

ながさき  
にこり

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

長崎県

No.

07

風光る  
春の大村

歴史を感じる町で  
季節を愛でる

Walking in Omura  
of Spring



# 風光を 春の 大村 を往く

ふるさと再発見 Walking in Omura of Spring



歴史を

感じる町で

季節を愛でる

美

しい季節がやってきた。

やわらかに降り注ぐ陽光と、頬をなでる優しい風。色とりどりの花々に出会えば、空気までもが煌めいているよう。全身で生命の息吹を感じる春である。

長崎県の空の玄関口、大村。

広々とした開放感を感じるこの町は、とにかく春が美しい。城下町を歩けば、当時の人々も聴いたであろう鳥のさえずりが耳を楽ませ、高台へ上れば、今が旬の美味たちが出迎えてくれる。

大村地域は中世から江戸時代を経て明治維新に至るまで、絶えることなく大村氏によって治められてきた土地である。これほど長きにわたり一大名が同じ領地を治めてきた例は珍しい。その拠点は大村館、三城城と移り変わり、一五九九年には初代藩主となる大村喜前が三方を海に囲まれた地に玖島城を築いた。今回の旅は、このとき形成された城下町から始まる。





ガイドの福田正三郎さん



小姓小路武家屋敷通り

Omura City  
Historical Street

# いつもは車で通る町も 歩けば新たな 歴史に出会おう



城下町散策の途中でいただきたい「大村寿司」。500年以上も郷土料理として親しまれてきた押し寿司は上品な色合いで、ほんのり甘い味付けが美味。写真は大村公園内にある老舗の料亭梅ヶ枝のもの。

花の名所として知られる大村公園で待ち合わせをした。大村生まれの福田正三郎さんは「毎日一時間ウォーキングするんですよ」と語る元気いっばいのガイドさん。御年八十歳である。

福田さんがまず案内してくれたのは、城下町の中でも最も好きだという「小姓小路武家屋敷通り」。地割りが昔のままだと聞いて驚いた。狭い道路に囲まれて暮らす私は、大村の広い道路を見るたびに羨ましく思っていたが、それは江戸時代から受け継がれてきたものだったのである。小姓だけが暮らす場所にも関わらず道幅は広く、どこもなくのんびりとした空気が流れ

ており、この風景からも彼らがいかに藩主に大事にされていたかがうかがわれる。

次に向かったのは「旧円融寺庭園」。日の池、月の池と名付けられた風流な池の間を歩き、真つ直ぐにのびた階段を上ると、枯山水の石庭が広がっていた。四百個以上の石を組み合わせて造られた庭園は江戸初期の様式で、大変珍しいものだという。円融寺は明治維新に廃寺となり、戊辰戦争の戦死者が祀られたのち、招魂社と改称。大戦後は護国神社と改められ、現在に至っている。庭園内には明治維新で活躍した大村藩士たちの石碑も並んでいた。その名を変えながらも、この地ではずっと先人たちが甲



写真左／五色堀 上／旧円融寺庭園の桜の階段







旧円融寺庭園の枯山水の石庭



写真上／大村では学校給食にも登場する「ゆでピーナツ」。この平釜で1日60kg茹で上げる。今やふるさとの味の代表格だ。右／店主の寺西修さんは二代目。変わらぬ味を守り続けている。

大村市西本町478-11  
TEL.0957-52-2432



つてきたのだ。「ここは、自然の中で人の心を癒すために造られた禅宗の庭園なんですよ」という福田さんの言葉が心に染みみた。

旧円融寺庭園のすぐそばには、大村ならではの五色塀がある。大村湾をはじめ、方々の海から運んできたという海石を漆喰で固めた塀は、まるで現代アートのよう。当時の人々のセンスに脱帽だ。

鶴亀橋というおめでたい名前の橋を渡り進んでいくと、何やら香ばしい匂いが漂ってきた。店先にいたご主人が「ゆでピーナツ」だと教えてくれる。地元の人々が「ゆでピー」と愛してやまない大村名物である。庶民

