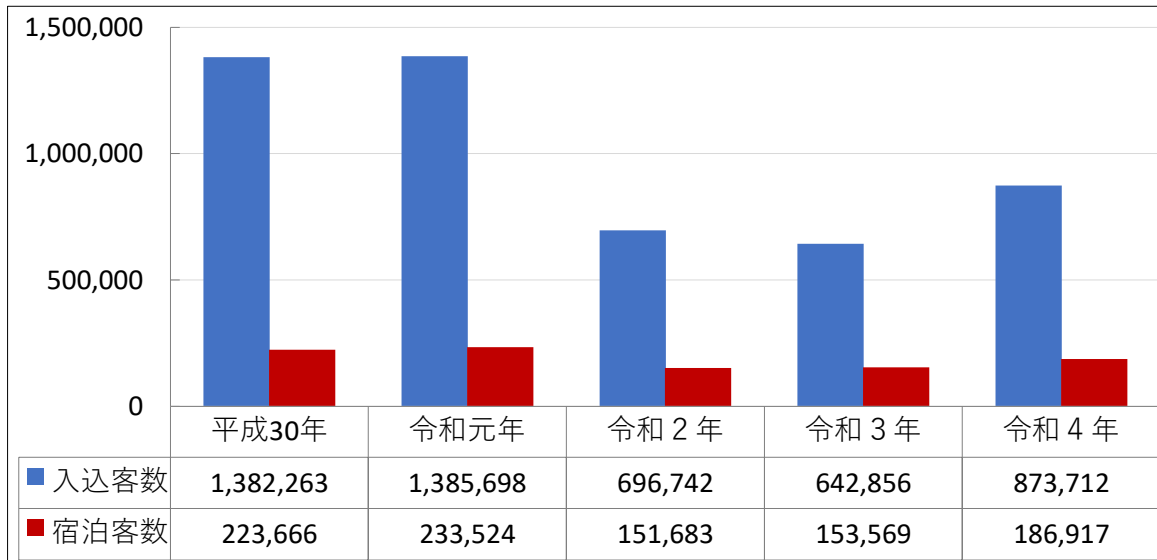


4. 観光

(1) 観光客数

① 入込客数及び宿泊客数

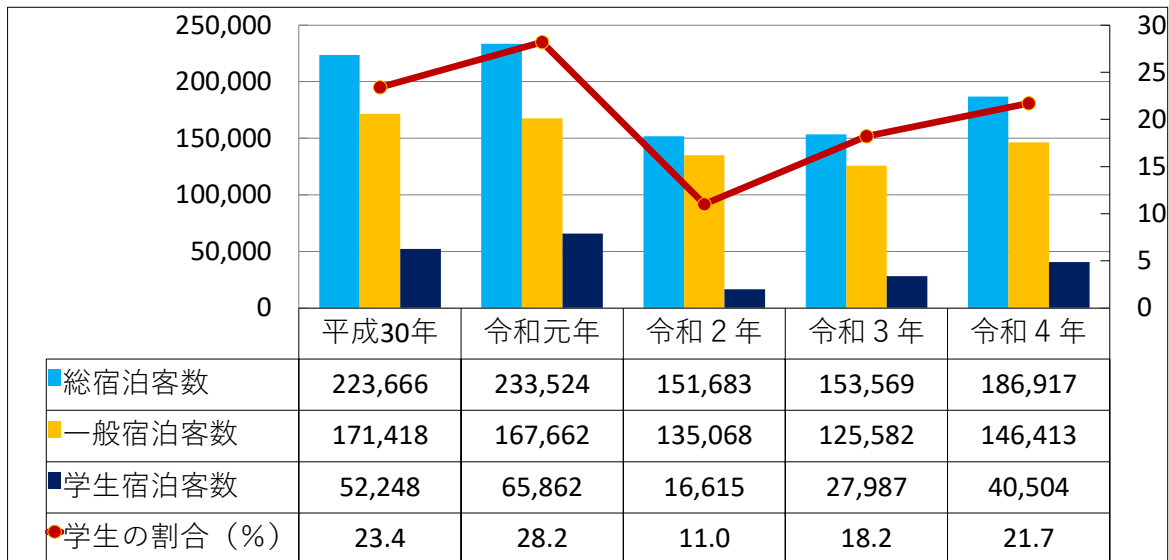
(単位：人)



令和2年以降は新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、入込客数・宿泊客数ともに大幅に減少したが、令和4年は、全国旅行支援事業をはじめとする県や市の宿泊割キャンペーン実施等により、前年に比べ増加している。

② 宿泊客のうち学生宿泊客数

(単位：人、%)



