地域と地域をつなぐインター・ローカルマガジン

五島と鎌倉

11月には鎌倉と東京で五島フェアも開催！

2016/November/TakeFree

Photo:Hiroyuki Otaki（Brightlogg,Inc.）

豊かな自然に囲まれ、美しい教会や寺社に代表される独自の文化、歴史を持つ五島と鎌倉。まったく異なるバックグラウンドを持つふたつの地域がコラボレートしてつくったフリーペーパーが、この『五島と鎌倉』です。11 月下旬に鎌倉で開催される五島関連イベントにまつわるコンテンツのみならず、2 つの地域の共通点や違いを探しながら、五島と鎌倉だからこそできる紙面づくりにこだわりました。

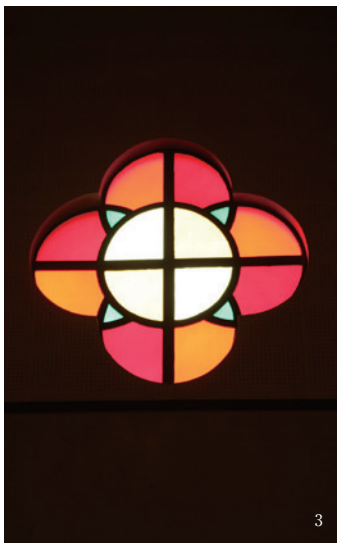
CONTENTS

FEATURE	五島から鎌倉へ―。椿から始まる暮らしと手仕事	五島つばき酵母、GOTO WOOD、宮崎鍛冶屋、温窯（五島） クルスカ、COMAYOSE、杉本格朗（鎌倉）
CONVERSATION	地域の食堂 スタッフ座談会	ソトノマ（五島）× コバカバ（鎌倉）
INTERVIEW	地域密着型ミュージシャン対決	ベベンコビッチ（五島）V.S.小川コータ&とまそん（鎌倉）
GUIDE	五島を疑似体験!? 鎌倉で楽しむ「ごとりっぷ」	bistro OSHINO、Ristorante La Luce、三留商店、こまめ、mbs46.7、カフカ
RECIPE	鎌倉スパイスでアレンジする五島うどん	メタ・バラッツ（鎌倉）
TOPIC	五島列島最新ニュース	有川智子（五島）
COLUMN	「島暮らしは、突然に。」五島移住体験記	桑田隆介（五島）
	鎌倉に存在した五島うどん屋「サラ」	藤本あや（鎌倉）
CULTURE	五島を知るためのブックガイド	ブックスモブロ・荘田賢介（鎌倉）
DATA	データから見る五島と鎌倉	

[FEATURE]

五島から鎌倉へ―。椿から始まる暮らしと手仕事

プルンとした食感とコシの強さが特徴の麺を、あご（飛魚）から取った出汁でいただく五島うどん。そして、高い美肌・美髪効果で女性たちから熱い視線を集めている五島の椿油。これらの原料になっている椿は、いまや名実ともに五島を代表する特産品ですが、果たして島の人たちにとっては、どんな存在なのでしょうか？ そして、五島の椿が、鎌倉にやってくることになった経緯とは？ 椿をめぐる過去、現在、そして未来の物語―。



1. 五島列島には、およそ 900 万本の椿が自生している。
2,3. 椿は、五島に点在する教会の装飾のモチーフにもなっている。
4. 椿の実の収穫は、例年 9 月頃に行われる。
5. 収穫された椿の実は、天日に乾して皮を開かせる。
6. 椿の硬い殻の中には、複数の黒い種子が入っている。
7. 実は唐箕を使って選別される。
photo（1,4,5,6,7）/ 大西ゆり

五島の日常に寄り添う椿

かつて多くのキリスト教徒たちが、信仰の自由を求めて移り住んだ五島列島には、禁教政策が解かれた明治以降に建てられた美しい教会が点在する。地元出身の建築家・鉄川与助氏による頭ヶ島天主堂や堂崎教会をはじめ、島の教会の至る所に見られるのは、椿をモチーフにした装飾だ。ヨーロッパの教会にはバラをモチーフにした装飾が多いが、五島の教会のステンドグラスなどには椿があしらわれ、5 枚あるはずの花びらは、十字架をイメージして 4 枚になっている。

迫害の歴史を乗り越えてきた信徒たちが心の拠り所とした島の花・椿は、そのはるか以前から五島の暮らしに欠かせない存在だった。大手化粧品メーカーが原料に使うなど、いまや全国的な知名度を誇る五島の椿油だが、かつては島に自生するヤブ椿の実を各家庭で搾り、髪や肌の手入れはもちろん、天ぷらなどの揚げ油や灯り用の油、さらには薬用まで幅広い用途で使われてきたという。

現在、五島列島にはおよそ 900 万本の椿が自生し、その数は日本一だ。世界的な銘花として名高い「玉之浦」をはじめ、島内だけでも 200 以上の品種があり、観光客の目を楽しませているが、五島の人たちにとって椿は決して特別なものではなく、どこにでもある“あたりまえ”の存在であり続けてきた。しかし、島民によって手入れされてきた自生の椿林は近年、過疎化・高齢化とともに荒廃し、日常だったはずの島の風景は時代とともに変わりつつある。

暮らしの価値を見つめ、“あたりまえ”を更新する

その現状を見て立ち上がったのが、五島市商工会会長の立石光徳さん。「最近は椿を島外に発信するようになり、島民も改めてその力を見直すようになってきました」と語る立石さんは、生搾り製法による椿油の化粧品の開発・販売に加え、近年はヤブ椿から分離した天然酵母の活用にも積極的に取り組む。

「五島つばき酵母は、他の天然酵母に勝るとも劣らない力を持っています。例えば、パンをつくるにしても、通常の酵母の半分の時間で発酵が進むし、香りが残りにくいので素材の良さが引き立ちます。仕上がりのモチモチ感も素晴らしい。最近は、この酵母を使った酒造りも行っていて、評判は上々です」

若い世代の間でも、椿ならではの特性を活かした手仕事が広がっている。彼らに共通するのは、五島の暮らしや習慣に目を向けたものづくりを行っている点だ。椿の実の殻を燃やして取った灰を釉薬に使い、陶人形や生活用品などをつくっている温窯の中村温美さんは、まさに五島に続く暮らしの習慣にヒントを見出したひとりだ。

「天然の灰釉の質感が好きなのですが、灰を取るには大量の木や草を調達する必要があり、大変なんです。だから、五島の人たちが、椿油を絞った後の殻を捨てていたのを見た時に、これだ! と思ったんです」。

