

行きたくなる

わざわざ松浦

わざわざ

松浦市

わざわざ

木浦党つて

不海三味

味し
い
上

松浦
よか



い
か
り
!

蒼古龍來！

海の男

大漁! 大漁

行かないと楽しめない!!

わざわざ、 松浦へ 行きたい理由。

長崎県松浦市には、
わざわざ出かけたくなる理由があります。

例えば、漁獲量日本一を誇るアジ。
鮮度抜群のアジが一年中手に入るから、
お刺身もアジフライもとびきりの美味しさ。

高級海鮮の養殖も盛ん。
生産量日本一のとらふぐ、
日本一の高値がつく車えびに、
漁師も一目置く本まぐろ。
いろんな海の幸が手頃に楽しめます。

誰もが学んだ歴史的大事件も
実は松浦市が舞台です。

体験型旅行はコース数、内容ともに充実し、
全国から修学旅行生が訪れます。

有名な観光地ではないけれど
わざわざ行きたくなる理由がいっぱい。

その中でもとっておきのわざわざをご紹介します。
このガイド本を持って、
わざわざ松浦へでかけてみませんか。

鷹島エリア

松浦市

松浦エリア



日本一のアジ



美味しくてお手頃



元寇の歴史



体験型旅行



観光スポット



人気お土産

福島エリア

わざわざ

CONTENTS

わざわざ行きたい理由	02
海の幸 松浦のアジは日本一	04
海の幸 アジを食べよう!	06
海の幸 さばを食べよう!	08
海の幸 美味しくてお手頃高級海鮮	10
海の幸 まだまだある!海グルメ	12
コラム 海の男たち	13
歴史 元寇終焉の地 鷹島へ	14
歴史 750年前のリアル	16
歴史 水軍・松浦党とは	17
歴史 松浦党の足跡	18
体験 体験型旅行	20
体験 漁師さんちに泊まろう	22
観光 レジャースポット	23
観光 イベントカレンダー	24
観光 観光スポット	26
お土産 お土産ランキング	28
イラストMAP	30

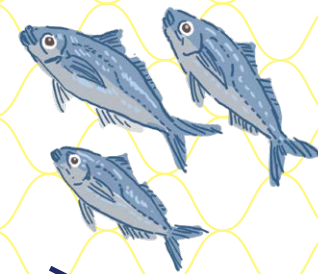
平戸

長崎県

佐世保
↓

漁獲量も
美味しさも

松浦のアジは日本一！



松浦市はアジの水揚げ日本一*。うまみのある脂が乗った身は刺身で食べても、フライにしてもアジ界でトップクラス。全国でも高い人気があります。

※西日本魚市(株)調べ



松浦魚市場

2018年6月に事務所棟をリニューアルした松浦魚市場。鮮魚や加工品が購入できる鮮魚加工品販売所、飲食店もあります。

わざわざ、
食べに来る価値あり！

松浦市は
「アジフライの聖地」！

松浦市に足を運んでいただくきっかけとすべく、「アジフライの聖地」として市全体でのおもてなしが始まりました。刺身で食べられる鮮度のアジを揚げるから、松浦で食べるアジフライは格別の美味しさ！ふわふわでジューシー、香りも旨みも豊かで一度食べたらやみつきです。

ひとアジも
ふたアジも
ちがうよ！



刺身でも食べられる
鮮度だけど
揚げちゃうよ！

湾内アジ、湾外アジの両方が集まるまち！
だから年間を通じて新鮮なアジが食べられます。

湾内アジ

通常、湾外で生まれたアジの稚魚は、湾内に入って育ち、再び湾外へ。しかし、松浦周辺の伊万里湾にはエサとなる藻やプランクトン、小魚などが豊富なため、一部のアジは湾内に居着き、大物へと成長します。クセがなく脂のりが良いのが特長です。

湾外アジ

対馬海峡から五島灘海域は、日本屈指の青魚の漁場。海峡の激しい海流に育まれたアジは、湾内のアジよりもスマートな体型で、黒っぽい色。ほどよく上品な脂のりが、キュッと引き締まった身のおいしさが特長です。

湾外のブランド魚 とき 旬あじ

湾外アジの中でも、4月から8月にかけて同海域で日本遠洋旋網漁業協同組合の漁船団が漁獲する100g以上のマアジは「旬あじ」としてブランド化されています。食通たちが「旬あじ」の特別なおいしさとのお出合いを毎年心待ちにしています。



友田市長も
週1は食べる

松浦市の アジフライ

松浦では当たり前の美味しさなのですが、全国的にみれば「わざわざ食べに来たい美味しさ」です。子どもにも人気があり、リーズナブルに楽しめるのも魅力。親しみあるメニューだからこそ、松浦のアジフライの素晴らしさを感じていただけたと思います。

聖地化にあたり、松浦ではそれぞれの店のこだわりのアジフライが続々とメニュー化されています。店ごとにアジの処理の仕方も違いますし、パン粉やソースにこだわるなど工夫は様々。ぜひ、各店の美味しさを楽しんでいただければと思います。

また、松浦市では本まぐろ、とらふぐ、車えびなどの高級海鮮がリーズナブルに楽しめます。アジフライをきっかけに松浦の海の幸をご堪能ください。

松浦のアジは
ジューシー肉厚

アジフライ
Tシャツを
作っちゃい
ました！



松浦市長
友田吉泰

ランチなのに
夕食レベルの豪華さ。



鮮度、旨さ、
安さに自信アリ。



荒山正志さん

大漁レストラン

期間限定「4月～8月」

アジ定食
1,650円(税込)

※この期間以外にも
通年アジフライ定食があります。

松浦魚市場に揚がるアジは、船上ですぐに氷締めされているので鮮度抜群!! その美味しさを1尾分まるごと堪能してもらおうと、半身は刺身で、もう半身はフライで提供。わざわざ遠方からこの定食を求めて訪れるお客さんもいます。活き造り風の盛り付けもうれしいポイントです。

松浦エリア 調川町下免695〔松浦魚市場内〕
☎0956-59-6544
営業10:30～14:00(L.O.13:30)
休土曜日・松浦魚市場の定休日
P有



庶民的なメニューだけど、
それがごちそうになってしまいうのが松浦。
各店のこだわりが詰まった
アジフライが揃っています!

この味。

わざわざ

松浦で食べるから



坂本義江さん

魚市食堂

アジフライ定食
1,000円(税込)

市場内でゲットする新鮮なアジは手早く中骨を抜き、皮を引いて、サクッとふわふわに揚げます。魚市場で働く人々の胃袋を満たし続けて35年、松浦の魚を知り尽くす「母ちゃん」に今日のオススメを尋ねるのが一番です!

松浦エリア 調川町下免695〔松浦魚市場内〕
☎0956-72-3794
営業5:00～13:00
休土曜日・松浦魚市場の定休日
P有

いけす京屋

アジフライ定食
1,000円(税込)

専属の一本釣り漁師が釣り上げる約20～25cmの大振りアジを贅沢にもフライに。釣れてすぐ締めるので美味!

福島エリア 福島町塩浜免2238-9
☎0955-47-2031
営業平日(昼)11:00～14:00
(夜)17:00～20:00
土日祝(昼)11:00～15:00
(夜)17:00～21:00
休月曜日、月曜以外も不定
P有(7台)



志水進一郎さん

それぞれの
店の味を楽しもう!

アジフライの聖地となった松浦市では、他にもたくさんの飲食店がアジフライを提供しています。今後も、どんどん増える予定! 最新の状況をHPで紹介していますのでご覧ください。



松浦
海グルメの心得

ある時はたくさんある、ない時は
ない! 全ては海のご機嫌次第。
もしおめあてのメニューがなくて
も他のグルメを楽しんで!



