



たかぎ七彦 (アンゴルモア 元寇合戦記)

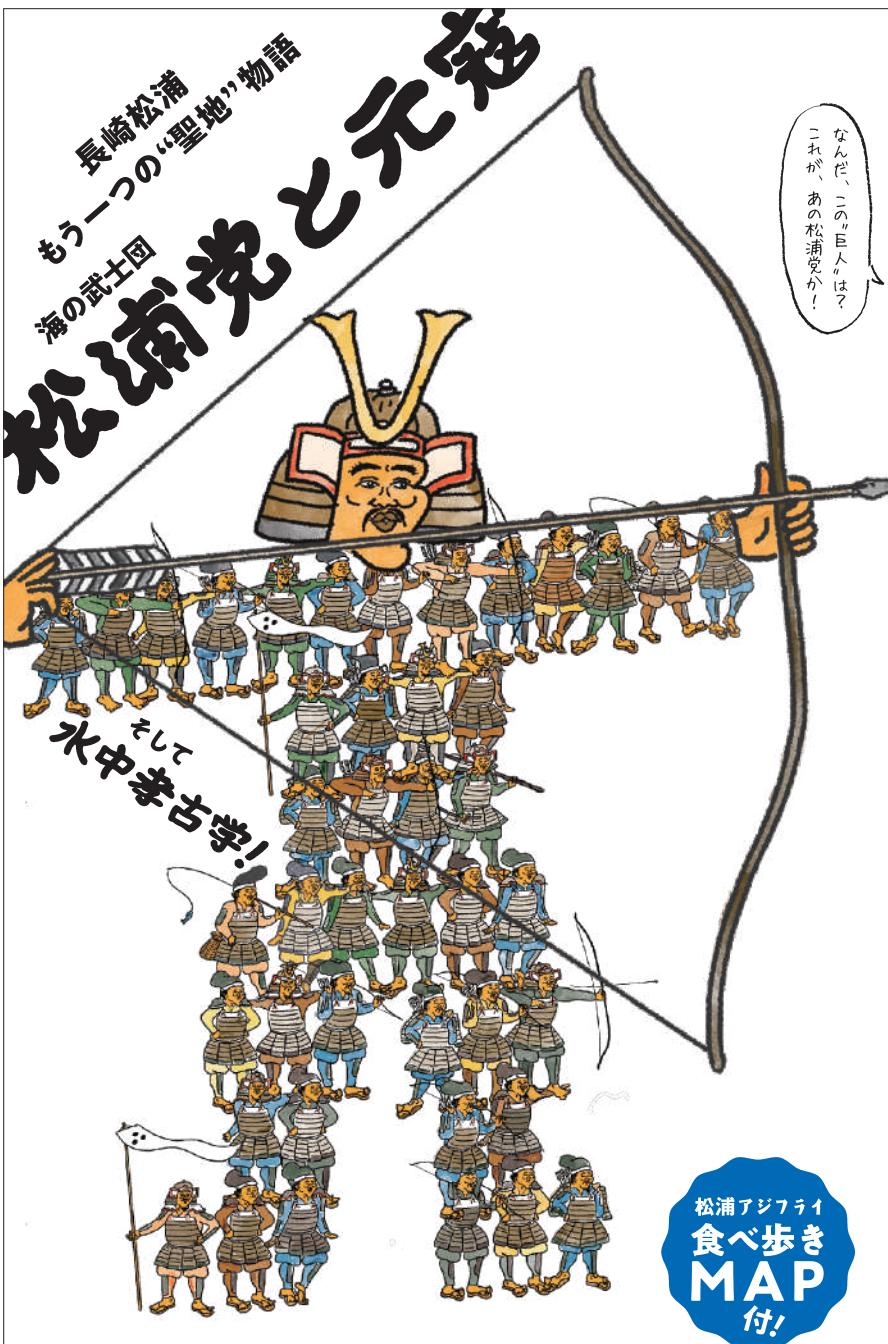
遠藤雅司 (音食紀行)

NONCHELEEE (イラストレーター)

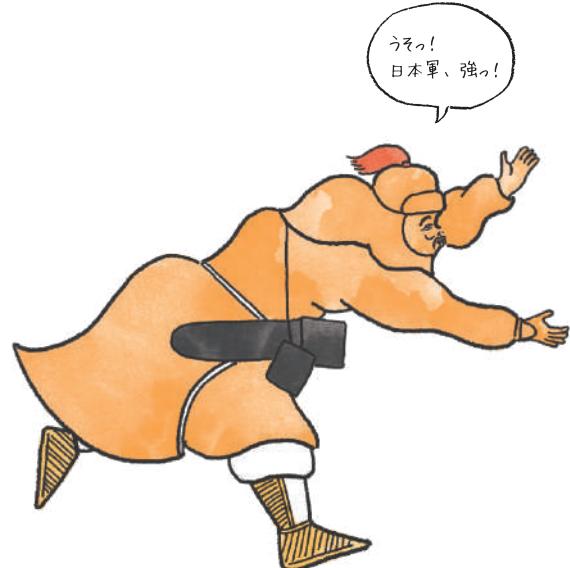
+

潜る、公務員2。

水中考古学×元寇の島・松浦鷹島



神風まで来たぞー!
逃げろー!

