

頭ヶ島教会

【頭ヶ島教会】
新上五島町観光協会
新上五島町青方郷2338-1
TEL.0959-52-4964



西日本で唯一の石造りの頭ヶ島教会。国の重要文化財にも指定されている

教会を出て海岸に向かって歩いていくと、信仰を守り続けた人々が眠るキリシタン墓地が見えてくる。緩やかな光に包まれた数多くの墓碑が揺るがない祈りを捧げるようにただ静かに佇んでいた。



頭ヶ島教会の近くにあるキリシタン墓地



小指ぐらいの太さになった麺によりをかけている
網田勉さん

五島手延うどん

【五島手延うどん】
あみめん工房
新上五島町浦桑郷1287
TEL.0959-43-6275
五島手延うどん協同組合
新上五島町有川郷578-26
TEL.0959-42-2655

いふるさとの味がする。「焼いて少し冷ましてから食べると、甘味が増して美味しいですよ。」体験を指導する二人の女性が教えてくれた。

有川郷の中心部を抜けて海沿いの道を東に向かうと、海辺のそばに建つ石造りの教会が見えてきた。頭ヶ島教会である。有川港多目的ターミナル内にある鯨賓館ミュージアムの館長で、頭ヶ島教会のボランティアガイドも務めている安永與志文さんに案内していただいた。

頭ヶ島教会は、新上五島町出身で教会建築の先駆者である鉄川与助氏の設計・施工による西日本唯一、全国でも珍しい石造りの教会。江戸時代、キリシタン弾圧を逃れてこの島に移り住んだ信者たちが、この地の砂岩を自ら切り出して積み上げ、8年もの歳月をかけて造った信仰の証しとも言える。重厚な外観とは異なり、内部は花模様の装飾が施されているなど、訪れた人を包み込むような優しさにあふれている。

安永さんは元有川中学校の校長で、平成12年からボランティアガイドを務めているという。「今、教会巡りが観光客の人氣を集めています。教会は信者の方々にとっては神聖な祈りの場。キリシタンの歴史とともに、そこにゆかりのある信徒の厚い信仰心もしっかりと伝えていきたいと思っています。」と語ってくれた。



頭ヶ島教会でボランティアガイドを務める安永與志文さん

丸尾郷から南に車を走らせ若松郷へ入り、若松瀬戸を一望できる龍観山に登った。青い海に浮かぶ島々と白い若松大橋が描く美しい風景を眺めたあと、奈良尾郷にある奈良尾神社に向かった。参道をまたいでそびえる巨木は、樹齢650年を誇る国の天然記念物「アコウ樹」である。二股に分かれた根元はさながら天然の鳥居。並んで2人は通れる広さがある。今も成長を続けるこの老木の下をくぐれば、長生きするといわれている。

奈良尾郷から再び北へ向かい、浦桑郷にある五島手延うどんの製造・販売店「あみめん工房」を訪れた。五島の特産品は数多いが、日本三大うどんの一つに挙げられるほど有名なものが五島手延うどんである。工房に入ると、麺を乾燥させる「はた掛け」作業が行われていた。この工房では、作業の効率を考えて一部に機械を導入している以外は、ほとんどの工程が手作業だという。驚いたのは、うどんができるまで丸3日もかかるということ。うどん作りは、こね機で小麦粉と塩水を混ぜ合わせる「練り上げ」に始まり、足踏みで生地を延ばし、いくつかの作業を経て、徐々に麺を細くし乾燥させるが、その工程の間に何度も「熟成」作業が入る。このため、出来上がりまで時間がかかるのである。

今年、新上五島町の手延うどん業者を中心に「長崎県五島手延うどん振興協議会」が設立された。現在、五島手延うどんを全国に通用する産地ブランドに育てようと、地域全体が一体となった取り組みが進められており、地場産業活性化への期待は高まっている。



熟成が命、こだわりの五島手延うどん「あみめん」

は国産、塩は完全天日干しの自然塩、水はうどんづくりに最適な硬度に機械で調整するなど、原料にも徹底したこだわりがうかがえる。

揺るがない祈りの里に建つ頭ヶ島教会

網田さんに別れを告げ、有川港多目的ターミナルのそばにある「五島うどんの里」に向かった。昨年4月にオープンしたこの施設では、五島手延うどんやかんころ餅づくりの体験ができる。ちょうど施設を訪れていた大学生たちがかんころ餅づくりに挑戦していた。かんころとは、サツマイモを干したものだ。蒸した餅米とかんころ、砂糖を混ぜて作るかんころ餅は、五島ならではの特産品である。つきたてのかんころ餅は柔らかくて、どこか懐かし



かんころ餅づくりに挑戦している大学生

【かんころ餅づくり体験】
新上五島町観光協会
新上五島町青方郷2338-1
TEL.0959-52-4964

かんころ餅



龍観山から見る若松瀬戸



奈良尾神社のアコウ樹