

行きたくなる  
理由がある

# 松浦市

やざわざ松浦

やざわざ



松浦愛って?



# MATSUURA



大漁! 大漁!



蒙古襲来!



海の男!



大漁! 大漁!



蒙古襲来!



海の男!



大漁! 大漁!



蒙古襲来!



海の男!

# 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、  
漁師も一日置く本まぐろ。  
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

## 福島エリア

## 松浦エリア



## 日本一のアジ



美味しいとお手頃



## 元寇の歴史



## 体験型旅行



## 観光スポット



人気お土産

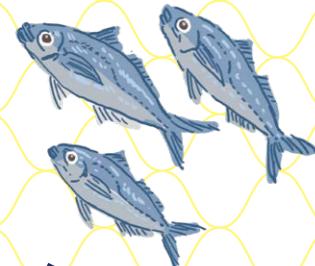
わざわざ

## 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

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<sup>※</sup>。うまい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。

ひとアジも  
ふたアジも  
ちがうよ！



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。ほどよく上品な脂がおり、キュッと引き締まった身のおいしさが特長です。

二つのアジを食べ比べてみて！

湾外のブランド魚  
とき  
旬あじ

対馬海峡の中でも、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出会いを毎年待ちにしています。



わざわざ、  
食べに来る価値あり！松浦市は  
「マジフライの聖地」！

松



## 松浦市の マジフライ

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、松浦のマジフライの素晴らしさを感じていただけると思います。

聖地化にあたり、松浦ではそれぞれの店のこだわりのマジフライが続々とメニュー化されています。店ごとにマ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。マジフライをきっかけに松浦の海の幸をご堪能ください。



友田  
吉泰



アジフライ  
アソシエイション  
を作っちゃいました！

刺身でも食  
べられる  
揚げちゃうよ！

刺身でも食  
べられる  
揚げちゃうよ！

ランチなのに  
タ食レベルの豪華さ。

鮮度、旨さ、  
安さに自信アリ。

大漁レストラン句

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  
通常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様  
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  
10:30~14:00 (L.O.13:30)  
休土曜日・松浦魚市場の定休日  
P有



荒山正志さん

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。



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  
11:00~14:00 (L.O.13:30)  
17:00~22:00 (L.O.21:30)  
休水曜日 P有(20台)



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。  
もしあてのメニューがなくて  
も他のグルメを楽しんで!

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

わざわざ  
松浦で食べるから  
の味

福之島海鮮レストラン カメリ亞

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  
をたっぷりと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  
ペットリゾートブレイズ長崎  
0955-41-3288  
11:00~14:00  
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  
持帰り土・日限定  
休なし P有



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  
5:00~13:00  
休土曜日・松浦魚市場の定休日  
P有



坂本義江さん

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  
平日 11:00~14:00  
(夜) 17:00~20:00  
土日祝 (昼) 11:00~15:00  
(夜) 17:00~21:00  
月曜日、月曜以外も不定  
P有(7台)



志水進一郎さん



海の幸

歴史

体験

観光

お土産

松浦

ア

浦

の

幸

# さば

松浦です!  
さばを生で  
楽しむなら

## さばの刺身

さばを生で!?と驚くなれ。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。

あなた好みは  
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!



わざわざ遠方から  
松浦に食べに来る人も!



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!



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。

アジもさばも  
日本有数の水揚量!  
本当に松浦の海は  
豊かです!