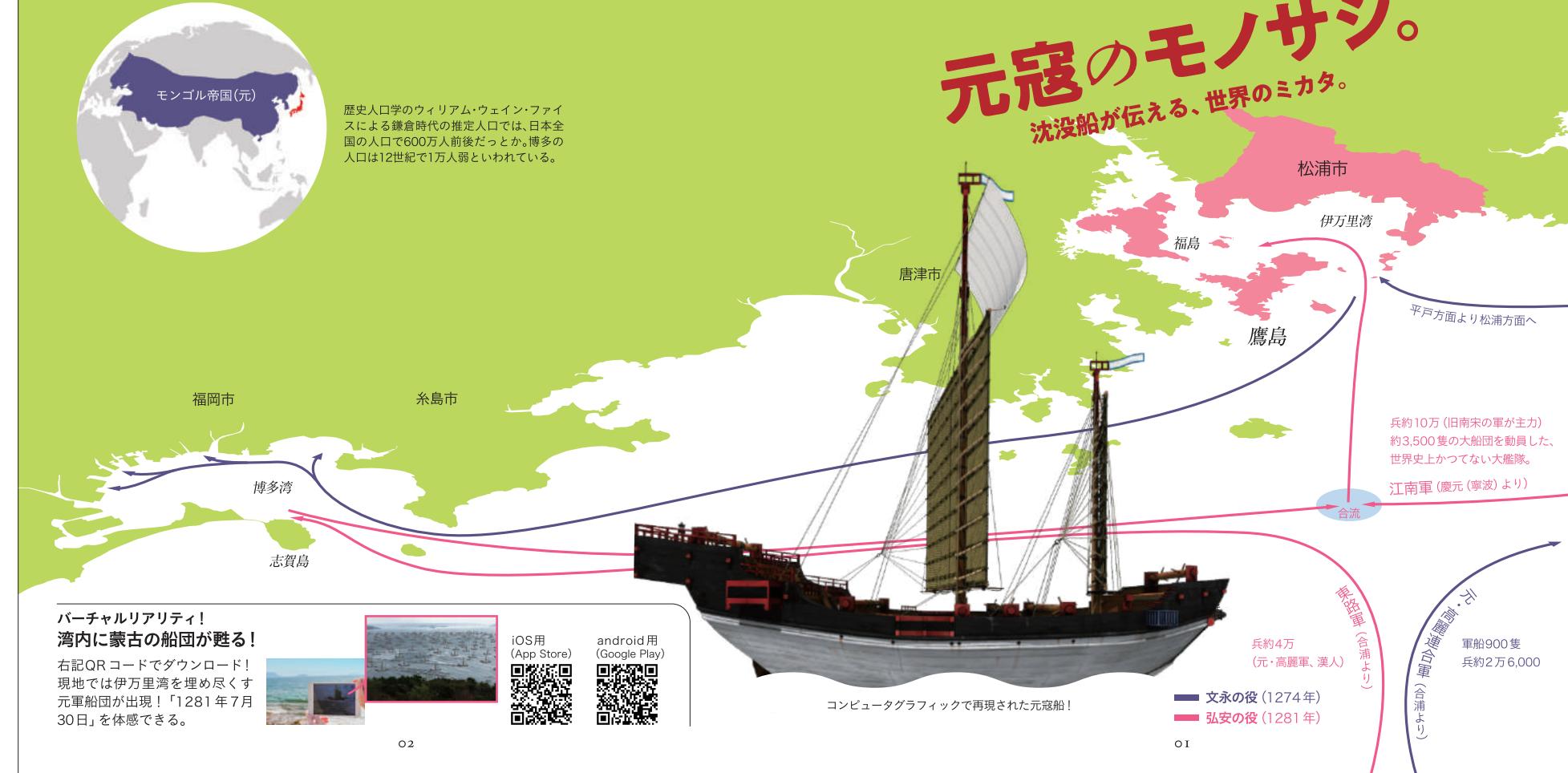


元寇は、世界史サイズ 地球を覆った世界事変

教科書で習ったとおり、「元寇」とは鎌倉時代中期の1274年(文永の役)と1281年(弘安の役)の2度にわたって起こったモンゴル帝国(元)による日本侵攻のこと。日本史上、最大の危機とされる蒙古襲来だ。しかし、これは日本史的に見た表現であり、当時のモンゴル帝国の領土はなんと、地球の陸地の約17%、世界人口比率では約26%に達していたといい、そんな強大国軍の侵攻ははるかヨーロッパにまで及んでいたというのだから、まさしく「世界事変」だったのだ！ そのような歴史上の超大国に日本は一度も侵攻を受け、そしてその侵攻を阻んだ。侵攻を防いだ国は他にもあるが、その多くが一時的で、最終的に敗れている。最後まで屈しないどころか、玄関口で追い払った国は極めて稀有なのだ！

このように、日本の内乱とは規模様相を異にする地球サイズの大変事が、小さな島国の、さらに小さな九州北部に押し寄せた742年前。多勢に無勢に等しい鎌倉武士たちによる祖国防衛戦の武勇伝は、今日、九州各地で語り継がれている。だが、ここ松浦の元寇物語はひときわ特別なのだ！なぜなら、当時を伝える国宝『蒙古襲来絵詞』(P5)が描く元寇と次々に符号する、世界史的にも貴重な発見、つまり、どこにもない世紀の歴史ロマンが花開いているからだ！

教科書ではなかなか実感できなかつたであろう「元寇の世界史観」。しかし松浦市沖で発見されてきた多くの元寇遺物は、日本史飛び出し、当時の世界の有り様を多く伝えてきた。今、再び松浦の海に沈んだ遺物からのメッセージをひも解いてみよう。世界事変に挑んだ先人たちの戦い、新しい元寇史の潮流に触れるはずだ。その舞台は、松浦市鷹島である！



元寇の最前線で戦った 屈強な「海の武士団」

日本最強の水軍 海の武士団、松浦党。

強かつた！

「末盧」千年の民

そもそも松浦党の強み、
それはこの地の利にあつた。ここは邪馬台国へ至る経路として、『魏志倭人伝』に記された、倭国（日本）本土で最初に登場するクニ

「末盧（まつろ）」。古来より大陸と海上交通の重要な拠点であった「松浦（まつら）」地方の立地が、のちの松浦党という武士団形成のよすがともなっているといえるのだ。なぜなら彼らは海上交通に熟達し、本州へ向かうのと同じような感覚で外洋の荒波を乗りこなし、洋々と大陸を渡っていたと考えられているこの海の“猛者”だったのだから！

元寇の役では対馬の守護代・宗助國が、弘安の役では壱岐の守護代・少弐資時が、それぞれの島を守つて戦死。今では地元のヒーローとして語り継がれている。一方、九州本土・松浦の地で御家人として主に戦つたのが、松浦党だ。松浦党は、嵯峨天皇の血を引く源（松浦）久を党祖とする海の武士団で、元寇から遡ること約200年、1069年に久が松浦郡宇野御厨の荘官となりこの地に上陸したのがその歴史の始まりである。

元寇では第14代・松浦答（よし）が、文永の役では博多で、弘安の役では志賀島で、勇敢に戦い最後は鷹島（松浦市）を守つて重傷を負い、自刃している（P.20）。

の地名を苗字とする結合体「松浦党」となったのだ。

驚くのは、党的リーダーの強い統制に従うのではなく、この時代には珍しい合議制「一揆契諾」をとついたこと！ もめごとを武力で解決することを禁じ、領主たちが合議の上多数決で裁定したり、女性の相続権を認めるなど、民主的な体制をとつていたとは驚きだ。

〈神風〉を呼んだのは？！

近年の元寇史研究では「混成軍のため指揮者に確執」「士気が低かった」「矢が尽きた」「渡洋遠征に不慣れだったなど、日本軍を勝利に導いたとする説を否定する所說もさまざままだ。だが、弘安の役では松浦党は志賀島から壱岐島へと転戦、鷹島沖

へと集結する元軍の船団を洋上に釘付けし、そこに“その風”が吹いたのはあきらか。

「神風で勝ったというより（松浦党や、当時の御家人たちの、鍛錬を重ねた強さと知恵、不屈の魂が神風を呼び、勝利に味方した）。私はそう



故郷を守る海の武士団の魂

さて、源久一族は後に48に分かれ「松浦四十八党」と呼ばれた。それぞれの拠点へ

思っています。今福神社・早田宮司が結んだ。和弓の長距離攻撃、騎乗の機動力、さらに太刀や槍もお手の物。鎌倉武士は、松浦党は、戦う前にやるべきことを正しくを行い、勝つべくして勝った。それが元寇の真実



※ 源融流氏祖の源融(みなもとのとおる)を初代とした場合、源久から数えて第7代となる。

国宝『蒙古襲来絵詞』

アーティスト〈NONCHEEEEEE〉による描き起こし！

鎌倉時代、元との戦いを描いた「蒙古襲来絵詞」は、

その戦に出陣した肥後國御家人・竹崎季長を中心に展開する絵巻（2巻）。

今回、「防墾と祖原山が遊び場だった」というアーティスト〈NONCHEEEEEE〉が、諸説を乗り越え、この国宝資料を“裏解釈”で斬る！

国宝絵に描かれた 松浦の海、「御厨」



有名な「御厨海上合戦図」のくだり。暴風雨の5日後、蒙古軍が逃げ始めたとの報せで、掃討戦が決定。肥後の御家人島～鷹島海域。詞書にも「御厨」の名がはっきりと見える。「死ぬ」と書かれたその惨状、この地域の地名に残っているのがその証拠（P20）。日本船は元軍船に比べると粗末な小舟というのもチェックポイント。巨大な元軍船に勝利したその背景とは？！



埴安神社の社額
(福岡市中央区鳥飼)

元軍がドラや太鼓を打ち鳴らして士気を高める様子が描かれている。がもはや開戦から早2ヶ月、出航からは3ヶ月も海上生活。兵の間には厭戦気分が漂い、士気も低下していた。世界最強の帝国にふさわしい巨大で威容な元軍船も続出したという。船が沈み、逃げ遅れて溺死する蒙古兵が続出したといふ。だから吊り下がついたりは最大のチェックポイント！「元寇のタイムカプセル引き揚げプロジェクト」で引き揚げられたばかりと同型の「一石型木製いかり」が描かれているのだ！（P13）



教科書で有名なこの絵！
唯一、松浦で出土の「てつはう」が！



「蒙古襲来絵詞」でもっとも有名なこの絵は「鳥飼湯の塩屋の松の下」のくだり。この絵を描かせた竹崎季長が主役を張っているが、チェックポイントは「てつはう」。このつはうの出土（2001年）により、松浦鷹島沖で元軍船が沈んだ史実と合致したのだ！

ところが絵に描かれているのは、季長側（右）＝日本側から左のモンゴル兵に向けて飛ばせている構図。どう考えてもこのイラストのように左の蒙古側から季長の方に投げられ、炸裂して飛び散っているのが正解のはずだ！

余談だが、背景の「鳥飼湯の塩屋の松」は後世まで立派に成長したという。いよいよ枯れたその松は現在の「埴安神社（同工エリア在）」の額になつたという伝承がある。

残る、絵の現場。 日本を守った偉大な「壁」「防壁」！

これが「無か、方々
危なか、たびー

文永の役のあと、鎌倉幕府は元の再来に備え、九州各地の御家人に命じて1276年3月から約半年間という急ピッチで、博多湾の海岸沿いに約20kmにわたる石垣「元寇防壁」を築かせた。実際、この鉄壁の壁に阻まれ、元軍は弘安の役で上陸することができなかった。最終的には、江戸時代に福岡城の石垣を造る際に使われたそう。今でも一部は福岡市の生の松原などに残っている。



逃げの浦の石壁

星鹿半島（松浦市）に「逃げの浦の石壁」と呼ばれる場所がある。「弘安の役」の際に元軍は星鹿半島「逃げの浦」に上陸した。「逃げの浦の石壁」も九州北部沿岸の防壁が築かれた際に築かれたのではないか」という歴史ロマンがふくらむところだが、確証はないとしてその真相はいかに？

