

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



潮風吹く 夏の野母崎へ

Summer in Nomozaki

No.

08

心なごし再発見 Summer in Nomozaki

南国ムード満点！

潮風吹く



夏の野母崎へ

出迎えてくれたのは
宝石のような
花だった

ジ

エードバイン——この美しい花の名前である。花色が宝石の翡翠に似ていることから「ヒスイカズラ」という和名でも親しまれている。自然界でも珍しいブルーの花色と、女性らしい優美なフォルムは神秘的で、見る者の心を惹きつける。

長崎市中心部から車で約四十分。ジェードバインは長崎県亜熱帯植物園のオーブン以来、四十年以上に渡り毎年咲き続けている。濃い青緑から淡いブルー、

最後は紫へと徐々に変化する複雑な花色は幻想的で、この花を見るためだけに訪れる人も多いという。他にも園内には千二百種、四万五千本の亜熱帯植物が生い茂り、四季を通して楽しむことができる。

半島周辺を流れる対馬暖流の影響で、長崎市内でも特に温暖な気候として知られている野母崎。海は光り輝き、沿道にはヤシの木がそびえ立つ。今回はそんな南国ムード満点の野母崎を旅する。

長崎県亜熱帯植物園
長崎市脇岬町833 TEL.095-894-2050

長崎県亜熱帯植物園

検索



天井絵（観音禅寺）〈県指定有形文化財〉

脇岬

Nomozaki
Wakimisaki

歴史もあれば、 名物もある。 のんびり脇岬散策

ぶらりと町を散策しようと訪れたのは、脇岬地区の「観音禅寺」。アーチ型の石門をくぐると、まるでそこだけ時間が止まったかのような異空間が広がっていた。ここは約千三百年前に行基菩薩によって創建された真言宗の寺院跡に建立された寺で、現在のお堂は江戸時代に再建されたものだという。城を思わせる二重破風と、風雨にさらされ色褪せた檜。堂内にはシーボルトお抱えの絵師・川原慶賀や、その師匠である石崎融思が描いた天井絵が今も残っている。天井絵と同じく県指定有形文化財の十一面千手観音立像もあり、江戸時代にはこの岬の観音様を拜むため、多くの長崎

の人々が現在の十人町から続く御崎道を通り、足しげく通ったという。三十一キロの道のりを当時の人々はどんな思いで歩いたのだろう。境内には心地よい初夏の薫風が吹き抜けていた。寺の周囲には民家や畑がある。畑のそばで地元のご婦人二人に出会った。この辺りは土壌がよいそう、みんな自分が食べる分くらいの野菜を作っているらしい。「今じゃがいもば掘ったとよ。あっちにはナスやキュウリ、トウモロコシは植えとるけん、夏が楽しみ」と笑う。畑の脇には美しいウコンの花が咲き、二人はその花を眺めながら、朝のひとときを楽しんでいるようだった。





仁王門(観音禪寺)

細い路地に入ると、懐かしさを感じさせる風景に出会った。家々のすき間から見える美しい海、それぞれの庭や玄関には南国を思わせる花々が咲いている。路地裏では、犬や猫がのんびりとしていて、日頃の喧噪を忘れさせてくれた。

路地を抜けると大きな「ごまどうふ」の看板が見えた。ごま豆腐製造元「観月^{かんづき}」。テイクアウト専門店だが、お願いすれば箸^{はし}を付けてくれるとのこと。今回はその場でいただくことにした。まず驚いたのはその質感。いかにも手作り感あふれる断面に期待が膨らむ。口に入れると、



野母崎の名産品として県外でも販売されているごま豆腐。吉田さん親子の笑顔を見ていたら「これは美味しいはずだ」と納得させられた。


ごま豆腐製造元 観月
長崎市脇岬町3628-5
TEL.095-893-2100

ごま豆腐の観月



まったりとした食感が広がり、まるでスイーツのよう。「ごまプリンと呼ぶ方もいらっしやるんですよ」と社長の吉田啓穂^{としかほ}さん。この味と食感にたどり着くのに十年かかったという。商品はスタンダードなごま豆腐に加え、真つ白な金ごま豆腐と、期間限定で作る抹茶ごま豆腐の三種類。中でも一番気に入ったのは甘さを控えた金ごま豆腐だ。わさびを付けければ、酒のつまみとしてもイケる味である。野母崎で昔から親しまれているというごま豆腐。吉田さんは親子二代で伝統の味を守り続けている。





