



# 松浦ぐるめ



TAKE FREE



Nagasaki  
Matsuura  
gourmet  
guide  
book

※本誌掲載の情報、金額、消費税などのデータは2015年7月末のもので、発行後にデータが変更されることがございますので、ご了承くださいませ。お出かけの際には、電話などで最新のデータを確認されることをおすすめいたします。

ほら、  
海から山から  
おいしい気配。

海や山は、似ているように見えて、  
ちがう。

栄養を蓄えた自然が、  
おいしい食材を育み  
料理を育む。

宝の海と宝の山。  
それが松浦にはある。

つまり、旨いもんが、松浦にはある！

激旨、超旨、飛旨...

白鳥山

紹介店

- 百伝／あじ彩／みゆき／松浦シティホテル
- きらく／櫻梅閣／華／海風／百枝製菓舗
- 福井製菓店／白石製菓舗／岩元製菓舗
- 佐々屋菓子舗／道の駅 松浦 海のふるさと館
- つばき荘／海道／三軒屋／吉乃や／鷹島センター
- 鷹島モンゴル村／道の駅 鷹ら島

P7～P27 掲載順



毎年8月15日に開催される夏の風物詩「精霊流しと納涼花火大会」。麦藁で作った約3mの精霊船を金紙や銀紙、灯籠などで飾り立て、家々の精霊および供え物を積み、花火とともに志佐川の下流に流されます。