の家庭の味であったゆでピーを浦川豆店の先代が商品化したらしく、今でも大村市内で店を構えているのは一軒だけ。大村の人々が愛しているのはこの店の味なのである。昔ながらの平釜で殻ごと二時間半茹で上げ、一つ一つ手作業で選別。塩加減も絶妙である。ゆでピーは量り売り。「大粒と小粒、どちらにしますか？」と聞かれて唖った。

なんと長崎産の小粒と、熊本産の大粒があるという。試食して気に入った小粒をいただいた。「今夜はゆでピーがあるけん、焼酎が進むばいね」と福田さん。さすが、生粋の大村人である。



大久保利通の腹心で衆議院議長も務めた  
楠本正隆の旧屋敷





インボロードを車で走っている、大きなビニールハウスがいくつも目に飛び込んできた。聞けば、この辺りはカーネーションの産地だという。長崎県のカーネーションの生産量は全国六位。一戸あたりの栽培面積は一位というから、なかなかのものである。

栽培歴十四年、年間百万本を栽培しているという山口政則さんにハウスを案内していただいた。まず驚いたのはその種類の多さ。この地域では三十八種類が栽培されており、山口さんが栽培しているのは、そのうちの十八種類。様々な色があるのももちろんだが、同じピンクでも濃いものや淡いもの、花びらが星の形をした珍しいものなど、実にバリエーションは多彩だ。

カーネーションは百五十五センチの私とほぼ同じ背丈。「これを真っ直ぐに育てるのが難しいんです」と山口さん。無駄な芽を取り、専用のネットを張り管理する。しかも、種類ごとに育て方も異なる。「大変ですが、私の仕事は人の心を癒すことだと思っています。育てた花に目をとめてもらえるだけで幸せですね」。大事に大事に育てられ

## 虹の道には花が咲く、 美味が咲く

Omura City  
Rainbow Road





おおむら夢ファーム シュシュ  
大村市弥勒寺町486 TEL.0957-55-5288

おおむら夢ファームシュシュ 検索

ているカーネーション。今年の出来は最高だという。

レインボーロード沿いを紹介する時には外せない場所がある。週末ともなれば大勢の人で賑わう「おおむら夢ファーム シュシュ」。近年あちこちに直売所ができて話題を集めているが、こちらの人気は半端ではない。それは、ここでしか手に入らないものが多いからだろう。黒田五寸人参を使ったジュースやパン、地域の小学生とアイデアを出し合って作った落花生のアイスなど、地元農産物を使ったオリジナル商品は魅力的なものばかりだ。

人気の秘密はもうひとつあった。シュシュでは体験教室が充実している。手作りウインナー教室など通年で行うものが六種類、いちご狩り体験など期間限定のものが九種類。年間約八千人もの利用があるという。企画・体験教室のリーダーを務める樋口美和さんは「地域の農家の方と連携しながら、みなさんに作る喜び、匂を味わう喜びを知っていただきたいですね。それが地域の食文化を伝え、守ることにつながっていくと思います」と語ってくれた。今後の新たな企画に期待したい。





湖のまわりには  
この地を愛する人々が  
暮らしている

春

の野岳湖は気持ちがいい。  
キラキラ光る湖面に新緑  
が映り、遠くの山々は穏やかな  
表情でこちらを見ている。

野岳湖周辺では手作りの気  
なる看板といくつも出会う。中  
でも一際目をひく看板を掲げて  
いた「カレーハウス シェアてつお」  
にお邪魔した。看板そっくりの  
ご主人は元体育教師。カレー好  
きが高じ、早期退職を決意。一昨  
年、店を開いたという。第二の人  
生を賭けたこだわりカレーは、ご  
夫婦で生み出した自信作である。





「ステンドグラス スタジオリ  
エム」でも素敵なお夫婦に出会  
った。「どんな作品も共同制作  
です」と笑顔を見せるお二人は  
まるで新婚さんのよう。そう思  
っていたら、「来週で結婚三十  
周年なんです。主人に大好きな  
紫陽花を買ってもらいました」  
と奥様が嬉しそうに話してくれ  
た。野岳の風景は夫婦を仲良く  
させる力もあるらしい。