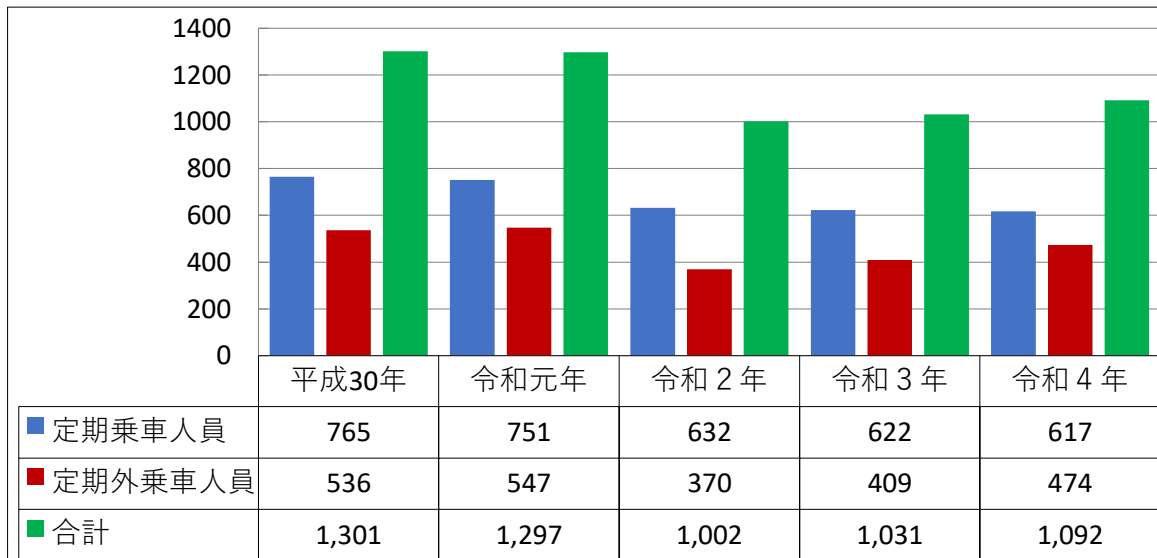
令和元年までは、総宿泊客数・学生（児童、小学生を含む）宿泊客数ともに、増加傾向にあったが、令和2年以降は新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、大幅に減少した。令和4年は、「近場志向」が高まったことにより、県内の修学旅行が増加している。

4. 観光

(2) 公共交通機関利用状況

① 島原鉄道乗車人員数

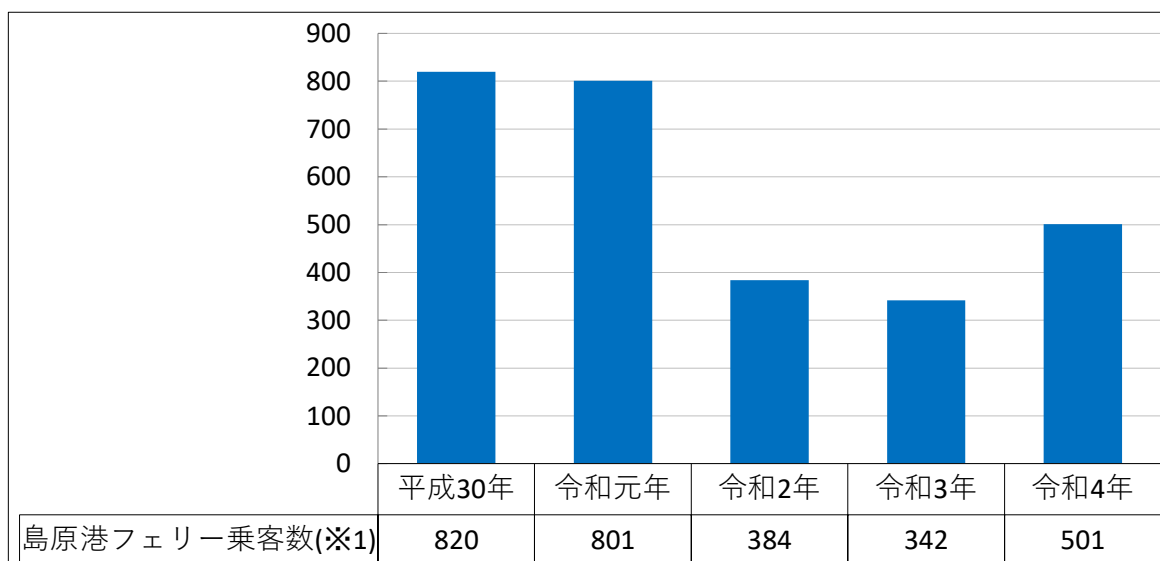
(単位：千人)



定期外乗車人員は、令和2年以降、新型コロナウイルス感染症の影響により減少していたものの、徐々に回復している。一方、定期乗車人員は、少子化の影響により減少傾向が続いている。

② 島原港フェリー乗客数

(単位：千人)



島原港フェリー乗客数は令和2年以降、新型コロナウイルス感染症の影響により減少しているが、令和4年は入込客数の増加に伴い、増加が見られた。

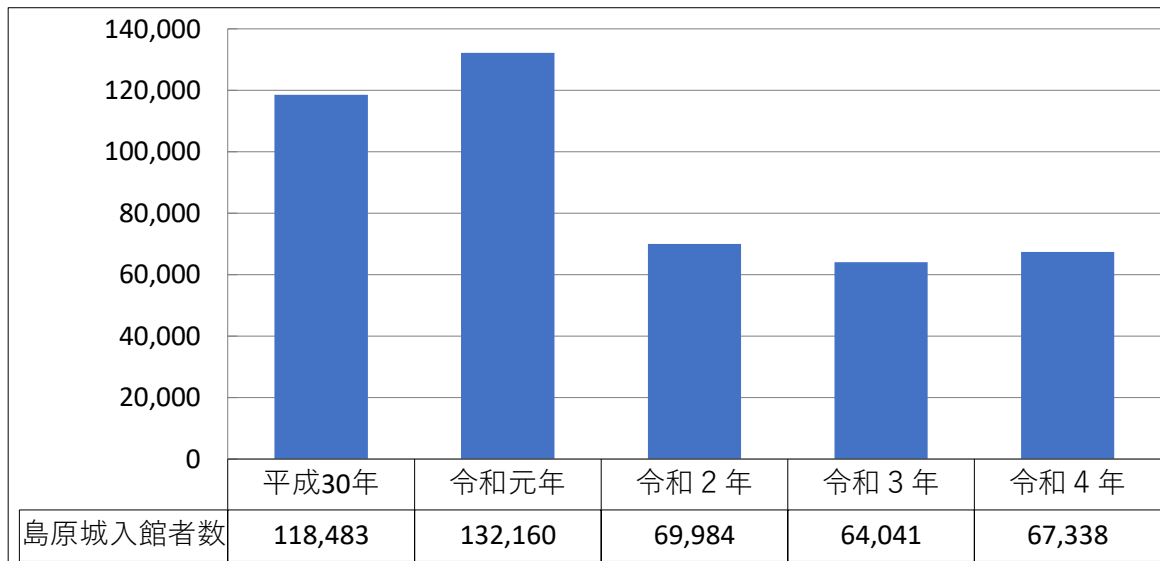
(※1) 乗客数は、高速船三池島原ライン、熊本フェリー、九商フェリーの総計

4. 観光

(3) 各観光施設の入場者等の状況

① 島原城

(単位：人)



