

# 長崎・野母半島 パワースポット発信塾





塾長 中村 奈美

### ■ 塾長コメント ■

私達の長崎・野母半島パワースポット発信塾は、出島ができる前から長崎市南部にある奥深い歴史や貴重な文化財、食や伝統工芸品と自然等、沢山の魅力があることを伝え長崎に興味を持ってもらいたいと考えています。

首都圏から情報発信することで、長崎を長崎市街地のみではなく半島ぐると広範囲に捉え、観光の選択肢に含めて長崎を楽しんでほしく、東京拠点で活動しています。メンバーは、主に東京在住者と国内外に移住経験のある長崎在住の有志が集まっています。

長崎半島をあえて、「長崎・野母半島」と表現し、先人たちが築き守り続けてきた貴重な場所を、県外のみならず、長崎市民にさえ知られていないままで、埋もれたまま風化しそうな場所をずっと守ってほしく、「パワースポット」とわかりやすく注目させています。

初年度は、「長崎・野母半島」の観光スポットを洗い出し、情報を整理し、パンフレットを製作しました。2年目にあたる今年度は、それらの素材をもとに、新たな観光地として認知度をあげるため、スポット紹介と観光業者へ商品化の採用に企画提案、物産品紹介に動きました。この一年を振り返ると活動範囲が、かなり拡がり、とても忙しかったです。

塾生は、全員本業もあるなかでの活動のた

め、準備、調整からイベントにと、とても大変ななか、本当に良く頑張ってくれたと思います。手探りで動きだし、途中で何度も躓きながらも、多くの方が応援し支えてくれ、無事に終わることができました。本当に皆さまには感謝しかありません。多忙な一年でしたが、動けば動くだけ、嬉しい出会いや学び、次に繋がるきっかけを得る機会も多く、達成感や楽しさが何倍もありました。また活動による効果も徐々に現れました。実にとっても嬉しい声を得る機会が多くあった一年間でした。

後述しますが、『長崎』という地名は、日本中のうち独特のブランド力があります。そのうえ長崎・野母半島には、歴史的にも自然も奥深く興味をひく未開拓の魅力があります。それらを整理し、紹介することで、興味を沸かせることができ、定番の観光ルートに新たな魅力を繋げられる可能性も実感しており、活動に自信を持てるようになりました。

一方で、未開拓ゆえに現地の受入体制が未整備のため多くの課題もまだまだあります。可能性を伸ばす為には、東京でキャッチすることを私達が地元へダイレクトに伝え、同時に地元の事情や動向もくみ取り、それらを加味し、各方面の皆さまと協力しあいながら、好ましい方向へ地元長崎が動きだすきっかけの一助となれば、私たち塾は嬉しく思います。長崎観光を半島全域の広範囲に楽しんでもらうことで長崎ファンが増え何度も楽しんでくれることで、やがて長崎市全体の活性化に繋がることを期待し、これからも活動していきたいと思います。それには私たちだけではなく、多くの人に感謝しつつ、協力の輪を繋げていきたいと考えています。

### ■ 塾の目的 ■

長崎野母崎パワースポット（長崎・野母半

島)を新たな長崎観光地として知ってもらう。そして、将来的には長崎観光の一つとして、実際に足を踏み入れてもらう事を目的としています。

これには、先ず、二つの柱を目標として動きました。一つ目は、長崎・野母半島として観光の商品化推進。もう一つは、もともとある物産品の掘り起し、新商品開発へ繋がるために活動しました。具体的には、初年度の活動に更なる魅力の厚みを持たせスポットを整理し、長崎・野母半島を観光ルートとして確立し、観光客誘致につなげ地域活性化のきっかけを作ることを期待しています。

長崎市南部エリアは、各町(旧町)単体の紹介はあっても、長崎半島全域での観光開発はされていません。イタリアや伊豆のように半島として長崎観光をとらえ観光客の方が長期滞在や、リピートするなど、たくさん楽しんでもらいたい。そしてスポットを訪れる楽しみとして地域の物産売上に繋がることも期待を込めています。

東京塾としての利点は、地理的な情報集約力の高さと、センスの豊富さを生かせる事です。東京にいと、他所には無い地域独自の隠れた魅力があるにも関わらず、見過ごされて勿体ないと感じることも多々あります。東京塾は、外から俯瞰して見ることで、地元にはわからない別の視点で長崎の魅力を引き出す事ができ、その一方で、地元ゆえの事情にも理解できる私たちであれば、調整役ができると考えています。何気ない普通の町中には、歴史文化、食、工芸品など、長崎ならではの風情を感じられる魅力があることを長崎の方にも改めて知ってもらう事も狙っています。

