


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



新上五島町

忘れられない人に出会う旅

No.

15

Shinkamigoto
Town



上五島という名の宝島へ。

長

崎県の最西端に浮かぶ五島列島。その北部に

位置する新上五島町は、中通島や若松島など七つの有人島と六十の無人島が連なる美しい町である。この土地に魅せられて、移住を決めた人も多い。観光客も毎年数多く訪れる。その大きな目的の一つが教会堂めぐり。新上五島町には現在二十九の教会堂があるが、その多くが二百五十年にも及ぶキリシタン禁教令下で信仰を守り続けた信徒の子孫たち

の奉仕によって建てられた。

海と山に囲まれた穏やかな

この島で練り広げられた凄まじいまでの迫害の歴史。そして信徒たちの強い信仰心は、今も多くの人々の心を揺さぶり続けている。

島に降り立ち、まず向かったのは「頭ヶ島天主堂」。世界遺産暫定リストに記載された「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」を構成する教会堂のひとつである。

頭ヶ島天主堂



Kashiragashima Church

信徒たちは
この教会堂に
すべてを捧げた。

頭

ヶ島天主堂は大正八（一九一九）年に建てられた日本でも珍しい石造りの教会堂である。五島の教会群は信徒たちが私財を投じて建てただけに、その苦勞はどれも想像を絶するものがある。頭ヶ島天主堂でも資金の調達は厳しく、約十年もの歳月をかけて建てられた。信徒たちは夜は漁に出て、昼は教会建設に奉仕した。一日に二つ二つの石を積むのがやっとだ

ったという。

江戸時代末期まで無人島だった頭ヶ島に鯛ノ浦から迫害を逃れた信徒たちが住み着いたのは安政六（一八五九）年のこと。その後、上五島のキリシタン指導者であったドミンゴ森松次郎が長崎の大浦天主堂の宣教師から教えを受けて島に戻り、この場所に家を建てた。その家が仮聖堂となり、青年伝道士養成所になったという。教会堂を案内して

くれた「上五島ふるさとガイドの会」の大崎五月さんは「松次郎さんが家を建てたこの場所に、信徒たちは一つ一つ人力で石を積み上げて教会を建てました。まさにこの場所で頭ヶ島のキリシタンの歴史が展開されてきたのです」と話す。それにしても、なぜ大変な思いをしてまで教会堂を石で造る必要があったのだろうか。建造に使われた石は頭ヶ島もしくは目の前のロク口島から

切り出された砂岩であると推察されている。江戸時代末期、頭ヶ島対岸の崎浦地区には多くの石工たちがおり、地元の砂岩を採石、加工、販売していた。崎浦地区には今でも石畳や石塀、石垣など、いたるところに砂岩があふれている。長崎を代表する観光名所オランダ坂やグラバー園に使われている石が頭ヶ島から運ばれたという事実からも、この地での石材業が盛んに行われていたかがい知ることがができる。

砂岩があり、多くの石工がいる環境があったからこそ、教会堂は石で造られたのだろう。しかし、大崎さんはこう

も推察する。「頭ヶ島天主堂は、教会建築に造詣の深い大崎神父という立派な指導者の指示のもとに造られました。聖書には『私(キリスト)はこの岩の上に私の教会を建てよう』という言葉があります。砂ではなく、頑丈な岩の上に建てた教会は倒れません。私はこの岩という言葉から石を連想します。大崎神父の心にもこの聖書の言葉があったのかもしれません」。

