

いっぽんのいっぽん
こだわりの1/123

『中央まつり』

田中 菊枝

(担当 23年目)

言葉にできない微妙なタッチ



アイロンできれいに割られたウエスト内側

5回目の今回は、『中央まつり』と工程です。ウエストの内側の中央部分をまつり縫いする工程です。手芸などでは、手で行われるまつりですが、工場では専用のミシンを使用します。

**地味なことを
コツコツと**

(田中) 大切なことは、アイロンをきちんとかけること。尻縫いがきちんとしていないと中心がズレてしまうこと。同じ作業でも、他の人がしているのを見ると、手の当て方や持ち方が違うことがあります。

もう20年以上担当していますが、まだ学んでいます。言葉にできない微妙なタッチを習得するのに時間がかかったり…まさに専門職ですよ。



まつり専用のミシン

(田中) 狭く、深く身につけていく専門技術。とても地味に見えるかもしれないけど、そこをコツコツやってきたことで有名ブランドのお仕事をすることも多くなりましたね。東京や福岡の洒落てるシヨップさんに入るような。

松浦で働きながら、都会に住んでいる人、お洒落に気を遣う人やファッションを楽しむ人に喜んでもらっていると、思っていると、不思議な気分ですね。こちらはただ目の前の作業に集中しているだけなんですけどね。

2022,9,23 Debut!

西九州新幹線

西九州新幹線『かもめ』
博多駅～長崎駅 最速1時間20分
1日あたり47本運行



西九州新幹線

「全国新幹線鉄道整備法」に基づき昭和48年に「整備計画」が決定された九州新幹線西九州ルート(福岡市・長崎市間)のうち、2022年9月23日に開業した武雄温泉・長崎間の路線名称。線路延長約66kmをフル規格(標準軌)により整備し、武雄温泉駅で博多/武雄温泉間の在来線特急列車と同じホームで乗換を行う「対面乗換方式」により運行。

残念ながら松浦に西九州新幹線は通りません...

長崎文化を象徴!「和華蘭」文化

松浦も良いところですが、もちろん長崎市(以後長崎)も魅力的です。長崎は江戸時代の鎖国下においても、日本で唯一海外との交易があったことから、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった長崎独自の文化は「和華蘭(わからん)文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。

また、長崎は香港・モナコとともに、世界を代表する夜景都市「世界新三大夜景」都市として認定されています。その他、世界遺産の教会や軍艦島・グラバー園・中華街など、数多くの歴史的名所がある観光都市です。西九州新幹線で長崎を訪れて見てはいかがでしょうか。



長崎くんち 龍踊り



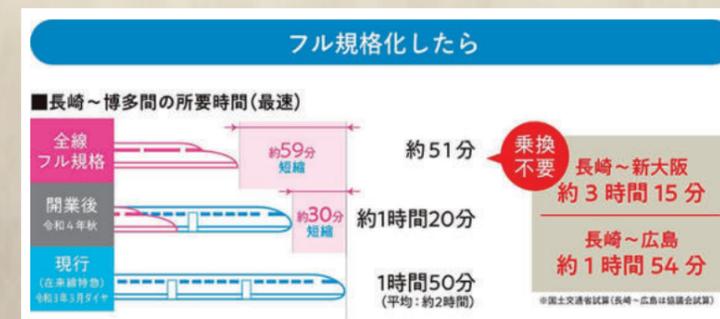
大浦天主堂



長崎の夜景

めざせ!全線フル規格! (武雄温泉～新鳥栖間は在来線特急列車)

西九州新幹線は現在長崎～武雄温泉までです。未整備区間である武雄温泉～新鳥栖間をフル規格により整備することで、新大阪までの直通運行が実現し、時間短縮効果による中国・関西方面をはじめとした交流人口の拡大など、西九州ルートの整備効果が最も高くなります。全線フル規格が実現すると、これまでより所要時間が約59分短縮! さらに長崎が身近になります!



青島まるオンラインショップから全国発送できます



青島伝承かまぼこ8本セット ¥3,300(税込)

松浦の味



Matsuura Story

松浦物語

2022 Autumn No.5 (年4回発行予定)



東京都中央区日本橋小町9-18 TEL:03-5695-2088



松浦物語

Matsuura Story

エminentの商品は大自然と歴史・文化が育む長崎県松浦市で生み出されています
本誌ではエminentの工場紹介と共に長崎 / 松浦と周辺の魅力をお伝えしていきます

Autumn 2022

No.5

Cover Photo

松浦党水軍兜

松浦市調川町

松浦物語
にっぽんの
いっぽん

MATSUURA

にっぽんのいっぽん
こだわりの1/123
『中央まつり』

TREND NAGASAKI

西九州新幹線

松浦の味

青島 青島かまぼこ



魚のすり身と塩のみ

青島伝統のかまぼこ

松浦市の北松浦半島から北東1.2km、伊万里湾の口部に浮かぶ島が青島です。島民のほとんどが漁業を営み、1年を通じて海の幸に恵まれたこの島は3世紀の書物「魏志倭人伝」にも「末羅国(まつらこく)」としてその名が残る大陸の窓口です。古くから水産業が盛んな地域として知られ、はるか1000年以上昔から、魚を獲って人々が暮らしてきた歴史があります。

そんな青島の女性たちに伝えられてきた魚のすり身と塩のみで作られる伝統製法の「青島かまぼこ」です。海の恵みであるエソをひとつひとつ丁寧に捌いて手作りされます。無添加・無着色 青島の海の恵みだけが詰められたかまぼこは素朴な味わいで、透き通った青島の海の香りがします。



無添加・無着色・卵不使用
ひとつひとつ丁寧に手作りされています

青島と海

未来を守りたい



揚げかまぼこや野菜かまぼこなど
数種類の青島かまぼこがあります

青島は過疎化で立ち行かなくなつた、「青島」の経済活性化、島に根付いた持続可能な漁業のノウハウを世の中に広め、海を救いたい。との想いから立ち上げられました。

青島の漁師たちは、海と共存する方法「青島1000年漁」を今も大切にしています。海の生態系を保ち、海の恩恵を永くいつまでも受けられる漁法を親の代から伝承されています。

たとえば長く潜れるポンベの使用は禁止され素潜りのみ。魚種毎に禁漁時期も厳しく決められ、海の資源が枯渇しないような工夫をしています。

この知識と精神を小さな島から伝えていくことで、母なる海と共存し、資源を次の世代に、未来に、残して行かなければと考えています。



青島まるオンラインショップ
<https://aoshimamaru.stores.jp/>



松浦市の御厨港から定期船で約20分 外周約10kmの小さな青島は、島東部の漁港の周囲にある集落に人口のほとんどが集中しています。青島の人口は213人92世帯(2017年9月時点)