食事処 海道

アジフライ定食 1,000円(税込)

鷹島周辺でとれた新鮮なアジを開いて、衣はカリッと身はふわふわに揚げたアジフライ。尻尾まで平らげ
たくなる美味しさです。

鷹島エリア 鷹島町神崎免91-7
☎0955-48-2950
営業(昼)11:00～14:00(L.O.13:30)
(夜)17:00～22:00(L.O.21:30)
休水曜日 P有(20台)



福之島海鮮レストラン カメラア

自家製アジフライ定食 1,380円(税込)

松浦産アジを、注文を受けてからさばきます。無添加のパン粉を使用し、衣はサクサク、身はふっくらと揚げています。新鮮な卵をたっぷりを使用した特製タルタルソースは酸味が少なく、まろやかな味わいです。

福島エリア 福島町喜内瀬免625-1
ベトリゾートブレインズ長崎
☎0955-41-3288
営業(昼)11:00～14:00
休なし P有(20台)



道の駅 松浦海のふるさと館

アジフライ丼
398円(税込)

丼形式でアジを2尾分も楽しめます。オリジナルのだし醤油と梅肉ソースで食べる、さっぱり美味しい、ちょっと大人向けの味わいです。

松浦エリア 志佐町庄野免226-30
☎0120-062-004
営業【持帰り】土・日限定
休無し P有

わざわざ遠方から
松浦に食べに来る人も！

さば

さばを生で
楽しむなら
松浦です！

さばの刺身

さばを生で!?と驚くなかれ。松浦ではとびきり新鮮なさばの刺身が、安心して楽しめるんです。五島や対馬周辺などで獲れたさばはすぐに氷締めされ、漁場から一番近い松浦魚市場に集まります。

さらに松浦ではさばの養殖も盛んです。その桁外れのおいしさゆえ、この刺身だけを目的に全国各地からさば好きが集まるほど。深い旨みと甘い脂、コリッとした歯ごたえ。一度食べたら忘れられないおいしさです。

※時化、大雨、台風、月夜などで水揚げがない時は、お料理をご提供できない場合があります。
※価格は、2025年3月現在のもので、詳しくは店舗にお問合せください。

あなたの好みは
どっち??
天然さばと**養殖さば**
を食べ比べ

育った環境やエサの違いで、
同じさばでもその味わいは異なります。
天然も養殖も、
どちらも新鮮な状態で楽しめる松浦で、
ぜひ食べ比べをしてみてください！



さばの塩焼き
時価 800円(税別)～

家で食べるのと全然違う!シンプルな料理だからこそ、素材の良さが光る一品。



さばの煮付け
時価 800円(税別)～

さばの旨みたっぷり。醤油ベースの甘めの味付けに、思わずごはんがすすむ!

期間限定 [10月～翌2月]

旬さばの しゃぶしゃぶ

(2～3人前)

時価 4,000円(税別)～

旬さばが入った時だけ味わえる特別メニュー。まずは刺身でその美味しさを堪能してから、しゃぶしゃぶへ。サツと湯にくぐらせるとさばの脂が甘みを増し、身の旨みも凝縮。加熱時間で変化する味わいも楽しんで。



食味酒処あじ彩

松浦エリア

志佐町浦免1311-1
☎0956-72-2955
☎(昼) 11:30～14:00 (L.O.13:30)
(夜) 17:30～22:00 (L.O.21:00)
☎不定休
☎有(3台)



橋本成一さん

さばも 聖地なの？

松浦市はさばの産地でもあります。天然のさば、養殖のさばの両方が楽しめます。2018年には、年に一度、さばの有名な産地で開催される「鯖サミット」の九州初の開催地として選ばれました。さば好きにも自信を持ってオススメできる美味しさです。



松浦市役所
永田裕紀さん

アジもさばも
日本有数の水揚げ量!
本当に松浦の海は
豊かです!

天然

旬さば

[期間]
10月～2月

- 漁場ですぐに氷締めし鮮度キープ
- 漁場から港までの間、氷の中で身が熟成されさば本来の旨味が出る
- ほどよい脂のりで甘みが強い

養殖

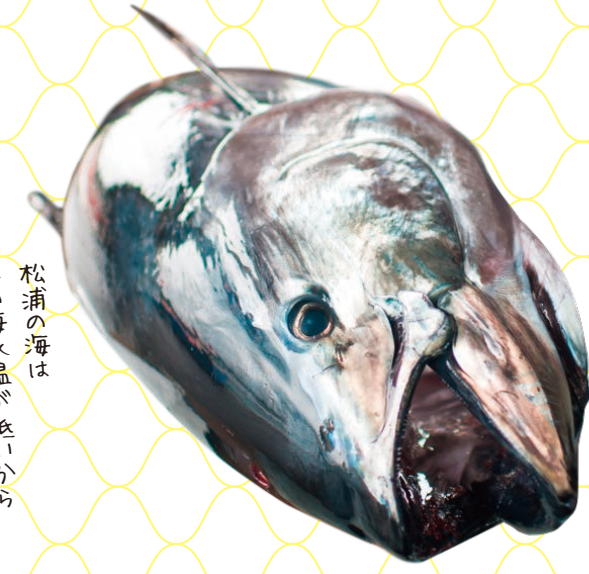
長崎 ハーブ鯖

- 活魚のため鮮度抜群、身もコリコリ
- ハーブ入りのエサを食べるためさっぱりとした味わいに
- 脂のりがよい

本まぐろ

甘み豊か、
口どけ食感。

松浦市は県内でも有数の養殖本まぐろの産地。鷹島、青島、星鹿で養殖し全国に出荷しています。キュッと引き締まった身に、しっかりした甘み。口の中でとろける食感。食通も納得の美味な本まぐろとして定評があります。美味しいのは当たり前。というのも、松浦の海は本まぐろのえさとなるアジやさばが豊富。加えて、冬の海水温が低いことから身が引き締まり、脂もしっかり蓄えてくれるのです。



松浦の海は冬の海水温が低いから脂がしっかりとるんだ。



毎週土曜日+不定開催！
本まぐろ解体即売会

見事な包丁さばぎで切り分けられた新鮮な本まぐろを、試食した上で購入できるとあって、毎回多くの方が訪れています。

開催場所：道の駅 鷹ら島
住所：鷹島町神崎免1636
問合せ：0955-48-3535



お口でとろけます。

日本一

車えび

日本一の
高値が
つくことも。

豊洲で最高値を記録した車えびは、何を隠そう松浦産。伊万里湾に面した自然の入り江を利用した広大な養殖場で、漁場の環境、えさの研究、えびの成長に細心の注意をはらい愛情たっぷり養殖されています。透明感と、ハリのある身。食べればぷりぷりの食感。そして「車えびって、こんなにも甘かったんだ！」と驚く豊かな甘みに、市場での好評価も納得です。



このつやと張りも美味しさの証。



甘くてびっくりするよ。

美味しくてお手頃

高級海鮮

二り二りの歯がたえふ上品な甘み。



日本一

とらふぐ

生産量日本一。
漁師も認める
格別な美味しさ。

ふぐの中でも一番高級といわれる「とらふぐ」。新松浦漁業協同組合は、とらふぐの養殖で日本一の生産量を誇ります。味も上品な甘さで、透き通った身、歯ごたえが天然ものに遜色なしと全国的に高い評価を得ています。その秘訣は、丁寧さ。とらふぐ同士が鋭い歯で傷つけ合わないよう歯切りをし、水揚げ時はいかだを港までわざわざ移動して手作業で運搬車に移しています。手間をかけて養殖された高級魚を、産地ならではの手頃な価格で堪能できます。



わたしたち、ちょっとしたブランドになっています。

松浦は、高級海鮮が手頃に
楽しめるまち。各地からの
グルメツアー、お取り寄せで
大人気のトップ3をご紹介します。

旅亭 吉乃や ふぐ de ランチ 2,500円(税込)

鷹島の最高級とらふぐを思う存分！お客さんから「こんなに食べていいの？」と驚かれるふぐづくし懷石。自家製ごとうふの揚げ出しも人気です。
※ごとうふとは豆乳を葛などで固めたもの

内容 ふぐ刺/ふぐ唐揚げ/ふぐ雑炊/自家製ごとうふの揚げ出し/小鉢2品/吸物

鷹島エリア 鷹島町阿翁浦免649
☎0955-48-2030
🕒11:30~14:00 (L.O.14:00)
📅不定休 📺有



※時化、大雨、台風、月夜などで水揚げがない時は、お料理をご提供できない場合があります。
※価格は、2025年3月現在のものです。詳しくは各店舗にお問合せください。

