

九州の魅力のルーツに学ぶ
明日の生き方のルーツを探る



自然と暮らし、歴史と共に生きる島

対馬

つしま

WONDER
LUST
TSUSHIMA

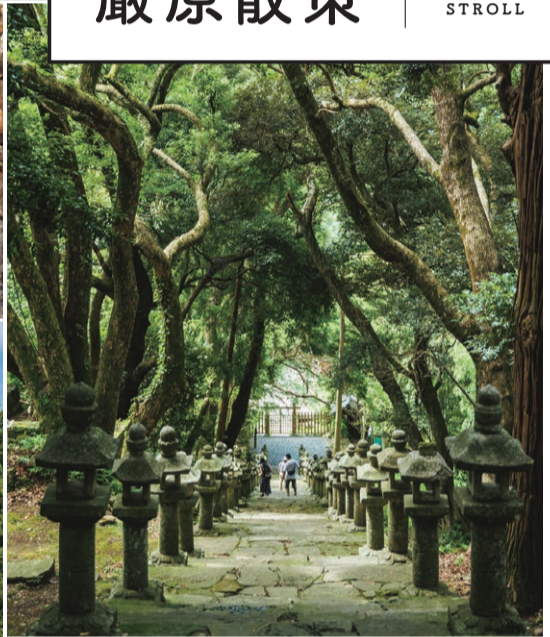
発行元：西日本新聞社

STROLL TO HISTORY



巖原散策

IZUHARA
STROLL



朝鮮國通信使之碑

1.対馬藩主宗家の菩提寺で1615年に初代藩主である宗義智(宗家19代)を弔うために創建した万松院。本堂には朝鮮国王から贈られた「三具足」も安置。2.万松院本堂横の百雁きと呼ばれる石段。3.棧原城と合わせて巖原城とも呼ばれていた金石城の櫓門。現在は天守閣はなく、この復元された櫓門だけが残っている。4.巖原には立派な石垣が至るところに残っている。5-6.巖原の中心部に位置する巖原八幡宮神社。7-8.町の至る所で朝鮮通信使の歴史を垣間見ることができる。

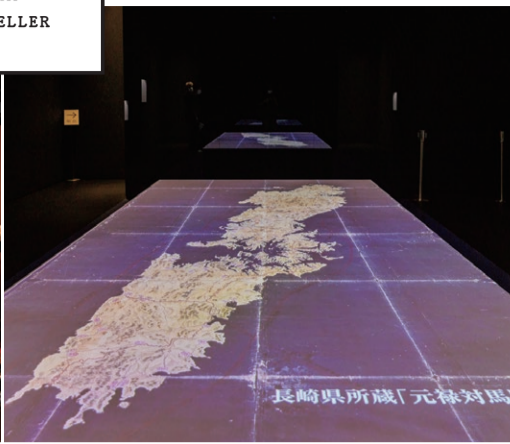
	1	
6	4	2
7	5	3
8		



文化の交差点
城下町巖原を
そぞろ歩く。

九州最北端に位置する長崎県の離島・対馬には、ツシマヤマメコに代表される大陸系生物が生息するなど、独自の生態系が形成されています。また、7300年前の朝鮮半島系の土器に加え九州の黒曜石なども出土しており、その時代に対馬を起点とした九州と朝鮮半島の往来があったとも考えられています。さらに『魏志倭人伝』や『古事記』などにも登場する対馬は、国境の島として重要な拠点となっていました。

そんな対馬の歴史に触れられる場所が城下町として発展した「巖原(いづはら)」。7世紀から対馬の国府が置かれた巖原には、隆盛を誇った江戸時代の面影を中心に、さまざまな史跡を見ることが出来ます。例えば対馬藩主宗家の菩提寺となる「万松院(ばんしょういん)」もその一つ。本堂には朝鮮国王からの贈り物や徳川將軍の位牌などが安置され、敷地内には歴代藩主の壮大な墓所(御霊屋・みたまや)が設けられています。そのほか、城下町の鎮守として今も愛される古社「巖原八幡宮神社」や対馬の歴史や自然史の資料を展示する「対馬博物館」などもあり、いろんな角度の対馬に出会うことができます。



平常展示は「総合」「古代」「中世」「近代」「近現代」という5つのエリアで構成。仏教文物や古文書、出土品などの資料に加え、映像コンテンツも鑑賞することができ、飽きのこない展示構成となっている。また、特別展示も随時開催。

博物館を起点に対馬を巡れば、より深い感動に出会える

日本が国として成り立つ7世紀ごろから「国境の島」となった対馬。古くは中国の史書である「魏志倭人伝」そして日本の「古事記」や「日本書紀」、「万葉集」などにも登場する対馬には、朝鮮半島や中国などの大陸との交流の軌跡が今も残っています。そんな日本の歴史や海外との交流と切っても切れない対馬の貴重な歴史資料を展示しているのが、2022年4月に開館した「対馬博物館」。ここでは古代から近現代までの対馬の変遷はもちろん、対馬特有の自然についても学ぶことができます。そんな対馬博物館の町田一仁館長に、博物館の見所について伺いました。

「見どころはココ！」と、一言でお伝えするのは難しいのですが、展示を通じて対馬という場所を感じていただけたらと思います。対馬が日本と朝鮮半島や中国などの東アジアの国々との架け橋になっていたこと、また対馬と

朝鮮半島にしか生息していない昆虫をはじめとした特色ある自然があることを一人でも多くの人に知っていただきたいですね。歴史においても自然史においても日本と大陸の架け橋だった対馬。そのことを博物館全体で表現していると町田館長は話してくれました。

歴史を振り返ると日本と朝鮮半島の間ではたびたび緊張関係が生まれているように見えますが、長年研究を続けている町田館長はどのように見ているのでしょうか。「歴史の中で争い事はどうしても目立ちますが、一方で争いが無い時は普通に交流を続けているんです。スポット的に蒙古襲来や朝鮮出兵といった争いがあり、対馬が戦場にもなりました。しかし、それ以上に長い交流の歴史があったことも事実。その交流の中にこそ、対馬の人々の営みがあります。展示の中でもその営みについて感じていただきたいと思います」。

大陸との長い歴史を持つ対馬における日々の営みを感じてほしいと話す町田館長は、この博物館の役割についてこう話しました。

「まず、対馬で生まれ育った人には、自分たちの故郷がどういった場所なのかということ博物館で学んでいただき、例え島外に出られるとしても対馬という故郷に誇りを持って活躍してほしいです。自分の故郷を知り、故郷に誇りを持っていただく、それが離島の博物館が担う使命だと考えています。また島外から来られる人には、『国境の島』の概要を博物館で理解していただき、ここを拠点に島の豊かな自然と歴史に触れていただきたいですね。この博物館が対馬を知る入口になればと思います」。

