

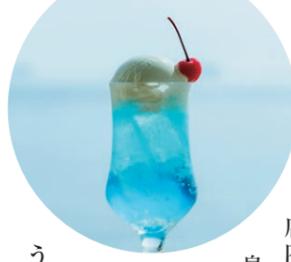
島の風景と名物を一緒にいただきます。

新 上五島町の特産品といえ

ば「五島うどん」。椿油を使用した五島うどんはコシが強く、滑らかで喉越しが良い食感が特徴だ。

その五島うどんを塩から手作りしているのが、似首地区にある「虎屋」。大潮の満潮の日に、目の前の有川湾から海水を汲み上げ、ゆっくりと時間をかけて作る海塩はほどよい甘みのある味わい。この塩を使って五島うどんをはじめ、プリンなどのスイーツも展開している。

二〇二四年三月、虎屋が製麺所と製塩所の隣にレストラン「島diningとらや」をオープンした。二階の全面ガラス張りの



店内からは、小さな島々が浮かぶ海が一望でき、リゾートホテルさながら。メニューは、五島うどんはもちろん

のこと、五島牛サーロインステーキ、五島豚とんかつなど五島の素材を使った料理をはじめ、「塩で食べるソフトクリーム」などスイーツ類も充実。

一階の直売所では五島うどんや塩の他、レストランのオーブンに合わせてパンの販売も始めた。自慢の塩がアクセントになった焼塩ロールパンに、地元の安納芋を練り込んださつまいも食パンは、地元の人にも大人気だという。

オーナーの南慎太郎さんとこころさんご夫妻は、こだわりの塩を作りたい、それを使って美味しい五島うどんを作りたい、自分たちが生まれ育ったこの風景をたくさんの人に見てもらいたい、ここでしか食べられないパンを食べてほしい...と、一つひ



真っ白のオシャレな外観が目印。夏にはデッキでビールを楽しみたい。



五島列島
Shikashima
Town
新上五島町



人気の「五島牛と五島豚のデミハンバーグ」。



ここでしか見られないもの、ここでしか味わえないものばかりです。ぜひ遊びに来てください。



オーナーの南さんご夫妻は仲睦まじく、笑顔が絶えない。

島diningとらや

まちからうどんパン屋がなくなっていく状況に胸を痛めたご夫妻は、島ならではのパンを作ることに。「自分たちが食べたいものは自分たちで作る」のが、お2人のモットー。



店の入口にある立体塩田。海水を循環することで水分を蒸発させる。塩づくりの装置。こうした自然の力を利用して塩づくりをしているのはとても珍しいという。

とつ自分たちのやりたいことを、楽しみながらカタチにしてきた。お互いを信頼し、人生そのものを味わい尽くしているようなお二人の笑顔が、訪れる人々たちを幸せな気持ちにするのだろう。毎週末、犬の散歩を兼ねて、お互いの両親の墓参りをしていると話すお二人。「僕たちが一番大切にしているのが、感謝の気持ちです。感謝すること、何かやりたいと思った時に、運が巡ってくるんですよ」。海辺のレストランには、語りつくせない物語があった。