柄の部分に椿材を使った「椿包丁」をはじめ、主に刃物の製造、修理をしている宮崎鍛冶屋の宮崎春樹さんは、「五島の自然を象徴する椿はとても滑らかでツヤがあり、他の材にはない美しさがあります」と話す。今後は椿油を用いた刃物のお手入れセットの展開も視野に入れるなど、日本古来の伝統技法と五島ならでは素材をかけ合わせたものづくりに挑んでいる。

硬質でツヤがある椿の特性を活かし、赤ちゃんの歯がためやバターナイフなどをつくっているのは、GOTO WOOD だ。これまで活用が進んでいなかった木工の分野で可能性を開拓している宮口友一さんは、「安定的に材を確保するために、未整備の椿林を手入れしていく必要があります。地道に活動を続け、椿の工芸品やワークショップを島の新たな仕事にできるようがんばりたい」と語る。五島の暮らしの知恵を継承しながら、椿の新たな可能性を開拓する若い世代の取り組みが、島の“あたりまえ”を更新していく。

椿灰の焼物 / 温窯

椿包丁 / 宮崎鍛冶屋

カンコロスティック / GOTO WOOD

今回の制作にあたって行われた鎌倉ものづくりチームによるミーティング。
左から、杉本格朗さん、藤本直紀さん、藤本あやさん、駒野美智さん。

椿の灰を媒染剤として用い、黄と赤に染められた箸袋の布には鎌倉の紅葉と五島の椿が重ね合わされ、リバーシブルで使える仕様に。また、箸の素材には、五島の椿とともにヒノキが使われている。

鎌倉のつくり手たちが紡ぐ新たな物語

五島の椿が島外の地域に渡ることで、新たな物語も生まれようとしている。その行き先は、豊かな自然と歴史を持つ神奈川県鎌倉市。11 月下旬に東京と鎌倉で同時開催される五島フェアに合わせ、鎌倉の若きつくり手たちが、五島の椿を素材にした商品開発に取り組むことになった。

今回のプロジェクトに参加するのは、「COMAYOSE」名義で木工作家として活動する駒野美智さん、鎌倉市・大船にある杉本薬局の杉本格朗さん、そして、夫婦によるものづくりユニット・クルスカの藤本直紀さん、あやさんの 4 名だ。

「せっかくつくるからには、ストーリーのあるものづくりがしたいですね」と語るのは、家業の薬局で漢方を取り扱う傍ら、天然由来の染物を手がける植物のスペシャリスト・杉本さん。五島の椿から得た灰を媒染に使うと同時に、鎌倉を感じさせる色の表現にもこだわることを自らのテーマに据えた。

寄木細工や乾湿漆を用いた作風で、現代寄木のつくり手として活躍している駒野さんは、「椿の硬くて木目が少ない木肌の美しさを活かし、暮らしを彩るものをつくりたい」と話す。「口当たりが滑らかなので、カトラリーが良いのでは?」と、杉本さんからのアイデアも。

全国各地を旅しながら、地域の素材からヒントを得たものづくりをしている藤本夫妻からは、「鎌倉には、自然や資源を大切にしたライフスタイルが浸透していて、マイ箸やマイカップを持参している人もよく見かけます。使い捨てではなく、長く使ってもらえるものにしたいです」と 、暮らしに密着したものづくりの提案が行われた。

こうして重なり合った三者三様の思いとアイデアは、椿の枝からつくった箸と、椿の灰を活用して染めた布による箸袋という形に結実した。家の中だけではなく、持ち運ぶこともできる「マイ箸セット」は、五島で生まれた椿と、鎌倉のライフスタイルが融合した新しい暮らしの提案となりそうだ。

こんなにスゴい！

五島椿が持つチカラ

花

観賞用としても有名な五島の椿だが、近年は花から分離した「五島つばき酵母」が話題。この酵母を使った日本酒「島楽」が先日島内限定で販売され、あっという間に売り切れるほどの人気ぶり。今後はワインやパン、調味料への活用も。

実

実から抽出される五島の椿油が全国的に評価されているのは周知の事実。オレイン酸を多く含み、悪玉コレステロールを抑制する椿油は食用にも最適。また、実の殻「かたし」を燃やして取る灰は、陶器の釉薬などに使われる。

葉

抗菌作用を持ち、古くから止血剤など薬用として使われていた椿の葉。最近では、茶葉に椿の葉をブレンドした「五島つばき茶」が開発され、糖尿病の予防や中性脂肪・体脂肪を下げる効果がある健康茶として注目を集めている。

枝・幹

硬質で滑らかな風合いが特徴の椿材は供給量が少なく、木工の世界では高級素材。島内では、印鑑や包丁・農具の柄、歯がためなどに加工されている。また、枝葉を燃やしてつくられる灰は、染色の媒染剤などに使われている。

絵／永橋咲

Event Information

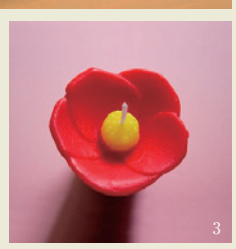
鎌倉で五島を楽しむ 2 日間!

11 月 26 日（土）、27 日（日）は、
鎌倉で五島関連のイベントが盛りだくさん。
ぜひ鎌倉まで足をお運びください。

五島の椿が全国各地を巡る「旅椿」プロジェクト初の出張販売所が2日間限定で「かまくら宮路」にオープンします。鎌倉のつくり手たちが五島の椿を用いて制作した限定商品の販売や、島外では入手困難な生絞りの椿油コスメ、キャンドルなど、椿にまつわる雑貨や食材が勢揃いします。26 日は「五島と鎌倉」タブロイド発行記念トークイベントも開催決定。懇親会なども予定しています。27 日は鎌倉の食堂「コバカバ」（P.4参照）で五島ナイトを。島の定食をみんなで一緒にいただきましょう。（要予約）

イベント詳細は、随時「〇〇と鎌倉」のFacebookページにてお知らせいたします。

かまくら 宮路 Lifestyle+cafe
住所：神奈川県鎌倉市雪ノ下 1-12-5
M'sArk KAMAKURA 2F
電話：0467-38-4315
営業時間：10:00-17:00



1. マイ箸セット（旅椿コラボ商品）
2. 椿の枝の印鑑と革ケースの受注オーダー（旅椿コラボ商品）
3. 幸せの椿キャンドル（キャンドル・すず）
4.KOISURU TSUBAKI(タテイシ)

OTHER EVENT

11 月には、東京都内でも五島のイベント「東京五島化計画 2016」が開催 !!

