

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



三川内
波佐見

やきものの
里に吹く
新しい風

No.

04

ふるさと再発見

やきもの 里に吹く 新しい風

世

界に誇る高い技術力で伝
承を守り続けてきた三川
内焼と、日本有数の生産力、庶
民の食卓を彩ってきた波佐見焼。
長崎のやきものを代表する両者
は異なる歴史を持ちながら、四
百年以上にわたり人々に愛され
続けてきた。

今、この二大産地でそれぞれ
の特徴を生かした新たな取り組み
が行われている。そのキーワ
ードは「NEO-MIKAWACHI」
と「おうち器」。どちらもセン
スを重要視する若いやきものフ
ァンに浸透しつつあるという。
産地ではどんなやきものが作ら
れているのだろう。そして、そ
の先にどんな光が見えているの
だろう。動き始めたやきもの
里、三川内と波佐見に向かった。



献上品の代表格である唐子。三人唐子は一般武士用、五人唐子は諸大名用、七人唐子は朝廷や将軍家用と区別されていた。平戸藩の御用窯として三川内焼がほぼ独占的に描くことができたモチーフである。

三川内焼と 波佐見焼の ルーツを探る

三 川内焼の歴史は約四百年前にさかのぼる。十六世紀末、文禄・慶長の役後、九州各地の大名たちは朝鮮の陶工を日本へと連れ帰り、競って窯を開かせた。そんな中、平戸藩領主松浦鎮信も陶工・巨関ほか約百名を領内へ連れ帰る。平戸中野に窯を開いた巨関は主に陶器を焼いていたが、その子今村三ノ丞が寛永十年（一六三三年）に針尾島（佐世保市）で網代陶石と呼ばれる白磁鉱を発見すると状況は一変。三ノ丞は美

しい川が流れる緑豊かな三川内の地を白磁の窯場とし、平戸藩は三ノ丞を窯場の責任者兼役人である皿山棟梁代官に任命する。さらに慶安三年（一六五〇年）には中野の陶工たちが三川内地区に移され、御用窯の体制が完成した。御用窯とは藩が庇護し、朝廷や諸大名向けの器を焼く窯のことで、三川内では平戸藩の御用窯として献上品など、質の高いやきものづくりに取り組んだ。

十七世紀後半になると、三川内で

焼かれた磁器は海外へ盛んに輸出されるようになるが、次第に中国の景德鎮窯の攻勢でヨーロッパの市場が奪われ、日本の磁器の窯場は国内向けの安価な日用品を作る必要に迫られる。しかし御用窯の三川内では、こうした経済的な荒波に巻き込まれることなく、技術の粋を集めた細工ものや茶道具を作り続けることができた。

三川内焼が再び本格的に輸出されるようになるのは幕末。美しい磁器

はそのデザインと類まれなる技でヨーロッパの人々の心を魅了したのである。まるで芸術品を思わせる三川内焼。繊細で優美な染付や精巧な細工は、一目で技術の高さを思わせる。それは平戸藩の厚い保護の下、陶工たちがコストを意識することなく、技を磨くことだけに全精力を注ぎ続けた結果だ。そして、三川内では今もなおその伝統が継承されている。

◎

将

軍や大名、天皇への献上品として作られた三川内焼に対して、四百年間庶民のための器として親しまれてきたのが波佐見焼である。その始まりは三川内同様、大村藩主大村喜前が朝鮮出兵の帰国の際に連れ帰ってきた陶工たちによるものだという。

現在のように国内向けの磁器、特に安価な日用食器が作られるようになったのは江戸時代。この頃生まれたベストセラー商品が「くらわんか碗」である。この時代、大阪の淀川では小舟で「あん餅くらわんか、酒く

らわんか」と声を掛けながら酒や食べ物や器に盛って売れる商いが大繁盛。そのかけ声から使われた器は「くらわんか碗」と呼ばれ、この器は飲食後、淀川へ捨てられていたという。その後、使い捨てられるぐらいの安い日用食器を「くらわんか手」と呼ぶようになった。波佐見では幕末に至るまでこの「くらわんか手」を大量に生産し続けた。中尾地区には世界最大規模の登窯跡もあり、その生産量は日本一を誇るまでになったのである。しかし波佐見焼の名が知れ渡ったのは、ここ三十年ほどのこと。江戸時代は当時の積出港の名をとり「伊万里焼」、明治以降は出荷駅の有田の名で「有田焼」として流通していた。伊万里焼、有田焼の中には実は多くの波佐見焼が含まれていたのがある。そうして昭和五十三年、伝統的工芸品に指定されたのをきっかけによりやく「波佐見焼」と呼ばれるようになった。