真っ赤な橋を渡って
人情あふれる島へ





樺島大橋



港のそばにある伊都岐島神社の鳥居は約150cm。海の安全を祈願している。

脇

岬から樺島へと向かった。現在は車で行けるこの島

も、昭和六十一年に樺島大橋が完成するまでは、渡船が往来していた。橋の完成を祝うパレードでは「町長さん、ありがと〜！」という子どもたちの大きな歓声が響いたというから、島民にとっては念願の橋だったのだろう。

島内では随所で水が湧き出ており、たくさん井戸の近くでお地蔵様を見かける。橋が架かるまで井戸水は大変貴重なものであり、漁師町である樺島の人々にとってお地蔵様は、生活用水の供給と海での安全を祈願する対象となつたらしい。そうした思いは、島のあちこちに表れている。港近くから延びる古い石段を上っていくと、小高い山の上に三十体以上のお地蔵様が祀られており、路地裏に残る共同井戸のそばにもお地蔵様が

くつも見られた。しかも、どのお地蔵様もきれいな前掛け姿で、化粧が施されている。地元の人に聞いてみると、「昔からの風習で、毎年四月にある祭りの時にはお化粧をします。祭りの時にはお地蔵さんもきれいにしてあげんばです」という答えが返ってきた。

港のそばで大量のウニを割っているご夫婦に会った。今朝獲ってきたばかりのムラサキウニである。「味見していかんね」というご主人の言葉に甘えて一口いただいた。磯の香りと甘みが口いっぱいに広がり、新鮮そのもの。これが本物のご馳走である。

古い町並みが続く路地裏を歩いていると、何やら賑やかな声がか聞こえてきた。その声に誘われて歩みを進めると、近くの小屋でおしゃべりをしている数人

のお年寄りに「おいで、おいで」と手招きされた。小屋の中にいたのは、今はもう引退している元漁師のおじいちゃんたち。毎日のようにここに集まっているという。「自慢話や愚痴ば言いたいよ」と話す顔はとても穏やか。こちらまで笑顔にしていた。

この島のお年寄りほどにかく元氣である。港の前を自転車でスイスイと通り抜けるおじいちゃんがいるかと思えば、八十歳を越えていると思われるおばあちゃんが「今からじゃがいもを掘りに行くとです」とにこやかに笑う。元氣の源は「こうやって集まってみんなに会うこと」と話してくれた。昔からみんなが知り合いで、みんなが仲間。お年寄りたちはそれぞれのペースで、自分の人生を謳歌している。

樺島

Nomozaki
Kabashima



樺

島を巡るクルージングができると聞き、樺島港へ向かった。迎えてくれたのは、生まれも育ちも樺島だという観光クルーズ「みちしお」の船長松崎辰樹さん。

出港するとまもなく、島の側面が見えてきた。樺島は手つかずの自然がいっぱい。島を覆う豊かな緑が眩しいばかりに輝いていた。沖のほうに目をやると紺碧の海、天気がいい日は雲仙や天草が見えるという。樺島周辺は釣りのスポットとしても有名だ。「あの方々はみんな僕が今朝早く瀬渡ししたお客さんなんですよ。今の時期はイシダイやクロが釣れるんです」。そう言っ指さす先には多くの釣り人たちの姿があった。

クルージングの目玉である「白戸の穴洞窟」が見えてきた。六つの洞窟が並んでいる。岩質が違うのだろうか。それまで灰色だった岩がなぜか洞窟部分だけが柔らかな茶色とクリーム色をしている。松崎さんは一番奥の洞窟に船首を突っ込むと言って舵を切った。洞窟の中はピンクやオレンジや緑など様々な色の層になっていてとても美しい。エメラルドグリーンの海は海底

樺島をぐるり一周！
爽快クルージング

白戸の穴洞窟

が見えるほど透き通っていた。
「この洞窟には、昔海賊が住んでいたといういい伝えがあるんですよ」。膨大な時の流れの中で浸食された洞窟の中にあると、自然の持つ力に圧倒されてしまう。海賊伝説も本当なのかもしれない。