- 美味しい五島を味わおう!「長崎五島ぐるめぐり」飲食店フェア
  11 月 18 日（金）～ 27 日（日）www.gotozine.net
- 五島の新鮮野菜をお届け！「ベジテール @ 青山ファーマーズマーケット」
  11 月 26 日（土）、27 日（日）・12 月 3 日（土）、4 日（日）
  farmersmarkets.jp
- 五島市の特産品がいっぱい!「日本橋 長崎館 五島フェア」
  11 月 22 日（火）～ 27 日（日）www.nagasakikan.jp

[CONVERSATION]

地域の食堂には、どんな役割がありますか？

豊かな自然や独自の歴史、文化に魅せられ、多くの人たちが足を運ぶ五島と鎌倉。そんな観光地にある飲食店として旅人たちを迎え入れる一方で、地元の人たちが集い、日常の時間を過ごす場にもなっているのが、鎌倉の食堂「コバカバ」と、五島のコミュニティーカフェ「ソトノマ」です。さまざまな人々が出会う交差点のような役割を果たしてきた両店のスタッフに、Skype を通じて対談をしてもらいました。

[コバカバ]
1.2 鎌倉野菜が買える鎌倉市農協連即売所（レンバイ）はコバカバから歩いてすぐ。
3 シンプルな「家庭のごはん」を提供。
4 店内でイベントが行われることも。
5 鎌倉を中心とした作家の作品展示も。

[ソトノマ]
❶ ソトノマでは、毎日スタッフでお弁当をつくり、配達もしている。
❷ 島外からも色々な人が毎日訪れる。
❸ ソトノマの立地は小学校の目の前。こどもたちもよく訪れる。
❹ 出張本屋やワークショップなども開催。
❺ 五島の食材をふんだんに使った食事が人気。
❻ 店内で行われた音楽ライブの様子。

鎌倉の食堂 / コバカバ
内堀敬介
×
五島のコミュニティーカフェ / ソトノマ
有川智子
みく、永橋 咲

[コバカバ]
鎌倉の駅から鎌倉市農協連即売所（レンバイ）に向かう途中にある木造の食堂。名前の由来は、2006 年まで家族が営んでいた「小林カバン店」から。シンプルな「家庭のごはん」を出す日替り食堂をテーマに、『食べる人』も『作る人』もみんなで『食』を共有できる、銭湯のようなコミュニティを目指している。
住所：神奈川県鎌倉市小町1-13-15
電話：0467-22-6131　営業時間：8:00-10:00 11:00-17:00
[土・日のみ夜も営業] -21:00　　定休日：水曜日

[ソトノマ]
福江島内陸部に 2013 年に生まれたコミュニティーカフェ。「居間」や「茶の間」のような感覚で過ごしてもらえる空間をつくりたいという思いから、「ソトノマ／外の間」と名付けられたお店には、地元民から観光客までさまざまな人々が集う。店内では雑貨や野菜なども販売され、島のアンテナショップとしての役割も。
住所：長崎県五島市堤町 1348-1 電話：0959-88-9081
営業時間：9:00-21:00　　定休日：火曜日

家でも職場でもない第三の居場所

内堀：コバカバは今年でオープンしてからちょうど 10 年なのですが、もともとこの場所で両親が「小林カバン店」という鞄屋さんを営んでいました。60 年ほど続いたお店で、地域の人たちが用もなしに立ち寄るような場所だったので、その雰囲気を残しつつ、家や職場、学校とは違う第三の場所、いわゆる「サードプレイス」を意識し、普通のごはんを出す家族食堂として 2006 年にスタートしました。徐々に地元の主婦や、鎌倉が好きで移住してきた人たちがレシピや技術を持ち寄るオープンキッチンのようになり、一汁三菜の日替わり定食を出すスタイルを続けています。

有川：私は、大阪で暮らしやまちづくりなどに関わる仕事をしていて、いつか地元でこういうことをしたいと思っていました。五島で暮らしていると、家と職場や畑の往復になりがちで、こういう田舎にこそ、サードプレイスが必要なんです。居間でもなく、学校や職場でもないリラックスできる「外の間」をコンセプトに、島に戻ってから 2 年後に、母と一緒にこのお店をオープンしました。普段は地元のお客さんがメインですが、子連れのママからお年寄りまで時間帯によって色々な人たちが来ます。観光の方も一日に数組くらいはいて、夏場はむしろ観光客の方が多いくらいですね。

内堀：コバカバにも観光客と地元の人がそれぞれ来ますが、地元のおばあちゃんと観光で来た若いカップルの接点になるような場にしたいと思っています。同じ場所でごはんを食べていると、ちょっとしたことから会話が生まれることがよくあるし、ごはんには世代間や内と外などをつなげる力があるんです。一緒に食卓を囲んでいるところから化学反応が起きるというのは、ソトノマさんでもありそうですね。

みく：有川さんのお母さんであるオーナーの和子さんをはじめ、うちでは店員がお客さんに話しかけることも多く、そこからお客さん同士も仲良くなり、次の日に一緒に行動するということもあります。僕らがお客さんとしてソトノマに来て、和子さんに五島への移住を相談した時も、「こんね、こんね」と誘ってくれて、相談にも乗ってもらいました。そういう人がいることは大きな安心になりました。

地域に流れる時間に寄り添う

内堀：鎌倉にも単身で来る人は多いので、それぞれ幸せに暮らしてほしいという思いはあります。あと、鎌倉でお店を開きたいという人が、なぜか商工会の紹介でうちを訪ねてきたりもします (笑)。基本おせっかいベースなんですが、一方でお店ではお客さんが一人になれるかどうかを選べる環境づくりを心がけています。うちは夜は営業していないんですが、朝ごはんや昼ごはんって、誰かが先に帰っても文句を言われないじゃないですか。銭湯や市場などもそれに近くて、そういう雰囲気が好きだから、お客さんに話しかけ過ぎたりはしないんですが、店内にフリーペーパーを置いたり、アーティストの展示をしたりと、会話が生まれるきっかけは意識的に散りばめています。

永橋：ソトノマでも月に 3 回くらいのペースでイベントをしています。例えば、五島の自動車学校に東京から合宿で来ている人がソトノマに来て、話が盛り上がって次の日に投げ銭ライブをするということもありました (笑)。

内堀：自分が音楽をしていることもあり、以前はお店でライブを企画することも多かったんですが、最近は営業そのものをライブのようにしたいと思っています。例えば、隣にある野菜市場の食材を使って定食を出すということも、ひとつのライブなんじゃないかなと。

みく：ソトノマで働いていると、時々お客さんと一体になれる瞬間があるんです。例えば、お客さんと地元が一緒だったりするだけで瞬間的に共感できることがある。これはまさに「ライブ」な場所ならではの喜びだと思います。

内堀：そういうシーンに出くわせるのは、まさに生きた場だからですよね。コバカバは、路端や井戸端の「端 (ばた)」のように、色んな世代や価値観の人たちが通る交差点のような場所でありたいし、ここで起きた化学反応が街に還元されていくと良いなと。お店を変わらずに維持していくことは大変ですが、場所があるからこそ楽しいことや出会いがある。

