

島中が椿で染まる 五島椿まつり

北は北海道、南は鹿児島まで全国から市民ランナーが集まった「五島つばきマラソン」
自然や教会などを望む海岸線を力強い波音を聞きながら走る



オープニング会場でパラ
モン風の色付けを楽しむ
来場者



五島椿まつり

「東の大島、西の五島」と並び称されるほど、椿の島として名高い五島市。五島椿まつりは毎年2月に開催される祭りで、早春の風物詩となっています。

2月18日(土)～2月26日(日)の期間、4年ぶりに第29回五島椿まつりが開催されました。
18日のオープニングイベントは雨の中での開催でしたが、開始すぐに飲食や買い物などを楽しむ方たちで賑わっていました。
期間中は、椿にまつわる様々なイベントが企画され、皆さん思い思いに椿まつりを楽しまれました。
椿の花は4月頃まで見ることができますが、椿まつりの時期が一番の見ごろとなっていて、市内各地では様々な種類の椿を見ることがができます。
是非来年は椿色に染まった五島を訪れて、五島の魅力を全身で感じてください。



まとめているんな椿が見られる五島椿森林公園もオススメだにや～
鬼岳の近くにあるにや！



ふるさとの味 五島の旬

自然に恵まれた五島では、海の幸・山の幸が四季折々に
楽しめます。食を通して季節を味わいましょう。



キビナゴ

ニシン科の魚で体長10cmほど。「キンナゴ」「キビナ」とも呼ばれる親しみ深い魚。

酢味噌で食べるお刺身、いり焼き、一夜干し、天ぷら、フライなど様々な食べ方が楽しめます。

一夜干しは焼くだけで立派なおつまみに！

オススメは、醤油ベースのお鍋、いりやき。野菜とキビナゴを入れ、酒、醤油、塩などで味付けをします。

いり焼きという名前ですが、焼きません。野菜の甘みにキビナゴの旨味が合わさった美味しいお鍋です。



アオサ

緑色が鮮やかなアオサは、食物繊維、ミネラル、ビタミンが豊富。

お吸い物・お味噌汁・かき揚げ・酢の物・佃煮など様々な調理で美味しく召し上がれます。

冬～春には海岸一帯は緑色のじゅうたんが広がります。

一年を通して手に入れることができますが、摘んだばかりの生のアオサはこの時期だけなので、早春の味覚と言えます。

ポピュラーなのはお味噌汁に入れる食べ方。豊かな磯の香りがたまりません。

中玉トマト(五島ルビー)

五島市富江地区で栽培されているこのトマトは、ミニトマトより2回りほど大きく、酸味が少なくとても甘くてジューシー。皮も薄くて柔らかく、何もせずそのまま食べても美味。

オススメは、そのまま丸のまま！フルーツ感覚で食べられるので、つつい食べ過ぎてしまうかも.....？



ふるさとチョイス

五島市ふるさと納税の
返礼品としても取扱って
います

編集後記

2月中旬の夜、海の方からツルの鳴き声が聞こえ始め、夜中にも時折声が聞こえていたので、朝に海岸まで見に行くと、数百のナベヅルの群れが！残念ながらスマートフォンでは、ゴマ粒のようにしか撮れませんでした。旅立ちの「北帰行」を見て、春もすぐそこなんだなあと感じました。



住所の変更 お知らせください

進学・就職・転勤・お引っ越しなどで住所が変わっていませんか？

心の友会員の方もメル友会員の方もご登録のご住所・お電話番号・メールアドレスなどに変更がある場合は「心のふるさと市民事務局」までご連絡ください。Web申請フォームからの変更手続きも可能です。



五島市外にお住まいのお知り合いに「ふるさと市民」をご紹介ください。

《発行》
「五島市心のふるさと市民」事務局
(五島市政策企画課内)

TEL 0959-72-6782

FAX 0959-74-1994

E-mail furusato@city.goto.nagasaki.jp



五島市市章