ここで知識を得て歴史に登場する名所や自然に足を運べば、対馬をもっと楽しむことができるはず。



対馬博物館

厳原町今屋敷668-2
TEL.0920-53-5100
[営業]9:30 - 17:00(入館は16:30まで)
[休館]木曜(祝の場合はその翌平日)、年末年始
<https://tsushimamuseum.jp/>



PROFILE

町田 一仁 / 対馬博物館 館長
下関市生まれ。同市の文化財保護課長、歴史博物館館長などを務め、「朝鮮通信使に関する記録」を巡っては、日本の学術委員会副委員長として「世界記憶遺産」登録に尽力した。2019年に対馬市へ入庁。現在は対馬博物館と対馬朝鮮通信使歴史館の初代館長を務めている。



観光情報館 ふれあい処つしま

2015年5月に開業した対馬観光の拠点となる場所で、対馬藩家老だった古川家の長屋門を再現した建物になっている。館内には観光案内所のほか、対馬の特産を販売する「特産品の間」や郷土料が味わえる「つしにゃんキッチン」などを併設。レンタサイクルなども扱っている。

厳原町今屋敷672-1 TEL.0920-52-1566
<https://www.tsushima-net.org/>



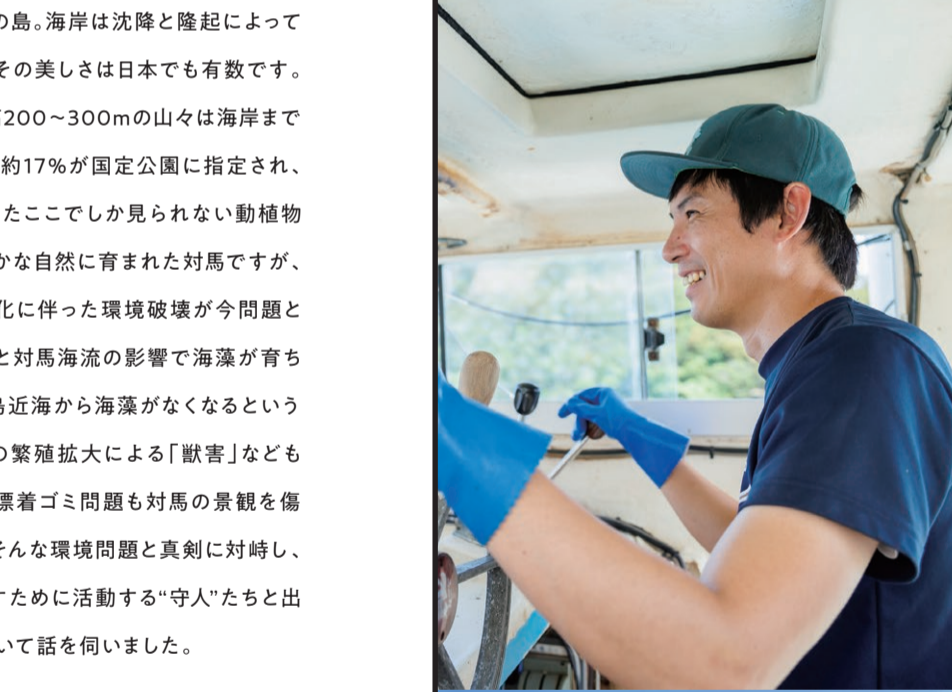
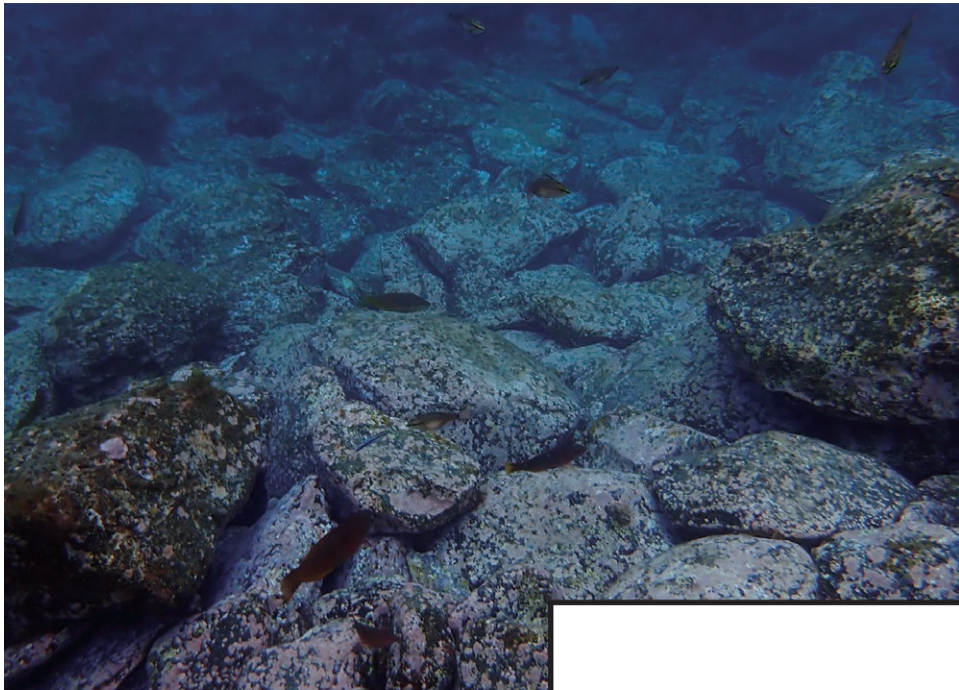
蜂王 はちみつ
2,500円 / 120g

対馬にだけ生息する優蜂が集めた蜜を、蜂洞という独特の巣の中で1年間かけて貯蜜したハチミツ。



百乃屋の小まき
1,600円 / 10個入り

対馬名物の「かすまき」を短くカットした食べきりサイズ。味は黒あんと白あんの2種が入っている。



WONDER LUST
TSUSHIMA
ISSUE

対馬の自然を 守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT AND NURTURE
OF TSUSHIMA