昨年春と秋に「のだけ日  
和」というイベントが開催され  
ている。野岳湖周辺の店がそれ  
ぞれに趣向を凝らして客をもて  
なし、町あるきを楽しんでもら  
うという試みだ。その発起人と  
なったのが「石窯ピザかないし」  
のメンバー。趣味の炭焼きを通  
じて知り合った三十代〜八十代  
のメンバーがピザ屋を開き、さ  
らには他の店を巻き込むことで、  
野岳の良さを多くの人々に知っ  
てもらいたいと企画したという。  
メンバーの一人である陰山幸子  
さんは「のだけ日和は、これか  
らも定期的にやっていきたいと  
考えています。今後は音楽や芸  
術など文化的なものも発信して  
いきたいですね」と語ってくれ  
た。今年の秋が待ち遠しい。

# 野岳湖

Omura City  
Nodake Lake





# 塩きびなと ポテトのピッツァ

石窯ピザかないし

バジルソースに自家製の塩きびなとポテトと白ねぎ、チーズをトッピング。ピリッと胡椒のきいた大人の味が楽しめるピザは、メンバーが試行錯誤して作ったオリジナル。メニューはメンバーが月に1度集まり、アイデアを出し合うという。木の温もりを感じる店内でいただく。

大村市野岳町1902-1  
tel.0957-55-4089



# 裏見の滝の シャクナゲ

裏見の滝では、毎年春になると世界各国45種類約5,800本のシャクナゲが咲き誇る。華やかさ満点の大きな花は美しいの一言。体力に自信があれば、滝までの散策を楽しんで。

大村市立福寺町20-1  
tel.0957-55-8501  
裏見の滝公園管理委員会事務所  
(松原出張所内)

アップルパイで有名なこちら。実は手作りクッキーも他にはないおいしさと評判。1.5センチほどのふ厚いクッキーは、バニラ、チョコチップ、くるみ、マーブルと種類もいろいろ。

大村市東野岳町1054  
tel.0957-55-4588



# 野岳湖で 出会った ものたち

Omura City  
Nodake Lake

# 野の実の クツキリ

茶果房野の実

# 欧風 ビーフカレー

カレーハウスシエてつお

カレー好きのオーナーが完成させたのは、10種類のスパイスを調合したカレー。ゴロッと大きなビーフはなんと佐賀牛という贅沢さだ。大村ではカレーでまちおこしを目指しており、食べ歩きマップを作成するなど、いろいろな店が競っておいしいカレーを提供している。

大村市草場町41-13  
tel.0957-56-9855





以前、佐世保でバーガーショップを運営していたというオーナーのお母様。その頃のレシピを現代風にアレンジしたのがこの一品。ジューシーなパテとまろやかなソースの相性はバツグンだ。新緑の中でガブリといただきたい。

大村市東野岳町1163-2  
tel.0957-28-8662



レストハウス 春菜  
のだけ  
バーガー



ジャーマン  
カモミール  
グラスルーツ野岳

大村湾を一望しながら、ハーブティーはいかが？おすすめはジャーマンカモミール。愛情いっぱい育てられた自家製ハーブを使用した一杯は、心をリラックスさせてくれる。

大村市野岳町22-1  
tel.0957-56-2278



ステンドグラス  
ハミングバード

ステンドグラス  
スタジオオリエム

奥様がデザインしたものをご主人がカタチにするというステンドグラスは透明感にあふれ、繊細でどこまでも優しい。ハミングバードをデザインしたオブジェは、窓辺に置くと今にも飛び立ちそう。

大村市野岳町966-1  
tel.0957-46-5018







# 野

岳湖周辺に暮らす人々は  
ほとんどが移住者だとい

う。先に紹介した「ステンドグラススタジオリエム」の高尾正昭さん・陽子さんご夫妻もそんな一組だ。お二人とも生まれは長崎市内でありながら、正昭さんの転勤で東京、大阪、札幌、福岡と全国各地で暮らしてきた。あるときインターネットで別荘を建てる場所を検索していたら、海と市街地を一望できる野岳の風景に出会い、一目惚れした。サラリーマン生活に終止符を打ち、この地に越してきたのは五年前。

庭には季節ごとの果樹を植え、四季を感じながら創作活動を楽しんでいる。東京から友人が遊びに来る日は、家から飛行機が降り立つのを確認してから車を空港へと走らせる。「友人たちもこの景色を見て、帰りたくないって必ず言うんですよ」と陽子さんは笑った。

