

七つの島
アイアリ

七つの島で
みつけた
特別な
時間





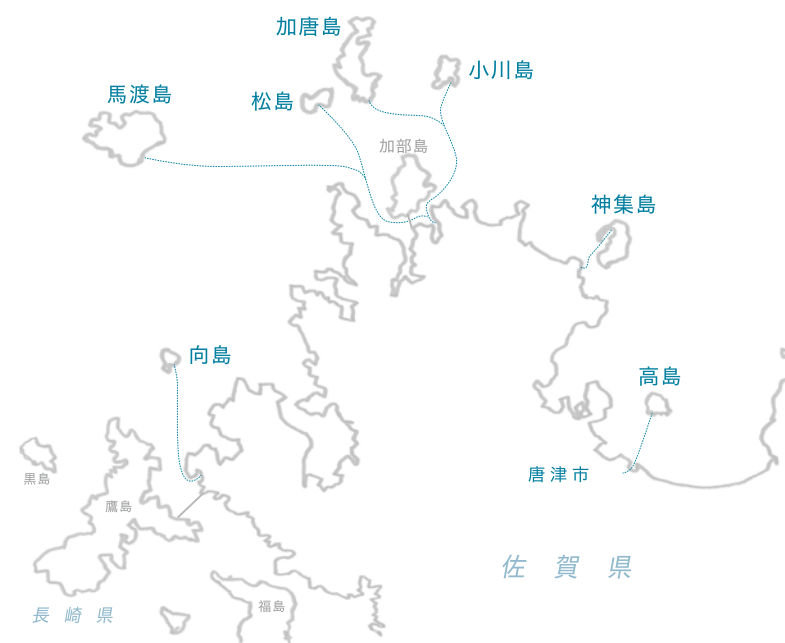
領収書
 区間 松島 ←→ 岬子
 ￥460
 令和 年 月 日
 航路事業者 株式会社 新栄
 アンジェラスの鐘響く
 島の産物 ロザリオの島
 あわび いか さざえ うに
 メジナ



船に乗って島に渡る――。
 潮の香りと、白い波しぶき、体に響くエンジン音。
 ただ、それだけでワクワクしてしまう。
 行き先は、佐賀県唐津市の七つの島。
 そこには、大切に育まれた風土と文化
 ゆったりと流れる時間のなかで
 たくましく生きる人々の暮らしがあった。
 おだやかな島の日常にあふれる、小さな感動の連続。
 心豊かで、つい体験したくなる、
 七島七様のストーリー。

C O N T E N T S

高島 …………… 04
 神集島 …………… 12
 小川島 …………… 20
 加唐島 …………… 26
 松島 …………… 32
 馬渡島 …………… 40
 向島 …………… 48
 七つの島 MAP …… 54





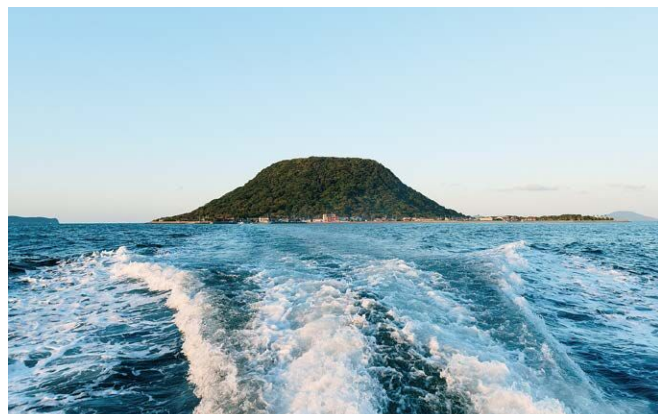
何度でも足を運んで幸せをチャージ
なんてたった宝の島だから

高島

TAKASHIMA

船に乗り込んだら、客室ではなく展望デッキへまっしぐら。どうせなら、潮風を思いっきり感じて景色を楽しみたいから。船旅や島旅という非日常の響きには、大人だってワクワクしてしまう。そんな特別感のある船旅を、気軽に楽しめるのが高島（唐津市）だ。

唐津の市街地から約2kmの沖合に、ぼっかり浮かぶ小さな島。「宝くじが当たる島！」といえば、ご存知の方も多だろう。本土から肉眼でもしっかり確認でき、乗船時間はわずか10分、料金は片道220円。定期船が出る渡船場が唐津城のすぐ近くで、市街地観光と



セットで島へ渡る、というのもアリなのだ。船が発航してすぐ、左手に唐津城が見えてくるが、海からしか見られない角度はかなり新鮮。直接海にそびえる石垣を眺めながら、

これが海城といわれる所以かと納得していると、どんどん小さくなっていく。10分間の船旅は、あっという間なのだ。

島に降り立つと、観光客らしき人たちは島の案内板の前で足をとめるか、同じ方向に歩いて行く。そのお目当ては、もちろん「宝当神社」。今から20年以上前、マスコミで紹介されたことをきっかけに、「お参りすると宝くじが当たる」と話題になり、全国から宝くじファンが押し寄せるようになった。

そもそも宝当神社は、島の氏神様である塩屋神社の境内神社にあたる。その昔、海賊から島を守ったという戦国時代の武将・野崎隠岐守綱吉の墓を島の守り神にしたのが始まりで、宝当神社の床下には綱吉の祠が今も安置されている。島の人々が、綱吉を「この島の宝」「当島の宝」と敬っていたことから、「宝当神社」という名がついたらしい。

もちろん、神社の名前だけで全国区になったわけではない。島おこしに役立てようと、島のおばちゃんたちが開運グッズとして宝くじを入れる「宝当袋」を手作りしたところ、作った



ご利益を求めて全国から宝くじファンが訪れる宝当神社

宝当神社でいただいた御朱印には、金運がアップするという白虎が描かれている





区長の野崎邦彦さんのお店「宝当お休み処」

海鮮丼。新鮮な魚をほおぼると、あなたもきっと幸せに！



人の中から当選者が続出。リアルに宝が当たる島として、爆発的な人気を呼んだ。

「多いときは、100名乗りの定期船が観光客で毎回いっぱいになって、島民からクレームが出るほどだった。臨時便も出さなくなった」と教えてくれたのは、区長の野崎邦彦さん。神社が有名になる前の観光客といえば、ほとんどが釣り客で年間300人ほど。それが、ピーク時には年間10〜15万人、多い時には一日4000人が島を訪れていたというから驚きだ。

観光客向けの飲食店や土産店ができ、高島は唐津の七つの島のなかで、観光化が一番進んだといえるだろう。しかし、一大ブームは20年以上前のこと。「観光客はだいぶ減って、横ばい状態。ただ、年末とかサマーとかジャンボのときは多なんね」。

宝当袋のように、産業は自分たちで作り出さなければいけないと、島には再び新しい動きが生まれている。オーガニックコスメブランドと契約して、無農薬・無化学肥料による化粧品原料の栽培がスタート。島の耕作放棄地を利用した取り組みで、ローゼルやホーリーバジル



などのコスメの原料となるハーブを島の人たちが育てている。「収穫物が軽かけん、高齢者でも育てやすかはず。島の新しい産業になってくればたらよかけどね」と野崎区長は期待を込める。高島は、なだらかな台形の山が印象的だが、そのふもとには平坦地が広がり、島民の生活圏内にはほとんど坂がない。島といえば原付バイクを足代わりにする人をよく見かけるが、高島では自転車を利用する人が多い。平坦ならば島歩きも楽しんだなど、散策のルートを確認しながら腹こしらえ。店頭にいけすを構える



「宝当お休み処」で、イチオシの海鮮丼をいただいた。実はここ、野崎区長のお店。自ら包丁を握って魚をさばき、料理をふるまっている。近海で獲れた色とりどりの魚介を中心に、島の恵みがギュギュツと凝縮された美味しさに思わずうなづいてしまった。

ちなみに、飲食店が本業というわけでもなく、不定期で観光客相手の旅客船を操縦しているという。自前の船が60人乗りの団体客用のため、要請があれば島の人たちの緊急搬送用で船を出すこともあるという。「定期船のない夜中に

上/エイジングケアの効果が期待できるというホーリーバジル
下/美容効果が期待され、ジャムにしても甘酸っぱくて美味しいローゼル

連絡がくるかもしれないけん携帯は手放せん。」
 思わず「大変ですね」と声をかけると、「区長は何でも屋やけん」と、にっこり笑った。
 さて、集落を中心に島をぐるりと歩いてみる。かわいい魚の壁画を夢中でたどりながら島の東海岸まで行くと、そこに広がっていたのは意外にも南国リゾートチックな漁港公園。プライベート感あふれる穏やかなビーチが広がり、海の間には虹ノ松原や唐津市内が見え、改めて距離の近さを感じさせる。
 住宅エリアは道幅が狭く、家が密集しているので、よそ様のお宅の敷地を歩かせてもらっているような気分。大声でおしゃべりをしないように気を付けながら、山に向かって歩いていくと畑が広がっているエリアに。自家用の野菜だけでなく、化粧品原料となる植物など、さまざまな種類が栽培されるなかでも一番目立っていたのが赤い果実が実ったローゼル。お茶やジャムなど食用にもなり、デトックス効果が高いらしい。あのクレオパトラが愛用したという逸話まであるなんて、なんと魅力的なハーブだろうか。ある女性に会いたくて、土産物店の「宝当

海駅」へ。その人の名は野崎清美さん。ちなみに区長と同じ「野崎」だが、親類というわけではない。実は、綱吉を敬う島民たちが代々「野崎」姓を名乗っていたため、島の9割が野崎さんなのだとか。島では名前で呼び合うのが常識らしいので、「ここからは清美さんと呼んでみたい。気さくな語り口で、すぐに姉御肌だと分かる清美さん。島を出て専門学校を卒業後、パーヤレストラン、日焼けサロンなど様々な仕事を経験し、30歳のときUターンして家業の定置網漁を手伝い始めた。「温暖化や乱獲、磯焼けなど、いろんな海の問題があるなかで、決まった場所に網を仕掛ける定置網は魚を追い掛け回さず、魚も取りすぎんけん環境にやさしい漁だと

