を注いでいる。七百年以上続いてきた壺岐神楽を絶やしてはいけない。ピンと伸びた背筋がその想いを表していた。

「神楽の基本は太鼓、笛、そして舞です。すべての調子が合ったとき、本当に素晴らしい神楽が生まれます。魅力はなんといっても優雅さでしょう。曲芸的なものがお好きな方もいらっしゃると思いますが、優雅さを感じてほしいですね」。

壺岐神楽では、自分が吹く笛は自分で作る。七、八年育った竹を切り、五年間乾燥した後で穴を開ける。そうやって長い年月をかけて作っても、自分に合うものはなかなか生まれません。後藤さんが愛用している笛は二十五年前に作ったもの。伝えていくのは神楽の心である。

ニ
コ
リ
ス
ト

地域特集
壺岐市



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ます。

七百年続く
壺岐神楽を継承する

後藤元伸さん

Goto Motonobu



ごとう もとのぶ
昭和22年、壺岐市芦辺町生まれ。30歳で壺岐神社の宮司となり、壺岐神楽を受け継いでいる。4年前から壺岐神楽保存会会長を務め、毎週1回練習を行うなど、後継者の育成にも力を入れている。「東京にいる息子が帰ってきて、神楽を教えるまでは元気でいたい」と目を輝かせた。

壺岐神社
壺岐市芦辺町瀬戸103
TEL.0920-45-1276

壺岐神社 検索

神楽は島民の生活と

御心をつなぐもの。

だからこそ守り続けたい。



恵みの歳時記

島人たちに愛され続ける
スローフード

壱州豆腐

ジョギングや犬の散歩、新聞配達道途中に
アツアツを求めて、豆腐店へ立ち寄る。

壱岐の朝の風景は、まるで時代をトリップしたよう。

豆腐について尋ねると、島人たちは誰もが熱弁を振るう。

壱州豆腐は、故郷そのものなのかもしれない。

中国伝来の 巨大豆腐ここにあり

豆腐の発祥は中国。その製造技術は、
遣唐使として中国に渡った僧や学者た
ちによって日本に伝えられたといわれ
ている。しかし、壱岐では弥生時代に
すでに大豆が栽培されており、記録と
して残っていないが、人々は豆腐の
作り方を知っていたと考えられている。
壱岐の豆腐は「壱州豆腐」と呼ばれ、
一見して他の豆腐と異なる。まずその
大きさ。十センチ四方で、重さは一丁

一キログラム。私たちが普段スーパ
ーで買っている豆腐に比べると二倍、も
しくは三倍近い大きさである。これほ
どまでに大きな豆腐、果たして食べき
れるのだろうか？そんな疑問をよそに
壱岐の人たちはみな声を揃えて言う。
「一丁なんて、すぐなくなります」と。
ペロリの理由は美味いからに他な
らない。島人たちに絶大な支持を得て
いる壱州豆腐の知られざる秘密を探る。



ひとつひとつ
丁寧に、丁寧に。
手作業だから
できること。

夫婦の連携プレーで進む豆腐作り。こちらで販売しているのは豆腐と揚げ豆腐の2種類。「昔は法事といえば、36丁くらい使っていたんです」とエツ子さん。写真下／巻紙には豆腐を使った料理も多く、精進料理には欠かせない。写真はひろうず(がんもどき)、揚げ豆腐、白和え、揚げ出し豆腐。法事の時は、男衆が外で焼酎を飲みながら豆腐を揚げる風景がよく見られるという。どれも巻紙の人にとっては大事な郷土の味だ。

正路豆腐店 巻紙市勝本町上場触1107
TEL.0920-43-0030



出来立てアツアツの豆腐をいただいた。箸で刺しても崩れないのに、口当たりはふんわり。大豆の甘さが口いっぱいに広がった。醤油をかけるのがもったいない旨さ。「巻紙の人はアツアツを朝から食べるとですよ」。なんと贅沢な朝食だろうか。

作業はすべて手作業。重石の役割をする使い込まれたジャッキは創業当時から使い続けているものだ。壁には、先代のご主人が作ったという昔ながらの道具がかかっている。材料も無駄にすることはない。おからは牛のエサになり、豆乳は予約客に販売する。手間暇かけて作る豆腐は一丁二百二十円、豆乳は一本六十円。この日の一番客は午前五時過ぎにやってきた。