香川さんの
車えびが食べたい



(えびへの愛は
海よりも深い)

生命力、透明感、甘さ、シマの美しさが違う。築地で日本一の高値を付ける国内最高レベルの車えびが、松浦市福島町で育っています。

香川さんは、常に「自分がえびだったらどうしてほしいか」という基準で考え、成長に向き合う養殖のエキスパート。そのためか一目でえびの機嫌までわかるそうです。ストレスがかかり機嫌が悪いと、身が白っぽく透明感に欠けたり、活力がなかったり。さらには旨み成分であるアミノ酸も消費してしまうとか。「なぜ元気がないのか原因を明らかにするためずっと見守っておく必要があります。命を預かっている間は一日、いや半日も気が抜けません」と話します。

水質、水温、餌の質やタイミングは適切か。寒い時期にも水深2～3mの養殖池に毎日潜り、掃除を怠りません。わが子を育てるような優しい眼差しと、細かい気配り、惜しまぬ努力。

香川さんは「元気しとるか?」と爽やかな笑顔で話しかけ、今日もえびたちの健康と成長を見守ります。日本一の高値は、日本一のえび愛の証とも言えそうです。

東興産業株式会社
水産部 部長
香川 義男 さん



コラム

わざわざ
ご指名
のかかる

海の男たち

海とともに暮らし、
潮のリズムで生きる。
松浦市で活躍する海の男たち。

松尾さん
船で青島に連れてって



(人生のほとんど
海の上)

青島の代々漁師の家に生まれた松尾さんは、地元水産高校を卒業。東京で土木関係の仕事に就いた後、地元に戻って憧れの漁師に。五島沖や対馬付近まで漁に出ているそうです。現在は養殖用の稚魚を獲ってくる漁の傍ら、海上タクシーや海上遊覧船つばき号(p.23参照)の操縦士としても活躍しています。

市が力を入れる体験型旅行では、主に船釣り体験を担当。漁師の経験を生かしてその日の「ほぼ釣れる」ポイントへ案内し、学生や外国人旅行客にとっても喜ばれています。さらに民泊での食事にも松尾さんのこだわりが光ります。最高の鮮度で食べてもらおうと、魚は直前まで海のいけすで泳がせておき、同じさばでも刺身、炙り、めさばと調理を変えています。

島の仲間からは親しみを込めて「ふう(文)兄さん」と呼ばれる、人懐っこい笑顔の松尾さんは、一方で風も時化も知り尽くす海の男。「どの仕事も舞台は海。海の仕事は1日として同じことはありません。だから面白いんですよ」と話す頼もしい横顔に、かつてこの地で活躍した松浦党の姿を、思わず重ね合わせました。

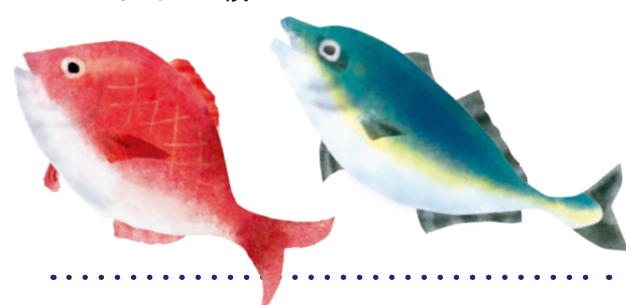
海上タクシー操縦士
漁師
松尾 文博 さん



ブリ・
タイなど

やっぱり刺身は
外せない

さらりと良質な脂がのつた、もちもちのブリ。淡泊ながらもコリツと噛むほどに旨いタイ。どちらも養殖モノながら、とびきりの鮮度でおいしい!



いりこ

小さくても、
鮮度が命

水揚げしたばかりの力タクチイワシを一気にゆで上げる、松浦のいりこ。だしにはもちろん、そのままポリッと食べれば、新鮮な魚のおいしさが丸ごと味わえます。



青島
かまぼこ

かまぼこの
概念をくつがえす

昔ながらの製法で作るかまぼこ。材料はとれたての魚と塩だけ。ブリツと旨いごちそう感で、フツのかまぼこが食べられなくなるおいしさ。



＼他にもあるよ!／

わざわざ 海グルメ。

多種多様な海鮮グルメが楽しめる松浦市。
海グルメ、まだまだあります。

岩ガキ

カキ好きたち、
集結せよ

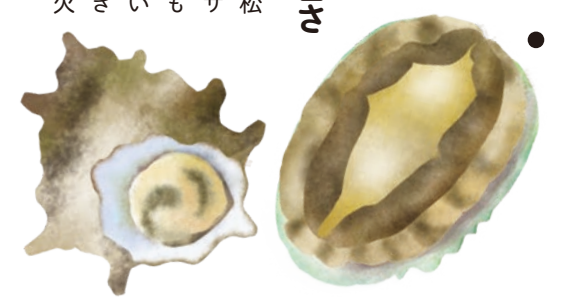
“他の海の3年モノ”より“青島の2年モノ”と言われるほどの大きさと成長の早さが特徴。プランクトン豊富な青島の海は、カキを早く大きくおいしく育てます。



アワビ・
サザエ

思わず
拝みたくなる旨さ

代々大切に守り継ぐ松浦の海には、アワビやサザエもたくさん。現在も漁師が素潜りでとってきます。サザエのつぼ焼きは地元のBBQには欠かせない存在。





4000隻以上!!

蒙古襲来!!

～元軍はわざわざ何しに松浦へ?～

元寇終焉の地は松浦市 鷹島でした

歴史の授業で「蒙古襲来」について学んだこと、覚えていますか?その現場の一つ、元寇終焉の地が松浦市・鷹島にあります。鎌倉時代の日本に、当時大陸を支配していた元が2度にわたって攻めてきました。1度目は1274(文永11)年文永の役、2度目は1281(弘安4)年弘安の役です。1度目、元軍は4万人の大軍で対馬、壱岐に続き鷹島を襲撃。壊滅的な打撃を与えます。その後博多港に

入り、毒矢やつはうを使った戦いで幕府軍の度肝を抜きました。2度目はなんと14万人の兵士と4400隻(江南軍・東路軍)の軍船で襲来。しかしそこを暴風雨が襲います。鷹島沖に集結していた船は次々と沈没、兵士は多数溺死しました。生き残りの兵士は幕府軍が一掃。異国の侵攻を食い止めることができました。

VRで元寇船に乗ろう

HMD(ヘッドマウントディスプレイ)を着ればそこは、大海原に浮かぶ元寇船の上。細部にわたって再現された当時の元軍の船に乗り、コントローラーを操作して甲板の上を移動したり「つはうの当てゲーム」などを楽しんだりできます。
(松浦市立埋蔵文化財センター内)



4000隻を超える船が攻めてくるってどんな感じ? AR蒙古襲来 ～甦る元寇船～

松浦市内各所で、ARを使って当時世界最大と言われた“元の大船団”が目の前に存在しているかのような体験ができます。



上記アプリストアにアクセスし、**AR蒙古襲来 Q** で検索、インストールしてください。

※Apple、Appleのロゴ、AppStoreは、米国及び他国のApple Inc.の登録商標です。
※iPhoneはApple Inc.の商標です。
※iPhone商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。
※Android、Google Play、Google PlayロゴはGoogle Inc.の商標です。

日本を救った 地元水軍の存在



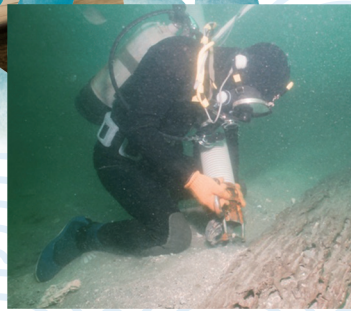
松浦や鷹島、壱岐、対馬などで行われた元軍との激しい戦い。そこには国を守り、自身の領地や領民を守るため、積極的に防戦に努めた地元松浦水軍の姿がありました。多くの犠牲を出しながらも未曾有の国難から日本を救い、その名を全国に知らしめることとなった地元の武士団「松浦党」とは、一体何者なののでしょうか?