美しい対馬を次世代につなぐ
海と里山の“守人”たちに出会った

対馬は南北82km、東西18kmと細長く、暖流「対馬海流」の影響を受けた温暖な気候の島。海岸は沈降と隆起によってできたリアス海岸を形成し、その美しさは日本でも有数です。また、島の9割は森林で、標高200~300mの山々は海岸まで迫るほど。さらに島の面積の約17%が国立公園に指定され、ツシマヤマネコをはじめとしたここでしか見られない動植物が生息しています。そんな豊かな自然に育まれた対馬ですが、温暖化やアジア諸国の近代化に伴った環境破壊が今問題となっています。山からの養分と対馬海流の影響で海藻が育ちやすい環境であるはずの対島近海から海藻がなくなるという「磯焼け」やイノシシやシカの繁殖拡大による「獣害」などもその一つ。また、海外からの漂着ゴミ問題も対馬の景観を傷付ける問題となっています。そんな環境問題と真剣に対峙し、次の世代に美しい対馬を残すために活動する“守人”たちと出会い、彼らが目指す未来について話を伺いました。



SAVE THE SEA

海の守人



対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
1



食害魚の効率的な駆除方法を考え、新たな食材として取り入れを実践する「そう介プロジェクト」を立ち上げた丸徳水産の犬東ゆかりさん(写真上・右から2番目)。犬東さんをはじめ、プロジェクトチームが一致団結して生み出した「そう介のメンチカツ」は、2019年に開催されたFish-1グランプリコンテスト ファストフィッシュ部門でグランプリを受賞した。



海底の海藻がイヌズミやアイゴ(バリ)によって食べ尽くされ砂漠化する磯焼け。これが原因でアワビやウニが収穫できなくなっている。犬東さんたちは未来の海のためにイヌズミやアイゴの駆除に力を入れている。

丸徳水産が実施する海遊記では、地元漁師が普段使っている漁船に乗って、養殖場の見学や魚釣りを体験。また、磯焼けの状況を見ることで、海を守ることの大切も発信。漁業者の目線に海について学ぶことができる。

新たな食文化を作った結果、島民の意識も変わる

サバやアジなどの養殖から加工までを行う一方で、直営の飲食店「肴や えん」とテイクアウトの店「FoodLabo まるとく」も運営する丸徳水産。その水産会社が対馬の海を守る活動「そう介プロジェクト」をスタートさせました。このプロジェクトの中心人物の一人・犬東ゆかりさんに、プロジェクト立ち上げのきっかけについて伺いました。「プロジェクト発足のきっかけは、磯焼け(海藻がなくな

り、海が砂漠のように見える現象)の原因となるイヌズミが、焼却処分されている現状を知ったことです。イヌズミは地元で『猫またぎ』と言われクセが強く食べられず加工も難しい魚ですが、ただ捨てられるのはもったいないと思い、店のスタッフと食べられるよう試行錯誤しました。その中で生まれたのがイヌズミを使った『そう介のメンチカツ』です。この「そう介のメンチカツ」が認知

されたことで漁業関係者の意識も大きく変わり、イヌズミを捨てるのではなく犬東さんらに届けるようになったのだとか。現在、体験ツアー「海遊記」を企画し、海の現状を発信し関心を持ってもらう「語る漁業」と漁業を見せることで楽しさを知ってもらう「見せる漁業」という新しい形の漁業にも挑戦中。犬東さんは家族一丸となり、海の大切さを伝える活動をしていました。

自慢の逸品



そう介のメンチカツ15個入

藻場を荒らすイヌズミを長年の研究の末、美味しく食べられるようにした対馬の新名物。サクワツとした食感が魅力。
[価格]2,300円



対馬おにぎりセット

ふわったした食感のアナゴのおにぎりと、対馬産サザエ&シイタケを使用した懐かしい味わいのおにぎりの贅沢なセット。
[価格]4,000円

CHECK



海遊記

対馬の宝でもある美しい海を後世に残したいという思いから海を守る活動の一つとして企画された海について楽しく学ぶ体験ツアー。
[予約]0920-54-3002(丸徳水産工場)
[料金]7,500円(1名)

丸徳水産

MAP
3

2002年に創業した有限会社丸徳水産は、2010年にお食事処の「肴や えん」、2012年に仕出しや弁当のテイクアウト専門店「FoodLabo まるとく」を開業。今回紹介した「そう介プロジェクト」は、2019年からスタート。磯焼けや漂着ゴミについて対馬全体で取り組む機会を生み出した。

美津島町久須保668
TEL.0920-54-3002(加工部)
[営業]9:00 - 17:00
<https://marutoku-suisan.com/>





SAVE THE SEA



海と魚の専門家が切り開く漁業の新たな可能性

東京大学大学院修了後、長崎大学の研究員などを経て2015年に対馬に移住し、「合同会社フラットアワー」を設立した銭本慧さん。彼がどんな経緯で対馬に移住し、どのような活動をしているのかを伺いました。「元々水産学の研究者だったんですが、その中で日本の水産業が衰退していることを知りました。また、業界を立て直すために“すべきこと”ははっきりしているのに、それ

が現場に伝わっていないという現実に直面したんです。そこで自分が現場に入って研究しようと思い、対馬に移住したんです。私たちの主となる事業は、漁業と漁獲した魚の直販。その中で新しい漁業の形を現在模索しています。今までの漁業はたくさんの魚を安価に消費者へ運ぶということを目的としていましたが、現代の消費者は豊かになり、ニーズも多様化しています。その状況だからこそ

エンドユーザーとコミュニケーションが取れる直販ならニーズに応えられ、需給のバランスも考えられると思ったんです。またエンドユーザーに合わせて、鮮度を保つ下処理ができるのも私たちの強みですね」
銭本さんたちが実践する一次産業の新たなビジネスモデルの展開や漁業を通じた町おこしなどは、漁業の希望として全国から注目されている。



対馬の自然を守り育む人々 | PEOPLE WHO PROTECT AND NURTURE OF TSUSHIMA | FILE 2



「持続可能な水産業の実現」をミッションに掲げ漁師目線で現場から状況打破を考える「フラットアワー」は、自分たちで釣り上げた魚介類の販売をはじめ岸釣りや船釣りのコーディネートするブルーツーリズムや大学や研究所を対象とした研究コーディネートなども行う。また、販売する魚の鮮度をより長く保つための処理や温度管理も徹底している。

CHECK



海の魅力を発信する「ブルーツーリズム」

漁村での生活や漁業体験などで地域と都市住民との交流を深める「ブルーツーリズム」では、移住して漁師となった自身の経験に基づいた体験型のツアーを展開。釣りを軸にした漁業体験はもちろん、さまざまなマリンスレクリエーションを通じて、持続可能な漁業について学ぶことができる。