言われている。だから継ぎたいと思った」。
 船の名前から、家業を「株式会社新航丸」と法人化し、2023年に3代目として事業を引き継ぐ予定だ。ちなみに、2代目の父・清市さんも、初代の祖父・新平さんもご健在。御年92歳の新平さんは、漁にこそ出ないが陸地で網の修繕を手掛け、父の清市さんは船の操縦を担当して清美さんと一緒に今も漁に出ている。
 「技術や知識が必要とされる漁法がある一方で、定置網は漁業界のサラリーマンとも言われとる。船の上では各ポジションがあって、自分ができなくてもできる人に任せればいい。私の場合、力では絶対男に負けるっちゃけん(笑)」と、細身ながらもパワフルな清美さん。
 定置網は魚を傷つけずに水揚げするので鮮度が抜群。清美さんは、そんな獲れたての魚をすぐに下ろしてフライにするなど加工品も手掛け、母親が経営する「宝当海の駅」やポケマル(全国の農家さん・漁師さんから直接食材が買えるオンラインマルシェ)で販売。その味が評判を呼び、東京都町田市の中学校給食として、1600食ものカマスのフライを提供したこと



ビーチに向かう道沿いに続く、楽しいイラストが描かれた壁画アート

漁港公園の海水浴場。海のキャンバスを通して見る夕日は島の絶景ポイントのひとつ



パワフルで笑顔が素敵な野崎
清美さん。おしゃべりするだけ
でも元気がもらえる



もある。

清美さんは今、「新航丸の定置網漁を軸にしながら、新しい島おこしをしていきたい」と、空き家だった築100年ほどの古民家をリノベーションして、食や漁を体験できるゲストハウスづくりに取り組んでいる。整備中の家を特別に見せてもらったが、使いやすそうなキッチンに子どもが喜びそうなフロフトがあり、お風呂は星空が見える空間にこれからリフォーム予定だという。真新しいフローリングや建具、なにもかも一新したようにも見えるが、天井には堂々たる年季の入った梁が渡り、柱も最低限の補修だけで当時の雰囲気そのまま残している。

でしょ。一緒に畑を耕したり、ジャムをつくったり、島民との関係性を広げていきたい。」

人をひきつける魅力をもつ清美さんは人脈が広い。企業と契約して、福利厚生の一つに社員の島体験を加えてほしいと考えている。「だって疲れている人が多いでしょ？まずは、顔見知りの社長を島に連れて来て、一緒に漁に出て、一緒にご飯を食べる。そうすれば、高島の魅力を分かってももらえるし、島のファンになってくれるはず」と自信満々。

どこまでも構想が広がる清美さんには野望がある。「島のデイズニードを作ろうと思うところ」。なんとも大きすぎる野望だが、島に来るだけで、ギュッと縮こまっていた気持ち解放されて、いろんなパワーをチャージできるようにしたいのだ。「第二の故郷のような、心の拠り所になるような島になりたい」。その夢を叶えるために、今は種まきをしている段階。島の宝を守りつつ、島の新しい未来を創り出すために、清美さんはパワフルに、ひたむきに走り続ける。



新鮮なまま加工した、清美さんのお魚フライ。サクサク・フワフワ食感がたまらない

神集島購買部



神が集う島に、神の鳥が集い

島の六本木ヒルズに人々が集う

神集島

KASHIWAJIMA

ここは、神集島（唐津市）。昔、神様を集めて海の安全を祈願したのが由来らしく、なんと縁起のいい名前だろうか。島のことを聞くなう、島民の代表であり、島のことを知り尽くした区長さんだと思い、会う約束を取り付けていたのだが…。待ち合わせの場所に現れたのは、色鮮やかなニッカポッカを履き、手には電動草刈り機を持ち、目出し帽をかぶった人物。えっ、誰ですか？区長さんですか？インパクト抜群の名物区長、高崎正幸さんの登場に、楽しい一日になる予感しかなかった。

神集島は、七つの島のなかで最も本土に近い



島の絶景スポットのひとつ、
「評議岩」から望む入り江

離島。乗船時間はたった8分で、通勤通学で船を利用している島民も多い。

「島の人口は約280人。船で渡った近くには水産加工の工場があって、そこで働く人も多い。島だと漁業が生業だと思われがちだけど、今はもう5分の1程度。ちなみに、5分の3

が年金暮らしで、70歳の自分なんかまだまだ青年よ（笑）」と高崎区長。

当然、子どもたちの数も減少し、保育園や小中学校は廃校となっている。高齢化が進むこの島で、コミュニティの中心となっているのが「神集島購買部」だ。購買部という言葉の響きから、小さな売店をイメージするかもしれないが、島民が集まっておしゃべりする交流の場であり、福祉関連の相談受付や島内放送、急病人の連絡など、暮らしに欠かせないさまざまな機能が集約されている。

「ここは島の国会であり、六本木ヒルズよ（笑）」。

購買部の前身は漁業農業協同組合で、昔は漁具や日用雑貨の取り扱いが中心だったが、島の個人商店が閉店したこともあり、昭和40年代に今の購買部がスタートした。建物も設備も当時のままで、5〜6年前には老朽化した冷蔵庫が壊れてしまい経営がピンチに陥ったことも。その危機を救ったのはクラウドファンディングで、全国からたくさん

の支援が寄せられ、新しい冷蔵庫を設置することができた。

「クラウドファンディングは、島づくりの取り組みの一環で島に来ていた九州大学の田北先生が提案してくれました。テレビでも取材されて、目標金額を上回る寄付をいただきました」と高崎区長。その寄付者の一人が、島に移住してきた青山さんだ。

「釣り人として神集島によく通っていて、島にお金を落としかったけど、購買部で買い物するくらいしかなかったから(クラウドファンに)協力させてもらいました」。

青山さんは、何度も島に通ううち、島のおばちゃん(カズコさん)と仲良くなり、いつしか家族ぐるみの付き合いに。コロナ禍をきっかけに、2022年に家族3人で島に移住し、2人目の子どもも誕生した。

「カズコさんから区長さんを紹介してもらって、移住の話もスムーズに決まりました」。

高崎区長は、島への移住を希望する人と、空き家の持ち主とのつなぎ役にもなっている。全国各地の島で、住民の高齢化と空き家は大きな



石碑に刻まれた「万葉集」の歌。島内に点在している島で詠まれた7首の歌碑を巡ると、いいことがあるかも!?



小学校跡からの眺め。万葉の時代の人達も目前に広がる大海原を見ていたのだろうか

課題になっていて、家が空いていても「仏壇があるから」孫が帰ってくるかもしれない」と、貸さないケースがほとんど。ところが、神集島では「区長さんにはお世話になっているからお任せする」という人が多い。高崎区長も、「家は閉め切ったら、傷んでいく一方やけん」と、これまで7世帯の移住をサポートしてきた。

島に移住して、人の優しさに癒されているという青山さん。「子どもがいるから、購買部に来たら誰かが必ずお菓子を買ってくれます(笑)。前の住まいでは子どもが泣いたら、周りに迷惑になると気にしてたけど、ここでは」泣かせて

いいよ、“、”子どもの声が聞こえるだけで嬉しい”と言ってくれる。昭和感というか、一昔前の人と人のつながりを感じさせてくれます」。

島の人たちにとっては当たり前のことでも、青山さん家族には驚くこともしばしば。一番印象的だったのは、診療所の先生が任期を終えて島を離れるときのお見送りだったそう。

「島の人たちが全員港に集まって、大音量のBGMのもと、花束を渡したり、感謝の気持ちを書いた横断幕を波止場から掲げたり、まるで映画のワンシーンのような光景でした」。

その時の様子を動画で見せてもらった。実



上/神集島購買部は、人にとっても猫にとっても大切な集いの場所
下/食料品から日用品まで。生活に欠かせない品揃え

は青山さんの仕事は動画制作で、釣り系動画の制作・配信の活動もしている。青山さんの発信力や若い力は、近い将来、島にとって心強い存在になるはずだ。

さて、せっかくなので気になる高崎区長のことを掘り下げてみたい。区長歴は20年以上。29歳のときに島にリターンして戻ってきたが、これまでの職歴や資格の数に驚かされる。製菓関連の仕事に料理人、タクシードライバー、ホテルの支配人、船やバスの運転免許も持っている。現在は、島の郵便局長を務め、寺の住職と一緒にお経をあげて法要も行う。他にも、介護ケアが必要な島民のために送迎をしたり、荒れ放題の山の草木を刈り取ったり害獣であるイノシシを捕獲したり。困りごとがあれば、飒爽と現れて解決してくれるスーパーマンならぬスーパー区長なのだ。

そんな高崎区長に案内してもらったのが、エミューの飼育場。えっ、島でエミュー？区長が飼っているの？と疑問符だらけだったが、佐賀県基山町でエミューの研究飼育を行っている会社が、離島での飼育の可能性を探るため



離島という絶好のロケーションで、のびのびと育てられているエミュー

に依頼したそう。見晴らしのいい中山間地で、約100頭のエミューが気持ちよさそうに過ごしていた。

「もらいものの果物や野菜など、いいエサを与えてるから(笑)。肉付きがいいし、卵を産むのも早かった」と区長。そもそもエミューは、肉・卵・オイル・羽・皮が、食料・衣料・装飾品など、さまざまな用途に使える産業鳥だ。捨てるどころがないくらい活用され、別名「神の鳥」とよばれる。まさに神集島にぴったりの鳥だといえるだろう。