「逃げの浦の石壁」は「防壁」？

元寇と、僕。 by NONCHELEEE



た地形を使い、自転車でチャンバラをしたり、ドリフトしたり、有り余るエネルギーをここで爆発させていたことが強く記憶に残っています。

それから時がたち、割と最近になってこの遊び場が“元寇の戦い”的現場であったことを知り、ふと昔の記憶が蘇り!!! 自転車で坂をドリフトしまくっていた自分と“蒙古襲来絵詞”的絵が完全に一致しちゃ!!!! もしかしたら全く同じスポットで、ほぼ同じような動きをしていたんじゃないかなと思うと他人事ではなくなっていたので、今回の特集にはある種の運命を感じました。

僕は小さい頃から常に“元寇”というワードが身にありました。それは通っていた百道小学校（福岡市）の近所にあった駄菓子屋の裏に“元寇防壁跡”があったり、通った遊び場が“祖原山公園”だったり。

特に祖原山公園は当時流行った6段ギヤ付きMTBで小学4年生ながら行動範囲を徐々に広げていた時に発見した遊び場でした。坂、丘、崖と言っ

“蒙古襲来絵詞”を読み解くうちにこの作品のプロデューサーである竹崎季長さんが、自分の武功を認めてもらうために徒步で鎌倉に出向いて幕府に直訴する哀愁や、その結果、何とか恩賞を得る事ができたことへの感謝など、かなりパーソナルな情熱を感じる事ができるとともに、自分の思い出を重ねることが出来るこのような絵が残ることのありがたみとロマンを感じずにはいられません。

（写真左）も掲載している。

蒙古弓は長さが1.5m～0.6mで短弓。弓全体の芯は木で、射程は6割程度で威力も弱かつたとか。ただ小さい分、小回りが効き連射に優れ、加えて矢じりには毒が塗られて殺傷力を高めていた。これに対し、騎兵は結束す。人は則ち勇敢にして死をみると畏れぬ」と鎌倉武士たち騎兵が結束して（集団で）勇敢に立ち向かつたことが元軍側の記録から明確だ。松浦鷹島沖の出土品の中にも元軍の弓や矢束（写真左）も掲載している。



「騎兵」「弓」に長けていた鎌倉武士！

蒙古弓は長さが1.5m～0.6mで

短弓。弓全体の芯は木で、射

程は6割程度で威力も弱かつ

たとか。ただ小さい分、小回

りが効き連射に優れ、加えて

矢じりには毒が塗られて殺傷

力を高めていた。これに対し、

騎兵は結束す。人は則ち勇敢

にして死をみると畏れぬ

と鎌倉武士たち騎兵が結

束して（集団で）勇敢に立ち向

かつたことが元軍側の記録か

ら明確だ。松浦鷹島沖の出土

品の中にも元軍の弓や矢束



神風だとすると、台風だとすると、 その風が吹いたのは「松浦」だ！

弘安の役では閏7月1日（※）、台風が松浦沖・鷹島を直撃、元の軍船は暴風雨により船同士が衝突し、海の藻屑となつた。

「神風」の可能性を探る！】

世界的な科学雑誌が「神風」を実証？！

2014年11月、全世界で発行されているビジュアル誌『ナショナルジオグラフィック』日本版ウェブサイトに興味深い記事があがつた。米・マサチューセッツ大学の生態学者・ジョン・H・ウッドラフ氏が「13世紀に日本を守った台風並みの強風『神風』の伝説の一部が事実である証拠を見つけた」と述べているのだ！

ウッドラフ氏のチームは、沈没した大船団の一部と考えられている

残骸が発見された場所からほど近い湖の底を調べたとし、「500年前の九州は現在より台風が多くつた」とことを示唆する堆積物を発見。そ

のうち2つの堆積層は神風の伝説

の基となつた台風によってつくられた可能性がある」という。「13世紀後半に2度の大洪水が起きたことを示すかなり強力な証拠だ」とウッドラフ氏は自信を見せ、10月21日、アメリカ地質学会の会合で研究成果を発表している。



画像・資料提供：(株)日経ナショナル ジオグラフィック

「神風」の可能性を探る！ 2 神風が引きずつた4つの爪跡

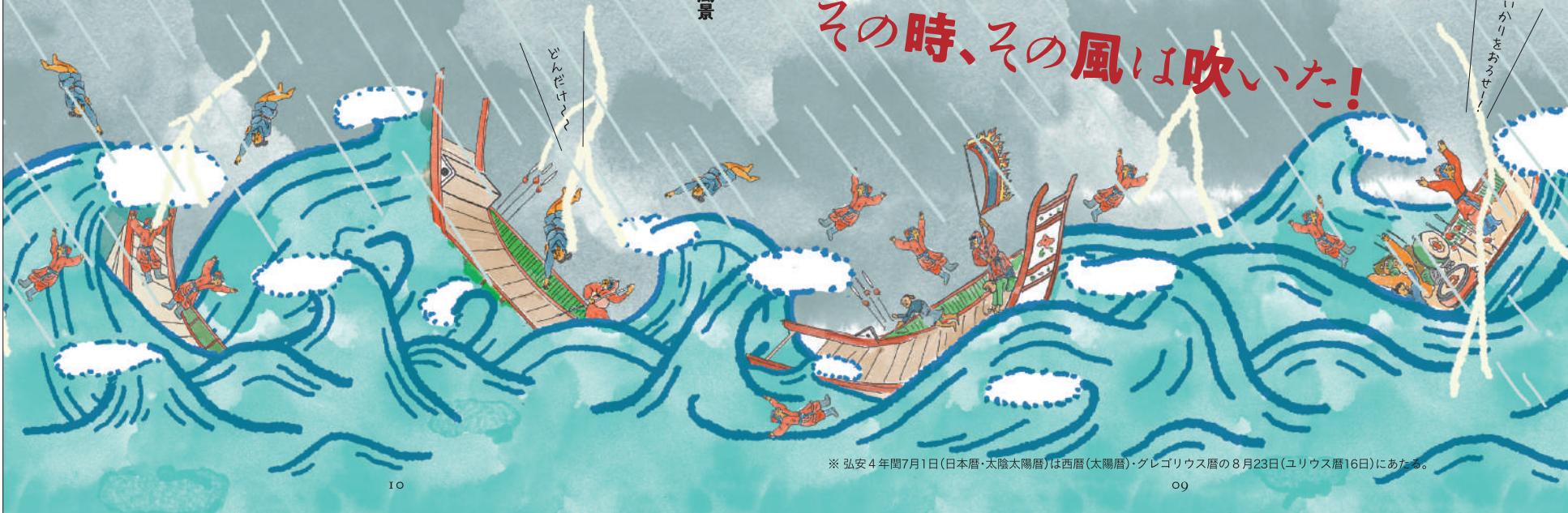
1994年、鷹島神崎遺跡から元軍のいかりが4つ並んで出土した。それらは8mの間に連続して並んでおり、これらが、「南風（九州では暴風雨となる）が吹いた証」であることを示していた。つまり一つのいかりでは留まらないほどの強風だったため連續投錨されたのではないかと推測されるのだ。周辺では他にもいかりが見つかっており、その位置関係から台風の進路によつて「風向きが南から南東、東へと変わる間に次々と船が沈んだ」と考えられる。

「神風」の可能性を探る！ 3 早田宮司が語る、その日の心象風景

「今でも台風の時には（鷹島で外海から隔てられた）目の前の海（今福漁港）に20隻ぐらいの船が避難していくんです」と早田宮司。「ここ（南）から吹き出した風はだんだん東風になる。だから元軍の沈没した船や遺体が強い風に流されて、今の御厨・星鹿地区に流されたものだから、そこに千人塚が作られたのでしょうか」。これはこの地に生まれ育つた者ならではの、鋭い生の感覚だ。

その時、その風は吹いた！

かりおろせー



「碇」がつなぐ! 時空を超えた、元寇の息吹き。



たかぎ七彦／〈meets! まつらう〉描き下ろし！
元寇合戦記 Angolmois

ILLUSTRATION BY TAKAHIRO MATSURALOU

たかぎ七彦

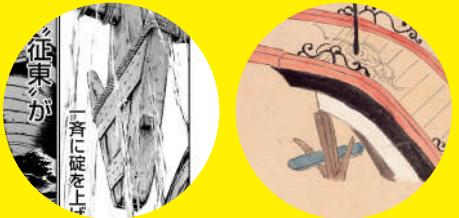
『アンゴルモア 元寇合戦記』作者。
2013年2月よりサムライエースにて『アンゴルモア 元寇合戦記』連載開始。
現在はコミックポータルサイト「ComicWalker」にて『アンゴルモア 元寇合戦記 博多編』を連載中。2023年は記念すべき連載10周年を迎える。

