

小値賀町ふるさと納税返礼品カタログ 2020-2021

「小さな島の“暮らし”と“笑顔”を、いっぺこっぺ 詰め込みました」

ちっちゃな島の おくりもの

ちっちゃな島の おくりもの

OJIKA FURUSATONOZEI CATALOG
2020-2021



その小さな島には
豊かな恵みと
人々のあたたかい笑顔が
溢れています。

OJIKA FURUSATONOZEI CATALOG
2020-2021

2020
2021
vol.01

2020年12月発行[有効期限]2021年11月30日

発行/小値賀町役場 企画・制作/株式会社スチームシップ 本社:〒859-3710 長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷961番地1 2F TEL:0956-37-8020



OJIKA
TOWN

● 小値賀町役場 〒857-4701 長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2376番地1 WEB: <http://ojika.net>
● 小値賀町ふるさと納税サポート室 TEL: 0956-37-8045 FAX: 0959-56-4185 (受付時間: 平日9:00-17:30) MAIL: ojika@steamship.co.jp

ちっちな島のおくりもの

OJIKA FURUSATONOZEI CATALOG 2020-2021

小さな島からあなたへ
 あらためて生き方を考える、これからの未来。
 古き美しき町並みを残し、豊かな自然を守り、
 小値賀らしさを大切にしてきた、この“小さな島”。

これからの暮らしに必要なあれこれが
 この島にはいっぱい溢れている。
 ひとりが願い、ひとりが伝え、ひとりが行動したならば、
 どんな島にもなれる希望の島。

おちかが大好きなあなた、おちかに興味があるあなた、
 一緒に島の未来をつくりましょう。

小値賀町長からのメッセージ



小値賀町長 西村 久之

小値賀町では令和元年10月から、「ふるさと納税」を本格的にスタートしました。島にはリゾート施設もなければ、コンビニもありません。あるのは、採れたての美味しい野菜や果物、脂ののった新鮮な魚、昭和の懐かしい風景、気さくで温かい人の心、そして美しい自然です。

このカタログには、島の食材やマリン体験オプション等、小値賀ならではの返礼品をご紹介します。集められた寄附金は、島の活性化のため、そして子ども達の未来のため等に有効活用させていただきます。小値賀を是非応援ください！

ふるさと納税って知っていますか？

01

ふるさと納税ってどういう制度なの？

ふるさと納税とは、生まれた故郷や応援したい自治体に寄附ができる制度です。手続きをすると、寄附金のうち2,000円を超える部分については所得税の還付、住民税の控除が受けられます。あなた自身で寄附金の使い道を指定でき、地域の名産品などのお礼の品もいただける魅力的な仕組みです。

02

ふるさと納税の魅力ってなあに？

魅力
その1



お礼の品がもらえる

日本各地の名産品を楽しむのも、魅力のひとつ。多くの自治体では寄附への感謝として、地域の名産品などを「お礼の品」にして寄附者に届けています。地域の名産品や産業を全国の人に知ってもらえる貴重な機会にもなっているのです。

魅力
その2



税金が控除(還付)される

控除上限額内で寄附を行うと、合計寄附額から2,000円を引いた額について、**所得税の還付、住民税の控除**を受けられます。控除上限額は収入や家族構成によって異なりますのでご注意ください。

魅力
その3



寄附金の使い道を指定できる

ふるさと納税では、寄附金を自治体がどのように使用するのか、その**用途を選択**することができます。寄附金の使い道の観点から、自治体を選ぶこともできます。
(小値賀町の寄附金使途はP04参照)

03

申し込みの方法や手続きを知りたい！

詳しくは次のページをご覧ください。

詳細については、「ふるさとチョイス」サイト内の控除金額シミュレーションにてご確認ください。

本誌の内容は小値賀町のふるさとチョイスポータルサイト内でご覧いただけます。
 ※掲載情報は2020年11月現在のものです。返礼品の内容、仕様、金額、販売・提供期間等は、予告無く変更される場合があります。
 ※印刷の都合上、実際の返礼品とは色や質感等に若干の差が生じる場合があります。

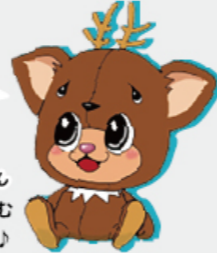
「お申し込みが初めての方へ」
かんたん♪
ふりさとチョイスで
寄附しよう!

小値賀町ふるさと納税で1番人気の
『とけたらとれたて(4パック)』を例にして、
寄附の流れをご紹介します!
お申し込みの際にご参考くださいませ。



甘じょっぱさがクセになる
特産品「つちか」
寄附してみたいっチャカ!

ちかまるくん
小値賀町の野崎島に棲む
「キュウシュウジカ」がモチーフのゆるキャラ!



01 気になる返礼品をカタログで選ぶ!

控除金額の上限内で好きな返礼品をお選びください。
選んだ返礼品の「返礼品番号」をメモしておく、お申し込みがスムーズに行えます。

ちかまるくん <僕は「とけたらとれたて」がいいっチャカ〜>
ちかまるくん

ちかまるくんメモ 返礼品番号「DAA001」



02 「ふるさとチョイス小値賀町ページ」へ!