地元の皆さまが、何かしら気付き、次の動きに繋がるきっかけづくりを増やしたいと考

えています。

#### ■ 塾の研究・活動内容 ■

先ずは、長崎・野母半島を知ってもらうように都内での露出を増やすことにしました。それには、情報発信と協力依頼に動きました。

- ① 長崎・野母半島観光を商品化へ繋げる。
- ② 長崎・野母半島の物産品の掘りおこしや新商品開発

- ・地域ならではの食や民芸品、工芸品など掘りおこし情報整理する。

- ・いまある物産や自生物など、ゆかりの物など情報発信していく。

- ・行政機関と協力しながら地域の特性や生産能力の可能性など方法を探る。

これらを軸に据えて活動を進めてきました。主にイベントや紹介セミナーへ参加しました。

#### ■ 塾活動の成果 ■

- ① 長崎・野母半島観光を商品化へ繋げる

- ・長崎個人タクシー協会様が参画
- ・体験型の企画、商品化(蚊焼鍛冶包丁)
- ・クルーズ船の長崎寄港時の観光地として視察団が訪崎及び商談会案内に繋がった。

- ② 長崎・野母半島の物産品の掘りおこし

- ・全国物産展やイベントへ「長崎・野母半島」として参加した

- ・商品を知ってもらうよう特徴やセールスポイントを引出し、パッケージの表示について企画し、販売したところ即完売。

これらから大きな波及効果もあった

- ・民間イベントへ招待された。
- ・協力してくれた地元業者さんに新しい取引先ができた。ネット注文が増えた。

等、嬉しい反響もあっています。

また塾の提案を気に入られた事業者様が、既存製品のパッケージ変更塾の企画を採用し製品化されました。

## 長崎・野母半島パワースポット発信塾 活動報告書

日 時	場 所	内 容
<b>令和元年</b>		
5月21日(火)	長崎歴史文化博物館	長崎伝習所「塾」開所式、第1回 塾会議
6月20日(木)～21日(金)	東京ガーデンテラス紀尾井	第19回 ご当地自慢フェア(長崎代表)
6月23日(日)	朝長クリニック	2019年度 第1回塾。開所式報告
7月26日(金)	神保町ブックセンター	神保町 歴女集うローカルフーズフェアへ参加
8月4日(日)	朝長クリニック	第2回塾。麻布十番祭りの打合せ
8月13日(火)～17日(土)	長崎市内 各所	長崎市 観光化 物産関連の協力依頼。開拓。
8月18日(日)～19日(月)	都内 塾生宅	麻布十番『おらが国物産展』出店に係る準備
8月24日(土)～25日(日)	麻布十番 商店街	麻布十番『おらが国物産展』出店
9月21日(土)～24日(火)	長崎市内 各所	長崎市 観光化、物産関連の協力依頼
9月28日(土)	大宮 NACK5 スタジアム	Vファーレン長崎戦、南島原と協同イベント参加
10月1日(火)～7日(月)	都内 各所	長崎港クルーズ客船受入委員会への資料提供等
10月15日(火)	汐留タワー内 アジズ室	福岡・観光企業(団体)へ塾生と共にプレゼン
11月10日(日)	朝長クリニック	第3回 定例塾
11月23日(土)	東京都内 カフェ	物産品のパッケージデザインやアイデア打合せ
11月28(木)～29日(金)	都内 塾生宅	長崎PR展の材料準備、打合せ
12月8日(日)	朝長クリニック	第4回 定例塾 および 打合せ
12月21日(土)	塾生自宅	野母半島物産のシール貼り(成果物)
12月22日(日)	三軒茶屋ふれあい広場	長崎PR展・野母半島のパネル展示・物産販売
12月26日(木)～ 1月4日(土)	長崎市内 各所	長崎市 観光化、物産関連の協力依頼
<b>令和2年</b>		
1月12日(日)	朝長クリニック	第5回 三軒茶屋 長崎PR展イベント実施報告
1月15日(水)	高円寺パンディット	誰も知らない秘境紹介にプレゼンターで参加
1月27日(月)	JR西日暮里駅近くのカフェ	駅周辺交流事業への出展依頼の打合せ
2月15日(土)	JR西日暮里駅スクランブル	第1回 長崎野母半島の紹介・物産販売
2月29日(土)	JR西日暮里駅スクランブル	第2回 長崎野母半島の紹介・物産販売
3月22日(土)～31日(火)	JR西日暮里駅スクランブル	第3回 3月28日のイベント中止 展示のみ