教会堂が建てられた当時は約三百五十人いた信徒も現在は十四、五人だという。先祖が弾圧から身を守るためにたどり着いた島にもやがて電気や水道が引かれ、現金収入が

必要となる時代を迎えると、一人また一人と島を離れざるを得なくなつた。しかし信徒たちの信仰は当時と変わらぬ強さでここにある。石造りの教会堂がそれを語っていた。



積み上げられた石には、ミで削った跡が見られ、当時の人々が人力で石を切り出したことがひしひしと伝わってくる。

一期一会

島の陶芸家は
まっすぐな瞳で
こころ語った。

頭

ケ島教会堂の目の前に「白浜窯」と掲げられた

アトリエを見つけた。穏やかな笑顔で出迎えてくれたのは、安藤豊さん。六年前に香川県からこの地に移住し、陶芸をしながら暮らしているという。アトリエには存在感のある作品がセンス良く並んでいた。安藤さんが移住を決めたきっかけは、インターンツアー。教会と海と山がある頭ヶ島を訪れたとき、これ以上の場所はないと思いい、他の場所は見なかったというくらいに気に入った。教会の目の前に空き家があったのも幸運だった。この場所に導かれるようにしてやってきた安藤さん。移り住んだ二年後には「訪れた人たちの癒しの場になるように」との願いを込めて、このアトリエを新築。現在の暮らしが始まった。

大胆さと繊細さを感じさせる作品には、同じ人が作ったとは思えないほど様々な趣がある。共通しているのは作品から醸し出される気品のようなもの。「ここに移り住んでから、焼きも形もできるだけ素朴さにこだわるようにしています。良い焼き、良い形を目指すのではなく、『完成したものがよかった』というようにすべてを受け入れたいと思うんです」。作品の中には地元土や五島椿の釉薬を使ったもの、目の前の浜で拾ってきた流木と組み合わせたものなどもあり、見る人を楽しませてくれる。ギャラリーの二階の窓からは頭ヶ島天主堂が望め、気持ちのいい風が吹き抜ける。室内には安藤さんが大切にしている「一期一会」の書が立てかけられていた。地元の人にとっては見慣れた風景でしか

ない海や山も、一刻一刻と表情を変えている。毎日見ている景色も実は一期一会——それは、他の土地からやってきた人ならではの感覚だ。

静かな情熱を胸に焼きものと向き合う日々。安藤さんはこうも語った。「移住してきた当初は島の暮らしがただただ楽しいだけでした。しかし、しばらく暮らしているうちに、この土地に調和するためにも自分を磨いていきたいと思うようになりました」。

島にふさわしい人間になりたい。その願いは、まるで敬虔な信徒のようであった。

※都会で生まれ育った人が地方へ就職、移住すること。



どんな質問にも真剣に答えてくださった安藤さん。その真摯な姿勢に胸を打たれた。

白浜窯
新上五島町友住郷623-1
TEL.0959-42-8840

西さい 海国立公園・若松瀬戸

を遊覧船で楽しめると聞き、若松港へと向かった。停泊していたのは優美な船体の遊覧船「カテリナ」。船内には真っ白なクロスが掛けられたテーブルが並んでいて、セレブな雰囲気が漂う。大ベテランの濱川善二さんと、その娘の久美子さんが交代で操縦する遊覧船だ。

クルージング日和びよりのこの日、船は軽やかに出港した。いくつもの島々が織りなす海岸線は実に美しい。若松瀬戸で三十年間瀬渡しを営んできた善二さんは、以前から「この風景をもっと多くの人に知ってもらいたい。そのために何か必ず遊覧船を走らせてみたい」と思っていたという。夢が叶かなったのは二年前のこと。ハウステンボスの運河を走っていた船を譲り受ける話が決まったのだ。このとき善二さんは七十七歳。まさに喜寿きじゆで叶えた夢だった。以来、善二さんは娘の久美子さんを「女船頭」として相棒にし、多くの観光客を楽しませてきた。若松大橋を右手に望みながら船はゆっくりと進む。操縦

善二さんの素晴らしい操縦は拍手モノ！
今ではこの遊覧船に乗るためだけに若松島を訪れる人も多く、観光の目玉となっている。



1 女船頭の濱川久美子さん。明るい笑顔が素敵だ。2 洋風の船内は女性客に人気が高い。3 白亜の桐教会。海の上から見上げる教会の風景はひと味違う。



していた久美子さんが近くで真珠養殖の作業が行われているからと案内してくれた。海の上に浮かぶ作業場では、成長した真珠貝を網に移し替える作業の真っ最中。この辺りでは昔から陸地ではなく海上に組んだ屋形で作業を行うとのこと。海の上でのんびりくつろいでいる猫に思わず頬が緩んだ。