ふるさと納税専用サイト「ふるさとチョイス」の小値賀町ページを開きます!
「ふるさとチョイス 小値賀町」で検索するか、スマホでQRコードを読み取ると、簡単にアクセスできます♪

検索 ふるさとチョイス 小値賀町 検索 🔍

QRコード

ふるさとチョイス
小値賀町ページ



03 カタログで選んだ返礼品を探す!

「ふるさとチョイス小値賀町ページ」に着いたら、01で選んだ返礼品のページを探します! お選びいただいた返礼品の返礼品番号をふるさとチョイスで検索しましょう。

ちかまるくん <01でメモした「DAA001」をふるさとチョイスで検索するっチャカ♪>
ちかまるくん

ちかまるくんスマホ DAA001 検索 🔍

「DAA001」のページ発見!



04

5分で終わる♪
お申し込み! (クレジットカード決済)

2020年分の控除をご希望の場合は、12月31日までに申し込みいただく必要があるため、クレジットカードでの決済をお願いしております。*お申し込み時に以下の情報が必要です。

カード番号・カード有効期限・セキュリティコード

ご不明点がありましたら、
お気軽にお電話ください!

小値賀町ふるさと納税サポート室
(9:00~18:00/土日祝休み)

0956-37-8045

1 返礼品ページの『寄附へ進む』をクリック



クリックすると「寄附するリスト」のページが開きますので、寄附内容に間違いがないかご確認をお願いします。

「この自治体の申し込みへ進む」をクリック

「寄附の申込みへ」をクリック

寄附金の使い道を選択
(小値賀町の寄附金使途はP04参照)

2 必要事項を入力

以下の情報を事前に準備しておく、スムーズにお申し込みいただけます。

- ・寄附者名・寄附者の連絡先(電話番号・メールアドレス)
- ・住民票の住所・クレジットカード情報

3 寄附金控除のお手続き

ふるさと納税の控除を受けるには、「確定申告」もしくは「ワンストップ特例制度」の申請が必要です。
以下の条件に当てはまる方は、「ワンストップ特例制度」を使えば、申請書を自治体に送るだけでかんたんにお手続き完了!

- 条件1 もともと確定申告をする必要のない給与所得者等であること
(年収2,000万円を超える所得者や、医療費控除で確定申告が必要な場合、ワンストップ特例制度は使用できません)
 - 条件2 1年間の寄附先が5自治体以内であること
- 「ワンストップ特例申請書の送付」をご希望の場合はお申し込み時に「希望する」に をお願いします。



ここまでお読みいただきありがとうございます!
次のページから、小値賀町のことや返礼品をご紹介します♪

長崎県北松浦郡小値賀町



令和元年度ふるさと納税額実績

.....

ふるさと納税総額 13,965,000円
(前年度 1,152,676円)

お申し込み件数 307件
(前年度 37件)

小値賀って？

長崎県五島列島北部に位置しています。大小17の島々からなる火山群島です。人口は約2,300人で長崎県で一番小さな自治体です。

島の産業

農業と水産業です。牛の畜産が盛んで、古くから和牛の産地として知られ、現在約740頭の牛が飼育されています。水産業では一本釣を中心に漁船漁業が営まれており、市場での評価が高いイサキを『値賀咲(ちかさき)』、タチウオを『白銀(はくぎん)』と称し、小値賀町のブランド魚として出荷しています。

島の観光

赤い砂浜の赤浜海岸、海蝕によってできた五両ダキ、国の天然記念物である斑島のポットホール、日本名松百選に選定されている姫の松原など、ほぼ全域が西海国立公園の指定を受けています。また、一部の地域は国の重要文化的景観に選定されている他、長崎県で唯一『日本で最も美しい村連合』に加盟しています。『野崎島の集落跡』は、2018年7月に世界文化遺産に登録されました。

島の発展

近年では島暮らしを体験する民泊や、築100年以上の古民家をリノベーションした古民家ステイ、地産地消古民家レストラン等が全国的な注目を集めています。また、アメリカの教育団体『ピープル・トゥー・ピープル』による国際親善大使派遣プログラムでは、小値賀町の民泊体験を通じた島のおもてなしの心が高く評価され、2年連続世界一となりました。



