

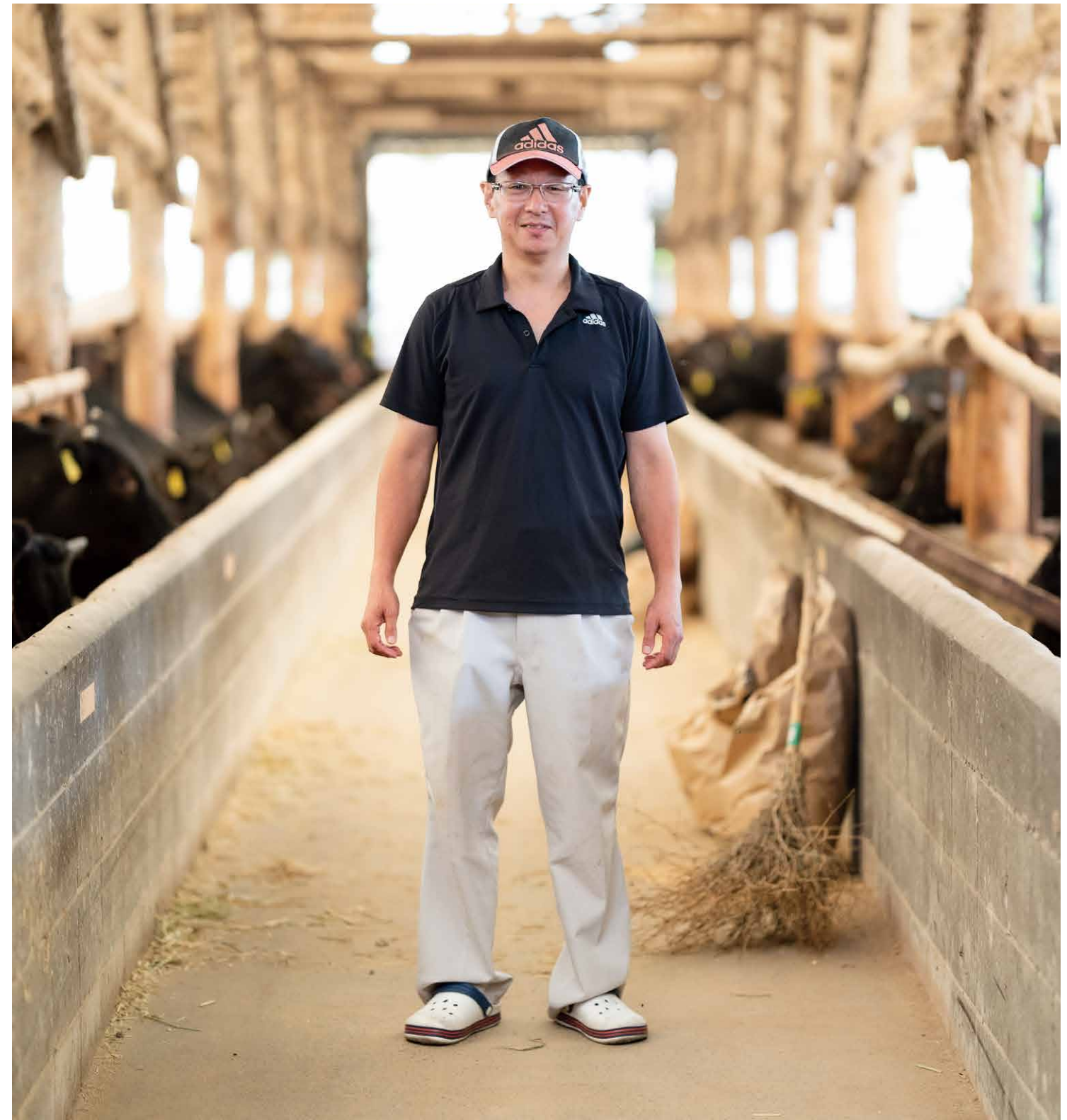
小さなまちで、丁寧につくった贈り物。

# 太陽と水とみどり、

Higashisonogi

東彼杵町  
ふるさとBOOK

2021  
Vol. 3





# 太陽と 水と みどり

東彼杵町ふるさとBOOK  
vol.3

## 2・特集 そのぎ茶

生産者、茶商の4人に聞いた  
そのぎ茶の可能性

- 6・そのぎ茶カタログ①
- 7・おいしいそのぎ茶の淹れ方
- 8・そのぎ茶カタログ②
- 9・コラム「そのぎ茶で作るフルーツティー」
- 10・オーダーメイドの花屋さん「ミドリバ」
- 12・生産者特集  
びわ農家、長崎和牛繁殖農家
- 14・山を築いて星を抱く「抱星窯」
- 16・移住者特集  
お茶を知るパティシエ、“菌ちゃん”野菜農家
- 18・タクシーでめぐる東彼杵ツアーガイド
- 20・飲食店特集  
長崎和牛焼肉店、自然食レストラン
- 22・東彼杵セレクション  
東彼杵のいいものたくさん集めました
- 28・東彼杵町長より感謝のメッセージ

## 「太陽と水とみどり」について

本誌のタイトルは東彼杵町町民憲章「太陽、緑、水そして爽やかな空気」の冒頭から抜粋しました。燦々と降り注ぐ太陽、緑あふれる山々や田園、清流と大村湾の豊かな水、そして、美味しい空気に包まれた東彼杵町。これらの美しい自然が育んだ農産物や海産物、加工品などを、東彼杵町ふるさと応援寄附金に支援してくださった皆さまへの返礼品にご用意しております。

○印刷の都合上、実際の商品と色や質感が若干異なる場合がございます。○サイズなどは多少個体差がある商品がございます。○掲載商品の仕様、寄附額の変更や取り下げを予告なく行う場合がございますので、あらかじめご了承ください。

茶畑でくつろぐ茶農家の東坂淳さん。東坂さんの畑は上質なお茶が採れると言われている山の奥地にある。撮影した日は本当に気持ちのいい風が吹いていた。東坂さんのお茶はp8（東坂こくまる商店）。