有川：普通であり続けるということが一番大事ですよね。コーヒーをいれたり、ごはんをつくるということを淡々と続けるのは大変ですが、毎朝ここでコーヒーを飲んだり、夜ごはんのおかずを買いに来たりと、島の人の毎日の時間の一部になれていることが凄くうれしいんです。

内堀：時間という点では、コバカバは街の時計台のような存在になりたいんです。定点観察をしているからこそ感じられる季節や時間の流れ方を伝える役割を担っていきたいですね。

有川：うちも五島らしさをしっかり消化した上で、外に発信していきたいと考えています。地域の人が落ち着ける場でありつつ、五島の素材を最大限に使った食事や空間、おみやげを観光の方に提供していきたい。その両輪が回ってこそのソトノマなんです。

11 月 27 日に、鎌倉・コバカバで五島の食や人と触れ合える「五島ナイト」の開催が決定 !!
イベントについては、P.3 参照。

[INTERVIEW]

地元の魅力を内外に届ける音楽のチカラ

遠く離れた五島と鎌倉にある意外（?）な共通点。それは、地域に密着した音楽活動を続けるミュージシャンがいるということ。ある時には、故郷に思いを馳せるこころの歌として、またある時には、地域の魅力を発信する PR ソングとして、地元の歌を内外に届けてきた 2 組に、それぞれインタビューをさせて頂きました。

【小川コータ&とまそん】
鎌倉の情景を歌うウクレレフォーク・デュオ。鎌倉在住の小川コータと、とまそんが 2010 年に鎌倉市大町の飲み屋で出会い、意気投合して活動開始。鎌倉のさまざまな場所を知ってほしいという願いから、毎月場所を変えて行う「満月キャラバン」をはじめとするライブイベントや、メディアとのコラボレーションソング制作、江ノ島電鉄のキャンペーン動画への楽曲提供など、鎌倉エリアを中心に幅広い活動を展開している。

ローカルソングから広がる共感の輪　鎌倉のミュージシャン　小川コータ&とまそん

鎌倉から江ノ島を経て藤沢に至る江ノ島電鉄。地元民から観光客までが親しみを込めて「えのでん」と呼ぶローカル線の全 15 駅にちなんだ楽曲をつくるなど、鎌倉・湘南エリアに根ざした活動を続けているのが、鎌倉在住のユニット・小川コータ&とまそんだ。

「僕が鎌倉に引っ越してきたのは 6 年ほど前なのですが、以前から近所でライブをしたいという思いは持っていました。鎌倉出身のとまそんと飲み屋で出会ったことがきっかけで活動が始まり、地元の商店街のイベントに呼ばれたことを機に、ライブをする場所にちなんだ曲をつくるようになりました」(小川コータ)。

近所でライブをしたいというシンプルな動機から始まったふたりの活動は徐々に知られていき、いつしか自分たちの街も曲にしてほしいという地元の人のリクエストも聞かれるように。そんな彼らの楽曲には、古くから残る鎌倉の地名や歴史的背景が反映された歌詞とともに、ガイドブックでは紹介されないローカルなお店や場所など、地元民が思わずニヤリとしてしまう固有名詞も顔を出す。

「商店街のお祭りで地元のことを歌うと、子どもやお年寄りも喜んでくれるんです。地域の人たちの生活があり、それを歌うことで共感してもらうというのが、最も自然な音楽のあり方なんじゃないかということが徐々にわかってきました。それに、みんなが抱いている鎌倉のイメージを歌うよりも、何丁目の名物店主がどうしたという目の前のことにフォーカスした方が、曲も魅力的になるんです」(とまそん)

とはいえ、彼らの歌は地元の人たちだけに向けられているわけではない。誰もが参加できる音楽づくりを目指しているふたりのライブに足を運ぶ人たちは、地元民から音楽ファンまでさまざまだ。

「鎌倉には、通りがかりの人に自然と挨拶をする雰囲気があったり、人が穏やかで暖かく、どこか余裕があるんですよね。鎌倉の人たちがどんな雰囲気を良いと感じているのかということなど、この街に暮らしているからこそ見えてくる特色を伝えていきたい。もちろん、これがすべてだと言いたいわけではないけど、自分たちの曲を通して、こんな場所もあるんだということが少しでも届けられたらなと」(とまそん)

「新潟に旅行した時に訪れたスナックのお客さんたちが、サブちゃんが地方巡業の時につくった地元の曲をみんなで歌っていたんです。僕はその地域のことはほとんど知らなかったけど、その曲を聴いてどこか懐かしい気持ちになって。自分たちがしたいこともそれに近いのかもしれません。鎌倉の魅力を歌うことでみんなに来てほしいという思いもありますが、同時にそれぞれの街の人たちがこういう活動をしても良いんじゃないかというメッセージも込めているんです」(小川コータ)

いつかは地元のことを歌うミュージシャンを集めたフェスを開催したいという小川コータ & とまそん。ガイドブックで取り上げられる数ある観光スポット以上に、地元の曲を歌うミュージシャンがいるということが、鎌倉という街の豊かさを表しているかもしれない。

地域密着型ミュージシャンに聞きました!

島を離れて暮らす仲間たちの代弁者　五島のミュージシャン　ベベンコビッチ

洋楽からの影響を感じさせる、ビートルズ直系のメロディアスでアップテンポな曲調。しかし、そこに乗せられるのは、「みじょらしか」「ざまなびっしゃ」といった五島独特の方言だ。なんでも、極端な簡素化が計られたリズミカルな五島弁は、ロックとの相性が良いのだという。国家公務員として働いていたベベンコビッチさんを中心に結成されたベベンコビッチオーケストラ (現・ベベンコビッチ) は、「五島人の五島弁による五島のための地産地消バンド」というコンセプトでスタートした。ちなみに、アーティスト名に使われている「ベベンコ」も子牛を意味する五島弁だ。

「大学がなく、就職先も少ない五島の人たちは、進学や就職などを機に島を出ざるを得ないケースが多いんです。そうして島から出た人たちは、やっぱり田舎者だからコンプレックスを抱いていて、島外では方言を隠していたりするんです。でも、方言は文化のひとつだし、それまでコンプレックスを抱いていたものが実は素晴らしいんだということを、音楽で表現できないかと考えたんです」

社会人となり、島を離れたことで見えてきたものも多かったというベベンコビッチさん。そんな彼が、アマチュアミュージシャンとしての経験を活かし、バンドを結成した当初、その歌を最も届けたかったのは、故郷を離れて暮らす五島出身の仲間たちだった。