「あれはマグロ、あつちはヒラスの養殖場ですよ」と案内を受けながら、次に目指すのは久美子さんおすすめの「桐教会」。小高い丘の上に立つ桐教会はオレンジの屋根が印象的だ。

「まだまだ修行中」だという久美子さんと、船体ギリギリの狭い入江をスイスイと操縦する善二さん。船内には笑いが絶えない。お二人は人との交流が喜びだと話す。「これまでたくさんのお客様からお礼状をいただきました。それが本当に嬉しいんです」。春は桜、夏は新緑、秋は月見、冬は寒椿と四季を満喫できる遊覧船。そのすべてにもれなく楽しい会話が付いてくる。底抜けに明るいお二人の笑顔こそが観光資源なのかもしれない。



Catherina

若松瀬戸の
美景を堪能する
爽快クルージング

笑顔の遊覧船



ハリメンド

このシルエットが
あなたには
何に見えますか。

波

波が高くなってきた。船はいよいよ外海へと向かう。先ほどまでの穏やかな内海とは異なり、島の様相も荒々しいものとなってきた。船が島のすぐそばを通るため、波でえぐられた大迫力の白い岩肌が目前に迫り、島自体が感情を持った生き物のよう感じられる。

クルージングのクライマックスともいえる場所、それがキリシタン洞窟だ。ここは明治時代、迫害から逃れようと

付近のカトリック信徒たちが隠れ住んだ場所。教会堂めぐりが盛んになるまでは、地元の人にもあまり知られていなかったという。キリシタン洞窟は若松島の突端にあり、遊覧船で行くにも大変な場所だ。当時小舟に乗り、ここまで逃れてきた信徒たちの心情を思うと、胸が締め付けられる。その苦しみと悲しみはいかばかりであったろう。信徒たちはある朝、沖を通る漁船にたき火の煙を見つけられ、捕らえ

られてしまう。白亜のキリスト像は、昭和四十二（一九六七）年、先人たちを偲ぶ信徒たちによって建てられたものだ。毎年、死者の日である十一月二日頃にはミサが捧げられている。キリシタン洞窟のすぐそばには「ハリノメンド」と呼ばれる浸食洞がある。メンドとは「穴」の意。長い時間をかけて波の浸食によってできた「針の穴」と呼ばれる浸食洞は、幼子イエスを抱いた聖母マリアのシルエットに重ねられて

いる。海からしか見ることのできない聖母子像である。若松瀬戸の遊覧はめくるめく風景が魅力だ。エメラルドグリーンの透き通る海と自然の神秘を感じさせる島々。山から顔を覗かせる野生の鹿や行き交う船と船。そして悲しみの歴史。善二さんの言葉が忘れられない。「岩の上に木がいっぱい生えているでしょう。あの木々は潮風を受けても枯れない。人間もあんなふうに強く生きていきたいものです」。



Catherina

■波の浸食が激しく、岩肌が白いこの辺りは「白崎海蝕崖」と呼ばれる。大自然の力を感じるスポットだ。■善二さんのおしゃべりは尽きることがない。1時間半のクルージングはあっという間だ。■キリシタン洞窟の内壁には何かを飾った跡があり、信徒たちが暮らした形跡が見られるという。

屋形舟遊覧 カテリナ
新上五島町西神ノ浦448-44
TEL.0959-46-2261



あわびの刺身



夫婦でおもてなし



一日二組限定のあったか宿

この日の宿は「寛ぎの宿小串」。金堂高志さんと満壽代さん夫妻が切り盛りする一日一組限定の宿である。到着後、満壽代さんが淹れてくださったコーヒーでまずは一息。五島らしい椿柄のカップが嬉しい。

博多で生まれ、大阪、名古屋と都会で三十年間サラリーマンをしてきた高志さんが、満壽代さんの生まれ故郷である上五島に移住したのは八年前。満壽代さんのご両親の介護がきっかけだった。海へ行くにも、山へ行くにも三十キ

ロメートル以上車を走らせなければならぬ都会での暮らしから抜け出したかった高志さんは、いつかは田舎暮らしをするつもりだったと話す。

島では、料理が大好きな満壽代さんの提案で民宿を営むことにした。高志さんの仕事は送迎にガイドに掃除に給仕。夫婦で役割分担をしながら一組一組を丁寧にもてなす。すぐ近くの浜へ高志さんが案内してくれられた。夕陽を受けてきらめく海は信じられないほどの透明度で、耳に届くのは虫の声、鳥の声、波と風の音…