松浦市役所  
永田裕紀さん



期間限定 [10月~翌2月]

とき  
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。サッ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  
固0956-72-2955  
営(昼)11:30~14:00(L.O.13:30)  
(夜)17:30~22:00(L.O.21:00)  
休不定休  
P有(3台)

聖地なの?  
さばも

## 天然

### とき 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

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やお取り寄せで大人気のトップ3をご紹介します。

わたしたち、ちょっとした  
ブランドになっています。

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に歯切りをし、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。

生産量日本一。  
漁師も認める  
格別な美味しさ。



### 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! お客様から「こんなに食べいいの?」と驚かれるふぐづくし懐石。自家製ごどうふの揚げ出しあり人気です。  
※ごど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/ふぐ雑炊/自家製ごどうふの揚げ出し/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)  
休不定休 ◻有



日本一

日本一

松浦の海は  
冬の海水温が低いから  
脂がしっかりと蓄えられるんだ。



見事な包丁さばき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ます。

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

毎週土曜日+不定開催!  
本まぐろ解体即売会



日本一の  
車えび  
日本一

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に養殖されています。

透明感と、ハリのある身。食べればぶりぶりの食感。そして「車えびて、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い証



甘くてびっくりするよ。

甘み豊か、  
口どけ食感。

本まぐろ

日本一

＼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。

力好きたち、  
集結せよ

“他の海の3年モノ”より  
“青島の2年モノ”と言  
われるほどの大さとと成  
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。



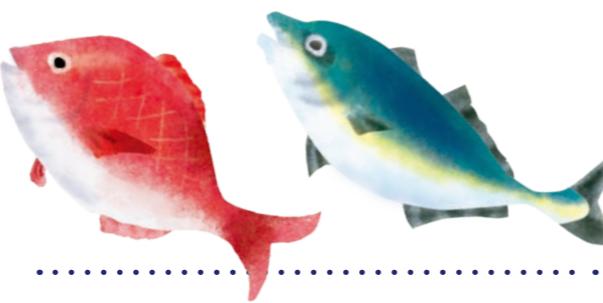
思わず  
拌みたくなる旨さ

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います。サザエのつぼ焼き  
は地元のBBQには欠  
かせない存在。



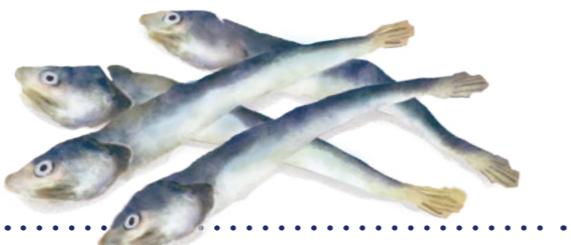
かまぼこの  
概念をくつがえす

やつぱり刺身は  
外せない  
タブリ・  
タイなど



小さくても、  
鮮度が命

水揚げしたばかりのカ  
タクチイワシを一気にゆ  
で上げる、松浦のいり  
こ。だしにももちろん、そ  
のままボリッと食べれ  
ば、新鮮な魚のおいしさ  
が丸ごと味わえます。



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。プリツ  
と旨いごちそう感で、フ  
ツーのかまぼこが食べら  
れなくなるおいしさ。



松尾さん  
船で青島に連れてって

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。



（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、地元に帰って憧れの漁師に。五島沖や対馬付近まで漁に出ていたそうです。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宴船つばき号(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、〆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日として同じことがありません。だから面白いんですね」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。



松尾文博さん  
漁師  
海上タクシーネット  
操縦士

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。ストレスがかかる機嫌が悪いと、身が白っぽく透明感に欠けていたり、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、惜しみぬ努力。

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 場長  
香川義男さん

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、毒矢やて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

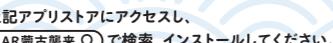
HMD(ヘッドマウントディスプレイ)を着ければそこは、大海原に浮かぶ元寇船の上。細部にわたって再現された当時の元軍の船に乗り、コントローラーを操作して甲板の上を移動したり「てつはう的当てゲーム」などを楽しんだりできます。

(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。



上記アーリアにアクセスし、  
AR蒙古襲来 で検索、インストールしてください。  
※Apple、Appleのロゴ、App Storeは、米国及び他の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。

→ P17へ

## 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に、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になった地元の武士団「松浦党」とは、一体何者なのでしょうか?



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



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)

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!