➔ P17へ

鷹島 神崎遺跡

歴史的
大事件の
海底遺跡

国史跡



松浦市教育委員会提供

私も潜水士の資格を取り海底遺跡の調査に携わっています。毎日が鳥肌モノの感動。未だ数多くの謎と遺物が眠る鷹島の海は男のロマンです。

松浦市文化財課文化財係・水中考古学研究センター
早田晴樹さん



静かな海に眠る宝たち

弘安の役で、多くの元軍船が沈没したと伝わる鷹島南岸の海域(=鷹島海底遺跡)では、以前から壺や刀、碇石などが引き上げられていました。1980(昭和55)年から続く調査で、これまでに4,000点以上の遺物を発掘。元の沈没船が発見された

翌年2012(平成24)年、鷹島海底遺跡の一部が「鷹島神崎遺跡」として海底遺跡では日本初の国史跡に指定されました。埋蔵文化財センターではその遺物を間近に見学でき、展望所からは海底遺跡の海域を眺めることができます。

40M級の大型船だったことがこのイカリから推定されたよ!



国史跡 鷹島神崎遺跡展望所

鷹島町神崎免348-1
(松浦市立埋蔵文化財センター横)

ベルトの金具、フック

銅製帯金具・飾金具

昔からほとんど変わっていない
元軍の兵士は腰にベルトを巻き、そこにフック付きの金具を通して、矢筒や刀、刀を研ぐ携帯砥石などを提げていました。バックルの形状は今の物とほとんど同じです。

コイン型のお守り

航海は命がけだった
北宋、南宋の銅銭が数多く出土。「福祿寿昌」は、貨幣ではなく護符として使われていたもので、命がけの日本遠征であったことがうかがえます。

大陸の武器に驚愕

石弾や「てっはう」を勢よく遠くまで飛ばし、城壁をも壊す威力の投石機「回砲」。南宋攻めで使い、その後日本遠征にも持ち込んで人々を大いに驚かせました。

歴史の教科書に出てきたあの「てっはう」！
火薬とともに陶片や鉄片が入っており、爆裂とともに飛散して強い殺傷能力を発揮しました。

てっはう×投石機

わざわざのぞきたい 750年前のリアル

～海底遺物からわかった元軍のこと～

半球状のかぶとは、内側を布や革などで覆って被ったと考えられています。同センターではかぶとのほか、槍、刀、てっはうの復元模型に触れることができます。

かぶと

印面には
幻の「パスバ文字」

管軍総把印

フビライが元の象徴として、チベットの学僧に新しく作らせたものの、帝国崩壊後ほとんど使われなくなった「パスバ文字」が刻まれています。元軍は蒙古、南宋、高麗などの混成部隊。新文字を読めない兵士のため、つまみの横には漢字も書かれています。

復元模型で
元軍になりきる



松浦市立埋蔵文化財センター
海底から発見された「管軍総把印」（県指定有形文化財）などの貴重な遺物を中心とする、考古資料が収集、保存、展示されています。

鷹島町神崎免146
☎ 0955-48-2098 開 9:00～17:00
休 毎週月曜日および12月29日～1月3日
（月曜が祝祭日の場合、翌日以降最初の平日に休館）

すべてここで
見学できます！

トリックアートも
体験できる！



松浦党とは？

肥前沿岸一帯を拠点に、船を自在に操って海外にまで活躍した武士団、水軍とも言われます。血縁集団にこのエリアの数十の豪族が加わり、大きな地縁集団へ。トップのいない独特の構造のため“党”と呼ばれていました。「松浦氏」「志佐氏」「伊万里氏」など地名を苗字に「繁」「盛」など1文字の名を持つのが特徴です。

ルーツは源久公

松浦から五島列島付近の海は昔から豊かな漁場。魚介類などを大宰府へ献上しており「宇野御厨」と呼ばれました。平安時代の1069(延久元)年、この荘園の管理者(宇野御厨検校および検非違使)として中央から松浦の地に派遣されたのが、松浦党の祖と言われる源久公です。

ちなみに久公の祖先、源融は『源氏物語』のイケメン、光源氏の実モデルの一人と言われる人物なんです。

トップ不在だからこそ、何を決めるにも話し合い。民主主義を先取りしていたんですね。



時代とともに姿を変えた 海の英雄たち

A 海賊・倭寇として

朝鮮半島・中国大陆に侵略行為を行っていた「倭寇」には、松浦・荻岐・対馬の豪族や農民が多くいたそう。農業に不向きな狭くやせた土地が多いことや、これまで続いていた朝鮮との貿易を中止されたことが一因だったようです。

A エリート水軍として

当時、国内屈指の水軍と言われた松浦党。他の水軍と明らかに違うのは、西海の地の利を生かし海外との交易を行っていたこと。あらゆる海を知り尽くし、源平合戦や秀吉の朝鮮遠征などここぞという戦いに呼ばれ功を成していました。

A 日本を守る 最強の武士団として

2度の蒙古襲来。多くの犠牲を出しながらも、各々の領地を守るため沿岸部で防戦に活躍し、その名を国中に轟かせました。2度目の弘安の役では暴風雨により壊滅的な打撃を受けた元軍に対し、激しい掃討戦を繰り広げました。



Q 各地の戦いに 呼ばれた 水軍・松浦党 とは？



早田さんに
聞きました！

早田 伸次さん
松浦党にゆかりのある
今福神社の宮司。
松浦党に詳しい。

A

貿易商人として

倭寇はしだいに貿易商へと姿を変え、朝鮮とおよそ100年間にわたり貿易を行いました。中には琉球との貿易で東南アジア産の品を入手し、それを朝鮮に輸出するという三角貿易を行っていた者もいたそう。

このような長年の貿易経験を生かして、平戸の松浦家はのちに西洋との貿易を成功に導き、大名となりました。

武力も備えた エリート商社マン？

松浦党の要素を
つめこむと
こうなる……



今福神社

今福町東免68

松浦党の祖と言われる源久公が、旧暦の12月30日、ぎぎが浜からお宮のろうそくの明かりを頼りに上陸。そこで大晦日を過ごしたため「歳の宮」と呼ばれました。最初の居城である梶谷城に移るまでを過ごしたといわれています。
また、今では「アジフライの聖地 松浦」のアジの恵みに感謝を込めて金箔で仕上げた“アジフライ”鯨塚が施されています。

梶の葉と団子

源久公が今福神社に陣屋を構えた際、地元の人たちは梶の葉に3つの団子をのせて歓待。そのもてなしにいたく感動した久公は、その後松浦家の家紋として梶の葉の紋を使うようになったそうです。



地元で「歳の宮」として親しまれる

ぎぎが浜

今福町北免

船に乗って中央から松浦の地にたどり着いた久公。その時に浜の鳴き砂が「ぎぎ」と音を立てたことから、この浜は「ぎぎが浜」と呼ばれるようになりました。静かで美しい浜はドライブにもオススメです。

松浦党はじめての一步

わざわざ巡りたくなる



鰐口

神社や寺院の軒に吊るして打ち鳴らすもの。1355(正平10)年に松浦丹後亀童丸によって寄進されたもので、県の有形文化財に指定されています。

善福寺

今福町仏坂免910

今福松浦家の祈願所として創建され、松浦氏の始祖久公を祀る今宮神社の別当寺(神職が祀りを兼ねる寺)となっていました。

松浦党ゆかりの寺にギター和尚?!

県内外で「歌う和尚」として知られる住職の村尾憲広さんは、自ら作詞作曲しギターとハーモニカを演奏。ずっと心に染み渡するような歌の力で、仏の教えを人々に伝えています。

村尾 憲広さん
声も微笑みもやさしい
善福寺の住職。

調川道路公園

松浦水軍の奥

調川町平尾免(国道204号線沿い)

元寇など、外国の脅威にさらされてきた松浦を幾度となく守ってきた松浦党。そのかぶとが「災い事は許さん」と言わんばかりの眼力でにらみをきかせているようです。

すごい眼力を
感じる...