「島の新しい産業として定着させて、地元への雇用につなげたい」と、今は事業を軌道に乗せるため、飼育を依頼してきた企業のスタッフ(1人)と奮闘している真っ最中だ。

子どもの頃、友達と山を駆けまわり、木に登って遊んでいた区長にとっては、島全体が自分の庭みたいなもの。どこからの眺めが一番なのか、どう見せれば観光客に喜んでもらえるかを知り尽くしたうえで、「ここで、コーヒーでも飲むように整備したい」と、素晴らしい眺めのスポットに連れて行ってくれた。圧倒的な開放感と、目の前に広がる空と海の景色に、



見事な枝ぶりの大樹。高崎区長は少年のようにスイスイと登っていく

手入れ中の船の前で、西元千年さんと
息子の一也さん



台風で破れた網を、手作業で丁寧に
修繕する加藤幸一さん



上/区長が連れて行ってくれた絶景スポット
下/海の中に立つ住吉神社の鳥居

ただただ「すごい！」という言葉しか出ない。何も考えず、頭を空っぽにして、この場所でコーヒーを飲みながら過ごせたなら、それはもう最高で贅沢な時間だろう。

唐津の七つの島にはレンタカーもなければ、バスなどの公共交通もない。小さい島では歩いて散策するのが基本だが、神集島では購買部で自転車を貸し出している(有料)。せっかくなので、自転車に乗って島内を巡ってみた。

島の形を見るとよくわかるが、神集島には船泊まりに都合がよい自然の入り江がある。そのため、古代では大陸へ向かう舟の停泊地として重要な場所になっていた。ちなみに、神集島が「神集島」というパワーワードは、神功皇后

が神々を集めて海の安全を祈願したというのが由来。今は神功皇后に代わって、海中に鳥居が立つ住吉神社が島の人々の航海安全を祈る氏神様になっている。

この日はたまたま魚市場が休みだったようで、漁には出ず、網の修繕や船の手入れをする人たちが多く見かけた。親子で小型定置網漁を営んでいる西元千年さんと一也さんは、船底についたカキ殻や海藻などを取り除くなど船の洗浄と、不具合の修理をしていた。「(島には)船大工がないから、何でも自分たちでやっている」と父親の千年さん。まさに、オールラウンダーでなければ、島の漁師は務まらない。

夏の台風で網が破損してしまい、従業員総出

で大型定置網の修繕をする光景にも出会った。ここで働く加藤幸一さんは、2021年に移住して漁師になった。異業種からの転職で、夜中の2時から3時に海に出て、慣れない作業に苦労することもあったようだが、今では魚が獲れる楽しさを実感する日々だそう。

漁師といえば、海で豪快に魚を獲るイメージだが、船や漁具の手入れなど黙々と地道な作業をこなす陸の仕事もある。そんな日々の繰り返しがあるからこそ、私たちは美味しい魚が食べられるんだと、改めて感謝した。

自転車であちこち回っていると、あつという間に最終便の時間。そそくさと船に乗り込み、展望デッキから名残惜しく島を眺めていると、色鮮やかなニッカポッカをなびかせながら原付バイクで走る高崎区長が見えた。わざわざなのか、偶然なのか。お互いの表情は、分からないくらい離れていたが、バイクを走らせながら船に向かって大きく手を振ってくれた。

たった8分の船旅。今度は、なんでもない時間を過ごすために島に渡ってみようか。そう思わせてくれる、とても充実した一日だった。



島の歴史をうれしそうに話してくれた区長の渡辺保晴さん



鯨を解体する様子をおさめた貴重なモノクロ写真

ようこそクジラの島へ

海の幸と磯遊びのワンダーランド

小川島

OGAWASHIMA

呼子発の船の時間は午前8時。せっかく早起きして呼子まで来たのだから、ちよっと寄り道してみたいところがある。呼子名物「呼子の朝市」だ。毎朝7時30分から正午まで、朝市通りと呼ばれる商店街の軒先に露店が並び、新鮮な魚介類や農産物、イカやアジの干物などが売られている。地元のおじちゃん、おばちゃん呼び込みにつられて、いくつかの店に立ち寄っていると、あっという間に船の時間。今回の行き先は小川島（唐津市呼子町）で、朝市通り近くに船の発着所があるため、時間ギリギリまで朝市の活気を楽しんだ。



船に乗り込むと、お気に入りの展望デッキは先客でいっぱいだったので、そのまま客室へ。この日は日曜日で、乗客の多くが釣り客だったのか下船のときは道具を受け取る人で混みあっていた。島に降り立って感じたのは、民宿が多い！ということ。多いといっても4〜5軒なのだが、唐津の七つの島には宿泊施設がない島もあるので、そう感じてしまう。ここ小川島は、かつて捕鯨基地として栄えていた歴史がある。その始まりは江戸時代。秋ころから南に向かう鯨が、イカなどエサが豊富な小川島周辺の海域を通り道にしていた。

鯨が出没する時期になると、呼子の鯨組の組主・中尾家が小川島に捕鯨の前線基地を作ったという。

昔と今の島の暮らしについて知りたくて、10年以上区長を務める渡辺保晴さんに話を聞いた。待ち合わせ場所は、渡辺区長が責任者として管理する宿泊施設「めぐりあいらんどおがわ」。災害時には島民の避難所としても活用される施設で、ロビーには捕鯨の歴史と文化を物語る資料も展示されている。

「島では、昭和30年代のはじめくらいまで鯨が引き上げられよった。私は4〜5歳くらいで、作業場で（鯨を）解体するときは、子どもも大人もみんな集まよかった」。

そう言いながら渡辺区長が見せてくれたのは、その様子を写した貴重なモノクロ写真。「今でいうマグロの解体ショーのようなものですよ」。

なるほど！と思ったが、鯨ともなれば、その迫力はマグロ以上。鯨の周りに群がる島の人たちの興味津々な眼差しが、それを物語っている。

「実は、もう一つ楽しみがあった」と渡辺区長。解体した鯨の赤身は、いくつものブロック状に切った後、冷やすために海に浸けておくのだが、作業員がいくつか回収し忘れることがあったそう。

「いちいち数えとらんけんね。作業場には赤身の切り落としみたいのも落ちていて、持って帰っても何も言われなかった。子どもたちは拾うのを楽しみにしとった」。

そんな捕鯨業も時代とともに衰退し、それに代わる島の産業として栄えたのがイワシ漁だった。

「獲ったイワシを乾燥させてイリコにして出荷。港の作業場一面が、天日干したイリコで白くなるんで、夏の雪化粧“とも言われていた”。最盛期頃は、イワシの時期にあわせて、熊本や長崎から小川島に出稼ぎにくるほどだったが、イワシ漁も次第に衰退。現在はイカ漁に移行し、年間を通してさまざまな種類のイカが水揚げされている。

「夏の夜に水平線に浮かぶ、イカ釣り漁船の漁火（いさりび）がきれいかもんね」。

したばかりの店だ。

「4世代で暮らしていて、父親はイカ釣りで自分は海士。（漁師としての）収入が不安定なこともあるので、新しいチャレンジとして店をオープンしました」と利浩さん。調理を担当しているのは奥さんだ。学校給食や島の民宿で働いた経験を生かしているが、5歳から14歳まで4人の子どもがいることから最初は店をやることに反対だったとか。

「とにかく夫婦で話し合って、説得しました。子どもたちの将来のため、西岡家の生計のためではあるが、利浩さんには店を開きたいもう一つの想いがあった。

「長女がもうすぐ中学に上がろうという時期に、（島に中学生がいなくて）途切れそうになったことがありました。そのときに、島留学で中学生が来てくれて、つないでくれたんです。島に来やすい拠点（店）があれば、もっと遊びにきてくれるんじゃないか、島留学のきっかけになるんじゃないかと思っただんです」。

島留学とは、唐津の島を対象に、島の豊かな自然や島民とのふれあいの中で、子ども



めぐりあいらんどおがわの下に広がる「野原ノ下」は島民にも人気の磯遊びスポット

なかでも、小高い丘の上に建つ「めぐりあいらんどおがわ」からの眺めが格別らしい。目の前に広がる空と海、辺りを染めながら水平線に沈んでいく夕日など、ここからの景色がお目当ての利用者もきっと多いだろう。

「海までも近くて歩いていけるので、子どもたちの磯遊び体験も人気です」。その場所に案内してもらったが、想像以上のゴツゴツした岩場の海岸にビックリ。島外の子どもたちにとっては、この石の上を歩くだけでも、きっと楽しいだろう。

「魚はもちろん、潮だまりにはカメノテやサザエ、ウニなど、いろんな生き物があるので、見つけたときはみんな大喜びですよ」。

同施設は、家族旅行から子ども会やサークルなどの団体旅行まで受け入れOK。ただし、島の漁師に頼んで食材を調達するため、1週間前までに予約することをお忘れなく。

さて、鯨やイカ、サザエなどの話をしていたら、島の味が食べたくなった。お昼は、予約しておいた「しまの家 凧こち」へ。西岡さん夫妻が営む2022年4月にオープン



「よ〜いドン！」で一齐に走り出す、島の子どもたちは元気いっぱい。年齢や学年がバラバラでもみんな仲良し



見張り所の窓から海を眺めていると、鯨が見えるかも!?



