



# 「ひがしSUN」創刊号

このたび、長崎市東部地区のローカルな情報をお届けする「ひがしSUN」を創刊しました。 東部地区の「食」や「おでかけスポット」など、地域の枠を超えてご紹介したいと思います!

# タイトル由来

太陽が昇る東に位置し、海に面した町並みが太陽のひかりで包み込まれているような東部地区。 太陽のように明るく元気な人。太陽の光を集めて育つ野菜や植物。太陽のように優しい手で大切に育てられた養殖の魚たち。そんな「ひがしさん(SUN)」たちが住む町について、みんなに知ってほしいことを沢山集めてみました。

# 地域活性化事業

この情報発信誌(ひがしSUN)は「地域活性化事業」の一環で作成しています。この事業は、2019年4月から始まったもので創設されて間もない事業ですが、東部地区だけではなく、長崎市内4か所の総合事務所(中央、東、南、北)ごとに、特色を生かした事業を行っています。東総合事務所でも地域のみなさんと一緒に、東部地区がますます発展していくように取り組んでいきたいと思っています!

# 2019年 東部地区の地域活性化事業の主な内容

8月

## 長崎東部地区夏まつり花火大会(補助金)

東部地区では毎年おなじみの花火大会。地域の実行委員会のみなさんが 取り組まれているこのイベントのお手伝いをさせていただいています。

### ながさき東親子フェスティバル #ヒガフェス

東部地区には子どもがたくさん!子どもに関連する保育園や幼稚園などが協力して、子育て応援のイベントを実施します。未就学児が対象ですが、もちろん未就学児以上のお子さんも大歓迎です。2019 年は園児たちのステージや、カレンダーやクリスマスツリーなどを手作りする体験コーナー、ふわふわ遊具などの遊ぶコーナー、ベビーフォト撮影や子育て相談、フードコートなど盛りだくさんの内容で盛り上がりました。

12月

## 青少年健全育成合同事業(補助金)

東部地区では以前から「少年主張大会」が開催されています。代表で選出された小中学生が自分の考えを発表する場です。2019年は東部地区での開催が40周年を迎えたことから、俳優・タレントの宇梶剛士さんをお招きし、「怒涛の少年時代」から地域や周りの人々に支援されながら這い上がってきた「俳優への道」について「転んだらどう起きる?」というテーマで記念講演が行われました。



通年

## 郷土芸能等体験事業

東部地区にはたくさんの郷土芸能が今も息づいています。そんな郷土芸能を今後も継承していってほしいという思いから、小・中学生が自分の住む地域の郷土芸能を知る機会づくりをしています。

※ここに記載の事業は、年度ごと(毎年4月1日から翌年3月31日まで)に変更することがあります。







橘湾から昇る太陽のひかりは、 海をキラキラと照らし、 東部地区の町を ゆっくりと目覚めさせます。 変わることのない風景。 受け継がれていく風土。

かつて長崎から長崎街道を通り、 この地で食と水を得た 先人がいたように、 今もその豊かな風土が 大切に受け継がれています。

人と町と。 食と文化と。 この町に生きる人々が紡いできた、 風土とFOODの おいしい関係を紹介します。





旧長崎街道の道筋として栄えた自然豊かなエリア。 約400年の歴史を誇る「植木の里」としても知られています。







松井糀屋 店主 松井克彦さんと 奥さまの聡子さん

# 松井糀屋

長崎市古賀町225-1 TEL:095-838-2846 営業時間:9時~17時 定休日:火曜·祝日

# 地元で 親しまれる 素朴なおやつ

味噌や醤油など、日本の食卓を支えてきた発酵食に欠かせない糀をつくり続けて150年。「昔は東長崎だけでも糀屋が8軒ほどあったそうです」と教えてくれたのは5代目の松井克彦さん。残り1軒となった今もなお、蒸し米に麹菌を混ぜて発酵させる昔ながらの製法を守り続けています。10数年前から始めたまんじゅうも評判。生地に米糀から起こす酒種を使うことで、むっちりと心地よい弾力に。「ここは皮がおいしかもんね」と地元客も太鼓判を押します。



甘酒まんじゅうのこしあん、つぶしあん、黒糖まんじゅう。あんなしのすぶくれや昔ながらの甘酒がそろっています

# **旧長崎街道**

江戸時代に整備された脇街道のひとつ。長崎と小倉を結ぶ228kmの間に25の宿場が置かれました。1639年に鎖国が完成すると、日本で唯一の海外へ開かれた窓へ続く道に。異国の香りを求める文人墨客や維新の志士たちなど、さまざまな人々が行き交いました。ここを通って砂糖が全国に運ばれたことから「シュガーロード」とも呼ばれています。





