



リゾート気分を満喫できる秋の伊王島。 温泉とグルメでのんびり過ごす癒しの旅。

最初に訪れたのは伊王島灯台。ここは、明治時代から長崎に入港する外国船が目印にしてきた白い灯台だ。ここからはキラキラと輝く海を見渡すことができる。すぐそばには、かつて灯台守の宿泊施設として利用されていた白い洋館が当時のままで残っていた。

その後、海に向かって建つ沖之島教会へ。ちょうど鐘の音が響き、夕

福岡からやってきた私たち姉妹は、長崎港の南西約10kmに浮かぶ伊王島へ10年ぶりの姉妹旅行に出かけた。豊かな自然に囲まれた伊王島は、長崎市から最も近いアイランドリゾートだ。

長崎港ターミナルからコバルトクレーン号に乗ってわずか19分。港に到着した私たちは「長崎温泉やすらぎ伊王島」でチェックインを済ませた後、やすらぎカフェODAYAKAで自転車を借りて、島内めぐりに向かった。



1 海を眺めながら入れる癒湯の露天風呂 2 島の先端に建つ歴史ある伊王島灯台 3 沖之島教会。ライトアップされた夜景も美しい 4 ヨーロッパのリゾート地のような風景が広がる長崎温泉やすらぎ伊王島 5 バルコニーから海やコテージが見渡せる、落ち着いたインテリアの客室

伊勢海老姿造りや新鮮な魚、牛フィレ陶板焼きがセットになったやすらぎプランは味だけでなく、見た目も楽しめる新鮮な食材が並び、特別な夜を演出してくれた。

美しい自然と旬のグルメを満喫できる秋の伊王島。そこはまさにリゾートと呼ぶにふさわしい、心やすらぐ癒しの雰囲気に包まれていた。

方のミサが始まる時刻だった。挨拶を交わした信者の女性は、何とも穏やかな表情をしており、心が洗われる思いがした。それから夕景を眺めるため、畦の岩這と呼ばれるポイントへ移動。水平線に沈む夕日は、一生忘れられない風景として心に焼き付いた。

島内めぐりを終えた私たちは、ホテルの天然温泉大浴場「癒湯」で旅の疲れを癒すことにした。こちらの温泉は、塩湯と呼ばれる塩化物泉の100%かけ流し湯で、肌がしっとりになると女性に人気を集めている。そして、お待ちかねの夕食。



長崎温泉 やすらぎ伊王島
長崎市伊王島町1-3277-7
TEL 095-898-2202
http://www.ioujima.jp

○やすらぎプラン
伊勢海老姿造りと旬魚三種盛り
牛フィレ陶板焼き
1泊2食 12,000円 *土日・休前日15,000円



6 畦の岩這に沈む夕日 7 伊王島で穫れた魚や県産物を使った夕食



長崎の多彩な自然の恵み。 食材楽園 Iyokuzai Paradise

対馬の蜂蜜としいたけ



やまぶき色の至宝「対馬蜂蜜」

対馬の民家近くの山林では、蜜蜂の巣を集める「蜂洞」がたくさん見受けられます。今回は扇米稔さんを訪ね、蜂洞から採蜜する作業を見せてもらいました。

採蜜は通常、9月下旬頃から行われます。対馬の蜂蜜はニホンミツバチの巣から採れる大変貴重なもので、放浪しながら時間をかけて蜜を集める習性から、様々な種類の花の蜜が混ざりあい、独特の色合いと風味を醸し出しています。採れたての蜜には濃厚な甘さがあり、ミネラルなどの栄養分もたっぷり!対馬が誇る高級食材をぜひお試しください。



1 対馬のあちこちで見かける蜂洞 2 対馬蜂蜜に詳しい扇米稔さん 3 蜂が群れをなす蜂洞 4 採蜜のため煙で蜂を巣の反対側にいぶり出す作業 5 蜂の巣からあふれ出る最高級の対馬蜂蜜



森のアワビ「対馬しいたけ」

11月中旬から3月にかけて対馬で栽培されているのは、肉厚が特徴の「対馬しいたけ」です。緒方公洋さんは、山の斜面と乾燥させた原木を利用したほだ場で、どんこしいたけを生産しています。高品質のしいたけを作るための条件は、日差しが当たらないことと、原木そのものに良いものを使うこと。原木しいたけは肥料や農薬をまったく含まず、水分と木の養分のみで育つそうです。生しいたけは炭火で焼き、塩を少しふりかけるだけで深い味と香りが堪能できます。肉厚で肉が締まった「森のアワビ」と呼ばれる所以です。



1 原木から生える対馬しいたけ 2 山の斜面に広がるほだ場としいたけを育てる原木 3 原木しいたけマスター-公認の帽子 4 緒方公洋さん。現在6名いる原木しいたけマスターの一人