2009年に開通し、鷹島と九州本土を結んだ「鷹島肥前大橋」。橋の上部に雲が重なり、まるで天国へと続く道のような様子。



福島にある「土谷(どや)棚田」は、「日本の棚田百選」にも認定。9月には「土谷棚田の火祭り」が行われ、幻想的な姿で魅せてくれます。

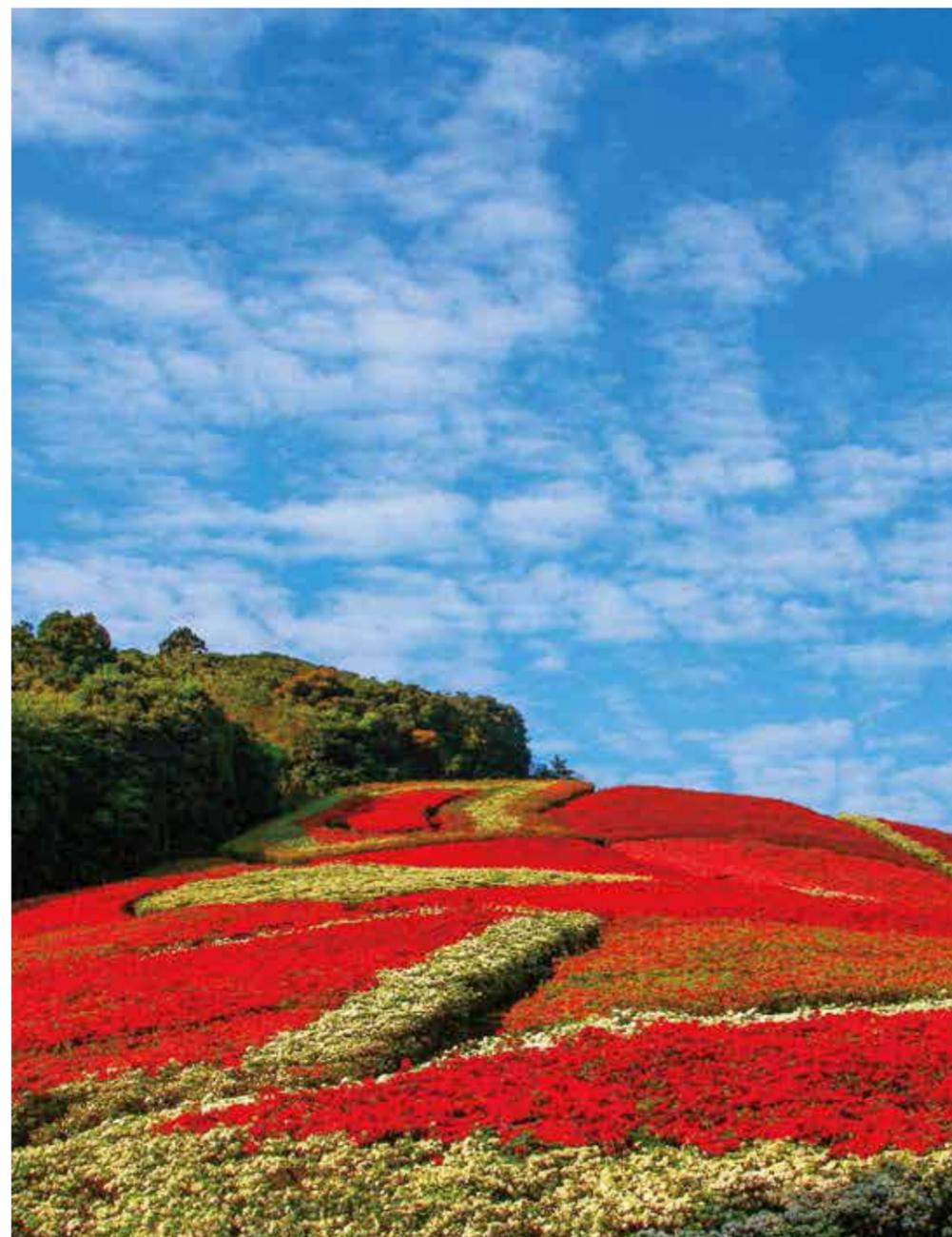


松浦市から望む海は「伊万里湾」。茜色に染まる夕暮れの海は、「おつかれさま」と、一日の労をねぎらっているようです。

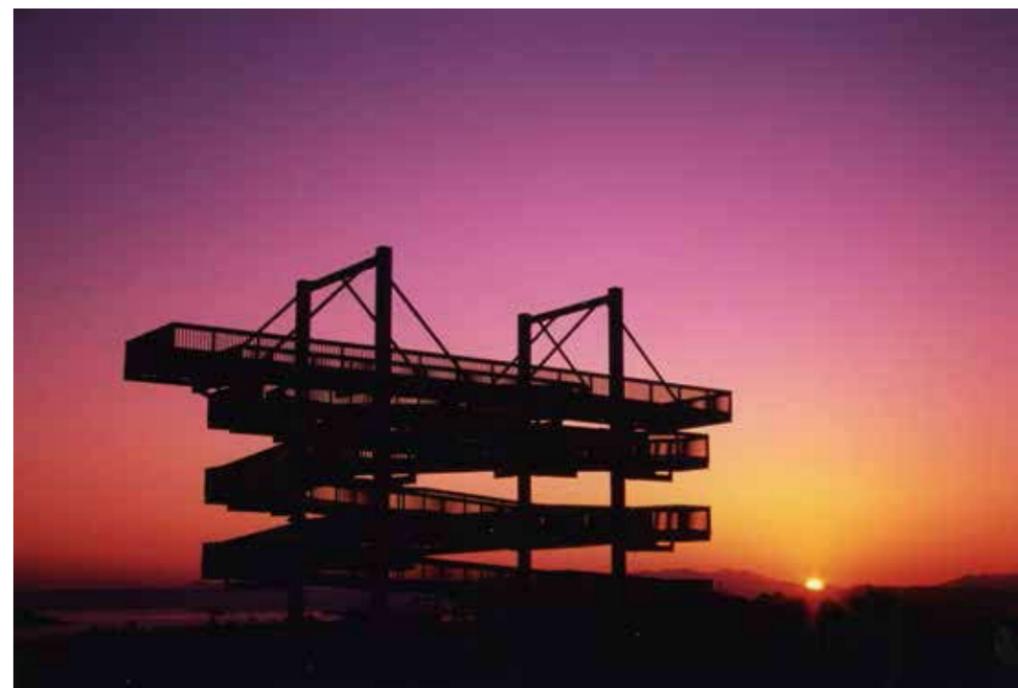
まずは、眺めるじやぞう。

Landscap

伊万里湾 / 鷹島肥前大橋 / 土谷棚田の火祭り / 精霊流しと納涼花火大会



日本各地に残る「除福伝説」の一舞台である「不老三総合公園」。標高288mの山頂からは360度の展望が楽しめます。春に咲き誇るツツジが特に美しく、たくさん見物客で賑わいます。



建久2年(1191年)、源頼朝の命でこのちに下向した加藤左衛門重氏が、刈萱城を築いたと伝えられています。山頂の展望所から眺望が楽しめ、晴れた日には青島や鷹島、平戸島、生月島のほか、舌岐や対馬まで確認できることもあります。



澄みきった冷たい水が、約7mの落差で流れ落ちます。マイナスイオンに覆われた空気は森林浴にも最適です。

松浦にある国内有数の火力発電所(写真上)。写真下は「松浦水軍まつり」の様様。ほかにも「福島ふるさと祭り」などが開かれています。



おまじかねの  
食べるごちそう。  
松浦ぐるめの  
世界へ、いざ！

o1  
旬味 百伝  
「志佐町」



青島で育った「島ガキのお造り(980円〜)」の  
クリーミーさを言い表すならば、まさか海の生クリ  
ーム。この幸せは夏限定。

食材の  
おいしさが  
輝く皿。



左から「ホシガレイのお造り(980円)」、「爆弾ポテト  
サラダ(480円)」、「鶏白レバー(980円)」。

魚はほぼ天然もの、そして食材の旬は守る。あたり前の心意気が、この店の味を支えている。タイやホシガレイなどの天然活魚をはじめ、刺身ではなかなかお目にかからないメバルやオジサンなどの魚介が地元値段でいただける。

自由な発想の創作料理が楽しめるのも魅力。例えば、野菜の味を素直に堪能すべく、食べる直前に混ぜて提供する「爆弾ポテトサラダ」など、おいしさの理由を考えた料理がズラズラ。なかでも、箸から逃げるかのごとくプリっとした「鶏白レバー」は100羽に1羽の鶏からしかとれない逸品。そんな極上素材には、あえて手を加えずにという確信犯的料理もニクイ。店主は我流だと言いが、ただ者の仕事ではない。



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1506-2  
【電】0956(72)3233  
【営】18時~24時  
【休】日曜日 【P】なし 【席】22席  
○map P30 拡大



o2  
食味酒処 あじ彩  
「志佐町」

料理の美学は  
試行錯誤に表れる。

「刺身」醤油」の王道も  
いいが、ごま塩、カイ  
ワレ大根、ミョウガと  
いった薬味を添えて、香  
りや魚の味の膨らみを楽  
しむのもウマイ食べ方。  
この探求者精神こそ『あ  
じ彩』の魅力で、大将は  
「海の町だからこそ、魚  
そのものおいしさを活  
かしたい」と、工夫を重  
んじる料理人だ。



肉料理のおいしさも光る「よくばり御膳(1500円)」。1000円のランチもあり、そちらもボリューム満点！ちなみに夜は、おまかせ料理(2160円〜)がメイン。



生簀からあげたトラフグを注文が入ってから捌く“活”トラフグ料理には、「とらふぐセット(5400円)」や「とらふぐ満喫コース(7560円)」ほか、ランチの「彩り御膳(3240円)」がある。