くらわんか碗



くらわんか碗の誕生により、廉価な磁器が庶民の手に届くようになった。量産品のため、丁寧なつくりではないが、素早い筆づかいによって生き生きとした模様が描かれ、素朴な温かみを感じられる。

波佐見焼の功績は大量生産によってそれまで高価だった磁器を安価で提供し、庶民の食文化を二段と向上させたことにある。庶民と共に歩んできた日常使いの器は、常に作り手たちの知恵の結晶であった。もちろん、それは今も変わらない。波佐見の和食器の出荷額は、美濃（岐阜県）、有田（佐賀県）に次ぐ全国第三位。今日も多くの食卓を華やかに彩っている。

染付雀竹文大皿

里見さんは江戸時代中期の大皿を再興。原料を見直すことで、やわらかな風合いを見事に再現した。約200年前の器が現代に甦ったのである。

十九世紀の ヨーロッパを魅了した 匠の技を甦らせる

十九世紀、みかわち焼は「平戸焼」の名で海を渡り、その卓越した技でヨーロッパの人々の心を揺さぶった。いま三川内では最高品質と讃えられた平戸焼の素朴な素材感と高度な技術を復興する新たな取り組みが始まっている。その名も「NEO-MIKAWACHI」。

平戸焼には様々な技法があるが、NEO-MIKAWACHIは「置き上げ」「貼りつけ」「染付」の三技法の再現を試みることからスタートした。置き上げは、粘土を水で溶かしてつくる白色の化粧土を筆で何十回も重ねていき、絵柄を立体的に表現するもので、大変な技術を要する。ここ三十年ほど途絶えていた技法だが、近年一つの窯元が再興に成功した。また、貼りつけは複数のパーツを貼り重ねて作る装飾方法で、現在この技法を継承しているのはわずかに三社だけ。プロジェクトでは置き上げや貼りつけができる人材を増やし、技術の底上げを目指している。

「まるで一枚の絵のような」と評されるみかわち焼の染付。この染付を得意とする嘉久正窯の八代目里見寿隆さん

が今回挑戦したのが江戸時代中期に作られた「染付雀竹文大皿」の再興だ。

里見さんがまず行ったことは原料の見直し。みかわち焼といえば、純白の白磁が印象的だが、意外にも平戸焼の時代の器は純白ではなく、白濁が強くやわらかな風合いが特徴だったという。

これまで天草陶石を使い、原料を見直すことなどなかったという里見さんだったが、再興にあたり、天草陶石に網代陶石を混ぜ、江戸時代と同じ原料を作ることから始めた。「原料を変えると、雰囲気はガラリと変わります。素材を見直すことができたのは、NEO-MIKAWACHIのおかげですね」。こうして江戸時代の器は見事に再現された。再興することで先人たちの技術の高さを知り、自分たちの今ある技術レベルを確認できたのは大きな収穫だった。

プロジェクトで中心的な役割を果たす里見さんは、現在、中堅どころの三十九歳。プロジェクトの三分の一は若手が担っているという。伝統を守るやきものの里で若い力が花開こうとしている。

嘉久正窯

みかわち焼 | NEO-MIKAWACHI



里見寿隆さん／350年以上続く嘉久正窯の8代目。細かいタッチで生きた線を描いていく姿には感動を覚える。自身の技術の向上はもちろん、NEO-MIKAWACHIの中心メンバーとして産地づくりに取り組んでいる。

平戸嘉久正窯 長崎県佐世保市三川内町689 TEL.0956-30-8765



平

戸焼の技術の再興に成功したプロジェクトメンバーが次に取り組んだのは、その技術を応用して、新しい現代のやきものを作ること。平戸藩の御用窯である平戸焼では茶道具など、飾りものが多く作られてきた。まるで美術品のような位置づけで人々に親しまれてきたみかわち焼だが、今回のプロジェクトでは日常使いの器づくりへと転換を試みた。

