

にこり

ながさき

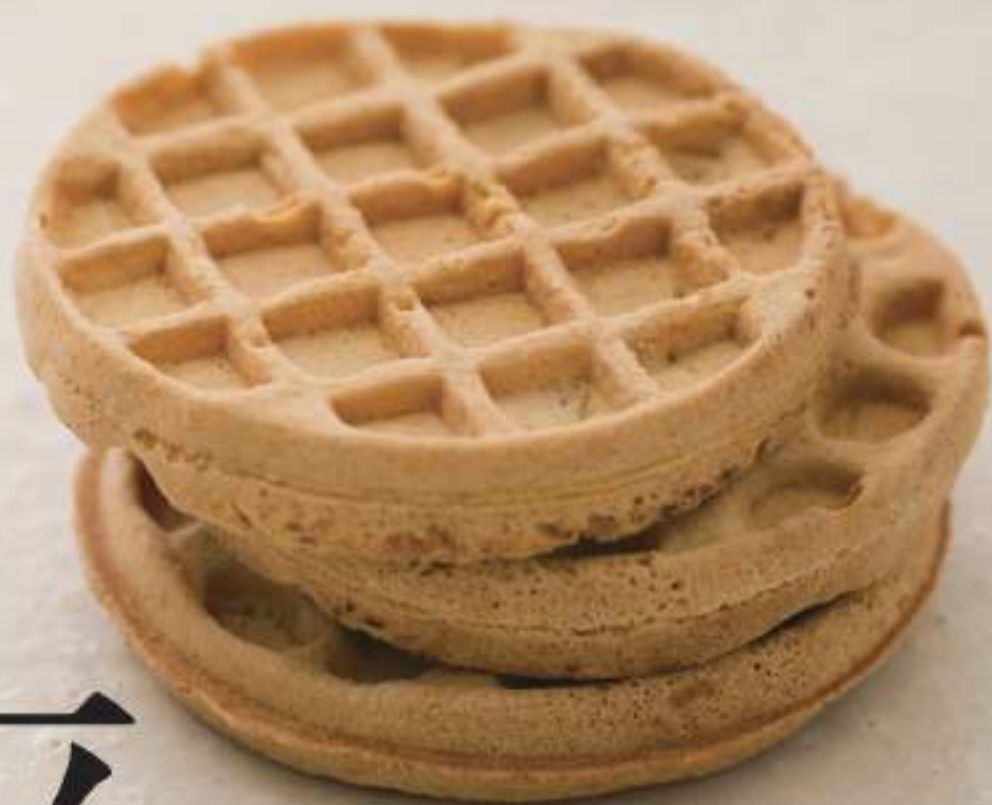
ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

長崎県

No.

12



平戸

Hirado City

想いを伝え
続けていくまち

上海航路

復活

Nagasaki to Shanghai

アジアの活力を長崎から、全国へ！

長崎と中国・上海を海路で結ぶ上海航路が復活しました。かつて、「下駄を履いて上海へ」と言われるほど交流が絶えなかった2つの都市。多くの人々があこがれ、国境を越えてたくさんの方の友情を生み出した時代を取り戻しにあなたも乗船してみませんか？

HTBグループ 予約受付 **HTBクルーズ** 編集部
 〒850-0001 長崎県長崎市本町2-13
 TEL 095-275-3941 (10時～17時) (土日祝日以外)
 ※電話での予約受付は行っておりません。

にこり

表紙のはなし おらんだ機
オランダ人の戦艦をデザインした、ちょっと厚めでしっとりとした食感と、ピーナツの香りを生かした特製の餡料。江戸時代、おらんだ機で1枚1枚手製された逸品は、くせになる美味しさ。

平成24年3月発行
編集・発行／長崎県立出版 095-8570 長崎市江戸町2-13
電話095-895-2021 メール:n-ko-ri@pref.nagasaki.jp
デザイン／(有) イーズワークス 印刷／(株) インテックス
http://www.pref.nagasaki.jp/ko-ri/piazza/dream/