## そのぎ茶特集

故きを温ね、新しきを作っていく。  
目が離せない、そのぎの茶

東彼杵町は、昔からお茶作りが代々受け継がれている肥沃な地域だ。品評会日本一の茶の産地として、ますますブランドを確固たるものにしていく『そのぎ茶』について『東坂茶園』、『大場製茶』、『茶友』、『西海園』の代表四賢人に語ってもらった。

## そのぎ茶の可能性

### クラフトで広まる

滋味深い緑茶から、微発酵の白茶や半発酵の烏龍茶、紅茶まで。希少価値が高く、高品質のお茶を幅広く生産している”発酵茶人（はっこうちゃじん）”が東彼杵町の地で活動している。『東坂茶園』3代目・東坂幸一さんだ。小規模な農地を活かして土壌や環境に配慮した、“クラフト”の概念を取り入れた個性際立つお茶作りを試みている。

「そこで生み出される蒸し製玉緑茶やほうじ茶、発酵茶作りの工程や、品種の違いを楽しむことができます。私が作るお茶は、一番茶も、秋冬番茶も単価はあまり変わらない。すべての茶葉にこだわりを持ち、それぞれ四季の旬に合うような異なった製茶を行っています」

お茶を摘める期間、全部を収穫して全部売り物になるような形を作りたい。ナンバーワンではなく、東坂茶園オンリーワンの個性を重視する一心で試行錯誤を繰り返し、実現させてきた。新たな試みとして、柑橘系ピールを用いた天然フレーバーティーも、ゼロから作り上げた。

お茶を一口飲んでみる。洗練された味や香りが美味いと五感を刺激する。頭の中に、東彼杵町の自然豊かな風景が広がっていく。土地の味わいを大切に、美しいお茶作りがそこにあった。



BAN001 郷山の茶【東坂茶園】  
80g×3袋  
¥17,000



## News

### 全国茶品評会にて4連続、日本一獲得！

2020年8月に鹿児島市で開催された「第74回全国茶品評会」にて、そのぎ茶農家、安田光秀さんが蒸し製玉緑茶部門の最高賞（農林水産大臣賞）を獲得。これでそのぎ茶は4回連続最高賞を受賞したことになる。

