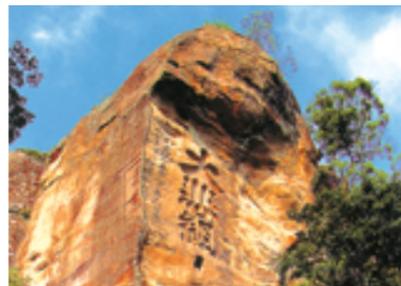




神崎鼻公園 最西端の碑があるほか、芝生広場があります。晴れた日には五島列島を見ることができ、暖かい日には磯遊びも楽しめます。



大悲観公園 1830年に「大悲観」の文字が彫られた巨岩があり、この文字の一つには一俵の米が入るといわれています。



冷水岳春まつり 毎年5月ごろに冷水岳公園で開催され、もちまきや魚のつかみ取りなどのイベントがあります（ことしは5月3日に開催予定）。



スポーツセンター バレーボールやバスケットボールなどに利用できるほか、トレーニング室も完備しています。



こさざ海まつり メインイベントのペロン競漕では、出場者による熱いレースが繰り広げられます（毎年8月ごろに開催）。



海洋スポーツ基地 小佐々浦の穏やかな入り江を利用して、水上スキーやウェイクボードなどいろいろなマリンスポーツが楽しめます。

日本本土最西端の地

小佐々



イリコの加工は、主な原料となるカタクチイワシ漁が最盛期となる5月中旬～8月中旬が最も忙しくなり、12月ごろまで続きます。イリコの加工で最も重要なことは、魚の鮮度を保ったまま加工することです。九十九島の美しい海で捕れたカタクチイワシは新鮮なうちにすばやく加工場に運ばれ、鮮度を保った



九十九島漁業協同組合 煮干し加工部会長 浜崎 秀章さん

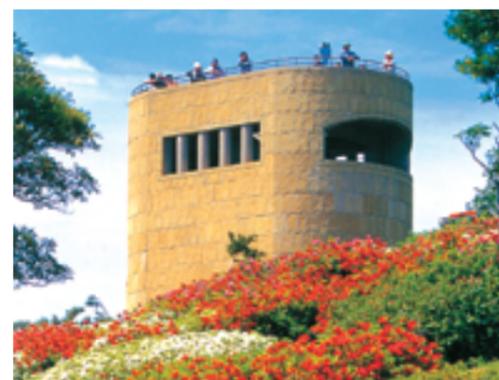


小佐々のイリコは生産量も味も日本一

イリコ（煮干し）は、主に新鮮なカタクチイワシをゆで、乾燥させて作ります。全国のイリコ生産量の約3割が長崎県産で、そのうち約4割が小佐々で生産され、生産量は日本一を誇ります（平成16年度の小佐々の生産量は4,278トン）。主にだしとして使われるイリコには、おいしいまみ成分のイノシン酸がたっぷり含まれているほか、カルシウムも豊富です。

小佐々でイリコの加工に携わる浜崎秀章さんにお話を聞きました。

まま加工します。だから、小佐々のイリコはうまみがあり、だしを取るだけでなくそのまま食べてもおいしいんですよ。また、刺し身や焼き魚などに使う魚は脂が乗っているとおいしいと言いますが、イリコの場合、脂が少ない魚の方が見た目美しく、おいしいイリコになります。小佐々のイリコは、北は北海道にまで出荷されています。市民の皆さんが普段何気なく料理に使っているイリコは、小佐々産のものが多いのではないのでしょうか。見た目も、味にも自信のある小佐々のイリコは、これからは『佐世保の小佐々イリコ』として売り出すようになります。



冷水岳公園 クロマツ林や遊具施設などがあり、展望台（写真上）からは美しい九十九島の眺めを楽しめます。春にはツツジやシバザクラが園内を彩ります。

小佐々は北松浦半島の西南部に位置し、まちの西側は西海国立公園九十九島の海に面しています。東経百二十九度三十三分、北緯三十三度十二分に位置する神崎鼻は、日本本土最西端の地で、晴れた日には遠く五島列島を眺めながら日本本土で最後に沈む夕日を見ることが出来ます（上の写真は「日本本土最西端の碑」）。また、小佐々の近海は魚の餌となるプランクトンが豊富なため魚の種類と数も多く、水産物が盛んです。カタクチイワシやタイ、アジ、イサキ、ウニなど海産物が豊富で、特にイリコ（煮干し）の生産量は日本一を誇ります。青い海と緑の山に包まれた日本本土最西端の地「小佐々」をご紹介します。