かぼちゃの直煮



きびなごの刺身



「よくケンカもするんですよ」と言いながらも、満壽代さん手作りのお揃いのユニフォーム姿で立ち働くお二人は微笑ましい。

寛ぎの宿 小串
新上五島町小串郷109-8
TEL.0959-43-8067

寛ぎの宿 小串

：自然の音色だけだ。「夏は涼しくなる夕方から泳ぐのがいいんですよ。日焼けもしないですしね」。のんびりとした口調で高志さんが話す。
宿に戻ると、自慢の料理が待っていた。次から次へと器が運ばれてくる。五島ならではの「きびなご」や新鮮な刺身、鯨の竜田揚げ、かぼちゃの直煮、長崎らしい皿うどんなど。極めつきは「あわびの味くらべ」。刺身、おどり焼き、すき焼風と、なんと一人前が三個である。この夜は一晩で何年分ものあわびを味わった。満壽代さんのモットーは地元素材を使うこと、冷凍物は使わないこと、一から手作りする。美味しさの秘密は

心づくしというわけだ。「海水浴を楽しむなら夏ですが、おすすめは魚に脂がのる秋から冬にかけて。魚の種類も豊富ですし、とれたての水イカも最高ですよ」と高志さん。
この宿のもう一つのご馳走はその眺望。部屋からお風呂からもトイレからも海が見える。満壽代さんの趣味だというインテリアも心和むものばかり。ロビーや部屋に飾られている一つ一つの物から温かな想いが伝わってくる。
客のほとんどは関東からのリピーターで連泊も多いという。その理由は一度泊まってみれば分かる。宿を包み込む雰囲気は、お二人の仲の良さといコールで結ばれていた。

翌

日、宿のすぐそばにI
ターンの先駆者ともい
うべき人がいると聞き、訪ね
た。横浜生まれの小野敬さん
が上五島に移住したのは今か
ら十四年前。当時は「Iター
ン」という言葉すらなかった。

大学時代に一人旅や山登り
に目覚めた小野さんは、卒業後、
一度は就職したものの一年で
退職。自給自足の暮らしを夢
見て、国内外へ定住地を探し求
める旅に出た。そんなとき九
州の旅の途中で縁あって立ち
寄った上五島で、小野さんは地
元で製塩業を営む人と出会う。
その方に若い働き手が欲しい
と言われ、移住を即決。これ
が二十五歳のときのことだ。

小野さんの一日はとにかく
忙しい。敷地内を案内してい
ただくと、そのことがよく分
かる。まず見せていただいた
のは塩作りの作業場。まろや
かな味を追求するため、ステ
ンレスではなく、昔ながらの
鉄釜が並んでいる。小野さん
はこの場所で元旦以外は毎日
塩づくりに励み、年間約四十
トンの塩を作っているという。
塩だけではない。敷地内で
作られているものを列挙して



みる。米、野菜、卵（養鶏）、大豆、味噌、醤油、梅干し、椿油、イノシシの肉を使った燻製品などなど……。軒先にはお茶用に下クダミまでもが干してあった。「手塩」と名付けられた塩は、現在二ヶ月待ちという人気商品。販路は自身で切り開いた。年に三回新聞を作り、知り合いに送付することから始めた商品告知。これがクチコミで広がり、今や全国に七百人の顧客がいる。

島に来た当初、この場所は八年間廃村だった。小野さんは誰もいない場所で木々に埋もれるように建っていたあばら屋を見つけ、たった二人で住み始めた。荒地地を切り開き、湧き水を引き、田んぼも畑も製塩所もすべて自分の手で一から作り上げた。ゼロから始めた塩づくりを軌道にのせ、島で出会った千鶴さんと結婚してからは新居まで造ってしまった。小野さんはこう語る。「この島には宝物がいっぱいあります。でも、それらを磨く能力があるかどうか勝負。やる気さえあればやりたいことが何でもできる。そのことをこの島が教えてくれました」。

