心あったか

干し柿

チーズ作りを教えてくれた陽子さんが帰りがけに「これ、持って帰って!」と渡してくれた干し柿。家の庭になった柿を干したものだそう。なによりその気持ちがうれしい一品。

松浦の旅

ふるさと再発見—Matsuura City

地域特集 松浦市 Matsuura City

北松浦半島の北西部に位置する松浦市。このまちに暮らす人たちの足となっているのが松浦鉄道。通称MRで親しまれ、学生やお年寄りたちに混じって列車でゴトゴト揺られると、地元気分を味わえる。緑の壁を抜けたかと思うと、突然目の前に海が現れる。そうしてまた生い茂った木々が迫ってくる。山、海、山、海…の繰り返しの風景。車両では"小さな再会"を見ることができる。「今日はどこの帰りですか?」「元気しとったですか?」

このまちでは時間がゆっくりと流れている。お目当ての駅はもうすぐだ。

松浦鉄道株式会社
佐世保市白南風町1-10
TEL.0956-25-3900
松浦鉄道 検索

今福神社には松浦の歴史を愛する人がいた。

たくさんの資料を広げながら、松浦の歴史に思いを馳せるお二人。
「歴史を知ることが地元を愛する一歩」だという。

今福神社の早田伸次さん。家系図を見せていただくと、
久公から数えて900年以上経った現在も松浦宗家の血が続いていることが分かる。
早田さんが松浦の歴史を誇りに思う由縁である。

磯本保さんの口からは、
松浦の歴史に関わる年代や人名がスラスラ…。
その知識に脱帽である。

今福駅に降り立った。この地域には、まだあまり知られていない松浦の歴史が眠っているという。

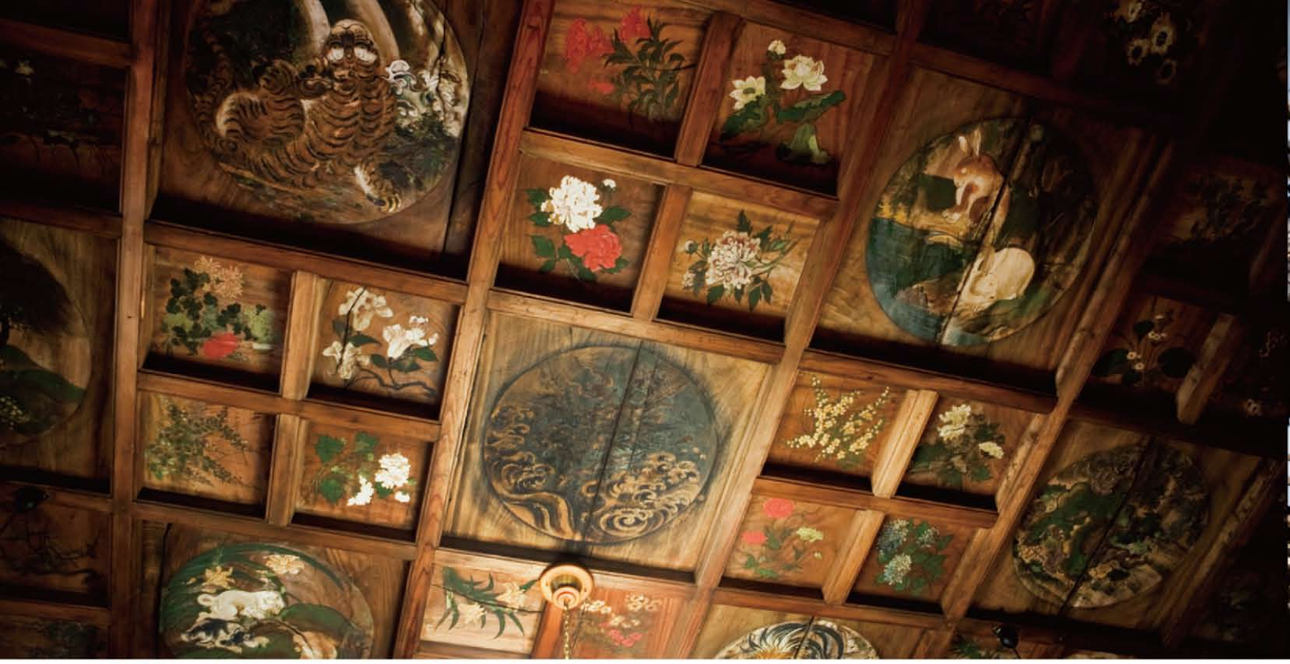
松浦は「松浦党発祥の地」である。延久元年（一〇六九）、嵯峨天皇の子孫にあたる源久は、朝廷より宇野御厨検校（長官）に任ぜられると、今福町に梶谷城を築き、松浦姓を名乗った。松浦党は船を自在にあやつり、源平合戦や蒙古襲来の際には水軍として活躍し、多くの伝説を残している。その勢力は、松浦、唐津、有田、伊万里一帯をはじめ、平戸や佐世保、さらに五島、壱岐まで及んだという。