# 歴史的大事件の海底遺跡

鷹島神崎遺跡



## 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

## 歴史的大事件の海底遺跡

鷹島神崎遺跡

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。



# 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ほう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”鰯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。



# わざわざ 巡りたくなる

## ぎぎが浜

今福町北免

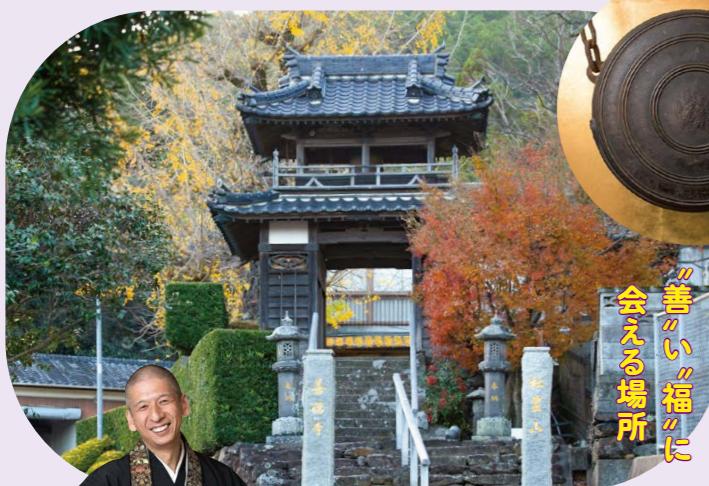
船に乗って中央から松浦の地にたどり着いた久公。その時に浜の鳴き砂が「ぎぎ」と音を立てたことから、この浜は「ぎぎが浜」と呼ばれるようになりました。静かで美しい浜はドライブにもオススメです。



## 善福寺

今福町仮坂免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。



善福寺の住職。

声も微笑みも

村尾 憲広さん

## 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。ずっと心に染み渡るような歌の力で、仏の教えを人々に伝えています。



## 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。



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壱岐、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）をさせば、敵軍が海を埋め尽くす絶望感を味わえます。

展望台へ  
ジェニック  
フォト

# 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（現在の薰崎）、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。



## 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。

**体験型修学旅行の先進の地！**

**松浦市は、**

**横綱です！**

修学旅行 海外の方 グループ 家族旅行

**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。

そのままで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、外国人旅行者的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。

子どもたちが変わる！と評判

**修学旅行生 お礼の手紙より**

行く前は「田舎やし、何もないやうなあ」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」という事に気付きました。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。

**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。

つなぎ無しの  
青島のかまぼこは、  
お土産でも大人気！

**いももち作り**

いもちは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します。

**ほんなもん体験**

問合せ先  
(一社)まつうら党交流公  
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！

**海の幸**

**歴史**

**体験**

**観光**

**お土産**

**体験**

**歴史**

**体験**

**観光**

**お土産**

20

21

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、その日揚げら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ート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のマップをご参考ください。

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	住所	電話番号
旅館 旅館すえひろ	¥4,500~	¥6,000~	志佐町浦免1308-4	0956-72-0545	旅館 民宿ひらの	¥3,850~	¥5,500~	星鹿町岳崎免2448	0956-75-0636
旅館 旅館ちづる荘	¥4,400~	¥6,600~	志佐町里免352-1	0956-72-0551	旅館 民宿川上	¥4,400~	¥8,800~	星鹿町青島免785-3	0956-75-1522
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~	今福町浦免533	0956-74-0009
ホテル ホテル櫻梅閣	¥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~	今福町浦免455	0956-74-0074
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~	今福町浦免457	0956-74-0046
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~	—	今福町浦免565	0956-74-0154

鷹島エリア				
施設名	素泊り	1泊2食	住所	電話番号
旅館 宮崎旅館	¥4,000~	¥5,500~	鷹島町阿翁浦免643-3	0955-48-2709
旅館 旅亭吉乃や	¥6,000~	¥11,450~	鷹島町阿翁浦免649	0955-48-2030
旅館 旅館鷹島センター	¥3,850~	¥6,600~	鷹島町中通免1894	0955-41-5011

\*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!



