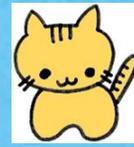


# 祝島ネット21（山口県）

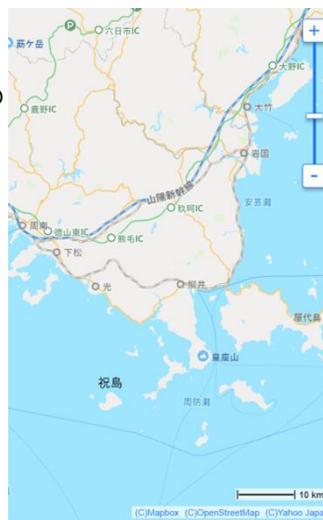


しまにゃん いわっぴー

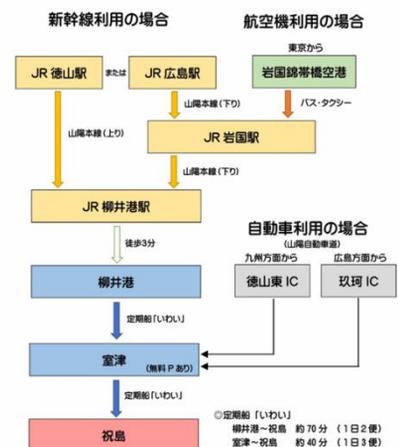


山口県の南東部に位置する祝島は、周囲約12kmのハート形をした小さな島です。現在、約200世帯、約330人が暮らしています。温暖な気候の中、段々畑では特産のビワやミカンが栽培されています。「石積みの練塀」や「平さんの棚田」、人なつっこい島ネコが観光客に人気です。また、釣り客にも人気の釣りスポットです。

## 交通・アクセス情報



### 祝島へのアクセス



祝島ネット21 HP

<http://www.iwaishima.jp/inet21/>



# 観光情報



## 石積みの練塀

石と土を積み重ね、漆喰で固めた祝島独特の「石積みの練塀」は、江戸時代の後期より作られ始めたと言われていています。家と一体化したようなこの練塀は、吹きさらす強い海風や台風などから一軒の家だけでなく集落そのものを守ってくれます。また、防火の役割も果たされ、補修されながら今もその街並は受け継がれています。集落内の見どころを効率的に見て回れる「練塀ガイドツアー」がおすすめ。

住所: 山口県熊毛郡上関町祝島  
電話番号: 090-1332-4897 (観光案内所)  
料金: 「練塀ガイドツアー」1時間1000円～  
営業時間: ガイドツアーは要予約  
アクセス: 集落内にあります  
駐車場の有無: 無し

## 平さんの棚田

大正時代の終わり頃から約30年かけて、親子三代で、重機も使わず「てこ」で造りあげた日本最大級の美しい棚田。急勾配の土地を切り拓いて、広く平らな田んぼを造るため、高い石垣が築られました。石垣の最も高いところは9mもあり、棚田の石垣としては国内で最大級のものです。

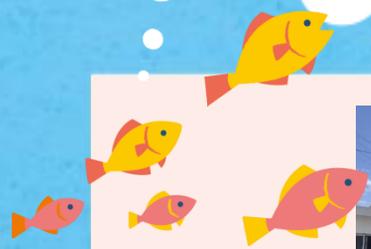
住所: 山口県熊毛郡上関町祝島  
アクセス: 集落から徒歩1時間  
駐車場の有無: 無し

観光HP

<https://www.iwaishima.jp/kanko/>



# おすすめの宿



## 民宿くにひろ

3室8名まで。料理は、祝島近海で獲れた新鮮な魚や島の畑で採れた野菜などを素材にしたお刺身・天ぷら・煮物・お吸い物など。観光案内所も兼ね、祝島の資料が充実。無料WiFiあり。

住所：山口県熊毛郡上関町祝島  
電話番号：090-1332-4897  
料金：1泊2食7000円、素泊り4000円  
チェックイン・チェックアウト：定期船時刻に合わせて