鯨の刺身は写真左から「鹿の子」、「皮」、「ウネ」

いけばなんにでも鯨が入っていたそうだが、今やなかなか手に入らない高級食材となってしまう。

店で食事していると、にぎやかな子どもたちの声が聞こえたので、一緒に島を案内してもらった。ちょっとした腹ごなしに登ってみたのは、島の高台にある「鯨見張り所」。その名のとおり小川島沖に鯨がいないかを見張る場所で、潮を噴き上げる鯨を発見したら、のろしを上げて合図をしていたらしい。海だけを集中して見られるようにと、横に細長い窓になっているのも面白い。

捕鯨文化に豊かな海の幸、さまざまな島の魅力に触れたけれど、やはり印象的だったのはのびのびと暮らす、人懐っこい子どもたちの笑顔だった。子どもたちは島の宝であり希望なのだ。10年後、20年後、大人になった彼らはどんな人生を歩んでいるだろうか。たとえ島を離れていても、ここが彼らの大切な故郷であることには変わらない。どうかこれからも、豊かな時間が流れる、懐深き島であり続けますようにと願わずにはいられない。

たちに「生きるチカラ」を育ててもらおうという取り組み。島に移り住んだ子どもたちは、のびのびと暮らしながら島の学校に通っている。

「食事だけでなく、島の魅力を知ってもらえるような体験メニューも増やしていきたい」と利浩さん。生きたウニの殻割り体験など、海士ならではのメニューを考案中だ。ちなみに、お店は完全予約制で貸し切るスタイル(食事付)。食事をするだけでなく休憩場所としても使えるし、平日のみ素泊まりも受け入れている。

それではそろそろ、お楽しみのお話をいっただこう。イカの刺身にサザエの壺焼き、ご飯はなんとウニとアワビ、サザエとサワラの炊き込みご飯、味噌汁にはイカが入っているというこの上ない贅沢さ。そして、一番の楽しみは鯨の刺身。まるで霜降り肉のような「鹿の子」に、コリコリした食感と脂が楽しめる「皮」、鯨ベーコンともよばれる「ウネ」。鯨を懐かしく感じる方もいれば、「食べたことない!」という方も多いだろう。鯨が身近な食材だったのは、一昔前の話。かつては、島の料理と



“山見”とも呼ばれた「鯨見張り所」の内部



海の幸をふんだんに使った料理



「ようこそ!」と言わんばかりに、どこへ行っても島の代名詞・猫たちに遭遇

人懐っこい、あざと可愛いキミに夢中
猫的時間が流れる樅の島

加唐島

KAKARASHIMA

島に上陸すると、待ってましたとばかりに人懐っこい猫たちが出迎えてくれる。いや、あざと可愛くニャアニャアと鳴きながら、訪れた人たちの足元に次から次へと体をすり寄せ、熱烈歓迎してくるというのが正解だろう。港に猫はつきものだが、ここ加唐島(唐津市鎮西町)の猫たちは七つの島のなかでも別格だ。その数なんと推定100匹。どうりで行く先々で猫たちに出会うはずだ。それも道路の真ん中でまどろみ、人間を怖がらない堂々とした立ち居振る舞い。他にはない光景に驚きながらも、島の人たちと



武寧王生誕の地といわれる「オビヤ浦」

上手に共存してきた結果なのだと納得する。実は、加唐島には犬が一匹もない。「この島では犬を飼ってはいけない。加唐島の法律で

決まってる(笑)」と教えてくれたのは区長の坂本正一郎さん。その理由は、島の南端に鎮座する八坂神社の供え物を犬が食べてしまい、神様の怒りに触れてしまったからという説も。もちろん、言い伝えではあるが、犬を飼うことは今でも島のタブーになっている。

加唐島には、もう一つ言い伝えがある。それは、百濟第25代国王となった武寧王(461〜523年)の生誕地であるということ。産まれた場所は、船をつけやすい入り江の海岸「オビヤ浦」。雨風をしのぐ大きな洞窟もあり、近くには産湯に使ったとされる井戸も残っている。

「加唐島で誕生したことは日本書紀に記され、韓国で発見された武寧王の墓誌石とも生誕年月が一致している」と坂本区長。自身の子どもの頃は、祖父から「韓国の偉い人が生まれた場所」と聞いており、島民たちは島の誇りとして代々語り継いできた。2000年には、伝説を裏付ける論文が発表され、2002年から島ぐるみで韓国との交流が始まった。

朝鮮半島から吉岐、対馬を経て、日本を結ぶ最短距離に位置する加唐島。波打ち際にはハン

グル文字の漂着物が多く見られ、韓国との近さを感じさせる。島の地名にオンス、メンス、エヌノなどカタカナ表記が多いのも、古代から韓国との交流が盛んだったことに関係しているのかもしれない。

八坂神社やオビヤ浦は、港から徒歩で行ける距離だが、島ならではの坂道は運動不足の身体にこたえる。疲れると、足元ばかりを見て歩きがちだが、息を整えようと顔を上げた瞬間、木々の合間から海の景色が広がって、ちょっとだけ疲れも吹き飛んだ。

島を散策して気づいたのは、電動カートに



ちょっぴりグロテスクな「カメノテ」。塩ゆでにすると美味しい

加唐島の海岸線の距離は14.6kmで、実は七つの島の中で一番周囲が長い。島の北部には、佐賀県の最北端の地もあるということで、坂本区長が島をぐるりと車で案内してくれた。

まずは、島の最北端の「カリオ岬」へ。ユウスケが群生するエリアでもあり、7月には灯台を囲むように、黄色い花が咲き誇るという。訪れた日はとにかく風が強く、岬に立つと玄界灘から吹き付ける風に体が飛ばされそうなくらいだった。穏やかさだけじゃない、島の厳しさに触れた瞬間だったが、目の前に広がる景色はとにかく絶景だった。

岬の崖下に見えるのは、長細く海に突き出た瀬「エヌノ鼻」で、究極の釣り場と言われるほど人気のスポットらしい。独特の形をした最北端の瀬をひと目見ようと、岬からのぞきこみたくなるが、風が強い日はくれぐれも足元にご注意を。

変化に富む海岸線や険しく切り立った断崖は、自然がつくりあげた芸術品ともいえる。島の東側、断崖絶壁の海岸には、打ち寄せる波で浸食された「ろうぎ観音」と呼ばれる岩がある。

乗った高齢者が多いこと。しかし、足腰が弱いというわけではない。坂本区長の「島の年寄りにはみんな元気。畑仕事が長生きの秘訣」という言葉どおり、自分の畑への移動手段として電動カートを利用している人が多い。

通りがかりの畑で、農作業をしていた松下マリ子さんもその一人。声をかけてみると、「島生まれの島育ち。自宅にも畑はあるけど、ここは実家の畑。使わんと、もったいなか」と御年83歳とは思えぬ働きぶり。島のいろんな話をきくなかで、「昔はカメノテをとって呼子の朝市に出していた」と松下さん。えっ、亀の手？と驚くかもしれないが、カメノテはエビやカニと同じ仲間の甲殻類。潮が引いた磯に行くとき岩肌などにくっついていて、手でも簡単に獲れる。その名の通り、亀の手のような見た目で少々グロテスクだが、塩ゆでにすると美味しく酒の肴にぴったりで、いくらでも食べられるというファンは多い。元気な松下さんに、その秘訣を聞いてみると「島は空気がいいからね。こうやって動いているのよね」と、にっこり笑って答えてくれた。

まさに観音様が手を合わせたような姿をしているが、「この場所、この角度からじゃないと（手を合わせているようには）見えん」と坂本区長。近くに家があるわけでもないのに、道を歩いていて偶然見つけたのか、島民の信仰心がそう見せたのか。荒波に洗われ、太陽にさらされながら立ち続けるその姿に自然の壮大さを感じた。

加唐島といえば、やはり椿だろう。古くは日本書紀に「椿の島」と記されるほどで、島内には約4万5千本のヤブ椿が自生している。坂本区長に案内していただいたのは、島の北側に位置する約8.5ヘクタールの椿園。花が終わり、実も収穫した後だったが、潮風に吹かれ、たっぷりと太陽の光を浴びる椿の葉は、つやつやと輝いて美しかった。

島では自分たちで作った椿油を、生活のさまざまな場面で活用してきた。「髪や肌の手入れだけじゃなく、昔はノコやカンナのさび止めにも使っていた」。そんな椿油を島の新しい産業に育てようと、有志で結成した島づくり事業実行委員会のメンバーを中心に製品化がスタート。品質の良さもさることながら、実の収穫が



島に群生する椿と区長・案内人の坂本正一郎さん

純度100%の椿油は2種類あり、島内の加唐島汽船事務所販売



ら加工まで、多くの島民が関わるストーリーが注目され、オーガニックコスメブランドと契約。

島の椿油を化粧品原料として出荷するようになり、石けんやリップクリームなどの商品が開発された。

「島で販売しているのは、この2種類だけ」と見せてくれたのは黄金色に透き通った純度100%の椿油。美容はもちろんのこと、食用にも使える万能オイルで、瓶詰めやパッケージングも島内で行っている。

ところで、椿油がどのように作られているかご存知だろうか。簡単に言えば椿の実を搾ってオイルを抽出しているのだが、あの美しい黄金色の液体になるまで、気の遠くなるような地道な作業を繰り返している。

椿は、花が咲き終わった後にピンポン玉のような実をつける。秋の彼岸の10日前から手作業で実の収穫を始め、それぞれの家庭で天日干しにする。ちなみに、油がとれるのは、実の中にある種だ。干して割れた実から種を取り出し、さらに1週間ほど乾燥させる。島のあちこちで見られる天日干しの光景は、

秋の風物詩ともいえるだろう。

しっかり乾燥させた種は一堂に集荷し、港近くの工房で搾油作業を行う。素材の香りや風味を損なわないように、非加熱で、徐々に圧力をかけて搾っていくコールドプレス製法だ。油を抽出したら1週間ほどそのままにして、自然落下で不純物を沈殿。その後、フィルターに3回通してろ過する。専用の機械が2台あるものの、1度に1kgずつしか入らないので、朝から夕方までひたすら搾油作業を繰り返す。「6kgの種で1升瓶くらい（の油がとれる）。手間はかかるけど、作業する人の手はすべすべしとる」。そんなことを聞いたら、ぜひとも試してみたい！と一本購入。椿油Ⅱべたつくイメージだったが、実際に使ってみると肌にすっとなじんで、しっとりとした仕上がりに。顔や髪など、ついついあちこちに使ってみたくなる。何より、この1本に島の自然と恵みがギュギュッと濃縮されていると思うと、使うたびに愛おしくなる。」加唐島“という島の名前だけでなく、商品づくりにまつわる