気前の良さもウリで、例えば人気  
のランチ、1500円の「よくばり  
御膳」には、刺身、天ぷらに加えて、  
ハンバーグや南蛮漬けなど、和洋折  
衷の御馳走が6品も付いてくる。「長  
崎海鮮中心丼(1620円)」の具も、  
実に豪華！10〜3月は活トラフグ  
料理がおすすめて、身の美しさを楽  
しめるよう直前に捌いてくれる。



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1311-1  
【電】0956(72)2955  
【営】12時~OS13時30分/17時30分~OS21時30分  
【休】不定休 【P】3台 【席】62席  
http://www.ajisai2955.com

○map P30 拡大





# 料理も もてなしも べっぴん。

味の良さを物語るように清潔感溢れるこの店では、家庭料理の温かさに上乘せして、手の込んだ「べっぴん料理」でもてなしてくれる。女将が精肉店出身なだけあって、肉の目利きは最高。ありたりや長崎牛など、上物かつ新鮮な食材が揃っている。ゆえに、唐揚げやトンカツなどの御馴染み料理も、ワンランク上のおいしさだ。

肉に目くばりがゆき届いているということは、魚や野菜にも目を光らせているということ。魚は身に張りがあり、野菜はシャキッと瑞々しい。「素材がよいと、味付けは素直が一番」と、食材に敬意を払った滋味深い料理に酒がすすむ。日替り定食もあるのて、酒が飲めずとも気軽に暖簾をくぐってみて。



03 小料理屋 みゆき 「志佐町」

店の“華”である、女将の岩本美枝子さんと、娘の真寿美さん。



「若鶏の唐揚げ(3個400円〜)」(写真右)と、「日替わり定食(1000円)」(写真左)。この日はとんかつ。

おふくろの味と料亭の味のいいところ取りといった感じのお惣菜(写真右)。地魚を使った刺身(写真左)も絶品。

【所】長崎県松浦市志佐町  
浦免1038-5  
【電】0956(72)4258  
【営】17時～OS23時30分  
【休】日曜日 【P】共有あり  
【席】35席  
○map P30 拡大



# 海の幸 どっさり！ がっつり！

04 松浦シティホテル 「志佐町」

どかんつ、と豪華な具材が食欲を刺激するちゃんぽんは、その名も勇ましい「松浦水軍ちゃんぽん(1296円)」。海老に穴子の唐揚げ、サザエにアサリ、そしてたっぷりの野菜と豚肉etc…、白湯スープにさまざまな食材の旨味と磯の香りが溶け出した、店一番の名物料理だ。

町の中心部にあるホテルに隣接する、この居酒屋風レストラン『松花』では、地元の食材をふんだんに使った和会席をはじめ、地魚のお造り、御膳や定食、はたまたタコスやピザといった多国籍料理まで幅広く楽しめる。これは「ビジネスホテルの価格で旅館のおもてなしを」の心の表れ。老若男女問わず、「気分に合わせて食べたいものを」と、100を超えるメニューで迎えてくれる。



注文が入ってから焼き上げる「生ハムピザ(861円)」。ファミリーにも人気。



特別な日には、目にも鮮やかな各種会席料理(3218円～※要予約)をぜひ。写真は「特選寿司会席」。

【所】長崎県松浦市志佐町浦免1782-1  
【電】0956(72)5000  
【営】11時30分～OS13時30分  
17時～OS21時30分(レストラン)  
IN 15時/OUT 10時(ホテル)  
【休】なし 【P】66台 【席】66席  
http://www.matsuura-cityhotel.com

○map P30 拡大

## 地物の宝庫!! 料理自慢の宿

魚介類は季節に合わせて旬あじに旬さば、トラフクに本マグロに車海老、肉は長崎牛、野菜や果物も地元産の状態が良いものを仕入れて食卓に並べている。まさに松浦グルメの宝庫といえる、この宿の料理。「近隣の町に比べて分かりやすい観光資源は少ないですが、食の町としての誇りはどこにも負けません」と腕まくりをして、美味なる料理をリーズナブルな値段で振る舞ってくれる。「長崎県おもてなし推奨の宿」にも加盟するこのホテル。市街地を見おろす閑静な高台に建ち、不老山を見渡せる景色の良い部屋もある。早めにチェックインできたならラジウム温泉で疲れをとり、盤石の態勢で豪華な料理を満喫したい。



06

ホテル 櫻梅閣 「志佐町」

長崎牛や刺身の盛り合わせ、寿司などが食卓を彩る「和会席(4300円)」。



ボリュームたっぷりの「和朝食」。契約農家直送、艶々のご飯がおかわり自由。



市街地と不老山を見渡す、部屋からの景色(写真右)。

【所】長崎県松浦市志佐町庄野免361  
【電】0956(72)1717  
【営】IN 15時/OUT 11時(ホテル)  
【休】なし 【P】30台 【席】48席  
<http://www.oubaikaku.com>  
○map P30 拡大



山盛り豪快。

焼いて豪快

2つの名物

05

味楽 きらく  
「今福町」

初代である母の味を引き継いだ「ちゃんぼん(690円)」。整腸作用があるキャベツがたっぷり入っているため、焼肉の代としても大活躍。「チャーハンセット」は1155円。