アクセス：定期船発着場から徒歩3分  
ホームページURL：  
<http://iwaishima.jp/minsyuku/>  
駐車場の有無：無し

## みさき旅館

5室10名まで。現在は素泊りのみ。海岸に近く、釣りに便利です。

住所：山口県熊毛郡上関町祝島  
電話番号：0820-66-2001  
料金：素泊り4000円  
チェックイン・チェックアウト：定期船時刻に合わせて  
アクセス：定期船発着場から徒歩1分  
駐車場の有無：無し



# 島のグルメ



## お食事処 古泉

ボリュームたっぷりの美味しい中華料理が評判です。お酒も飲めて、リーズナブルな居酒屋料理も提供しています。持ち帰りメニューもあります。

住所：山口県熊毛郡上関町祝島  
電話番号：090-6906-3644  
営業時間：11:00～20:00 水曜定休日  
駐車場の有無：無し

## 喫茶&軽食 わた家

漁港のすぐ近くの小道を入った所にあります。地元の人々の利用も多く、店内は祝島らしさをゆったりと感じられる空間です。特製スコーンや季節限定ドリンクが好評。祝島の特産品など、お土産品も販売しています。

住所：山口県熊毛郡上関町祝島  
営業時間：10:00～17:30 月曜定休日  
アクセス：定期船発着場から徒歩3分  
駐車場の有無：無し



## 岩田珈琲店

青い海からの爽やかな風が吹く港の目の前にあります。お店で有機の珈琲豆を自家焙煎しているので、お店の周囲には珈琲のいい香りが漂っています。

住所：山口県熊毛郡上関町祝島  
電話番号：090-1384-5299  
営業時間：10:00～18:00 火曜定休日  
アクセス：定期船発着場から徒歩2分  
駐車場の有無：無し



# 島からのお取り寄せ



## びわ茶

乾燥させたびわの葉をじっくりと炒って作った祝島特産のびわ茶です。鮮やかなオレンジ色で、さわやかな飲み口のお茶が楽しめます。冬はホットで、夏はアイスでどうぞ。

値段：100g入800円、3パック入200円  
お届け日：ご注文から1週間以内に発送



## ひじき

やわらかくて美味しい祝島ひじきです。春先のやわらかいひじきを収穫し、昔ながらの大きな鉄釜で炊き、天日で乾燥させたものですので鉄分も豊富です。やわらかいので、水で戻しただけで、ドレッシングをかければサラダでも食べられます。

値段：30g入り400円、50g入り600円  
お届け日：ご注文から1週間以内に発送

## 通販サイト URL

<http://www.iwaishima.jp/shop/>

## ふるさと納税サイト URL

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/35341>



# 島での暮らし



## 島での生活

普段はとても静かな生活ですが、お盆の時や、4年に一度の「神舞神事」の時は、出身者がたくさん帰省して、とても賑やかになります。近年はイノシシ被害に悩まされています。

移住に関して、特別な支援はありませんが、自治会に相談すると親切に相談に乗ってくれます。移住者の子どもたち3名が小学1年生になり、休校していた祝島小学校が今年の4月から再開されました。

## 島での仕事

島のおもな産業は1次産業で、漁業、農業の従事者が多いです。ただし、高齢者が多く、年金をもらいながら農業や漁業を続けている方がほとんどです。その他、商店や宿泊施設、大工などの自営、役場や郵便局など公共施設で働いている人が数名ずつ。高齢者が多いためヘルパーが不足しています。

雇用はほとんどありませんが、手に職があり、自営で何か始められる方でしたらなんとか自立できると思います。島に必要とされる事業を始めれば歓迎されると思います。



高台より集落を望む



定期船「いわい」



「神舞神事」入船



「神舞神事」神楽



びわの袋掛け作業



ひじきの釜炊き



タイの一本釣りで有名



寒干し大根作り



# その他



祝島の最新情報は「祝島ホームページ」をご覧ください。

<http://www.iwaishima.jp/>