2024年に築城400年を迎える、島原を代表する観光名所。明治維新で廃城となったが、昭和39年に天守閣が復元された。令和2年以降は新型コロナウイルス感染症の流行により、入館者数が大幅に減少した。令和4年は、まん延防止等重点措置が解除されたことで、観光客が徐々に戻り始め、増加に転じ始めている。

② 武家屋敷

武家屋敷は、島原市の観光名所の1つで、平成21年度に景観計画を策定し、街並みを保存するために、武家屋敷街なみ保存整備事業等の補助事業を実施している。山本邸、鳥田邸、篠塚邸の3棟を一般公開し、より身近に藩政時代の面影に触れることができるようにしている。

③ 鯉の泳ぐまち

昭和56年から地域住民のまちづくりとして整備。平成21年度には湧水庭園四明荘を購入、平成27年度には鯉の泳ぐまち観光交流センター「清流亭」をオープンし、さらに観光客の誘客を図っている。

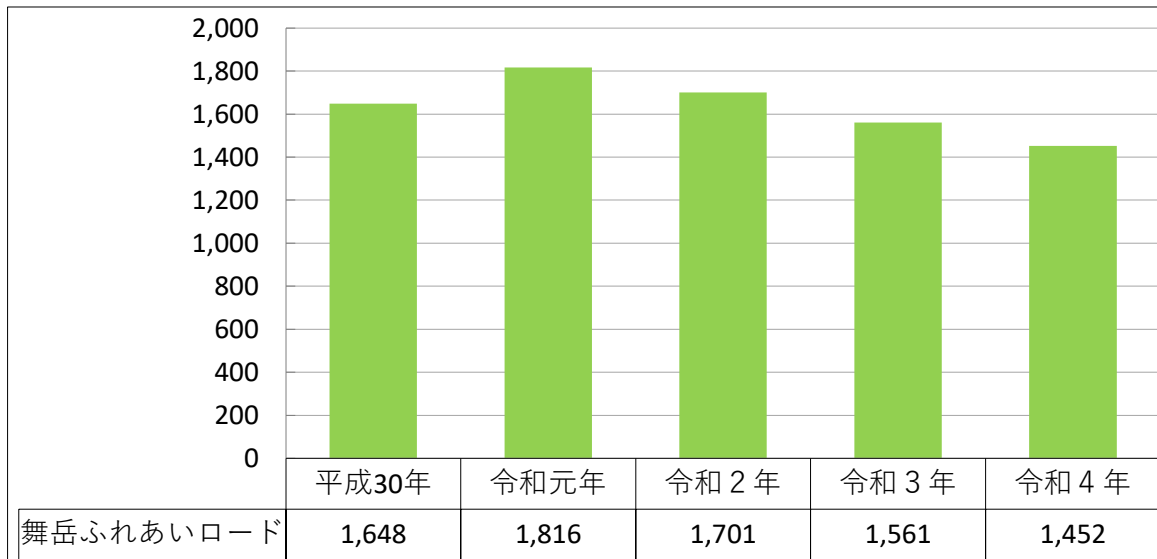
④ 島原湧水群

島原市内には70カ所以上の湧水ポイントがあり、全体の湧水量は1日に22万トンといわれている。四明荘、浜の川湧水、鯉の泳ぐまち、清流亭、武家屋敷水路などが見どころ。

4. 観光

⑤ 舞岳ふれあいロード

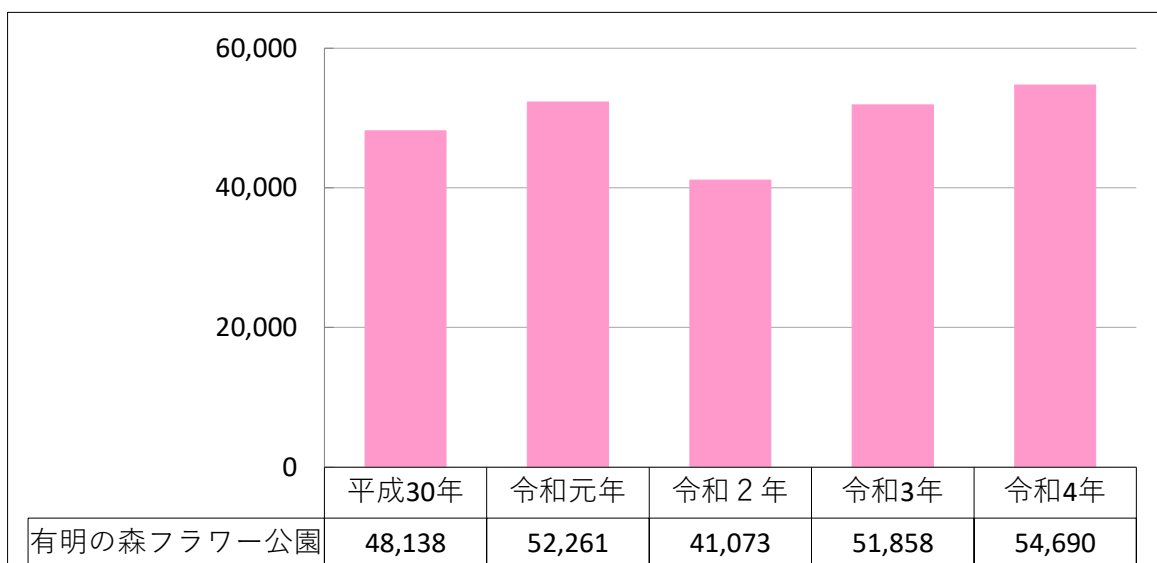
(単位：人)