「18 年間この島で過ごす中で見てきたものを、地元の方言でポジティブに歌うことで、五島出身者に自信を持ってもらいたかったんです。みんな地元を離れてからも、おぼろげながら島のことは考えますが、それを言語化するのは難しい。でも、楽曲や歌詞があると自分を投影しやすくなり、青春時代を重ね合わせる人もいる。僕自身、音楽を通して自分を表現しようとするほど、島で過ごした時間の大きさを痛感したし、何を歌っていくべきなのかということも明確になっていきました」

その活動は、YouTube や Ustream などを通じて島外にも広がり、ベンコビッチさんは故郷を離れて暮らす人たちの想いを代弁する存在になっていく。そして、彼に共感した五島出身者たちが、周囲にその存在や魅力を伝えるようになったことで、結果としてベベンコビッチさんは、五島を全国に PR する役割も果たすようになった。

そんな彼は、2016 年に五島列島の北端・小値賀島に、ゲストハウス「オヂカノオト」をオープンした。ここでは、宿泊客の要望に応じて演奏を披露することもあるという。

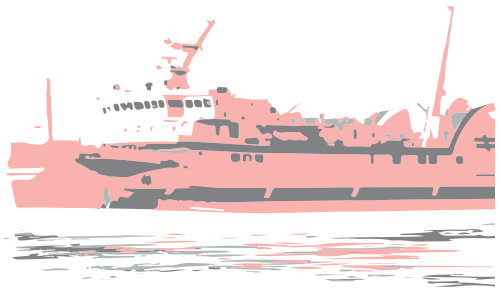
「活動を始めた当初に比べると、最近は SNS が普及し、音楽以外の方法でもコミュニティがつくりやすくなりました。その中である程度の役割は果たし終えたと感じているので、これからは音楽だけにこだわらず、島の魅力を伝えていければと考えています」

島を出た人から、島を訪れる人へ―。次の段階に進みつつあるベベンコビッチさんの音楽活動だが、それを支える島への思いは、これから先も変わらないはずだ。

【ベベンコビッチ】
2009 年に活動を開始した方言シンガーソングライター。翌年、地元メンバーとともにバンドを結成し、ニッポン放送主催「全国ナイスミドル音楽祭」準グランプリを獲得。その後も全国各地でのライブ活動、TV、CM への楽曲提供をこなしながら、音楽以外のイベントを企画・開催するなど、幅広く活躍している。2016 年夏、小値賀島にて、海の見える一日一組限定のゲストハウス「オヂカノオト」をオープン。

[GUIDE]

五島を疑似体験！？鎌倉で楽しむ「ごとりっぷ」



実は鎌倉にも、五島の食材や郷土料理などに触れられる場所がたくさんあるんです。
今回はその一部を店主のコメントとともにご紹介。タブロイド片手に、鎌倉で五島巡りを楽しんでみては？

五島の鮮魚

bistro OSHINO（ビストロ オシノ）

五島のトビウオとオレンジのマリネ

※天候や季節によっては入荷がない場合もあります。

星野裕亮さん

「漁師さんから直接仕入れていますが、何と言っても魚の処理が素晴らしいですね。五島は釣り好きにとっては聖地ですよね」

SHOP DATA
住所：鎌倉市扇ガ谷 1-8-6 小黒ビル B1
電話：0467-55-5327
営業時間：11:30 ～ 14:00(ランチ)
18:00 ～ 22:00(ディナー)
定休日：不定休

五島の鮮魚

Ristorante La Luce（リストランテ ラ・ルーチェ）

五島のトビウオとししとうのキターラ

※天候や季節によっては入荷がない場合もあります。

小川 真さん

「五島は魚の種類も豊富ですし、漁師さんの処理がうまいからか日持ちも良いんですよ。配達日数がかかっても取り寄せる価値はありますね」

SHOP DATA
住所：鎌倉市雪ノ下 1-7-6
電話：0467-23-2352
営業時間：11:30 ～ 14:00(L.O)
17:30 ～ 21:00(L.O)
定休日：水曜 (不定休あり)

五島の乾物

三留商店 (みとめしょうてん)

五島三菜

三留 昭代さん

「30 年以上取り扱っている『五島三菜』は、海外へのお土産などにまとめ買いされる方も多いですよ。五島は美味しい食材も多いので、いつか行ってみたいですね」

SHOP DATA
住所：鎌倉市坂ノ下 15-21
電話：0467-22-0045
営業時間：9:00 ～ 19:00
定休日 : 毎週火曜、第 3 水曜

五島うどん

こまめ

五島うどん

※写真はイメージです。

石坂 かえさん

「11 月 25 日～ 27 日に、ランチで五島うどんを甘味とセットでご提供します。つるっとしたおうどんと上品なあごだしを、ぜひみなさんにも味わっていただきたいです」

SHOP DATA
住所：：鎌倉市佐助 1-13-1
電話：0467-23-8334
営業時間：11:00 ～ 17:45(L.O)
定休日：火曜、第 3 月曜

五島のつばき酵母

mbs46.7（エムビーエスヨンジュウロクテンナナ）

エダムチーズとクミンのリュスティック

※パンの種類は未定

岸本 朗子さん

「11 月 26・27 日に、五島の椿酵母を使ったパンを販売します。実は、数年前まで『サラ』という五島うどんやさんが店の前にあって、できたてのお出汁をいただくのが毎朝の日課でした」

SHOP DATA
住所：鎌倉市大町 1-1-13
電話：0467-81-5541
営業時間：11:00 ～ 18:00
定休日：月曜、火曜、不定休※祝日営業
（WEB サイトや電話にてご確認ください）

五島の椿油

KAFKA（カフカ）

生搾り椿油

菖蒲 隆浩さん

「11 月より生絞りの椿油を使ったヘッドマッサージ（30 分 4320 円）を始めます。(サービス期間未定) 椿油は髪に良いというのは知っていましたが、ここまで艶が出るのには驚きました」

SHOP DATA
住所：鎌倉市材木座 3-5-23 野畑ビル 1F
電話：0467-60-5330
営業時間：10:00 ～ 19:00(火曜～土曜)
10:00 ～ 18:00(日曜)
定休日：月曜、第 1・第 3 火曜

[RECIPE]

鎌倉生まれのスパイスでアレンジ！“バラッツ流”絶品五島うどん

協力：浜口水産、アナン

鎌倉・極楽寺に拠点を置く「東京スパイス番長」ことメタ・バラッツさんが、自社製のスパイスを使って五島うどんをアレンジ。ぜひ五島の方々にも試していただきたい絶品レシピができあがりました。

【メタ・バラッツ】
1984 年鎌倉生まれ。インド・グジャラート出身の父のもと、アナン株式会社の 2 代目としてインド食材の輸入や新商品開発等に従事。2011 年、「女川カレー Project」を開始。2014 年、南青山にカレー屋兼スパイス屋「BHARAT! スパイスラボ」開店。2016 年、「バラッツ流!絶品スパイスカレー」（ナツメ社）刊行。

