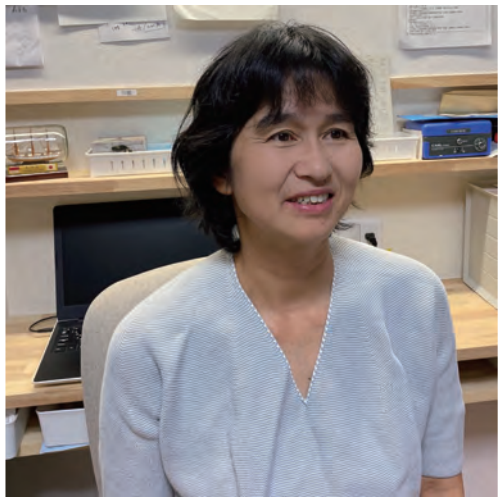
【雲仙人】「ものづくり」や「ことおこし」を通じて、

雲仙市の良さを引き出している人を雲仙人（くもせんにん）と呼んで紹介しています。

橘湾の恵み、煮干し（イリコ）をひと工夫して全国へ。

竹下（たけした） 敦子（あつこ）さん

株式会社　天洋丸



株式会社　天洋丸

●長崎県雲仙市南串山町丙 10386

●TEL,FAX 0957-76-3008/ 携帯 090-5029-2126

【漁網エコたわし RE・NET】カタクチイワシを獲る網は目が細かく、良く泡立って食器洗いなどに便利です。使用済み漁網を再利用しています。/275 円

【じてんしゃ飯の素】昭和の始め、島原半島で自転車競走があったとき、炊き出ししたイリコ入りの醤油飯。自転車のように速くできるので「自転車飯」と呼ばれました。イリコ、乾燥したゴボウ・人参・椎茸が入っていて実に簡単にできます。/390 円

【MIX にぼし】漁をすれば、カタクチイワシに混ざっていろいろな魚が獲れます。普通は選別しますが、これはあえて混ぜているので、魚の形を学べます。/150g×2 袋 1,080 円

【エタリの塩辛】イタリアのスローフード協会国際本部「味の箱船」に登録された、「エタリの塩辛」。昔は冬場の保存食として漬けこんでいたもの、日本酒にぴったりです。ニンニクとオリーブオイルで炒めてパスタにも。/864 円

夫が船主で、煮干しの原料になるカタクチイワシを獲っています。私はもっぱら加工品の製造と販売が担当です。神奈川県横浜の出身なので、こちらの食文化が珍しくて面白くて、いろいろ挑戦してきました。郷土食に着目した、商品化や情報発信などを行ったり。橘湾の幸を活かす、アイディアは尽きません。

漁師体験できます！時期によりメニューが異なりますので、電話にてお問い合せください。

（例）水揚げ、煮干加工見学、小型定置網見学、ロープワーク体験…