## 1. 東京での塾活動報告

長崎・野母半島パワースポット発信塾の2年目の塾活動は、1年目で纏めた長崎市南部の観光スポットや、物産品をもとに露出する機会を増やし、認知度をあげるために活動しました。

塾目標として、2つの柱をたてました。

### ① 長崎野母半島観光を商品化へ繋げる。

観光コースの企画案があっても、私たちが実際に販売や案内することはできないので、観光本業の方へ野母半島の魅力を伝え、商品化採用に繋げる為の動きをとりました。

### ② 長崎野母半島の物産品の掘りおこし・新商品の開発

仮説として長崎にもともとありながらも、それが、地域独自の地産品として知られていない物が多くあると考え、いくつかに着目し注力してみました。それには東京塾ゆえの視点を活かし、物産品の特徴をしらべなおし、表現されていないなら表示方法を探り、パッケージやディスプレイを試し、店頭に並べ販売してみました。

一年を通し動いた結果、私たちなりの成果を得て、長崎野母半島の課題と可能性をみつけたので、活動報告と共に後述します。

## 2. 活動情報

1年目で製作したパンフレットをもとに2年目は、長崎市南部に埋もれているスポット、物産品の紹介へ動きました。

手にとり写真など見られ、形のある資料があるだけで紹介がかなりやりやすく、2年目は、実に7拠点の大型イベントへ参加することとなりました。定例塾を含め活動は30回以上と頑張りました。かなり多忙となりました

たが、この露出となったのは、皆で頑張ったおかげで、少しずつ「長崎野母半島」を知ってもらえつつあり興味も持っていてくれるという手応えも感じています。

## 3. 具体的活動の紹介

### Ⅰ. 全国地方物産紹介展等イベント参加

年初は、長崎市東京事務所の皆さまに誘っていただき、長崎市南部の物産品を全国の地方物産展に長崎市代表として、紹介させてもらう機会を得ることができました。



最初は、例年開催の全国北から南まで27の中核市東京事務所が自慢の地元産品を販売するフェアへ長崎市代表として、野母半島特産の「からすみ」を紹介しました。高級食材であるゆえ、なかなか食べる機会がないことや、若年層にも食べてほしいと考え、茂木の生産業者（藤井からすみ様）より提供協力を得て、小分けされ個別包装されて食べやすいからすみスライスを販売することとしました。

塾では、事前にかからすみを調べると、

- ・チーズと同じ乳酸菌食品。
- ・動物由来のチーズと違い魚由来。
- ・肉由来より良い気がする
- ・ワインのお供、パスタ利用に良い

製品の魅力が伝われば、からすみをもう少し身近に感じてもらえるのではと考え、「海のチーズ」というキャッチコピーを

全面に出して案内してみました。

欧州の食べ物か、唐（中国）を経て長崎へ伝わり、当時のお殿様がその黒さから高級な唐の墨に似て珍味だったことで、カラスミ（唐墨）という名前の由来も紹介すると長崎らしい異国からの雰囲気も味わえると伝えてみたところ、多くの方に興味を持ってもらえ、中高年層は即買い、若年層も買っていかれました。特に若年層には台湾製からすみは既に有名で、長崎が本場ということを知り、買っていく方もいました。全 250 個が早々に完売し、全出展県のなか売上 2 位の快挙を成し遂げました。



この流れで、夏には麻布十番まつりへ参加しました。このイベントは国内自慢の郷土料理が立ち並び、例年 44 万人以上の人が来る日本で一番賑やかなまつりです。ここに長崎市代表で出展しました。

長崎・野母半島と表示し、隠元禅師等が最初に伝授したと言われる「長崎のごまとうふ」（野母崎の観月様）、「からすみ」（藤井からすみ様）そして「ゆうこうタワー」を関連業者さんに出品してもらい、異国からきた長崎の品を連想できるように販売してみたところ早く完売しました。2 日間行われましたが、1 日目で買われ美味しかったと、再度、買いに来てくれ

た方も数名いました。

その後、インターネットや電話で東京の方から注文が入るようになった事や、この時、からすみの売れ行きを見ていた飲食店オーナー様より、都内全店舗で同様に売りたいと連絡があり、注文が増えました。と、嬉しい報告も受けました。