2021年の全国茶品評会は、延期となり11月中旬を予定。5年連続日本一、ぜひ結果に注目してほしい。

※ 歴代の受賞者のお茶はp6、p8に掲載



## 繋がりで時代を切り開く そのぎ茶農家の風雲児

大場製茶  
大場 真悟さん

栄冠は君に輝く、甲子園のような血湧き肉躍る全国大会がお茶業界の中にもある。令和3年度で75回目を迎えた『全国茶品評会』だ。当大会をモチベーションにし、お茶の質を上げ続ける農家は東彼杵の地にも数多くいる。なかでも、そのぎ茶農家最年少で青年茶審査技術競技会日本一を保持する『そのぎ茶 深緑の里・大場製茶』4代目の大場真悟さんは、情熱をかけてお茶を育て、毎年勝負に挑む。

「品評会も、自分のポテンシャルを上げる要素になっています。日本一を取れば、それだけで自分の育てたお茶の価値が上がり、一般茶も売れるようになる。ブランド力の向上のためには、品評会用、一般用ともに重要性を感じます」

そして、軽いフットワークでそのぎ茶農家でチームを組んだり、全国各地のお茶農家と交流し、お茶の魅力を伝播させることに尽力している。

「環境は変わり続けるもので、いかに時代に応じた対策を柔軟に取れるかが、どの業界でも求められています。そういう意味で、茶農家同士のネットワークを広げておくとか、情報交換が重要になってくるんですね」

やれること、学べることは貪欲に取り込む。良いものを作る“探究心”は尽きない。



BAR001 日常を楽しむそのぎ茶【大場製茶】  
目覚めのお茶、美食のお茶、憩いのお茶、3点セット（各30g）  
¥13,000





# 日々の暮らしに、 極上のお茶を二服どうぞ。

有限会社 茶友  
松尾 政敏 さん



そのぎ茶の栽培、製茶、販売まで一貫して行う『有限会社茶友』。茶友では様々な品種のお茶を手掛けているが、その中でも看板の銘柄と言えるのが『あさつゆ』である。茶友のあさつゆは海と山がある東彼杵町独自の環境を利用して育てられ、濃厚な甘みとうまみ、そして優しい余韻が特徴。その品質は高く評価されており、2010年に天皇杯を、2014年と2018年に『日本茶AWARD』で最高賞にあたる日本茶大賞を2度も受賞した実績を持つ。

「天然玉露とも呼ばれるあさつゆは、数ある日本茶の品種のうま味・甘味の嗜好のもと。だからあさつゆが今のお茶の時代を作っていると言っても過言ではありません。ただ、栽培が難しく製造も大変なんです。で

も、あさつゆの茶葉ができあがると他にはない充実感が満たされます。近年栽培する人は少ないですが、希少なものとして受け継いでいきたいです」

そう熱意を込めて語るのは茶友の園主、松尾政敏さん。1人でも多くの人に日本茶に親しんでもらうため、お茶会の開催や現代の暮らしに合わせた新商品の開発も行い、より美味しく、より斬新なお茶を生み出す研究を続けている。

「僕が常に思っているのは、親しみとあこがれの両立。特別なステータスを持ちながらも、日常的に親しみを持ってたくさん飲んでもらえる。そんなお茶をつくっていききたいですね」

気品ある香りと優しい味わいが広がる茶友のそのぎ茶を、あなたもぜひ体感してほしい。



**BAM001** そのぎ茶あさつゆ【茶友】  
100g×2袋  
**¥11,000**

## 寄附者さまのコメント

大変美味しくいただきました。きちんとぬるめのお湯で入れると、しっかりとした旨味が出て、最後の一滴まで楽しめました。



## そして次世代へ、 1%の奇跡を世界へ、

有限会社 西海園  
二瀬 浩志 さん



契約農家や市場から厳選した茶葉を仕入れ、製茶問屋業を営む『西海園』。パリを舞台に審査される日本茶の品評会『Japanese Tea Selection Paris』や、毎年400点近くの応募がある『日本茶AWARD』など、コンテスト受賞歴も多数。世界中から日本茶への注目が集まる中、西海園はトップ層にランクインし続ける、確かな実力の持ち主なのだ。