上五島で暮らすということ





小野さんの家には「くらしの学校えん」という手書きの看板が立っている。十二年前から小中学生を対象にキャンプを主催しているのだ。春、夏、秋と年に三回開催している「しまキャン普」には毎年、多くの子どもたちが参加する。キャンプといっても整った施設はひとつもない。子どもたちはありのままの自然の中で本当の田舎暮らしを体験する。

敷地内には「地球四十六億年のトレイル（小道）」という看板も。これは一メートルを一千万年と見立て、それぞれの地点に札を立て、宇宙の大きさや地球に生命が誕生した奇跡と神秘を感じてもらおうという試み。例えばスタート地点には「一月一日 四十六億年前 太陽と地球が生まれる」という立て札、そこから十メートル先の地点には「二月八日 四十五億年前 月ができる」という立て札があり、四十六億年を一年と換算した場合の現在の月日を表示している。四百六十メートルの散歩道を歩けば地球の歴史が分かる仕組みだ。そしてゴールのほんの少し手間に「人類誕生」の立て札。小野さんは「ほんの短い時

くらしの学校えん
新上五島町小串郷37
TEL.0959-55-2707

くらしの学校えん

すべてここに。





自然とともに、
家族とともに、生きる。

間に人類が地球の環境を破壊しようとしていることに気付いてほしい」と話す。

小野家にはテレビも携帯電話もエアコンもない。五歳になる息子の太志くんが「テレビはおばあちゃんちで二回見たことがあるよ!」と自慢げに話す姿はとても新鮮だ。太志くんが自然を相手にのびのびと遊んでいるのを見てみると、この場所が子育てには最高の環境だということが分かる。

最後に夢を尋ねると、小野さんは頭を掻きながらこう言った。「馬鹿だっと思ってられるかもしれないんですが、僕はこの場所を観光地にしたいんです」。小野さんが目指すのはお金とごみを落とす観光地ではなく、お金を遣わず、ごみを拾って帰るような環境教育の実践の場としての観光地。最新号の家族新聞の締めくくりにはこう書いてある。「子どもに何を残したいか。百年後の日本人に何を残すべきか。その答えは、『情報』の中ではなく、自然や歴史や心の中に、すてにあるはずですよ」。小野家の風鈴が風に揺れてリんと鳴った。短冊には「たいせつなころ」と書かれた文字。上五島という宝島で出会ったすべてがこの言葉に凝縮されていた。

大切なものは、



恵みの歳時記

五島灘で獲れたアジを丸ごと二匹！

紀寿し

四百年の歴史に
新しい命を吹き込んで。

「紀寿し」は奈良尾地区の郷土料理である。初めて見る人の中には、アジを二匹丸ごと使ったその姿に一瞬ギョツとなる人もいるらしいが、味は極めてまろやかで上品。二つくらいならペロリである。

今から四百年ほど前、現在の和歌山県から奈良尾の地にとどり着いたのが魚群を追い求めてきた紀州の漁師たち。彼らは長い船旅に備えて、酢漬けにした魚とおにぎりを合わせた「生寿司」を食していた。以来、奈良尾では各家庭で独自の味付けがなされ、祝

い事には欠かせないものとなっていた。

この生寿司を「現代風にアレンジしてもっと美味しくしたら、多くの人に広まるのではないか」と考えたのが谷佳江さんだ。今から七年前に奈良尾町漁業協同組合女性部「郷土料理研究会」を立ち上げ、七名のメンバーと共に取り組みを開始。地元の主婦たちに話を聞いたり、頭や骨が柔らかくなるように生酢への漬け込みを工夫したりと試行錯誤を重ね、ようやくの思いで完成させた。そして、ネーミングも「紀寿

し」と改め、世に送り出した。紀寿しはとにかく手間がかかる。旬の時期に地元で捕れたアジを塩に二晩以上漬け、その後生酢に二晩、甘酢に一晩以上漬ける。もちろん骨も一本一本丁寧に抜く。アジを捌いてから食べるまでに最低でも一週間ほどかかるのである。

