

海上遊覧船 遊友松浦つばき号



松浦の海を約2時間かけてクルージング。青島や鷹島を周遊するコースなど、表情の異なる4コースがあります。  
出発港：御厨港、福島港、船唐津港  
☎0956-76-8822 (まつうら観光物産協会)

道の駅 鷹ら島



鷹島肥前大橋の近くにある道の駅。新鮮な農水産物の販売に加え、月2回(第2・4土曜日)マグロの解体ショーを開催しています。  
松浦市鷹島町神崎免 1636  
☎0955-48-3535

道の駅 松浦海のふるさと館



松浦自慢の農水産物や加工品などがそろった道の駅。1日20食限定の「ぶり丼定食」も味わえます。  
松浦市志佐町庄野免 226-30  
☎0120-062-004

不老山総合公園



標高288mの山頂からは、松浦市を一望する360度の大パノラマが広がり、春には約11万本のツツジが咲き誇ります。  
松浦市志佐町高野免 377  
☎0956-72-1111 (松浦市食と観光のまち推進課)

直売所 とれたて福島の



4月にオープンした直売所で、福島の新鮮な農水産物を販売。観光情報コーナーも併設しています。  
松浦市福島町喜内瀬免 680-1  
☎0955-47-4110

つたえるけん  
松浦市

Matsuura City

今回つたえてくれるのは、松浦市の元地域おこし協力隊の宮田友香さん



食や自然だけではない  
松浦の暮らしの魅力

福岡県出身で、広告制作会社に勤務していた時に、福岡都市圏シニアプロモーション推進員を委託されたことがきっかけで松浦市に出会いました。初めて松浦を訪れた際、地元の皆さんの優しさが、忙しい毎日でのゆとりを失っていた私の心にしみました。

人々の暮らしや自然に触れるうちに、ますます松浦を好きになり、平成27年に地域おこし協力隊として松浦市に移住。ふるさと納税のパンフレット制作や「青の大学」というウェブサイトの運営を通して、松浦の魅力を発信してきました。

松浦は海産物をはじめとした食の宝庫ですが、その他にも元気な地元企業、年間約3万人が訪れる体験型観光・民泊など、多くの魅力があります。私は特に松浦の皆さんのライフスタイルに強い魅力を感じています。仕事だけでなく趣味や家族と過ごす時間を大切に、いきいきと人生を楽しむ方がとても多いです。

住みたいまち、住み続けたいまちへ

都市部でのライフスタイルを見直し、地方への移住を考える人が増える中、「松浦に住みたい」と思ってもらえるような情報発信を心掛けています。また、松浦の自然保護や子どもたちの学びの環境の整備などにも取り組み、「住み続けたいまち」づくりに貢献していきたいです。

TOPIC!!

松浦魚市場にレストランなどがオープン!



アジ、サバをはじめ、全国有数の水揚げ量を誇る松浦魚市場に、今年6月、鮮魚・加工品販売所やレストランなどがオープン。一般の方も楽しめる魚市場になりました。レストランのイチオシはアジフライ! 市内の飲食店とともにアジフライの聖地を目指しています。

松浦市調川町下免 695  
問合せ：松浦市水産課 ☎0956-72-1111

表紙のはなし

大パノラマを望める星鹿城山展望台。緩やかなスロープなので、車いすやベビーカーでも登ることができます。  
絵：城輝行 (長崎市在住)

松浦市 EVENT INFORMATION



「淀姫神社の流鏑馬」

10月26日(金)  
場所：淀姫神社  
鳥帽子・狩衣装束姿の射手が、疾走する馬の上から鏑矢を放ち射る行事。馬が巻き起こす風を浴びると無病息災、外れた矢を拾うと良縁に恵まれるといわれています。  
問合せ：松浦市教育委員会文化財課  
☎0956-72-1111



「第18回松浦水軍まつり&鯖サミット2018 in 松浦」

10月27日(土)、10月28日(日)  
場所：松浦市役所周辺  
元寇に際して勇んで戦い、郷土を守った水軍・松浦党を讃えるお祭り。今年は「鯖サミット」も同時開催され、全国各地のサバ料理や加工品が販売されます。  
問合せ：まつり実行委員会  
(松浦市食と観光のまち推進課内)  
☎0956-72-1111



地元の農産物をお菓子に  
松浦のおさんじ

松浦は海産物だけでなく、メロンやぶどう、みかんとオレンジの交配種であるマーコットなど農産物も豊富です。そんな松浦の農産物を使ってお菓子を作り松浦を元気にするプロジェクトが「松浦のおさんじ」。現在、松浦市内の8店舗で、マーコットやサツマイモなどを使った個性豊かなお菓子が販売されています。

松浦商工会議所  
☎0956-72-2151



魚のうまみがギュッ!  
青島かまぼこ

漁業の島「青島」の名物。地元のお母さんたちが手作業で作るかまぼこです。材料は朝に獲れた新鮮な魚と塩だけ! つなぎや添加物は一切使わず、伝統的な製法で作られています。初めて食べた時、魚本来の味わいやうまみの強さに衝撃を受けました。お吸い物に入れても、だしがよく出て美味しいです。「道の駅 松浦海のふるさと館」などでも販売されています。

新松浦漁業協同組合 青島加工所  
☎0956-73-5505  
青島  
☎0956-75-3220

元地域おこし協力隊  
宮田友香さんの  
松浦のオススメ  
グルメ