## 福島オートキャンプ場



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

## 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P約40台、シャワー(100円/3分)  
※バーベキュー、キャンプ禁止

## 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

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

## キャンプ場から海まで徒歩3分!



初崎海水浴場 キャンプ場に隣接

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)

## 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)  
※バーベキュー、キャンプ可

つばき号の全4コース、その他詳細は  
webパンフレットで!



## 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!

## いろは島周遊コース デイクルーズ



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「いろは島」。青い海と空、輝く緑の島々のコントラスト。島々を繋ぐように進みます。

## 発電所周遊コース サンセットクルーズ



オレンジ色に染まる空と海に、発電所のシルエットが幻想的に映し出されます。時速12kmでゆっくり運航するので、美しい夕景を堪能できます。

要予約  
貸切船

定員  
45名



# 不老山 4月 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。小さな丘のようす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、つな引き大会、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料金・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ます。  
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



わざわざ、  
Event  
何度も  
行きたい

わざわざ松浦へ行くなら、  
イベントの時がいいという方へ。  
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

日本の棚田百選 日本夜景遺産  
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(まつり実行委員会)
- ※イベント当日は車では行けません。福島港 仮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 水軍 まつり

松浦エリア

歴史とグルメの街を  
満喫できる!



## 松浦 Calendar

イベントカレンダー

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)



漁船パレード



星鹿宮日の  
流鏑馬



御厨宮日の  
蛇踊り



今福宮日の  
例大祭

## 11月 コスモス畑の 収穫祭

●開催地／御厨町田代地区



## 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)

●開催地／道の駅松浦海のふるさと館〔志佐町〕



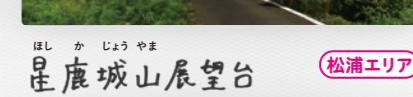
## 3月 福島 つばき祭り

●開催地／福島武道館



# わざわざ足を運びたくなる! 眼福!!観光スポット

SNS映えも抜群だよ!



星鹿町青島免701-10

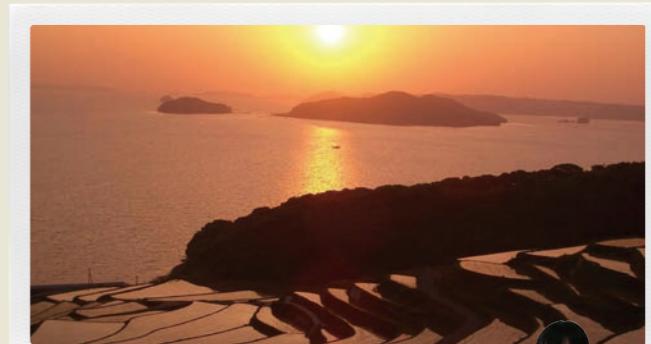
建久2年(1191)源頼朝の命で、現在の博多地方から下向した加藤左衛門重氏が、ここに刈萱(かるかや)城を築いたと伝えられている。山頂には本丸の輪郭が残っており、天気の良い日は壹岐、対馬まで見渡せる。

星鹿町岳崎免2300



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。満開の桜の奥にいの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



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



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



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



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



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。景勝地いのは島を見下ろせる。

●福島町里免1669-1



日本初の海水淡化ダム。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「六本轍」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 P有



## 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ても食卓で活躍してくれるのに、安すぎる!



## 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。



お手軽に。



## 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!



## 道の駅松浦オリジナル どんぶりの醤油

500円

[500ml] [賞味期限] 10ヶ月

甘めのだし醤油は丂だけでなく冷奴  
や煮物、唐揚げの下味にも◎



# B 道の駅鷹ら島



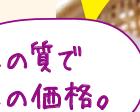
鷹島町神崎免1636番地  
0955-48-3535  
8:30~18:30  
(1月1日~12:00)  
休無休 P有