ここで暮らす人々は皆、高台からのこの風景に魅せられている。この景色こそが、彼らの第二のふるさとなっているのだらう。さえぎるものが何もない、広々とした風景は、自然と心を一体にしてくれる。花よりも、緑よりも、人々の穏やかな笑顔が春そのものであった。

この場所に魅せられた。  
だから、この場所で  
生きていく

Omura City  
Nodake Lake



— 四七〇年、大村家第十六代純伊が有馬氏との戦いに敗れ、およそ六年間の流浪の末、大村領を再び奪回した時に祝賀踊として踊ったと伝えられる黒丸踊。毎年、黒丸踊の始祖・法養の命日にあたる十一月二十八日に黒丸町の法養堂で行われる「法養祭」で奉納されるほか、様々なイベントでも披露される伝統芸能である。

五百三十年の間受け継がれてきた黒丸踊を継承している黒丸踊保存会で、この春より練習を始め、若き担い手として期待されているのが久保拓郎さんだ。久保さんが担当するのは黒丸踊の花形ともいえるべき「花からい」の役。直径約五メートル、重さ約六十キロの大花輪を背負って太鼓を打ち、唄を歌う難しい役である。

実は久保さんは、小学生の頃に鉦たたきとして黒丸踊に参加していた。父親と兄が踊っている姿を見て、自分もやってみようと思ったのがきっかけだったという。そして十一年後、今度は花からいとして参加しようという決意。久保さんの心を動かしたのは三歳の息子だった。「息子が、おじいちゃん、つまり僕の父が

踊っている姿を見て、格好いいと言って尊敬しているんです」。息子に尊敬される父親になりたい、久保さんの心にあるのはその一心だった。

とはいえ、練習は簡単ではない。踊りの形、唄、太鼓のタイミングと、覚えることは山のようにある。先輩たちの動きを見ながら、ひとつひとつ体と頭にたたき込んでいく。家に帰ってからも、引退した父にアドバイスをもらう。本番で重い大花輪を背負うことを考えると、バランスを取りながら優美に動くことは非常に難しい。本番までに出るだろうか？不安ばかりが募る。それでも週に一度、仕事や学校を終えたメンバーと練習場である黒丸公民館に集まり、気持ちを一つにすれば心は少し軽くなる。五百三十年という歴史もプレッシャーだ。「今は覚えることで精一杯ですが、ゆくゆくはこの伝統芸能を自分たちが次の世代に伝えていかなければならないと思っています」。

小さい頃から憧れていた父親。自分も息子にとってそんな存在になりたい。十一月の本番まで、いやこの町で伝統を守り続ける限り、久保さんの挑戦は続いてゆく。



地域特集  
大村市  
Omura City

黒丸踊を受け継ぐ

若きルーキー

# 久保拓郎さん

Kubo Takuro



くぼたくろう  
1988年、大村市黒丸町生まれ。この春より生まれ育った町で黒丸踊の継承者として練習を開始。現在11月末の「法養祭」で披露すべく、先輩たちに教を請いながら猛特訓中。二児の父でもあり、休日に子どもと一緒に遊ぶのが何よりの楽しみ。

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。





息子に誇りに思っ  
てもらえるような  
演技を披露したい。



恵みの歳時記

五百年以上の

歴史と伝統を受け継ぐ

# 松原刃物

灼熱しやうねつの炎で赤々と熱せられた鉄は、まるで生き物。

いつの時代も松原まつはらの職人たちは、この生き物と闘い、寄り添ってきた。

そして生み出された見事な刃物の数々。

連綿と受け継がれてきた伝統は、

今も男たちの手によつて守られていた。



## はじまりは 平家一族の名刀師

旧長崎街道の宿場町である松原宿。江戸時代、交通の要衝として繁栄したこの地は、刃物の里としても知られている。

松原刃物の歴史をひも解けば、一一八五年の壇ノ浦の合戦にさかのぼる。大和の国（奈良県）の刀鍛冶・並衝行泰は刀工として平氏一門に入ったが、合戦に敗れると、源氏の追討を逃れるため日向の国（宮崎県）に身を隠すこととなった。