ストーリーも一緒にたくさんの人たちに届いてほしいと願った。

船の時間にあわせて港に向かっていると、島の人々が猫たちに小魚を分けている場面に遭遇した。男性が投げた魚めがけて、我先にと食いつく猫たちは、冒頭の愛くるしさとは一転して、野性味にあふれていた。一尾の魚を3匹の猫がくわえてにらみ合っていたり、自分の魚を取られまいと、くわえたまま逃げて行ったり。迫力に圧倒されそうだったけれど、たくましく生きる、島の猫たちの姿を垣間見た気がした。

港に着くと、魚の争奪戦を知らないであろう穏やかな猫たちが、相変わらずまどろんでいた。ただ、猫は猫好きが分かるのか、お目当ての人を見つけると、すぐさまその足をめがけてすり寄っていった。なるほど、「猫たちに会うために、わざわざ島に来る観光客もいる」というのもうなずける。猫と楽しそうに戯れる人たちを横目で見つつ、「今度は猫たちのおやつを持参しよう」と、心に決めて最終便に乗り込んだ。

島への愛と誇りを胸に
海のサムライたちの挑戦

松島

MATSUSHIMA

アンジェラスの鐘響くロザリオの島——。そんな旅情をそそるフリーズが、乗船チケットに記された松島（唐津市鎮西町）。周囲が3.6kmのひょうたんの形をした小さな島で、港に入るとこちんまりとしたかわいらしい教会が、私たちを出迎えてくれる。

島には21世帯約52人が住み、そのほとんどがカトリック教徒。神父さんが訪れる毎週日曜日は、祈りを捧げるミサが開かれ、アンジェラスの鐘が港に鳴り響く。集落に続く道はかなり急な坂道で、息を整えようと立ち止まって振り返ると、航跡を描いて行き交う船や穏やかな風の



海が広がっていた。切り取られる風景の一つひとつが、なんだか叙情あふれる映画のワンシーンのように見えてくる。

松島は、「海のサムライ」海士（あま）の島で

もある。

「主な産業は素潜りで魚介類をとる海士か、釣り客を船で運ぶ瀬渡し、イカ釣りなどです」と、教えてくれたのは区長の宗勇さん。海や船の仕事で生計を立てているのは他の島と同じだが、松島は島を出た若者が戻ってくる割合がかなり高いという。

島には高校がないので、中学校を卒業したら島を出ていくのが当たり前。その後も島には戻らず、島外で就職することが少なくない。海士歴40年以上の宗区長も、息子の秀明さんに漁師以外の道をすすめたという。

「昔と比べると海も変化してきて、アワビとか獲れるものが減ってきた。これからの漁師は大変だから継がせたくなかった」。そんな親心を理解しつつも、小さい頃から父親と同じ海士になるのが夢だった秀明さんの決意は変わらなかった。「高校を卒業したら3年間は会社務めをしろ」という、父親の言葉を守った上で海士になるため島に戻った。

「息子の時代まではなんとなくかなくても、将来、家族を持って子どもを育てるとなったとき、



宗勇さん、秀明さん親子。急な坂を登った上にある自宅は港を一望でき、「船のエンジン音やシルエットで誰の船かすぐ分かる」という。さらには、島では必需品の原付バイクの音でも判断できるというから驚き

「リストランテマツシマ」では、島に居ながら新鮮な海産物を使った本格イタリアンを味わうことができる



月に一度ずつある満月と新月の日を狙って作られるこだわりの塩。満月の塩は肉料理、新月の塩は魚料理に使用してご賞味あれ



海士だけじゃ無理だと思った。3年も(会社で)

働いたら、そっちに行くと思ってた」。秀明さんが島に帰ってきて嬉しい反面、将来を考えると一人の親として、ただただ心配だったのだ。

松島の海士たちは、大切な島の資源を守るため9月から12月20日までを禁漁期間にしている。対象はアワビやサザエ、ウニなどで、禁漁期間中は海士漁以外のクエやイカ釣り漁などで生計をたてている。

「海士の仕事は、頑張った分だけ成果があるのでやりがいがあります。でも、それだけじゃ確かにやばいなって思いました(笑)」と秀明さん。そうはいつでも、漁師以外に島で何をすればいいのか分からない。悩む秀明さんに、アドバイスをくれたのは宗区長の恩師だった。区長が中学3年生のとき、新採で島に赴任してきた先生で、島を気に入って松島のファンになり、家族ぐるみの交流がずっと続いている。島のためにできることを一緒に考えてくれる人でもあり、塩作りと養蜂をすすめられたという。

「専門家を紹介してくれて、分からないことがあればその都度聞きながら、とりあえず一人

でやってみました」と秀明さん。

秀明さんは、海底から湧き出る海水を汲み上げて、山から切り出した薪でゆっくり炊き上げて作った塩を「海士の塩」と名付けた。月のリズムに合わせ、最も美味しい塩ができるという満月と新月の日に作るのもこだわりの一つ。試行錯誤した塩やハチミツが、少しずつ売れるようになると、同世代の仲間たちと協力して作るようになった。

秀明さんたちが新しいチャレンジに踏み出せたのは、兄・勇人さんの影響が大きい。福岡で、島の食材を提供するイタリア料理店のシェフとして活躍するかたわら、2016年、島に「リストランテマツシマ」をオープン。季節限定、事前予約でしか開店しないにも関わらず、本格コース料理を離島で味わえると話題を呼び人気店に。海士の塩も、このレストランで使われたことで美味しさが知れ渡っていった。まさに、人との出会いやつながりが、島を大きく動かしていったのだ。

そして今、秀明さんを中心とする松島の若者たちが「Island MATSUSHIMA(ア

일랜드マツシマ)」というチームを組み、

2019年からグランピングプロジェクトに取り組んでいる。レストランのお客様からの、「島に泊まる場所があればいいのに」という声がかきつけられたという。建物をイチから建てるお金はかかるが、グランピングならなんとかなるだろう…:と想ったらしいが、いざ動き出すと工事や設備費用などが想定以上で、複雑な申請書作成や事務作業に振り回される日々が続いた。

「支援していただいた皆さまのためにも、本業の海士業を中止して全力でグランピングプロジェクトに取り組みました」。

基本的に、自分たちでできることは、全て自分たちでやった。若者たちが頑張っているからと、島の人も作業を手伝ってくれるなど、



幼馴染で、いどこでもある宗涼介さんと宗一馬さんもプロジェクトのメンバー

絶景のグランピング施設はまさにON THE CLIFF。多くの人にとって圧倒的な非日常を体験できる。



ひょうたん型の島の形に似たツインドームテント。まるで、リゾートホテルの一室のようなインテリア



温かく応援してくれたという。

約3年かけ、2022年にプレオープンしたグランピング施設は「ON THE CLIFF (オンザクリフ)」と名付けられ、ネーミング通り断崖絶壁(クリフ)の上に建っている。位置的には、港から真っ直ぐ北に向かった島のくびれ部分で、開放感抜群の展望デッキからは、まさに息を飲むような絶景が広がっている。ずっと眺めていても飽きない景色で、まるで自分が自然の一部になったような感覚になってくる。

真っ白な色が一際目をひくドーム型のテントの中は、冷暖房完備でまるでホテルの一室のような空間。別棟にはトイレやシャワー、簡易キッチンが備え付けられていた。大自然に囲まれながら、こんな非日常的な体験ができるなんて。その特別感や楽しさを実際に味わっていただきたい。

「プレオープンでは、クラウドファンディングでご支援いただいたみなさんに、お泊りいただきました。とても喜ばれて、また来年、同じ時期に泊まりたいと言われた方もいらっしゃいます。手探り状態でのスタートだったので、接客では

ちょっとした失敗もありましたが、日頃から応援してくださっている方ばかりだったので優しく見守っていただきました」。

いろいろな気づきを改善しながら、2023年4月にいよいよグランドオープンする。シーズンは4月〜10月。泊まるだけでなく、シュノーケリングや釣り、絶景ポイント(とんこ山)までトレッキング、島を一周するクルージングなどさまざまなアクティビティも楽しめるように計画中だ。運営はプロジェクトメンバーが中心だが、アクティビティのインストラクターを島の人が務めるなど、仕事をみんなで分けしていくことで、島の新しい産業にもつながっていきたくと考えている。目指しているのは、「訪れた人の第二の故郷になる、島の人が笑顔でお迎えられる」、そんなグランピング施設だ。

最終便の船の時間まで時間があつたので、島を散策し、教会の中を見学させてもらい(島の人と一緒なら観光客も入室可)、秀明さんおすすめの「とんこ山」にも登って、素晴らしい眺望と足がすくむようなスリルを味わった。そして最後は特別に、アクティビティの一つで

もある、島一周のクルージングを体験させてもらった。小さくてのどかな島も、船だからこそ視線で、見る角度によっては山肌が荒々しくむきだして、迫力の形相で迫ってくる。そうかと思えば、海や自然の神秘的な魅力に触れることもでき、大満足のクルージングだった。

大好きな島の魅力を誇らしげに、そして生き生きと話してくれた秀明さん。大切な人たちとずっと島で暮らせるように、大切な人たちがいつでも島に戻ってこられるように、島の新しい可能性をこれからも模索し続ける。頼もしい仲間たち、優しい島の人たちとともに。