香ばしく焼ける肉の匂いに誘われ店に入ると、目に飛び込むのは上物の長崎牛。備長炭の遠赤外線効果で中までしっかりと熱が通るので、お肉は嬉しい厚切りカット。したたる肉汁が煙を起こし、そのいぶし香が肉を包むことで味が一段ふくらんでくる。加えて、旨さにエッジを効かせる炭香は、もはや調味料のひとつと言いつつ切りたい。焼けた肉を、秘伝の甘辛ミンだれにつけて頬張れば、もう「ごはんが、ビールが止まらない！」もう一つの名物が、野菜たっぷりのちゃんぼん。スープの炊き方、野菜の火の入れ方で味のバランスを取るといふこの一杯。ガツンと食材の旨味が飛び込んでくるにも関わらず、後味はすっきり。ゆえに、焼肉のメはちゃんぼんという『きらく』流を実践する客も多い。



酒のアテとしてもススめたい「ネギ塩タン(1080円)」(写真上)。「極芯ロースの炙り焼き(1836円)」(写真下)は、ワサビをつけてさっぱりと。



【所】長崎県松浦市今福町東免1-11  
【電】0956(74)0361  
【営】11時~14時/17時~22時  
(月・水曜日は11時~15時 ※ランチのみ/土曜、日祝日は11時~22時)  
【休】火曜日不定 【P】15台 【席】48席  
○map P30

# 迷った時の ランチの味方 & 宴会救世主。



板前の力竹さん曰く「料理は食材が命」。朝一番で市場から届く鮮魚や生簀を泳ぐ活きのいい魚介を、丁寧な仕事で下ごしらえしていく。

メニューはさまぎまで、昼は活魚を使った定食から、寿司ランチ、麺類や丼ものまでバリエーション豊富に楽しめ、夜は、舟盛りや会席などの宴会料理で、界限の食いしん坊たちの胃袋をまかなっている。

なかでも、店一番の人気メニューが「本マグロ丼」。鷹島産本マグロの中トロ、赤身、中落ちなど、おいしい部位をいろいろとカットして器に盛ることができるとは、一本買いをしているからこそ。脂が溶けないようにと、ご飯と器を分けて提供する姿勢に、料理人の粋を感じる。

大ぶりにカットしたマグロの身を、アツアツご飯に乗せていただく「本マグロ丼(1600円)」。



松浦の鮮魚を余すところなく味わい尽くせる「大浜盛(5000円)」。この日はアジ、カワハギ、サザエ、マグロ、ヒラマサ、タイ、タコの7種。



旬の地魚を使った「海鮮丼(800円)」は観光客にも人気。

【所】 長崎県松浦市志佐町浦免1515  
【電】 0956(72)5587  
【営】 11時30分～14時 / 17時～OS22時  
【休】 なし 【P】 5台 【席】 100席  
<http://www.oubaikaku.com> (櫻梅閣)

○map P30 拡大



07

いけず割烹 華  
【志佐町】



08

ビジネスホテル 海風  
【志佐町】

地元の旬材をふんだんに使った「お魚中心会席」は3500円で、「お魚会席プラン」は9300円。ちなみに1泊朝食付のプランは5940円。

## 気軽な ホテルで 本格料理の シアワセ。

国道204号線沿い、『道の駅松浦海のふるさと館』のそばという便利な場所にあるビジネスホテル。出張やレジャーに合わせて、リーズナブルに泊まれるこのホテルの自慢は、華やかな夕食付きのプラン。車で10分圏内にある系列の食事処『華』まで送迎車で向かい、地元の鮮魚をふんだんに使った料理をいただく。例えば、人気の「お魚会席プラン」には、旬の海鮮料理のほかに刺身の盛り合わせや天ぷら、握り寿司などが付く。ほかにも「旬さば会席プラン」や「とらふぐプラン」などもあり、味とボリュームに満足できる。海の手すぐ近くということもあり、2階奥のオーシャンビューの部屋が人気。晴れた日の景色は最高!

海が一望できる部屋もあり。系列の料理店『華』の料理を部屋に配達することも可能。右の写真はその一例で「華膳(1600円)」と「月膳(1500円)」。



【所】 長崎県松浦市志佐町庄野免274-4  
【電】 0956(72)2000  
【営】 IN 15時 / OUT 11時(ホテル)  
【休】 なし 【P】 25台  
<http://www.oubaikaku.com> (櫻梅閣)  
○map P30 拡大



## 町の名物 リンゴ印の おやつ。

ポップなリンゴ印が目を引く「ヤキリンゴ」。がしかし、中身にリンゴは入っておらず、その正体は、バタークリームをサンドした、フワフワのブッセ。有塩バターのはのかな塩気がクリームの甘さを引き立てる。大人テイスト。な要素もあるが、1個82円とお財布に優しく、40年も前から、町の子どものたちの元気を作るおやつとして親しまれている。

佐世保や唐津の店で修行を積んだ三代目による和&洋菓子も好評。なかでも注文後にズッシリとクリームを詰める「シュークリーム」は必食だ。サクッと軽やかで口溶けの良い生地も、卵の黄味の旨味を感じるなめらかなクリームも、一口目から印象に残る味。「口福」ここにあり。



10 福井製菓店 「今福町」

一日80個近く売れるという「ヤキリンゴ(82円)」。「ヤキリンゴ」の進化版で、上質な生クリーム&カスタードクリームをサンドした「ふわふわたまご」は1個130円。



店内には和菓子和洋菓子が五分五分の割合で並んでいる。写真は右から「シュークリーム(160円)」と「梶谷城最中(160円)」。



【所】長崎県松浦市今福町東免11-7  
【電】0956(74)0402  
【営】9時~19時30分  
【休】第2・4日曜日 【P】2台  
○map P30



