

つたえるけん 川棚町

川棚町のシンボル「虚空蔵山」にあやかっただ名前のお酒が誕生しました「川棚に新たな魅力を！」と願う人々の思いが込められています



今月のつたえるひと
いちのせみつひろ
一ノ瀬充博さん

川棚町出身。県外の大学に進学したが、卒業後は地元で働きたいという強い気持ちから川棚町観光協会に就職。現在は同協会事務局長として町内外に川棚町の魅力を発信している。



虚空蔵山

遠くからの眺めもいいですが、気軽に楽しめる登山コースもおすすめ。春には観光協会が登山会を主催しています。頂上からの眺めは清々しく、とても気持ちがいいです。



城山公園

川棚町が一望できる公園です。目の前に広がる海軍工廠跡の歴史も紹介されています。春は桜がきれいで夜桜も楽しめます。

魅力いっぱい
もつとたくさんの方に
知ってほしい

海あり、山あり、温泉あり、クジャクなど珍しい生き物にも出合え、小串トマトや長崎和牛などおいしい食べ物も豊富という町は、県内にもあまりないと自負しています。

川棚町観光の中心である大村湾自然公園には海水浴場があり、シーカヤックやキャンプなどもできて、家族や友人と一日中楽しめるのが魅力です。また、町には川棚川が流れ、虚空蔵山が望めます。虚空蔵山は他の町からも眺めることができますが、九州のマッターホルンと称される独特のどがつた形に見えるのは川棚町からだけなんです。あの景色を見ると、いつも気持ちが和らぎますね。

そんな川棚町のことを、もつと多くの人に知ってもらい、訪れていただくためには、新たな魅力を創り出すことも必要です。そこで思い付いたのが、日本の棚田百選にも名を連ねる日向の棚田米から作るお酒です。川棚町には酒造会社がないのですが、佐世保市の梅ヶ枝酒造の協力で製造できることになり、材料となる棚田米（ヒノヒカリ）600kgを運び込みました。完成が待ち遠しくて酒造りの工程を何度も見学に行きましたよ。今年1月、「木槽」と



日向の棚田

虚空蔵山からの豊かな清流が育む日向の棚田。美しい石積みが特徴。展望台があり、秋には棚田まつりも開催されます。

日向の棚田

頂上まで約1時間の登山道があります。山頂から眺める景色は最高です！

長崎和牛

小串トマト

こだわりの栽培方法で作られている小串トマトはとて甘くておいしいですよ。※P.11の「ながさきレシピ」に小串トマトの料理を紹介しています

小串トマト

特攻殉国の碑

大崎海水浴場

大崎温泉 しおさいの湯

国民宿舎 くじゃく荘

長崎県立大村湾自然公園

大崎くじゃく園

大崎くじゃく園

3~7月はオスが羽を広げ求愛する姿が見られます

長崎県立大村湾自然公園

大崎半島に広がる自然公園。大自然の中でのウォーキングやサイクリングなどのほか、くじゃく園(入場無料)、海水浴場、キャンプ場、大崎温泉など、一年中楽しめます。

長崎和牛

温暖な環境で丹精込めて育てられ、日本一の称号を得たこともある川棚町の長崎和牛。長崎和牛を使ったメンチカツも販売されており、おいしいと評判です。

問合せ：川下精肉店
☎0956-82-2165



川棚町おすすめの
グルメを紹介します



川棚まんじゅう

長年、地元の人に愛されている一口サイズのシンプルなおまんじゅうです。

問合せ：菓舗いさみ屋
☎0956-82-2310

表紙のはなし

『片島魚雷発射試験場跡』

戦争中、海軍工廠があった川棚町には、戦争の歴史が刻まれたスポットが点在しています。片島にある魚雷発射試験場跡もその一つで、海軍工廠の工場で作られた魚雷の発射試験が行われていました。



川棚おおさき海祭り 海上綱引き大会

大崎海水浴場の海開きに合わせて開催されるイベント。海上に浮かべた2つのいかだの上で綱を引き合って競うユニークな大会です。

と き：7月21日(日)10:00~16:00
と ころ：大崎海水浴場(川棚町小串郷)
問合せ：川棚町観光協会 ☎0956-83-3210



長崎川棚海フェスタ 2019

バナナボートやシーカヤックといった各種マリンスポーツが体験できるほか、長崎和牛やジャコ汁などのグルメ、海マルシェなど内容盛りだくさんのイベントです。※体験は事前申込が必要なものもあります。詳しくはお問い合わせください。

と き：9月22日(日)10:00~16:00
と ころ：大崎海水浴場(川棚町小串郷)
問合せ：川棚町観光協会 ☎0956-83-3210

呼ばれる伝統的な方法で絞り出したお酒を初めて飲んだ時の感動は今も忘れません。「少し甘めで、香り高いお酒」という私たちの希望どおりの味に仕上がっています。

お酒の名前は「純米吟醸虚空蔵の恵み」。1200本が完成しました。3月に「国民宿舎くじゃく荘」で販売を開始して以来、期待以上の反響と売れ行きに私たちも驚いています。農家の方たちも自分たちが丹精込めて育てたお米で川棚町の新しい特産品ができたことを喜んでくださっています。このお酒をきっかけに川棚町や日向の棚田米のことを知る人が増え、観光客の増加にもつながるように、これからも頑張っていきたいと思っています。