「五島うどんは細麺でコシがあるので、カレーのスープとも絡みやすく、とても相性が良いですね」

キノコたっぷり五島カレーうどん

材料：4 人分

- 舞茸 1 パック
- しいたけ 1 パック
- 鶏もも肉 (ひと口大に切る) 200g
- アナン 蔵出し酵母チャツネ ベーシック (あれば) 大さじ 1
- ごま油 大さじ 2
- にんにく (みじん切り) 大さじ 1
- しょうが (みじん切り) 大さじ 1
- 玉ねぎ (粗みじん切り) 大 1 個
- トマト (さいの目切り) 1 個
- 浜口水産真鯛みそ (通常の味噌でも可) 大さじ 1 強
- しょうゆ 大さじ 1
- あご入りの浜口だし (通常のだし汁でも可)1L
- 五島手延うどん 400g

ネギ (斜め切り)　適量
しょうが (千切り)　適量
かまぼこ　適量

＜ホールスパイス＞
赤唐辛子　2 本
＜パウダースパイス＞
ターメリック　小さじ 1/2
コリアンダー　小さじ 1/2
クミン　小さじ 1
レッドペッパー　小さじ 1/2

手順
----
1. キノコは石づきを取り、食べやすい大きさに切り分ける。
2. 鍋にごま油を熱し、赤唐辛子を加える。
3. にんにく、しょうがを加え、焦げないように炒める。
4. 玉ねぎを加えて飴色になるまでじっくり炒め、トマトを加え水分が飛ぶまでよく炒める。
5. パウダースパイス、真鯛みそ、しょうゆを加えて少し煮る。
6. チャツネで下味をつけておいた肉を入れ、炒める。
7. 肉の表面が白っぽくなったら、きのこを加えて炒め合わせる。
7. だし汁を少しずつ加え、10 分程煮込む。
8. うどんを茹で、水でしめる。
9. うどんと汁を器に盛り、お好みでしょうがやネギ、かまぼこなどをトッピングする。

1

2

3

1. 五島手延うどん
㊐長崎五島うどん TEL.0120-451-560
2. ばらもん揚げ
㊐浜口水産 TEL.0959-86-0032
3. コリアンダークミン 55g
㊐アナン TEL.0467-25-6416

[COLUMN]

島暮らしは、突然に。

SUKI→JAPAN クワタの五島移住体験記

2ヶ月前、僕は東京都内の某大手小売企業を辞め、長崎県五島列島の福江島でクロマグロの完全養殖（近大マグロ）を行っている豊田通商と、近畿大学による産官学のベンチャー企業「ツナドリーム五島」に転職移住しました。

別段、東京の暮らしが嫌いなわけでも、会社に不満があるわけでもありませんでした。ただ、映画『shall we dance?』で主人公の役所広司が、中央線の車窓からダンス教室を見上げるシーンのように、何か満ち足りないものを日々感じていました。

「このままでよいのか…」。そんな時、知人の紹介で出会ったのが、ダンス教室の草刈民代、…ではなく、五島で養殖されているクロマグロでした。「これしかない!」。直感でした。

転職の話はトントン拍子に進みましたが、多摩の小池百合子こと嫁から厳しい追及を受け、築地移転問題と時を同じくして、五島移住問題が勃発しました。一時は、豊洲新市場と同じく移転延期も覚悟しましたが、なんとか家内の心の盛り土も埋まり、人生初の単身赴任生活がスタートしました。

移住にあたり、以前から親交があった五島のとと姉ちゃんこと、島でデザイナーをする有川智子さんが、8LDK の一軒家を月 2 万円という破格の家賃で手配してくれました。

「ラブ・ストーリーは突然に」ならぬ、「ツナドリームは突然に」始まった五島生活で一番びっくりしたことは、「島の人はよく働き、よく飲む」ということです。特に農水産関係者は週休 1 日は当たり前で、日の出とともに働き、日の入とともに飲み始めます。お酒の飲み方も独特で、乾杯したら自分の杯を一気に飲み干し、相手に返してついであげる「返杯」という儀式が日常的に行われており、島の住民は「返杯」どころか、まさに「変態」な習性を持っています。クレジットカードを使える店も少ないので、現金と強靭な肝臓を持つ者が島を制すと言われております。

脱線しましたが、実際に住んでみて、本当に五島は素晴らしい島だと感じます。美しい海と山、美味しい魚、世界でも珍しい隠れキリシタンの歴史や文化。南国リゾート感もありながら、日本の四季も味わえる。これだけバランスの良い島はないと思います。

五島市は長崎県下で移住者が最も多いため、島には僕と同じような移住者がたくさんいます。だから、僕みたいな新参者が現れてもよそ者扱いするような雰囲気はありませんし、理解者も多いです。きっとこの島には人を呼び寄せ、受け入れてしまう不思議な力があるのだと思います。

時代の変化とは恐ろしいもので、昔は話題にも上らなかった島暮らしが、いまや新しい生き方としてメディアで特集されるまでになりました。これからの島暮らしは、豊かな自然やスローライフを満喫するだけではなく、その魅力をグローバルに発信していくものになっていくと思います。そんなグローカルな世界を、「くちびるにマグロを」歌いながら夢を見ています。

【桑田隆介】
1979 年生まれ。都内大手小売企業を退職し、長崎県五島列島福江島に移住。都会の女子に島暮らしの提案を行う SUKI→JAPAN のメンバー。現在、(株)ツナドリーム五島のセールスマネージャー。東京から五島に移住したマグロ養殖業者のブログ「くちびるにマグロを」を執筆中。
ameblo.jp/ryusukekuwata/

[COLUMN]

五島と鎌倉をつないだうどん屋「サラ」

鎌倉在住クリエイター・藤本あやが綴る五島うどんの記憶

鎌倉駅東口を通り抜けて、若宮大路を由比ケ浜方面へ。滑川を渡ってすぐの場所に「サラ」はありました。通りを歩いているだけで、出汁のいい香りが「おいで」と誘っているよう。魚をベースにしたつゆは、薄味で角のとれたまるい味がして、食べるほどにほっとしたものです。細くて、きめこまやかな五島のうどん。

ある時、カウンターで食べていると、パリン!とお皿が割れたことがありました。そのとき、一度あることは二度ある…と、自ら小さなお皿を割ったママの姿。こういった験の担ぎ方もあるのだと、妙に感心したことをいまでも覚えています。

そう。鎌倉にはかつて、五島うどんを食べられるお店があったのです。また食べたいなぁ。

【藤本あや】
クルスカ Design&Workshop ディレクター。広島出身鎌倉在住の一児の母であり、暮らしと働きから見えてくる今を綴るつくり手。興味と関心は、日常の延長線上にあること。衣食住と人。地域に根ざして暮らし、その土地に身を置いて働く人など、いろいろな地域でインタビューと対話を重ねている。