舞岳を頂点に扇状に広がる有明の台地にちなみ、8888段と全て末広がり、平成8年8月8日午前8時に開通。緑あふれる自然の中で多くの人々のふれあいと健康づくりを願って造られた。全長3km、標高差314m、片道約1時間で、気軽にハイキングが楽しめる。

⑥ 有明の森フラワー公園

(単位：人)

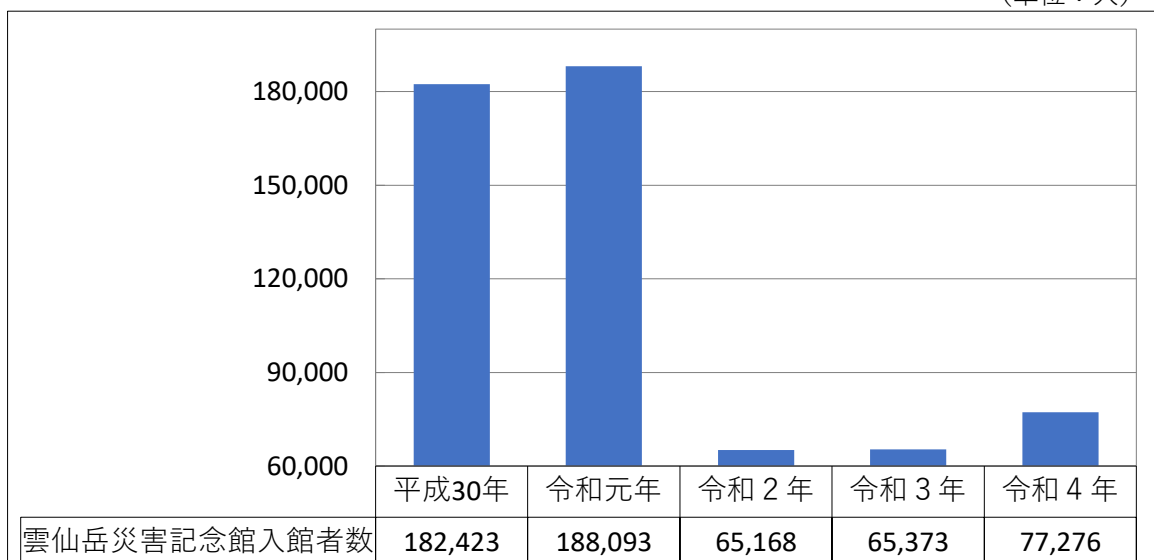


舞岳のふもと、県道愛野・島原線沿いにあり、眼下に有明海、背後には平成新山を望む風光明媚な場所で、四季折々の花が楽しめる公園。秋には、サルビアやコスモスが、まるで花のじゅうたんのように咲き乱れ、公園内を埋め尽くし観光スポットとして親しまれている。

4. 観光

⑦ 雲仙岳災害記念館

(単位：人)

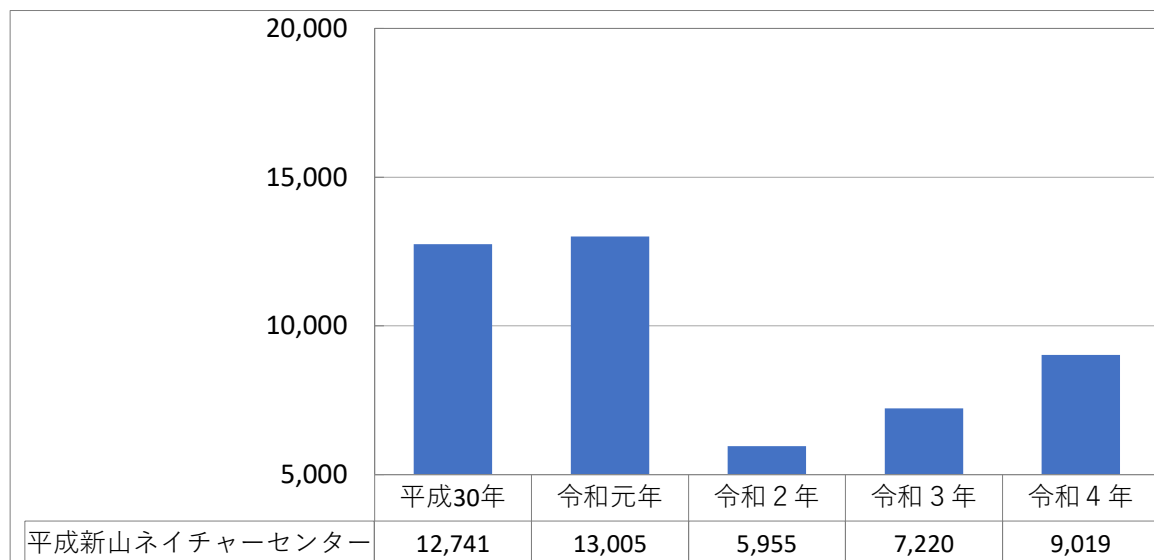


平成14年に開館した火山体験学習施設で、雲仙・普賢岳の噴火活動を、映像や様々な資料により学ぶことができる。

令和2年以降は新型コロナウイルス感染症の流行のため、入館者数が大幅に減少したが、令和4年は修学旅行生も戻りつつあり、入館者数は増加傾向にある。

⑧ 平成新山ネイチャーセンター

(単位：人)