定価(税別) 100円
の申込は
こちらから

長崎県



想いを伝え 続けていくまち 平戸

雛道具

これは、今から二百年以上
前、一人の姫が松浦家に
嫁ぐ際に持参した雛道具である。
文机に置かれた硯箱がマツチ箱
くらの大きさだといえは、その
精巧さがお分かりいただけるだ
ろうか。金の蒔絵で施された美
しい松竹梅、全ページに渡って
歌と絵が書かれた百人一首……。
専門家でさえ目を見張るという
精密さは、江戸の一流職人の技
の結晶である。

九州の西の端に位置する平戸
市。市内の中心街にある松浦史
料博物館では、毎年雛祭りの季
節になると、雛人形をはじめ化
粧道具や遊戯具など約百点にも
のぼる雛道具を展示している。
どれも大切に守られてきたこと
が一目でわかるものばかりだ。
守りたい。そして、伝えたい
……。そんな人々の想いが積み
重なって、今日の平戸はあるの
かもしれない。

江戸時代、平戸島をはじめとして、現在の佐賀県佐賀市から北松浦半島、壱岐市、五島列島の一部を含む広大な地域を治めていた松浦家。その歴史をたどれば、平安時代までさかのぼり、鎌倉時代には蒙古襲来時にも活躍したという。

平戸が最も繁栄を極めたのは、今から四百年ほど前。東アジアにおける貿易拠点として平戸オランダ商館が建てられ、海外との交流が盛んに行われていた頃である。当時の平戸は「西の都」「フイランド」と呼ばれ、世界へつながる窓口であった。

平戸の歴史を知りたいと、松浦史料博物館を訪れた。風格ある建物は明治二十六年に建てられた松浦家の私邸で、県の有形文化財にも指定されている。館内には豊臣秀吉が発令したキリシタン禁制定書や、伊能忠敬が松浦家に納めた平戸藩領の地図など、貴重な品々が展示されている。驚くのは、そのほぼすべてが本物であるということだ。不定期で入れ替わるという展示品は約三百点ほどだが、収蔵資料は約三万点余り。これだけの資料が残っているのは全国でも大変珍しいそうで、「後世に

伝えたい」という松浦家代々の藩主の想いの強さが見える。江戸時代から今という防腐剤のないものを使用していたらしく、保存状態もかなり良い。また資料も科学技術、天文学、国文学など、多岐に渡っており、様々な分野の専門家が訪れ、感嘆していくというのにも頷けた。