西海園が提案するのは、甘み感じる飲みやすいお茶。「ペットボトルで飲むお茶が本来の味だと思う人は多いと思います。そんな人たちに、急須で淹れたお茶の味を知って欲しい」。2代目代表・二瀬浩志さんは想いを言葉にする。急須離れの傾向にある若者も含め、幅広い世代にそのぎ茶を味わってもらいたい。そのような想いで、アイデア商品やパッケージデザインなどで工夫を仕掛けているようだ。

「ちょっと大袈裟かもしれないですけど、東彼杵のお茶って全国の1%なんです。小さい町だから取れるお茶の量は少ないけど、モノはいい。それだけは自信を持ってお勧めできる素晴らしいお茶です。そんな“1%の奇跡”を味わってもらいたいですね」

東彼杵町という小さい町から、日本中・世界中に向けて、そして次世代の若者へとお茶の魅力を伝えようとする西海園。そんな製茶問屋が誇る自慢のそのぎ茶をご賞味あれ。



**BAP005** さえみどり 極上【西海園】  
さえみどり100g×2袋  
**¥10,000**





こだわりの“そのぎ茶”取り揃えてます。

## 気分に合わせて ちょっと一息

濃厚な味が特徴の濃厚仕立てに加え緑茶ティーパック、ほうじ茶の飲み比べセット。



**BAB003 お茶のこばやしセット【お茶のこばやし】**  
ほうじ茶100g、緑茶ティーパック100g、濃厚仕立て200g 各1点ずつ計3点セット  
**¥8,000**

## 視覚、味覚、香りで 楽しむ

有機ボカシ肥料を主体として栽培、管理。一番良い甘い香りがする所で蒸しあげた極上の玉緑茶。



**BAS004 長崎そのぎ茶 3本セット【中山茶園】**【農林水産省生産局長賞 受賞】  
風風(極上)×1 夕風(特上)×1 朝風(上)×1  
**¥11,000**

## 平成30年 農林水産大臣賞受賞

日本一にも輝いた農家の土づくりから製茶までこだわを感じる一品。



**BBC001 特上そのぎ茶セット【ふくだ園】**  
100g×3本  
**¥10,000**

## ホッと落ち着く ひとときを

香り高く、まろやかで甘み・旨みが強い。丹念に作り上げたお茶は一度飲んだら忘れられない味わい。



**BBG001 高原の雫 4種5本詰め合わせセット【大山製茶園】**  
「霧」100g×1個、「和」100g×2個、「杵」100g×1個、「炒」100g×1個  
**¥18,000**

## 鮮やかな緑色と 程よい甘味

10日ほど茶園を被い、直射日光をさけ養分をじっくりと蓄えた茶葉を仕上げました。



**BAL001 長崎そのぎ茶特上【池田茶園】**  
内容量:90g×5本 ギフトサイズ:30.5×25.1×3.4cm  
**¥10,000**

## 手軽に美味しく 健康生活♪

オリーブ緑茶には生活習慣病の予防にもなるポリフェノールがたっぷり。美容・健康志向の方におすすめです。



**BAZ001 オリーブ緑茶【そのぎファーム】** ※ 200個限定  
45g(3g×15p)×2袋  
**¥10,000**

## 平成29年 農林水産大臣賞受賞

2種類の品種をブレンドした特上茶。渋味がなく、甘みうま味が濃い最高級のお茶です。



**BBD002 大河の掬(特上茶)3本入り【おのうえ茶園】**  
100g×3本  
**¥16,000**

## 茶葉とびわ葉の 世界初混合発酵茶

美軽茶は長崎県と長崎県立大学、長崎大学、九州大学が共同で開発。「カテキン重合ポリフェノール」を含む、健康サポート茶。



**BBP001 「秀緑」と美軽茶ギフトセット【西坂秀徳製茶】**  
「秀緑」90g×2本 美軽茶21個(ティーバッグ)  
**¥12,000**

# おいしい そのぎ茶の 淹れ方

お茶の葉の開き方を  
観察してベストポイントを  
見つけてみよう！