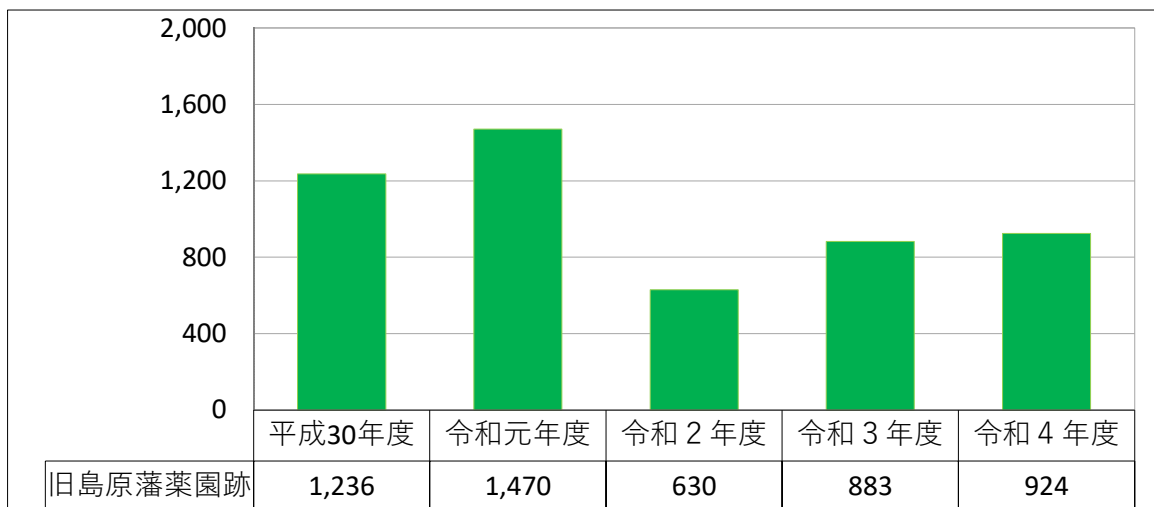
島原半島ユネスコ世界ジオパークの見どころの一つで、垂木台地という高台にあり「平成新山」を最も近くで見ることができる。

4. 観光

(4) 文化財の観光客の状況

旧島原藩薬草園跡

(単位：人)



国指定史跡である旧島原薬園は、例年1,000人を超える観光客が訪れていたが、令和2年度以降「薬草フェア」が中止され、令和4年度も令和元年度までの水準に戻っていない。

(5) 島原市の年間イベント

① 島原初市

3月上旬開催。江戸時代初期、島原城築城の際に、各地から集められた労働者たちのために開かれた「市」が始まりとされる。今では、島原を代表とする春の風物詩のひとつであり、霊丘公園グラウンドに多くの出店が並び、飲食物や植木等の販売を行う。

② 島原ふるさと産業まつり

地場産業のPRを目的として開催されている。島原の特産品や地元産品・日用品などを取り扱う店舗が一堂に会し開催される。

4. 観光

③ 島原水まつり

昭和62年から実施。毎年、水の週間に合わせ8月上旬に、水に感謝する祭りとして、地域住民に親しまれ、水に困んだ各種イベント等が開催される。

④ 精霊流し

毎年、8月15日に市内各所で開催。300年の長きに渡り続けている伝統行事。切子灯ろうにロウソクを灯した精霊船が闇夜の有明海に浮かぶ姿は幻想的です。

⑤ 島原温泉ガマダス花火大会

毎年、8月下旬に島原港で開催され、豪華な花火が温泉郷の夜空に打ち上げられる。市内外からも多くの観光客が訪れ、露店約100軒が立ち並び多くの人で賑わいを見せている。

⑥ 島原城薪能

毎年、10月上旬に実施される秋の伝統行事。1686年（貞享3年）3月6日、肥前島原藩初代藩主松平忠房が帰国するにあたって将軍綱吉より馬を拝領し、閏3月26日に島原に帰るや、それを祝っての御能の会が催されたのが起源。昭和58年秋、日本古来の芸能と現代庶民との文化の接点を求めて復活。

⑦ しまばら温泉不知火まつり

毎年、10月中旬に実施される秋の伝統行事。不知火奉納舞台やしまばらガマダス阿波踊り大会、島原コスプレの乱が行われる。不知火奉納舞台では、「歴史、文化や大地の恵みに感謝」を表現する伝統芸能や舞踊が披露される。