寄附金の使い道のお知らせ

1 こどもの夢かなえるプロジェクト



小値賀町の未来を担う当事者であるこどもたちの提案に対し、それを形にすることで、何事にもチャレンジできる「ぎばる」人材を育成するために活用します。

2 地場産業の振興および創出



農業後継者対策及び、新規就農者支援のための農業従事者の募集・育成事業のほか、地域資源を活用した新たな産業の創出のために活用します。

3 観光ダイビングのメッカへ



海底火山により形成された、国内でも稀有な小値賀町の海。観光ダイビングを軌道に乗せることで新たな人の流れを作り、雇用の創出につなげるために活用します。

4 国際交流・文化活動の推進



全国に先駆けて小中高一貫教育に取り組み、英語教育に注力しており、子どもたちの国際交流と学びを支援します。また、町内の文化活動の推進などに活用します。

5 未来に松を残すプロジェクト



小値賀町では、松枯れが急激に進行しています。防虫対策や抵抗性の松の植林などの保全活動に取り組み、代々受け継がれてきた景観を後世に遺すために活用します。

6 野崎島保全プロジェクト



世界文化遺産などの、貴重な資産を後世に守り受け継いでいくため、歩道の整備や清掃事業などを行う保全対策プロジェクトに取り組むために活用します。

Ojika Furusato Gift

『小値賀町担い手公社』のお礼の品



天然のヒラマサを
-60℃で瞬間冷凍。
鮮度そのままでお届け！

Message

担い手をつくる、担い手が活躍できるしくみをつくる。その想いのもと、島の産業を継いでいく「担い手」を育成する事業に取り組んでいます。「小値賀が好きだけど、仕事がないからいることができない」このように、島で暮らしたい若い世代のためにも担い手公社の役割は大きいと感じています。私たちが「小値賀」という小さな島で発信していくことは、実は大きな「日本」の未来につながっていくのかもしれない。そう願いながら今日も小さな挑戦を続けています。

小さな島からの
おすそ分けです！



長崎県産の醤油を使った
特製の甘辛タレで
ご飯がすすむ！



DAA001 ¥12,000

ヒラマサ漬け丼の素
とけたらとれたて

-内容-
90g×4パック 計360g
賞味期限/製造より180日

DAA007 10パック ¥23,000

DAA008 15パック ¥33,000

DAA009 20パック ¥42,000

冷凍

自宅で簡単に本格的な
スパイスカレーが作れる！



DAA021 ¥9,000

小値賀島のピーナッツカレー
(スパイスキット)計8人前

-内容-
スパイスキット(43g)×2セット
賞味期限/製造より6ヶ月

DAA022 計16人前 ¥15,000

常温

小値賀島産の落花生のみを使用した
無添加のピーナッツペースト



DAA011 ¥10,000

無添加!砂糖不使用
HAO!ピーナッツペースト

-内容-
ピーナッツペースト130g×2本
賞味期限/製造より1年

常温

小値賀産の生姜は、刺激的で
ピリリとした味が特徴です



DAA015 ¥10,000

一線を画す刺激!HAO!
ジンジャーシロップ

-内容-
ジンジャーシロップ160g×2本
賞味期限/製造より6ヶ月

常温

Ojika
Furusato Gift

『古民家レストラン 敬承 藤松』のお礼の品



小値賀自慢のブランド魚「値賀咲」を
丸ごと白昆布で巻いて
棒寿司にしました。

Message

小値賀の豪商、藤松家を改修した築160年の古民家で、和食のコース料理をいただける、島自慢の完全予約制レストランです。
2019年7月23日に発売された『ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎 2019 特別版』にて、ミシュランの基準を満たした料理として「ミシュランプレート」のマークと、快適マークは3つ「非常に快適」の評価を頂きました。
新鮮な海の幸、島の赤土の大地で育った採れたての野菜を、素材の味を活かして丁寧に調理。上質な空間で、この島でしか味わえない滋味深い料理の数々をお楽しみください。
小値賀島旅の思い出に、ちょっと贅沢なランチやご夕食としてぜひお召し上がりください。



小値賀ブランド魚『値賀咲』の
美味しさをぜひご自宅で!



DAK001 ¥20,000 冷凍
値賀咲の棒寿司
(約250g×2本)
-内容-
約250g×2本
1本あたり:縦8×横21×高7cm
※棒寿司用の特製醤油付き
消費期限/常温解凍後は即日、
冷凍保存の場合は3日程度。



築160年の古民家で味わう
完全予約制のレストラン



DAJ007 ¥15,000
こんど「古民家レストラン
藤松」に行く券
飲食5,000円+1ドリンク1名様
小値賀ガイドブック各種付き
有効期限/2021年5月30日(日)
※状況により変更になる可能性が
ございます。



Ojika
Furusato Gift

『factory333』のお礼の品



海の恵みがいっぱい。
近海で獲れた魚の旨味のみが残る
すっきりとした味わい。

About

魚醤づくりをしているのは、factory333の吉岡美紀さん。
社会人として就職するも、港町育ちで海が好きな吉岡さんは、以前から関心のあった小値賀の海に魅了され、移住を決意。「海産物を無理に獲るのではなく、上手に生かす術や、海にまつわる知恵を知り、それを生活に生かしたいんです。海に潜ったり、魚をさばいてみんなで食べたり、そんな人間らしい暮らしができれば」という熱い想いを抱く吉岡さん。
魚醤づくりを軸にしながら、島の資源を活かした新たな商品開発に力を入れています。ぜひ一度ご賞味ください。