海からの侵入者を
見張るかのよう



星鹿城山展望台へ向かう
道路の通行止めにより
現在、登頂はできません。

星鹿城山

星鹿町岳崎免

伊万里湾に浮かぶ青島、鷹島はもちろん、晴れていれば遠くの杓岐、対馬まで見渡すことのできる展望台は、かつて源頼朝の命で下向した加藤左衛門重氏が刈萱城を築いた場所。ここで「AR蒙古襲来」(14ページ参照)をかざせば、敵軍が海を埋め尽くす絶望感を味わえます。

フォト
ジェニック
展望台へ



あの松浦党の足跡

地名に残る壮絶な戦い

1281年の弘安の役。暴風雨により元軍のほとんどが溺死しました。生き残りの元軍を打ち滅ぼした際、壮絶な戦いの現場となった鷹島には血浦(現在の周良)、首崎(現在の薫崎)、胴代(現在の堂代)、地獄谷など今も地名にその足跡を残しています。

鷹島



鶏のせいで

1274年の文永の役。元軍は上陸した鷹島で島民のほとんどを虐殺。山奥の開田という場所では、鶏が鳴いたせいで8人家族のうち7人が殺され、灰だめに隠れた老婆1人が助かったといわれています。以降、開田では鶏を飼わなくなりました。

梶谷城跡

今福町東免

平安末期に源久公が築城。松浦氏の居城として使われたといわれています。伊万里湾を一望する今福町城山の山頂に、その石垣や天守台跡などを見ることができます。

石垣に萌える
山城跡





体験

わざわざ体験したい
プログラムがあります。

いつもとちょっと違う観光を楽しみたい方にオススメなのが、
古き良き日本人の“生業(なりわい)”丸ごと体験型旅行「ほんなもん体験」。
子や孫へ伝えたいもの、ずっと残したいものを詰め込んでいます。
2002(平成14)年、有志により発足し青島から始まったプログラムは、
今や全国でも知られる存在へ。
オーライ! ニッポン大賞内閣総理大臣賞、
長崎県民表彰、JTB交流文化賞優秀賞などを受賞しました。
松浦の「人」の魅力にも触れて過ごす体験が、
明日への活力になると評判です。

修学旅行

松浦市は、
体験型旅行の
横綱です!

海外の方

グループ

家族旅行

体験型修学旅行の先進の地!

子どもたちが変わる!と評判

そのままの松浦の暮らしを体験できる「松浦党の
里 ほんなもん体験」。2002(平成14)年の開始以
来、これまでに約34万人が訪れました。松浦の豊
かな海にちなんだ体験を中心に、郷土料理や、受
け継がれてきたならわしに触れられる体験が約
80コース用意されています。インストラクターを務
めるのは地元住民。そして、約500戸が民泊を受
け入れています。
特に首都圏の中学校・高校での修学旅行人気は

高く、わずか1泊2日の滞在でも参加した学生の心
を癒やし、生きる力を育むプログラムとして評判を
呼んでいます。今や体験型旅行の横綱的存在とな
り、一般旅行者、外国人旅行者の心もつかんでい
ます。
今後も、訪れた方の声や、時代のニーズに合わせ
て様々なコースを組む予定です。ふと、生き方に
ついて考えてしまうような、濃い「ほんなもん体験」が
待っています。

修学旅行生 お礼の手紙より

行く前は「田舎やし、何もないやろなあ」とか
「ホームステイとか考えられない」など、狭い視野
でしたが、行く前と今の考えは全く違います。心
がほぐされて、「自分はこんなにも心から笑え
たりできる」という事に気がきました。田舎の人の
あたたかい人情、自然にかこまれてからっぽの
心に沢山うめこむことができました。

私達は、ほとんどのことをスーパーなどに頼っ
ている。ステイ先はほぼ自給自足で生計をたて
ておられた。海で魚をとり、畑で野菜をとる。民泊
先のお母さんに「努力をしなさい」と教えられた。
「あきらめてはだめだ」と言ってくれた。一つ一つ
が生きた知恵だった。

ほんなもん体験 訪れる方だけでなく、体験や民泊を受け入れる地域の方々にも活力をもたらしています。

海だけじゃなく
農業や畜産も
体験できます。



つなぎ無しの
青島のかまぼこは、
お土産でも大人気!

かまぼこ作り

青島では魚がたくさん獲れるから、昔からどの家でもかまぼ
こを作ります。使うのはその日獲れた魚、塩、水だけ。島のお
母さんがさばき方から教えてくれます。



港釣り・船釣り

ほんなもん体験の中でも人気がある釣り体験。漁師さんに
釣りのコツを教わりましょう。島の周辺はリアス式海岸で
地形が複雑なので、魚種も豊富です。



いもち作り

いももちも松浦ではおなじみの郷土料理。サツマイモともち
米を蒸し、臼と杵を使ってついていきます。あんこやきな粉
をつけていただきます。



長崎ちゃんぽん作り

肉・野菜・魚介類がいっぱい入ったバランスのとれた栄養満点
の長崎ちゃんぽん。スーパーで手に入る材料や調味料を使い、
家庭でもお店のように美味しく作れる秘訣をお教えます。

ほんなもん体験

問合せ先

(一社)まつら党交流公
御厨町田代免 601
☎0956-41-7171

honmono-taiken.jp

ほんなもん体験

検索

全部で約80コースを
ご用意しています!



体験

わざわざ選ばれる民泊の聖地・青島

漁師さんちに泊まろう。

青島で民泊を行っている松尾さん夫妻。年間約100名のゲストを迎え入れています。ここでは、漁師さんのお家の暮らしがそのまま体験できます。

「お父さん、揚げて来て!」とミサ子さん。なんでも、夕飯に使うイカを港内のいけすに取りに行くのだそう。「特別なごちそうはひとつもない、いつもの夕飯なんですよ」とはいえ、新鮮なイカや、その日水揚げされた魚のお造りが食卓にずらりと並びます。民泊だから、家事も一緒に基本。初対面でも料理をしながらだと会話も弾みます。仕事のこと、家庭のこと。学校の先生にはやんちゃだと聞いていた子どもたちが、家庭内で寂しい思いをしていることを打ち明けて話してくれたことも。家族の一員として迎え入れて「暮らす」感覚だから、たった1泊2日でも共に過ごした思い出は濃く、その後に手紙をやり取りしたり、結婚後に新しい家族で来てくれたりと、交流が続く



ことが多いとか。また、最近は海外からのゲストも増えており、その時は息子さん夫婦がスマホを使って意思疎通を図るそうです。

「私たちのいつもの暮らしが喜ばれるなんて…嬉しいですね。漁村の暮らしのリズムに触れて、美味しいものを食べて帰ってもらいたいです。」とミサ子さん。

松浦が第二の故郷になってしまうような、まるで親戚が増えるような、あたたかい体験民泊が待っています。

民泊のお問い合わせ

(一社)まつうら党交流公社 御厨町田代免601 ☎0956-41-7171



施設・ホテル一覧

*所在地に関しては、P30、31のマップをご参照ください。

松浦エリア							
施設名	素泊り	1泊2食	住所	電話番号	施設名	素泊り	1泊2食
旅館 旅館すえひろ	¥4,500～	¥6,000～	志佐町浦免1308-4	0956-72-0545	民宿 民宿ひらの	¥3,850～	¥5,500～
旅館 旅館ちづる荘	¥4,400～	¥6,600～	志佐町里免352-1	0956-72-0551	民宿 民宿川上	¥4,400～	¥8,800～
ホテル 松浦シティホテル	¥5,600～	¥7,100～	志佐町浦免1782-1	0956-72-5000	旅館 松川屋旅館	¥4,400～	¥6,050～
ホテル ホテル桜梅閣	¥5,500～	¥7,150～	志佐町庄野免361	0956-72-1717	旅館 石川屋旅館	¥4,400～	¥6,600～
ホテル ビジネスホテル海風	¥5,500～	¥7,150～	志佐町庄野免274-4	0956-72-2000	旅館 山福旅館	¥4,400～	¥6,600～
ホテル アミスタホテル	¥5,900～	—	志佐町浦免1350-1	0956-72-5001	ゲストハウス ゲストハウス海の風	¥15,000～	—

鷹島エリア				福島エリア			
施設名	素泊り	1泊2食	住所	電話番号	施設名	素泊り	1泊2食
旅館 宮崎旅館	¥4,000～	¥5,500～	鷹島町阿翁浦免643-3	0955-48-2709	民宿 つばき庵	¥3,850～	¥7,700～
旅館 旅亭吉乃や	¥6,000～	¥11,450～	鷹島町阿翁浦免649	0955-48-2030	グランピング グランピングヴィレッジシーグラン	¥13,750～	¥18,700～
旅館 旅館鷹島センター	¥3,850～	¥6,600～	鷹島町中通免1894	0955-41-5011	ホテル ペットリノートブレインズ長崎	¥16,300～	¥21,080～

*一泊朝食付きのプランは別途お問い合わせください。
*シーズンによって価格が変動する場合があります
*宿泊料金はすべて税込表示。

松浦市の宿泊情報
一部、動画でも紹介中!