ザルや鍋を片手に買いに来る地元客も多いが、観光客におすすめなのはやはり宿で食べる朝食だろう。巻紙の宿では出来立ての豆腐でもてなしてくれる。巻紙豆腐なら一丁、ペロリ。島人の言葉は本当だった。

大豆も手間も
倍かけて作る豆腐

巻紙の人たちにとって豆腐は特別な存在だ。島内には現在九軒の豆腐屋があり、そのすべてが巻紙豆腐を作っている。島の人たちにはそれぞれお気に入りの豆腐屋があり、店でのやり取りも「冷や奴で食べるから柔らかに」「揚げて食べるから固めにして」と通そのもの。

巻紙豆腐は昔ながらの製法を守っている。普通の豆腐の倍の量の大豆を使い、塩化マグネシウムを少し加えた苦汁を入れる。巻紙豆腐は縄で結わえて持つて帰れるほど固いといわれており、きつと旨味も凝縮されているのだろう。五十年前、変わらぬ味を守り続けている正路豆腐店を訪ねた。まだ夜が明け切らぬ午前五時。ご主人の賢一さんと妻のエツ子さんが忙しそうに働いていた。この道三十年の二人は息もピッタリ。重石をするエツ子さんのそばで、賢一さんが出来上がった豆腐を切っていく。「毎日、同じ作業の繰り返しですが、気候や温度によって重石の重さや時間を調節しなければなりません。それが難しいんですよ」とエツ子さん。経験と勘の成せる技である。



EVENTS

10月～12月のイベント情報

秋と言えば!やはり「食欲の秋」
豊かな自然が育んだ食材の宝庫・長崎県。
今回は、秋から冬にかけて旬を迎える食材を味わうイベントを集めてみました。

平戸あら鍋まつり

最高級の白身で、食通も絶賛する鍋は、「鍋の王様」とも言える最高の旬の料理です。日本有数の水揚げ高を誇る平戸でしか味わえない幻の高級魚「あら」を是非ご賞味ください。



期 間／10月18日(月)～12月30日(木)
会 場／平戸市内宿泊施設・飲食店
お問合せ先／平戸観光協会 TEL.0950-23-8600

さいかい井フェア

地元でとれた海の幸、山の幸をふんだんに使った各店舗自慢のオリジナル井を提供。マイ箸を持参するとお店独自のサービスが受けられます。(割り箸は対象外)



期 間／10月31日(日)まで
会 場／西海市内全域及び佐世保市西海橋地区の協賛店
お問合せ先／NPO法人西海市観光協会 TEL.0959-32-2900

五島有川くじらどん祭り

鯨肉と五島手延うどん、地元産の野菜や魚・水産加工品などの販売会です。



日 程／10月31日(日)
会 場／五島うどんの里(新上五島町有川町)
お問合せ先／くじらどん祭り実行委員会(有川町漁協)
TEL.0959-42-0019

九十九島かき食うカキ祭り秋の陣

佐世保の名物「九十九島かき」。芝生広場に並んだ炭焼き台を家族や仲間と囲んで、アツアツの焼きたてかきのほか、海の恵みを楽しめます。



日 程／11月 毎週土日祝日
会 場／西海パールシーリゾート(佐世保市鹿子前町)
お問合せ先／西海パールシーリゾート TEL.0956-28-4187

おさかなまつり

県内3つの魚市場を会場として、鮮魚・加工品販売やセリ体験、お魚料理講習など、楽しいイベントが行われます。



■松浦魚市場(松浦市調川町)
日 程／10月16日(土)
お問合せ先／(社)松浦魚市場協会
TEL.0956-72-2495



■長崎魚市場(長崎市京泊)
日 程／10月17日(日)
お問合せ先／(社)長崎魚市場協会
TEL.095-850-4020



■佐世保魚市場(佐世保市相浦町)
日 程／10月17日(日)
お問合せ先／佐世保魚市場(株)
TEL.0956-47-8970

地域特集「壱岐」の旬なイベント!
一支国弥生まつり
2010

「原の辻遺跡」と「一支国博物館」を中心に、古くから伝わる神話や民話を題材にした劇、弥生時代を醸し出す火祭りなど、たくさんのイベントが開催されます。

日 程／10月2日(土)から12月26日(日) 会 場／一支国博物館 ほか
お問合せ先／一支国弥生まつり実行委員会 TEL.0950-44-5401

その他の県内のイベント情報は、リニューアルして旅の予約もできるようになった「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