小値賀近海で獲れた魚と五島灘の海塩、
自家製の麴をあわせてゆっくり熟成



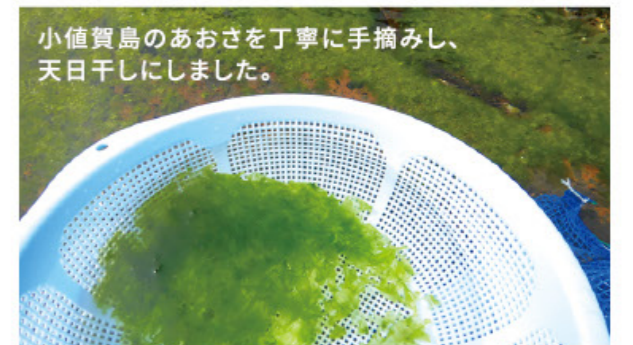
DAS001 ¥12,000 常温
五島ノ魚醤 60ml 3種
(青魚・白身魚・イカ)計3本
-内容-
60ml×3本
(青魚・白身魚・イカの3種類セット)
賞味期限/1年間
※一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を
含みます。



天ぷらや和え物に使っても良し♪
スープの具として加えてもおいしい!



DAS007 ¥7,000 常温
小値賀でとれたあおさ
(12g入)×2袋
-内容-
小値賀でとれたあおさ(12g入)×2袋
賞味期限/約6ヶ月



小値賀島のあおさを丁寧に手摘みし、
天日干しにしました。

ojika
Furusato Gift

『りんたろうファーム』のお礼の品



ミネラルをたっぷり含んだ
島の赤土で育てた
カラフルなミニトマトです。

Message

化成肥料を使わず、有機発酵肥料のみで育てています。
有機発酵肥料で育てることによりトマト本来の栄養素の向上はもちろん、病気に強くなります。徹底した減農薬を実現しているため、小さなお子様からご年配の方まで安心して召し上がっていただけます。
収穫したその日に1粒1粒真心こめて箱詰めし、翌朝に全国発送。
新鮮なトマトをお送りしています。



ボクの名前が
りんたろうだワン!

|| 化成肥料は使わず、有機発酵肥料のみで育てました。||



DAE001 ￥11,000 常温
カラフルミニトマト
4色5種MIX
-内容-
約1.2kg
消費期限/常温で1週間ほど
発送期間/11月から翌6月末

DAE002 ￥10,000 常温
カラフルミニトマト
おまかせMIX
-内容-
約1.2kg
※5種の中からランダムにお送りします。
消費期限/常温で1週間ほど
発送期間/11月から翌6月末

- りんたろうルビー.....コクのある旨味と程よい酸味が特徴です!
- りんたろう琥珀.....フルーツのような甘味でおやつ代わりにいただけます!
- りんたろうゴールド.....濃厚な甘みとたっぷりのカロテン!
- りんたろう翡翠.....見た目からは想像できないすっきりとした甘さ!
- りんたろうルビーミディ.....そのままでもサンドウィッチにもGood!



ojika
Furusato Gift

『しましま商会』のお礼の品



小値賀の「かまぼこ」はアジ100%!!
島の特産品として人気です。

Message

こんにちは、しましま商会です。
五島列島の北部に浮かぶ小さな島、小値賀島から、島の恵みでひとつひとつ手作りされた美味しいもの、心満たされる品々をお送りします。
この過疎の小さな島の美しい田畑が守られること。
自然とともにあるささやかな暮らしを続けて行くこと。
島の文化や伝統を守り伝えて行くこと。
私たちは、「島のおいしい」を島外に暮らすみなさんにお届けし、寄附をいただいた方も、提供する島民も双方が幸せになることを目指しています。



|| 手でほぐれる柔らかさ! 島の木香るカツオの生節。||



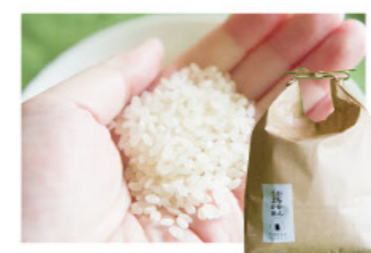
DAB001 ￥12,000 冷蔵
鯉生ぶし 献上節(2個)
-内容-
生節2個(330g×2)
賞味期限/発送より約1ヶ月

|| “刺身で食べられるほど”新鮮なアジだけを使います。||



DAB004 ￥11,000 冷蔵
しいちゃんかまぼこ(3個セット)
-内容-
約510g(170g×3)
賞味期限/発送より2週間
DAB006 10個セット ￥23,000

|| 赤土の大地で育った小値賀産こしひかり。||



DAB010 ￥12,000 常温
おちかんうまか米(小値賀町産こしひかり)
-内容-
3kg(袋入)
消費期限/精米日より1ヶ月以内
DAB011 3回定期便 ￥35,000
DAB012 6回定期便 ￥70,000
DAB013 12回定期便 ￥135,000

|| 丁寧に干してできた身は、ふっくらでご飯のお供に最高♪ ||



DAB018 ￥10,000 冷蔵
あじみりん干し(桜干し)
-内容-
計12枚(4枚×3)
賞味期限/到着より5日間

長崎和牛

牛との共存。
それが小値賀の日々の風景。

和牛の産地としても知られる小値賀では、肥育されて和牛となる前の「繁殖牛」と呼ばれる仔牛を育てています。島の産業の中でも全体の約6~7割を占め、『松阪牛』や『佐賀牛』などの有名な和牛や、和牛のオリンピックで日本一に輝いた『長崎和牛』といった最高級和牛たちが、小値賀で育った仔牛から肥育されています。

