富江は、「小さな集落・廃校を未来につなぐ」

富江の玄関口・田尾（たお）

福江から富江に向かうと、トンネルを抜け、まず最初に目にする集落が田尾（ たお ）地区です。過疎化がすすみ、今では子どもはほとんどいなくなり、高齢者が多い地区ですが、みんな明るく、元気に頑張っています。もともと田尾地区は、豊かな山と里、そして、目の前にはうつくしい海岸をもつ自然環境に恵まれた土地です。そんな土地の恵みを活かしながら、田や畑を再生し、人の交流を活発化させ、過疎の解決にもつなげていきたいと考えているのが、田尾地区を拠点に活動する一般社団法人田尾フラットです。

廃校となった小学校を拠点に

田尾フラットの取り組みのシンボルとなるのが「旧田尾小学校」。2000 年に廃校となり、現在 では老朽化が進んでいますが、この校舎を、地区のため、そして来訪する方々のために、みんなが交流し地域の未来を生み出せるような場所へ再生させようとしています。

旧田尾小学校が今ではめずらしい木造平屋建てであること。島の人も都会の人も、おとなもこどもも分け隔てなく集まって欲しいこと。そして、いつでも気軽にふらっと立ち寄ってほしいこと。そんな想いや願いをこめて「田尾フラット」という名前をつけました。

暮らしや自然を知ってもらうこと

そのためにこれまで田植えや稲刈りなどの農作業、子どもキャンプなど様々な体験や交流など田尾の暮らしや自然を五感を使って感じてもらえる取り組みをしてきました。知ってもらうことで、この場所を気にしたり、一緒に考えたりしてくれるきっかけになればと思っています。

よいものを、守り、伝え、育てていく

今後の活動として、田尾フラットとしては４つの柱を考えています。飲食施設を運営することで、食べることを通じて、つくる人や捕る人とのつながりを伝え、しまの食材や食文化、食物生産を未来につなぐ役割を果たします。

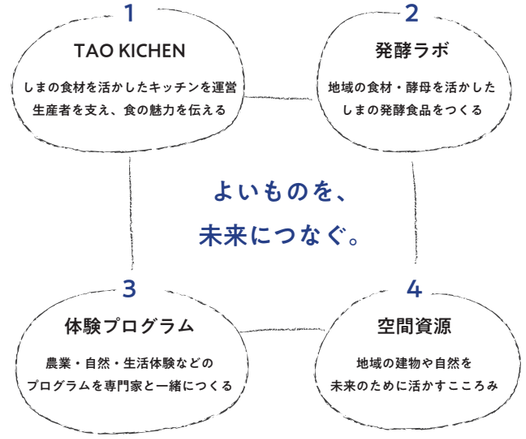
また、しまの食材や五島つばき酵母を使用した発酵食品の研究や開発を行います。独自で米の生産からどぶろくの製造・販売も行います。こちらは来年 2019 年の冬くらいからの稼働を目指します。

体験や空間資源と整えることで、しまの自然やくらしを体験できるプログラムの開発・提供を行う他、この地で暮らしたい人を受け入れる環境整備や発信も担当します。

自然のなかで宿泊する

廃校となった校舎やグラウンドを活用した宿泊事業は、この取り組みを始めた当初は田尾フラットで運営する予定でしたが、この 2018 年 3 月、日本の宿泊業のパイオニアである「藤田観光株式会社」と協力し、デンマークのアウトドアブランド「Nordisk（ノルディスク）」のテントやギアが体験可能なイタリア・ベニスに次ぐ世界２番目、日本初の「Nordisk Villege Goto Islands（ノルディスクビレッジ・ゴトウアイランズ）」を展開することとなりました。一番左の大きなイメージ画像にあるように、コットンテントを１０張グラウンドに常設し、中にはベッドなどのホテルのような設えがあり、自然の中で何も準備することなく、バーベキューやキャンプをしてゆっくりと過ごすことができる宿泊施設です。2018 年夏の稼働を目指して、現在準備を始めています。

この夏は、奈留島や久賀島の教会堂や集落が世界文化遺産へ登録される予定です。ぜひこの機会に五島へ足を伸ばしてみられてはいかがでしょうか。



田尾フラットさんの考える富江は、未来に残すべき場所。

一般社団法人田尾フラット
五島市富江町田尾 1233 番地 1
URL www.taoflat.com
Mail info@taoflat.com
facebook :@taoflat
instagram：@taoflat

Web サイトにも掲載しています。
www.goto-maki.net/paper/

きびなくんのつくりかた

01 朝獲れきびなごの集荷に市場へ

朝５時に水揚げされるきびなごの入札が７時。入札の１時間後には富江について加工が始まります。きびなの加工は鮮度が命。加工が遅れると臭みや、苦みの原因になります。

▼

02 洗浄後塩漬け

富江に着くとすぐに水洗いが始まります。殺菌作用の強い酸性水できびなごの劣化を防ぎ洗浄します。海藻、小さなえび、ちいさなビニールなどが混ざっていることがあります。海水よりも少し濃いめの塩水に３０分ほど漬け込みます。