松浦元寇、序章への伏線？！

“松浦星”と呼ばれる「三ツ星紋」、“なぎなたのまち松浦”を表すような「難刀」。『アンゴルモア 元寇合戦記』～弘安の役編～が待ち遠しい！

歴史のパーツが結びついた！ 松浦×元寇だけの風景へ

作者のたかぎ七彦先生は松浦市立埋蔵文化財センター（P15）を何度も来訪されたことがある。『アンゴルモア 元寇合戦記』（一巻）に登場する碇（左）、『蒙古襲来絵図』に描かれた碇（右）、そして鷹島沖で引き揚げられた実物の碇（P15）、3つの碇が時空を超えて並ぶその様こそ、松浦×元寇の真骨頂！



まだ弘安の役をどうするのかしつかりと決めているわけではないのですが、対馬、壱岐、博多湾、そして松浦など、二度の蒙古襲来の関連する地域はそれぞれに個性があるので、舞台として面白いと思います。その時はもちろん松浦市も舞台の一つになりますね。多分後半になると思います。

本当は今書いている文永の役でも蒙古軍の一部は松浦市にも襲来していて、松浦党の佐志一家が親子兄弟で戦死したりしますが、中々尺の関係で描く機会もありませんでした。ただ、現在の連載でも対馬の小太郎や兵衛次郎など松浦市ゆかりのキャラクターが登場していたりしますし、やはりこの水中遺跡は魅力ですね。

他の地域では残されている元寇関連の遺跡や遺物はそんなに多くないんですが、ここ（松浦）には蒙古の軍艦が丸ごと何艘も沈んでいて武器や生活用品が現在もこれからもどんどん出てくる。

今でも世界有数の水中遺跡ですが、この先も右肩上がりで価値が高まっていく。

自分も物語の連載を読んでる気分で注目しています。

本当は、全部海から揚がったのを見届けてから、松浦を舞台に描きたいところですが、中々難しそうです。

描き終わつてしまつた後に、「空前の大発見！」が無い事を祈るばかりです。
：ちょっとと矛盾してますかね（笑）

1281
▼
2022

その日、

眠りから醒めた！

中世のタイムカプセル

いかり、ゴーへイ!
(=Go Ahead!)

「1281年間7月1日」『その日』との、邂逅

ついにその日がやって來た。2022年10月1日、鷹島町神崎の海岸に「いかり、ゴーへイ！」の掛け声が響き渡つた。悲願の「いかり（元寇船）」引き揚げだ！

そのいかりは〈鷹島1号沈没船〉から北西に約100mの海底にあり、2013年にはその存在が確認された。いかりと碇石を2日に分けた引き揚げ作業を前に、いかりはもちろん周辺海域の養殖場や漁場を傷つけないよう、松浦市教育委員会文化財課を中心ダイバーやし、昨秋、世紀の歴史ロマンの幕が上がつたのだ。

いかりと碇石を2日に分けた引き揚げ作業を前に、いかりはもちろん周辺海域の養殖場や漁場を傷つけないよう、松浦市教育委員会文化財課を中心ダイバーたちが慎重な作業を重ねていた。そしていよいよ引き揚げ当日、濁った海中で（いかり）の残つている部分にバルーン（空気袋）がつけられると、ダイバー4人がかりでいかりはゆっくりとそのまま引き揚げられていった。水深20mの海中からゆっくりと、ガバメントクラウドファンディング（GCF※）に寄附した全国の考古学ファンの中から、参加した34名が見守る中、741年ぶりに海上に姿を顕した元寇船の「一石型木製いかり」。それは、光も届かない薄暗い海底で眠り続けていた“その日の記憶”だった。

POINT1 大きさ、形、 世界に前例なし！

そもそも中世の遺物として、碇石は発見されても木製いかり自体は残っていないという前提がある。中世においてはその素材が木材であるためナクティムシによる食害に遭うのだ。「今回のいかりを含め、松浦で引き揚げたいかりのようなきれいに形が残っているのは世界に類がありません。（中世の遺物で）前例がない。少なくとも東アジアでは初だと思います」とは、教育委員会文化財課の早田晴樹さん（P16）。

POINT2 鷹島初！ 「一石型」碇石

鷹島では1994年の港湾工事の緊急調査で9門のいかりの存在（全36個の碇石）が確認されていた。これらはすべて2組の石を組み合わせる分離型。この形状は世界的にも珍しく「鷹島型碇石」と呼ばれている。ところが、今回引き揚げた一石型は博多湾などで確認されていたが鷹島海域では初めての例だ。元軍の船体構造を推し量る上で貴重な出土例となった。



いかり、碇石の引き揚げ／動画はこちら！



引き揚げられた碇石

※ 全国229人から1,152万円！

今回の引き揚げに際し、GCF『元寇のタイムカプセル引き揚げプロジェクト～過去を今に！今を未来に残せ！～（一石型木製いかり引き揚げ事業）』が組まれた（2020年11月20日～2021年2月17日が実施期間）。その特典の一つ「引き揚げ見学ツアー」が実施された。

ついに解かれた封印！

引き揚げられた「二石型木製いかり」は、人の手による明らかな加工痕、凸凹とした古い「傷あと」、永い眠りを印象付けるかのようだ。どっぷりと海水を含む黒々と生々しい木肌があらわだつた。当然ながら水中遺跡は水底に存在するため直接人目に触れる事はない。だからこそ「意図を持って造られた背景」「その日何が起きたのか」「74年という時の流れの痕跡」はいかに「解かれた封印」を直視できるのは、すこぶる稀有で幸運なことだ。

それを可能にするのが「松浦市立埋蔵文化財センター／水中考古学研究センター」である。ここに運ばれた「二石型木製いかり」は引き揚げとともに保存処理・調査が開始されたが、驚いたことにいかりは引き揚げの7日後にはすでに一般公開・展示がスタートしていった！「通常はバックヤードで行われている調査や保存処理の状況も見学できるのです。国内でもここだけですよ」とは、当センター考古員・早田晴樹さん。そう、ここは引き揚げた木製遺物の保存処理を大幅に短縮できる最新技術を導入するなど、水中考古学の拠点として国内で「ドップランナー」を走り続けている珍しい施設なのだ。

1mmの大きさの遺物も見逃さない！「未来、船体の復元も含め、後世の研究に役立つかもしれませんから」と、安木さん。



潜水資格を持ち、海中での調査活動を行う。
沖縄の大学で考古学を専攻。池田榮史・琉球
大教授（当時・現国学院大学教授）に師事、
2017年に当センターに配属。



安木由美さん
安木由美さんは保存科学の技術を学んだ学芸員が常駐する自治体施設は国内では稀有だ。奈良県の大学で文化財保存について学んだ。2019年に当センターに配属。

松浦市立埋蔵文化財センター／
松浦市立水中考古学研究センター
長崎県松浦市鷹島町神崎免146
☎0955-48-2098
営業時間／9:00～17:00、休／月曜

二人の若き学芸員の奮闘

そんな当センターには一人の若き学芸員が在籍している。前述の早田晴樹さんと安木由美さんだ。主に、海中では潜水士の資格を持つ早田さんが考古学調査を行い、「海上」では保存処理・展示環境整備を安木さんが担当。二人三脚でいにしえからのメッセージを読み解いていく。

「水中考古学」の聖地へ。

さを早田さんがこう語る。「国内の陸上遺跡数が48万ヶ所在のに対し、水中遺跡の数はわずか387ヶ所です。また海底調査は30cm目の前さえ目視できないほどの暗さの中ですし、潜水調査は1回30分、1日2回が限度」。安木さんも「（海上での）変化を与えない」當時の情報報をそのまま残す。出土した木製遺物はそのまま乾燥させると収縮・変形し、壊れてしまうため、原型をとどめる保存処理を行うのが私の仕事です」と話す。

これまで大きな遺物は、ポリエチレングリコールといふ化合物を用い、処理に10年以上かかっていたが、ここでは近年、トレハロース（糖類の一種）含浸法を取り入れたことにより、その時間を3～4年に短縮することに成功。近い将来には、現在埋め戻されている2隻の沈没船（P-18）の引き揚げにつながるかもしれない」と、大いに期待されている。

