

黒島（長崎県）



九十九島の一つでもある黒島は、2018年に「長崎と天草の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産として、島全体が世界文化遺産となった島です。島民のおよそ8割がカトリック教徒で、毎日黒島天主堂でミサが捧げられています。

島紹介 公式HP

<https://kuroshimakanko.com>

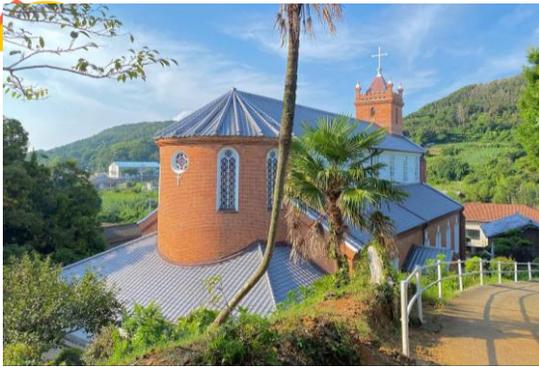


交通・アクセス情報

黒島へは、相浦港から出港する「フェリーくろしま」に乗船していただく必要があります。途中高島を経由し、約50分の船旅となります。相浦港までは、佐世保駅から公共交通機関を使い約30分、長崎空港からは高速道路を使い約1時間で着きます。



観光情報



黒島天主堂

フランス人宣教師のマルマン神父のもと、島の信徒の労働奉仕によっておよそ2年の歳月をかけて完成されました。平成10年に国の重要文化財にも登録された、島のシンボルともいえる教会です。

住所：長崎県佐世保市黒島3333

電話番号：095-823-7650（長崎の教会群インフォメーションセンター）

料金：無料

営業時間：9時～17時

HP：<https://kuroshimakanko.com>

駐車場の有無：有

蕨展望所

蕨（わらべ）集落にある展望所。よく晴れた日は五島列島まで綺麗に見えます。集落の人達や小中学校の児童の手によって植えられた花々と、特産の御影石で作られたテーブル・イスが観光客を出迎え、季節ごとに違った風景を楽しむことができます。

住所：長崎県佐世保市黒島町

電話番号：無

料金：無料

営業時間：無

HP：<https://kuroshimakanko.com>

駐車場の有無：無



おすすめの宿



泊処 古民家 と一ぼし

漁師夫婦が営む一日一組限定の宿です。明治時代に建てられた農家住宅をリノベーションした古民家となっております。

建物自体は歴史のあるものになりますが、中に入ってみると吹き抜けの天井、掘りごたつ、レトロな家具など.....懐かしさと新しさが合わさる空間となっており、とっても居心地が良いです。

また、ご主人が釣った新鮮な魚や、奥様手作りの美味しいおぼんざいも人気の一つです。

ゆったり流れる島の時間をと一ぼしで感じませんか？

住所：長崎県佐世保市黒島町3045

料金：◎お二人様以上で宿泊の場合

平日お一人様11,000円（税込）

金・土・祝日前お一人様12,100円（税込）

◎お一人様で宿泊の場合

平日13,200円（税込）

金・土・祝日前14,300円（税込）

チェックイン：16:00 チェックアウト：10:00

HP：<https://toboshi-m.crayonsite.com>

駐車場の有無：有（港からの無料送迎可）



島のグルメ



島めし

黒島観光の際に絶対外せないのが「島めし」です。島めしとは、黒島の魚介類や野菜、伝統料理の島豆腐など島で採れた食材が入った御膳のことを指します。季節によってあの超高級品が出ることも！？黒島の良いところがまるっと詰まった島めしを是非ご賞味ください！



※島めしは前日までの要予約となります。 ※黒島の民宿・お食事処で提供しております。

詳しくは黒島観光協会までお問い合わせください。電話番号：0956-56-2311 HP：<https://kuroshimakanko.com>

ふくれまんじゅう

昔からお祝い事の時に作られる黒島伝統のおまんじゅうです。一つずつ丁寧に包んだおまんじゅうを、サツマサンキライの葉に乗せて代々受け継いだ釜で蒸しあげて作ります。ふかふかの生地と甘さ控えめでなめらかなこしあんがたまらない一品です。ふくれまんじゅう作り体験も行っています。

※黒島ウェルカムハウスと一部商店で取り扱っております。

※体験の締め切りは一週間前となります。

詳しくは黒島観光協会までお問い合わせください。

電話番号：0956-56-2311

HP：<https://kuroshimakanko.com>



島からのお取り寄せ



二味とうがらし&ラー油

黒島のお寺（興禅寺）で作られた二味とうがらし&ラー油です。

材料に使われている唐辛子は黒島で採れたものになっており、ほのかな刺激と爽やかな柑橘の風味を同時に味わうことのできる一品になっております。お蕎麦、肉料理、丼ものなど日々のご飯の味変にいかがですか？

通販HP：<https://kuroshimakanko.com/shop/>

電話番号：0956-56-2311

詳しくは黒島観光協会までお問い合わせください。



海産物

黒島近海で採れたワカメやひじきなども通販で購入可能です。

肉厚で風味が強く、一度食べたらもう他のものが食べられない！？ほど絶品の黒島の海産物を是非ご賞味ください。個人的にはワカメはラーメンのトッピング、ひじきは混ぜご飯にするのがおすすめです！

※時期により取り扱いの無い場合がございます
詳しくは黒島観光協会までお問い合わせください。

通販HP：<https://kuroshimakanko.com/shop/>

電話番号：0956-56-2311



島での暮らし



離島の黒島ですので、島民は漁業に携わっている方が多いです。一本釣り、刺し網、ごち網漁などが中心です。近年では養殖場が整備されマグロの養殖も行われており、ほとんどが国内で消費されています。

また、今年に入り島に光インターネットが導入され、今までは黒島で行うにはほぼ不可能であったリモートワークでの授業や仕事が可能になりました。通信環境にはほとんど困りません。

西九州させぼ移住サポートプラザ：

<https://www.city.sasebo.lg.jp/99life/support/desk.html>

TEL：0956-25-9251

島民の約8割がカトリック教徒の黒島。黒島天主堂では毎朝ミサが行われています。特に土曜日の晩ミサと日曜日の朝ミサは多くの信者が集い、女性はベール姿、男性は襟付き・ジャケットに身を包み、祈りを捧げています。普段の生活は自分たちで消費する分の野菜を育て、お裾分けをするなど、とてもゆとりがあります。

島内にはコンビニや大型スーパーは無いものの、商店が5店舗あり生活に必要なものはほぼ揃えることが出来るため、島の中で生活が完結できます。



島での暮らし2

黒島小中学校での学び

黒島には親元を離れて島にいる祖父母のもとを訪ね、島で生活を行う子供たちがちらほらいます。

自然いっぱいゆっくりと時間が流れる島での生活は、子供の健やかな成長を叶えるかもしれません。

長崎県で初の義務教育学校となった黒島唯一の小中学校（黒島はまゆう学園）の児童は現在15名。各学年1～2人ですので、ほぼマンツーマンでの授業になります。

児童たちはシーカヤックや郷土料理体験など、島ならではの体験を沢山行っています。

また、コロナ前は漁協女性部によるお魚教室なども行われ、島民全員で子供たちの成長を見守っています。

最近ではオンライン授業やドローンを使用したCM作成なども行われており、感性が磨かれる機会がますます増えています。

詳しくは黒島観光協会までお問い合わせください
電話番号：0956-56-2311

HP：<https://kuroshimakanko.com>