船は桃瀬と呼ばれる桃の形をした岩や白亜の樺島灯台、地元の人たちだけが知っているという小さな砂浜をゆっくりと巡り、樺島大橋の下をくぐった。

周囲八キロメートルの島を四十分ほどかけて楽しむクルージング。長崎にはまだまだ知られざる名所がある。樺島港で泳ぐ緑や青色の小魚、どこまでも気持ちいい海風…。「よそには住みきらんかもしれんねえ」。松崎さんはそう言って船を港に着けた。



瀬渡し みちしお
長崎市野母輪樺島町1786
TEL.090-2514-8950

瀬渡し みちしお 検索



びわ

毎日開店の30分前には行列ができるという「のもぎき朝市」で見つけたのは、朝収穫したばかりのびわ。色や形もさることながら上品な甘みは感激もの。しかも11個入りのパックがなんと180円。これぞ、地元価格である。

のもぎき朝市

長崎市野母町2192
tel.095-893-2401

混ぜものなしで、魚そのものの風味が味わえる「あじのかまぼこ」はそのままかき醤油で。えそのすり身が入った少し甘めの「厚焼き」は素朴な味。家庭の味を届けたいと、刺身に使える新鮮な魚を手開きし、作業はすべて手作業。ドライブ途中に立ち寄りたい。

長崎市高浜町4751
tel.095-894-2492

※読者プレゼント
対象商品

あじの 蒸し かまぼこ 厚焼き

野母崎物産



アゴの かまぼこ おとり丸

近くの定置網で獲れた新鮮なアゴ(飛魚)を使ったかまぼこは、手作りならではの弾力で美味。アジやカマス、ヒラスやマトウダイなど時期によって魚は異なる。魚と調味料だけで作る昔ながらのかまぼこ作りは体験もでき、作りたて、できたての味を楽しめる。

長崎市野母町1432-13
tel.095-893-2113



干うるめ 小川要一商店

近海で獲れたウルメイワシを冷風乾燥させた「干うるめ」。軽くあぶって食べれば、絶妙の塩加減についつい手が伸びてしまう。樺島の老舗が誇る自慢の一品。

長崎市野母崎樺島町459-9
tel.095-893-0553



野母崎 特撰塩うに

のもぎき物産センター

野母崎の磯で採れたムラサキウニを丁寧に塩漬けたもの。海の恵みを感じる野母崎らしい一品はお土産にピッタリ。

長崎市野母町568-1
tel.095-893-0950



梅干し

野母崎には梅の木が多いことから、各家庭で梅干しを漬けるという。こちらはメンバーが栽培したという梅を丁寧に漬けた梅干し。



麦みそと納豆味噌

昔ながらの製法を守り続けている麦みそと、ご飯にピッタリの納豆味噌。水飴や細かく刻んだみそ漬、納豆やちりめんじゃこが入った納豆味噌は甘辛く、キュウリにのせて食べるのもおすすめ。

野母崎で
出会った
おいしいもの



野母崎 あすなろ加工部

JA長崎せいひ女性部野母崎支部のメンバーで構成する「野母崎あすなろ加工部」のみなさん。主婦の力を活かした商品は郷土の味として親しまれている。商品は「のもぎふれあい市場」や地元の商店で販売。まんじゅう作りの体験も受け付けている。

長崎市高浜町3203-73
tel.095-895-3176

この10頁の商品は全て野母崎あすなろ加工部の商品です。

※読者プレゼント対象商品

田舎 まんじゅう



ふっくらとした生地の中には、こしあんがたっぷり。野母崎では祭りやお盆の時には各家庭でまんじゅうを作るという。特徴は地元の人が「まんじゅうの葉」と呼ぶ葉っぱ。「正式な名前は知らんもんねえ」。みなまんじゅうを作る際は山に取りに行く。