こういった42年に渡る調査の実績の積み重ねが、松浦市を「水中考古学」の聖地たらしめる最大の理由だ。



注目され始めた水中考古学

元寇をテーマにしたマンガやゲームソフトなどが火付け役となり、長崎からじわりと広がりを見せていく「元寇ブーム」がその土台となつたのか、水中考古学の魅力を分かりやすく解説した本の出版が相次ぐ中、文化庁も2022年、自治体の文化財担当者向けではあるが水中遺跡の調査や保存についてのハンドブックを刊行。水中考古学の高まりが囁かれている。

その学問を究め、1980年から42年間、水中遺跡の継続調査を実施している自治体は、日本でも松浦市のみだ！

そもそも元寇終焉の地として知られる松浦市鷹島では、以前から地元の漁師によって「トーツボ」と呼ばれる壺類や刀剣、碇石等が海底から引き揚げられていた。「管重総把印」や世界初の「てつはう」の大発見、2隻の沈没船、木製いかりなどが次々と見つかると、鷹島海底遺跡の一部『鷹島神崎遺跡』は2012年、水中遺跡として初めて国史跡に指定された。

この流れを牽引しているのが潜水士の資格を持つ松浦市教育委員会文化財課職員たちである。「潜る公務員」として近年、「松浦・鷹島×元寇＝水中考古学の聖地」の方程式を先導。「中世の船が見つかっているのはこの海だけなんです。しかも440隻の元寇船がこの湾内に沈んだですから、3隻目、4隻目の発見も夢じゃありません」と、内野義さんは目を輝かせて語る。

「我が国の水中考古学研究の進展のため、『沈没船』引き揚げく復元とその公開を実現し、鷹島を水中考古学の拠点に！」現・友田吉泰松浦市長の信念も強い。松浦の水中考古学の現場は、この先もきっと、ドラマを超えたドラマを見せてくれるはずだ。

神風に触れる島 島に残る、742年の記憶に出会う

松浦鷹島沖から引き揚げられた「1281年閏7月1日」の記憶。今でも沖合いで、海岸線に、その日をそのままの姿で「見る」想う、「触れる」ことができる。まるごと「元寇博物館」と化した鷹島でぜひ元寇の息吹を感じてみて欲しい。その日の海に起つたこと、世界でも稀有な世界事変の足跡を。

その日に出会う！ リアルな元寇遺物
『松浦市立埋蔵文化財センター』には海底から引き揚げられた元寇の遺物を展示・公開している。43年に及ぶ元寇史研究の真髄が数千点！ リアルな元寇遺物に出会える場所だ。

2名1組でハイダイを組み
潜水調査を行う。



1974年、モンゴル帝國の文字で「管軍總印」と書かれた銅製の印を地元民が発見。



2001年には鎌倉時代の『蒙古襲来繪詞』に描かれた「てつはう」が出土！
(P6)

2011年秋、沈没船の竜骨(長さ約12m)と外板が残る船底が発見され、松浦鷹島は世界史的にも重要な遺跡スポットとなった！ その3年後には「鷹島2号沈没船(写真)」も発見！

撮影・編集：町村剛



歩いて探す！ 生きた水中考古学体験

陶器破片やつはうなど元軍船の遺物は水中だけでなく、波風により島の海岸に打ち上げられたものもある。鷹島神崎遺跡の一部海岸では今日でも砂礫に混じった「1281年閏7月1日」の記憶を発見することも！(収集した遺物は持ち帰り不可)。



潜って探せる！ 手つかずの水中遺跡
鷹島沖には、まだ引き揚げられず、海底に眠っている遺物が数多くある。岸辺から約30m、透明度の高い水深5mの海底では742年前の姿のまま残る手つかずの元寇遺物群を目の当たりにできる。

潜る、公務員2。 現場は、海底にあり！



ここは、(蒙古襲来の)真実の海だ！
現場は、海底にあり！ まさにその通りだ。教委文化財課の内野義謙長(右)と学芸員の早田晴樹(左)さん。

“歴メシ”で
再現!

チカラめし!

蒙古兵×鎌倉武士 by 遠藤雅司(音食紀行)

歴史料理研究家・遠藤雅司さんが、今回、『meets!まつら』書き下ろしで、
<13、14世紀の料理～元寇と鎌倉時代～を再現レポート。新しい、元寇のリアルが見えてきた?!

マルコ・ポーロが記す “元軍の襲来”

今回ふりかえるのは、マルコ・ポーロが著した『東方見聞録』です。本書の「チバング島」の章では、「莫大な黄金を所有」している黄金の国(日本)の記述や、元軍の襲来(弘安の役)について記されています。

一七四 チバング島

チバング島(日本国)は、東のかた、大陸から千五百マイルの大洋中にある、とても大きな島である。(略)…ある日のことである。北からの暴風が激しく吹き荒れた。(略)…全員は急いで上船し海岸を離れて沖合に出ることにした。しかしながら、四マイルと航行しないうちに、暴風はますますこの一方であった…(略)…暴風のためにこの孤島の岩壁にたたきつけられて破壊したものも少なくなく、それら艦船の軍士たちはこの孤島に上陸しそこねて、みなみな溺死してしまったのである。

(マルコ・ポーロ著、愛宕松男訳『東方見聞録』(2)第5章より)

そう、『東方見聞録』は、ヨーロッパ側から見た弘安の役について記された大変貴重な資料という側面があるのです。

史料が伝える 鎌倉時代の武士の食

「チバング島(日本国)」についても食に関する印象深い記述もあります。「この島には赤い鶏(※)がたくさんいて、すこぶる美味である」と記しています。「赤い鶏」という記述は、ニワトリが連想されます。実際、中世までは食用の鳥は野禽(野鳥)に限られていたため、武士たちにとっての肉とはイノシシや鹿、兎などが中心でした。

ところが元軍の襲来によって、食事情の変更が表れた点も出てきました。弘安4年(1281年)、幕府は元軍の再襲来を全国に警告し、禁



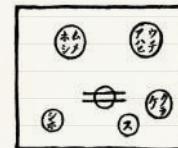
撮影:筆者

遠藤雅司(音食紀行)

歴史料理研究家。2013年から世界各國の歴史料理を再現するプロジェクト「音食紀行」を開始し、実食イベントやレストランとのコラボレーション、テレビ番組への料理提供などを行なう。著書6作。最新刊に『歴メシ!決定版』(晶文社)がある。

撮影:五十嵐美弥(小学館)

酒の令を公布している点は興味深いです。貴族の食事と異なり、初期の頃の武士は新鮮な野菜や獣肉を食卓に取り入れて、簡素ながら健康的な食事を心がけていました。一日の食事の量は玄米を五合で、これを蒸して強飯(米を籠に入れ、蒸した飯)にした一汁一菜が基本。そんな質素儉約の武士の食事は時代を経るにつれて、貴族の影響を受けるようになりました。その一例が塊飯です。塊飯は元来公家たちが集まつた時に出す供応のための食膳で、それが鎌倉時代には、有力御家人が将軍を招いて塊飯するようになり、年始などの儀礼の際に塊飯が行われるようになりました。承久年間(1219~1222年)以降になると、武家の肴では梅干し、うちあわび、くらげの三種に酢、塩が加わったと記されています。毒酒を飲まされた時、梅干しには解毒作用があると信じられていたからです。



鎌倉時代中期に成立した
料理書『世俗立要集(せぞくりつようしゅう)』より。

史料が伝える 14世紀の元の料理

中国の歴史の中で伝統的で主要な料理に「麺」があります。「小麦粉」という意味を有する麺の歴史は古く、北宋の時代には仔羊の肉を添えた北部の麺料理など多種多様な麺が登場しました。元朝末期の皇帝文宗に飲膳大医として仕えていた忽思慧がまとめた食養生書『飲膳正要』には麺料理のレシピが複数収録されています。飲膳大医とは宮中の飲食事を司ります。忽思慧は1330年に本書を編纂、時の皇帝文宗トク・テムルに進献。その中の一品、馬乞(手打ち麺)を取り上げてみましょう。

馬乞とは、そばやうどんなどの細長い麺の形



撮影:久保田狐庵

小麦粉六斤を捏ねて馬乞を作る。羊の脚肉二本分を煮てせん切りにする。上記の材料を上等なスープに入れて煮立て、炒めた葱、酢、食塩で調味する。
(忽思慧『飲膳正要』より)

状ではなく、小さい貝殻に似た形状で猫の耳のような形の麺。羊肉を煮込んだエキスと、お酢と塩という最低限の調味料で味つけがなされたシンプルなスープで、羊肉の脂が濃厚で、冬に食べると体がポカポカと温まるほどです。

『飲膳正要』に収録された「馬乞」をフリライやマルコ・ポーロも宴で食したかもしれない想像しながら味わうと、歴史の壮大なロマンを感じます。

編集後記

モンゴルの大草原を舞台に世界を股にかけた猛者、蒙古兵。大和魂という精神力知恵で負けなかつた日の日本の武士。それぞれの「食」に宿る「チカラ」の元、その背景が見えてきた。松浦鷹島沖から揚がった遺物の中には南宋や高麗の陶磁器なども見つかっており、2ヵ月にも及ぶ船上生活を余儀なくされた蒙古兵たちの日々にも想像が及ぶ。もちろん、北部九州に集まつた日本兵の戦下の日々も同様だ。それぞれのチカラめしが彼らを支えたことは確かであり、そして、日本は元に勝利した!