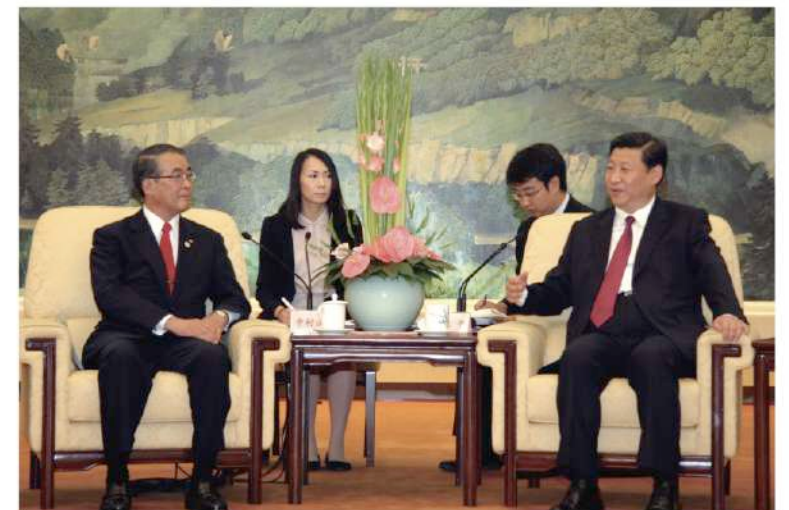
トピックス

中国とのさらなる
交流発展を目指して!

習近平国家副主席と会談

在長崎中国総領事館開設25周年を記念して、さらなる友好交流促進や観光・物産PRのため8月16日から20日まで中国を訪問した中村知事は、習近平国家副主席と会談しました。次期国家主席と目される習副主席が、日本の地方自治体関係者と会うのは極めてまれなことで、本県との長年にわたる交流の歴史の中で実現したものです。会談では、今後も経済・観光・文化などの分野で交流を拡大させていくことが話題となりました。

県では、今後の交流拡大に向けたプロジェクトとして、「孫文と梅屋庄吉」をひとつのキーワードに取り組みを進めます。



歴史に埋もれた長崎ゆかりの梅屋庄吉に光を当てた

「孫文と梅屋庄吉展」を協賛

辛亥革命から来年で100周年を迎える中国では、改革を導いた孫文とその活動を物心両面で支えた本県出身の梅屋庄吉との交流が話題となっています。

国境を越えた交流を、今に伝えたいと思う子孫を中心に企画された「孫文と梅屋庄吉展」が上海万国博覧会の日本館で開催され、本県は全国の自治体で唯一協賛しました。8月24日のオープニングセレモニーには、藤井副知事も出席し、企画展では、梅屋の遺言により封印していた孫文との交友の秘話とともに、長崎県の観光情報などもPRしました。

来年10月には、孫文と梅屋の歴史的交友を描く特別企画展を長崎市で開催する予定です。中国からのより多くの観光客を呼び込むため、さらなるPR活動に力を入れていきます。

<梅屋庄吉とは>

1868年、長崎市生まれ。「日本活動写真(日活)」の前身となる映画制作会社を起こして巨富を成した実業家で、香港で出会った孫文の改革思想に共感し、「君は兵を挙げたまえ、我は財を挙げて支援す」の盟約により生涯にわたり活動を支援した。妻のトクは壱岐出身で、後に中国の名誉国家主席となった孫文の妻、宋慶齡と孫文の仲を取り持った。孫文は長崎を9回訪れている。



QUESTIONNAIRE & PRESENT

締切:11月30日(火) ※消印有効

「するめいか一夜干し」肉厚の旬のいかを処理加工。
そのまま茹でて食べても、様々なお料理の食材としても最適です。

ながさき音楽祭

2010

9/24_[金]~11/21_[日]

NAGASAKI
MUSIC
FESTIVAL

for

《お問い合わせ》ながさき音楽祭事務局
TEL.095-829-2883

詳しくは→

ながさき音楽祭2010

検索



にこり

「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
いて思わずにこりさせる情報誌を目指します。

平成22年9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) イシテックス
※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。

R70