福島エリア

豊かな自然と美しい景観に囲まれた福島の中心部に位置するオートキャンプ場。オートキャンプサイト18区画の全てに電源完備。うち10区画は専用の流しもある。ここに宿泊し、ハウステンボスや、平戸、有田陶器市に足を延ばす利用者も。

設備の整った使いやすいキャンプ場

福島オートキャンプ場

☎0955-47-4084 [土日祝を除く9:00～17:00] ((公社)松浦市シルバー人材センター-福島出張所)

住所 福島町塩浜免 利用期間 4/1～12/31 ※要予約 設備 オートキャンプサイト18区画、電源設備、炊事場、シャワー、トイレ、駐車場など

観光

海も山もすぐそこ! だからアウトドア派のみなさんもわざわざやってくる!

設備の整った使いやすいキャンプ場

初崎キャンプ場

☎0955-47-4084 [土日祝を除く9:00～17:00] ((公社)松浦市シルバー人材センター-福島出張所)

玄界灘に沈む夕日を目の前で眺められるキャンプ場。車で約15分ほどの距離に商店有り。釣りにも最適な環境です。

住所 福島町鍋串免 利用期間 4/1～9/30 ※要予約 設備 フリーテントサイト、炊事施設、トイレ、駐車場など

白浜海水浴場

☎0955-48-3111 (松浦市鷹島支所)

その名の通り真っ白な砂浜が美しく、透明度も高い人工ビーチ。波も穏やかで過ごしやすい。

住所 鷹島町阿翁浦免 設備 無料約40台、シャワー(100円/3分) ※パーベキュー、キャンプ禁止

大崎海水浴場

☎0956-76-8822 (まつうら観光物産協会)

白い砂浜の海岸線が約150mも続くロケーション。ウインドサーフィンなどのマリンスポーツを楽しめるスポットとしても人気。

住所 御厨町大崎免881 設備 無料P30台、シャワー(大人100円/小人50円) ※パーベキュー、キャンプ可

初崎海水浴場

☎0955-47-3111 (松浦市福島支所)

コバルトブルーに輝く海。遠浅でお子様連れの方にも支持されています。

設備 無料P30台、トイレ、シャワー(100円)

海上遊宴船 遊友松浦つばき号

いつもと違うお集まりに! 海の上の宴席。

松浦の海が織りなす美しい風景と、旬の海鮮を満喫できる遊覧船。

人気の2コース!

要予約 貸切船 定員 45名

つばき号の全4コース、その他の詳細はwebパンフレットで!

発電所周遊コース サンセットクルーズ

御厨港 発着

福島港 発着

いろいろ島周遊コース ディクルーズ

あまりの美しさに弘法大師も筆を落としたと言われる、美しい島々の総称「いろいろは島」。青い海と空、輝く緑の島々のコントラスト。島々を縫うように進みます。

御厨港 発着

海の幸

歴史

体験

観光

お土産

4月

不老山
花と光のフェスタ

松浦エリア

約11万本のツツジが咲き誇る季節に開催。小さな丘のように盛り上がる公園内の斜面を、赤やピンク、白色のツツジが埋め尽くす。イベントデーにはダンスやよさこい、つなぎ大会、松浦のご当地グルメも楽しめます。

- 開催地／不老山総合公園〔志佐町高野免377〕
- 駐車場／350台 ※イベント開催日のみ軽・普通車500円/バイク200円 ※イベント当日は、市役所などに無料駐車場あり。そこからの無料シャトルバスをご利用いただけます。
- 問合せ先／0956-72-1111（まつり実行委員会）



7月

御厨
ぶどう祭り

- 開催地／道の駅松浦海のふるさと館〔志佐町〕

8月

松浦メロンまつり
(アールスメロン)

- 開催地／道の駅松浦海のふるさと館〔志佐町〕

今福花火大会

- 開催地／今福漁港周辺



5月

和船競漕(せいぐろ)

松浦エリア

市指定無形民俗文化財

毎年端午の節句の日に、子どもたちの健やかな成長と豊漁を願って開催される伝統行事。町内のチームで、約300mのコースを競います。

- 開催地／鷹島阿翁浦漁港

松浦メロンまつり
(キンショーメロン)

松浦エリア

キンショーメロン、地元産野菜や新茶の即売会が行われます。

- 開催地／道の駅松浦海のふるさと館〔志佐町〕

わざわざ、

Event

Calendar

何度でも
行きたい

わざわざ松浦へ行くなら、イベントのほうがいいという方へ。豊かな自然と海にちなんだお祭り、イベントがいっぱいです！



10月

土谷棚田の火祭り

福島エリア

絶景スポットをライトアップ！

日本の棚田百選の中でも屈指の美しさで名高い土谷棚田。毎年10月にはあぜ道に約3,000本もの灯籠が並び、幻想的な風景が浮かびあがり、その姿を一目見ようと多くの観光客で賑わいます。

日中の姿もさることながら、田植えの時期には水が張られた約400枚の水田が夕日に輝きます。写真愛好家の方の心を掴む絶景スポットです。

- 開催地／土谷棚田
- 車一台あたり1,000円（棚田美化協力金）
- 問合せ先／0956-76-8822（まつら観光物産協会）

※イベント当日は車では行けません。福島港 仏崎荷揚場に駐車いただき、無料シャトルバスをご利用ください。

10月

松浦おさかなまつり

松浦エリア

新鮮なおさかなをお得に楽しめる！日本有数のアジ、さばの水揚げで知られる松浦魚市場で開催。旬の鮮魚や水産加工品の格安販売、魚のつかみ取り、模擬セリなど、松浦ならではの企画が盛りだくさん。ライブやダンスショーなども楽しめます。

- 開催地／松浦魚市場〔調川町下免695〕
- 問合せ先／0956-72-2495（松浦おさかなまつり実行委員会）

松浦

イベント カレンダー

松浦水軍まつり

松浦エリア

元軍の襲来から郷土を守った松浦党（松浦水軍）を讃え、2日間にわたって開催されるまつり。水軍にちなんだ武者行列、松浦党が活躍していた頃の船を再現した山車展示は歴史情緒たっぷり。市民総踊り、海産物・加工品などの物産展示即売会も開催されます。

- 開催地／松浦市文化会館周辺
- 問合せ先／0956-72-1111（まつり実行委員会）



11月

コスモス畑の収穫祭

鷹島モンゴルまつり

福島ふるさと祭り

- 開催地／鷹島スポーツ・文化交流センター
- 開催地／福島総合運動公園

12月

松浦メロンまつり
(アールスメロン)

福島

つばき祭り

- 開催地／道の駅松浦海のふるさと館〔志佐町〕
- 開催地／福島武道館



わざわざ足を運びたいくなる！ 眼福!! 観光スポット

季節ごとに
見所いっぱい!

SNS映えも
抜群だよ!