また、JR 山手線上の西日暮里駅の構内建物にて、長崎・野母半島のスポットと物産品紹介をさせていただく機会も得ました。これは後半、駅の再開発事業の企業より興味を持っていただき、塾生が繋いでくれました。民間から興味を持たれたことは、とても喜ばしく、小さいスペースながらも野母半島の写真パネルを並べ、机にパンフレットとチャーめん（高浜・熊製麺様）を並べ販売してみたところ、多くの方が地理、歴史、自然に長崎の皿うどん麺の特徴に興味をもたれ、毎回完売し、リピーターも数名でき、直接電話注文して購入された方もおり、販売へ繋がったことは嬉しくおもっています。

何度も露出する機会をつくることで、長崎南部の観光案内や物産品販売は伸びるチャンスがあるといえます。

## II. 長崎市内企業や団体の協力・連携

それまでスポットの洗い出した際に、良い場所は多いのですが、宿泊先、食事処、休憩、ガイドなど多くが不足しています。観光化に繋げたくても、地元を受入体制がなければ難しい話です。そのため、地元の皆さまには協力・連携、情報共有依頼の勧誘挨拶へ回ることにしました。

それには長崎出身の塾生の誰かが帰省する機会に時間を作ったり、長崎出身ではない方には案内状を発送したり、地元にいる塾生へ動いてもらうなどして、地場企業、商工団体、行政機関等へ訪問しました。皆さん、パンフレットを渡すとこんなスポット知らなかったと興味を示され、長崎市南部をなんとかしたいと考えているよ。と、力強い声を聴くことも多くありました。多くの協力快諾を得ました。またこちらが調べきれていない未知の興味深いスポットを紹介いただくなど、少しずつですが、南部の皆さまからの自発的な動きも感じていますので嬉しく、今後に期待しています。

## III. 観光商品化へ繋げる活動

長崎・野母半島は範囲が広く、周遊するには公共交通機関は本数が限られて不便です。あまり多くは行けません。スポットによっては、道中に細道があるなど、課題が山積みでした。

そんななか、今回、長崎個人タクシー協会さんが、協力していただける事となりました。個人タクシーの運転手の方は、ベテランのドライバーのため安心です。タクシー利用は、1台を貸し切り料金も定額なので、レンタカーや観光バスでは味わうことができない特別な時間を過ごすこともできます。これは今の

旅行者のスタイルにも合っているので、嬉しい話です。

また、近年人気の体験型旅行として、伝統の蚊焼鍛冶（山口鍛冶工業様）で、「包丁づくり鍛冶体験」を実施できると承諾を得ました。この体験にスポット巡りを組み合わせた観光コースを企画し、個人タクシー協会さんが全て引受をしていただくように決めました。



形になったのは、とても大きな前進です。

現在、予約方法など整備を進めており、東京の長崎県サテライト施設「日本橋長崎館」にはチラシを設置し、今後紹介してもらう予定です。日本橋長崎館の方からは、長崎ファンの方も多く、違う長崎を知りたい方も多いと聞いていますので、今後に期待し積極的に薦めていくつもりです。

豪華客船の長崎寄港の誘致に新たな長崎観光先の情報提供を行うため、長崎港クルーズ客船受入委員会を通して、東京から企業の担当者が来崎し視察する運びで野母半島の観光スポットへ誘導し案内へ繋げました。視察されたのは、日本クルーズ客船株式会社（船名・パシフィックビーナス）です。主に日本人を対象として国内観光がメインに就航している大型客船を持つ企業です。これには、長崎史

談会副会長の村崎春樹先生、深堀地区まちづくり推進協議会の西清様、観音寺、正瑞寺の各ご住職にガイドや解説にご協力いただき、脇岬のごま豆腐（観月）、深堀の蒲鉾（岩崎水産）にて食されました。短時間ではありましたが、担当の方は多くの観光地を見ているプロで、貴重な視察意見をいただきました。

- ・歴史的には興味深いがマニアックで歴史好き向け、少人数のツアーとなる可能性
- ・港から一時間内の移動できるのであればアクセスは悪くない。
- ・ツアーとして実施するのであれば、どのようにPRしていくかが重要。
- ・村崎先生（長崎史談会）のような地元の歴史に詳しい方による事前レクチャーを受け、内容を知ってツアーに参加するなど。
- ・タクシープランは良いが、案内がドライバーによって差が出てくる懸念がある。
- ・野母地区であれば、軍艦島が一つの売り。
- ・再来年にオープン予定の恐竜博物館は、クルーズ客には年齢的に厳しい。福井にある恐竜博物館もツアーとして販売しているが、あまり売れない。