時は流れ戦国時代になると、各地で領地争いが激化するとともに、刀剣の需要が増え始める。松原郷土誌によれば、一四七四年に並衝氏の子孫が日向の国から松原に住みつき、八幡神社の境内で刀を鍛え、農民の要望に応じて月形の鎌を作ったのが松原刃物のはじまりだとされている。以来五百年間、この地では農具や包丁が生産され、今も職人たちの手によって伝統が受け継がれている。



# 守りたいのは切れ味。 だからこそ一本一本、 全工程手作りに こだわる。

松原刃物の特長は、なんといっても切れ味の良さと粘り強さ。それを実現するために譲れないのが材料である。松原刃物で使用している鋼は機械では対応できないほど硬い。そのため全工程は手作業で進められる。

しかし、そうしたこだわりも大量生産の安価な包丁には太刀打ちできず、鍛冶屋は次々と廃業を余儀なくされていった。昭和初期二十軒ほどあった鍛冶屋のうち現在残っているのは、わずか三軒である。

その中の一軒が昭和八年創業の「田中鎌工業」だ。作業場では地づくり、荒打ちという作業が行われていた。高温の炉で鉄を焼き、叩き、鍛えながら大まかな形を作る、包丁作りの最初の工程である。作業場はごうごうと火が燃え盛る音と、鉄を叩く激しい音が鳴り響いているにも拘わらず、無を感じさせる静かな時間が流れていた。

手を休め、対応してくれたのは四代

目の田中勝人さん。この道二十七年の大ベテランである。炉の温度を聞くと、千百度という答えが返ってきた。「包丁を作る上で一番大事なのは温度。炉の温度はもちろんですが、外気の温度だつて二度違えば工程は変わります」。温度調節がうまくいかないと強度が出ず、焼き割れを起こすのだという。「先代が『鉄は生き物』とよく言っていました。それを実感する日々です」。

七年前、田中さんは松原刃物の生き残りをかけて「男の包丁」を開発した。「子どもの頃、男性たちが外で包丁を研いでいる姿をよく見かけました。私はいかにいう風景を覚えていた最後の世代。だからあの頃のように、大事にしたくなる包丁を自分で復活させようと決心したんです」。田中さんは試行錯誤の末、高級鋼材を使用した美しいフォルムの包丁を完成させた。昨今、刃物は危険だという風潮があるが、田中さんは「包丁は家族をつなぐ道具」でも

あると語る。家族の絆は手料理が並ぶ食卓で深められるものだからだ。「休日は男性にもこのマイ包丁で料理をしてほしいですね」。

田中さんの元に舞い込んでくる依頼は実に多彩だ。「牛の爪切り包丁がほしい」「白菜の収穫包丁はないか」「鯨をさばく大きな包丁がほしい」。そば切り包丁の依頼があったときは適度な厚みを知るため、そば打ちを習うことから始めた。

田中さんの夢はそれぞれの職人に合った道具を作り続けること。そして松原刃物の伝統を絶やさず、伝えていくことである。

■ 柔和な田中さんの表情も作業場に入ると一変。緊張感に包まれ、見ているだけで厳肅な気持ちにさせられる。■ 1100度の炉で熱せられた極軟鉄は生き物のように姿を変えてゆく。■ わずか30分ほどの間に鉄は熱で鍛えられ、包丁の形に近付いた。だが、完成までにはまだまだいくつもの工程が待っている。■ 作業は時間との勝負。経験によって培われた技術の高さがモノをいう。

田中鎌工業有限公司  
長崎県大村市松原本町371  
TEL.0957-55-8551

田中鎌工業

検索









語りかける  
風景  
①

御厨ガラス工房  
Mikuriya  
Glass Atelier

大村の山中にひっそりと佇むガラス工房。展示室に並べられた数々の作品を見て驚いた。その豊富なデザインと多彩な色の融合——。これらがたった一人の人間によって生み出されたことに。