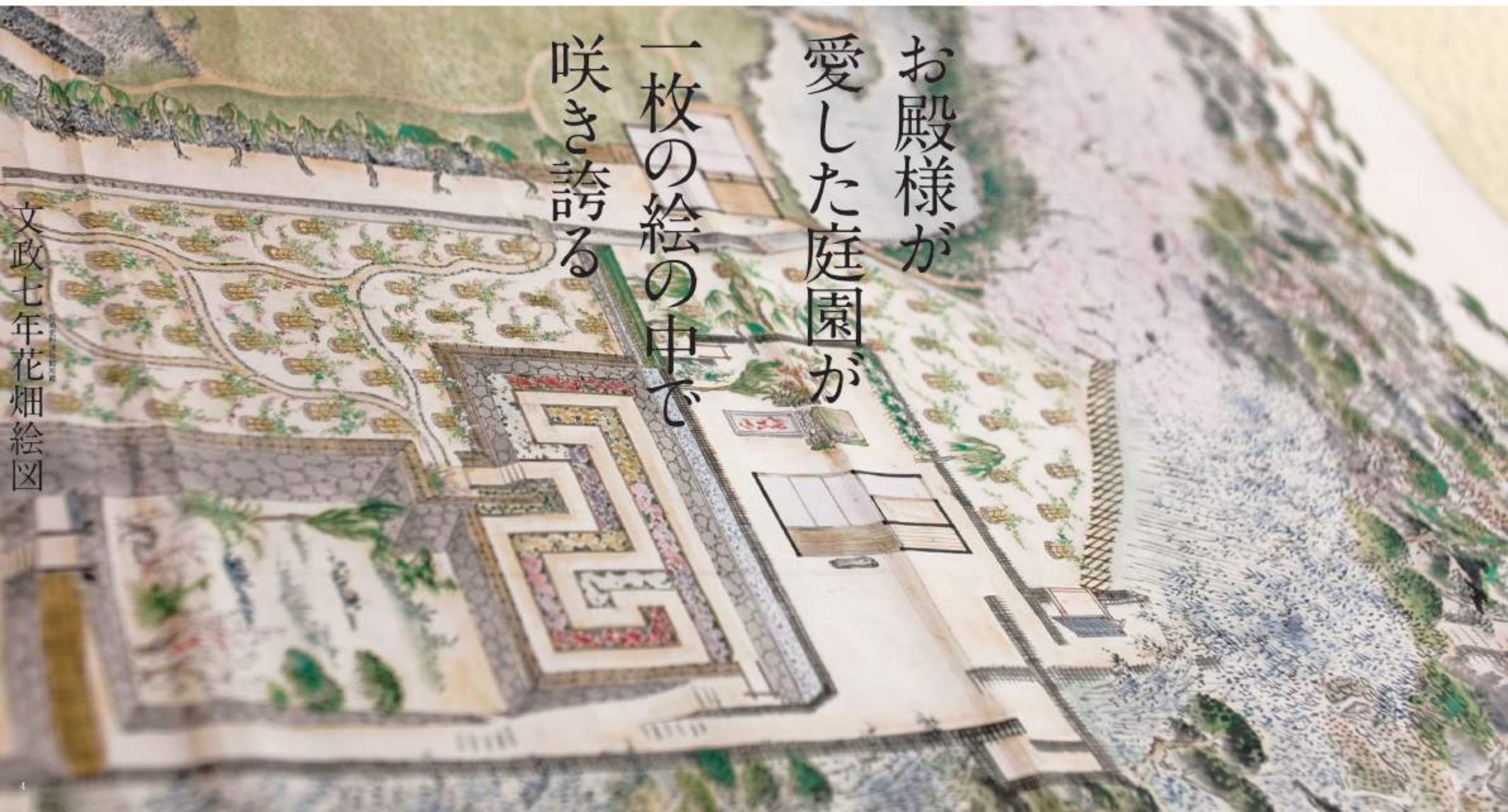
特にその中でも興味をひくのは、藩主専用の庭園が描かれた「文政七年花畑絵図」。今から約百九十年前、平戸城下には美しい庭園が広がっていた。春になれば、藩主は池の周りを散策し、桜を愛でたのだろうか。右下に描かれた西洋風の花壇は出島の影響を受けたともいわれており、その和洋折衷ぶりはいかにも平戸らしい。

学芸員の久家孝史さんは、松浦家の魅力をこう語る。「松浦家は日本の伝統文化を大切にしながら海外に目を向けました。それは確固たる自分を持ちながら、相手を知ろうとする、本物の国際交流の在り方。松浦家は超一流で、超グローバルな家なんですよ」。

展示品からは、まるで歴代藩主たちやその家臣たちの息づかいが聞こえてくるようだった。

お殿様が 愛した庭園が 一枚の絵の中で 咲き誇る

文政七年花畑絵図



お腹が空いた。平戸といえ
ば、新鮮な魚介類である。
地元の人に教えてもらったのは、
平戸漁業協同組合の一階にある
「旬鮮館」。大きないけ洲にはヒ
ラメやイカなど、今朝獲れたば
かりの魚が泳いでいる。

この店にはメニューがいらない。
いけ洲の中を覗きながら「お
すすめは？」と聞けば、「今日は
サバかな。イカもおいしいよ」
との答え。「じゃあ、それにご飯
と味噌汁をつけて」。これでOK
である。水揚げされた魚はその
場ですぐに調理されてテーブル
へと運ばれてくる。さばきたて
の刺身は「平戸の人はこんなにも
美味しい魚を食べているのか」
と悔しいくらいに旨い。漁協直
売ということもあり、値段が安
いのも魅力。店内ではビールを
片手に、牡蠣やサザエの炭火焼
きを頬張る人の姿も見られ、ど
こかアウトドアな感じに気持ち
が弾む。