これらから、アクセスもよく長崎出島ができる前からある深い歴史を解りやすく伝えるようことで興味をもってもらえること。ガイド育成し、整備を行うことで、課題は山ほどありますが、観光客を誘致できる可能性も見えました。また、東京で豪華客船の商談会があり、これにも蚊焼包丁体験ツアーのお知らせもしていただいた所、外国人観光客など興味持っている人も多いことも聞くことができました。プロの意見を受けることができた事は、とても貴重です。今後に繋がりたいと思います。

#### Ⅳ. 首都圏の長崎県ゆかりの連携・協働

関東には、東京を中心に長崎出身者もしくは、なにかしら長崎にゆかりのある方が多くいます。塾として、長崎県内関連のイベントへも協力もしています。

例えば、南島原市出身の塾生が素麺 PR のイベントを企画し、これに塾も協働で参加しました。9月に埼玉県大宮市のNACK5スタジアムにVファーレン長崎が対戦へ来ました。その際、湯がいた素麺を大宮アルディージャ（埼玉）側で先方ファンへ配布しました。心では長崎Vファーレンをしっかりと応援しつつも、あえて埼玉側のファンへ配ることで、長崎を広く知ってもらうこと。カステラ・ちゃんぽんだけではなく、長崎には美味しく魅力的な物産品が多くあることを知ってもらうアピールのためです。約5000人分の素麺を作り配布しました。会場には当時Vファーレン長崎の代表であった元高田明社長も労いにかけていただき、私たち塾生も長崎・野母半島のパンフレットも配布PRしつつ、イベントを盛り上げました。大盛況でした。



今後も、東京で長崎ファンと「勝手に長崎応援隊」の輪をつくって行こうと思います。長崎県全体への見方が広がれば、塾として本望です。

## V. 物産品の掘起しとプロモーション

長崎・野母半島を知ってもらうには、観光と並行して魅力ある物産品を知ってもらうことも不可欠です。今回、塾では長崎市南部にある物産品に力を入れ調べ、掘起しや情報の整理に取りかかりました。まず定例塾で業者さんと物産リスト共有し、長崎市南部の特徴を探ることにしました。

長崎市南部には、代々継承してきた家族経営のお店や会社ばかりです。長崎では珍しい事ではないですが、東京の感覚では、50年間以上継承されていれば、老舗扱いです。祖父の代から3世代継承して、気がつけば、100年を超える事業所も多くあります。もう立派な老舗です。それに異国との交流が行われてきた歴史が深い長崎というブランド力もあります。これは他県から見るととても羨ましい事だと思います。先ず、商品説明に加える。もしくは連想させるだけでも、他の地方物産品とは立ち位置が違います。それだけ長崎は恵まれていると皆さんには認識してほしいところです。

また、機械化されているとはいえ、作業工程や仕上げには職人の手を加えているところも多くありました。地味に見えるこの作業こそ、丁寧なつくり方をしているという好印象もあります。残念ながら多くの製品が、これら強みとして認識していないのか一切謡われることなく、製品名のみが表示されていました。前提に買ってもらおう対象が、市内既知の方向けとなっているので

はないかと思われれます。これでは、首都圏で紹介するには、口頭で説明する必要があり、僅かな方へしか知ってもらえません。私たちは、パッと商品を見て、先ず手に取ってもらえるよう伝えたいと考え模索しました。

12月に長崎 PR 展が開催されるにあたり、長崎・野母半島の物産品の魅力を伝えたいと思い、試験的にいくつか業者さんへご理解を得て、塾なりの売り方をさせていただくことを了解いただきました。但し既存製品の姿を極端に変えることは避け、コストもできるだけかけず、試行錯誤しながら、パッケージに少しだけ装飾することで販売してみました。結果は、全商品早期に完売。塾で試した内容は、以下の通りです。

### A) 恵みのみそ（香焼・恵みの会）

香焼地区に昔からクリスチャン系家庭に代々伝えられてきた製法の手作り味噌。本来は、教会のバザー時のみ販売していた所、評判が良く製品化されて道の駅等で販売しています。町内の年配のご婦人方が手作りで作っています。国内産大豆を崎戸町産天然塩で発酵させ、仕上げの特徴として香焼の海からの爽やかな風にそよぎながら天日干しで、自然の恵みを沢山浴び甘味を凝縮させた味噌です。長崎の古くから生活のなかにクリスチャン信仰が秘密裏に引き継がれてきたイメージをも彷彿させます。