[TOPIC]

五島最新NEWS

今年はリノベオープンラッシュ

島デザイナー・有川智子が旬の情報をお届け

1. 温泉と漁師のまち・荒川に、ゲストハウス「ネドコロ ノラ」がオープン

福江島の西の端、海のそばの漁師町・荒川にゲストハウスがオープン。ゆっくりと夕陽を眺めるもよし、温泉や足湯に浸かって疲れを癒やすもよし、角打ちで地元の方々と杯を交わすもよし、各々ゆっくり好きな時間を過ごせる、そんな宿です。

住所：五島市玉之浦町荒川 274-4
電話：080-2789-4846
営業時間：10:00～17:00
定休日：不定休
URL：nedokoro-nora.com

2. 珊瑚漁で栄えた富江の商店街にできた図書交流施設「さんごさん」

空き家になっていた築80年以上の古民家をリノベーションして生まれた「さんごさん」。ここに収蔵されているのは、人生ベスト 3 の本。大学教授から漫画家、五島のバスガイドさんに農家さんまで、いろんな人の「人生の3冊」に出会えます。

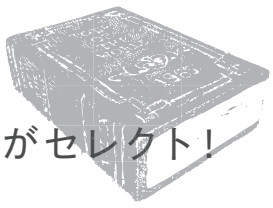
住所：五島市富江町富江 280-4
E-mail：353sangosan@gmail.com
営業時間：10:00～18:00
定休日：水曜・木曜（不定休）
URL：sangosan.net

3. 奥浦の入り江で手づくり、ほっこりの「ねこたまshop&cafe」が営業中

奥浦の海を横目に美味しい珈琲や手づくりのお菓子が頂けたり、こだわりの食材やオーナーが育てた野菜が買える、のんびりとした時間が流れる「ねこたま」。いつの間にか人が集まる、地元の人にも愛される島の新しい居場所です。

住所：五島市奥浦町 1560
電話：0959-73-0730
営業時間：10:30～17:30
定休日：水曜・木曜・金曜

[CULTURE]



鎌倉の古書店「ブックスモブロ」がセレクト！五島を知るためのブックガイド

鎌倉で毎年開催している「ブックカーニバル」というイベントで、以前に島をテーマにしたリトルプレスを集めた「島 ZINE」という企画を行いました。その時に、五島列島の小値賀島で発行された『小さな島で』(①) という本と出会ったことが、五島に興味を持つきっかけになりました。この本で小値賀島は、特別な観光地はなく、あるのは人々の暮らしときれいな砂浜だけという紹介のされ方をしているのですが、完成度がとても高く、ブックスモブロでも好評でした。この本は「おぢかアイランドツーリズム」という団体がつくっているのですが、この時に初めて「民泊」というワード聞き、新鮮に感じた記憶があります。

同じく「島 ZINE」に参加してくれた『五島 ZINE』(②) は、東京から発信する五島をテーマにしたフリーペーパーです。東京の人が行けるお店やツアーなどを中心に紹介した興味深い内容になっています。こうした出版物を通じて、五島に興味を持つ方ももちろん多いのですが、一方で島出身の人たちが故郷を思い返すきっかけにもなるんだということを、「島 ZINE」を通じて感じました。

『美しい教会を旅して』(③) は、鎌倉で暮らすモデルの KIKI さんが国内外の教会を巡ったフォトエッセイです。本の中では五島の教会も紹介されていて、鎌倉と五島を結ぶ一冊と言えるかもしれません。

①『小さな島で』
（おぢかアイランドツーリズム）

②『五島 ZINE』
（五島 ZINE 編集局）

③KIKI『美しい教会を旅して』
（マーブルブックス）

【荘田賢介（ブックス モブロ）】
2011 年に鎌倉・大町にオープンした古書とリトルプレスの書店「ブックスモブロ」店主。自然、暮らし、山岳、美術書、文芸などの書籍をユニークな名前の棚で分類している。「ブックカーニバル in カマクラ」の代表も務めている。

SHOP DATA
books moblo
住所：鎌倉市大町 1-1-12 WALK 大町Ⅱ 2F-D
電話：0467-67-8444
営業時間：10:00 ～ 18:00
定休日：月曜（祝日営業）

データから見る五島と鎌倉

五島列島について

九州の最西端、長崎港からおよそ 100km 西に位置する離島で、140 あまりの島々からなる。有人島は 18 で、全島が長崎県に属し、4 つの自治体に分かれている。海流や地形などの条件が良いため、多くの魚介が獲れるほか、農業や畜産業もさかん。島々には多くのカトリック教会が点在し、「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の世界遺産登録を目指す取組みが進められている。

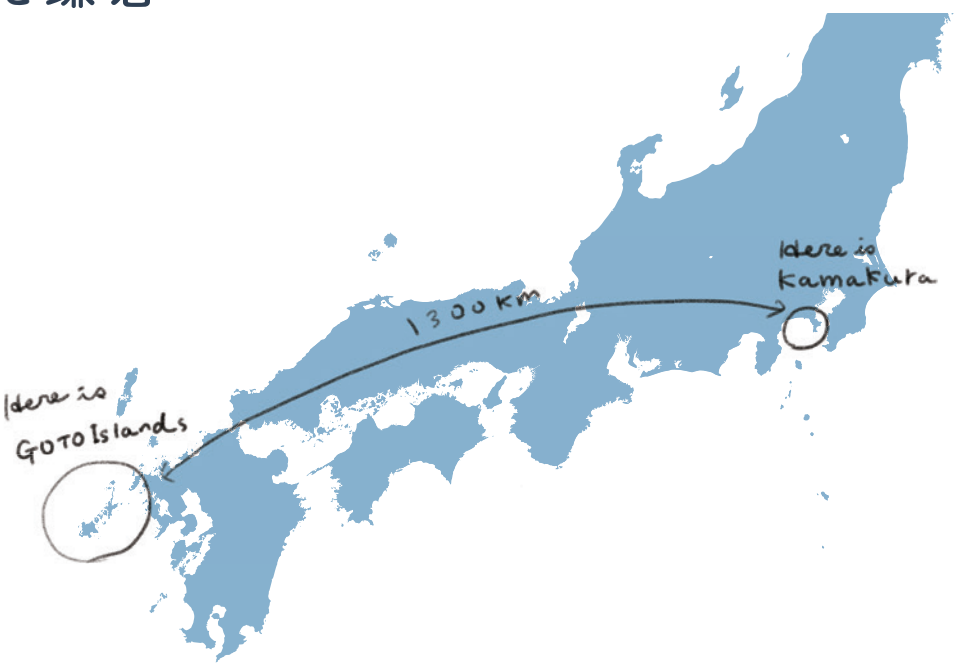
DATA

※五島市 , 新上五島町 , 小値賀町 , 佐世保市宇久町の合計

面積：約 690km²(世界大百科事典第 2 版)
平均気温：17℃
人口:61,733 人 (2015 年国勢調査人口速報値による)
前年度転入者数:1,901 人 (2015 年※宇久町除く)
前年度観光客数：約 44 万人 (2015 年)
寺社の数：約 270（五島 ZINE 調べ）
教会の数：51