[予約]HPにて受付 [料金]18,000円(1名)～

フラットアワー

MAP 4

長崎大学を卒業後、海洋環境変動の研究に没同した銭本慧さんと研究者時代の仲間・須崎寛和さんが2016年に設立。自分たちで釣り上げた鮮魚の直販をベースに、来島者に対馬の海を体験させるブルーツーリズムや、大学や水産研究所の調査・研究に協力する研究コーディネートなどを行っている。

上県町志多留3021
<http://flathour.com/>





SAVE THE SEA

対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
3



リアス式海岸に代表され、複雑な形状の沿岸は美しい景観を見せる対馬の海をフィールドに海岸視察を行う「環境スタディ」では、シーカヤックやワークショップを通じて対馬の大自然を体感しながら、漂着ゴミのリアルな実態に触れることができる。楽しいだけでなく学びもあるレクリエーションのため、企業研修や学生向けの体験学習としても国内はもちろん海外からの参加者も少なくない。



対馬の美しい海を目の前に漂着ゴミ問題の実態について学ぶ

対馬の上島と下島の間にある浅茅(あそう)湾は、リアス式海岸に囲まれた湾で、湾内からは霊峰・白嶽や金田城跡なども見ることができます。そんな浅茅湾をフィールドに、環境問題の一つとなっている海岸漂着ゴミについて学ぶ「環境スタディ」を実施しているのが「対馬CAPP(つしまかっぱ)」。

その代表を務める上野芳喜さんに、彼らが目指す未来について伺ってみました。

「シーカヤックを通じて私たちも多くのことを学びました。環境について考えたのもこの美しい景観を守りたいという願いからです。ただ、漂着ゴミやマイクロプラスチックの問題は今すぐ解決できる問題ではありません。注意喚起し、後世に技術をつなげて未来に託すしかないんです。私たちはいつか解決する未来を信じて、この活動を続けています」と上野さんは未来に希望をつなげます。

対馬CAPP

海岸清掃イベント開催のほか、漂着ゴミを含む海ごみ対策に関わる普及啓発活動を実施し、対馬市行政と市民・民間団体・海ごみ関係者との連携・調整・情報共有を行う「中間支援組織」として活動することを目的とした団体。

美津島町箕形29
info@cappa.or.jp
<https://www.tsushima-cappa.com/>

MAP
8



里山の守人

自然との共生をコーディネートし、未来の対馬を想像する

対馬の象徴ともいえるツシマヤマネコの生息数は、2000年代まで減少傾向が続き、2010年代前半から後半にかけては若干回復傾向に、現在推移は横ばいとなっています(2020年3月30日ツシマヤマネコ生息状況等調査<第五次調査>より)。とはいえ生息数が100頭前後と依然として少ないツシマヤマネコ。ヤマネコ等の生きものとの共生を目指して、生産者とともに里地・里山・里

海の各種プロジェクトをコーディネートする企業があります。事業内容を「MIT」の代表・吉野元さんに伺いました。「MITは「触媒」として人と自然をつなぐことをミッションに、コンサル・デザイン・物販を軸に、行政や地元事業者、島外の団体や大学等と連携しながら各種事業を展開するコーディネート組織です。ヤマネコと共生する米づくりを目指す『佐護ヤマネコ稲作研究会』の事務局運

営はその一つで、当会の農家さんたちが栽培する減農薬・減化学肥料のお米の販売や広報活動等を行っています。また田んぼのオーナー制を導入し、島内外の方が米づくりやヤマネコ保全に参加できるような仕組みにしています。最近では、対馬の荒れた里山を回復すべく、対馬の林業事業者と連携して新しい事業や法人の立上げの準備に取りかかっています。」



対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT AND NURTURE OF TSUSHIMA

FILE 4

自然共生社会の実現に資するプロジェクトをコーディネートするMITでは、佐護ヤマネコ稲作研究会やツシマモリヒト協議会の事務局を運営している。環境省や対馬市からの計画策定や調査業務、ヤマネコ等対馬のいきものをモチーフにパッケージや雑貨のデザイン、直営の雑貨店や委託販売等による物販事業などその業務は多岐にわたる。



佐護ヤマネコ稲作研究会の最も重要な事業の一つが農家によるツシマヤマネコ米の育成。田植えや稲刈りの時期には島内外のオーナーに声をかけ体験を行ったり、米が育つ姿をSNSなどで配信するなど参加者が興味を持てるような活動も実践。また、ヤマネコの痕跡調査や有機資材を使用した土づくりなど、研究会は1年を通してさまざまな活動をしている。



印物の取品



ツシマヤマネコ米 三合袋
縦じ口がちょうどツシマヤマネコの耳の形になる袋がキュートな商品。ツシマヤマネコ米が三分分あり、お土産としても人気。新米は10月から販売開始予定。【店頭価格】500円



対馬ひのきの香りと木工品ギフトボックス
対馬木材が製造する対馬産ヒノキのエッセンシャルオイルとフレグランスプレートがセットになったツシマモリヒトグッズ。スギやミモシキのオイルも好評発売中。ふるさと納税でも人気。【店頭価格】2,000円



ツシマヤマネコアクリルキーホルダー
MITの島デザイナーが手がけるツシマヤマネコのキーホルダー各種。裏面も後ろ姿のデザインというこだわり。売上の一部がツシマヤマネコの保全の活動に寄付される。【店頭価格】500円

一般社団法人MIT

MAP 6

島おこし協働隊が起業して、対馬で創業10年目を迎える。自然や生き物とともに生きる心豊かな地域社会づくりを目指して、森里川海からの自然の恵みを100年先も享受できる仕組みを企画・提案し、自ら触媒となり、多種多様な人や組織と、さまざまな事業を展開している。

上県町佐須奈甲562-24
TEL.0920-84-2366
<https://www.mit-tsushima.com/>





対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
5

日本大学獣医学科卒業後、2013年に地域おこし協力隊として長崎県対馬市に移住した代表の齊藤ももさんは、初めてイノシシの捕獲を見たとき衝撃を受けるだけでなく、この命をきちんと頂かなければと強く思ったのだとか。その後2016年にdaidaiを立ち上げた彼女は、活動の一環として野生動物をより身近に感じてもらうことを目的にイノシシやシカの革を使ったレザークラフト講座を実施している。



