

# さくらまつり

## 平戸城さくらまつり

- とき 3月20日(金・祝)～4月12日(日)  
午後6時30分～午後9時
- ところ 平戸城および亀岡公園
- ※期間中、桜がライトアップされます。
- ※3月21日(土)・28日(土)、4月11日(土)限定イベント
  - ▶平戸城提灯のレンタル(午後6時30分～午後8時)
  - ▶平戸城天守閣の開館延長(～午後8時)

☎ 観光課観光振興班 ☎22-9140

## 第16回県立田平公園さくらまつり

- とき 3月28日(土)～4月12日(日)
- ところ 田平公園
- ※期間中、提灯とライトアップを午後6時～午後9時まで点灯
- イベント 4月5日(日)午前10時～午後4時
  - ▶太鼓演奏、ダンスなどのステージイベント
  - ▶飲食販売、花苗の販売、抽選会など

☎ 田平公園管理事務所 ☎57-0309

## 地域おこし協力隊活動報告 vol.16 新しい隊員が加わりました!

にしかわ ゆうき  
西川 有記 隊員



- 出身 愛知県名古屋
- 活動地 根獅子・飯良地区
- テーマ 農村稼ぐ力づくり支援プロジェクト
- 活動内容 農事(アカシアなど枝物や小麦・蕎麦などの栽培管理)支援、特産品開発販売支援、情報発信支援ほか
- メッセージ 1月から、農事支援・特産品開発を担う根獅子・飯良地区の地域おこし協力隊として着任しました。農業は未経験ですが、何も知らない今だからこそ、地域の皆さんに一から教わり、対話を重ねる機会を大切にしたいと考えています。私が思い描くのは、一度、農作業から離れた高齢の人が熟練の技を活かし、懐かしさやわくわく

感を持って再び田畑へ戻りたくなるような取り組みです。また、「よそ者視点」が鮮明なうちに平戸市外・長崎県外の人が惹きつけられる魅力を掘り起こし、発信していきます。地域の皆さんの懐へ飛び込み、共に歩んでいきたいです。どうぞよろしくお願いいたします。



▲迫力ある鬼火たき



▲アカシア

平戸市ホームページに活動報告を随時掲載します。ぜひご覧ください。▶



☎ 企画課移住・定住政策班 ☎22-9105

## 育てる・つくる・届ける ～全部つながる6次産業～

☎ 商工物産課物産振興班 ☎22-9141

平戸市では、1次生産者が原料供給者としてだけでなく、加工(第2次産業)販売・流通(第3次産業)に取り組み、経営の多角化を進めることで、所得の向上や雇用の確保を図ることを目的に、平戸市内生産者の新商品開発や販路拡大など6次産業化の取り組みを支援しており、さまざまな新商品が開発されています。

※6次産業化とは、1次産業の農林漁業、2次産業の製造業、3次産業の小売業などが総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みのことです。

## ～6次産業化に取り組んだ事例～



### 令和4年度開発 イカの醤油漬け

#### 商品特徴

平戸沖で獲れた新鮮なアオリイカを、漁師自らが選別・加工までを一貫して手がけています。やわらかく上品な甘みが特徴で、どなたでも食べやすい味わいです。

#### 生産者の声

コロナ禍で活魚価格が下落したことを受け、加工製造を主軸に据え、令和4年度に加工施設を新設しました。試作を重ねて開発した「イカの醤油漬け」は、廃棄していたイカの耳を活用した主力商品となっています。他にも地元食材の「油味噌」を開発し、現在は、自社の民宿で提供中です。

今後も地元の魚を活かした加工を進め、漁業・加工・民宿が循環する6次産業化をさらに推進していきます。



康貴丸水産(野子町)  
くすどみ こうき  
楠富 康貴 さん



▲商品を開発・製造するための加工施設の新設

### 令和5年度開発 ひらど夏香鯛出汁ラーメン

#### 商品特徴

平戸のブランド魚「平戸なつ香鯛」から、時間をかけて丁寧に出汁を抽出し、平戸産の「慈眼の塩」で味を整えた一杯です。鯛の旨味がしっかり感じられる、濃厚で上品な塩ラーメンに仕上がっています。

#### 生産者の声



末弘丸株式会社(鏡川町)  
さかの ひろき  
坂野 弘樹 さん

水産加工業を続ける中で、「平戸の新しい特産品を作りたい」「廃棄していた鯛のアラを活用したい」という思いから、ご当地ラーメン「平戸なつ香鯛出汁ラーメン」の開発に取り組みました。飲食物の製造は未経験でしたが、中小企業庁認定専門家やラーメン系YouTuberの助言を受け、約2年かけて商品化に至りました。今後はSNSなども活用して更なる認知拡大を図り、将来的には実店舗の展開を目指しています。



▲スープを急速冷凍するための機械の導入▲