▼

03 干し網に並べます

乾燥ムラにならないように均一に並べます。同時に鰯など、きびなご以外の魚や、破損したきびなごを排除していきます。排除したものも燻製にしてアウトレット販売しています。

▼

04 干し網を冷風乾燥機にセット

条件の良いときは天日干しが一番ですが、品質が安定する冷風乾燥機で乾燥しています。18℃で約 48 時間ゆっくり乾燥します。

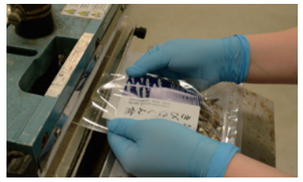
▼

05 椿の葉をブレンドしたチップで 30 分燻す

ほぼ素人で始めた燻製商品。チップの配合も試行錯誤を重ねて、8 桜：1 りんご：1 椿に落ち着いています。50℃の低温でゆっくり 30 分燻します。

▼

06 袋に詰めてできあがり



きびなくん 30g 入り

税別 **400** 円

ペット用 おやつ

※きびなくん・きびなごスティックは、５袋より送料無料でお送りできます。（メール便対応）

きびなごスティック（生干し）40g 入り

税別 **400** 円

02 の洗浄後にそのまま干すのがきびなごスティック生。
ソフトな食感で旨味香り供に強く、とにかく喜ばせたい方に。

きびなごスティック（蒸し干し）40g 入り

税別 **400** 円

02 の洗浄後に蒸してそのまま干すのがきびなごスティック蒸干し。少し堅めの食感でペットの口臭が気になる方に。

祝

東京・豪徳寺店は3周年を迎えました

ご挨拶　代表取締役 濱口正秀

謹啓　初夏の候　皆様ご清栄のこととお慶び申し上げます。
さて　浜口水産豪徳寺店はおかげさまで来る、6 月 28 日をもちまして開店３周年を迎えることとなりました。これもひとえに皆様のご贔屓ご支援の賜物と感謝しております。これを機に豪徳寺店スタッフ・五島本社工場社員一同、皆様により一層ご満足いただけますよう真心こめて業務に専念する所存でございます。何卒今後ともご愛顧よろしくお願いいたします。現在、豪徳寺店ではお客様の声をもとに新しい揚げたての「ばらもん揚げ」を日々提供しております。また、こんな「五島ばらもん揚げ」を食べたいなどのご意見ございましたら、気軽に店舗スタッフに声をおかけください。五島にある食材でしたら頑張って商品化いたします。

この度豪徳寺店は３周年を迎えます。山下商店街の皆様、そしてなによりご愛顧いただいているお客様のお陰です。ありがとうございます。豪徳寺、山下商店街では店舗の入れ替わりも多くありますが、これからも愛される店でいられるようスタッフ一同頑張ります。
豪徳寺店店長　内田

イベント期間 / 4 日間
6/28（木）～ 7/1（日）

各日先着 50 名
▶1,080 円以上お買い上げ「さしみ一番」プレゼント！
▶五島焼酎試飲、創作焼きすり身試食もあわせて行います

豪徳寺店 Info.

住所：東京都世田谷区豪徳寺 1-45-2　☎03-6751-2171
＜最寄り駅＞世田谷線「山下駅」２番出口（下高井戸方面側）を出てすぐ。小田急線「豪徳寺駅」改札を出て右に進み、商店街に入ったすぐの唐揚げ屋さんの角を左折するとすぐ。

常務のメタボ日記

常務・濱口清隆のメタボな日常を綴るほっこり日記

もうそろそろ体作りに入らないといけない季節。
もちろん夕焼けマラソン大会（ハーフマラソン）のためである。
私のようなアスリートは毎年この時期になると体が勝手に運動を欲しています。
しかし今まで５回連続出場して１回も制限時間の３時間内に走りきったことはありません。日本の中でもハーフマラソンで５回連続失敗は自分くらいだろう。
６回連続にならぬよう、まずは食欲を退治してからだな～。

催事情報

詳しい催事情報は HP に掲載しております。www.goto-maki.net/paper/

6 月　6 日（水）～ 12 日（火）・・・・　高島屋横浜店 地下催事
7 月　11 日（水）～ 17 日（火）・・・・　松坂屋名古屋店 地下催事

▶ご来店の際、五島倶楽部会員の方は会員カードをご提示下さい。粗品を進呈いたします。
※開催百貨店の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合がございます。
詳しくは開催店舗 HP、当社 web サイト、フェイスブック等でご確認下さい。

9 月催事予定

- 東急百貨店東横店／九州物産展
- 長崎浜屋／秋の県産品まつり
- うめだ阪急／秋の九州物産大会
- 長崎浜屋／五島展
- 高島屋新宿店／大九州展