濃厚で、とろり。

09 百枝製菓舗 「今福町」

濃厚なだけじゃなくて、やさしく舌に溶けるライトな食感もグッド！。わざわざ熊本県から取り寄せるといふこだわりの牛乳自体が、ほんのり甘く爽やかな後口で、その味わいを活かした本物志向のプリンだ。いやはや、トロリとスプーンに持ち上げられる姿に、思わず目が♡になってしまふ。

さて、この店の真打ちは、創業から変わらぬ味を守り続ける銘菓「丸ぼろろ」。シンプルなお菓子ではあるが、しっかりと卵の旨味を感じ、しなやかでモチッと引きのある食感が病み付きになる。一日平均300個を売り上げる、売り切れ御免の逸品。本場佐賀県をはじめ全国から注文が集まってくるという。



定番の「百枝プリン(162円)」のほか、プリンは4種類。写真は町の名産ミカンを使った「マーコットプリン(216円)」(写真上)。松浦産サツマイモを使った「スイートポテト(140円)」(写真下)も人気。



深く、上品な味わいの「丸ぼろろ(10個756円)」。



【所】長崎県松浦市今福町浦免453  
【電】0956(74)0413  
【営】7時30分~19時  
【休】不定休 【P】なし  
○map P30



ほっぺが緩む  
上品な菓子。

12

岩元製菓舗

「志佐町」



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1276  
【電】0956(72)0331  
【営】8時30分～19時30分  
【休】不定休 【P】なし  
○map P30 拡大

特別な誰かに贈りたくなるような、胸に沁みるおいしき。そんな和菓子が、きちんと肩を揃えて並んでいる。菓子を作るのは、三代目の岩元啓晃さん。京都の名店『仙太郎』で修業を積んだ本格派だ。

季節の彩りが美しい生菓子もさることながら、先代から力を入れてきたカステラは、ため息が出るほどしっとり。ハチミツのやさしい甘さが後を引き、2〜3切れは平気でベロリとイケてしまう。薯蕷（じょうよ）饅頭とも呼ばれる「上用まんじゅう」もしかり。生地は絹のようにきめ細かく、餡は満足感を残すほどよい甘味。シンプルなお菓子だからこそ、味の裏側に丁寧な仕事が見えてくる。



左から「松浦るまん」「芋日記」「栗まん」(各130円)。



自家製の甘酒を練り込んだ「酒まん(85円)」。ほんのりとした甘みと香りがやさしいおまんじゅう。

11

白石製菓舗 「志佐町」

ふたりで作った  
松浦銘菓。



どら焼きに似た「松浦まんじゅう」(写真左)は、夫婦二人三脚で生んだ菓子。モチリと弾力のある皮が印象的。右は色、形がゴボウに見えたことから名付けられたという、平戸名物「牛蒡餅(43円)」。

創業から105年、変わらぬ味で愛される老舗の菓子店。人気を支えてきたのは、看板商品の「白羊羹」。表面はつやつと輝き、中はしっとり、白いんげん豆の香りが柔らかく余韻を残す銘菓だ。甘さ控え目の優雅な味わいは、レシピ、製法、道具など、昔ながらの菓子作りを大切に守り続けた賜物。食通にも認められ、全国的なコンクールでも、数々の賞を受賞している。

伝統一筋が、この店の魅力にあらず。時代に合わせて試行錯誤を繰り返す菓子職人の志が、いろいろな銘菓を生み出してきた。「牛蒡餅」「松浦まんじゅう」「マンゴーブッセ」など。三代目・白石正良さん夫婦は、今日も二人三脚で新しい味に挑んでいる。



【所】長崎県松浦市志佐町裏免1213  
【電】0956(72)0026  
【営】8時～19時  
【休】不定休 【P】3台  
○map P30 拡大



旅の元気は、買い食いとお土産。

# 道の駅 SMILE FOOD



▶ 道の駅 松浦  
海のふるさと館  
【所】長崎県松浦市志佐町  
庄野免226-30  
【電】0120(062)004  
【営】8時30分～19時  
【休】なし 【P】50台  
http://umihuru.com  
○map P30

全国でも屈指の水産都市である松浦市。そんな町の中心にある道の駅だけあって、「お宝海産物」目当てのお客で賑わっている。なかでも目をひくのは、ブリッと大きな青島産岩牡蠣。濃厚でクリーミーで磯の香りが鼻を喜ばせて、「嗚呼、今すぐ帰って酒のお供にちゅるりと頬張りたい。果物も一級品揃いで、パッションフルーツは、自社栽培ならではの値打ち価格。喉の奥までその瑞々しさを届けてくれる！名物「ぶり丼定食」は、採算度外視のサービスピ。おかわりをすすめる強者もしばしばとか。



1  
青島産岩牡蠣  
[1kg1700円]  
青島産サザエ  
[1kg1200円]

産地直送のお買い得価格がうれしい、松浦市沖合の青島の名産、岩牡蠣とサザエ。特に岩牡蠣の大きさに驚け！



2  
ぶり丼定食 [500円]  
大ぶり丼定食 [600円]

試食特価ということで、破格の値段の評判メニュー。お手頃とはいえ、味は折り紙つき。身はしなやかで、ほどよくプリプリ。脂の上品な旨みが食欲を加速させる。タレに使う万能醤油も自社製造で、道の駅の人気商品！写真は「大ぶり丼」。



3  
アールスメロン  
【時価】

店に並ぶやいなや即日完売することもしばしばの、最高級メロン。きめ細かくてしっとりとした食感。歯も舌も気持ちがいい。皮のそばまでしっかりと、高貴な香りが余韻を残す。