しかしながら、どこにも何もパッケージには書かれておらず、今回これら説明と控えめに連想つくようなラベルを作り表示してみたところ、多くの方が興味をもち直ぐに買っていかれました。この味噌は、3種類40個は一番早く完売しました。



(左：既存商品 右：塾でパッケージ製作)

## B) チャーめん (高浜・熊製麺)

「チャーめん」とは皿うどん麺のことです。東京では、中華麺として知られています。関東は麺類の食べ物は常に人気です。しかし皿うどんを自宅で作って食べるかというあまり馴染みがありません。長崎人としては、ちゃんぽんより皿うどんは簡単に作れるため、各家庭の味にレパートリーとして入れて欲しいと思います。材料は野菜と肉、好みにより魚介類を軽く炒め、水に溶いた片栗粉でとろみをつけた餡を麺の上に乗せるだけ。麺には餡かけになる味付きスープも付いています。最近はカット野菜もコンビニに売っているので、誰でも簡単に自炊ができます。

長崎の麺と中華麺と違いは、唐灰汁(とうあく)という長崎独自の麺のつなぎ成分が使われています。唐灰汁の製造には特殊免許が必要で、長崎でも限られた3件の製造所でしか作られていません。名前の由来は唐(中国)の秘伝の味付けと言われています。唐灰汁は麺から出汁が具材へ浸り、具材の野菜本来の味も麺に浸りやすいという特徴があり、とても美味しく、これが長崎麺の極意と考えていますが、麺やマニアにしか知られておらず、製品にも材料名に唐灰汁と小さくしか書いていません。

また、熊製麺さんも昭和33年から創業している老舗で、大手中華料理屋や学校給食、大手企業の社食に使われているなどプロが認める製麺屋さんの製品です。

「麺」の魅力を知ってもらいたく、こちらもパッケージに説明をつけてみました。簡単で美味しく野菜もとれるので、野菜嫌いのお子さんが食べるようになる事も伝えました。麺通が多い東京の方は1人で複数買っていかれました。こちらも100個が早々に完売しました。



(左：既存商品 右：塾でパッケージ製作)

## C) 長崎かんぼこ (深堀・岩崎蒲鉾)

長崎で蒲鉾といえば、少し外側は茶味がかり中は白い揚げ蒲鉾のイメージが一番にきます。関東というか、長崎以外の方は蒲鉾といえば、板付き蒲鉾のイメージがあるため、皆、目の前に長崎の蒲鉾を見せるとどうやって食べればいいのか質問がよくあります。こちらで見る他地区の蒲鉾は綺麗で上品で美味しいですが、醤油やわさびなど味付けが必要で、魚の味がもう少し欲しいと感じることも良くあります。

調べてみると長崎の蒲鉾は、魚の割合が多く、全てではないでしょうが、概ね他の蒲鉾は小麦粉の割合が多いことがわかりました。例えば、東京では鍋は、味噌やチゲで味付けされた蒲鉾を食べます。一方で、

長崎での鍋は、蒲鉾から出汁が出て深い味がします。どちらも好みやその時々で良いと思いますが、蒲鉾のとらえ方の違いが伝わっていません。長崎の蒲鉾は味がついているので、そのまま何も付けなく食べることができます。

今回、ご協力いただいた岩崎蒲鉾さんの蒲鉾は、ほぼ澱粉と魚が原料。しかも深堀で創業明治35年（1902）から約115年続く老舗。蒲鉾を作るすり鉢は、昔ながらの石臼を使っていました。製品の中には、アジとイワシのみで繋ぎを使わず、坐りという工程は、特殊な職人技がないとできない特別な物もあり、過去に水産庁長官賞を取っていながらも表示が控えめでした。

これだけ多くの特徴が埋もれてしまっており、美味しさが伝わってこなかったため、塾では製品上部に特徴を記載したシールを作り販売してみたところ、多くの方が買っていかれました。特に他の製品に比べお客さまには年配の男性が多くおられました。全4種類、150個が完売しました。



(右：塾でパッケージ 左：既存商品)



(左：塾でパッケージ製作 右：既存商品)  
職人のみができること。水産省長官賞受賞バッジをつけて目立たせました。

#### D) 一〇香と種付びわゼリー

(茂木・茂木一〇香本舗)

弘化元年(1844年)に創業、中が空洞の中国由来のお菓子と、種まで食べられるリアルな茂木ビワのゼリーを紹介しました。中国の食べものに影響されたことが一番わかりやすい長崎らしいお菓子の印象を持っていただきました。