みんのまたがた。 役行者神社。奈良時代に実在した修験 道の祖とされている人物がまつられて



道中にわずかに残る





# 学生の 胃袋を満たす おふくろの味

暖簾を掲げて50年ほど。オムライスや カツカレーなど、家庭的な味にほっと心 和みます。「昔はこの辺りは下宿が多く て。そこに住む学生さんにお腹いっぱい 食べてほしいと思ってね」と店主の福井 ミチノさん。うどん300円、ラーメン400円 という安さにも、その気持ちがあらわれ ています。今でも学生が来ると、こっそり 量を増やしてあげるという心遣いに胸が 熱くなります。



店内は昭和な雰囲気 にあふれた空間。卒業 生が訪ねて来てくれる こともあるそうです

# 食堂よろや

長崎市網場町494 TEL:095-838-4205 営業時間:10時~15時 定休日:日曜日



よろや食堂 店主 福井ミチノさん。 娘の上野由美子さん

東部地区で唯一、 幼小中高大の教育 機関がそろいます。 9種約170羽を飼 育する「長崎ペンギ ン水族館」も。

area.2

HI MI

食堂よろやの人気のオムライス500円。隠し味に醤油を 加えたケチャップライスがどこか懐かしい味わい

風あうさ土

70年以上の歴史を誇る長崎県で唯一の理工 系私立大学。「少人数教育体制でものづくりの プロを育てる」をスローガンに掲げ、豊富な知識 と高い技術を持った人材の育成を目指していま す。その象徴が長総大の伝統であるロボコン。 2019年12月に行われた「第6回トマトロボット 競技会」で準優勝するなど、毎年成果を上げて います。



トマトロボットを制作したプロジェクトチームのメンバー



# 地元に 愛され続ける 似顔絵ケーキ

矢上団地で、ひと際目立つオレンジ色の 建物。屋根は赤色になっていて、まるで ケーキのよう!人気なのは似顔絵ケーキ。 もともと絵を描いたり工作が大好きという 店主の本村保昭さんが、丁寧に似顔絵を 描いてくれます。結婚式はもちろん、小さい ころから「誕生日ケーキは毎年ココで!」と いうファンがたくさんいます。



創業1988年という30年を超えた 名店。当初から建物も変わらず、店 先には「誕生日」の黒板も!



この赤い看板が目印

# セルジィ

長崎市かき道2-38-3 TEL:095-839-8699 営業時間: 9時30分~20時00分 定休日:不定休



ウェディングケーキは6号 (直径18センチ)3456円



1984年から分譲が開始され、閑静な住宅 街として人気の団地です。橘小学校・中学校 を中心に、周囲には近隣公園など家族が心地 よく住むことができる環境が広がっていま す。世帯数は2581世帯(2019年現在)。郊外 団地としては規模が大きく、夏祭りやウォー キング大会など自治会としての活動も盛んに 行われています。



矢上普賢岳の麓から見た矢上団地。 橘湾を見渡す好立地

# おいしい魚を 使った一品

うま味調味料や添加物に頼らず、 素材の味を生かしたおいしいものを。 イカやサバをはじめ、長崎県内で水 揚げされる魚介類を使った水産加工 品に定評があります。なかでも「いか 寿し」は地元愛にあふれた一品。県産 米「にこまる」でつくる酢飯の中には 戸石産のショウガ酢漬けをたっぷり と。これをヤリイカの胴の中に詰め 込み、ふっくらと蒸し上げています。



滅菌処理した海水 を流しながら、素早 い手つきで魚介類 をさばいていきます



ミサキフーズ

長崎市戸石町2806-1 TEL:095-813-3380 http://misakifoods.net/



# ミサキフーズ 代表取締役 頼田彰久さん



外海と内湾の潮が混ざることで、エサとな るプランクトンが多く発生する橘湾は格好の 漁場。その中心港となる戸石漁港には多種多 様な魚介類が毎朝水揚げされ、養殖業も盛ん に行われています。夏はハモ、冬はトラフグ にカキ。旬の時季にはグルメイベントが開催 され、周辺の飲食店で趣向を凝らした料理も 楽しめます。



# 模擬セリ 体験で旬の 野菜を購入

長崎市唯一の青果の公設卸売市場 「長崎市中央卸売市場」で、毎月第2 土曜に開催される「にぎわい市場 デー」。市場をもっと身近に感じてほ しいと2013年から始まりました。朝8 時過ぎには、旬の野菜や果物をセリに かけて購入できる「模擬セリ」に約100 人が集まり、500円ほどから活気あるセ リがスタート。ミニトマトや大根が飛 ぶように売れていきます。最後は無料 の「じゃんけんゲーム」でもっとお得 に!参加者の笑顔が広がっています。



その時季の旬の野菜と果物が段ボール箱 いっぱいに!