てつはう、スイーツになる。



これがホンモノの“てつはう”

てつはう最中

1袋2個入り480円／岩元製菓舗

コロっとまん丸！ 中のあんは栗・いも・小豆。海底遺跡をイメージしてちょっと塙氣のある味わいに。つぶつぶ感の残るあんも実はてつはうを表現するアイディアの一つ！ バチバチをふりかけて食べて。



元寇スイーツ、お土産にどうぞ。
“元寇スイーツ”、お土産にどうぞ。
てつはうの“中に詰め込まれ”ている。
3人の菓子職人たち。各店それぞれの想い
が“てつはう”的“中に詰め込まれ”ている。
てつはうの炸裂弾を表現するためにバチバ
チはじけるトッピングを、最中にあしらった
り、ぶりかけにしたり。まん丸で濃厚なチョコ
ケーキ風の甘さを“炸裂するお菓子爆弾”と化
したり。どれも「うままさ炸裂！」なのだ。



てつはうちょこ

1個216円／お菓子のちあん

ふわふわ、しっとり、濃厚な丸丸チョコケーイ風。トッピングもチョコレートなら、中にもチョコチップがイン！ 「チョコ好き」「甘党派」にはチョコレートダブルが効いた、たまらない美味しさだ。

さあ、こちらはあの

「てつはう」が“お菓子”になつ

てつはう（鉄砲）とは、

松浦の海で発見された元

軍の兵器（炸裂弾）のこと。

P 6に紹介のとおり、有名な『蒙古襲来絵詞』の中にも描かれており、大音響とともに爆発

すると四方に火炎を放ち、勇猛な鎌倉武士たちもみな肝をつぶし

たといわれている。中には鉄や陶器の破片が入っていて、それが爆発

の際、飛び散ることで高い攻撃力を発揮したのだという。

その“てつはう”が“お菓子”になつて

現代に甦つた！ 仕掛け人は、松浦市内の

3人の菓子職人たち。各店それぞれの想い

が“てつはう”的“中に詰め込まれ”ている。

てつはうの炸裂弾を表現するためにバチバ

チはじけるトッピングを、最中にあしらつた

り、ぶりかけにしたり。まん丸で濃厚なチョコ

ケーキ風の甘さを“炸裂するお菓子爆弾”と化

したり。どれも「うままさ炸裂！」なのだ。

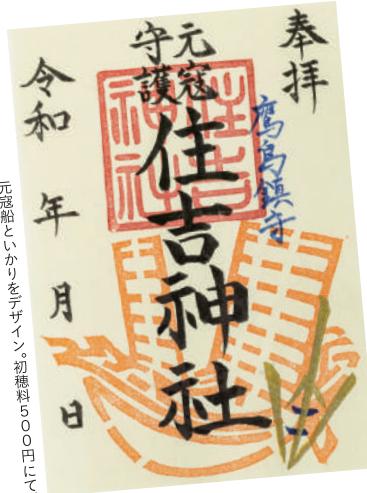
てつはうショコラ

1個250円／福井製菓店

こちらは最中の中身がチョコレート。アーモンドやフレークがあり、ザクザク食感。皮についたバチバチ弾けるトッピングが、海底で発見された“てつはう”的“中に詰め込まれ”た

災い転じて“宝船”となるよう願いを込めました」とは、沖野裕宮司。六本轍は元寇の先勝祝いであったともされているため、2020年、元寇の遺跡調査が始まつて40年の記念に発行を決めたという。ぜひ、訪れてほしい。

松浦市鷹島町に古くから代々伝わる『島踊』／「六本轍」「須古踊」「奴踊」「浮立」。当時、これらの島踊りは松浦藩の家紋を染め抜いた大轍（六本轍）を先頭に総勢300人が行列をなして史跡を巡つたという、壮大な踊り行列が見事だったそ。中でも大きな六本轍とそれを支える男衆たちの姿は勇壮！ この島踊の歴史は古く、元寇六本轍が描かれた御朱印札を押受けることができる。各地区6つの法被デザインにちなんだ6種類の御朱印札のほか、「元寇守護」と書かれた札は朱色の元寇船がひとときわ鮮やか！ 「元寇は鷹島にとっては悲しい歴史ですが、これから町おこしに生かすことで、元寇船といかりをデザイン。初穂料500円にて」



元寇船といかりをデザイン。初穂料500円にて。



社殿は市の有形文化財、境内のアコウの木は県の天然記念物に指定。1987年に長崎県の無形民俗文化財に指定された「鷹島の島踊」。

元寇船、御朱印札になる。

岩元製菓舗

松浦市志佐町浦免1276
☎0956-72-0331

福井製菓店

松浦市今福町東免11-7
☎0956-74-0402

まちなかエリア



松浦魚市場(直売所)

アジの水揚げ量日本一。水揚げ～出荷まで一貫して屋内で行い、鳥害や外気を遮断。日本初の高度衛生化閉鎖型施設！

長崎県松浦市へ！

福岡からドライブ90分で
アジフライの聖地へ!!

(鷹島 90分・福島 70分)
*電車・バス：155分～

ご注意！

ご紹介する店舗の店休日は変更になることがあります。ご来店前にお電話で【店休日のご確認】をおすすめしています。

魚市場 エリア



ドライブエリア



松浦では、朝に、昼に、夜に

「アジフライ！」。

松浦までの距離を超える価値ありの
厳選35店は、ここだ！

35
選

松浦アジフライ 食べ歩きMAP



3 ブランド? ノーブランド?
五島海域から対馬海峡で4~8月まで
に漁獲した100g以上のマアジがブ
ランド「旬あじ(ときあじ)」。もちろん、
ノーブランドでも美味しいさはお墨付き。
聖地品質の厳しい基準なのだ！

5 タルタル? ウスター?
ソース派・闘論争に結論な
んて出ない! 今ではオリ
ジナルソースも参戦して、
松浦アジフライはますま
す旨さ倍増だ!



千裏かせる? 寝かせない?
「どちらが正しい?」。正解なんて無い!
どちらも店主の考え方次第。そんな、それぞれ
の個性もまた、松浦アジフライな
ますます旨さ倍増だ!



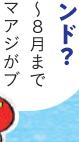
2 ノンフローズン? ワンフローズン?
そのまま捌いて揚げた「ノンフローズン」。
水揚げ～加工で凍らせるのは、度きり「ワ
ンフローズン」。ここまでが松浦アジフライ
だ。どちらも美味!

松浦では、回遊性あじは旋網
漁法で大量に、一方、一本釣
りや定置網で獲るのが居着き
だ。どちらも美味!



「松浦アジフライ」とは?

1 回遊性? 居着き?
そのまま捌いて揚げた「ノンフローズン」。
水揚げ～加工で凍らせるのは、度きり「ワ
ンフローズン」。ここまでが松浦アジフライ
だ。どちらも美味!



島のアジフライ 松浦には五つの島がある。島ならでは、大海の恵みをたっぷりどうぞ。

09 居酒屋・食事処

海鮮 丸幸

▼昼/夜



現役漁師が切り盛りする店

玄関から10歩で海! もっとも海に近い食事処は2021年開店の新顔だ。今でも現役漁師だという若店主は「アジフライは必ず6枚付けます!」と、太っ腹! それでも税込1,000円だ!



鷹島町阿翁浦免741-19

☎0955・25・9113

営業時間/

11:00～LO14:00、17:00～LO21:00

休/不定

08 宿

旅館 鷹島センター ▼昼



釣り客を喜ばせる“酢漬け鯛”付!

トラフ料理をめあてに釣り客が集まる島の宿。酢漬け鯛付き鰯フライ御膳(2,000円~/完全予約制)はこの豪華さ! 昼のみ楽しめる。当店限定オリジナル酒「神風」「元寇」は土産に◎。



鷹島町中通免1894-2

☎0955・41・5011

営業時間/11:00～14:00

休/不定

07 道の駅

鷹ら島 ▼昼



絶景! アジフライバーガー

島の特産品を販売するく道の駅内でのテイクアウト店。道の駅オリジナルのアジフライバーガー(350円~/、販売は10:00～17:00)は『鷹島肥前大橋』の絶景もご馳走に! ダブルも!