島の牛たちは、昼間に牧草地でのびのびと過ごした後、夕方に牛舎に戻されます。誰から急かされることもなく、ゆっくりゆっくりと歩いて帰っていく牛たち。

牧草地から牛舎へは、乗用車も通る道を使うのですが、当然、牛が道をのんびりと歩いている間にも、車がやってきます。

でも、町民は牛たちを急かすようなことはしません。

牛が道路を通るときは、牛優先道路に切り替わるのです。

渋滞とは無縁の島で唯一発生するのが、「牛渋滞」です。

飼育農家さんだけでなく、小値賀町民から愛され、のびのび育った牛たち。

そんな小値賀生まれの牛をぜひ皆さんに召し上がっていただきたいと願っています。



「ヒレ」は、牛1頭から約3%しかとれない希少部位。// 脂肪が少なく、とにかくやわらかいのが特徴！ //

- DAR001** ¥45,000 冷凍
長崎和牛ヒレステーキ 150g×2枚
-内容- ヒレステーキ150g×2枚
消費期限/真空冷凍30日
- DAR023** ¥100,000 冷凍
長崎和牛ヒレステーキ 150g×5枚
-内容- ヒレステーキ150g×5枚
消費期限/真空冷凍30日
- DAR020** ¥265,000 6回定期便
- DAR021** ¥460,000 12回定期便
- DAR024** ¥500,000 5回定期便
- DAR025** ¥1,000,000 10回定期便

- DAR004** ¥20,000 冷凍
長崎和牛サーロインステーキ 150g×2枚
-内容- サーロインステーキ150g×2枚
消費期限/真空冷凍30日

- DAR026** ¥25,000 冷凍
長崎和牛やわらかモモステーキ 120g×3枚
-内容- モモステーキ120g×3枚
消費期限/真空冷凍30日

- DAR029** ¥30,000 冷凍
長崎和牛赤身スライス400g
-内容- 赤身スライス400g
消費期限/冷凍14日
- DAR030** ¥50,000 冷凍
長崎和牛赤身スライス1kg

- DAR031** ¥30,000 冷凍
長崎和牛切り落とし800g
-内容- 切り落とし800g
消費期限/冷凍14日
- DAR032** ¥50,000 冷凍
長崎和牛切り落とし2kg

- DAR027** ¥30,000 冷凍
長崎和牛霜降りスライス400g
-内容- 霜降りスライス400g
消費期限/冷凍14日
- DAR028** ¥50,000 冷凍
長崎和牛霜降りスライス1kg



日本一和牛の最高等級赤身をお届けします //

長崎和牛の赤身を厳選した12回定期便。

お届け内容

- DAR035** ¥400,000 冷凍
長崎和牛赤身12回定期便
- 1回目 7回目 モモスライス400g×2
- 2回目 8回目 牛モモステーキ120g×3枚
- 3回目 9回目 切り落とし400g×2
- 4回目 10回目 ウデ・ミスジスライス400g×2
- 5回目 11回目 ヒレステーキ150g×2枚
- 6回目 12回目 切り落とし400g×2

消費期限/スライス・切り落とし:冷凍14日、ステーキ:真空冷凍30日

いろいろな部位を楽しめるとっておきの定期便 //

希少部位のヒレを含んだ12回定期便。

お届け内容

- DAR040** ¥1,000,000 冷凍
長崎和牛12回定期便ゴールドコース
- 1回目 7回目 ローススライス400g×3
- 2回目 6回目 12回目 ヒレステーキ150g×2枚×3
- 3回目 ウデ・ミスジスライス400g×3
- 4回目 9回目 サイコロステーキ390g×2、切り落とし400g×2
- 5回目 10回目 サーロインステーキ150g×2枚×3
- 8回目 モモステーキ120g×3枚×3
- 11回目 モモスライス400g×3

消費期限/スライス・切り落とし:冷凍14日、ステーキ:真空冷凍30日

小値賀の海を堪能

Marine Activity!

友達や愛しい人と楽しく。家族でおもいっきり。おひとりゆっくりと。ぜひ、小値賀のマリンアクティビティを、ご体験ください。



小値賀の海の楽しみ方をご紹介します!

01 Sup!“のんびりゆったり、水上散歩を楽しもう”

歴史ある風景にどっぷり浸かる島探検もちろんオススメですが、やっぱり夏といえば海!! 北部九州では信じられないくらい透き通った小値賀自慢の海で、エキサイティングな体験はもちろん、みんなでワイワイしたり、のんびり海上散歩もできる、本格マリンスポーツはいかがでしょうか?