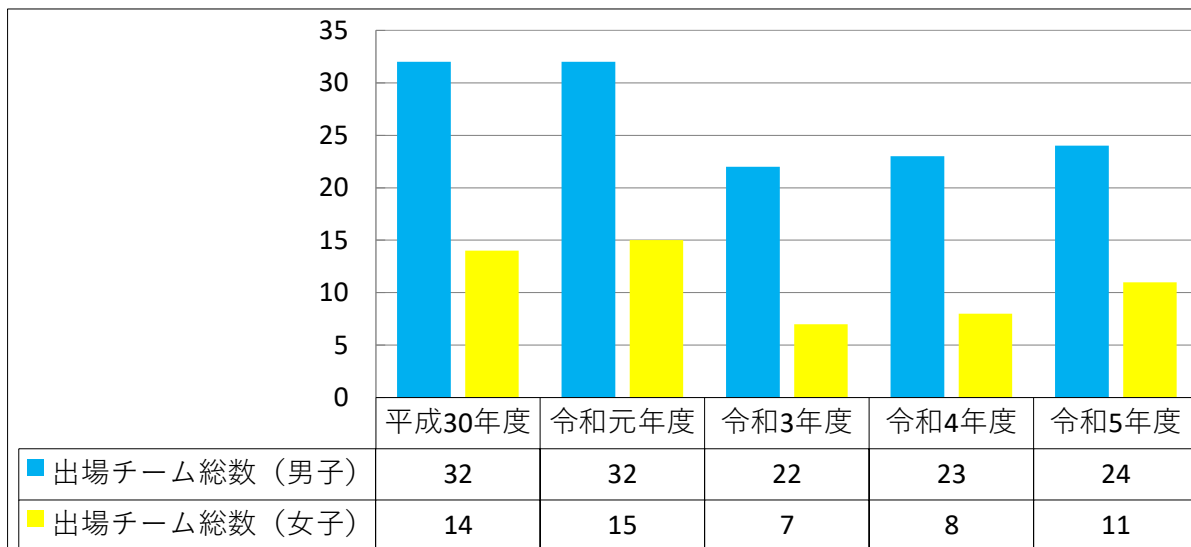
⑧ 島原ウィンターナイト・ファンタジア

毎年12月上旬から1月上旬まで開催。人気のSNS映えスポットや「遊べるイルミ」「動くイルミ」など、約20万球のイルミネーションが飾られ、子どもから大人まで楽しめる冬の風物詩となっている。

4. 観光

⑨ 平成新山 島原学生駅伝

(単位：チーム)



※出場チーム総数はオープン参加チーム数を含む。

※令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により中止。

駅伝大会は、「平成新山」を冠とする大会として、島原の魅力・情報を発信し、交流人口の拡大と地域の活性化に寄与することを目的に、平成10年度、半島3市でスタートした。

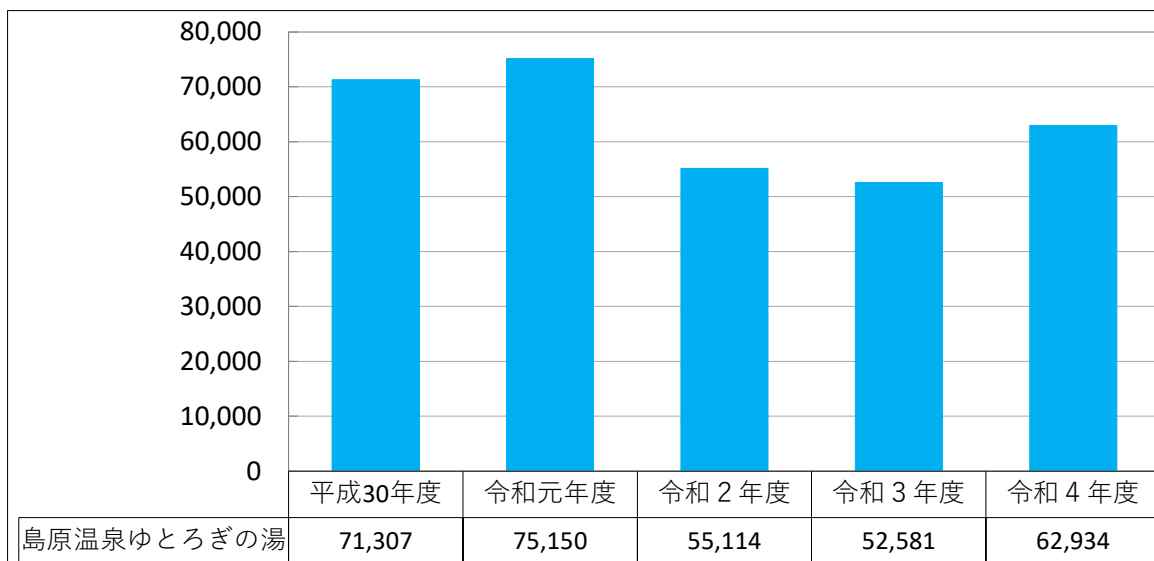
平成20年度からは、島原市内のコースのみで12月第1週の土曜日に開催しており、冬の一大スポーツイベントとして定着している。男子の優勝校には、翌年度の出雲全日本大学選抜駅伝競走の出場権が与えられる。

4. 観光

(6) 温泉施設の利用状況

① 島原温泉ゆとろぎの湯

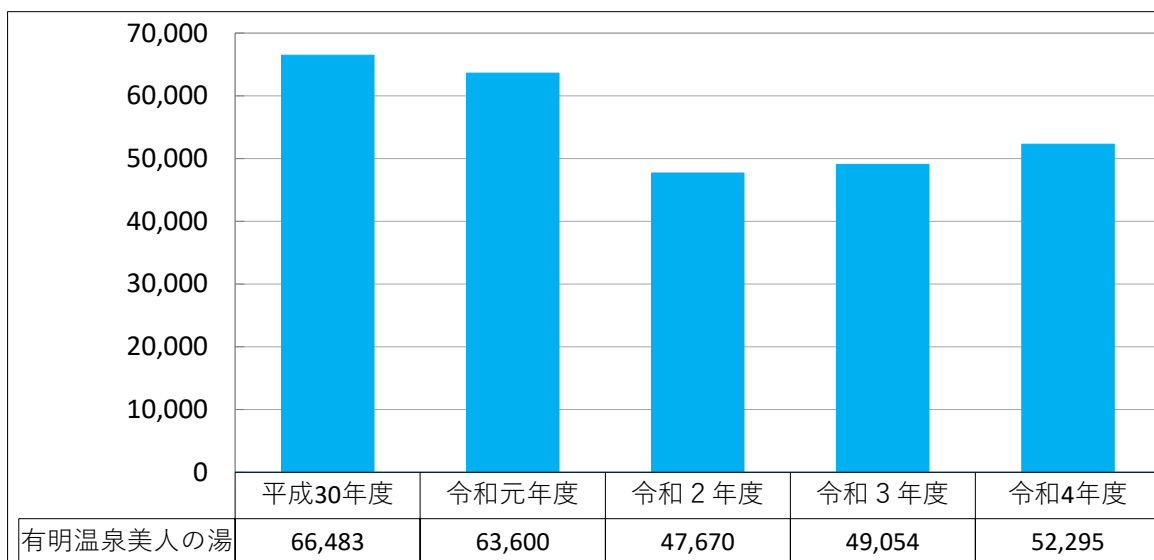
(単位：人)