まずは、松浦党初代である久公がこの地に上陸し、最初に陣屋を開いたという今福神社へ向かった。禰宜を務める早田伸次さんは、二十年近くも松浦の歴史を研究しているらしく、「松浦党の魅力は、松浦宗家の血が絶えることなく、今もその歴史が続いていること」だと教えてくれた。

神社の紋幕には左右異なる紋が入っている。気になったので尋ねてみると、「松浦家の家紋の由来にはいろいろな説があるのですが、その一つに、久公がこの場所に陣屋を開いた際、地元の人たちが梶の葉に餅を三つ載せて歓待したそうです。久公はそのもてなしに大変感激し、松浦家の家紋を梶の葉と三ツ星にしたという話があります。私はこのエピソードが大好きなんですよ。まさにこの境内で久公は地元の人たちのもてなしを受けたのです」。

早田さんのお話を聞いていると、初老の男性が笑顔で境内に入ってきた。「あの方が私の師匠なんですよ」と早田さん。松浦の歴史のエキスパート、松浦市史談会副会長を務める磯本保さんである。磯本さんに一つ質問をすると、「その話は長くなりますねぇ」と嬉しそうに笑いながら丁寧に答えてくださる。「一」を聞くと、「百」の答えが戻ってくる、まさに松浦の生き字引である。「松浦党の歴史はまだよく知られていないことが多いため、観光地化されていないのですが、松浦には、梶谷城や松浦宗家の墓がある旧宛陵寺跡など、当時を物語る歴史遺産が残っています。それを多くの人に知ってほしいですね」と磯本さんは語る。地元の人に松浦宗家の歴史を知ってもらうことで、自分たちが生まれた町に誇りをもってもらうこと。これが早田さんと磯本さんの共通の願いである。冬の柔らかな陽射しがさし込む中、お二人の歴史談義はいつまでも続いていた。

今福神社　松浦市今福町東免68　TEL.0956-74-0722



宛陵寺の天井絵。極彩色の絵は全89枚。160年以上も前のものとは思えない美しさに圧倒される。
宛陵寺　松浦市今福町仏坂免958　TEL.0956-74-0139

時代を超えて人々の想いを受け止めてきた
善福寺の鰐口。

今福を歩けば、歴史に当たる。おまけに、美味しいものにも。

久公を祀り、今福松浦家の祈願所でもある善福寺の本堂には、県の文化財に指定されている鰐口がある。これは、正平十年（一三五五）に松浦丹後亀童丸が民の幸福を願って寄進したものらしく、中心部が凸凹していることから多くの人がお参りしたことが伺える。六百五十年以上も前のものとは思えない保存状態の美しさに驚いていると、住職の村尾憲広さんが「先代のときに寺の掃除をしていたら出てきたんですよ」と教えてくれた。鰐口に刻まれた「正平十年」の文字を見てその価値に気付いたとか。松浦にはこんなお宝がまだまだ眠っているのかもしれない。