販売は島内の朝市や県内のイベント会場などで行っている。「地元のおばあちゃんなんてこの味が気に入って家で作らなくなったんですよ」と谷さん。地元の人でも保証済みのこの味は、平成二十三年度に

は「ながさき水産業大賞 特別賞」を受賞。また、地域の郷土料理や食文化などの保存・開発に努め、地域の活性化に繋げているその活動自体も認められ、「食アメニティコンテスト」において審査会特別賞も受賞した。

谷さんは「今後は紀寿しを上五島の味として広めたいですね。みなさんに一匹丸ごとかぶりついてほしいです！」と語る。四百年受け継がれた伝統に新しい命を吹き込んで生まれた「紀寿し」。ぜひご賞味あれ。



語りかける
風景
9



取材の途中で修学旅行生に出会った。小学生たちが「かんころもち作り体験」をしている。地元の方と一緒に杵で餅をついたり、「舞妓さんごっこ」と言いながら粉で顔を真っ白にして餅を丸めたり、とても楽しそうだった。思い返せば、修学旅行で見学したお城やお寺、美しい庭園などは大人になつて初めて「あの時、ちゃんと見ておけばよかった」と思うものばかりだ。旅行中はお土産屋さんばかりが気になり、決められたお小遣いの中で家族へのお土産を何にしようか……そんなことばかり考えていたような気がする。そのことを特別後悔しているわけでもないが、生き生きとした子どもたちの表情を見ると、「こんな修学旅行も良かったなあ」と思った。上五島に来た子どもたちは、かまぼこや五島うどん作り体験、シーカヤックや釣りなどを楽しむという。体と心をもいっきり使う島旅。有名な観光地を本当の子どもに戻してくれる。



子どもたちが本当の子どもに戻る島。
舞妓さんごっこ、
一緒にしたかったなあ。

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: 11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(無料)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 手塩セット

5名様

小野さんが五島列島の清澄な海水を鉄釜でじっくり焚き上げて作った「手塩」に加え、「手塩」の副産物としてとれる「にがり」、上五島名産の五島うどんを詰め合わせました。

B 寛ぎの宿小串ペア宿泊券

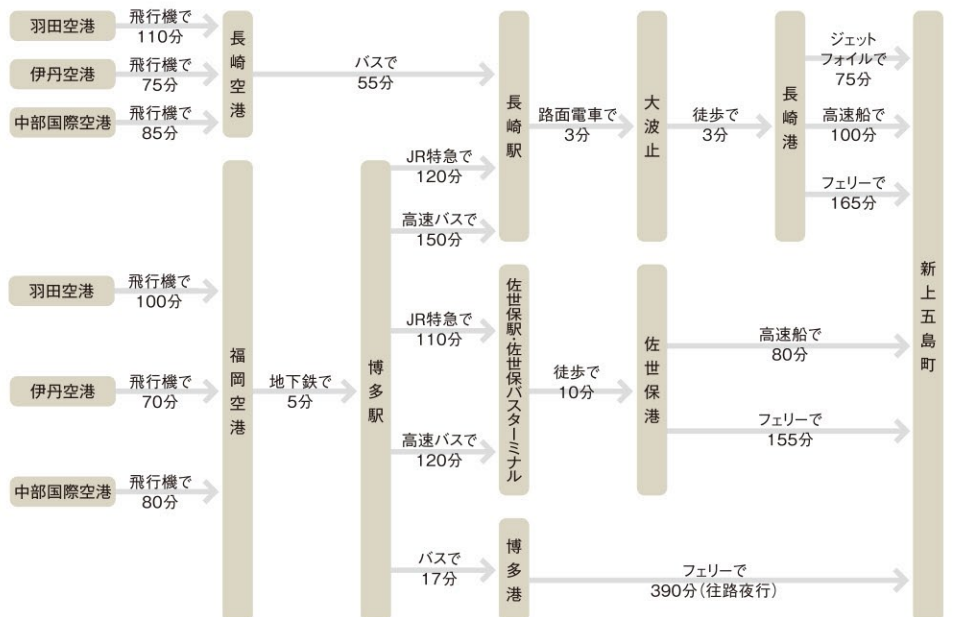
1組(1泊2食付き、2名様)