イノシシ・シカの精肉やクラフトの販売と並行して、被害対策に関する普及啓発活動にも力を入れている。その一つが授業の実施。地域で起きている鳥獣被害の実態と問題解決の活動を知り体験する被害対策の授業や、イノシシ・シカを資源として活用して地域課題を解決する取り組みを体験する地域資源の活用に関する授業などを開講している。また、被害対策に取り組む人々の自立的な活動も支援。

「獣害から獣財へ」、野生動物をポジティブな循環へ導く

対馬で長年問題となっているのがイノシシ、シカによる獣害。その被害額は2013年時点で1000万円を超え(平成26年度 宍道・対馬地域鳥獣被害防止計画より)、毎年増減を繰り返しています。そんな害獣を財に導き、野生動物と共存できる社会を生み出そうと活動しているのが「daidai(ダイダイ)」の齊藤ももさん。彼女が対馬に移住した理由や代表を務めるdaidaiについて詳しく伺いました。

「小さい頃から動物が好きで獣医を目指し大学に行ったんですが、入学後動物と関わり何をしたいかを考え直したんです。そんな時に対馬でインターンシップが募集されていたので参加しました。来た当初はヤマネコの数が増えて島の人は困っているだろうと思っていたのですがヤマネコでは誰も困ってなくて、それよりもイノシシとシカをどうにかして欲しいと切望されたんです。その後

いろいろありましたが、対馬市が地域おこし協力隊でイノシシ・シカの専門家を募集していたので迷わずに参加。それから10年間対馬に住んでいます」と齊藤さん。そんな彼女がdaidaiを立ち上げ、イノシシやシカの捕獲指導や支援、解体処理場の衛生管理、革製品の製造など、イノシシやシカを生活の一部に取り入れられる活動を行いながら、野生動物との共生を目指していました。

自慢の逸品



名刺入れ

イノシシまたはシカの革を使用した高級感のある名刺入れ。イノシシ革はオーソドックスな茶を含め全10色、シカ革は全8色。
【価格】5,500円



がまぐちポーチ

イノシシまたはシカの皮を使用したがまぐち型のポーチ。二つ折りの紙幣やカードが入るちょうど良いサイズ感が人気。
【価格】5,500円



イノシシやシカなどのジビエ

脂肪が少なくあっさりした味わいで、低カロリー・高タンパク・鉄分豊富というヘルシーな肉。クセが少なく食べやすい。
※お肉は時期により在庫状況が異なります。詳しくは、お問合せまたはオンラインショップをご確認ください。

daidai

MAP
7

島の人口よりもはるかに多い頭数が生息していると言われる対馬のイノシシやシカは、農作物を荒らし山の草を食べつくす里山の荒廃の原因の一つ。そんな鳥獣被害対策事業として、「獣害を獣財へ」をキーワードに被害対策のコンサルティングや教育活動、さらには肉や革製品の販売などを行う。

厳原町今屋敷731
info@daidai.or.jp
http://www.daidai.or.jp/



山頂から対馬の リアス式海岸の絶景を望む 人気の城山・金田城トレッキング

浅茅湾の南岸に突き出した「城山(じょうやま)」には、667年に築かれた「金田城(かなたのき)」があり、当時は東国から召集された防人たちが国防の最前線として配置されていました。そんな城山は今、トレッキングの場としても人気のあるスポットです。

人気の理由は古代山城の遺構に触れられること。金田城は城山の地形を利用しつつ、周囲を石壁で固めて外敵の侵入を防いでいました。現在も城の内部と外部を結ぶ城戸の遺構があり、1350年前の姿を振り返ることができます。また、対馬固有の植物が観察できることでも有名。朝鮮半島と対馬のみに自生する夏のハクウンキスゲや対馬固有種で秋に咲くツシマギボウシなどにも出会え、多くの研究者たちがここを訪れます。対馬の歴史をガイドする「対馬観光ガイドの会やんこも」とトレッキングすれば、楽しさも倍増すること請け合い。

対馬観光ガイドの会やんこも

対馬観光物産協会内に事務局を持つガイド団体で、朝鮮通信使コースなどを設けた「まち歩きガイド」や対馬の山に登る「トレッキングガイド」などを実施。「やんこも」とは対馬方言で「たくさん、何度も」という意味。

厳原町今屋敷672-1 観光情報館ふれあい処つしま
TEL.0920-52-1566
<https://www.tsushima-net.org>



対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
6



対馬の新たな担い手として 県外・市外から意欲のある人材を 受け入れる制度

対馬市では2011年から県外から専門的な知識や技術を持つ人材を積極的に受け入れる「島おこし協働隊」を設置。対馬に移住する協働隊経験者も多く、「daidai」の齊藤さんもその一人。そんな齊藤さんの友人で、現在協働隊の一人として活躍する吉原知子さんに活動内容と参加のきっかけについて伺いました。

「私は馬が大好きで、学生の時もポニーを飼っているところに入り浸っていました。東京では獣医をしていたんですが、どうしても馬に関わりたと思っていて、いつかは在来馬にも携わりたと思っていました。ただ窓口もわからないので悶々としていたのですが、ある日齊藤さんに勧められたのを機に対馬に移住しました。対州馬に深く関わったのは移住してからです。今は対州馬の“何でも屋”で、治療もしますし、子どもたちとのふれあいの場を作るなどの企画も立てます」。

対馬島おこし協働隊

島おこし協働隊とは、対馬の活性化に新たな風を吹かせようと、平成23年4月に設置された市の組織。都市出身の意欲と専門性あふれる人材を積極的に受け入れ、「島おこしの新たな担い手」として、最長3年の任期で任用される。

厳原町国分1441
TEL.0920-53-6111
Facebook: @tsushimangers



対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
7





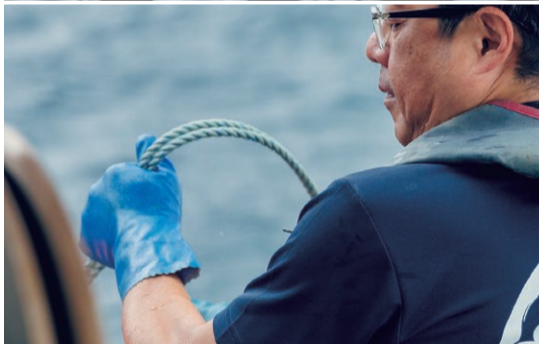
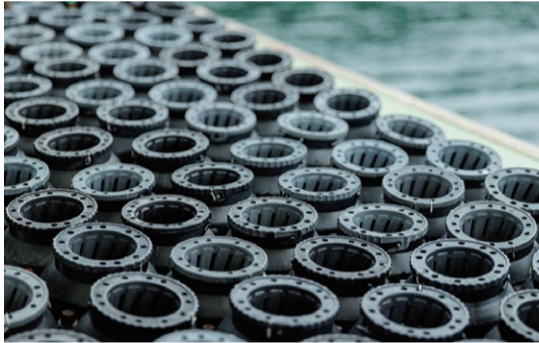
ARTISAN OF THE SEA