旬鮮館のすぐそばで鯨の販売
店を見つけた。「鯨かつバーガ
ー」「鯨汁」などのメニューを
掲げている。江戸時代、平戸市
の鯨組は日本で最大規模を誇っ
た歴史があり、捕鯨で栄えた平
戸では今でもその食文化が息づ
いている。せっかくなので揚げ
たての「鯨コロッケ」をいただ
いた。鯨の味が染み込んだコロ
ッケは、まさに懐かし味の。ま
ち歩きをしながら食べるのにち
ょうどいい手軽さだ。

松浦史料博物館へと続く「歴
史の道」を歩いてみると、気持
ちよさそうに足湯を楽しんでい
る人たちに出会った。その奥で
は指先や腕を温めている人もい
る。足湯は聞いたことがあるが、
「うで湯」とは珍しい。別名「美
人湯」と呼ばれる平戸温泉。そ
の名の通り、とろりとした湯に、
先客たちと「上等のお湯だっ
てわかるね」とうなずきあった。

まちを歩いていると、「お茶ど
うぞ」「休憩所」という手書きの
メッセージをいくつも見かけた。
そして、実際に何度も「お茶で
もどうぞ」「上がっていかんね」
と声を掛けられた。観光客には
温かいもてなしが心に染みる。
だから、ついそこで長居をして
しまう。「お茶どうぞ」は「話
していきませんか」の合図。四
百年前の平戸の人々も、こうし
て異国のの人たちと交流を深めた
のだろうか。地元の方たちとの
おしゃべりが目的となるまち歩
きはとても楽しい。

魚と温泉と おしゃべり。

歩いてめぐる 平戸の醍醐味

鯨コロッケ

ウナギの鯨コロッケに舌鼓。
「鯨じゃが」や「鯨の竜田揚げ」などもあり。
どれもおいしそうである。

平戸鯨の館
平戸市 奥の町752
TEL.090-1152-3024



旬鮮館

刺身好きにはたまらないシステムの食堂。
魚がのったサバと、通き漁ったイカに感激した。
店では魚を購入する地元の人々の姿も多く見られる。
旬鮮館
平戸市 奥の町855-13
TEL.090-32-4857



うで湯

初めて「うで湯」なるものを体験したが、
想像以上に気持ちよかった。
出会った人々との会話が楽しい。



信じる美味しさのために
原点を守り続ける

麦すぼ巻

毎日、一生懸命
作るだけです！



平戸蒲鉾本舗で販売しているのは「あじ」「あご」「焼あご」の3種類。まずはそのままで、麦を巻いたままレンジで温めると、風味が倍し、出陣立てのような味わいを楽しめる。
3本550円（写真左下）

平戸蒲鉾本舗
平戸市浜の町750-1
TEL.0950-22-5310

その昔、平戸の地で、農村の人々が畑仕事で汚れた手でも食べられるようにと、かまぼこに麦を巻いたことから生まれたという「すぼ巻」。しかし機械化が進むにつれて、麦からはストローへとその座を奪われてしまう。そんな中、平戸には今でも昔ながらの麦わらで包んだ「麦すぼ巻」を作り続けている店が軒だけある。「平戸蒲鉾本舗」の金子久美子さんはこう語る。「麦わらはストローの十倍の値段がします。それに一本一本手で巻くため、大量生産はできません。それでも麦わらを使うのは風味を守りたいからです」。

小さな工房では毎朝六時前から作業が始まる。平戸産の釜炊き塩を使ったすり身の調合はその日の天気や魚の状態によって異なるため、経験が物をいう。麦わらで巻いたすり身は熟成させるため、一晩じっくり寝かせる。その後、蒸すもしくは焼く。焼くことができるのも麦わらだからこそのである。平戸でしか買えない麦すぼ巻は、魚の風味が豊かで素材な味わい。金子さんは「今の時代、変えないことが難しい」という。それでも「ストローに変える気はありませんね」と笑った。