とんこ山からの展望。ON THE CLIFFから片道10分程度のトレッキング体験だ

自分の船を操縦する秀明さん。心地よい風、波を抜けて船を走らせる開放感は格別。自分たちの意志でこれからの松島をつくりあげていく決意と眼差しに、確かな充足感が見えた気がした



人々の営みの中で異文化が共存
たくましく自然に寄り添う暮らし

馬渡島

MADARASHIMA

唐津の七つの島のなかで、一番本土から遠く、一番大きな島、馬渡島（唐津市鎮西町）。ここでは島全体を覆っている木々やそれを囲む海といった自然の雄大さをダイレクトに感じることができ、仏教とカトリック教の異文化の共存を見ることが出来る。

「漁港付近が仏教徒で、山側に教会がある。山側は2つの地域に分かれているから、この島には区長が3人います」と、教えてくれたのは港を中心とする宮ノ本地区の区長、浦丸清廣さん。かつては、学校も港側と山側にあったらしいが、浦丸区長が小学4年生の頃に合併し、



子どもたちは港側の学校に通っている。宗教が違うからといって仲が悪いということはもちろんなく、それぞれの伝統や信仰を尊重しながら、お互いに助け合い生活している。

島の生業の一つが漁業だが、「他の島と比べても魚がよく獲れるけん、鼻が高かよ」と、笑顔の浦丸区長。ノドグロなどの高級魚を目当てに長崎あたりまで漁に出かけ、長ければ1カ月ほど帰らないこともあるそうだ。漁師の高齢化や後継者不足が叫ばれるなか、親子に「食べれるくらいは稼げるから」といえる島はなかなかないだろう。

そんな馬渡島をもっと見てみたいと、車でぐりと散策してみること。まずは、丘陵地にある教会へ。そもそも、島でキリスト教が始まったのは寛政年間（1789〜1801）で、安住の地を求めたキリシタンが長崎県から渡ってきたと伝えられている。イタリヤ様式の白い木造教会は、一見、新しそうにみえるが、明治17年に建てられた平戸の旧紐差教会堂を昭和4年に移築したもの。車がない時代、信徒たちが材木や石を担いで丘の上まで歩いて運んだと思うと、人々の信仰の深さを感じる。ちなみに、それ以前に島にあった教会は、呼子カトリック教会（唐津市呼子町）へ移築されているという。教会も素敵なのだが、すぐ近くに美味しい



上／「昔の漁の仕方と今は変わってきて、馬渡島の漁師はよう勉強しとる」と区長の浦丸清廣さん
左下／漁港近くに鎮座する馬渡神社は、5つの神社を合祀したもの 右下／丘陵地に建てられた教会。イタリア様式の美しい外観が印象的

時間をかけて、しっかり手ごねすることで生まれる生地モチモチ感。島外からの注文が絶えないのは、やさしいあんこの味と相まって、ひと口食べると島での懐かしい思い出がよみがえるからだろう



おまんじゅう屋さんがあると聞いて、花より団子派としては食べないわけにはいかない。店の名前は「なないろ工房」。販売しているのは、昔から島に伝わる「まだらまんじゅう」で、生産者の牧山美奈子さんに話を聞かせてもらおうと、勤務先の「サテライトゆうぜん」におじゃました。

まんじゅうの話の前に、島唯一の介護事業所として2022年に開設した「サテライトゆうぜん」をご紹介。設備が整った介護施設や病院がない島では、高齢者に病気の治療や介護が必要になってもどうすることもできず、島外に行くしか手立てがない。施設長の浦丸裕香さんは、「主人が馬渡島の出身で、島の人が元気で島にいられるようにと、呼子町の施設のサテライトとして開設しました」と話し、ほぼ毎日、本土から船で通っている。高齢化が進む島の人々にとって、この施設は自分らしく島で生きるための心強い存在であり、貴重な雇用の場にもなっている。牧山さんは介護スタッフとして働き、自身の父親も週2〜3回ほど通っているという。

そんななか、「まんじゅうは、趣味のお菓子



勤務先の「サテライトゆうぜん」で、施設長の浦丸裕香さん(左)と牧山美奈子さん(右)

作りがきっかけで始めました」と牧山さん。母親が作っていた生地のレシピを受け継いで、2020年に店を開いた。「昔は、ふくれまんじゅうと呼ばれて、ごこの家でも食べていましたね」。冠婚葬祭、人が集まる場所には必ずまんじゅうがあったという。その発祥は定かではないが、酒を自分たちで造っていた時代、カトリック教徒たちが発酵した麴を小麦に混ぜ、こねて蒸し上げたものを「エンコネ万十」として売ったのが始まりだと伝えられている。

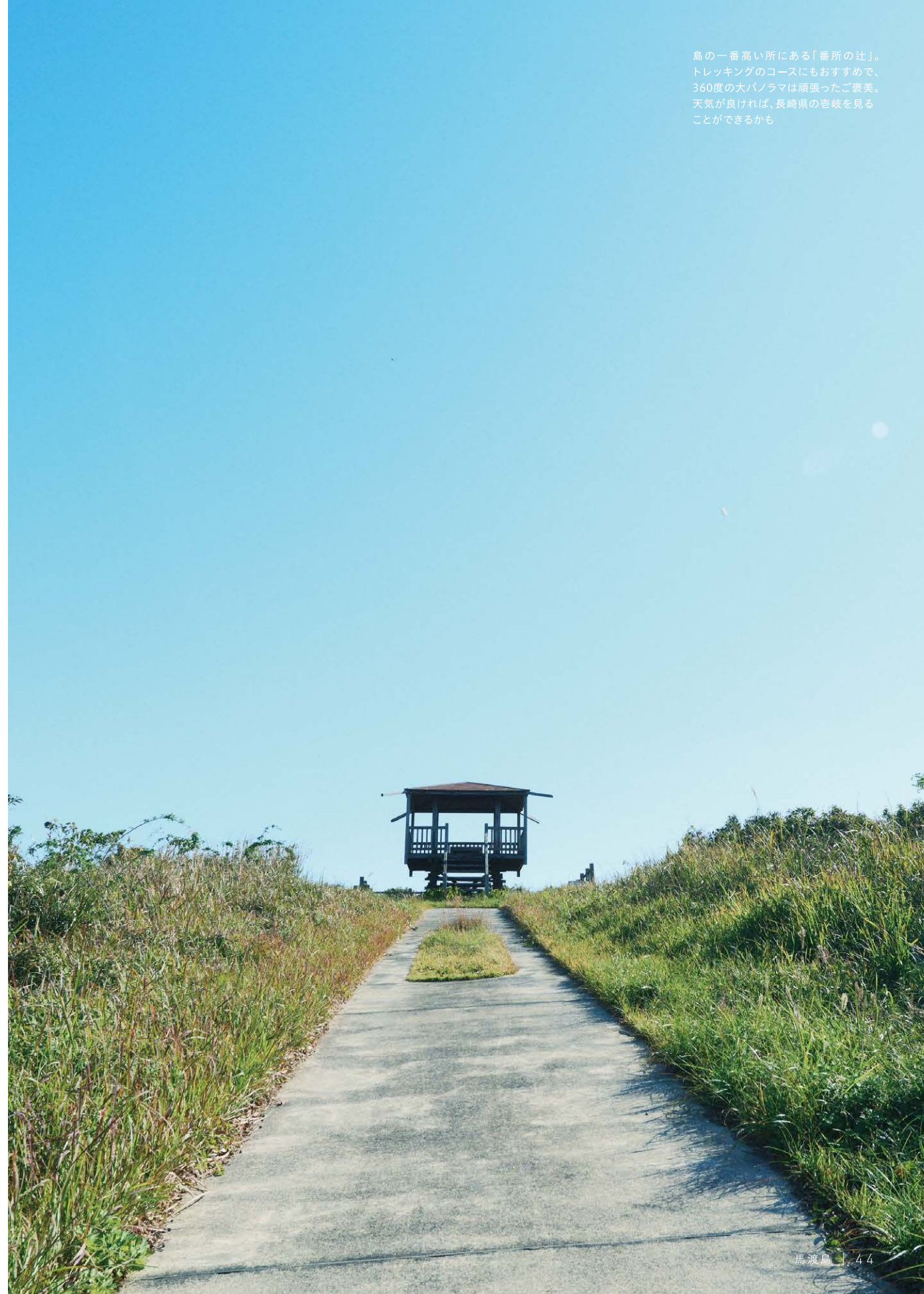
牧山さんが作るまんじゅうは、ふっくらと弾力のある生地に特徴がある。手作業で、40分

間しっかり生地をこねることで、独特のモチモチ感が生まれるという。懐かしいその味は口コミで広がり、県外に住む島出身者から注文が入ることもしばしば。届け先は全国各地で、一度に100個以上を注文されることもあるんだとか。

人気の高さもさることながら、驚いたのはまんじゅうの下に本物の葉っぱを敷いていること。まんじゅうを蒸すときにくっつかないように一般的には薄板を使うが、牧山さんは臭いが気になるからと、まんじゅう用の葉っぱを丸く切り、湯がいて水にさらすなど、ひと手間かけて使っている。まさに昔ながらの製法や味を守っているのだが、販売しているのは定番のあんこだけではない。肉まん、カレーまん、よもぎまんなど、なんと6種類。

「あんこは、店の代表でもある夫の担当で、シケで海に出られないときに作ってくれます。他の具材は、高校生の娘がいるなお店のまんじゅうを食べ比べて、今の人たちにも喜ばれる味を考えてくれました」。まさに、家族のサポートがあってこそ実現できたまんじゅう

島の一番高い所にある「番所の辻」。トレッキングのコースにもおすすめで、360度の大パノラマは頑張ったご褒美。天気が良ければ、長崎県の舌岐を見ることができかも



作り。娘さんは学校に通うため島を出ているが、たびたび帰省して、まんじゅうの仕込みがあるときは手伝ってくれるという。母から娘へ、大切に守りたい島の味はしっかりと次の世代に受け継がれている。