対馬の自然を守り育む人々

PEOPLE WHO PROTECT
AND NURTURE
OF TSUSHIMA

FILE
8



アナゴ漁は全国的に「地引網漁」によって行われることが多い。しかし地引網は海底を根こそぎ一気にさらうため幼魚も獲ってしまい水揚げ量の減少の原因となってしまう。対馬ではそれを避けるため、伝統的な「かご漁」でアナゴを収穫する。長兄の慎一さんが水揚げしたアナゴは、次男の順一郎さんが営む寿司店と三男の建太郎さんの加工場へ直送し、新鮮なまま調理される。

海の職人

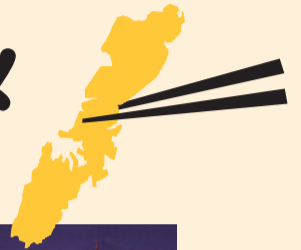
父と共に一からはじめた、対馬のアナゴ漁

黒潮系の水塊と東シナ海の沿岸水が混ざり合う対馬海峡が漁場の対馬は、日本を代表する水産資源の宝庫。古くから漁業も盛んで、さまざまな魚種が対馬から揚げられます。中でも名物がマアナゴ。日本の食文化にとってなくてはならないマアナゴは、ふっくらとした食感が人気で、寿司や天ぷらでも欠かせない具の一つです。そんなアナゴを専門に漁獲する穴子船幸生丸の船長・

築城慎一さんに、漁師になった経緯などを伺いました。「私は対馬の高校を卒業後、父の事業を手伝いながら3年ほどサラリーマンをしていました。サラリーマンを退所後、父と二人で対馬で揚った魚の発送などを行う水産関係の仕事を立て上げ、1998年から穴子漁をスタートしたんです。当時、対馬の大きなアナゴはそれほど人気がなく、売れない商品だったんです。なので、アナゴ

漁をしながらアナゴが売れるように商品開発にも力を入れました。アナゴ漁に関しては始めた当初からアナゴを一尾ずついねいに扱う『かご漁』を行っています」。築城さんは兄弟3人でアナゴの魅力を発信。長兄の慎一さんは漁業者として、次男の順一郎さんは寿司職人、三男の建太郎さんはアナゴの加工品の製造でそれぞれ活躍。3人が連携し、対馬のアナゴを全国に広めています。

対馬グルメ探訪



対馬のグルメといえばやはり海の幸。豊かな漁場がある対馬には、アナゴをはじめバラエティに富んだ魚種がそろいます。季節によってはクエ（アラ）やアカムツ（ノドグロ）といった高級魚も獲れます。しかし、対馬で漁獲された魚介のほとんどが都市圏で買われるため、島民が口にするには少なかったのだそう。近年ではそういった状況に疑問を持った水産業者も増え、地元の飲食店でも対馬の鮮魚が出回るようになっていきます。

また、清酒「白嶽」や焼酎「対馬やまねこ」といった地酒も見逃せません。対馬の美味しい水を使う地酒は、対馬の鮮魚との相性も抜群です。

さらに近年では米をはじめ、お茶やユズといった新しい農産物も増えています。茶葉やユズはイノシシやシカによる被害が少ない農産物として注目されており、今後多くの食品が誕生するかもしれません。



水揚げされたアナゴが新鮮な状態で店頭に並ぶのもここならではの。コリコリとした食感の「穴子の刺身」やシャリを巻き込んだ「穴子のにぎり」は兄弟3人が太鼓判を押す名物メニュー。「兄弟3人それぞれ異なる分野で活躍することで、お客様に対馬のアナゴをはじめとした魚介がさまざまな形でお届けできます」と慎一さんは話す。

兄弟3人で作り出す、対馬が誇る海の美味

こちらの寿司店は、長兄の築城慎一さんが水揚げした新鮮なアナゴが寿司や一品メニューとしていただけます。アナゴだけでなく、上対馬で獲れる肉質の良いアマダイ（紅王）や対馬北部海域で取れる脂が乗ったタチウオ（銀太）といった対馬ならではの鮮魚も旬の時期に登場。そんな対馬の魚介を調理するのは次男の順一郎さん。和食の職人として島外でも

修行した順一郎さんは、この店のために寿司職人に転身。彼が開発した「穴子の一本にぎり」は店の名物メニューとなりました。隣接する加工場では三男の建太郎さんが兄弟で開発したアナゴの加工食品を製造。アナゴを活魚のまま血抜きジメし水氷で管理することで、新鮮なまま加工を施しています。上対馬の名物兄弟が対馬の味をお届けします。

すし処 慎一

MAP 11

対馬の北の玄関口・比田勝にあるこちらの店では、アナゴ漁船・幸生丸の船長で漁師の長男築城慎一さん、すし職人の順一郎さん、アナゴの加工を手がける建太郎さんの3人が、それぞれの得意分野で助け合い切り盛りしている。

上対馬町古里13-3
TEL.0920-86-3749
<https://www.sushi-shinichi.com/>



対馬の定番食事処



つしにゃんキッチン

2022年7月にリニューアルしたお食事処。郷土料理をアレンジしたワンプレートメニューがそろう、気軽に対馬の味を楽しめるのが魅力。対馬のアナゴを使う「あなごかつプレート」やその日の鮮魚を盛り合わせた「おさかなづくしプレート」が人気となっている。

蔵原町今屋敷672-1 TEL.0920-52-1566
<https://www.tsushima-net.org/>



MAP 5



対馬スペシャルプレート 2,000円

対馬のご当地グルメの一つ「とんちゃん焼き」とジビエを使うタコライス、さらにアナゴかつまでワンプレートで楽しめる贅沢な一皿。対馬の味を一気に食べたいという欲張りさん必見のメニュー。



現在は15,500平方メートルの茶畑と18,000平方メートルのユズ畑で栽培を行い、さらに茶葉やユズ製品の加工まで手がけている。中でも、紅茶は国内の国産紅茶コンテストで入賞するなど専門家からの評価も高い逸品。