松浦高校のみなさん



ふろうさん
不老山
総合公園

松浦エリア

日本各地に残る「徐福伝説」の舞台。標高288mの山頂から360度の展望を楽しめる。春、一面に咲き誇る約11万本のツツジは特に有名。アドベンチャーコース・バーベキュー広場などのレジャー施設も充実。

[関連情報 p.24]
● 志佐町高野免377 《カーナビ設定はこちら》



星鹿城山展望台へ向かう
道路の通行止めにより
現在、登頂はできません。



ほしかじょうやま
星鹿城山展望台

松浦エリア

建久2年(1191)源頼朝の命で、現在の博多地方から下向した加藤左衛門重氏が、ここに刈萱(かるかや)城を築いたと伝えられている。山頂には本丸の輪郭が残っており、天気の良い日は杵岐、対馬まで見渡せる。

● 星鹿町岳崎免2300



ほうはま
宝の浜海水浴場

松浦エリア

御厨港からフェリーで20分の青島にある天然砂浜海岸。輝く白砂の海岸線が400mにわたって続き、奥行は約100m。人気の海水浴場となっている。バーベキューやキャンプも楽しめる。

● 星鹿町青島免701-10



りゅうおう
龍王の滝

松浦エリア

落差は約7メートルの小さな滝ながらも、苔むした岩肌を白糸のような水が落ちるさまはまるで絵画のよう。駐車場が近く、途中まではキャンプ道を進むので行きやすい。

● 志佐町柚木川内免

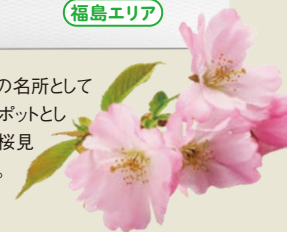


おおよま
大山公園・いろは島

福島エリア

約800本のソメイヨシノ、ヤマザクラなどが植えられ、桜の名所として有名。満開の桜の奥にいろは島を望む景色は撮影スポットとしても大人気。園内には十月桜もあるので、年に2度の桜見物ができる。3月には夜桜を楽しめるライトアップも実施。

● 福島町端免1517-1



どや
土谷棚田

福島エリア

日本の棚田百選にも認定された棚田。約400枚の棚田を玄界灘に沈む太陽がオレンジ色に染める風景は、思わず立ち止まり見とれてしまう美しさ。田植え時期には、全国から大勢のカメラマンが訪れる。

● 福島町土谷免



みやじだけ
宮地嶽史跡公園

鷹島エリア

鷹島で最も眺めがいい標高116mの高台にある史跡公園で、絶景スポットとしても知られる。鷹島では元寇の際に激戦が展開され、多くの島民や兵士が犠牲となった。その魂を弔うための記念碑や宮地嶽神社、愛宕神社が祀られている。

● 鷹島町阿翁免1030



たかしまひぜん
鷹島肥前大橋

鷹島エリア

松浦市鷹島町と佐賀県唐津市を結ぶ1,251mの大橋。この橋の完成で、鷹島へ陸路からアクセスできるようになった。とらふぐ、本まぐろなどの鷹島グルメや、松浦市立埋蔵文化財センターを気軽に楽しめるようになったのもこの橋のおかげ。

● 鷹島町神崎免



はつざき
初崎公園の
椿の群生林

福島エリア

福島の北端、初崎灯台へと続く探勝道には、約5万本のヤブツバキが群生している。ヤブツバキは松浦市の花として市民にも親しまれている。

● 福島町鍋串免



かわずばな
蛙鼻公園

福島エリア

四季折々の花が咲きほこり、丘陵地にハーブなどの花壇、桜、ツバキなどの花木が整備された美しい公園。景勝地いろは島を見下ろせる。

● 福島町里免1669-1



たかしま
鷹島海中ダム

鷹島エリア

日本初の海水淡水化ダム。島内のほぼ全域の耕地に対する農業用水を確保している。ダム堤体の壁面には鷹島の伝統芸能「六本職」が描かれており、ダム湖周辺はジョギングコースや公園として整備されている。

● 鷹島町里免1168-2

A 道の駅松浦海のふるさと館



志佐町庄野免226-30
☎0120-062-004
🕒店舗・売店 8:30~19:00
(12月31日 8:30~17:00、
1月1日 9:00~12:00)
📌休無休 📌有

第2位
とき
旬塩さば (1尾入り)
800円 旬さば2枚
[賞味期限] 2ヶ月 (要冷凍)
脂ののった旬さば。
袋から出して焼くだけで絶品塩さばの完成!



第1位
ぶり頭カット
400円 1kg
[賞味期限] 1年 (要冷凍)

ブリの頭を食べやすくサイコロカット。ブリ大根やあら炊きにといつでも食卓で活躍してくれるのに、安すぎる!



これぞ
常備魚。
上田理香さん

わざわざ
買いに行きたい / 贈りたい /
店舗別

松浦を訪れた人は
何を買い帰るの?

お土産ランキング

B 道の駅鷹り島



鷹島町神崎免1636番地
☎0955-48-3535
🕒8:30~18:30
(1月1日 ~12:00)
📌休無休 📌有

第2位
鮮魚 時価
鷹島では本まぐろやブリなどの養殖、天然モノの新鮮な魚も豊富です。



第1位
鷹島本まぐろ
(赤身、中トロ、大トロ)
グラム 950~1,700円
鷹島沖で養殖された本まぐろは、身がしまって脂ののり抜群。甘みと旨みが口の中でとろけます。解体即売会も人気!



鷹ら島 宮本徹弥さん

第3位
鷹島かすてら
500円 150g [賞味期限] 製造日より50日
「鷹ら島」限定のカステラは、鷹島産の柑橘・スイートスピリングの果汁入り。



第1位
冷凍アジフライ 1,200円~
[賞味期限] 1ヶ月 (要冷凍)
刺身鮮度のアジの小骨をキレイに取り除き、衣をつけて急速冷凍。サッと揚げるだけで、松浦のアジフライが楽しめます。



聖地のアジを
お手軽に。

贈り物に、自宅用に。
観光客のみならず地元の人も足繁く通う
松浦市内5つの人気店に、
売れ筋商品トップ3を聞きました。



第23代松浦
よかとこ大使
渡邊よし乃さん

第2位
ブリハラスティック
450円 500g
[賞味期限] 6ヶ月 (要冷凍)
脂ののったブリのハラミを食べやすくカット。焼くだけで絶品つまみに!



第3位
ぶりかま
600円 2枚入り
[賞味期限] 3ヶ月 (要冷凍)
贅沢なぶりかまは、シンプルに塩焼きで。自宅でも思う存分楽しめます。



C とれたて福の島



福島町喜内瀬免680番地1
☎0955-47-4110
🕒9:00~17:00
(休) 盆・正月のみ
📌有

第1位
冷凍車えび 2,500円
[賞味期限] 6ヶ月 (要冷凍・加熱用)
天ぷら、塩焼き、エビチリなどどんな料理もバツと華やく車えび。活き車えびを美味しさそのまま急速冷凍しました。
活き車えびも9月~翌1月頃まで販売しています。

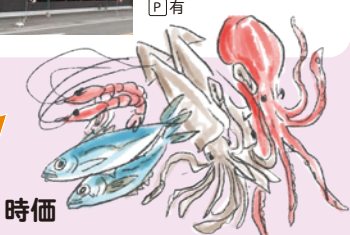


プリプリの
食感。

第2位
釜揚げしらす 時価
水揚げシーズンは即売! とれたてをすぐゆでた、ふわふわのおいしさ。



第3位
鮮魚 時価
天然モノの小えび、アジ、イカ、タコなど、福島でとれた旬の鮮魚がそろいます。



第1位
とき
旬づくし 5,800円
[賞味期限] 60日 (要冷凍)
松浦の海のおいしさを丸ごとバックした、贅沢なセットは贈り物にも最適。



ギフトにも
おすすめ

第2位
とらふぐ刺身と
ちり鍋セット (3~4人前)
19,000円
[賞味期限] 1ヶ月 (要冷凍)
最高級のとらふぐが満喫できるセットです。



冷凍アジフライも取り扱っています。

E まつうら観光物産協会 まつうら旬旬マーケット



全国送料無料

<https://matsuura-dokidoki.com/>

第3位
とき
旬さば缶詰贈答用
(水煮・味噌煮・醤油煮 3缶セット)
4,300円 200g×3缶
[賞味期限] 製造日より1年以上
ブランドさば「旬さば」1尾から、1缶だけしか作れない、究極の高級さば缶です。



他にもいろいろ
オンリーワンな
松浦みやげ!