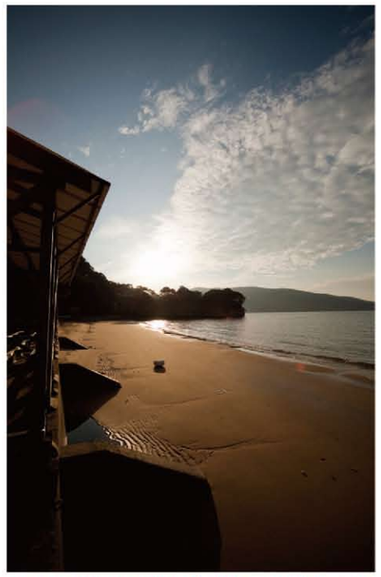
さらに本堂の中には意外なものがあった。ギターである。お寺にギター？　首をかしげていると、「年忌供養のときに歌うんですよ」と村尾さん。ギター説教とは初耳だが、村尾さんは数曲ものオリジナルを持ち、唄で仏の教えを説く布教をされている。なんとも個性的なご住職である。

善福寺のすぐそばには、今福松浦家の菩提所である宛陵寺。ここには百五十年に渡り松浦家から送られた寄進状十四通をはじめとする古文書や、江戸時代に平戸藩の御用絵師であった片山舟水によって描かれた天井絵がある。天井を見上げると、麒麟や鳳凰など架空の動物たちや草花などが生き生きと色鮮やかに描かれている。ここでは今福松浦家歴代の位牌も見ることができた。なんと九百年以上も前の久公の位牌もあり、この地の人々の想いを見たような気がした。

今福のまちを歩いていると、行く先々で出会った地元の人が「次にどこを訪ねたらよいか」を教えてくれる。それを頼りに歩くことで、点が線になり、松浦の歴史が自分の中でどんどんつながってゆく。それが実に楽しい。

昼食は、地元の人たちに大人気だという「海の里食堂」でいただくことにした。でてきた料理を見て人気の理由がすぐに納得できた。新鮮な刺身をメインにバランスの良い数種類の副菜。しかもご飯と具だくさんの味噌汁はお代わり自由。これで五百円である。米は無農薬の掛け干し棚田米、魚は目の前の伊万里湾で獲れたもの。とにかく地元産の食材にこだわった定食だ。

「あぁ、これなら毎日でも来たい」と言うと、オーナーの福田邦光さんが「福岡から車を飛ばして食べに来る人もいるんですよ」と笑った。



源久公上陸の地として知られる「ぎぎが浜海水浴場」。久公の乗った輿がきしむ音が砂に伝わって「ギイギイ」鳴ったことからこの名がついたといわれる。今でも地元では「この間はギイギイいよった」「いや、聞こえんやった」などという会話が交わされるとか。

写真右／松浦宗家の人々が眠る旧宛陵寺跡。ここだけまるで時間が止まっているかのようだ。写真左／オープンと同時にお客さんが入りはじめる「海の里食堂」。魚にうるさい地元の人が毎日のように通うというから、その味は保証済み。安さの秘密をオーナーの福田さんは「野菜の7割、米の4分の1は自家栽培で、魚は隣の直売所と連携しているんです」と教えてくれた。料理はすべて地元の主婦たちが担当。バランスも考えられたおふくろの味である。直売所に寄って、ここでご飯を食べるというのが定番コースのようだ。

村尾さんの母校でもある長崎県立松浦東高等学校の閉校を記念して自主制作されたアルバムCD。お世話になった方々に贈られている。

唄う住職
村尾憲広さん
善福寺
松浦市今福町仏坂免910
TEL.0956-74-0145

魅せられた松浦の夜

旬さばと名物女将に

この日の宿は、海沿いにある「山福旅館」。大正十年創業というだけあって風情漂う佇まいだ。旅館を切り盛りしているのは四代目を務める山本好枝さん。そばにいるだけでパッと花が咲いたようにその場が明るくなる名物女将である。