対馬の新しい産業を作るために始めた、茶とゆずの生産

島の9割近くを山林が占める対馬に新しい産業を作ろうと先代がしいたけ栽培をしていた圃場を開墾し、二代目が2002年にユズの植栽を、2007年に茶樹の植栽をしたことでこの農園がスタート。現在は、三代目となる大石裕二郎さんがここを継ぐために農園で奮闘しています。実は裕二郎さん、対馬に来る前は静岡で働いていました。彼はなぜ対馬で働くことを決意した

のでしょうか。「静岡で出会った地元に恩返しをしたいと活動する若い人たちに感化されたのがきっかけです。そのころすでに父がお茶とユズの農家していたので恩返しの気持ちもあって対馬に戻りました」。現在こちらの農園では、対馬紅茶を主力商品に、柚子胡椒をはじめとしたユズの加工商品を販売。商品は対馬空港や観光情報館の「特産品の間」でも購入できます。

つしま大石農園

MAP 12

古くは修験道の神山として信仰を集めていた御岳(みたけ)の麓にあった先代から続く圃場に、茶畑を開墾。島の問題となっているイノシシやシカの獣害が比較的少ない茶とユズを育て、対馬の新たな産業を生みたいと考えている。

上県町佐藤東里1384
TEL.0920-84-5176
<https://oishifarm.com/>



親子で切り盛りしているこちらの酒造だが、酒造りの主導権は息子の真太郎さんが持っている。父の浩一郎さん曰く、「私なんかより息子の方が今の時代にあった酒を上手に作りますよ」とのこと。切磋琢磨する親子の関係も良い酒造りの条件なのかもしれない。

焼酎伝来の島・対馬に残る唯一の酒造

「自然が育んだ美味しい水があるからこそ、離島である対馬で日本酒作りが続けられています」と話すのは対馬唯一の酒造「河内酒造」の代表・伊藤浩一郎さん。この酒造の代表的な銘柄「白嶽(しらたけ)」は、甘口で飲み飽きない味は昔から島民に愛され、そのほとんどは島内で消費されています。また、麦焼酎8に対して米焼酎2をブレンドした珍しい麦米

焼酎「対馬やまねこ」は、クセのないあっさりした味わいが特徴でこちらも島民に愛される商品の一つ。そんな島の人なら知らない人はいない酒造で活躍するのが息子の真太郎さん。酒造りを洗米から見直し、製造方法を改めたことが功を奏し、「白嶽大吟醸」が全国新酒鑑評会で金賞受賞しました。そんな息子の活躍に浩一郎さんも嬉しそうです。

河内酒造

MAP 13

1919年の創業以来、対馬で唯一の造り酒屋として島民に愛される酒造。山地が多く米作りが難しい対馬で酒造りが続けられたのは、九州の北方に位置する故の寒冷な気候と、美味しい水が豊富にあったことが要因なのだと。

美津島町鶏知甲490-1
TEL.0920-54-2010
<https://www.kawachi-shop.jp/>



（ 対馬のお宿 ）

TSUSHIMA PICK UP HOTELS



宿坊 対馬 西山寺

MAP
14

古く聖武天皇が全国66カ所に国分寺を創建の時に、大日如来を本尊として国分寺(島分寺)をこの地に建立したのが始まりとされる由緒ある寺院。その後、対馬の国司立野正岑の乱により国分寺が焼失してしまうが、翌二年国府嶽山麓に本尊大日如来を移し大日堂を建立。それを大日寺と称した。1512年、宗家十代貞国公の室を大日寺に祀るにあたり、その戒名西山寺殿心鏡妙照大姉に因み大日寺を改め、ここが西山寺(せいざんじ)と呼ばれるようになった。その後は対馬臨濟宗の中本山となり、対朝鮮外交の専門機関である「以叵庵」と共に、朝鮮信使の接待や国書作成など対馬藩の日朝交渉の窓口としての役割を担ってきた。

そんな西山寺の宿坊としての魅力は、高台にあり対馬と本州の玄関口でもある厳原港を一望する眺望と、寺院ならではの静かな環境。客室は和室と洋室があり、WiFiも完備されているのでワーケーションの場としても使いやすい。また、座禅体験(500円)や写経体験(700円)といった体験も用意されている。

※1泊朝食付き

厳原町国分1453 TEL.0920-52-0444
<https://www.seizanji.com>



対馬グランドホテル

MAP
15

本館18部屋、別館5部屋の海を見渡せる素晴らしいロケーションで、別館は波の音まで心地よく聞こえるほど海に近い場所にある。対馬唯一の温泉付きホテルで、「海望の湯」は立ち寄りでも利用できる温泉施設。また、館内レストラン「レストラン漁火」では、豊かな自然に育まれた対馬の新鮮素材を贅沢に使用したメニューがラインナップする。さらに敷地内にはチャペルもあり、ウエディング利用も可能。さまざまな施設があり、シチュエーションに合わせて使えるのも魅力。

美津島町鶏知甲41-10
<http://tsushima-grandhotel.com/>



対馬で暮らすように過ごす「農泊」という旅のスタイル

農泊とは「農林漁業体験民宿」のことで、農山漁村での生活体験や農林漁業体験などを提供する民宿業のことです。ホームステイ・ファームステイのようなもので、農林漁業者が自宅で観光客を受け入れる宿泊スタイル。日常の作業を受け入れ家庭の家族と共に体験することで、地元の人と心からの交流をすることができます。

対馬グリーン・ブルー・ツーリズム協会
<https://tsushima-gbt.com/>



お試しで対馬の仕事体験「しまぐらしインターン」

森、里、海の仕事
しまぐらしを通して
体験できる支援制度

対馬の産業は広大な森と周囲に広がる豊かな海によって支えられ、発展してきました。そのため、自然の恵みを活かした第一次産業の割合が他地域に比べて高いことも対馬の特徴の一つです。しかし現在、少子高齢化や人口減少の影響による一次産業の担い手の減少が進行。このままでは衰退していくことが予想されます。

その問題を解決するために実施されているのが「しまぐらしインターン」。この制度ではインターンにかかる経費の助成(一部)や移住支援などを行い、移住をバックアップ。対馬の森・里・海を仕事を通じて知ることができます。自然と触れ合う仕事に興味がある方や里山暮らしに憧れている方は、ぜひ検討してみてください。