# にぎわい市場デー

長崎市田中町279-4 TEL:095-839-6111 時間:毎月第2土曜の朝6時~10時 http://www.nagasaki-ichiba.jp/



1975年7月に尾上町(長崎駅隣接地)から 東部地区に移設。長崎市中央卸売市場として 開設して45年を迎えました。長崎県内はも とより、全国から安全で安心な野菜と果物が ここに集結します。セリは毎朝7時ごろか ら。町の八百屋さんや果物屋さんに並ぶ青果 は、長崎市中央卸売市場から届けられ、みな さんの食卓へ並ぶのです。

全国から集められた青果が集まり、必要なお店に 分けるため、セリで値段を決めています!







じげもん市 後山会長



餅つきの様子



現川の山で採れる 鉄分の多い赤土が 用いられ、繊細な刷 毛目の文様が特徴 の「現川焼」



お昼近くになると、 名物「おでん」が 登場!季節によっ ては豚汁も

# 現川物産館じげもん市

長崎市現川町1950 TEL:095-839-2820 時間:8時~13時(販売終了まで)

> 野 新







JR現川駅前の小さな直売所から始まった「じげもん市」は、数々の賞を受賞するほど注目され、現在は廃校となった現川分校跡で年に3回行われています。目玉はつきたての餅。地元産のもち米を使い、年季の入つた臼で杵づきされています。5月は草餅、11月は収穫祭、12月は正月餅。もちろん野菜や果物などの直焼」販売も。現川の旬を楽しむことができます。



1873年に始まり2016年3月の閉校まで143年という歴史を誇った「現川分校」。その校舎を地域のために再活用したいと地元OBが立ち上がり、ヨガ教室や陶芸講座、アロマケアに運動教室などが定期的に開催されています。のんびりと自然に囲まれた場所で、思いっきり自分時間を楽しみたいものです。

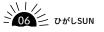
長崎市現川町1911 TEL:095-838-3718 時間:10時~17時 月・金曜休(臨時休校あり)



矢上小学校現川分校から 高城台小学校現川分校 へ。現在は「うつつ川 森 のぶんこう」として再活用 されています



まさに森の学校をイメージ したログハウス調の建物





# ベストシーズソ!





1年中 楽しい!

豊かな自然に囲まれた

# 東部地区の



# 古賀植木まつり

## 5月上旬

古賀といえば植木!期間中は 色とりどりの植木がお出迎え してくれます。

会場内の散策はもちろん、展 示即売会(出品されるのはな んと約500種5万点!)や園芸 相談、体験コーナーもあるの で、楽しみ方もいっぱいです





Best season!

> 匹 季を

> 満喫できるイベント

# 東長崎地区 ペーロン大会

八郎川を勢いよく漕ぎ下る 様は圧巻のひとこと! ペーロン船が橋の下を進む 大会は、全国的にも珍しいそ







# 日見地区ペーロン大会

初節句を迎える男の子を舟先に乗せ、波しぶき で足を洗う「竜宮祭り初端午パレード」が行われ、 子どもたちの健やかな成長を地域で願います。 続くレースも大白熱!



# 戸石地区ペーロン大会

7月中旬

こちらも夏の風物詩の代表格。 大人も子どもも、ONE TEAMとなって 勝利を目指し、かいを漕ぎます



# 長崎東部地区 夏まつり花火大会

8月下旬

夏休みのクライマックスイベントがこちら。 花火、出店、盆踊り。考えただけでもワク ワクします。

ステージイベントもダンスや和太鼓の演 奏、よさこいなど内容もりだくさん! 東部地区の宵を楽しむ最高の機会です



Hanabi **花火** 

1年中 -楽しい!

が

満

載

春

夏







中尾くんち 9月15日

250年以上にわたり保存・継承さ れてきた中尾くんちは、地域一丸と なって毎年奉納されています

Kunchi くんち

東部地区には「矢上くんち」 「中尾くんち」「古賀くんち」 「戸石くんち」の4つの郷くん ちがあり、「浮立」を中心に 奉納踊りが披露されます。 長崎くんちに欠くことのでき ない囃子の『シャギリ』は、東 長崎地区全域において保存 継承されており、県の無形 民俗文化財に指定されてい ます

こちらは矢上平野浮立奉納中の1枚。 鬼の面は大迫力!総勢200名を超え る演者によって奉納されます





10月29日

奉納相撲が有名な古賀 くんち。応援にも熱が入 ります。地域の人気行事 です



戸石くんち 10月17日

幅広い演目が特徴の戸石くんち。太鼓 の演奏は、大人も顔負けのかっこよさ



= 10 = UNLSUN

青果まつり 11月中旬

模擬セリや料理の実演があります。 なんといっても新鮮な野菜がお 安く手に入るのが嬉しい! 飲食コーナーも好評です



まつり



## 戸石とらふぐ・かき祭り

戸石地区は、冬の味覚である「とら ふぐ」・「かき」の養殖が盛んな地域 です。期間中、各料理店で上質な 「とらふぐ」や、大きくぷりぷりに 育った「かき」を使った自慢の料理 が、生産地ならではのリーズナブル な価格で堪能できます。朝市には かき焼きコーナーもありますよ