4  
御厨ぶどう 【時価】

松浦市の名産である、高級ぶどう。実に瑞々しく、清々しい酸味と甘さが口を潤す。毎年8月にはぶどう祭りも開催。

## 郷土愛で作る 一世紀 変わらぬ味。

百数十年と、この地ではもともと古い歴史を誇る『佐々屋菓子舗』は、地元民に「味の故郷」を持つてもらうべく、菓子を作り続けてきた。だから、今でも昔ながらの製法で手づくり。伝統菓子の腰の座ったおいしさに、驚かされる。

この店ならではの銘菓が3つ。そば粉と小麦粉が素朴に香る焼き菓子「松葉」、サクッとした食感で生姜風味が上品な干菓子「寒菊」、薄く焼いたもちもちのカステラ生地で、きめ細かいこし餡を包んだ「千代香」だ。どれも、飾らない味だが、しっかりと味を捉えようとすると、風味や口当たりの良さに気づくはず。お茶と合わせていただくと、「嗚呼、日本人に生まれて良かった」としみじみ。



13

佐々屋菓子舗

【御厨町】



写真左が「千代香(10個入650円〜)」。写真上は、こしあん、つぶあん、栗などが揃う銘菓「城山(各110円)」と「マーコットカステラ饅頭(110円)」。

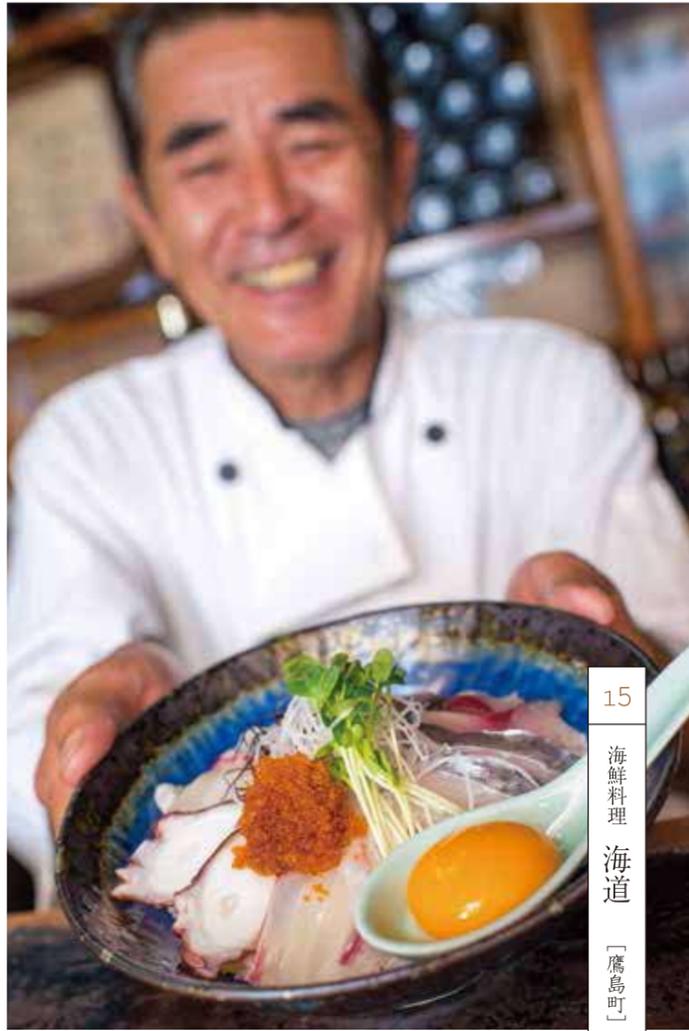


【所】長崎県松浦市御厨町里免334-1  
【電】0956(75)0226  
【営】8時30分～19時  
【休】不定休 【P】共有あり

○map P30



昼のもう一つの一押し「よこばり定食」(1300円)。ミニ海鮮丼に加えて、天ぷら盛り合わせかアジフライを選ぶ、その名の通りあれもこれも楽しみたい人のためのメニュー。



15 海鮮料理 海道 「鷹島町」

と、こんな居酒屋人情溢れるやり取りに、おいしさを感じる心が開いていく。夜は美味満開の鮮魚を楽しむもよし、焼鳥で一杯もよし。

昼は鷹島名物「魚島来めし(1000円)」をぜひ。この店ならではの食べ方は、卵の黄味を溶いて絡めること。醤油とは違った角度から刺身の味を膨らましてくれる。

この地でトラフグを提供して約30年。「九州味100選の店」にも選ばれたこの店の主人は、「今は、近海産が安く手に入るけん」と、身を厚めにひいて皿に盛り、「このほうが食べ応えがあつて、おいしかろう」と気前よく笑う。「ぶつ切りの刺身もイケるよ」と、お品書きに載らない贅沢喰いは、特に注した人だけの裏メニュー。

いぶし銀の人情が  
飯を一段旨くする。



【所】長崎県松浦市鷹島町神崎免91-7  
【電】0955(48)2950  
【営】11時~14時/17時~22時  
【休】水曜日 【P】15台 【席】70席  
○map P30



フグのコースは仕入値によって変動するので、事前に確認を。写真は「てっさ」で御馴染み、フグ刺し。自家製のすだちポン酢でご賞味あれ。10~3月までは家庭用、贈答用に配送も可。8000円〜。



海老の味をダイレクトに味わいたいなら、まずは「車海老の塩焼き(1080円)」(写真左)からぜひ。宿に併設する和食レストラン「いろは島」では食事のみの利用も可能で、ランチタイムは「いろは島天丼(1080円)」(写真右)や「よこばり海鮮丼(1300円)」などが人気。長崎牛や伊万里牛を使ったメニューも一押し。