DAI001 ¥ 15,000

SUP2時間 体験チケット1名様

-体験内容-
インストラクターの指導付きだから安全安心。透き通った綺麗な海の上をのんびりゆったり水上散歩できます。それは、まるで空に浮かんでいるよう♪
※パドル・ライフジャケット付き
※インストラクターの指導付き



ちびっから、おじいちゃんやおばあちゃんも楽しめる、ハワイ生まれのスポーツです。とても安定感があり、誰でもすぐに水上散歩が楽しめます♪

谷商店

長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷1851-1
0959-56-2134 (9:00~22:00)
7月~9月中旬

レンタカーで島内散策!

個人経営であることを活かし、お客様の細かいご要望に応えられるよう、できる限り柔軟で早い対応を心がけております。小値賀町でレンタカーをお探しなら福崎レンタカーへ!

福崎レンタカー

長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2684
0959-56-2464 08:00~18:00

4~8人乗り対応



DAL001 ¥ 17,000

【4~8人乗り対応】レンタカー1日利用券

-内容-
【4~8人乗り対応】レンタカー1日利用券×1枚



02 Scuba Diving!

“海の中の日常に魅了されます”

小値賀本島から船で10分の大きな大きな大島で生まれ育ち、高校卒業後、滋賀県へ。30歳の時にダイビングと写真の楽しさに出会い、海の中のカラフルさや、魚の何とも言えない表情に魅了され抜け出せなくなりました。ダイビングの楽しさ、海の中の色々な表情、海の中の日常を皆さんと共有していきたいです。まだまだ未開拓のおちかの海で、どんな出会いがあるのか楽しみです。

皆様の応援で私達は勇気が出ます。これからも応援よろしくお願ひします!



おちかの島と海の案内人! 山本 幸生さん

おちか海旅マリンサポート

長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2789-4
090-7881-5810 9:00~18:00 火

スキューバダイビング初体験なら、このプランがオススメ!

DBB001 ¥ 46,000

体験ダイビング1名様

-体験内容-
タオルと水着だけのご準備で、ご参加いただけるお手軽さです♪一度はダイビングをしてみたい。海の中を覗いてみたい。そんな方におすすめのプランです! プールや海況が安定した海で、水深6メートルまでのスキューバダイビングを体験できます。

スキューバダイビングお申込み後の流れ

- 01 お申込み後、2~3営業日以内にメールをお送りします。
- 02 メール記載のご確認事項に記載の上ご返信いただくか、電話にてご連絡ください。



もっとスキューバダイビングにのめり込みたい方へ。資格を取れるコースがあります!

DBB002 ¥ 260,000

PADI 初級者Cカード発行プラン1名様

-体験内容-
世界で最も人気があり、広く知られているスキューバダイビング・コースです。コースで学んだ知識とスキルを応用して、受けたトレーニングと経験の範囲内で、監督者なしでダイビングできるようになります。

DBB003 ¥ 330,000

PADI 中級者Cカード発行プラン1名様

-体験内容-
様々な種類のダイビングを経験することでダイビング・スキルを高め、自信を深めることができます。オープン・ウォーター・ダイバーを取得した直後から始めることができます。



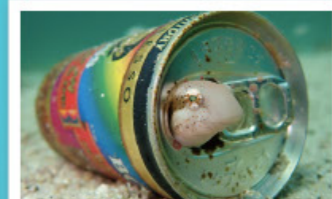
潜るたびに魅力発見♪



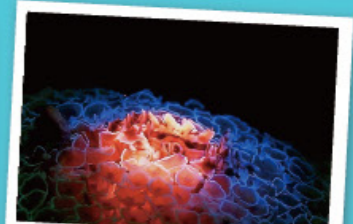
山本さんの海旅LOG



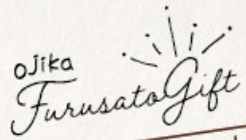
小値賀海のアイドル!会えたらラッキー♪



おうちからこんなにちわ^^ニジギンボ



神秘的だ...!ゼブラガニ発見



古民家ステイ

古民家再生の先駆者アレックス・カー監修。
古き良き『島の家』で、暮らすように過ごす時間。

『古民家ステイ』は、小値賀島の複数の集落の中に点在する、一棟をまるごと貸し切り可能な宿泊滞在施設です。そのすべてが島の暮らしと歴史を見守り、ともに時を刻んできた築100年以上の古民家。その歴史ある建物が“古民家再生の先駆者”とも言われるアレックス・カーの監修のもとリノベーションされ、島の文化資源として再生されました。