島原市中心部の一番街アーケードに隣接し、「鯉の泳ぐまち」からも程近く、平成20年4月1日にオープンした。令和3年度は、新型コロナウイルス感染症対策として休館措置がとられたこともあり、利用者数が落ち込んだが、令和4年度にはまん延防止等重点措置が解除され、地元客を中心に利用者が増えてきた。

② 有明温泉美人の湯

(単位：人)



平成15年12月、有明福祉センター付近で温泉採掘に成功し、その温泉は入浴すると肌がツルツルになることから「美人の湯」と名付けられた。

4. 観光

③ 島原温泉の特徴

島原温泉（2源泉の混合泉） 元池源泉と観音島源泉を3：7の割合で混合

泉質：マグネシウム・ナトリウム－炭酸水素塩温泉

泉温：61.8℃

加温前泉温：30.1℃

島原温泉泉源公園とゆとろぎの湯に無料の足湯を設置

島原市内5カ所に飲泉所を設置

【参考】

雲仙温泉

泉質：酸性硫黄泉

小浜温泉

泉質：塩化物泉、泉温：105℃

4. 観光 特産品（農水産物）

（7）島原の特産品、郷土料理

① 特産品（農水産物）

ア ガザミ（有明ガネ）

ここでいう「有明ガネ」とは「ワタリガニ」のことを指します。有明海沿岸で獲れ、夏は7月から9月にオスの「ガネ」が、冬は11月から4月に卵を持ったメスの「ガネ」が美味です。一般的な食べ方は塩ゆいで、ぎゅっと詰まった身は甘くて風味豊かです。また、みそや卵も食通をうならせる味わいです。

イ ガンバ

島原地方の方言では、河豚（ふぐ）のことを総称して「ガンバ」と呼びます。語源は外国語に由来するものを含め諸説ありますが、あまりに美味しいので、命と引き換えに「龕（がん）（棺のこと）桶を用意してでも食べたい」（龕ば→ガンバ）との切なる思いを代弁したもの、との説が一般的です。魚類図鑑等によれば、河豚の種類は100以上あるといわれていますが、日本近海に生息しているのは約50種類。

島原地方で食べられているのは主に、「トラフグ」と「ナシフグ（通称・ムキガンバ）」の二種類です。「ガンバ」料理は秋（彼岸）から春（彼岸）にかけてが、シーズンです。島原の人々は花見の時に、郷土料理の「湯引き」や「ガネ炊き」を持ち込んで酒の肴としています。

ウ 海苔

遠浅で波静かな有明海では昔から、対岸の熊本や福岡、佐賀と競うかのように「海苔」の養殖が盛んに行われています。種付け（菌の植え付け）は十月ごろから始まり、十二月から三月ごろにかけて収穫されます。収穫された海苔は、ほとんどが薄い板状に乾燥させた「乾海苔」として出荷されます。軽くあぶった「乾海苔」の香りと食感は食欲をそそります。また、生産施設は「ノリヒビ」と呼ばれ、冬の風物詩ともなっており、写真愛好家にとっては絶好の被写体として高い人気を誇っています。

エ 大根

大地にまっすぐ根をおろし、太くしっかりと育った大根。雲仙・普賢岳の火山灰土を利用した土地は水はけが良く、光沢のあるなめらかな肌の大根となります。実が詰まり甘みがあるので、おでんなどの煮物のほか、サラダなどの生食にも適しています。

オ 白菜

白菜は「養生三宝」（白菜・大根・豆腐）と言われる食材の一つ。冬の寒さに負けず雲仙・普賢岳を背景にもつ広大で肥沃な大地の栄養をたっぷり蓄えます。ハウス・トンネル栽培での「春はくさい」の生産が盛んで、全国でも指折りの産地となっております。

カ 人参

そよそよとなびく緑の葉の下は鮮やかな橙赤色の人参。その色の濃さは、βカロチンが豊富な表れです。果肉は、柔らかく甘みを含んでおり、色の美しさゆえ、和風にも洋風にも料理を鮮やかに彩ります。

4. 観光 特産品（工芸品）

② 特産品（工芸品等）

ア 島原焼

島原焼窯元は、昭和60年、南崩山町に創業しました。生地に島原半島南部の土を使い、釉薬には眉山のセレクト土、みかん灰、わら灰などを使用して食器、茶器、花器などが制作されています。雲仙・普賢岳の火山灰をそのまま天然の釉薬として用いた、落ち着いた色合いが特徴です。島原焼「流し掛け釉四方大皿」は、平成八年の新春に、皇居応接の間を飾る栄誉を賜っています。