## そのぎ茶は玉緑茶

ぐりとした勾玉のような形状が特徴となっている玉緑茶。煎茶に比べると水色が明るめになっており、渋みが少なく、まろやかな旨みを楽しめる優れた緑茶として根強い人気がある。ここではそんなそのぎ玉緑茶についての美味しい淹れ方を紹介。



**01** 湯冷ましや茶碗に沸騰させたお湯を注ぎ、温度を60～70℃ぐらいになるまで冷まします。



**03** 湯のみが複数の場合は少しずつ分けながら注ぎます。最後の一滴まで注いで下さい。

**02** 1杯あたり2gを目安に茶葉を入れて下さい。急須に冷ましたお湯をそっと入れて、お茶の葉が開くのをお楽しみ下さい。(1分半)







# 飲み比べるとお気に入りが見つかる！

## 町産の茶葉を 贅沢にほうじ茶に

4種類のほうじ茶とそれに  
合うお茶うけのセットを、昔  
ながらの製法で作った茶  
箱に詰めた一品です。



**BBQ003** そのぎほうじ茶を楽しむセット【くじらの髭】  
茶箱の大きさ:縦25cm×横34cm×高さ28cm 重さ:茶箱約2.5kg 中身約3kg  
¥50,000

## まろやかで濃い 特上な味わい

まろやかな味わいと鼻  
から抜ける茶葉の香  
気。実際に飲んで五感  
で感じてください。



**BBV001** 特上 詰合3本入【酒井製茶】  
特上100g×3本  
¥12,000

## 日本茶AWARD-2019- 審査員奨励賞

日本のトップシェアを誇る品種「やぶ  
きた」とは一線を画す知る人ぞ知る  
「あさつゆ」旨味が強くしっかりとした  
味わいがあさつゆの特徴です。



**BAG004** 【天然玉露】そのぎ茶あさつゆ2本入り【月香園】  
100g×2袋  
¥10,000

## 令和元年 農林水産大臣賞受賞

中山製茶園の美味しさの秘  
訣は「土作り」と「ブレンド」。  
日本一にも輝いた中山さん  
のお茶をぜひご賞味ください。



**BBZ002** <新茶>極上 月の香 3本入り【中山製茶園】  
月の香 3本入り 箱:縦251×横282×高さ45(mm)  
¥17,000

## こだわりの深蒸しと ブレンド

深蒸し製法と独自ブ  
レンドで、色と香りの良  
い、渋みがないお茶に  
仕上げました。



**BCJ001** 【こだわりの深蒸し】長崎 そのぎ茶 3本セット【勝野製茶】  
100g×3本  
¥10,000

## そのぎの “土地の味”を追求

優しい渋みの中から、フワッと  
旨みと甘味が広がる「つゆひ  
かり」。淹れた時の爽やかな香  
りと、綺麗な緑色も特徴です。



**BCL002** 「茶縁」つゆひかり 2本入り【東坂こくまる商店】  
100g×2本  
¥9,000

## 甘みと渋みの 絶妙なバランス

土壌中の微生物を増やす事を  
目的として、有機質中心の施肥  
を行い、安心安全で美味し  
いお茶作りをおこなっています。



**BCO005** 特上 5本【山口製茶】  
特上90g×5本  
¥17,000

## 令和2年 農林水産大臣賞受賞

水色が濃い緑色をして滋味が  
少なく、甘みがある「さえみど  
り」。濃厚な渋みと優雅な香りの  
「やぶきた」をブレンドした一品。



**BCQ001** 【第74回全国茶品評会-最高賞-】3本セット【安田製茶】  
極上3本入  
¥20,000



ごくごく飲みたくなる。  
そのぎ茶でつくる  
フルーツティー

そのぎ茶農家 中里 真貴子さん

佐世保市出身。まもなく結婚30周年を迎える  
夫の孝幸さんと『中里茶農園』を営んでいる。  
家族や友人のためにフルーツティーとお菓子を  
手作りすることが楽しみ。現在はレモンの栽  
培にもチャレンジしている真っ最中。