中でも心を惹きつけたのは真っ赤な酒杯である。これまで見たことのない、まるで吸い込まれるようなその赤色には「カシス紅」という美しい名が付けられていた。

難しいことは分らない。しかし、本物だけが放つ力というのは素人でも充分に感じるができるものだ。技術の高さだけでは生まれ得ない神々しいまでの存在感。真っ赤な酒杯は、用の美そのものであった。あらゆる色の中で赤色を出すのが一番難しいといわれているガラス工芸。作家はこの色を出すために、三十年の歳月を費やして独自の窯を完成させていた。情熱と信念によって生まれたカシス紅は、まさに奇跡の色と呼ぶにふさわしい。

本物は静かな場所で生まれていた。

御厨正敏 作 カシス紅釣鐘型デカンタ、カシス紅玉足ぐい呑み



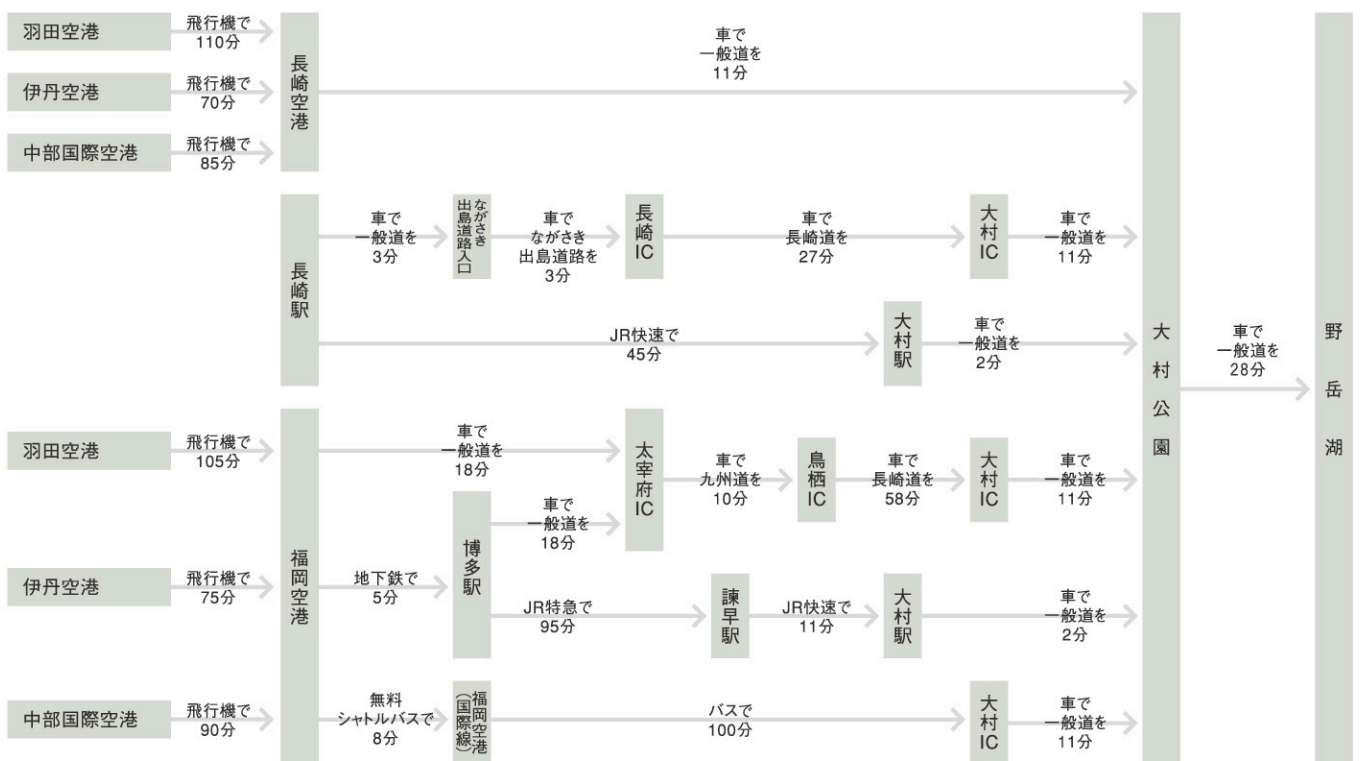
しなやかなフォルムと  
深遠なる赤色に宿っていたのは  
美を求める作家の魂だった。