「松浦に来たらぜひ食べてほしいのが、これです」と好枝さんが運んできたのは『旬さば』の刺身。旬さばとは、五島、対馬海峡で育った十月から二月に獲れる寒さばの中でも四百グラム以上のもの。この時期にしか味わえないまさに旬のさば。身が締まっているのに脂がのっていて、なんともいえない美味しさである。山福旅館ではこの旬さばをオリジナルの豆乳鍋でいただく。さばをしゃぶしゃぶにするのも松浦ならではである。テーブルには巨大なアシアカ海老のフライやひじきの天ぷら、かぼちゃを使った白和えなど、次々に趣向を凝らした料理が運ばれてくる。メニューはその日の仕入れによって好枝さん自らが決めるのだという。「モットーは地産地消。とにかく地元のもの、伊万里湾で獲れたものをお客様に食べてほしいんです。この豆乳や生湯葉も近くの福島町のものなんですよ」。

好枝さんには心強い味方がいる。「五代目と六代目です」と紹介してくれたのは、娘の里香さんとお嫁さんの恵理さんだ。まだまだ修行中だと語る里香さんが「師匠である母には怖くて『はい』としか言えません」と笑えば、「私は最後にいいとこ取りする予定なんですよ～」と恵理さんが茶目っ気たっぷりに答える。好枝さんも「二人とも鍛えてみんと、ものになるかどうかは分からんとですよ」と目を細めた。三人の会話はまるで漫才のようなテンポで続いてゆく。

これからの目標は「跡継ぎを育てること」だという好枝さん。自分の料理を真似するだけでなく、それぞれの女将の味を築いていってほしいそうだ。「母からはいつも料理はひと手間が大事だと教えられています」と語る里香さんの言葉には、確かにおもてなしの心が引き継がれていた。

くつろぎの宿　山福旅館　松浦市今福町浦免457　TEL.0956-74-0046

松浦のおさんじ

～松浦お3時プロジェクト～

松浦市の農産品を使ってオリジナルスイーツを作りたいと、市内の菓子職人6人が関係機関と協力し、2011年2月、「お3時プロジェクト」を立ち上げた。彼らが考案したのは、松浦産の柑橘「マーコット」を使ったスイーツ。それぞれの職人が思い思いに作ったおやつは、どれもマーコットの豊かな風味が感じられ、お土産にもピッタリ。「松浦のおさんじ」と書かれたピンクの可愛いのぼりのあるお店でどうぞ。

松浦商工会議所
松浦市志佐町浦免1807
tel.0956-72-2151
松浦おさんじ物語 検索

マーコット羊かん

（白石製菓舗）

ふるさとの果樹園

～マーコットジュレ～

（福井製菓）

ダックワーズ

（百枝製菓舗）

マーコット最中

（佐々屋菓子舗）

松浦ろまん

（岩元製菓舗）

吉原さんちのカッテージチーズ

（牛乳豆腐）

次ページで紹介する吉原陽子さんに教えていただき、一緒に作ったカッテージチーズ。地元では昔から「牛乳豆腐」という名で食べていたという。鍋に絞りたての生乳を入れて火にかけ、沸騰直前に酢を入れる。かたまりが浮いてきたら、火を止め布巾でこすと美味しいチーズの完成。これが本当に美味！

まつうら党交流公社
松浦市志佐町1808-1
tel.0956-72-0015
ほんなもん体験 検索

松浦で出会った おいしいもの にこり

旬しめさば

道の駅 松浦海のふるさと館

旬さばを3枚に下ろして、酢じめしたもの。地元の方に「これ美味しかけん」と勧められて購入した。絶妙の酢加減で酒のつまみにもピッタリ。お手軽に楽しめる本格的なしめさばである。

松浦市志佐町庄野免226-30
tel.0120-062-004

お茶サイダー&パッションフルーツサイダー

道の駅 松浦海のふるさと館

どちらもそれぞれ松浦産の緑茶葉とパッションフルーツを使用したサイダー。松浦海のふるさと館のオリジナル商品で、いま話題となっている新商品。お茶とサイダーの珍しいコラボレーションを楽しんで。