みそ漬

しっかりと味が染み込んでいて、懐かしい味わい。メンバーが自家栽培した大根や人参に加え、カジメのみそ漬は野母崎ならではの。



これまで、
これからも
海とともに。

野

母崎では、どこにいても鳥の声が聞こえる。

そして、どこにいても海風を感じる。日に焼けたたくましい男たちは陽気に笑い、人々は港やバス停、道端に腰を下ろして話に花を咲かせる。

脇岬の路地裏を歩いていたら、「天気よか日は朝日も夕陽もきれかとよ」と通りがかりの女性が教えてくれた。彼女は毎日空を見上げ、今日一日に感謝するのだという。「とれたての野菜と、新鮮な魚が長生きの秘訣よ」と教えてくれたおばあちゃんもいた。静かな半島では静かな暮らしが営まれている。温暖な気候はきっと人の心も温かくするのだろう。

この夏訪れたい、身近な南国である。

Summer
in Nomozaki



村 田茂男(むらたしげお)さんを一言で紹介するのは難しい。そばを打ち、陶芸家として作品を発表し、石窯でパンを焼き、地域のリーダーとして活動する。実に多彩な人である。

十五歳で都会へ出た村田さんが故郷である野母崎に戻ってきたのは今から十二年前。小さい頃から釣りが大好きだった村田さんは帰省の際、野母崎の海でたくさんの魚を釣り上げ、その素晴らしい環境に改めて感激し、帰郷を決意したという。

帰郷後、趣味で始めた陶芸に力が入り、作品を多くの人に見てもらおうとギャラリーの立ち上げを考えるが、展示室だけでは面白くないだろうと、以前から楽しんでいたそば打ちを究め、手打ちそばを出すことにした。良質の国産そば粉にこだわったその上品な味わいのそばは、自身が焼いた器に盛られて客へと出される。村田さんの好奇心は止まることを知らない。天然酵母を使った石窯パンや塩づくり、甘酒づくり…と次から次へと挑戦は続く。「そば職人でも陶芸家でも呼び名は何でもいいんですよ。ただ好きなことをしているだけ、楽しいからやるだけな

んです。何が楽しいかっていうと、失敗を重ねながら試行錯誤すること。そばも陶芸もぜんぶ店名通り、「我流(がりゅう)です」。

店が軌道に乗る一方で、活力をなくしていくふるさに危機感を抱いていた村田さんは、元の若者たちに今のままでは野母崎はだめになってしまうと話し続けた。何とかしなければ…その気持ちだが、昨年四月、ツーリズム組織「のもぎきヨカ隊」結成という形で実を結んだ。現在、定置網漁やかまぼこづくり、クルージングや干物づくりなど、野母崎ならではの体験型メニューを県内外の人たちにアピールしている。もちろん村田さんもそば打ちや陶芸、ピザや塩づくりの体験希望者を受け入れている。「まずは野母崎の良さを知ってもらって遊びに来てほしいですね。とにかく野母崎を元気にしたいんです」と村田さん。五十歳を過ぎてから始めたという陶芸は、毎年作品を長崎県美術館で発表するまでになった。今年で八回目を迎える陶芸展。「十回目は、すべての作品を備前焼(びぜんやき)で挑戦したいですね」と夢は終わらない。第二の人生はこれからが本番だ。



故郷・野母崎で 第二の人生を歩む

村田 茂男さん

Murata Shigeo



むらたしげお
1946年、野母崎生まれ。東京、大阪で働いた後、12年前に故郷である野母崎に戻り、6年前に十割手打そばと陶芸の店「我流」をオープン。野母崎のツーリズム組織「のもぎきヨカ隊」の創設メンバーとして、積極的に地域活動を行っている。