平戸焼には置き上げ、貼りつけ、染付のほかにも、唐子や白磁、薄胎など高度な手技がある。これらの技術を現代風にアレンジしたシリーズが今、若いやきものファンの注目を集めている。

NEO-MIKAWACHIを一言でい表すとするなら、シンプル。これまでは皿全面に描かれた唐子も可愛らしさを抜き取って、思わず料理を盛りたくなるようなバランスに配置。決して描き

伝統美を現代風にアレンジ。 芸術から使いたくなる器へ



世界を魅了した みかわち焼のデザインと技

【置き上げ】滑らかな曲線が特徴の置き上げは杯やカップなどの嗜好品として現代に生まれ変わる。【唐子】みかわち焼の中でも最も知られたモチーフ。平戸焼の時代と現代の唐子を見比べるのも楽しい。【白磁】乳白色から純白へと移り変わった白磁だが、やわらかな質感はそのまま。【貼りつけ】生命感あふれる龍や植物が器と一体になった作品は、まさに巧みの結晶。【染付】絵画のような染付は濃みの濃淡で立体感や遠近感を表現している。【薄胎】江戸時代末期から1950年頃にかけて作られた輸出向けの洋食器。厚さ1mmほどの極薄のやきものは光を通す。



過ぎず、これまで愛され続けてきたモチーフをさりげなく生かしてデザインしていく。そうすることで器に空間が生まれ、飾りたい工芸品から、使いたくなる日用食器へと生まれ変わった。現在販売を開始しているのは丸皿や長角皿、マグカップなどの九アイテム。女性の意見も取り入れながら、各窯元が自分のこだわりを形にしている。手に取りやすい価格帯も魅力で、ひとつひとつ手作りで生み出される食器は贅沢そのものである。

しかし、里見さんはみかわち焼の認知度はまだまだ低いという。「日本全国のやきものファンにみかわち焼をより広く知ってもらうためにも、みかわち焼がカステラやちゃんぽんのようにお土産として選ばれるようになりたいですね。そのためには自分を高め、技術を底上げし、県民のみならずに誇りに思ってもらえるような作品づくりをしたいです」と語ってくれた。

技術を再興することによって、改めて自分たちのルーツを知った匠たち。突飛なことをしなくても、技術を見直すことで新しいものは生まれる。何よりも彼らには四百年のベースがあるからだ。今後はそれぞれの窯元が力をつけ、アイテムを増やし、商品のブランド化を目指すという。みかわち焼が食卓の一アイテムとして気軽に選ばれる日も遠くはない。



NEO-MIKAWACHI

一器多様 しのぎかつぷ

お茶を楽しんだり、デザートを盛りつけたりと、いろいろな楽しみ方ができるカップ。縦、横、ななめと様々な彫りの組み合わせから生まれたのは24パターン。光が透けるのも匠の技ならではの。

シンプルな中に
個性が光る。
食卓へ匠の技を
届けたい

四

百年の間、日常使いの食器として愛され続けてきたはさみ焼。長崎県ではさらなるはさみ焼のブランド化を図ろうと、主に日用食器を購入する三十代〜五十代の女性をターゲットに昨年夏からPR活動を展開している。コンセプトは「おうち器」。女性のセレクトチームが選定したおうち器は、日々の暮らしを楽しく演出してくれるものばかりだ。

昨年に引き続き、今年もおうち器に選ばれた「一真陶苑」の器。大量生産が求められる日用食器の世界において、「自分にしかないものを作りたい」と真崎善太さんは十年ほど前から白磁手彫りの作品に取り組んでいる。約三十本の鑿を自由自在に操り、時にリズミカルに、時に繊細に、時にダイナミックに、まるで音楽を奏するようにひとつひとつ手彫りしていく。シンプルなかにも個性が光るのは手業の醍醐味である。和でも洋でもない、手彫りの