## 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!



鷹島 宮本徹弥さん



## 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。



## 鷹島かすてら

500円

[150g] [賞味期限] 製造日より50日  
「鷹島」限定のカステラは、鷹島産の柑橘・スイートスピングルの果汁入り。

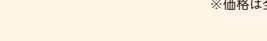
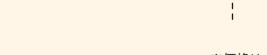
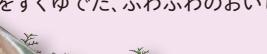
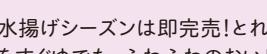


## 冷凍車えび 2,500円

[賞味期限] 6ヶ月(要冷凍・加熱用)

天ぷら、塩焼き、エビチリ等どんな料理もパッと華やぐ車えび。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。





- 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



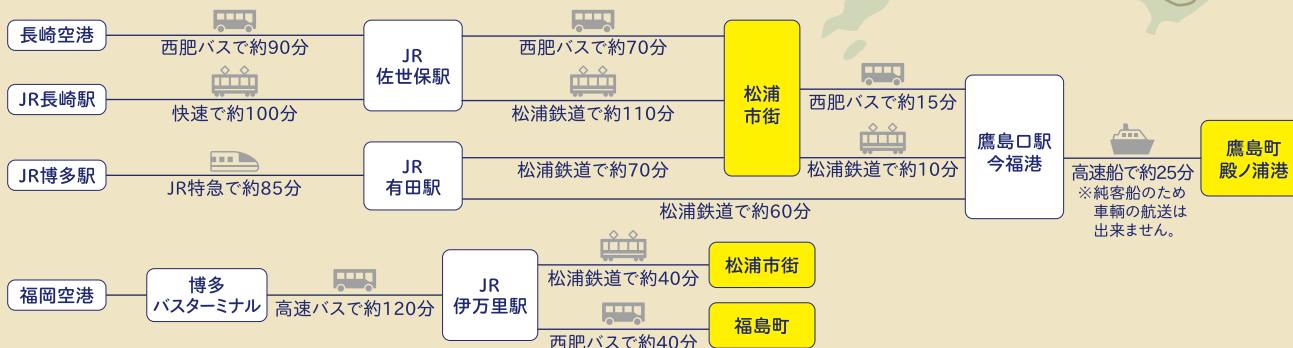
# 交通

## アクセス

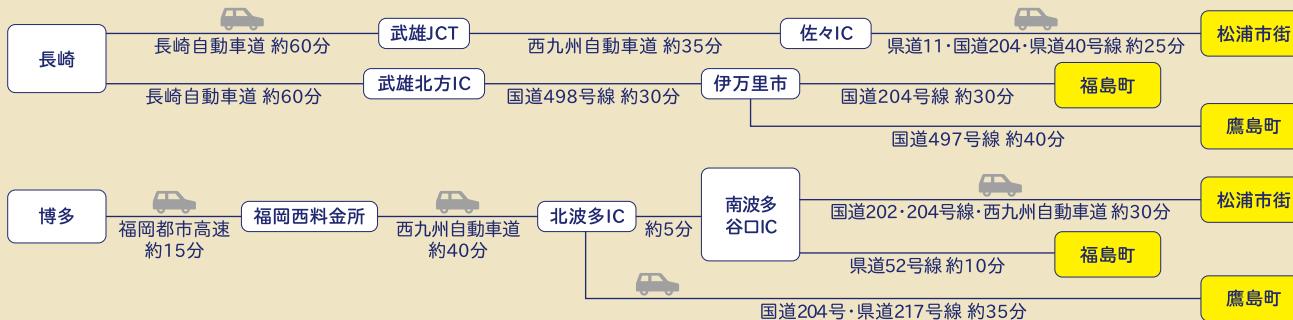
ACCESS



### 公共交通機関の場合



### 車の場合



※2025年3月現在