#### E) からすみスライス

(茂木・藤井からすみ)

前述したとおり、海のチーズ。中国由来の名前をだしました。言わずとも大人気で即完売しました。

#### F) ごま豆腐(脇岬・観月)

中国から隠元禅師一行が持ちこみ伝授したと言われています。京都のごま豆腐と違う長崎らしい食品で、今回はイベント会場に当日遅れて到着しましたが、待っている方が数名いたり、塾にも問い合わせが先に入るなど、今までのイベントで食された方がリピーター

となっていた方も見受けられ、あまり説明なくとも早々に完売しました。

今回、A)~C)をメインに装飾は注力し、D)は有名ながら、中国由来で日本生まれという歴史を感じるよう強く打ち出してみました。E)と、F)は、露出が増えたことで、徐々に認知されてきた感触があります。

長崎独自の特徴を整理し、歴史ロマンやドラマを連想させることを意識した方が、より地域性を感じさせられると言えます。

普段からあたりまえすぎて、見過ごされがちですが、地道に継承されている味や形が、実は他にはない特徴であり、売りとなる強みが埋もれていることが解ってきました。それらが首都圏では、興味を持たれます。もっと詳しく掘り下げ、解りやすい言葉（キャッチコピーなど）で伝えられれば、魅力が沢山みつかるとは思われないだろうかと思われま

## VI. 成果のまとめ

目標① 長崎・野母半島観光を商品化へ繋げる。

- ・観光個人タクシー協会の協力により  
タクシー周遊で観光が可能。
- ・伝統鍛冶の体験型と周遊ツアーの商品化  
(個人タクシー利用)
- ・クルーズ船企業の視察に繋がった  
課題はあるが評価も得ており、今後の整備により期待できる。

目標② 長崎・野母半島の物産品の掘おこし

- ・素材を他県と比較検証し特徴を探った。
- ・ルーツを探り埋もれている特徴に焦点をあて強みとして表面化して整理した。
- ・特徴を解りやすく表示する提案

これら流れから、熊製麺さんのチャー麺のパッケージ変更の希望があり、塾で提案したことが採用されました。とても光栄なことで嬉しいです。これも塾の成果と報告させていただきます。



旧プリント



NEW!

## VII. 塾生の感想

●長崎・野母半島パワースポット発信塾に参加して

中村塾長に塾へのお誘いを受けたのは、同じく在京塾の塾長をしている時でした。

私が主催した塾は、塾生の皆さんがご家族や友人等、身近な方々を少しでも多くお連れして長崎の活性化に繋がようと『長崎案内人』としての知識を蓄える為に講習会やセミナー

を開催しました。

その講師として、中村塾長・塾生の皆さんに来て頂き、長崎市南部にある魅力的なスポットを沢山ご紹介頂きました。

長崎観光というと市内が多く、講習会に参加された皆さんからは、こんなに近くに素晴らしいスポットが有ることを全く知らなかった。是非、次回は行ってみたいと口々におっしゃっていました。

長崎・野母半島パワースポット発信塾で、ツアーが出来たら、皆さんをお誘いしようと今から楽しみでなりません。

又、この二年間で地域の物産をイベントで販売してみたり、色々なPRのお手伝いをさせて頂いた事は私にとっても大きなパワーとなりました。ありがとうございました。

これからも、より多くの方々に野母半島の魅力を伝えるお手伝いを、微力ながらしたいと思います

高山 美枝子

#### ●長崎・野母半島パワースポット塾

2年目の活動を終えて昨年度に作成させていただきました、パンフレットやパネル等も好評との事で、大変嬉しく、個人的にも同窓会や仕事関係、(塾以外でも)イベントのお手伝いなどの際に出会った方々にパンフレットをお渡しして、野母半島の魅力をお話しすることができました。

9月と1月には実際に自分自身も野母を再訪して夫婦岩や善長谷教会からの眺望の素晴らしさを再確認し、岩崎蒲鉾さんや熊製麺さんから直接お話を伺うこともでき、「つなぎ」を最小限にして作る美味しい「かんぼこ」、長崎でも貴重な唐灰汁を使った「チャーめん」のお話など、とても興味深く、皆さんに知ってほしいと再認識いたしました。

引き続き、まだまだ奥深い野母半島の魅力を知るとともに、PR・周知のお手伝いができれば嬉しく思います。

中尾 和美

#### ●長崎の物産品を食して

私は、関西出身で塾長と友人ということで、塾活動に参加させていただいています。あまり長崎のことは詳しくないので、観光客の感覚で感想を述べたり、国内外への情報発信をする仕事を活かしアイデアやトレンド情報をお伝えする役目が多いです。