山

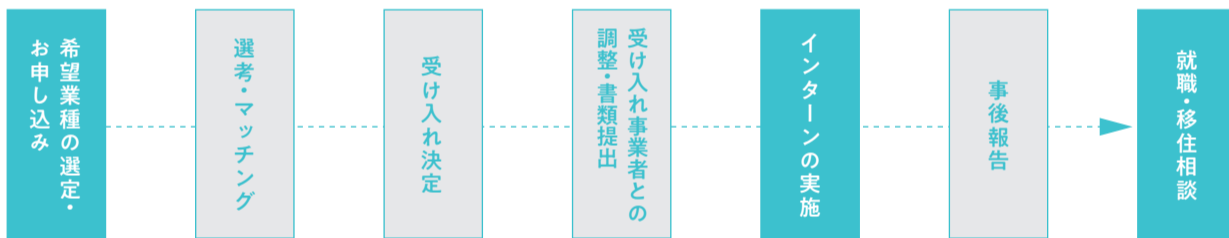


里



海

実施までの流れ



[対象] 対馬に移住を考えている方 (高校生・学生・社会人 大歓迎)

[受け入れ期間] 時期及び日数は、受講する学生と受け入れ事業者との間で決定します。お申し込みの際に、コーディネーターに希望の期間と日数をご相談ください。

[インターンのご相談]

コーディネーター / 一般社団法人 MIT

上県町佐須奈甲562-24 TEL.090-1179-7613 hajimeyoshino@mit.or.jp
担当: 吉野 元 (よしの はじめ)

MAP
6

[移住のご相談]

対馬市しまぐらし応援室

対馬市役所 しまづくり推進部 地域づくり課内 TEL.0920-53-6111(代表)

MAP
16

対馬についてオンラインで学ぶ「対馬グローバル大学」



いつでも、どこでも、だれでも参加できるオンライン上の学びの場

対馬グローバル大学は、対馬の「知」にアクセスし、島内外の研究者・専門家・仲間たちと交流できる場です。受講は「web講義」「オンラインゼミ」「仮想研究室」の3つを柱に、教養や専門性、ネットワーク力の向上を図ります。その中で、対馬の自然や歴史、SDGsや地域づくりなど幅広い分野について学習。オンラインでの受講が軸となっているため、いつでも、どこでも、だれでも受講することができます。

※グローバルとはグローバルとローカルを合わせた造語で、地球規模の視野で課題解決を考え、地域の持続的な発展のために行動することを意味しています。 ※最新の募集情報について、必ず下記までお問い合わせください。

対馬市SDGs推進室

TEL.0920-53-6111(代表) <http://tsushimaglobal-u.com/>



WONDER LUST TSUSHIMA MAP&スポット一覧

本誌掲載のスポット

① 対馬博物館

厳原町今屋敷668-2 TEL.0920-53-5100
https://tsushimamuseum.jp/

② 観光情報館 ふれあい処つしま

厳原町今屋敷672-1 TEL.0920-52-1566
https://www.tsushima-net.org/

③ 丸徳水産

美津島町久須保668 TEL.0920-54-3002(加工部)
https://marutoku-suisan.com/

④ フラットアワー

上県町志多留3021
http://flathour.com/

⑤ つしにゃんキッチン

厳原町今屋敷672-1 TEL.0920-52-1566
https://www.tsushima-net.org/

⑥ 一般社団法人MIT

上県町佐須奈甲562-24 TEL.0920-84-2366
https://www.mit-tsushima.com/

⑦ daidai

厳原町今屋敷731 info@daidai.or.jp
http://www.daidai.or.jp/

⑧ 対馬CAPPA

美津島町箕形29 info@cappa.or.jp
https://www.tsushima-cappa.com/

⑨ 対馬観光ガイドの会やんこも

厳原町今屋敷672-1 観光情報館ふれあい処つしま TEL.0920-52-1566
https://www.tsushima-net.org

⑩ 対馬島おこし協働隊

厳原町国分1441 TEL.0920-53-6111
Facebook: @tsushimarangers

⑪ すし処 慎一

上対馬町古里13-3 TEL.0920-86-3749
https://www.sushi-shinichi.com/

⑫ つしま大石農園

厳原町今屋敷668-2 TEL.0920-53-5100
https://tsushimamuseum.jp/

⑬ 河内酒造

美津島町鶏知甲490-1 TEL.0920-54-2010
https://www.kawachi-shop.jp/

⑭ 宿坊 対馬 西山寺

厳原町国分1453 TEL.0920-52-0444
https://www.seizanji.com

⑮ 対馬グランドホテル

美津島町鶏知甲41-10
http://tsushima-grandhotel.com/

⑯ 対馬市しまぐらし応援室

厳原町国分1441
TEL.0920-53-6111



福岡で対馬の魅力を楽しめるスポットも!



対馬のアンテナショップ

「よりあい処つしま」

特産品コーナーではアナゴをはじめとした対馬の海産物を中心に、シタケや対馬紅茶など対馬の産品がラインナップ。食事処では「いりやき」や「とんちゃん」といった対馬の郷土料理のほか地酒も楽しむことができます。

[住所] 福岡市博多区築港本町1-1
[お問合せ] 092-292-9018(物産品コーナー) / 092-292-9009(食事処)
https://yoriai-tsushima.com



上対馬名物 とんちゃん
560円

無臭ニンニクを使用したマイルドな味付け豚の焼肉メニュー。甘みのある豚肩ロースがクセになる一品。



あなご亭 穴子出汁巻き
1,710円

対馬産ブランドアナゴ「黄金あなご」の店として有名な「あなご亭」の名物メニューを自宅で味わえる。

ACCESS



「ルート・キュー」から対馬の魅力を発信。

西日本新聞の目線で、九州の地域の魅力を深掘りした情報を発信するウェブサイト「ルート・キュー」の配信がスタートしました。今回掲載した対馬の情報はもちろん、取材で撮影した動画も掲載。映像と音で体感する対馬もオンラインでお楽しみください。

九州の魅力のルーツに学ぶ 明日の生き方のルーツを探る「ルート・キュー」
https://biz.nishinippon.co.jp/route-q/tsushima/

九州の魅力のルーツに学ぶ
明日の生き方のルーツを探る



WONDER LUST TSUSHIMA

対馬市・西日本新聞社編 [発行元] 西日本新聞社 [制作] FACT [お問い合わせ] 西日本新聞社 メディアプランニング部 TEL.092-711-5466

©2022 株式会社 西日本新聞社 本誌記事・写真・イラスト等の無断転載を禁じます。