松浦茶



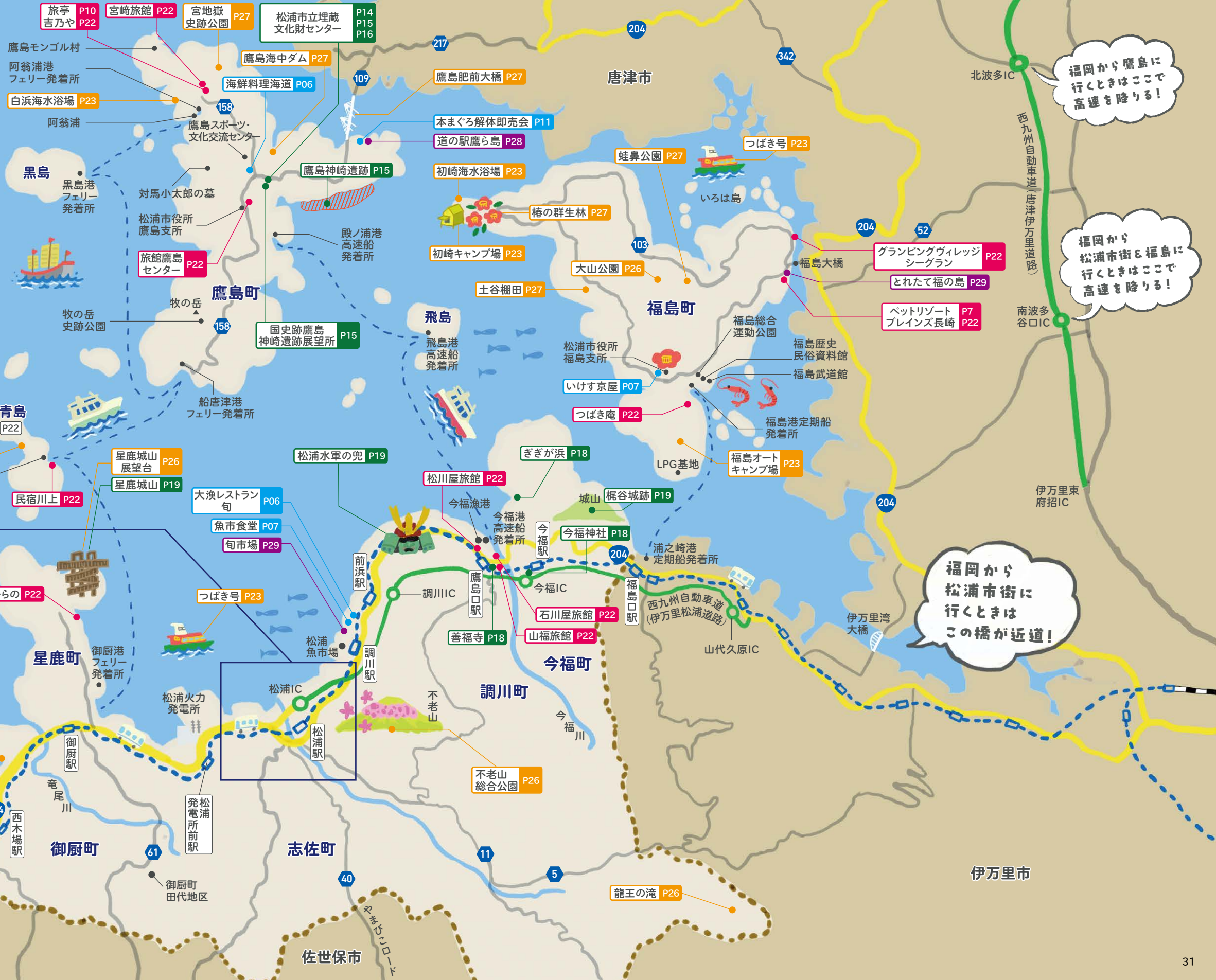
いりこ



つばき油



- 海の幸スポット ● 歴史スポット
- 観光スポット ● お土産スポット
- 宿泊施設



福岡から鷹島に行くときはここで高速を降りる!

福岡から松浦市街も福島に行くときはここで高速を降りる!

福岡から松浦市街に行くときはこの橋が近道!

交通 アクセス

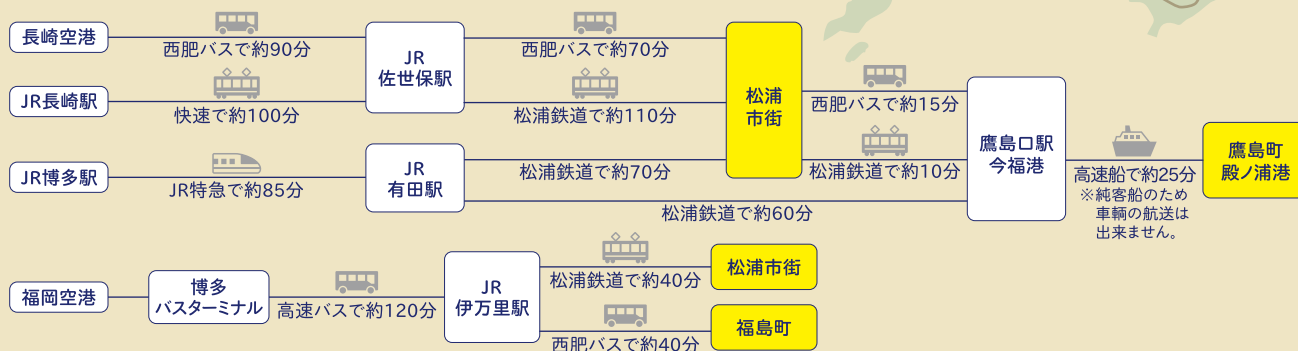
ACCESS



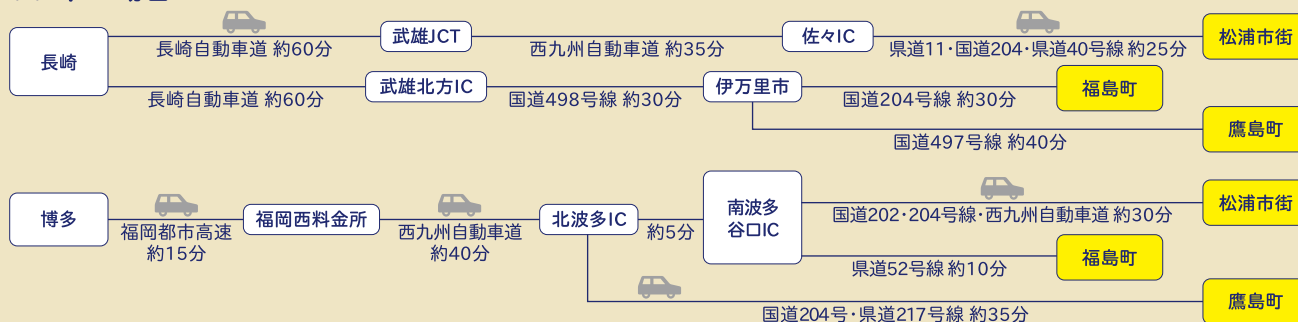
佐々IC
相浦中里IC
佐世保中央IC
JR佐世保駅
佐世保みなとIC
佐世保大塔IC
佐世保三川内IC



公共交通機関の場合



車の場合



※2025年3月現在

長崎県松浦市
観光ガイドブック

2019年2月発行 2025年3月改定

一般社団法人まつうら観光物産協会

〒859-4501 長崎県松浦市志佐町浦免1038番地3

Tel : 0956-76-8822 Fax : 0956-76-8834

E-mail : info@matsuura-guide.com

松浦市の魅力発信サイト

<http://matsuura-guide.com/>

松恋

検索