武家屋敷や、港を望む漁師町の家といった、古き美しさや日本の伝統はそのままに、機能性と快適さが加わったことで新たな価値を生みだし、再び輝きを放っています。

静かに栄えた島の歴史を刻む古民家で「一組様限定貸し切り」という、特別な小値賀の旅をゆっくりとお過ごしください。

03 04 06
※隣接しています

小値賀島

01 05

02



小値賀港

01 港越し、月の出を待つひととき。



日月庵 NICHIGETSUAN

DAJ001 ¥ 100,000

古民家ステイ 日月庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

03 庭を眺め、木漏れ日に包まれて過ごす家。



一会庵 ICHIEAN

DAJ003 ¥ 100,000

古民家ステイ 一会庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

05 鮑の浦の屋敷の内は、くつろぎの空間。



鮑集 HOSHU

DAJ005 ¥ 130,000

古民家ステイ 鮑集
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

おちか観光まちづくり大使



Alex Kerr (アレックス・カー)

米国メリーランド州生まれ。1964年初来日。少年期に体験した日本の美しさと、失われゆく現状を国内外に訴え、次世代へ残すべく、文化芸術活動の推進、講演、執筆活動などに取り組んでいる。また、日本各地に残る美しい風景と文化を守り伝える事業の推進にも力を入れている。

02 島人の暮らしに近づく路地の家。



先小路 SAKISHOJI

DAJ002 ¥ 100,000

古民家ステイ 先小路
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

04 石垣のアプローチを抜けて、格子窓に光さす隠れ家。



一期庵 ICHIGOAN

DAJ004 ¥ 100,000

古民家ステイ 一期庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

06 深き緑の屋敷林。武家の館の静かな島時間。



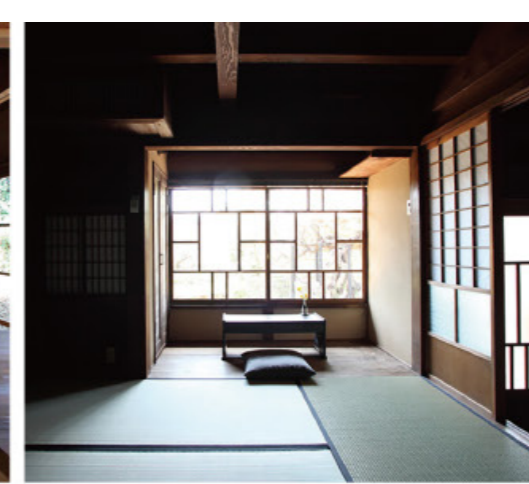
親家 OYAKE

DAJ006 ¥ 130,000

古民家ステイ 親家
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

※宿泊予約は、寄附者様ご自身でおこなっていただく必要があります。この券のお申し込みによって予約が完了するものではありません。※本券金額は、2020年3月までの料金表をもとに定められており、今後料金改定する可能性もございます。料金改定後に宿泊される場合は、差額を現地で精算させていただきますので、ご了承された方のみ寄附のお申し込みをお願いします。※ゴールデンウィークおよび7月1日～8月31日は、通常料金と異なります。上記期間中に宿泊される場合は、差額を現地で精算させていただきます。



Kominka Stay

素泊まりの楽しみかた

01 島の恵みをいただこう



古民家ステイの宿泊施設には、IHキッチンや炊飯器、電子レンジ、トースター、食器やお鍋など、基本的な調理器具、ミニサイズの調味料を完備していますので、自炊が可能です。食材セットの販売もしております。

02 商店で美味しいものに出会おう



お店の人におすすめを聞きながら買い物をするのも楽しみのひとつ。商店には、島のかまぼこや生節、あおさなど、小値賀島ならではの食材も。自炊の際にはスーパーや商店にも立ち寄ってみてください。

03 お店で島民との交流を楽しもう



島の中心部には飲食店もあります。「観光向け」の店というより、島民が愛して通うお店です。島民との交流を楽しみたい方や、飲食店での食事をご希望の方は、事前に予約されることをおすすめしております。

04 島ならではの体験を満喫しよう



野崎島散策やガイドツアー、レンタサイクルなどアクティブに楽しめるプログラムや、小値賀の綺麗な海を満喫できるマリンスポーツも充実!(P12-13参照)古民家ステイを拠点に、あなただけの島体験を見つけてください。

OJIKA ISLAND TOURISM

おちかアイランドツーリズム



『おちかアイランドツーリズム』は、五島列島の小さな島「小値賀(おちか)島」で活動する特定非営利活動法人です。フェリーターミナルでの観光案内からカヌーやネイチャーガイドなどの自然体験、民泊の事務局、古民家ステイ運営まで、島の観光ワンストップ窓口として運営されています。さまざまな活動を通して、この小さな島の穏やかな暮らしを守り、未来へ伝えていくために島の発展に貢献されています。

〒長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2791-13 小値賀港ターミナル内 ☎0959-56-2646

おぢかあるある。

宿から見える
サンライズに感動

外国人はだいたい「島宿御縁」の関係者。

DAC001 ￥60,000

1泊2日
ペア宿泊券(2食付き)