温かみのある器はデザインも多彩で、どんな食卓にもすっと馴染むもの。実におうち器として選ばれるにふさわしい粋な商品だ。

真崎さんの心の中には情熱という真っ直ぐな柱のようなものがある。「器は家庭に残る最後の文化だと思うんです」。帚が掃除機になり、薪がガスになっても、器は食卓に並ぶ。器には料理を盛りつける、洗う、拭く、仕舞う文化がある。そして、そこには家族の会話がある。今はそんな原点に戻らなくてはいけない時期ではないか。真崎さんが器に込めるのはそんな想いだ。十年の時を経て、ようやく最近、白磁手彫りへの評価が高まってきた。鑿だけでデザインされるシンプルさと、手彫りという温かさが現代のニーズにピッタリとマッチしたのである。多彩なおうち器が誕生する中で、真崎さんは世界にひとつしかない手彫りの作品で食卓に匠の技を届けようとしている。

一真陶苑

はさみ焼 | おうち器



真崎善太さん／一旦閉じていた窯を1988年に一真窯として再度立ち上げる。10年前より白磁手彫りに取り組み、鑿だけで生み出す多彩なデザインの商品を低価格で提供している。真崎さんの作品は2年連続おうち器に選ばれた。

一真陶苑 東彼杵郡波佐見町中尾郷670 TEL.0956-85-5305



撮影場所
 陶農レストラン 清旬の郷
 「50年前の普通は今の贅沢」をコンセプトに地元のとれたて食材を使用した料理を提供。ご飯も地元の鬼木棚田で作られた棚田米をかまどで手間暇かけて炊いている。温泉施設も併設しており、昨年4月のオープン以来、人気のスポットとなっている。
 東彼杵郡波佐見町長野郷
 558-3 Tel.0956-85-6288
 清旬の郷 検索

愛着もわきます」。

中原さんは、「器と産地は消費者の認識の中では必ずしも一致していない」という。全国第三位の生産量を誇るはさみ焼は日本中の食卓で使われている。しかし、その器をはさみ焼だと認識している人はどれだけののだろうか。「おうち器をきっかけにはさみ焼をもっともっと知ってもらいたい」と中原さんは語る。

近年、外食よりも「おうち」で食事を楽しむ人たちが増えている。「おうちパーティー」という言葉も日常的に使われるようになった。実用的で美しい「おうち器」たちは食卓をさらに楽しくしてくれそうだ。

「おうち器は、窯元や商社が出品した商品の中から七名の女性セレクトチームによって選ばれる。今年出品された商品は六百八十一点。その中から八十八点が「おうち器」として選ばれた。セレクトチームのメンバーは県内外から選ばれ、職業もフードスタイリスト、雑貨店や百貨店の販売員、バイヤーなど実に様々。メンバーはいろいろな料理に合う、組み合わせが楽しめるなど、女性ならではの視点で器を選ぶという。

「おうち器の取り組みは器をセレクトするだけでなく、器を通してライフスタイルを提案すること。今年提案する七つのスタイルは大勢で楽しむ「おうちランチ」や、二人で居酒屋スタイルを楽しむ「おうち呑み」など、バラエティー豊か。最初はシンプルな器を選びがちだったメンバーも、スタイルを考える中でカラフルなものを取り入れたほうが食卓が楽しくなるのでは」と様々な試行錯誤があったという。

長崎県窯業技術センターのデザイナーとして活躍する中原真希さんは、セレクトチームの長崎県代表だ。「今回は器を選ぶ際に製造工程を見学することができました。私は器に物語を求めます。製造工程を知ること、食卓に招いた方へその器に対する知識や想いを自分の言葉で説明できれば素敵ですよ。もちろんそうして選んだ器には

「おうち器は、窯元や商社が出品した商品の中から七名の女性セレクトチームによって選ばれる。今年出品された商品は六百八十一点。その中から八十八点が「おうち器」として選ばれた。セレクトチームのメンバーは県内外から選ばれ、職業もフードスタイリスト、雑貨店や百貨店の販売員、バイヤーなど実に様々。メンバーはいろいろな料理に合う、組み合わせが楽しめるなど、女性ならではの視点で器を選ぶという。

新たなライフスタイル

おうち器



中原真希さん
 長崎県窯業技術センター陶磁器科でデザインを担当。今年はおうち器のセレクトチームに長崎県代表として参加。2日間かけて、おうち器をセレクト＆コーディネートした。