魚将酉油

魚から生まれた
平戸らしい味わい



魚将酉油は
全国で販売
しています。

平戸島の北端にそびえる白
崎。その麓に静かに佇む
長田食品。こちらで作られてい
るのは、魚を使った醬油である。
元々はダシパックを製造販売
する会社だったが、ダシではど
うしても魚のカルシウムが逃げ
てしまう。どうにかして魚から
カルシウムを抽出できないもの
か。食育に関心をもっていた
長田政俊さんは、様々な方法
を試した結果、醬油を作ること
を思い立ち、二年の歳月をかけ
て商品化した。大豆はもちろん

保存料、添加物、化学調味料、
砂糖を一切使わずに完成させた
醬油は、従来の魚醬油とは全く
異なるまろやかな味わいが特徴。
長田さんは一定の味を保つた
めにも一樽一樽ことの弊を見極
めること、また、醬油はもろみ
を混ぜる頻度で美味しさが決ま
ることから、なるべく手を掛け
ることが大切だという。夢は十
年熟成ものを世に出すこと。長
田さんの挑戦はこれからも続け
てゆく。



鰯、鰯、鰯のみから生ま
れた「平戸魚醬油」。刺身
醤油として使うのがおすす
め。独特の旨味が魚の
味を引き立てる。あじ醤油
や鰯醤油などもある。
150ml 1本840円。

長田食品
平戸市大久保町320-105
TEL.0960-22-5544

伝統を守り、工夫を凝らす

明治二十八年創業の森酒造
場では、創業当時より百
十六年に渡って最教寺の麓から
湧き出る名水を使って酒造りを
続けている。芳醇な香りが広が
る酒蔵を見学させてもらった後
は、お楽しみの試飲タイム。四
代目の森幸雄さんは、若者の日
本酒離れを食い止めたい、日本

酒が苦手な人にも飲んでもらい
たいという気持ちから、二十年
ほど前から新商品の開発にも力
を入れている。「夢名酒」もそ
の一つ。酸味と甘みのバランス
を調整することで生まれるとい
う白ワインのような味わいに老
舗の底力を見た。



地元で愛され続けている
「夢名酒」は無添加であ
ります。720ml 800円。
純米酒「夢名酒」は
500ml 800円。

森酒造場
平戸市新町31-2
TEL.0950-23-0131



地元の人が喜んで
もらえる酒蔵を
目指しています。

発祥の地には
達人がいる

平戸はお茶発祥の地である。
発祥の地にふさわしいお
茶を作ろうと平成元年に生まれ
たのが「ひらどみどり」という
ブレンド茶。仕掛け人は、平戸
有香製茶の有浦愛さんだ。有浦
さんは客からの信頼が厚い。そ
れは新鮮な茶葉を目の前で量り
売りするだけでなく、試飲はも

ちろんのこと、客に茶葉を食べ
てもらい、その甘さを確認して
もらって初めて販売するという
姿勢を貫いているからだ。時間
がある人には美味しいお茶の淹
れ方も伝授している。「お茶は
人の心を豊かにしてくれます」
と有浦さん。発祥の地の宝を守
り続けている。



有浦愛さんは「日本茶
アドバイザー」「茶業領
導士」の資格を持つお
茶の達人。その旨さに
感動し茶をブレンドした
「ひらどみどり」。「平
戸の露」は80g840円、
「煎茶」は80g1,080円。

平戸有香製茶
平戸市高の町849-1
TEL.0950-22-2470



お気軽に
お立ち寄り
ください。

酒とお茶





毎月 第四日曜日は、 心の扉を開く日



毎月 月第四日曜日、上神楽教会
で信者の方たちによる手作
りのカフェが開かれると聞き、お
邪魔した。

朝九時半、教会横の建物。きれ
いにセッティングされたテーブル
には、手作りの焼きたてパンやケ
ーキ、サラダ、飲み物などが用意
されている。ミサを終えた信者の
方々は、それらをいただきながら、
それぞれに会話を楽しんでいた。

