



島を明るく照らす 「島あかり」

○島あかり



鷹島の石工業の始まりは、およそ450年前。元寇の舞台となった鷹島で、それから200年〜300年後、島の開発をする際に多くの骨が出てきました。それらを祭るために墓石を作ったのが石工業の起こりとされています。

墓石を作り続けていく中で、この石が全国でも阿翁地区でしか採れないこと、風化しにくいこと、粘りがあり割れにくく細部にわたる繊細な加工ができることが分かりました。元寇を起源とし、約450年の伝統を誇るこの石は「阿翁石」と呼ばれ、その特長と歴史文化を生かして「島あかり」は生まれました。今、たくさん「島あかり」に明かりがともり、島全体が温かな光に包まれます。

「島あかり」で島内を明るく

Interview

鷹島石工業協同組合理事

村田 茂實 さん

(鷹島・阿翁、61)



Murata Shigemi

鷹島石工業協同組合（森力松代表理事）の組合員32戸全員が、「島あかり」で島内を明るくしようと、100個作ることを目標に取り組んでいます。道の駅「鷹ら島」にはふぐ灯籠18個を設置し、道路脇にはさまざまな形の「島あかり」を並べて観光客を迎えようと計画をしています。

「島あかり」は、石の素材そのものを生かして作られるので、どれ一つとして同じものはありません。石工は、島を訪れる人たちを温かくもてなそうと、一つ一つ心を込めて制作に励んでいます。辺りが暗くなって、明かりがともった「島あかり」は見応えがありますよ。多くの観光客にぜひ見てほしいですね。



作業を行う鷹島石工業協同組合員



島の新鮮な魚を使った「魚島来めし」

○魚島来めし

古くから漁業が盛んな鷹島では、漁師の間で「おとこやま」というどんぶり料理が食べられてきました。これをアレンジして鷹島の特産品にできないかと、松浦市福鷹商工会と地元料理店6店舗（モンゴル村レストハウス、旅亭吉乃や、旅館鷹島センター、宮崎旅館、楽屋てっぺん、海道）が協力し、「魚島来めし」という新たな特産品を生み出しました。

このユニークな名前には、島に魚を食べに来てもらいたいという願いが込められています。

「魚島来めし」は、ご飯に季節ごとの魚の刺し身を3〜5種類のせ、ごま醤油をかけて食べる地魚丼で、旬の新鮮な魚を使うため、訪れるたびに違った種類の味が楽しめます。



魚島来めしを提供するお店の前にはこののぼりが立っています。

食事と観光が連携したおもてなしを

Kawase Takashi



Interview

島の食事処部会会長

川瀬 隆 さん
(鷹島・石川、50)

大橋開通を前に松浦市福鷹商工会と地元料理店6店舗の店主が集まって、約3年前に島の食事処部会を発足。ツアー客が増えることを予想して、鷹島で統一した名物料理を作ろうと協議を始め、月1〜2回集まっています。

メニューがなかなか決まらない中、地元で手に入るもので作ろうと考え、地魚丼に決めました。また今年秋までに鷹島のフグを使った新メニューも開発中です。

橋が開通して、1〜2年ではなく、10年くらい経ってもお客さんに来てもらえるような、食事と観光が連携したおもてなしをしたいですね。



試作品を作る島の食事処部会会員