「基本的に1個から販売しています。お店まで来ていただいたら、温めてその場で食べることもできますよ」。もちろん取り寄せもできるが、島の風を感じながら食べるまだらまんじゅうは、格別に美味しく感じる。季節限定で、島のひじきが入った肉まんも出るらしいので、ぜひそちらも食べてみたい。

さて、小腹をしっかりと満たしたところで、よりディープな島のスポットへ。佐賀県の離島の中で最も高い場所にある「番所の辻」（標高238m）は、展望所から360度の大パノラマを楽しめる。松島や加唐島など、海にぼこり浮かぶ玄界灘の島々を一望できる見晴らしの良さで、晴れた日には舌岐・対馬までも。その昔、黒船の監視用に番所を置いていたというエピソードにも納得で、じっと眺めていると時間を忘れてしまいそうになる。果てなく続く海と空。

この景色を目の前に、何度も大きく深呼吸していると、なんだか身体が浄化されていくようで心が満たされていく。

海だけでなく山との距離も近い馬渡島では、ちょっとしたトレッキングを楽しむのもおすすめ。”歩き“をすすめるのは、野生のヤギに出会えるかもしれないからだ。ヤギはかなり警戒心が強く、車が通ると絶対に姿を見せないそう。島の人たちにとっては、「昔はよう畑を荒らしよった。今はイノシシが増えて荒らしよっけん、ヤギなんてかわいいもんじゃ」、「たまに海岸まで、群れになって出てくることもある」などで、ヤギのいる風景は日常の「コマに過ぎない。しかし、なじみのない人間にとっては、道を歩いていてヤギに遭遇するなんて、かなりの驚きで、なんだかワクワクしてしまう。

ヤギの捜索に時間をかけてしまい、港に戻ったのは最終便がでる少し前。あまり時間はなかったが、島に着いた時から気になっていた、防波堤の先端に鎮座するえびす像とご対面。左脇に鯛を抱え、ふくよかで満面の笑みをたたえるえびす像は、海の安全や大漁祈願、



出航する漁師たちを見送る位置に鎮座するえびす像

商売繁盛の神様として知られている。どの漁港でも石像は見かけたが、港の方角を向き、海へ出る島の漁師たちを「気をつけて、いってらっしゃい！」と見送る姿は、なんだか愛おしく見えた。

島の思い出にと写真を撮り、その顔をじっと眺めていると「また来んね。待つとるよ」と、ニッコリ笑って言われた気がした。

ゆっくりと航跡を描きながら目の前を横切っていく船。喧騒とはかけ離れた、スローな時間だけが流れている





豊かな人と人とのつながりが生み出す
島ならではの暮らし、そこにある心地よさ

向島

MUKUSHIMA

離島という響きだけで、ゆったりとした時間の流れを想像してしまう。目の前に広がる海と空、聞こえてくるのは波の音や風の音、遠くから近づいてくる鳥の声。島でしか味わうことができないこうした非日常感があるからこそ、そこで過ごす時間が特別なもの思えてくる。

向島(唐津市肥前町)は、佐賀県の離島の中で一番小さな島だ。「今は20世帯で、40人くらい。ほとんどが60歳以上で、若いもんがおらん」と、区長の小山義久さん。人口減少や海の変化など、取り巻く環境はいいこと



ばかりではないけれど、島らしい豊かさを
感じる暮らしがここにはある。

向島では、旧暦の3月1日から半年間、ウニ
やサザエなどの海土(あま)漁を行い、その他
の期間は一本釣りなどの漁で生計を立てている

方が多い。「海土は歳をとっても、自分のペースでできるのがいい。一昨年までは80歳ぐらいの人も潜った」。漁によって船を使い分けるので、現役の漁師なら船を2〜3隻持っているのが普通だというから、これもまた驚き。

「人が少なくなると船もこっそり減るから、港がさみしくなった」と話すのは妻のとし子さん。本土の納所(のうさ)地区出身で、同じ肥前町ではあるものの結婚するまで向島には来たことがなかったそうだ。「シケになるとものすごく海が荒れるから、若い頃は船に酔ったりもした。海土漁が終わったあとに、自分たちの船で釣りをしながら夫婦で旅行したこともありますよ」と、島での暮らしを振り返る。そんなとし子さんも、今はもう立派な島のお母さんだ。

いつもは静かな島も、子どもたちや孫、島を出ている家族が帰ってくる盆正月には賑やかになる。「冬はシケることが多いから、どっちかというと夏の方が多くな。その時期だけは、島の人口が倍の倍になる(笑)」と小山区長。きつと島中に子どもたちの元気な声が響きわたる、家の食卓には豪華な島の味が並ぶのだろう。

島で育ち、今はサテライト向島で
島民に寄り添う古川さやかさん



サテライト向島に対する熱い想いを
語る所長の井本多美代さん



「ウニやサザエは高級品だから、自分たちで
食べることはほとんどないけど、家族が帰って
くるときは用意しておきます。他にもお刺身
をしたり、煮つけをしたり。でも、子どもは
魚食べんもんね（笑）」と、とし子さん。島の
郷土料理に「カゼ味噌」というのがあるらしく、
「黒ウニを殻ごと湯がいて、身だけ出したら、
砂糖と味噌をまぜる。最後はすり鉢で、きれいに
すらすらといけん」。聞いているだけで日本酒が
だとか。それぞれの家庭で微妙に違う味付け。
これこそが懐かしいふるさとの味なのだろう。

向島を訪れて感じたのは、島全体が一つの
家族のようなアットホームな雰囲気に含まれ
ていること。コロナの流行以降は、みんなで
一堂に会することは控えているが、お母さん
たちが外でおしゃべりをしていたり、夕方に
なるとお父さんたちが港の近くに集まってお酒
を飲んでいたり、親睦を深める光景は今も
変わらない。小山夫妻と港で話をしていると、
漁師の方が「これ食べるね？」と、活きたヤズ
ゴ（小さなブリのこと）をとしさんに手渡



漁港と家並みがセットになった向島の中心地。港の前は人と人とのつながりが広がっていくみんなの庭でもある

してきた。その豪快さに驚いていると、「ここ
では、よくあることよ」と、笑うとし子さん。
なんと、うらやましいお裾分けだろうか。もち
ろん頂くばかりでなく、お裾分けをしたり、
されたり、昔ながらの人と人の温かいつなが
りがここにはある。

島民以外の人の出入りが少ない島での暮らし
に、ちょっとした変化もあった。2021年に、
高齢者施設「サテライト向島」（小規模多機能
ホーム）が開設されたのだ。

「社長が向島の出身で、自分を育ててくれた
島に恩返しをしたいという思いで、（社長の）
ご実家があった場所に開設しました」と、
所長の井本多美代さん。社長とは、唐津市
内で多数の介護事業所を運営する坂本ス
ジ子さん。両親を島で看取れなかったことが
ずっと心残り、島内に高齢者ケアの施設を
作ることが長年の夢だったという。

介護や病気治療で高齢者が島を離れると、
本人もその家族も、もう二度と戻れないかも
しれないと覚悟する。そして、島での生活が
長ければ長いほど島から離れたくない切実

に願うのだ。サテライト向島には、孫や子ども、家族に手を握られながら自宅で最期を迎えたという男性がいる。そのご家族に話を聞くと、「島に施設があったから最期を家族で看取ることができた。本当に感謝しています」と、涙ながらに語ってくれた。井本所長は、「施設は小さいけれど、島の人の一生に寄り添える場所になれたらと、想いは大きいです」と元氣いっぱいにかう。

サテライト向島は、観光客など島を訪れた人たちも気軽に利用できる、カフェの一面も。事前予約は必要だが、島の食材を使った色鮮やかな定食やハンバーガー、スイーツは愛情たっぷり。ここで食品衛生責任者として調理に携わり、島民のケアも担当しているのが、島在住で唯一の20代、古川さやかさんだ。

「前の仕事を辞めて、たまたま島に帰っているときに求人がありました。島で働ける場所があるなんて驚きました。小さい頃から料理が得意だった古川さんにはピッタリの仕事。テイクアウトでハンバーガーやシフォンケーキなどの注文が入ることもあり、評判も上々。何より、

島の人たちにとっては食の楽しみが広がった。

実は古川さんは、現在休校中の唐津市立入野小学校向島分校の最後の生徒。学校の先生や島の人たちに優しく見守られながら、愛情をいっぱい受け成長してきた。

「施設に来られる方は、全員知り合い(笑)。みんなどんどん歳を重ねていくから、もっと増えていくと思う。だから、一人ひとりにあった対応ができるように心掛けていきたい」と、仕事への意気込みも力強い。

最後に島への想いを聞いてみると、「ずっといるから、ここ(島)にいるのが当たり前。海が近くて、お店とかがないことも島の魅力で、静かで落ち着く」と、さらりと答えてくれた。島での暮らしを想像すると、「不便“だ”と思う人がほとんどだろう。もちろん、何でもあるわけではないけれど、何にもないわけではない。華やかな暮らしとはかけ離れているかもしれないが、ここには島ならではの豊かさがあり、自分らしくいられる心地よさがあるのだ。