鷹島町神崎免1636

☎0955・48・3535

営業時間/8:30～18:00

休/なし

03 居酒屋・食事処

食事処 海道

▼昼/夜



特大アジフライは大将の心意気

定置網で獲れた新鮮なアジを使った分厚いアジフライが自慢! これを狙ったファンが開店と同時に押し寄せる人気店。ミニ魚島來めし(海鮮丼)付アジフライ定食(1,500円)。



鷹島町神崎免91-7

☎0955・48・2950

営業時間/

11:00～LO13:30、17:00～LO21:30※

休/水曜

02 食堂・レストラン

福之島海鮮レストラン カメリア

▼昼



リゾートホテル自慢の美味を!

温泉付きリゾートホテル内のレストランで味わえる「自家製アジフライ定食(1,380円)」は、オーダー後に捌き、無添加パン粉の衣はサクサク、身のふわふわ触感にこだわった逸品。



福島町喜内瀬免625-1

(福之島Hotel & Resort TSUBAKI内)

☎0955・41・3288

営業時間/11:00～14:00

休/不定

01 居酒屋・食事処

いけす 京屋

▼昼/夜



職人の丁寧な仕事がキラリ★

丁寧な処理、器の選び方、盛付けや接客まで細やかな心遣いが嬉しい。アジフライ定食(1,000円)。



福島町塙浜免2238-9

☎0955・47・2031

営業時間/

11:00～LO14:00、17:00～LO20:00※

休/月曜、月曜以外も不定

魚市場のアジフライ 『松浦魚市場』内だから、海に一番近いアジフライ!

12 鮮魚・加工食品販売所

旬市場

▼昼



アジフライ“T”(2,200円)も!

『松浦魚市場』で水揚げされた鮮魚・加工品を格安で買える販売所。店内で揚げたてのアジフライのテイクアウト(150円~/)のほか、冷凍アジフライ(700円~/)は土産に最適だ。



調川町下免695

☎0956・72・2495

営業時間/

9:00～15:30※

休/土曜、市場休日

11 食堂・レストラン

大漁レストラン 旬 ▼昼



ブランド“旬あじ”的旨さを!

半身は刺身、半身はアジフライと、まるごと一匹を味わい尽くす“二刀流”! 4～8月、100g以上のマアジ=松浦ブランド『旬あじ』を毎日手作りで提供。旬あじ定食(1,400円)。



調川町下免695

☎0956・59・6544

営業時間/

10:30～LO13:30

(アジフライ、刺身は完売で終了)
休/土曜、市場休日

10 食堂・レストラン

魚市食堂 ▼昼



名物“母ちゃん”的こだわりは?!

『松浦魚市場』の男たちの胃袋を満たし続けて約40年。店主・坂本さんのこだわりは「絶対冷凍しない」「お腹一杯で帰る」こと! アジフライ定食(850円)。



調川町下免695

☎0956・72・3794

営業時間/5:00～13:00

(アジフライ、刺身は完売で終了)

休/土曜、市場休日

06 宿

宮崎旅館

▼昼/夜(要予約)



夫婦もアジフライもアツアツ!

仲良し夫妻が切り盛りする宮崎旅館は、予算から相談にのってくれるおもてなしの島宿。昼は客間でアジフライ定食(1,100円)を。アジフライのほか、ふぐのテイクアウトもOKだ!



鷹島町阿翁浦免643-3

☎0955・48・2709

営業時間/

昼は予約時間で、夜は宿泊者のみ

休/不定

05 宿

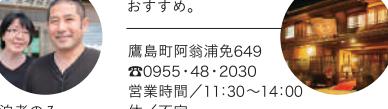
旅亭 吉乃や

▼昼



島の旅亭でアジフライ!

目の前は漁港! トラフグやマグロで有名な老舗旅館だ。もちろん、アジフライもお任せ! 刺身、小鉢と人気の自家製吳豆腐、おはぎがセットのアジフライ御膳(2,000円)がおすすめ。



鷹島町阿翁浦免649

☎0955・48・2030

営業時間/11:30～14:00

休/不定

04 居酒屋・食事処

海上屋台 三軒屋

▼昼/夜



海にぶかりと浮かぶ海上屋台

天気のいい日はぜひテラス席へ。海の上で食べる新鮮なアジフライは格別だ。“ノンフローズン”を目指すアジフライ定食(935円)は、地元の定置網漁の朝獲れアジを使った限定食!



鷹島町阿翁浦免

☎0955・48・3251

営業時間/

11:00～17:00(予約で～LO20:00)

休/木曜

まちなかのアジフライ 松浦市中心街！

21 居酒屋・食事処

居酒屋 おばちゃん家 ▼昼/夜



コスパ最高！リラックスも約束

ゆっくり飲みたい人、ガツツリ食べたい派、両方に嬉しいおもてなしが人気の秘密。旨くて安いママの料理をめあてに常連客がカウンターを埋める。単品アジフライ（600円）は母の味。



志佐町浦免1292-1
☎0956-72-1333
営業時間／
11:30～13:30 (LO13:00)、
17:00～LO21:00
休／月曜、第2日曜

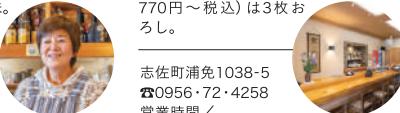
20 居酒屋・食事処

いけす小料理 みゆき ▼夜



「冷凍しない」がみゆき流

注文を受けてから捌くアジフライは、店を始めた30余年前から不動の人気メニューだ。「冷凍はしたくないから“その日の海次第”と店主。アジフライ（単品70円～税込）は3枚おろし。



志佐町浦免1038-5
☎0956-72-4258
営業時間／
17:00～LO21:30
休／日曜、祝日の月曜

19 食事処

専門 いけす城 ▼昼/夜



潮風香る御厨港の目の前！

創業60年の老舗料理店。魚市場の組合員として仕入れる店主の目利きで、いつも鮮度抜群のアジが味わえる。「アジフライ定食（1,650円）」はオリジナルのタルタルソースでどうぞ。



御厨町里免896-8
☎0956-75-0537
提供時間／
11:30～14:00、17:30～21:00（要予約）
休／火曜（予約は対応）

ドライブゾーンのアジフライ ドライブを楽しみながら立ち寄りたい！

15 コンビニ

デイリーヤマザキ 松浦小島店 ▼昼/夜



市場直送！コンビニアジフライ

『松浦魚市場』から徒歩5分。工場直送あって超新鮮！揚げたて！大人数対応！と、3拍子揃う嬉しい。1枚98円（半身／フィレ）、松浦市で唯一、アジフライが食べられるコンビニだ。

夜22時まで！

調川町下免877
☎0956-72-0635
提供時間／6:00～22:00
休／なし

14 宿

松川屋旅館 ▼昼/夜



潮風が心地いい港の宿

客室から海が見える船着き場そば。大正14年創業、今も昔も家庭的なおもてなしを守る老舗旅館だ。釣りアジにこだわったアジフライ定食（1,500円／前日までに予約）はお刺身＋小鉢付き！



今福町浦免533
☎0956-74-0009
営業時間／
12:00～14:00、18:00～20:00
休／日・月曜

13 食堂・レストラン

海の里食堂 ▼昼



素材はALL Made in 松浦！

松浦港水揚げのアジはもちろん、米、野菜、漬物などなどすべてがオール松浦産！アジフライ定食（800円）はごはんとお味噌汁のおかわりは自由だ。



今福町北免2009-323
☎0956-74-0780
営業時間／11:00～14:00
休／12/29～1/5

24 食堂・レストラン

レストラン 松花 ▼昼/夜



ホテルならではの品質で提供

松浦市唯一のシティホテルならではのアジフライ御膳（1,800円）は、アジフライに鷹島本マグロの刺身と野菜の天ぷらが付いた豪華版！アジフライ定食は1,000円。



志佐町浦免1782-1
☎0956-72-5000
営業時間／
11:30～LO14:00、17:00～LO21:30
休／なし

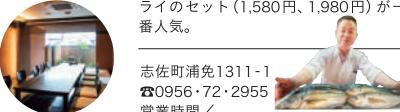
23 居酒屋・食事処

食味酒處 あじ彩 ▼昼/夜



刺身とアジフライをご堪能！

大将自慢のアジフライは、松浦水揚げでも“刺身品質”という一番良質を選びぬく。定食（1,400円）刺身は三点盛750円、五点盛1,250円。当日入荷の刺身とアジフライのセット（1,580円、1,980円）が一番人気。