「まりあキッチン」と名付けられ
たこのカフェは、一昨年の夏、三
人の女性の発案によってスタート
した。その中の一人長田春子さん
はこう話す。「私たちがまだ幼く
て、歩いて通っていた頃は、教会
はコミュニケーションの場でした。
それが車社会になって、ミサが終
わるとすぐに皆帰ってしまう。つ
ながりが希薄になったように思い、
そうしたつながりを取り戻したい、
その思いが出发点でした」。三人
の願いは通じた。今では多くの信
者の皆さんが手伝いを申し出るよ
うになり、地元の人や観光客まで
もが足を運ぶようになったのであ
る。ここでみんなと会おうのが楽し
みだと話す年配の女性は「第四日
曜日は心を打ち明けられる日なん
ですよ」と笑顔を見せた。

カフェは誰でも無料だ。設置さ
れた籠の中へ皆、思い思いの金額
を募金する。そのとき人々は感謝
の想いを胸に頭を垂れる。長田さ
んは「多くの人に支えられて今が
あります」と語る。感謝の連鎖が
いつまでも続くようにと願った。

社団法人 平戸観光協会 平戸市街市上町1475 TEL.0950-25-8600



長 崎県で相撲部を有する高
校はわずか四校。そのう
ち最も古い歴史を誇るのが、百
六年続く長崎県立鶴岡館高等学
校の相撲部である。この相撲部
で顧問をしながら、自らも力士
として稽古に励んでいるのが松
永六十四さんである。

平戸は昔から相撲が盛んに行
われていた地域。松永さんも親
のすすめで小学三年生の時に
相撲を始めた。しかし高校生に
なるまでは大きな試合に出るこ
ともなく、芳しい成績は残せな
かったという。初めての優勝は
高校三年生の時。その理由を松
永さんはこう話す。「高校最後の
年に開催される長崎ゆめ総体で
勝ちたい、そう目標を定めたん
です」。明確な目標を掲げること
こそが強くなる秘訣だった。

大会に出場するたびに、その
強さは本物であることが証明さ
れていく。全日本選手権での二
度の優勝はその最たるものだろ
う。一度目の大会では意識して
いなかった優勝も、二度目はし
っかりと意識して試合に臨んだ。
この時も明確な目標を掲げたこ
とで成果が生まれた。

たという。興味があつたのは指
導者への道だ。母校に戻ってき
たのは三年前。今は教師として、
相撲部の指導者として、一力士
としての日々を過ごしている。
辞めたいと思ったことは何度
もあった。「でも、途中で投げ
出すのは格好悪い。両親やがん
ばれと応援してくれる先輩たち
に申し訳ないとも思いました。
苦しくても、それを乗り越えた
ら必ずいいことがあると信じま
した。自分を信じられるかどう
か、それだけです」。

相撲部の道場には、創部され
た明治三十九年から現在に至る
までの部員の名前が書かれた木
札がずらりと並んでいる。歴史
を守りたい。それは切実な願い
だ。しかし、相撲人口は減少の
一途をたどっている。現在、相
撲部員は一名。松永さんは近隣
の中学校へも顔を出し、相撲の
楽しさを伝えているという。「引
き分けがない。誰が見ても勝敗
が分かる」。相撲の魅力をこう
話す松永さん。そこには、今の
時代が失ってしまった厳しさと
潔さがあるような気がした。

夢は三度目の日本一。朴訥で
誠実な二十六歳は、輝く長崎の
星である。

ニ
コ
リ
スト
長崎県
平戸市

県勢初の
アマチュア横綱

松永 六十四さん
Matsunaga Munonshi



まつながむねし
昭和60年10月4日、平戸市
生まれ。長崎県立鶴岡館高
等学校、日本体育大学卒業。
現在は母校である鶴岡館高
等学校で体育教師を務めな
がら、相撲部の指導者として
活躍している。平成20年、平
成23年と二度に渡り、全日
本選手権にて優勝。県勢初
のアマチュア横綱となる。平
成26年に平戸市を主会場と
して行われる長崎国体の相
撲競技でも優勝が期待される。