1日1組限定のおもてなしの宿。お部屋からは海が見え、波の音が聞こえます。お食事は、島ならではの海の幸をふんだんに使った料理で、全て一から手作りの料理です。

当選/12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。



新上五島町へのアクセス



TOPICS

トピックス

4年後、リオに夢つなぐ ～ロンドンオリンピック県勢大活躍!!～



個人総合の金メダルを手に笑顔の内村航平選手(写真提供:共同通信社)

8月に開催されたロンドンオリンピック。県勢は8人が出場し、体操の内村航平選手(諫早市出身、コナミ)を筆頭に、大活躍で県民を沸かせました。内村選手は男子個人総合の金メダル、団体総合と種目別ゆかの銀メダルを獲得。金メダルは全競技を通じて本県初。日本人としても28年ぶりの個人総合王者となる快挙です。

アーチェリー女子団体では、早川漣選手(佐世保商高県スポーツ専門員)が、この種目で日本初の銅メダルをもたらし、県勢のメダル獲得は過去最多の計4個となりました。

惜しくもメダルを逃した男子サッカーの快進撃でも、長崎市出身の吉田麻也(サウサンプトン)、山村和也(鹿島)、雲仙市出身の徳永悠平(FC東京)各選手の貢献が光りました。

選手の地元設置されたテレビ中継の観戦会に多くの人が集まり、明け方まで応援が続くなど県民に多くの夢と活力を与えてくれた県勢アスリート達。4年後のリオデジャネイロオリンピックに向けて、さらなる躍進が期待されます。



8月24日、県庁を訪れ中村知事から祝福を受ける早川漣選手

新幹線、いよいよ長崎へ!!

～九州新幹線西九州ルート 諫早 — 長崎が起工～

8月18日、九州新幹線西九州ルートの諫早～長崎間(21キロ)の起工式が長崎市内の長崎魚市跡地で開催され、羽田雄一郎国土交通大臣や中村知事らが出席して工事の安全を祈願しました。西九州ルートは今年6月に武雄温泉～長崎間がフル規格で着工認可され、整備計画の決定から39年を経て長崎市までの整備が決定しました。

平成34年予定の開業後、博多～長崎間は現行(特急かもめ)から28分短縮されて1時間20分となる見込みで、関西方

面への乗り入れによって交流人口の飛躍的な拡大が期待されます。



起工式で鎌入れをする中村知事(中央)

2013 長崎しおかぜ総文祭へ

～1年前記念イベント&とやま総文祭2012～



来年7月31日(水)から8月4日(日)、文化活動に取り組む全国の高校生が長崎に集う“高校生最大の文化の祭典”「2013長崎しおかぜ総文祭」が開催されます。

その1年前記念イベントが去る8月4日、アルカス佐世保で開催され、合唱や劇、弁論など様々な部門で本県やゲスト出演の韓国的高校生達がトップレベルのステージを披露しました。

また、8月8日から12日まで富山県で開催された「とやま総文祭2012」には、本県的高校生385人が参加。一致団結

して来年のしおかぜ総文祭をPRしました。



「とやま総文祭2012」総開会式に参加した本県演劇部合同チーム

全国和牛 タンバロー 決定戦!

第10回
全国和牛能力共進会
長崎県大会

平成24年10月25日(木)～29日(月)

イベント会場

佐世保会場

島原会場

ハウステンボス(メイン会場)
島原復興アリーナ

第10回全国和牛能力共進会

和牛の
In



全国和牛能力共進会は、5年に一度全国の優秀な和牛を一堂に集めて優劣を競う大会です。和牛らしい体型や品位を競う「種牛の部」と肉質・肉量を競う「肉牛の部」に各道府県から選抜された約500頭が出品されます。

第10回全国和牛能力共進会 長崎県実行委員会
〒850-8570 長崎県長崎市出島町1番20号
TEL.095-894-3807 FAX.095-821-5835

HPへの
アクセスは
こちら>>>



にこり

表紙のはなし ツバキの種
五島列島にはツバキが多く自生し、このツバキから取れるのが表紙のツバキの種。この種を絞って、ツバキ油が作られる。

平成24年9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)イーズワークス 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