旅館タイプのお部屋は広々として快適♪小値賀町の新鮮な魚も大満喫いただけます。

DAC002 ￥120,000

2泊3日
ペア宿泊券(4食付き)

shimahaku
01
島宿御縁

出逢いは
偶然じゃない!
必然だ。

「出逢いは偶然じゃない!必然だ!」

私たちは、その言葉のもと、私たちしかできない、ほどよいおもてなしに取り組んでいます。全国から興味を持ってくださった皆さん、そのリアルな風景を、いっぱい体験しに来てください。きっとみなさんにも、持ち帰ってもらえることがあると思います。あなたとの御縁を大切に。



DAC007 ￥15,000

1泊2日 お1人様宿泊券
(ドミトリタイプ素泊まり)

小値賀で育ち、海外で生活し、日本で世界の人向けのツアーガイドをしたオーナーが経営するゲストハウスです。清潔なドミトリでゆっくりくつろげます。

DAC008 ￥30,000

2泊3日 お1人様宿泊券
(ドミトリタイプ素泊まり)

※『島宿御縁』の宿泊有効期限は発行から1年以内となります。



DAC003 ￥200,000

オールスタープラン1泊2日
ペア宿泊券(2食付き)

ツアーガイドの経験を生かし、全力でサービスとおもてなしをするフルガイド付きのプランです。絶対に後悔させません。

DAC004 ￥400,000

オールスタープラン2泊3日
ペア宿泊券(4食付き)

shimahaku
02
暮らしを育む家
弥三

小さな島には
笑いのある暮らしが
いっぱい。

築100年を超える古民家に住む、夫婦が営む宿です。

私たちはこの家で、薪風呂や七輪料理、薪ストーブ生活など火のある暮らしを実践中です。

そんな島暮らしを、みなさんにほんのちょっとおすすわけいたします。ぜひ遊びに来てください。



DAD001 ￥32,000

おぢか島暮らし古民家 1泊2日1名様宿泊券(2食付)

弥三は築100年を超える古民家に住む夫婦が営む宿です。薪風呂、七輪で炭火調理など火のある暮らし体験ができたり、新鮮な魚・お野菜が並ぶ食卓で島の恵みをたっぷり頂けます。

有効期限 宿泊券発行から1年以内

DAD003 ￥60,000

1名 2泊3日(4食付)

DAD002 ￥60,000

2名 1泊2日(2食付)

DAD004 ￥120,000

2名 2泊3日(4食付)

島の暮らしを
おすすわけ

おぢかあるある。

小値賀という小さな島には、たくさんさんの宝が輝いている。

寄附者さまからの
応援メッセージ

小値賀町への心温まるメッセージを
ありがとうございます。

Thank you
for your message

小値賀町大好きです!

島の皆さんに大変親切にして頂きました。

この島の魅力を世界に届けてほしいと思います。

30代男性

人は温かく、島は歴史があり、

風土豊かで素晴らしい町だと思ってます。

これからも頑張ってください。

40代男性

娘のとても素敵な友人のふるさと。

一度訪れて大ファンになりました。

美しい自然と人情を未来につなげて行って下さい。

また是非訪れたいと思います。

60代男性

平成最後の日を小値賀島で過ごしました。

古民家での滞在は今では考えられないような

幸せな穏やかな一日でした。

また、訪れたいと思います。待っていてください。

40代女性

好きな町で好きな人がたくさんいるところです。

道路から牛が放牧されてるのが見えて、

のんびりとした環境で育ったらどんなんだろうと興味津々です。

これからも頑張ってください。

60代女性

小さい頃、家族と旅行したことが忘れられません。

県外から応援しています!

30代女性

自然豊かな小値賀島を数年前に訪れて、

すっかりファンになりました。

家族の友人の出身地でもあり、親しみがありません。

美しい人情と景観がいつまでも続きます様に願っています。

また是非お訪ねしたいと思っています。

60代男性

一度観光して以来忘れられない島となりました。

頑張ってください!

30代女性

|| 編集後記 ||

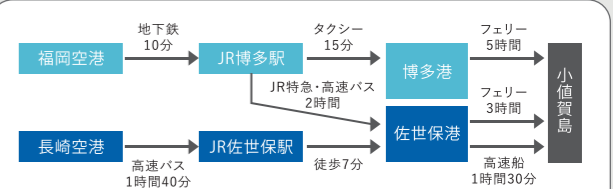
OJIKA FURUSATONOZEI CATALOG 2020-2021

この度は小値賀町ふるさと納税カタログ『ちっちゃな島のおくりもの』をご覧いただき誠にありがとうございます。

小値賀という小さな島には、心豊かな時を刻める場所、人情あふれる島民の方々、大自然からの美味しい恵みがたくさんつまっています。一度旅した人がまたこの島を訪れたい、どこか「ふるさと」のような島です。

今後もさまざまな形で小値賀町の魅力を皆さまにお届けして参りますので、楽しみに待っていてください。そしていつの日か、小値賀町を訪れる日が来た時は、カタログでご紹介した素晴らしい小値賀の魅力をご体感ください。

|| 小値賀へのアクセス ||



※船の時刻表、運賃についての詳細は各船会社にお問い合わせください。また、船便は天候の影響を大きく受けるため、乗船される船の運行情報を事前にご確認ください。