このコーナーでは
地域を愛する人、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ご紹介します。



苦しくても、

乗り越えたその先に

必ずいいことがあると

信じている

恵みの歳時記
雄大な自然が育む

平戸牛

全国に誇る
長崎ブランドの
代表格

甘みのある味わいが特徴の平戸牛。その美味しさのルーツを訪ねて生月島へやってきた。広々とした山頂草原に立ち、遠く海の向こうを望めば、五島列島が浮かんでいる。気持ちのいい草原には、十頭ほどの牛がのんびりと放牧されていた。

「あれはみんな母牛なんですよ」と教えてくださったのは永田昭人さん。母牛から生まれた子牛を約九ヶ月間育てる繁殖農家を営んでいる。若き二代目だ。「寒い冬に放牧するのは親だけなんです。子牛を外に出すのは春になってから。風邪をひいたりやうでしよう」とまるで母親のような口ぶりが微笑ましい。

永田さんが子牛を気遣うのはもっともである。なぜなら、丈夫な子牛こそが肉質のいい牛になるからだ。「いい牛になるかどうかは、生まれてから三ヶ月が勝負。その期間は特に体調管理を徹底して行います。とにかく毎日、あらゆる観点からチェックしますね」。

平戸のきれいな水とエサも大事なポイントだ。草原の塩分を含んだ草は最高のご馳走だが、永田さんは牛舎で与えるエサも自家製のわらに、ビタミンやミネラルが豊富な野草をブレンド

するという。

牛は寝そべったり、じやれたり、草を食んだり、思い思いに過ごしている。放牧は三百六十五日欠かさない。理由は牛のストレスをなくすだけではない。放牧することで足腰が鍛えられるため、出産時の事故が少なくて済む。またホルモンバランスが整えられ、二十日間隔で正確に発情が来るため、種付けもしやすいという。

牛舎から草原までは約百メートル。面白いのは、牛たちは決まった時間に出ていき、自分たちで帰ってくる。一草原が青々としている夏は、エサに夢中になって帰ってこない時もあるんだすけとね」と永田さん。まさにストレスはゼロである。

今年十月二十五日から二十九日まで、長崎県では「第十回全国和牛能力共進会」が開催される。五年に一度の和牛の祭典は、長崎和牛を全国にアピールできる絶好のチャンス。大いに期待したい。



「美味しい牛は基礎づくりから」と話す永田昭人さん。



平戸市へのアクセス



語りかける風景 6



地蔵まつり

オランダ井戸のそばを歩いていると、ご詠歌が聞こえてきた。近所のご婦人方が地蔵堂に集まり、熱心に唱えておられるようだ。祈りが終わると、いつものことなのだろう、小さな空間にテーブルが出され、和気あいあいとおしゃべりが始まった。ここに祀られているお地蔵様は、この地区の人々が先祖代々大切に守ってきたもので、百五十年以上前のものもあるという。皆が集まってご詠歌を唱えるのは月に一度。祈りは一時間近く続く。この日は「地蔵まつり」と呼ばれ、一家から一人、女性が参加する。「お姑さんが亡くなると、嫁が引き継ぐのがしきたりです」。

寺院と教会の見える風景に代表されるように、平戸における宗教の歴史は独特だ。しかし、祈る人々の姿は昔、真摯で美しい。「ご詠歌をあげると心が癒されます」「自分の葬儀ではみんなにご詠歌を唱えてもらいたいですね」。

お地蔵様のお顔はどこまでもやさしかった。



清らかで、美しいもの。
小さな地蔵堂で
心をひとつにして、祈る姿。

EVENTS

3月～6月のイベント情報

家族やお友達とお出かけにぴったりの
春のイベント情報をご紹介します。

おおむら花まつり

天然記念物のオオムラザクラ2,000本や30万本のハナショウブが大村公園に咲き誇り、夜にはライトアップ。裏山の滝自然花苑では、世界のシャクナゲ5,800本が圧巻です。



期 間／3月25日(日)～6月20日(水) ※各花の見頃はお問い合わせください。
会 場／大村市(大村公園・裏山の滝自然花苑)
お問い合わせ先／0957-63-4111 大村市観光振興課