アジやひじきなど、島の食材がふんだんに盛り込まれたアジフライ定食



島で食べれるとは思ひもなかった有名店にも引けを取らない「向島バーガー」



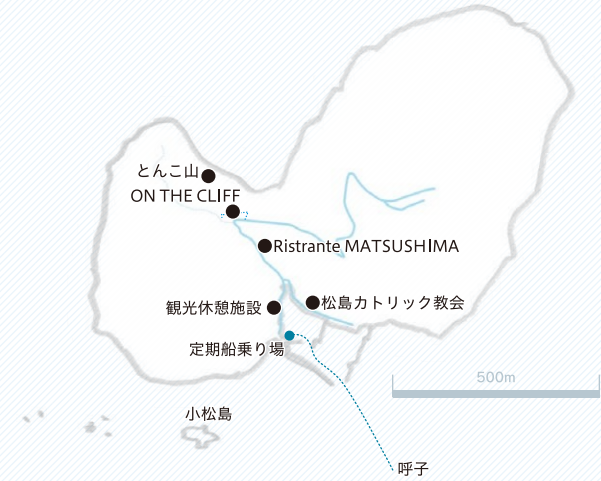
松島 [まつしま]

面積：0.63km²
 周囲：3.6km
 標高：138m

船名/新栄
 所要時間/約15分
 料金/片道:大人460円・子ども230円
 連絡先/090-7165-0909(新栄)

昭和バス「小川島航路乗り場」バス停より
 定期船乗り場まで徒歩約2分

呼子発	松島発
9時50分	7時40分
14時30分	13時10分
17時00分	16時00分



加唐島 [かからしま]

面積：2.83km²
 周囲：14.6km
 標高：123m

船名/かから丸
 所要時間/約17分
 料金/片道:大人520円・子ども260円
 連絡先/0955-82-9366(加唐島汽船)

昭和バス「加唐島・馬渡島航路乗り場」バス停より
 定期船乗り場まで徒歩約1分

呼子発	加唐島発
8時00分	7時10分
11時00分	8時50分
15時00分	13時00分
18時00分	16時30分



馬渡島 [まだらしま]

面積：4.24km²
 周囲：12.5km
 標高：238m

船名/ゆうしょう
 所要時間/呼子:名護屋 約15分・名護屋:馬渡島 約30分
 料金/片道:大人870円・子ども440円
 連絡先/0955-82-9008(郵正丸)

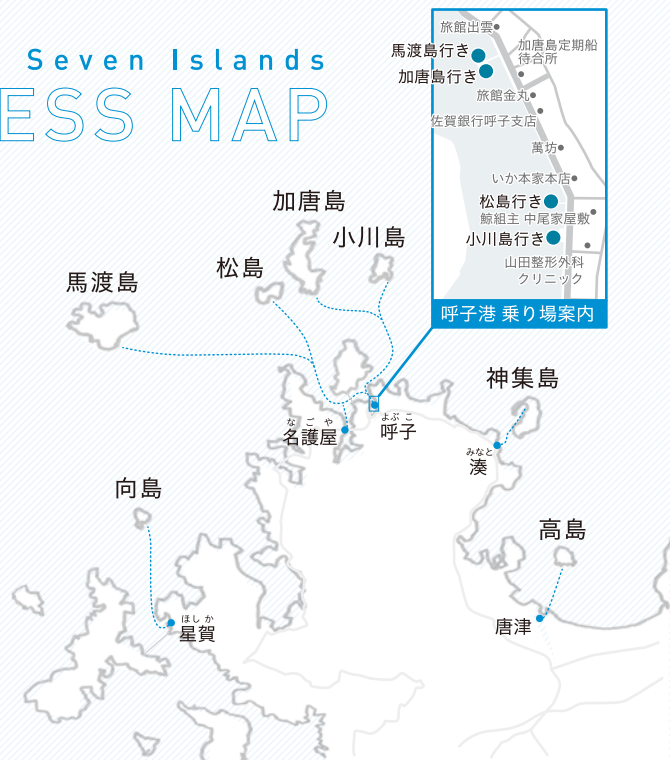
昭和バス「加唐島・馬渡島航路乗り場」バス停より
 定期船乗り場まで徒歩約1分

呼子発	名護屋発	馬渡島着	馬渡島発	名護屋発	呼子着
8時20分	8時35分	8時59分	7時20分	7時50分	8時00分
10時55分	11時10分	11時34分	9時20分	9時50分	10時00分
14時30分	14時45分	15時09分	13時00分	13時30分	13時40分
17時20分	17時35分	17時59分	16時00分	16時30分	16時40分
(16時45分)	(17時00分)	(17時24分)	(15時45分)	(16時15分)	(16時25分)

※()内は10月1日から3月31日までの発着時間



Karatsu Seven Islands ACCESS MAP



神集島 [かしわじま]

面積：1.39km²
 周囲：6.5km
 標高：85m

船名/荒神丸
 所要時間/約8分
 料金/片道:大人230円・子ども120円
 連絡先/0955-79-1365(唐津汽船)

昭和バス「湊入口」バス停より
 定期船乗り場まで徒歩約5分

湊発	神集島発
7時15分	6時55分
8時00分	7時35分
10時00分	9時00分
12時50分	12時30分
15時50分	15時30分
17時35分	17時15分
18時15分	18時00分

※年末年始(12月31日～1月3日)は発着時間が変更

◆…万葉歌碑



向島 [むくしま]

面積：0.3km²
 周囲：4.0km
 標高：67m

船名/むくしま
 所要時間/約10分
 料金/片道:大人460円・子ども230円
 連絡先/0955-54-0815(向島汽船)

昭和バス「星賀」バス停より定期船乗り場まで徒歩約1分

星賀発	向島発
11時00分	7時15分
14時00分	13時30分
17時20分	16時50分
(16時30分)	(16時00分)

※()内は10月1日から3月31日までの出発時間



高島 [たかしま]

面積：0.62km²
 周囲：3.0km
 標高：169m

船名/ドリームラインたかしま
 所要時間/約10分
 料金/片道:大人220円・子ども110円
 連絡先/0955-73-1585(佐賀玄海漁業協同組合)

昭和バス「宝当棧橋」バス停より
 定期船乗り場まで徒歩1分

唐津発(千代田町)	高島発
7時50分	7時00分
10時00分	9時00分
11時40分	10時45分
14時10分	13時20分
16時00分	15時00分
18時00分	17時00分

▶ 編集後記

七つの島の「今」を旅人の目線で紡いだ、7つのストーリー。

不思議なことに、島を旅してしばらくは、

ありきたりの日常に新鮮さを感じるようになる。

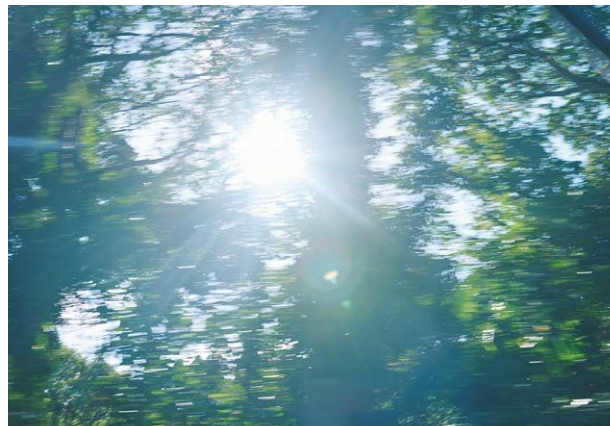
ギュッと縮こまっていた気持ちには、ふわりと余白が生まれて

心と身体が軽くなったような感覚に。

だからまた、島へ行きたくなる。

大きく深呼吸をひとつ。さあ、船に飛び乗ろう。

どの島の、どんな出会いが、あなたの琴線に触れるだろうか。



SAGA. KARATSU. | Rainbow Island Diary

七の島ダイアリー

発行日 | 2023年3月

発行者 | 佐賀県 地域交流部 さが創生推進課
佐賀県佐賀市内1-1-59 TEL.0952-25-7376 FAX.0952-25-7423
✉ sagasousei@pref.saga.lg.jp

デザイン | ステキチWORKS

写真 | 水田秀樹

文章 | 福地真紀子

企画 | 佐賀広告センター

©2023 Saga Prefectural Government

▶ 取材協力

高島 宝当お休み処
唐津市高島519-5
☎090-6770-3354
営/10:00~17:00
休/不定休

宝当海の駅
唐津市高島519-4
☎0955-73-1595
営/8:00~17:00
休/不定休
<http://kaiun-houtou.com/>

神集島 神集島購買部
唐津市神集島2328-13
☎0955-79-1208
営/8:00~17:00
休/第2・第4日曜日

小川島 めぐりあいらんど おがわ
唐津市呼子町小川島1040-1
☎0955-82-8420
電話受付/8:00~19:00
<https://meguri-island.jp>

しまの家 凧ごち
唐津市呼子町小川島36-13
☎0955-82-8088
営/16:30~8:30
休/不定休
<https://nagigokochi.wixsite.com/my-site-1>

松島 Ristorante MATSUSHIMA
唐津市鎮西町松島
☎080-2738-2655
4月-10月のみ営業 ※1日1組限定
<https://www.bistro-matsushima.net/>

ON THE CLIFF
唐津市鎮西町松島
☎090-2435-5497
4月-10月のみ営業 ※1日1組限定
<https://onthecliff.jp>

馬渡島 サテライトゆうぜん
唐津市鎮西町馬渡島1638-1
☎0955-82-9610

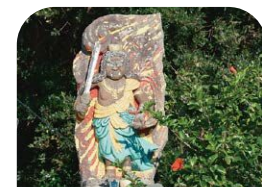
向島 サテライト向島
肥前町向島232
☎0955-54-2573
※ランチは要予約

あなたも出会える? 猫と神様 collection

7島でみつけた
7つのパワースポット



高島の福福しい笑顔の猫。出会えたいことがあるそう



神集島は神様もなんだかユニーク。カラフルな色で見つけやすいかも



「願いを叶ニャえてあげよう…」。
神々しい小川島の猫様



加唐島で出会った、お地藏様の使い
になった青い瞳の猫



松島の美しいステンドグラスとキリス
ト像。見つめていると心が洗われる



馬渡島のお地藏。親しみ深い眼差
しに癒される



海風にさらされた向島のえびす像。
とてもおだやかな表情