我流
長崎市脇坪町1880-1
TEL.090-3285-1278

野母崎 我流 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。

我流



何事も楽しいが基本。

野母崎も楽しく

元気になりたい。

野母んあじ

恵みの歳時記


一本釣りのあじをさらに厳選
長崎県のブランド魚

野母んあじは、いわばサラブレッド。

大きさといい、艶といい、一目でいつも食しているあじとは違うと分かる。

その美しさは、漁師と漁協が一体となつてこだわり続けた証。

長崎を代表する高級魚に迫る。

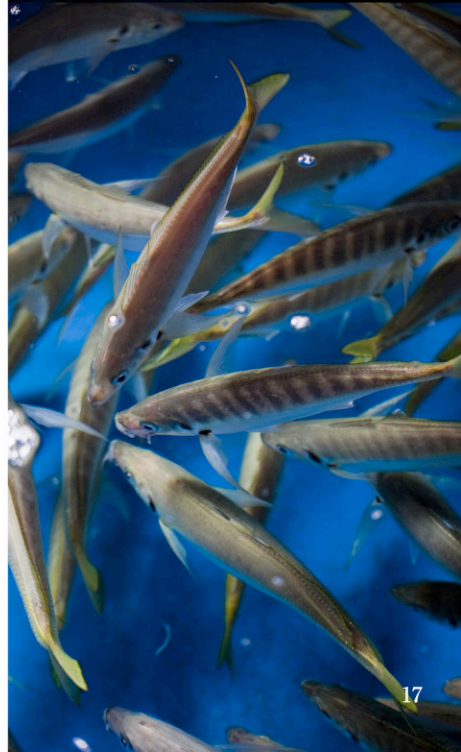


高水準をクリアしたもののだけが 野母んあじになれる

長崎半島の先端部に位置する野母崎は、角力灘、天草灘、橘湾という恵まれた漁場に囲まれ、古くから漁業が盛んな地域として知られている。潮の流れが速く、多種多様の魚介類が獲れるのが特徴で、その種類は百二十種類にも及ぶという。

その中でも長崎県のブランド魚として全国に名を馳せているのが「野母んあじ」だ。野母崎沖で漁師たち

が一本釣りで一尾二尾丁寧に釣り上げたあじの中から、体長二十六センチメートル以上、重さ三百グラムから五百グラムのものを、野母崎三和漁業協同組合活魚流通センターで厳選した高級魚である。漁師の技と、漁協の目利きの選別。プロがこだわっていることで、高水準の規格を満たす野母んあじは誕生する。



美味しさを守るために 繰り返される 妥協なき選別

夕方四時過ぎ、夕陽を背に一隻の船が港に入ってくると、漁協内は一気に慌ただしくなった。水揚げは時間との勝負。岸に到着するやいなや、船の漁槽から水槽へと移されるのは、この日釣り上げられたあじである。黄金色に輝くあじは驚くほど大きい。しかし、これらすべてが野母んあじとして出荷されるわけではない。一本釣りしたあじは、まず漁師によって選別される。その後、漁協で選別され、さらに出荷時に選別。三度の選別をクリアして初めて「野母んあじ」になるのである。

選別時には大きさだけでなく、傷がないか十分に確認する。他の魚と比べものにならないほど、あじの鱗は傷つきやすい。そのため、漁師で

さえ釣り上げたあじに触ることはないと。水揚げや出荷の時に使う網も細かい目をした専用のものを使用し、あじ同士が傷つけ合わないよう、一度に網に入れる量はわずか。扱いは細心の注意が払われる。

水揚げされたあじは身を引き締め、するために三、四日水槽で泳がせた後、神経抜きと呼ばれる即殺手法と、魚体温度管理を行った活き締め状態で地元や関東方面へと出荷される。

野母んあじの美味しさを味わうには刺身が一番と、「野母崎海の健康村」へ向かった。料理長の山口憲昭さんが用意してくださっていたのは、五百グラムの大きな野母んあじ。「野母崎沖のアジは瀬付きで強い縄張りがあり、いい餌場を確保しているか

らこそこんなに大きくて脂がのっているんです。しかも一本釣りだから艶があつてきれいでしょ」。

あつという間に皿に盛られた野母んあじは、実に美しい色をしている。肉質が良いため、ふぐ刺のように薄切りにできるのも、野母んあじの特徴だという。さっそくいただく、コリコリとした歯ごたえと、絶妙な脂ののり加減がたまらない。「年中美味しくいただけますが、特に美味しいのは夏の終わりからお正月くらいまででしょうか」と山口料理長。旬の時期が長いのは嬉しい限りだ。野母んあじは地元の漁師の技と、魚のプロである漁協の人々の汗の結晶であった。

