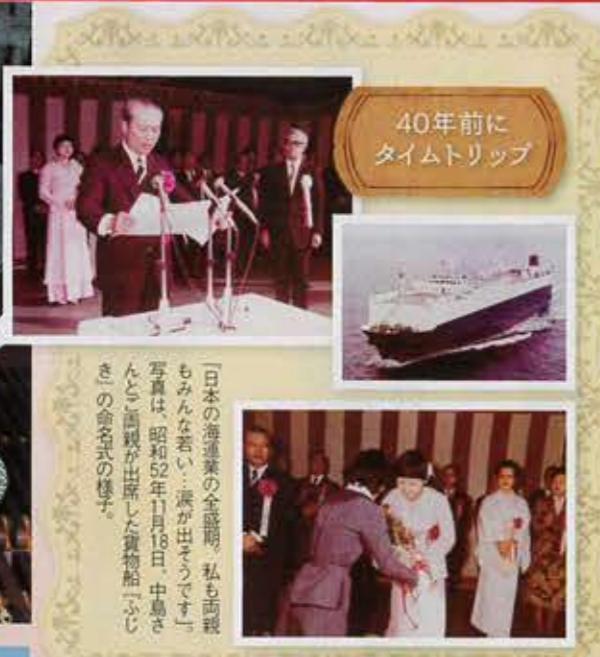


# 私にとって長崎は思い出深い街なんです――

長崎造船所史料館で、ご両親と一緒に訪れた40年前の写真と対面した中島さん

長崎の旅は、昔の思い出がよみがえる不思議な縁がありました。

23才の私、父と母も写っていました



40年前に  
タイムトリップ

「日本の海運業の全盛期、私も両親もみんな若い、涙が出そうです。」  
写真は、昭和52年1月18日、中島さんご両親が出席した貨物船「ふじき」の命名式の様子。

## 日本の産業革命を支えた長崎造船所

明治31年(1898年)に建てられた長崎造船所の中でも最も古い工場建屋を史料館として、昭和60年に開設。世界遺産「明治日本の産業革命遺産」に登録され、約900点の写真史料などが展示されている。40年前、父親の会社が製造した船の命名式に出席した中島さんご両親の写真も大切に保管されていた。



## 雲仙の豊かな自然と温泉に癒されました



温泉水で焼き上げる雲仙湯せんべい  
「サクサクでおいしい～！ 素朴で懐かしい味がします」。明治初期頃から雲仙名物となった湯せんべいはサクッと軽い食感。小麦粉、卵、砂糖、重曹に温泉水を加え、1枚1枚丁寧に焼き上げる。焼きたては1枚80円。お土産用は10枚入りで650円。

遠江屋本舗  
国長崎県雲仙市小浜町雲仙317 ☎0957・73・2155



### ほくほくの和製スイートポテト

雲仙産のじゃがいもに卵たっぷりの白あんを加えた焼き菓子。  
愛のじゃが玉 840円  
遠江屋本舗



### 温泉水で作った塩

小浜温泉水と雲仙の伏流水が含まれる海水をブレンド。塩分控えめで料理にもおすすめ。小浜温泉塩の宝石 432円 / 雲仙エコロジーカフェ 0957・856・9164



### 美空ひばりが愛した旅館のいなり寿司

だしをたっぷり含んだ九州名物の油揚げ「南関揚げ」で、長崎和牛の甘辛煮、雲仙こぶ高菜など4種類の具を包んだ。雲仙いなり 1100円(前日要予約) / 雲仙宮崎旅館 ☎0957・73・3331



### レトロな瓶がかわいい さわやかレモネード

地元で湧き出る天然水にレモン果汁を加入了。さっぱりした味の微炭酸レモネード。温泉水レモネード 330ml 216円 / 雲仙旅館ホテル協同組合 ☎0957・73・2131



夕食の  
長崎和牛が  
おいしかった  
ので…



## 雲仙エリア

### 6000坪の庭園に佇む静寂の宿



自然溢れる雲仙国立公園の中にあり、6000坪の広大な庭園に14の客室が点在。京の宮大工による数寄屋造りの部屋で至福の滞在を味わえる。中島さんが宿泊した特別室は、庭に水が流れ、露天風呂やサウナも完備。「食事も最高！ お部屋が広くてのんびりできました」。

旅館 半水廬  
国長崎県雲仙市小浜町雲仙380-1 ☎0957・73・2111



### 宮内庁御用達の絶品からすみ

宮中の祝賀会に納める極上のからすみは、熟練の職人がすべて天日干しで手作りする。

「生からすみは温かいご飯にのせて、刻んだ大葉、のりを散らして食べたら最高ですね」。生からすみ 1944円



松庫商店  
国長崎県長崎市桜馬場2-4-15 ☎095・825・6020

### 異国情緒漂う 出島を散策

鎖国時代、日本で唯一ヨーロッパとの貿易が許されていた出島を再現。カビンタ部屋など当時の建物16棟が復元され、オランダ商館員の暮らしを体感できる。11月には当時の出入口と同じ場所に「出島表門橋」が完成予定。



NEW

GWにも  
旅のUV対策はこれで

5月1日発売

ボディーも美白<sup>+</sup>を  
さらっとした使い心地。SPF50+になり、より落ちにくくなつた。ジェミニーネフェルタリ・薬用ボディミルクUV50  
『からだ用日焼け止め乳液』医薬部外品 60g SPF50+ PA++++ 4968円  
※メラニンの生成を抑え、シミ、そばかすを防ぐ。



UV  
WHITE  
50

BODY  
MILK  
UV  
50

新たに  
SPF 50+を  
実現！  
よりなめらかになり、白浮きにくくパワーアップ。ジェミニーネフェルタリ・薬用UVホワイト50『からだ用日焼け止め乳液』医薬部外品 30mL SPF50+ PA+++ + 5078円

### 具材たっぷり！ 本場の皿うどん

「長崎といえばやっぱりコレ！ 本場の皿うどんが食べたかったんです」。鶏ガラと豚骨を7：3の割合でブレンドした独自のスープは旨みがたっぷり。キャベツ、玉ねぎ、豚肉、えび、あさりなど盛りだくさんの具材が入った餡と、パリパリの麺が絶妙にマッチする逸品。特製皿うどん(細麺・太麺)各1200円



会樂園  
国長崎県長崎市新地町10-16 ☎095・822・4261



「あまりにおいしくてピックリしました」と中島さんも感激。きめ細かくて柔らかい地元長崎の豚肉を使い、秘伝のタレでじっくり煮込んだ角煮は口の中でホロッと溶ける。2種類の国产小麦粉で作る皮は、もっちりしていて美味。長崎産豚角煮まん 380円

割烹料理店が作るところところ角煮まん