おうち朝ごはん・和

おうちランチ・洋

おうち呑み

長

崎県の陶磁器を支援する長崎県窯業技術センター。昭和五年に設立されたこの施設では、窯業や新素材に関する研究開発をはじめ、人材養成や技術相談など幅広い支援業務を展開している。中でも注目したいのは、企業との共同研究によって生まれた成果品の数々。「みかわち焼」と「コンブラ瓶」の照明に使われた陶土は、天草陶石と各種窯業原料を配合し、約二年かけて新素材を開発。現在使用されている素材に比べ約四倍も優れた透光性を実現した。みかわち焼の伝統技術である染付を活かした照明は、柔らかな印象を与えてくれる。ほかにも耐熱素材とデザイン開発を支援することで生まれた、電子レンジで蒸し調理ができる磁器製の食器「蒸すクック」や、産地の青年部からのアイデアを形にした「コンブラ弁当」など、次々に新商品が誕生している。また、平戸焼の再興においては素材の分析を支援し、江戸時代の器の再現に見事成功。センターでは素材や技術、デザインなど多角的な支援が行われている。

所長を務める振角俊一さんはみかわち焼、はさみ焼、それぞれの産地再生に向けての取り組みを力強く語る。「みかわち焼の伝統技術は日本一だと思います。ただそれをどうやって売るのが課題。これからは三川内のロケーションを生かしつつ、こういう美しい場所で大事に大事に作られているんだということを伝え、消費者に実際に足を運んでもらえる産地にしていきたいですね。一方、はさみ焼は食器以外にも調理器具や照明など、機能性のあるものを提供していきたいと考えています。私の目標は長崎県を日本一の陶磁器の産地にすることです」。

センターでは年間二十から三十の商品の共同開発を行っているという。産地は活気にあふれている。産地再生への取り組みはこれからが本番といえそう。

長崎県を日本一の陶磁器の産地へ

みかわち焼とはさみ焼のさらなる産地づくりに向けて、匠たちを支える県の様々な取り組み。そこには、人々の熱い思いがあった。



みかわち焼の照明

伝統に現代のデザイン性をプラスした照明は、これまでのみかわち焼のイメージを一新。現在、商品化を目指している。



コンブラ弁当

食後は器として利用できる大ヒット商品。器のデザインも各窯元オリジナルの22種類がある。



蒸すクック

短時間でふっくら、やわらか、ジューシーな蒸し料理が完成。調理して、そのまま食卓へ出せるのもうれしい。

長崎県窯業技術センター

東彼杵郡波佐見町神木場郷605-2 Tel.0956-85-3140

長崎県窯業技術センター 検索



コンブラ瓶の照明

波佐見ならではのコンブラ瓶をデザインした照明は現在、開発途中。電気やキャンドルなど、光の種類によって様々な表情を楽しめる。



のどかな風景が広がるやきものの里はとても静かだ。
しかし、そこには若い情熱が満ちあふれている。
匠たちの目は力強く、暮らしに息づくデザインは優しい。

難しい知識は忘れて素直にこう思う。
「NEO-MIKAWACHIが食卓にほしい」と。

そして、女性たちの感性が響き合うおうち器に想像力をかき立てられる。
「この器にはあの料理を」「この器にはあのスープを」。

やきものの里に吹く新しい風が、
さらに豊かで楽しい暮らしを運んでくれる。

波 佐見町に「monné porte」

という全国の若手作家の作品や、遊び心をくすぐる雑貨を扱う店がある。店の奥はギャラリーとなっており、全国から作家を招いて住み込みで制作の様子を公開してもらうなど、波佐見における現代アートの拠点となっている。この「monné porte」の代表を務めるのが、自らもアーティストとして活動しているスズキジュンコさんだ。

埼玉県生まれのスズキさんが友人に誘われ、波佐見町に移住するようになったのは今から四年前。その昔、製陶所として使われていたという築八十年の建物を初めて見たのもその時だった。「冬に見たんですが、人がなくて寂しかったですね。でも、堂々とした造りに誇りを感じました。まだ元気なおじいちゃんが無理やり隠居させられた感じとでもいうのでしょうか。この建物にはまだ役目があると思えました。だから、この場所に人が集まったら素敵だな、単純にそう思ったんです」。