桜陶祭

波佐見町の中尾山にある窯元18軒が桜の開花に合わせ、陶磁器の直売や窯元めぐりウォークラリー、絵付け体験などの多彩な催しを実施。



期 間／4月7日(土)～8日(日)
会 場／中尾山一帯
お問い合わせ先／0956-85-2273 桜陶祭実行委員会

原城一揆まつり

「島原の乱」で犠牲となった4万人を超える殉難者をキャンドルの炎で追悼します。「島原の乱」を再現した演舞や、高さ15メートルを誇る幻の「一夜城」も感動的。



期 間／4月14日(土)
会 場／南島原市(原城本丸跡及び周辺)
お問い合わせ先／095-3381-0030 南島原市企画振興課

2012長崎帆船まつり

港町長崎に国内外から数々の帆船が集結する日本随一の帆船まつり。迫力満点の「セイルドリル(操帆訓練)」や「船内一般公開」、「体験クルーズ」など楽しいイベントが満載です。



期 間／4月26日(木)～30日(月・祝)
会 場／長崎港(長崎水辺の森公園、出島ワープ周辺)
お問い合わせ先／095-829-1314 長崎帆船まつり実行委員会

三川内焼はまぜん祭り

三川内里山の窯元巡り。風情のある町並みとともに、炭焼き・ろくろ体験やお茶会など各窯元が趣向を凝らしたイベントをお楽しみください。



期 間／5月1日(火)～5日(土)
会 場／三川内里山一帯
お問い合わせ先／0956-30-8311 三川内焼伝産業会館

第5回ジオパーク国際ユネスコ会議

日本初のジオパーク国際会議。お子さま向けのフォーラムや世界各地のジオパークを紹介するフェアなど、誰でも参加できます。会議に合わせて開催される地元食材をそろえた食の祭典や、まちなか交流イベントなど、島原半島の魅力をまるごとお楽しみください。



期 間／5月12日(土)～15日(火)
会 場／長崎県長崎市、雲仙市、南島原市
メイン会場：島原復興アリーナ、雲仙長門記念館
お問い合わせ先／0957-64-2012 第5回ジオパーク国際ユネスコ会議 事務局

その他の県内イベント情報は [ながさき旅ネット](#) [検索](#)

TOPICS

トピックス

日中を結ぶ夢の懸け橋、開通！

～長崎－上海航路 営業運航開始～



長崎港から出航するオーシャンローズ号

2月29日、長崎と中国・上海を海路で結ぶ定期航路の営業運航が始まりました。「安くて、楽しく、何度も乗りたい」をテーマにした「オーシャンローズ号」を運航するのは、HTBクルーズ株式会社(佐世保市)。料金は、最も安いもので片道7,800円(燃油サーチャージ料・食事代などは別)と低価格で、船内には、ホールでのアトラクションやエステ、免税店など乗客を飽きさせない仕掛けが満載です。発展著しいアジアの活力を呼び込む新たな交流軸として両国間の懸け橋となり、日本を元気にします。



長崎港出航セレモニー

HTBクルーズ [\(予約受付\)](#) HTBクルーズ [検索](#)

〔お問合せ〕 TEL.0956-27-0394(10時～17時 土日祝日は休) ※電話での予約受付は行っておりません。

長崎をまるごと関西へ

～阪食とパートナーシップ宣言～

県は、1月20日、関西圏で「高質食品専門館」をキーワードに食品スーパーを展開する(株)阪食(大阪府豊中市)と県産品の販売や文化・観光情報発信などのパートナーシップ宣言の調印を行いました。中村知事は、「県産品だけでなく、観光、文化など「長崎県をまるごと」関西の皆様にご紹介したい」と期待を寄せました。また翌21、22日には大阪、神戸などの同社系列スーパー60店で長崎フェアが開催され、神戸市内では、知事が店頭で来場者にプレゼントを配布するなどPRを行い、多くの来客でにぎわいました。



パートナーシップ宣言に調印した中村知事(右)と(株)阪食 千野社長