野母崎三和漁業協同組合
活魚流通センター
長崎市脇野母町3386-27
TEL.095-893-1103

野母崎三和漁協 検索

野母崎海の健康村
長崎市野母町692-1
TEL.095-893-1133

海の健康村 検索



「美しい!」の一言に尽きる野母
んあじのお造り。樺島の漁師たちは、
この美味に飽き、しゃぶしゃぶの
ように鍋で楽しむこともあるという。
なんとも贅沢な話である。

語りかける
風景 ②

樺島の
おじいちゃん

樺島で二人のお年寄りに出会った。軽やかに自転車に乗る姿は、九十歳とは思えない。心地よい風が吹く中、おじいちゃんの昔話が始まった。

戦争で満州へ行ったこと。昭和二十年九月に樺島へ戻り、翌年の一月に結婚したこと。運命的に出会った奥様に「自分のところにおいでもらえませんか」とプロポーズしたこと。樺島で行われる戦後初の結婚式は大変賑わい、多くの島民に祝福されたこと。裸一貫になり、海を眺めながら将来を真剣に考えた若き日のこと。満州時代の戦友から昨日手紙が届いたこと。今年の三月に奥様が亡くなり、墓参りが日課になつてのこと。そして奥様を愛していたこと。

知り合ったばかりの私におじいちゃんは一生懸命伝えようとしてくれた。まるで言葉があふれ出てくるのを止められないかのように。長い人生を振り返り、最後に一言。「人との出会いはありがたい」。そう、人との出会いは本当にありがたい。



忘れられない樺島の思い出。
おじいちゃん、
あなたに出会えてよかった。

読者アンケート

本誌に対する皆さまの率直なご意見やご感想をお寄せください。抽選で、魅力的な県産品をプレゼントします。

締切:9月30日(金) ※消印有効

応募方法


アンケートの回答、希望のプレゼント名、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を必ず記入し、ハガキまたは簡易電子申請システムで応募。※お一人につき、1応募まで。

ハガキ

〒850-8570 (住所不要)
長崎県広報課「ながさきにこり」係

簡易電子申請システム

パソコン WEBで
長崎県 簡易電子申請 検索



携帯QRコード

アンケート

- 本誌をどこで手に入れましたか。
(例) 定期購読、県庁、観光窓口、空港、WEBなど
- 本県の魅力が伝わりましたか。
 - よく伝わった
 - まあまあ伝わった
 - どちらともいえない
 - あまり伝わらなかった
 - 伝わらなかった
- その理由やご意見などを教えてください。
- 冊子版の定期購読を希望しますか。
 - 希望する
 - 希望しない
 - 定期購読中

プレゼント商品

A かまぼこセット 5名様

あじ蒲鉾・厚焼蒲鉾・えそ蒲鉾・明太子蒲鉾・味の岬(鰯のすり身に野菜を入れた揚げ蒲鉾)の詰め合わせ。※9頁で商品の一部と店舗を紹介しています。(野母崎物産)

B 農産加工品セット 10名様

梅干し・麦みそと納豆味噌・みそ漬けの詰め合わせ。※10頁で商品と店舗を紹介していますが、みそ漬けの中身は変更になる場合があります。(野母崎あすなろ加工部)

C 長崎ゆめびわ茶 (90g) 15名様

2011年モンドセレクション銀賞受賞。障害を持った人たちが製造した、手作りびわ茶です。長崎産のびわの葉とびわの種をほどよくブレンドした、今までにはなかった新しくおいしい健康茶です。スイートで香ばしい風味と奥行きのある深い味わいが、やすらぎへと誘ってくれます。香料・着色料・甘味料無添加。