それからスズキさんは周囲の協力を得ながら雑貨店とギャラリーを軌道に乗せるべく奮闘する。でも、それは町おこしなどという大それた気持ちではなかった。人気がない寂しい時を知っているからこそ、いろんな人の居場所でありたい。彼女を支えたのはその気持ちだけだった。ギャラリーではコンサートやイベント、展覧会などを月に一、二度のペースで開催。今では平日でも多くの若者が訪れている。波佐見町には、近年、スズキさんのように県外から移住する若手作家が増えつつあるという。その魅力は何だろう。「波佐見自体がものづくりの町で、歴史が深く自然も豊かであるということもあります。それだけでなく、それぞれの夢が叶いそうな可能性をこの町に感じているのだと思います。それに、住んでいる人がやさしい。どんな人も受け入れてくれます。何かできるかもしれない、そう思わせる町ですね」。

スズキさんは身長百五十一センチメートルと小柄ながら太陽のような人だ。彼女の周りは明るいオーラに満ちている。自分の気持ちにぴったりの言葉をひとつひとつ選ぶように話す彼女は、まだ三十二歳。波佐見の町にどんな花を咲かせてくれるのだろうか。これからが楽しみである。

ニ
コ
リ
ス
ト
地域特集
三川内
波佐見

波佐見町に 現代アートの拠点を築いた

スズキジュンコさん



スズキジュンコ
1977年、埼玉県生まれ。山形の美術系の大学を卒業後、様々な土地で芸術活動を行う。2007年、波佐見町に移住。現在はアーティスト兼monné porte代表。ギャラリーを運営しながら映像作品、空間芸術、パフォーマンスなど幅広い芸術活動を行っている。いま最も興味があることは「人」。

monné porte
東彼件部波佐見町井石郷2187-4
TEL.0956-85-8155

monné porte 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ます。

人間らしく生きることが
一番楽しいことならば、
ここをそういう場所にしたい。

EVENTS

11月～12月のイベント情報

冬の冷たい空気が張りつめる中、街を彩るイルミネーションは、
明るさだけではなく暖かさも届けてくれます。
今回は、県内各地で行われる、光に関するイベントをご紹介します。

ハウステンボス「2010光の街」

700万球の光が街を彩る、「東洋一のイルミネーション」。昨年よりもバージョンアップした「光の宮殿」や賑やかな「ライティングパレード」、新たに誕生する「光のアートガーデン」など、世界に誇る圧倒的スケールの「光の街」へぜひお越しください。



期 間／2月28日(月)まで
会 場／ハウステンボス(佐世保市)
お問合せ先／ハウステンボス総合案内センター
TEL.0956-27-0001 又はウェブで [ハウステンボス](#) [検索](#)

長崎クリスマス

大浦天主堂やグラバー園から水辺の森公園にかけて、まちなかをLEDイルミネーションで彩ります。また、「教会巡礼・馬小屋さるく」などの様々なイベントが催されます。



期 間／11月27日(土)～12月26日(日)
会 場／長崎市内(出島・長崎水辺の森公園周辺)
お問合せ先／長崎クリスマス推進委員会
TEL.050-3444-1922

チャーチウィーク in 上五島教会コンサート

美しくライトアップされた教会に管弦楽の音色が響き渡ります。6夜連続でプロのクラシック音楽家が奏でる、一足早いクリスマスをお楽しみください!



期 間／12月7日(火)～12日(日) ※イルミネーションは1月初旬まで
会 場／新上五島町内の6教会
お問合せ先／新上五島町観光物産課
TEL.0959-42-3851