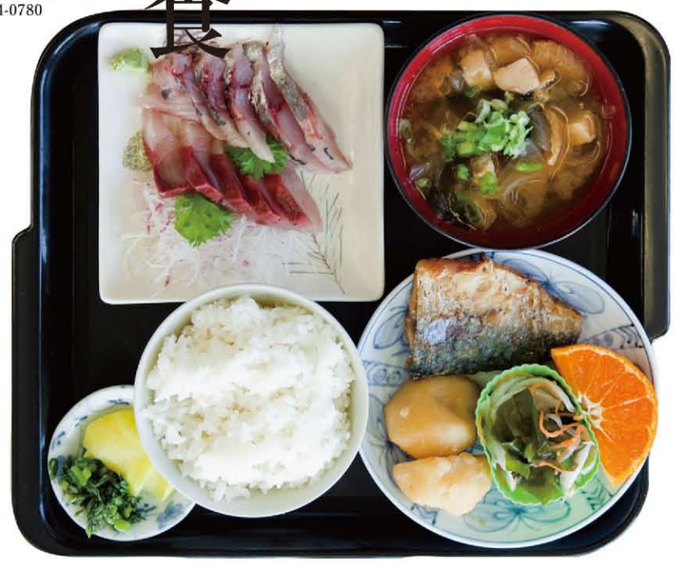
松浦市志佐町庄野免226-30
tel.0120-062-004

刺身定食

海の里食堂

6ページで紹介した「海の里食堂」の刺身定食。これで500円とは！ 思わず「撮影用ですか？」と尋ねると、「毎日こんな感じですよ」とオーナーの福田さん。あまりの美味しさに翌日も食べに行ったが、本当に「こんな感じ」であった。あっぱれな定食である。

松浦市今福町北免2009-323
tel.0956-74-0780



松浦は「なーもなか」ところ。

松浦では様々な体験を楽しむことができる。今回は「チーズ作り体験」に挑戦しようと、志佐町の山深い場所にある吉原陽子さんのお宅へお邪魔した。到着したのは朝の七時半。澄んだ空気の中、吉原さん親子は搾乳を行っていた。陽子さんが「搾乳は朝晩二回。だから嫁いでから四十年間、旅行にも行ったことないんですよ」と笑う。まだ温かい搾りたての生乳をいただいた。自然の味とはこんなにも美味しいものなのか。

チーズ作りの最中も陽子さんのおしゃべりは止まらない。都会から体験に来た修学旅行生のエピソードや、四世代の大家族で暮らすことの喜びを楽しそうに話してくれた。そのそばで、九十五歳になるおじいちゃんは「曾孫が学校から帰ってくるのが毎日の楽しみなんですよ」と目尻を下げる。

松浦の人たちにまちの魅力を尋ねると、同じような答えが返ってくる。「ここは『なーもなか』とよ。みんな口調も荒かしねばってん、恥ずかしがり屋が多かだけで人はよかと。みんな優しかとよ」。このまちではほにかんだ笑顔によく出会う。登下校している子どもたちも、目なたぼっこをしているおばあちゃんも、挨拶をすると少し恥ずかしそうに微笑む。このまちが穏やかな明るさに包まれているのは、人々がありのままの暮らしを楽しんでいるからなのだろう。

牛舎の前には田んぼが広がっていて、その先の道を小学生や近所の人たちが学校や職場へと急ぐ。そのたびに陽子さんは「いってらっしゃーい！」と大きな声をかけ、手を振る。このまちの朝は本当に美しい。

※『なーもなか』松浦地方の方言で「何もない」の意。

チーズ作りの合間には、生乳を入れたペットボトルをひたすら振り、生クリームも作った。おしゃべりしながらの作業はとても楽しい。体験の本質は「ふれあい」にある。たった数時間で、故郷ができたような気がした。

まつうら党交流公社
松浦市志佐町浦免1808-1
TEL.0956-72-0015
ほんなもん体験　検索

吉原さんちの朝の風景。なーもない松浦が羨ましい。