14 福島温泉ほの香の宿 つばき荘 「福島町」

築地の華  
と呼ばれる  
日本一の  
車海老。



コース料理(前日までの要予約)は3900円からで、全コースに車海老の料理が付いてくる。写真はその一例。宿泊プランは1泊2食付9850円から。



【所】長崎県松浦市福島町喜内瀬免625-1  
【電】0955(47)3155  
【営】11時30分~OS13時30分  
18時~OS20時(レストラン)  
IN 15時/OUT 10時(宿)  
【休】なし 【P】70台 【席】60席  
<http://www.tubakisou.jp>  
○map P29



器に生える、優雅な赤の縞模様。直営の養殖場で真心こめて育てられた車海老は、東京の築地市場で再高値で取引され、東京や京都の一流料理店でも扱われる。超「が付く逸品で、上海やニューヨークからも注文が届くそう。生命力に溢れた身はしなやかで、驚くほどに旨味が濃い。そんな絶品を实にお得な直営価格でいただけるので、わざわざ足を運ぶ価値がある。旬の9月~翌1月は、おすすめの踊り食い舌を喜ばせよう。無論、塩焼きや天ぷらも、旨いことこの上なし。

穏やかな海と、輝くような緑に囲まれた清潔感漂うお宿。ゆったり心を落ち着かせたいところだが、この美味に気分は上がってしまう。



「とらふくと地魚ランチセット(3000円)」。フグ刺しやフグ唐揚などのフグ料理に、地魚の刺身が7点付いた贅沢なランチメニュー



新鮮で良く締まっているだけに、身を引くのは難しいのだとか。ほどよい厚みに仕上げたフグ刺しの、もっちり食感をぜひ。



17

旅亭 吉乃や  
〔鷹島町〕

口の中に福きたる!!  
舌が喜ぶ絶品ふぐ

阿翁(あおう) 漁港のそばに旅館を構えて100年。時の歩みを感じる和風の館内は格を漂わせ、親切丁寧な接客に、心を落ち着かせてくつろぐことができる。

料理に使われるのは目の前の漁港で水揚げされる鮮魚ばかり。玄関先にある大きな生け簀では、

地元の漁師から仕入れた魚が悠々と泳いでいる。名物は鷹島の豊かな海で育まれたトラフグ。フグ唐揚、フグ鍋、フグ雑炊など王道の贅沢が食卓を飾り、なかでも、美味なるフグ刺しに、舌もごきげんになる。昼は「とらふくおランチセット(2000円)」をぜひ。近海のみ美味を少しでも気軽に味わって欲しいと始めた真心メニューだ。



いやはや、すごいボリューム! 鷹島産の本マグロを、器からはみ出すほどに「これでもか!」と盛りつけた「まぐる丼(1500円)」。

【所】長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免649  
【電】0955(48)2030  
【営】11時30分~15時(食事処)  
IN 15時/OUT 10時(宿)  
【休】なし(食事処は不定休)  
【P】10台 【席】90席  
<http://www.takashima-yoshinoya.co.jp>  
○map P30



海の上の  
居酒屋  
グループ。

日本では珍しい、海の上にぶかりぶかりと浮かんでいる料理店。そんな海上屋台には波止場が付いているので、漁船から採れたての魚を仕入れるという離れ業も日常の光景だ。

調理で扱う魚介は地元の漁師から直接仕入れるため、当然ながら鮮度も抜群。店のテラスには、真下の海から海水を汲み上げた生け簀があり、活きイカやタイなどはオーダーが入ってから捌かれる。メニューは海鮮丼、焼き魚、煮魚、フライなど定食が中心。鷹島の海を使った粋な漁師飯がいただける。観光客にも人気の鷹島名物「魚島来めし」は、店によって食べ方はさまざま。食べ始めは濃厚な自家製ゴマだれて、途中からダシを注いでお茶漬け風にするのが『三軒屋』のスタイルだ。



16

海上屋台 三軒屋  
〔鷹島町〕

鷹島の磯・波止・いかに渡船する瀬渡しも行っている。釣った魚を調理(500円~)してくれるサービスもあるぞ。



漁場と直結しているから、無論、鮮度は文句なし。どの料理も、身がプリップリとして旨い。



ゴマの香りが効いたタレをかけていただく「魚島来めし(850円)」。魚のアラを使った味噌汁も絶品。

【所】長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免遠泉地先  
【電】0955(48)3251  
【営】11時30分~09時22時(土曜、日祝日は11時~09時21時)  
【休】第2・4木曜日  
【P】30台 【席】44席  
<http://www.sangenya.net>  
○map P30

# 料理一筋50年。 鷹島の幸を 器に盛る

東京の和食店や大阪のホテルの洋食部門で腕を磨くこと十数年、実家の料理店を継いでからも年を重ね、気が付けば料理人として50年もの道を歩んで来たという店主の松原修さん。その年季の入った包丁構えを見せてくれた写真の姿から、味の確かさは推して知るべし。

店は場所を移し、業態を旅館へと変えたが、家族連れや出張サラリーマンなどが、料理を目当てに気軽に昼食に訪れる。宿泊であれば、腰を据えて鷹島名物のふぐコースを味わい尽くしてほしい。ちなみに「道の駅 鷹島」に併設する料理店は姉妹店。鶏ガラ&トンコツを炊いたスープに、鷹島産の野菜や地元産の海鮮を合わせた「ちゃんぼん」は食べる価値あり。イカ、カキ、豚肉、丸天、かまぼこなどの具がたっぷり入って750円は、お値打ち価格。