御厨ガラス工房  
〒856-0003 長崎県大村市野岳町1432-1  
tel.0957-55-1258





## 大村市へのアクセス





## 長崎街道 ～ZEPIN食対決～

いさはや  
おむら  
諫早・大村  
エリア

3



うなぎの蒲焼き

元気が出るスタミナ食の「すっぽん」や「うなぎ」料理が名物の諫早と、「天正遣欧少年使節」がカレーのスパイスを持ち帰ったことから、カレーのルーツといわれる大村。そんな諫早・大村の「ZEPIN食」を食べ比べるスタンプラリーやイベントが開催されます。

6月1日～9月30日

Hirado & Matsuura

## 平戸・松浦 旬のじげもん うまかもんフェア

ひらど  
まつうら  
平戸・松浦  
エリア

4



じげもん  
旬さば

江戸時代、日本最大規模を誇った鯨組の本拠地があった平戸や、源平合戦で活躍した水軍「松浦党」発祥の地で、とらふぐの養殖やアジ・サバの水揚げが日本一を誇る松浦。平戸では、幻の高級魚「アラ」が食べられるイベントも開催されます。

10月1日～12月31日

## ながさき 和・華・蘭 グルメフェスタ

ながさき  
せいひ  
長崎・西彼  
エリア

1



皿うどん

鎖国時代、唯一海外交易の窓口だった長崎の食文化は、「和」=和食、「華」=中華、「蘭」=洋食がブレンドし個性的です。期間中、和・華・蘭グルメを食べると、キャンペーン参加店のオリジナルサービスや豪華賞品が当たるスタンプラリーなどの特典があります。

9月1日～2月29日

Saikai & Sasebo & Tohi & Saza

## 西海・佐世保食の王国 “S級グルメ”を 食べつくせ!

さいかい  
させいほ  
西海・佐世保・東彼・佐々  
エリア

2



レモンステーキ

軍港としての歴史を持ち、旧日本海軍や米海軍に因んだ食べ物が楽しめる佐世保や、海の幸・山の幸がいっぱいの西海。期間中、伊勢エビや九十九島かき、長崎和牛を使った「S級グルメ(すばらしく美味しい“スーパーグルメ”)」が味わえるイベントが満載です。

9月1日～3月下旬

# 旅と食のキャンペーン 来てみんね!長崎 「食KING王国」 スタート!

6月から、県内8エリアで、食材の宝庫・長崎ならではの“食”を楽しめるキャンペーンを開催します。期間中は特別メニューが登場したり、食のイベントや豪華賞品が当たるスタンプラリーなどが楽しめます。豊かな自然と独自の文化が生み出す歴史に育まれた絶品グルメの数々を食べ歩いてみてください。  
みなさん長崎に来てみんね!





# 名物 対馬三焼き フェスタ

対馬エリア

8



石焼き料理

国境に浮かぶ島・対馬。今年は最後の朝鮮通信使来日から200周年にあたることから、使者も絶賛した「杉焼料理」が復活。旬の魚や野菜などを石の上で焼いて食べる「石焼き料理」や対馬伝統の鍋料理「いりやき鍋」とともに“三焼き料理”を提供します。

8月1日～11月6日

# 壱岐 うに物語!

壱岐エリア

7



うにのぼっかけ

うにや高級魚(アラや寒ブリなど)はもちろん、壱岐焼酎や壱岐牛など、豊かな食文化を持つ壱岐。新メニューとして、うにをメインに新鮮なイカや魚の切り身など海の幸をたっぷりのせた海鮮丼やうにと壱岐牛が一度に楽しめるお寿司が登場します。

6月1日～9月30日

# ジ・オむすび キャンペーン

島原半島  
エリア

5



ジ・オむすび

島原半島は、日本初の「世界ジオパーク」です。島原半島産の食材を具に使い、火山に見立てた「ジ・オむすび」をメインとした新メニューを展開します。また、「ジ・オむすび弁当」を持ってジオサイトを旅するイベントも開催します。