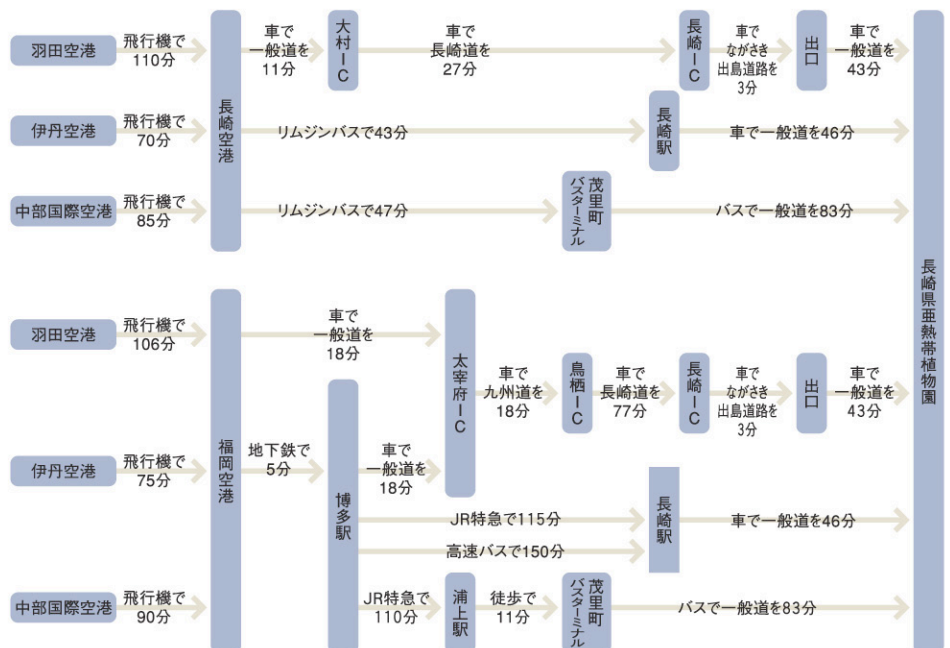


三和ゆめランド(長崎市宮崎町) TEL.095-892-3614

当選 10月上旬抽選・商品発送予定。当選は、商品の発送をもって代えさせていただきます。



野母崎へのアクセス



※詳しくはお問い合わせください(長崎市野母崎行政センター建設産業課 TEL.095-893-1111)

TOPICS

トピックス

“九州に来てね” 韓国（ソウル）、中国（北京）で安全PR ～各県知事が九州観光プロモーション～

東日本大震災と原発事故の影響で激減した韓国や中国からの観光客を再び九州に呼び込もうと、中村知事ははじめ九州各県の知事らが両国を訪問し、観光PRを行いました。

5月18日、中村知事ら九州地方知事会の訪問団約50人は、ソウルの韓国観光公社で韓国メディア向けに九州観光の魅力と安全性をPRした後、ソウル中心部のロッテデパート前で「九州へオソオセヨォー（お越してください）」と韓国語で呼びかけ、観光パンフレットなどを配布しました。

また、6月9日、10日には、中国の上海と北京で観光プロモーション活動を行い、団長として訪問した北京で中村知事は、中国国家旅遊局の王志発副局長らと会談したほか、中国の大手メディアや旅行会社の関係者に「九州は原発事故が起きた福島から1000km以上離れており、震災の直

接的な影響は全くない。安心して魅力いっぱい九州観光へおいでいただきたい」と説明しました。

このようなプロモーションを通して、今後も長崎が安全で魅力的な観光地であることをPRしていきます。



北京の説明会で九州の安全性をPR



法被姿でソウル市民に観光PR

ANA長崎コールセンター開所



スーパーバリアフリー設計のコールセンター

5月10日、ANA（全日本空輸）の国内線・国際線の予約・案内業務を担う「ANA長崎コールセンター（長崎市神ノ島町）」の開所式が行われました。今年度は地元を中心に約120人、将来的には450人の雇用が見込まれ、特に障害者を積極的に雇用する方針を明らかにしています。

建物は、障害者雇用に対応するためバリアフリー化が徹底され、太陽光パネル設置など環境にも配慮されています。ANAグループの国内最大拠点として位置づけられており、地域経済の活性化や雇用の拡大に大きな期待が寄せられています。

EVENTS

7月～9月のイベント情報

海水浴場情報

いよいよ夏本番!! 県内各地の海水浴場情報をお届けします。

伊王島海水浴場 コスタ・デル・ソル(伊王島)

今年3月伊王島大橋の開通で、アクセスもぐっと便利に。約800人収容の桟敷や休憩所はすべてバリアフリーで施設も充実。約340mに渡って広がる白い砂浜が魅力です。



【遊泳期間】～8月31日(水) 【所在地】長崎市伊王島町
【お問合せ先】095-898-2271 (伊王島海水浴場)

蛤浜海水浴場(上五島)

「日本の水浴場88選(平成13年)」の海水浴場。遠浅の白い砂浜から徐々に濃紺の海へと変わるグラデーションが見事。ビーチハウスのほか、すぐそばにはキャンプ場やスポーツ広場も整備されています。