「マグロ丼(1450円)」「特上マグロ丼(1800円)」。

18

旅館 鷹島センター  
「鷹島町」



「鷹島とらふぐコース(5400円)」。1泊2食付で1万800円。ふぐは10〜3月の季節限定。もう一つの名物うなぎ料理もぜひ。



海鮮の旨味と、肉から出るダシの旨味が濃厚に交じり合った「ちゃんぼん(750円)」。この複雑な旨さは、オリジナリティあり。

【所】長崎県松浦市鷹島町中通免1894  
【電】0955(41)5011  
【営】11時〜14時/17時〜21時(食事)  
IN 16時/OUT 10時(宿)  
【休】不定休 【P】10台(道の駅は共有あり)  
<http://www.takashimacenter.burari.biz>  
Omap P30



19

鷹島モンゴル村  
「鷹島町」



# 動物と遊んだ後は ジンギスカン!

2015年8月に『鷹島モンゴル村』がリニューアルオープン。長崎バイオパークがプロデュースした園内には、30種750匹の動物が放し飼いにされるペットアニマルワールドが新登場し、リスザルを肩に乗せたり、カビバラにエサをあげたり、動物たちと身近にふれ合える。

お腹が空いたら、島の気持ちいい景色を眺めながら食事ができるレストランにGO!。地元野菜たっぷりジンギスカンを堪能しよう。ジンギスカンといえば、肉の旨味と香りが表裏一体のグルメ。この店のラム肉は嫌な臭みがなく、程よく野趣溢れる味と評判。専用の鍋に野菜をしっかりと煮たら、野菜用タレをひとかけ。滴る肉汁がタレと混じり、野菜もますますおいしくいただける!

福岡ソフトバンクホークスとの交流もある“鷹”島モンゴル村では、選手の手形やサインも見ることができ、必勝祈願に訪れるファンも多いという。



駐車場そばのお土産店にはオリジナルのハンバーガーショップもある。燻製にした鷹島の本マグロをパンで挟んだ「本マグロドッグ(800円)」は、ここだけの名物。ボリュームたっぷり「鷹島バーガー(600円)」も人気。

【所】長崎県松浦市鷹島阿翁免1646-1  
【電】0955(48)2010  
【営】10時〜17時  
11時30分〜OS15時30分(レストラン)  
11時〜OS16時30分(ハンバーガーショップ)  
【休】なし 【P】150台  
【席】76席(レストラン)  
32席(ハンバーガーショップ)  
<http://www.mongol-mura.com>  
【料】中学生以上800円/小人400円/シニア600円  
※ペットアニマルワールド&モンゴル資料館は有料  
Omap P30



松浦の旬  
食材。

[10~1月]  
車えび

福島町の養殖場で育てられた車えびは、優雅な鱗の色彩に、生命力の高さが自慢。晩秋から冬にかけて絶妙の味となる。東京・菜地市場の高値でも有名。



[4~8月]  
旬あじ

4~8月にかけて、対馬海峡から五島海域でとれた100g以上の真アジが「旬あじ」と呼ばれる。シマアジ、ゴンアジと並ぶ長崎県の三大アジで、低脂肪かつ旨味が豊かなのが特徴。良質なタンパク質&IPAの含有量が高いので、健康にも良い。



[通年]  
松浦とらふぐ

松浦市は、養殖トラフグの生産量で日本一を誇っている。さめ細かく上品な肉質と、ふりふりとした食感に舌鼓を打つ。



[通年]  
松浦産クロマグロ

松浦市内では、鷹島町、星鹿町青島を中心にクロマグロの養殖が行われている。玄界灘に接する伊万里湾はマグロの餌となるアジやサバが多くとれる豊かな漁場。身が締まり脂のりも良いと評判。



[10~2月]  
旬さば

10~2月にかけて、対馬海峡から五島海域でとれた400g以上の真サバが「旬さば」。脂のりが良く、刺身やしゃぶしゃぶなど、いろいろな食べ方を楽しめる。DHAも豊富。



旅の元気は、買い食いとお土産。

道の駅  
SMILE FOOD

▶ 道の駅 鷹ら島

【所】長崎県松浦市鷹島町神崎免1636  
【電】0955(48)3535  
【営】8時30分~19時  
(10~翌2月は18時まで)  
【休】なし 【P】50台  
<http://www.takarajima-rs.com>  
○map P30

風吹き抜ける鷹島肥前大橋を渡ってすぐ、のどかな島々を望む立地にある道の駅。目玉は何ととってもクロマグロ。月に2回、マグロの解体ショーを行い、島の名産をPRしている。その日にしか購入できない「マグロの落ち」は売り切れ御免。トロと赤身のミンチを揚げてパンズで挟んだ「まぐろバーガー」は、こころなでは買い食いメニューだ。甘くて瑞々しいミカン「スウィートスプリング」を使用した商品も一押し。ソフトクリームやカステラなど、爽やかな後口が夢心地。

1

クロマグロの切り身【時価】

鷹島の海は水深が深く、水温がクロマグロを育てるのに適温らしく、脂が乗って、旨味がしっかりした身に育つという。店内では、部位ごとにサクで販売。



2

まぐろバーガー【500円】

いわゆるマグロの魚ロッケをパンズで挟んでかぶりつくバーガー。フレッシュなレタスと玉ねぎの食感と、自家製タルタルソースのマイルド感がマッチ!



3

鷹島かすてら【1200円】

スタンダードなカステラとは一線を画す爽やかな味わい。ミニサイズは500円。



4

スウィートスプリングソフトクリーム【300円】

「スウィートスプリング」は12月~1月にかけて店に並ぶため、暖かい季節はソフトクリームにてその甘酸っぱい幸せを堪能すべし。