今回、「チャーめん」をJR駅の西日暮里スクランブルBOOK APARTMENTのイベントで初めて手に取りました。2袋購入し、帰宅したその日に早速調理したのですが、初めてでも失敗することなく簡単に作れる上に、とてもおいしかったです。

味はもちろんですが、中学校の修学旅行で長崎を訪れた際にいただいた皿うどんの印象とは全く違う麺の細さと、サクサクの食感がやみつきになりそうです。実際に1週間もあけずに残り1袋も皿うどんを作りいただきました。

すっかりファンになり、勤務先の近くの日本橋長崎館へ立ち寄り寄りましたが、残念ながら熊製麺のチャーめんの取り扱いはありませんでした。次回、また都内で行われる催事会等でチャーめんの取り扱いがあれば、多めに購入したいと考えているほどです。

長崎の美味しいものについて、もっと知りたくなったのと同時に、東京都心でもっと身近に入手できるようになると嬉しいです。今後、塾の活動で長崎の魅力的な物産品がもっと広がっていくことを楽しみに期待します。

八杉裕美子

## VIII. 最後に。

丁度、本年度には消費税の増税となりました。今回の参加企業さんには、仕入材料も高騰しているの、全く儲けがでないの、値段の見直しをしたいが、買わなくなるので10円も上げきれないという声がよく聞こえてきました。

東京では、高いと思っても、それが材料代やコストが含まれているのは当然であり、適正価格とあれば、消費者は高くても惜しまず支払います。安いから売れる。ではありません。また、何でも東京では高く売れると勘違いしてしまいがちですが、逆に価値を見いだせなければ全く見向きもされず、コストもかかり負担が増えるぶん厳しいです。

今回は、特に物産品を見直してみると、材料や作り方など、どれも贅沢に思えてきました。歴史的背景を感じさせられ、長い間、継承されてきた技術や地域性が十分に感じられるもの、含まれているものが多く、楽しめると思っています。特に中国色が強く長崎だからこそその説得力もあり、面白いです。他にもキリシタンや欧米からの影響も交わり、独特さがあります。

特徴を掘り下げ、わかりやすく。正しく。伝えられれば、長崎内だけではなく、首都圏への今までとは違う客層へアプローチができ、適正価格で展開することも可能となるのではないのでしょうか。

今回は、東京塾として長崎外から見た視線やセンスを活かしました。塾生は、長崎出身やゆかりのない方もおり、貴重な意見を得ることも多々あります。長崎では思いもつかないことにも気付かされています。私たち東京塾は、首都圏にいるからこそその情報収集、発信力、ニーズをつかむ強みがあるので、地元

の皆さまが何か探りたいときには、私たち東京塾を思いだして、声をかけていただけたらと思います。

大事なのは、特性を探り自覚するのは当事者のみならず、行政や地域全体が共有し認識したうえで、必要とされる次への動きや支援に活かせたらと考えます。

これらを一考察としていただけたら本望です。

長崎訪問時、今回取り上げきれなかった魅力的なスポットや、物産品がまだまだありました。次回に繋げていきたいと考えています。

最後に、ご多忙なか、ご協力いただいた皆さまには本当に感謝しております。心から今後の長崎市南部のみならず、長崎全部の可能性が広がっていくことを願い、東京で応援していきます。

以上

塾長 中村奈美



## 長崎・野母半島パワースポット発信塾

塾長	中村 奈美				
1	伊藤 嘉朗	21	春平 祐一郎	41	
2	荻野 憲之	22	久松 絵理	42	
3	柏原 久美子	23	福田 博之	43	
4	金田 良一	24	マイオラーノゆかり	44	
5	木本 志帆	25	桃園 貴美子	45	
6	黒沢 永紀	26	安岡 昌彦	46	
7	鍬塚 和隆	27	八杉 裕美子	47	
8	酒井 透	28	能美 清	48	
9	清水 久和	29	能美 弓子	49	
10	高山 美枝子	30		50	
11	田中 美枝子	31		51	
12	田谷 信一郎	32		52	
13	藤馬 寛剛	33		53	
14	朝長 修	34		54	
15	朝永 由美	35		55	
16	中尾 和美	36		56	
17	中島 敏隆	37		57	
18	中村 朱美	38		58	
19	西尾 直美	39		59	
20	橋本 聖子	40		事務局員	東京事務所 稲田 勝次郎