



Shimabara
Special
Quality

～もっと身近に、島原ブランドを～ 島原スペシャルクオリティ

「幻の島原いぎりす」



いぎりすとは、島原地方特産の海藻「イグス」を干したものと、ニンジンや白身魚などを一緒に煮込み、ゼリー状に固めた島原の郷土料理です。

混ぜる素材は家庭によって違いますが、中屋商店では具材に有明海や橘湾で獲れるフグや地場産ニンジンなど、地元特産品にこだわって仕上げています。

○中屋商店 城内一丁目 (☎ 62-3675)



「島原の天然シリカ水素水」



雲仙普賢岳の火山活動から生まれた天然シリカ(ケイ素)が豊富に含まれている島原の水を原水に、特殊な製法により水素を溶け込ませました。

普段の食事と併せて体に重要なミネラルであるシリカを簡単に補給することができます。

○島原水素水(株) 南千本木町 (☎ 62-0050)



▶問い合わせ先 しまばらブランド営業課 (☎内線 573)

地域おこし協力隊コラム

協力隊、なんしょよっと?

地域おこし協力隊 上田 友



故郷に興味を持ち、より深く知ると、この地と人に愛着を感じます。私が再発見した今の島原の魅力を、このまちの人々と共に作り上げる、KOKONIZI(ここにき)プロジェクト。この仕事を通して多くの人と出会い、語り合い、そして時には励まされています。寄り道したい所があるまち歩き、会いたい人がいるまち歩き。最新の島原は今日のまちな

新たなへふるさと島原の暮らしを味わっています。十代の頃の想いに触れてみたくなり、かつて通学していた道へと遠回りをしてみました。新しい道や建物もありますが、あの通学路は当時のままで、道幅と記憶と重なっていきます。何だろっ：懐かしさに触れると何とも言えない感覚になり：改めて私は帰郷しているのだなと実感します。

かにより、このまちが動いていることを伝えたいと強く思います。このまちに暮らす人たちとの「縁」が、島原での「味」のある暮らしなのだと思っていて大事にしたいです。

協力隊の任期も残り一年余りですが、新たに着任する隊員たちも含め、多くの素材、人材に恵まれるこのまちで、色々な味が生まれる可能性にワクワクしている今日この頃です。

▼問い合わせ先 政策企画課 (☎内線146)



隊員同士意見を交わす上田隊員(左)
(市役所本庁舎 川床デッキ)