10月1日～11月30日

# 島まるGOTO 召し上がれ!

～五島グルメフェア～

五島エリア

6



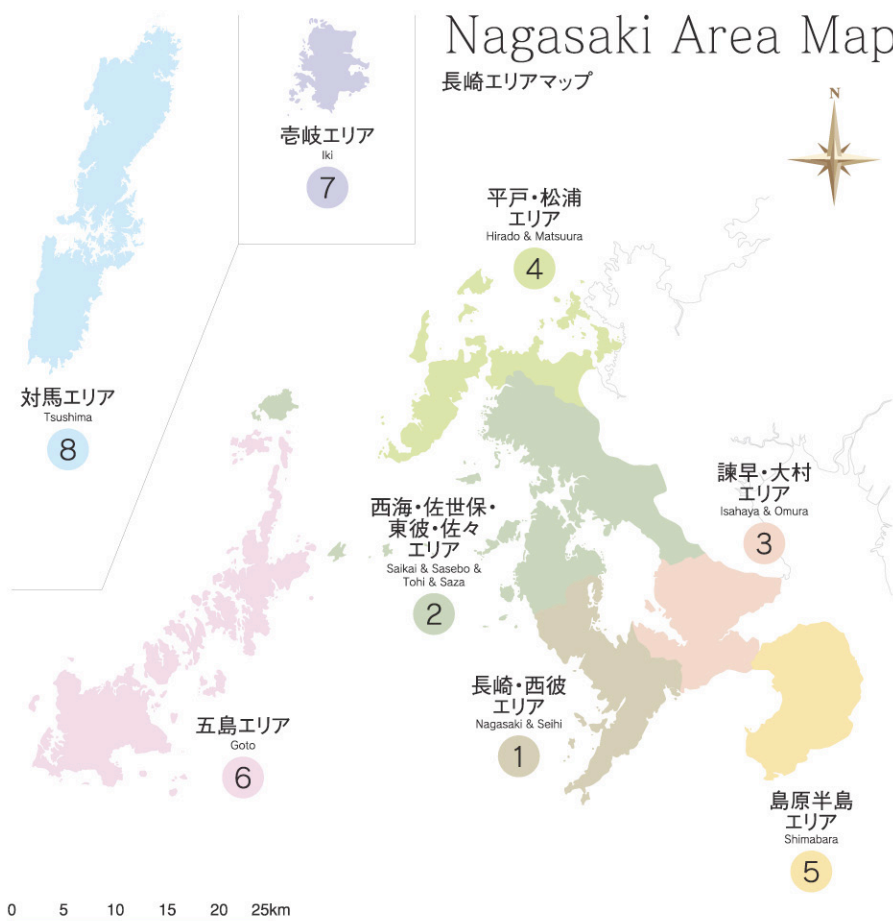
海鮮丼

豊かな海の恵みが島の人々の暮らしを支えてきた歴史を持つ五島。とれたてで新鮮な魚介がもりだくさんの海鮮丼や日本三大うどんのひとつ“五島うどん”、イカの王様“ミズイカ”を使った新料理、杜氏のふるさと“小値賀”の清酒などを提供します。

10月1日～12月31日

## Nagasaki Area Map

長崎エリアマップ



詳しくはWebで

食KING王国

検索



# 涼しさを 添えて贈る 長崎自慢

包みを開いた瞬間、  
その方の心づかいを感じる夏のごあいさつ。  
確かな品に涼しさを添えて今年も贈ります。  
お中元は長崎県産品。

Nagasaki  
Summer  
Gift  
2011



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 夏のギフトコーナー

多数のお中元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。

長崎県物産館 8月12日◎まで

営業時間

am.9:00～pm.6:00

※7・8月は19:00まで

長崎市大黒町3番1号

(県営バスターミナル2階)



問い合わせ TEL.095-821-6580

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!

詳しくはWebで

(社)長崎県物産振興協会

にこり  
ながさき

表紙のはなし 黒田五寸人参  
大村市黒丸町で栽培されていた丸山五寸と長崎五寸が偶然、自然交雑されてできたものを、昭和10年ごろから採種を繰り返し改良したもの。生でそのまま食べても柔らかく甘味がある。  
「第5回野菜ソムリエサミット」で見事入賞した。

平成23年5月発行  
編集・発行/長崎県広報課 〒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