一支国弥生まつり2010

期間中の土曜日、遺跡に復元された建物群がライトアップされ、一支国の王都が幻想的に蘇ります。歴史の島・吉岐へぜひお越しください。



期 間／12月26日(日)まで
会 場／原の辻遺跡公園
お問合せ先／一支国弥生まつり実行委員会
TEL.0920-44-5401

第15回 きらきらフェスティバル in 佐世保

島瀬公園をメイン会場として、中心商店街の公園や街路、アーケード街がイルミネーションに彩られる、佐世保の冬の風物詩です。



期 間／12月25日(土)まで
会 場／島瀬公園ほか
お問合せ先／きらきらフェスティバル実行委員会
TEL.0956-24-4411

島原ウィンターナイトファンタジア

巨大クリスマスツリーやイルミネーションで、島原の冬を彩るイベント。動物のオブジェが迎える「動物ゾーン」や「キャラクターゾーン」もあり、ファミリーにもオススメ。



期 間／12月1日(水)～1月8日(土)
会 場／島原港緑地公園
お問合せ先／島原ウィンターナイトファンタジア実行委員会
TEL.0957-63-1111

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

長崎の多様な歴史・文化が光を放つ

10月8日、今年3月に開館した一支国博物館(吉崎市)の来館者が、年間目標である10万人を半年余りで突破しました。

魏志倭人伝に記されている一支国の王都と特定された原の辻遺跡が一望できる高台に建つこの博物館は、エンターテインメント性が高く、遊べる博物館として好評です。(博物館は、「にこり」No.3でご紹介しています。)

また、10月13日、11月に開館5周年を迎えた長崎歴史文化博物館(長崎市)の入館者が開館以来300万人を突破しました。現在、開館5周年を記念して、来年1月10日(月・祝)まで特別企画展「岩崎彌太郎―三菱の誕生と岩崎家ゆかりのコレクション―」展が開催されています。

このほかにも県内には、長崎ならではの歴史・文化を紹介する博物館が数多くありますので、ぜひ長崎観光の一つとしてお楽しみください。



10万人目の入館者、尾園晴香ちゃん(5歳・福岡県在住)と原の辻遺跡のマスコットキャラクター「はるのちゃん」

一支国博物館	吉崎市芦辺町深江鶴亀触515-1 tel.0920-45-2731
	一支国博物館 検索
長崎歴史文化博物館	長崎市立山1-1-1 tel.095-818-8366
	長崎歴史文化博物館 検索

福岡市に新たなアンテナショップがオープン!

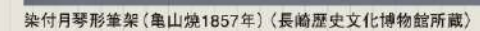
九州最大の都市である福岡市に、10月2日、長崎市、佐世保市、雲仙市が共同で運営するアンテナショップ「キトラス」がオープンしました。

「キトラス」とは長崎弁で「来とらず(来ていっしょ)」の意味で多くの人で賑わってほしいとの願いが込められています。店内には3市の特産品の販売を行う物販ゾーン、食材を使った料理を提供する飲食ゾーンなど、旬の味わいを提供するコーナーのほか、観光情報などの発信も行っており、連日多くの方で賑わっています。

お近くにお越しの際は「キトラス」にぜひ来てみませんか。



長崎・佐世保・雲仙 ゆめ市場「キトラス」	福岡市博多区上川端町12-20(博多川端商店街入口・博多座前) tel.092-292-5906
	ゆめ市場 キトラス 検索



龜山社中記念館

よかテレ

ふるさとの逸品を、 あの方へ。

お世話になったあの方の

笑顔を思い浮かべながら選ぶ楽しさ。

確かな品々に心を込めたふるさと便り。

お歳暮は今年も長崎県産品。

Nagasaki Speciality Winter Gift

ギフトカタログは無料で進呈しています。お気軽にお問い合わせください。

長崎県物産館 冬のギフトコーナー

多数のお歳暮・お年賀好適品を取り揃えて皆様のご来館をお待ちしております。

12月24日(金)まで 年内お届けは、12月20日受け付け分までとさせていただきます。

長崎県物産館

営業時間 am.9:00~pm.6:00
休館日 12月29日(水)~1月3日(月)
長崎市大黒町3番1号(県営バスターミナル2階)
tel.095-821-6580(代)
注文専用 fax.(無料)0120-63-4138
メール bussan@e-nagasaki.com



ネットで長崎名物をお取り寄せ!

「e-nagasaki.com」とギフトカタログでは、参加メーカーが異なるため、取扱商品も異なります。ネット限定商品もございますので、是非ホームページもご覧ください。

長崎県産品・特産品の総合情報・販売サイト

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

(社)長崎県物産振興協会

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いたします。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22年11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