イ 島原木綿

有明町史によると、江戸時代既に「島原木綿」について記されており、大正・昭和初期になると大三東村・湯江村・三会村・杉谷村を中心に盛んに織られ、品質の良い織布は更に足踏み改良機の出現によって、九州一円、関西、朝鮮と販路を広げたと記されています。当時の記録では、県下の機数は1,196台、大三東村だけでも600台余りあります。織りの中心だったことがわかります。その島原木綿も化学繊維の進出、衣料の大量生産時代を迎えたことで人々の記憶からも薄れていきました。

昭和62年の有明町記念行事を契機に島原木綿再現の機運が高まり、数人の婦人によって実現しました。その後保存会が発足し、平成の島原木綿として現在約10名の会員によって織り継がれています。島原木綿はもともと仕事着として織られ、縞立ては男縞（細）・女縞・若者縞（太）に大別されていました。有明町民族資料館には大正・昭和初期の白縞・紺縞もありますが、多くは縞木綿で占められています。

ウ 和ろうそく

寛政4年（1792）4月、大地震による眉山崩壊で津波が城下町を襲い、その復興に藩財政は大変困っていました。藩ではハゼ・木蠟の増産でその危機を切り抜けています。ハゼの実百万斤の生産体制をとり、大阪商人へ売出して、年7千～9千両の収入を上げていたようです。他の木よりも良質の実が多量に結実する変種が杉谷村で発見され、昭和35年（1960）、その「昭和福ハゼ」は、長崎県の天然記念物に指定されました。その和ろうを県下で唯一、郷土の伝統産業として根付かせようとしているところが、有明町の本多木蠟工業所です。

西洋ロウソクは吹けばすぐ消えますが、和ろうそくはゆらぎながらも少々の風では消えません。また、和ろうの用途は、ろうそくはもちろん、化粧品・薬・ボールペン・ビン付け油など多種多様にわたっています。

4. 観光（郷土料理）

③ 郷土料理

ア ガンバ（ふぐ）料理

ガンバ料理の代表格と言えば「湯引き」と「ガネ炊き」です。「湯引き」は、厚切りにした身をさっと湯通しして、氷水で身を引きしめます。タレはダイダイ酢（なければポン酢）。薬味には地元で「フクシュ」と呼ばれるニンニクの茎のほか、梅干し、ネギ、モミジおろしなどを使います。「ガネ炊き」は余った骨の部分を使用します。通常の煮付けと違って、煮汁にそのまま浸けずに「乾煎り」するのがコツです。そのときに出るアブクが「まるで蟹のようだ」ということから名前が付いたと言われています。炊き合わせの材料はタケノコやフクシュ、梅干しなどです。

イ ガネ（カニ）料理

「ワタリガニ」のことを地元では「ガネ」と呼びます。調理方法はいたってシンプル。お湯を沸かしながら20分ほど茹でれば、極上の味ができ上がります。その際に注意しなければならないのは、しっかりと脚の部分をくくりつけておくこと。最初から熱湯に浸けないこともポイントです。甲羅に日本酒の熱燗を注ぎ込んでいただく「ツザケ」の味はまた格別。一杯目はそのまま。二杯目からは柿色がかかった「セキ」を溶かしながらいただきます。

ウ かんざらし

白玉粉で作った小さな団子を冷水で冷やし、蜂蜜、砂糖等で作った特製の蜜をかけたもの。島原城や市内の飲食店で食べられ、最終的な味付けはその店の秘伝。浜の川湧水に隣接する「銀水」は、かつて「かんざらし」の名店として多くの著名人が訪れ、テレビ番組等で幾度となく紹介されたことで「かんざらし」の名前は一躍全国版となりました。

その後、「銀水」は閉店となったものの、平成28年に20年近い時を経て復活し、観光客と地域住民の交流の場となる観光スポットとして、新たな歴史をスタートさせました。

平成30年2月には、島原を舞台としてNHK長崎地域発ドラマ「かんざらしに恋して」が放送されています。

エ 具雑煮

島原郷土料理の代表格。正月の雑煮は各地で色々と違いますが、島原地方の雑煮は具たくさんで、山の幸、海の幸がいっぱい盛り込まれていて、豊かな島原の産物を集大成化したようなものです。また、一説には、その考案者は一揆軍の総大将、天草四郎時貞、とも言われています。

材料は、鶏肉、アナゴ、シロナ、レンコン、ゴボウ、凍り豆腐、椎茸、卵焼き、丸もち、春菊など十数種類。平成19年には、農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選」に卓袱料理と並び選定されています。

4. 観光（郷土料理）

オ 島原手延べそうめん

島原の乱の後、瀬戸内海の小豆島などから移住してきた人々によって製造がはじまったとされています。手延べ素麺は小麦、塩、綿実油、水を原料として製造されます。熟成の時間も必要となるため、1回の製造に1～2日かかります。厳選された小麦粉を用いるのはいうまでもありませんが、粉を見極め、その性質を最大限に生かしながら最高の状態のめんに仕上げていくのが伝統の技術です。

島原手延べそうめんの特徴は何といても腰の強さです。夏の暑い日に食べる冷やしそうめんも最高ですが、地獄そうめんを作る時のように、煮込んでもなかなか煮崩れないのが自慢です。

カ ろくべえ

かつて島原一帯が大飢饉に見舞われた際に、名主の六兵衛という人が考え出したとされる耐乏食です。暖かい気候の島原では早くから甘薯作りが盛んでした。それで凶作も乗り越えることができたそうです。原料のサツマイモの粉に、つなぎに粘性のある山芋を使用しています。見た目は太麺のソバのようですが、甘味があるのが特徴です。ダシはすまし汁で、ねぎや七味唐辛子をかけると美味しさが増します。