志佐町浦免1311-1
☎0956-72-2955
営業時間／
11:30～LO13:30、17:30～LO21:00
休／不定

22 居酒屋・食事処

めしや割烹 栄 ▼昼/夜



ドーン！まるで“下駄”サイズ！

鮮度にこだわった大きめサイズのアジは、箸で持ち上げるのもやっとの大きさ！このサイズ、その鮮度重視へのこだわりが店主のモットー。アジフライ定食は1,200円。



志佐町浦免1175
☎0956-59-8531
営業時間／
11:30～14:00、17:00～LO21:00
休／火曜

18 食堂・レストラン ▼昼/夜

レストラン 庄屋 松浦店



チエーン店でもアジフライ

地元に根差し、お客さまのニーズへの細かい対応に定評のある、創業50年の老舗チェーン店が“松浦産アジフライ”を看板メニューとして提供！松浦アジフライ定食（1,188円）。

17 居酒屋・食事処

地酒屋 いわさ



洋食プロが作るアジフライ

酒屋隣接の古民家居酒屋を営むのは、保育園時代からの同級生同士・岩佐さんと山本さん。洋食店26年の山本さんが揚げるアジフライ（1枚400円）は、手作りのタルタルソースでどうぞ。



調川町下免字牛の鼻877
☎0950-8833-5798
営業時間／
10:45～LO21:30※
休／なし

16 食堂・レストラン

あじよし 味楽 きらく ▼夜
(夜は要予約)



自家製ニラソースは相性抜群

一年中“釣りアジ”を提供。だからアジのサイズはその日の釣り運次第！新鮮な刺身等を付けて太っ腹な一律1,380円は特価！釣りアジが売切れでも“聖地松浦アジフライ定食（880円）”でバックアップ。



今福町東免1-11
☎0956-74-0361
営業時間／
平日11:00～LO14:30
土日祝11:00～LO15:30※
休／火曜、第2・4月曜

33 居酒屋・食事処

ばんしゃく屋



“お一人さま”こそお気軽に

ペアルック姿の福本さん夫妻が切り盛り。カウンターはお一人さまがくつろげるまったり空間で癒され感も◎。ふわふわアヒルフライ定食(730円)が名物料理だ。



志佐町浦免1236-8

☎0956-72-3335

営業時間／

18:00～LO23:00

休／月曜、第1・3日曜

32 居酒屋・食事処

ごはんとおさけくぬぎ



天ぷら職人がいる本格派

サクッふわっのアヒルフライ(750円)、その秘密は格調高い某有名ホテル(東京)の日本料理店で23年腕を振るった佐野シェフにあり！天ぷら職人の技で“揚げ”の温度管理も抜群なのだ。



志佐町浦免1511-11

☎0956-72-4795

営業時間／

18:00～LO22:00

休／日曜

31 食堂・レストラン

ジョイフル 松浦店



ジョイフル初！高校生とコラボ

ファミレスチェーン店と、地元・松浦高校の生徒がコラボしたアヒルフライ定食(724円)がまちで話題に。松浦アヒルフライが楽しめるのは「ジョイフル」でも当店だけ！単品は614円。



志佐町里免372-1

☎0956-27-9099

営業時間／

8:00～LO24:30

休／なし

27 居酒屋・食事処

小料理屋 一期一会



妥協なし！職人技のアヒルフライ

大アヒルもしくは中アヒルを一度寝かせて脂をまわし、肉厚の切身で提供。生パン粉とドライパン粉混ぜることでサクサクしっとりが抜群の塩梅に。アヒルフライ(700円)は自家製タルタルソースで！



志佐町浦免1337-2

☎0956-72-3005

営業時間／

17:30～23:00 (LO22:00)

休／日曜

26 カフェ

Matsuo Nouen+Coffee



コーヒーと楽しむアヒルフライ

商店街の真ん中にある洒落たカフェ。人気のアヒルサンドがバーガー風にリニューアル(580円)！しっかり食べ応えのある酵母パンが、オーロラ風のオリジナルソースと絶妙にマッチ。2FはイートインもOK。



志佐町浦免1252

☎0956-72-0267

営業時間／

11:00～18:00※

休／水曜

25 居酒屋・食事処

鐵板居酒屋 とんぼ



自家製タルタルとWソース！

ハチミツ入りの自家製タルタルソースとチーズを使ったアヒルホットサンデーセット(600円)が自慢！Wで旨さも倍増。粗目のしっかり衣とも相性バッチリ！アヒルフライ定食(600円)。



志佐町浦免1170-1

☎0956-72-3030

営業時間／

11:30～13:30、17:30～22:30

休／夜は单品

休／日曜

お土産にも！
松浦アヒル

松浦市内には「買って、お持ち帰りOK！」の松浦アヒルもあります！ご自宅でも松浦のアヒルフライを楽しみたい人、松浦での美味しい思い出をお土産にしたい人にピッタリです。松浦アヒルが購入できる店舗はこちからどうぞ！



35 居酒屋・食事処

うなぎ割烹 和



優雅に味わえる大人空間

2021年に開店。うなぎ料理をメインとした割烹店で味わえるアヒルフライは、職人の技が光る豪華極上の巻い。アヒルフライ御膳はアヒル刺身（ハーフ）+アヒルフライ（ハーフ）で1,800円！



志佐町浦免1313

☎0956-72-0263

営業時間／

11:30～14:00、17:30～21:30

休／日曜

34 食堂・レストラン

PASTA and PIZZA GIFT



イタリアン！なアヒルフライ

本格パスタと石窯ピザで人気の店。ところが2種のチーズ（バルメザン・chedar）で仕上げたイタリアンアヒルフライ（600円）は初体験の味！個室もあり、お子様連れも大歓迎！



志佐町浦免1620-1

☎0956-72-5558

営業時間／

11:00～LO14:30、17:30～LO21:00

休／水曜夜、木曜

30 居酒屋・食事処

居酒屋 雅



生簀から直行！の新鮮さ

女将さんの接客が心地いい居酒屋。生簀からあげた活きアヒルをその場で捌いて揚げたアヒルフライはふわっと柔らかいと評判！鰯フライ定食(1,000円)は自家製タルタルソースでどうぞ。



志佐町浦免1528

☎0956-72-3844

営業時間／

11:00～22:00

休／日曜

29 居酒屋・食事処

いけす割烹 華



鮮度に勝る美味しさナシ！

特大サイズのアヒルは食べる直前に捌くことでワワワに！ランチは注文後から作り始めるアヒルフライ定食は1,000円(税込)、17時以降は1,400円。この他に旬ばー・トラフグなど松浦のブランド魚も堪能できる名店だ。



志佐町浦免1515

☎0956-72-5587

営業時間／

11:00～14:00 (LO13:30)、17:00～LO21:00

休／月曜

28 居酒屋・食事処

いざか屋 きやつ



地元人気の絶品アヒルフライ

仕込みはオーダー後！180～250gサイズだけにこだわり、アヒルのためには特注したパン粉を使うなど、ひと口でその丁寧な仕事が伝わるハンバない人気店。アヒルフライは700円。



志佐町里免325-1

☎0956-72-5260

営業時間／

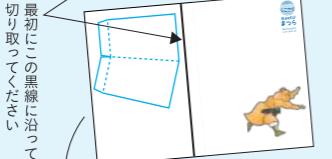
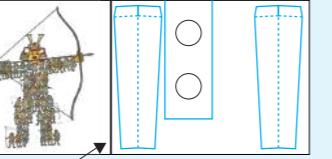
17:30～LO22:00

休／日祝日

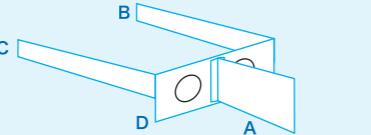


元寇 VR眼鏡の作り方

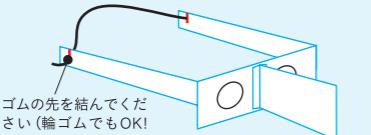
1 表紙と裏表紙の裏側の黒線に沿って切り取り、次に、青線に沿って切れます。



2 A,B,Cを二つに折り曲げ、下記の図のように、Dのルーベの両端にのりで付けます。



3 切り込み(赤部分)を入れて、お持ちのマスクのゴムを切り込みに挟んで付けます。



4 ダウンロードした『蒙古襲来』アプリを起動し(P2参照)、眼鏡の鼻の先にスマホを配置して、3D動画をお楽しみください。
(見えづらい場合は、鼻の長さを短くカットして調節を!)

※鼻のぐらつきは適宜、指でおさえながら固定してください。



へえへ
付録のキットがあ
キブくい感満載



そこがミソよ(笑)
ソノ後悔...♪