【遊泳期間】～8月31日(水) 【所在地】新上五島町七日郷
【お問合せ先】0959-42-0964 (新上五島町観光物産協会)



来てみんな!長崎 食KING王国

2012年3月まで

長崎では、旅と食のキャンペーンを県内各地域で順次開催中!!
近日開催の関連イベントをご紹介します。

のんこの諫早まつり
諫早・大村食フェスタin諫早
長崎街道
～ZEPIN食対決～

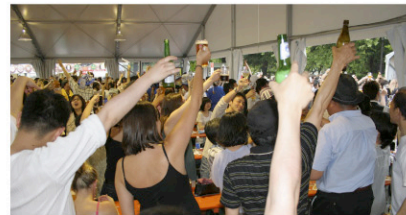


約6千人の踊り連が血を打ち鳴らしながら街を練り歩く市民参加のお祭りです。9月18日にはふるさと芸能の祭典やダンスコンテスト、血踊りコンテストなどのイベントが満載!まつりにあわせて開催される「長崎街道～ZEPIN食対決～ 諫早・大村食フェスタin諫早」では、会場に諫早×大村のZEPIN食の食べ比べコーナーを開設。うなぎ料理やスイーツなどZEPINの味と踊りをご堪能ください。

【期間】9月17日(土)・18日(日) ※前夜祭16日(金)
【会場】諫早市役所前芝生広場(諫早市東小路町)
【お問合せ先】0957-22-2647 (諫早市商工観光課)

オクトーバーフェストin長崎
～長崎食の祭典～

OKTOBERFEST IN NAGASAKI & SASEBO



ドイツ・ミュンヘン発祥の「世界最大のビール祭り」が長崎に初上陸!! 意外と知られていませんが、長崎は日本におけるビール発祥の地。出島のオランダ商館で醸造されたのがはじまりなのです。長崎・佐世保の両会場には、本場ドイツのビールはもちろん、県内各地自慢の郷土料理が大集合。長崎ならではの多彩なイベントもお楽しみいただけます。

《長崎会場》【期間】9月16日(金)～25日(日) 【会場】夢彩都おくんち広場
《佐世保会場》【期間】9月30日(金)～10月10日(月・祝)
【会場】佐世保駅みなと口広場(佐世保市新港町)
【お問合せ先】095-895-2645 (長崎県観光振興課)

県内の海水浴場情報は、県発行のメールマガジンをぜひご覧ください。

<http://www.mm.pref.nagasaki.jp/> 又は

県内のイベント情報は、「ながさき旅ネット」でどうぞ。

<http://www.nagasaki-tabinet.com/> 又は

ようこそ、笑顔咲く長崎県へ

Nagasaki Discovery Magazine ni-ko-ri

長崎県

ネットで、にこり。

Nagasaki Ni-ko-ri Homepage

8.1 Open

ながさき にこり
ホームページ
8月1日オープン!

8月1日から、本誌がインターネットでも楽しめるようになりました。本誌で紹介している記事はもちろん、動画や取材メモなど追加情報を掲載。冊子版よりも情報をよりリアルに体感できます。その他にも、創刊号からのバックナンバーやプレゼントコーナーなど、読者が思わず“にっこり”してしまう企画が満載。ぜひアクセスしてみてください。

ながさき
にこり
ホームページ
アドレス

<http://www.pref.nagasaki.jp/koho/plaza/dream/>

※7月31日までは、本誌のデジタルブック版のアドレスになります。

にこり

表紙のはなし さざえ
長崎県はさざえの漁獲量が日本一。波の荒い所にすむものは棘が長く、波静かな所のは棘が短いか全くない。周年、美味しく食べられるが、暑い時期が旬といわれる。

平成23年7月発行
編集・発行／長崎県広報課 〒850-8570 長崎市江戸町2-13
電話095-895-2021 メール:ni-ko-ri@pref.nagasaki.lg.jp
デザイン／(有) イースワークス 印刷／(株) インテックス
<http://www.pref.nagasaki.jp/koho/plaza/dream/>

長崎県

定期購読(無料)
の申込は
こちらから