特産品：五島うどん、椿油、かんころ餅、あごだし
伝統工芸品：ばらもん凧
著名人：川口春奈 (女優)、時津海（元大相撲力士、第 16 代時津風親方）
主な観光地：高浜海水浴場 (五島市)、頭ケ島天主堂 (新上五島町)、旧野首教会 (小値賀町)

年中行事：
1 月　下崎山町のヘトマト（福江島）
2 月　五島椿まつり（福江島）
6 月　ほたるのふるさと相河川まつり（中通島）
7 月　海開き（各島）
8 月　チャンココ (福江島)
10 月　福江みなとまつり (福江島)

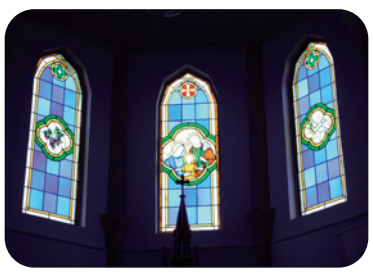


ACCESS to 五島

●航路：宇久島、小値賀島、中通島 (有川港・青方港・鯛ノ浦港・奈良尾港)、福江島、奈留島
＜長崎港から＞
フェリー 2 時間 35 分 (奈良尾港)、3 時間 10 分 (福江港)
高速船　1 時間 40 分 (有川港･鯛ノ浦港)、1 時間 15 分 (奈良尾港)、1 時間 25 分 (福江港)
＜佐世保港から＞
フェリー 2 時間 30 分 (宇久港・有川港)
　　2時間 40 分（小値賀港）
高速船 1 時間 20 分（宇久港・有川港）
　　1 時間 25 分 (小値賀港)
＜博多港から＞
フェリー 4時間 10 分（宇久港）～8時間 30 分 (福江港)
経由 小値賀港・青方港・奈留港
※九州商船、野母商船、五島産業汽船、五島旅客船がそれぞれ運航

●空路：福江島 (福江空港)
＜長崎空港から＞　ORC 約 30 分
＜福岡空港から＞　ORC 約 1 時間

高浜海水浴場（福江島）


教会堂のステンドグラス

More info: www.gotokanko.jp/contents/access/

鎌倉について

神奈川県三浦半島の西の付け根に位置する。三方を山に囲まれ、一方が海に開けた独特の地形で、豊かな自然に恵まれている。また、鎌倉幕府が置かれた地であり、古くからの歴史や文化が多く残されている。歴史的な名所に加え、夏には海水浴も楽しめるため、年間を通じて多くの観光客で賑わう。

DATA

面積：39.53km²
平均気温：16.7℃
人口：172,302 人 (2016 年 9 月 1 日現在)
前年度転入者数：7,551 人 (2015 年)
前年度観光客数：2,293 万人（2015 年）
寺社の数：162
教会の数：10

特産品：しらす、鎌倉野菜、鎌倉ハム、鎌倉ビール
伝統工芸品：鎌倉彫
著名人：アンジェリカ (シンガーソングライター)、伊池知潔 (ミュージシャン)、鶴田真由 (女優)
橋爪大三郎 (社会学者)、養老孟司 (解剖学者)
主な観光地：鎌倉大仏殿高徳院、鶴岡八幡宮、長谷寺
主な祭り：鶴岡八幡宮例大祭、鎌倉まつり、鎌倉薪能

ACCESS to 鎌倉

●電車：JR 鎌倉駅
＜東京駅から＞
横須賀線 約 60 分
＜大宮駅から＞
湘南新宿ライン 約 90 分

旅椿
GOTO→KAMAKURA
TABI-TSUBAKI
facebook.com/tabitsubaki/
「旅椿」関連商品のお取り扱いやコラボレーションに興味がある方は tabitsubaki@gotozine.net までお問い合わせください。

○○と鎌倉について

「○○と鎌倉」は、地域間交流をテーマにしたイベント連動型のペーパーメディアです。古都・鎌倉を拠点に、国内外のさまざまな地域とコラボレートし、「地元目線」でも「よそ者目線」でもない、新しいローカルメディアの形を提案しています。また、フリーペーパーと連動したイベントやワークショップも行っています。

※「○○と鎌倉」では、国内外問わずパートナーエリアを募集中。
詳しくは、下記までお問い合わせください。
andkamakura@qonversations.net
「○○と鎌倉」Facebook ページ：
facebook.com/andkamakura/

編集後記

鎌倉で五島フェアを開催することがきっかけでスタートした今回のタブロイド制作。フェアのための商品開発が誌面に反映されたり、誌面のコンテンツがイベントに派生したりと、色々なものが影響を与え合う、刺激的な体験になりました (原田)

「鎌倉に住んでいる、五島好き」。そこから始まった企画ですが、タブロイドをつくることで予想以上の広がりや意味が生まれた気がしています。改めて大好きな五島列島と、コラボ力半端ない鎌倉に乾杯! (狩野)

地元の見慣れた風景や素材を地元以外の目線や技で見つめ直すと、こんなにも可能性が広がり、違った魅力が見えてくるのかとワクワクしました。ここをきっかけに交流が生まれ、続いていくことでまた新たな文化が生まれる気がします (有川)

地域のことが外から見えないとき、それぞれのまちに暮らす人の声や視点を通じて知るなら、きっと内側と外側がつながる機会。話をききたい、会いたい、行ってみたい! そんなワクワクがあふれる時間を過ごせました（藤本）

credit

編集長：原田優輝 (カンバセーションズ /○○と鎌倉)
コーディネーター：狩野真実 (SUKI→JAPAN/○○と鎌倉)
ライター：藤本あや (otozure design/KULUSKA)
デザイン：有川智子 (草草社)
表紙写真：大滝洋之 (Brightlogg,Inc.)
協力：五島市商工会
印刷：株式会社五色
--
発行 ：五島 ZINE
東京都新宿区神楽坂 2-19- 603 銀 6 五島 ZINE 編集局
E-mail: gotozine@gmail.com
URL:www.facebook.com/gotozine
--
企画・製作 :○○と鎌倉／カンバセーションズ
神奈川県鎌倉市材木座 6-10-17
TEL: 0467-40-5818
E-mail: andkamakura@qonversations.net
URL:qonversations.net

2016 年 11 月 1 日発行

本誌内容の無断転載・複製は禁じます。