中里真貴子さん発案のフルーツティー  
はそのぎ茶と果物のマリアージュが絶  
妙なドリンク。レシピはボトルやポットを  
用意しその中にティーパック、果物、水  
かお湯を入れ好みの濃さになるまで  
漬ければ完成。「緑茶にはレモンなど  
の柑橘系が、ほうじ茶にはベリー系や  
桃、林檎、キウイが合います。でもルー  
ルはなくて、好きな果物を好きなように  
入れて楽しむのが一番。生のものや冷  
凍したもの、ドライフルーツを混ぜても  
美味しいですよ」



**BCH001** そのぎ茶贅沢飲み比べセット  
萌100g、啓100g  
ティーバッグ 3.5g×15個  
¥11,000



# 3人の女性が生み出す、 花いっぱいの魔法。

『ミドリブ』は東彼杵町を拠点に活動しているオーダー制の花屋。メンバーは飯塚陽子さん(写真左)、堤彩子さん(写真中央)、下野恵美子さん(写真右)。年齢も経歴も出身地も全く違う3人だが、彩子さんからの呼びかけで2017年にミドリブを結成し、子育てにいそしみながら活動を行っている。

主な活動内容はソリッソリッソでの月1度の出店やワークショップの開催、イベントや結婚式での空間装飾、生花・ドライフラワーを用いた商品制作など。3人の美学や心が込められた作品には、空間を彩り豊かで洗練された世界に変える不思議な力がある。

「私は花屋で働いた経験があって、恵美ちゃんはずっと生け花をして、彩ちゃんは空間デザインを勉強していて。3人とも得意分野は違うけど、それぞれの長所を活かしあって活動しています。みんな別の視点や考え方を持っているからこそ互いを補えるし、何より3人で集まるとすごく楽しいですよ」と、部長を務める陽子さんが嬉しそうに語ってくれた。

今後は、冠婚葬祭における新たな装飾の提案や別分野とのコラボレーションなど、挑戦したいことはたくさん。ミドリブの3人の手で紡がれていく美しい世界は、ますます広がっていくばかりだ。



BBR001  
ドライフラワー季節のリース  
【ミドリブ】  
約25×25cm  
¥20,000





## 生産者特集

# そのぎの自然で 豊かに実る、極上の品質。

空と、海と、山と、田畑。色彩豊かな自然と温暖な気候に恵まれた東彼杵の地で、動物や植物は育まれ、実をつけていく。この町の特産物を生産している柑橘・びわ農家の明時さん、肉牛繁殖農家の山崎さんは、常に先を見据え、目標を持っている。

## 明時さんちのびわが 日本一おいしく 育つワケ

びわ(長崎早生)農家 みょうじ 明時 幸治 さん



東彼杵屈指のびわ農家、明時幸治さんの管理するビニールハウスに入ると、あたり一面に生い茂るびわの葉と樹に圧倒される。”徹底的に管理された、ジャングル”という言葉がふさわしい。「びわの木は、そのままだと上へ上へとどんどん伸びていくので、ハウス栽培では残す枝を数本決めて、残りは横に倒します。露地栽培のびわの木とは全然見た目が違うでしょ」。そう語る明時さんは、東彼杵町の果物農家の3代目として、20年以上に渡って柑橘系とびわの栽培を行ってきた。平成元年に『長崎早生』という品種のびわを導入し、現在はハウスをメインに栽培をしている。露地栽培とは異なり、技術が必要で苦勞も多い。一番忙しい時期は冬から春にかけての収穫

時期だ。手間隙をかけた分、育てたびわの価値は大きい。

日本一のびわ生産地として、ブランドの維持・拡大に力を注いだ結果、平成3年から『長崎びわ』は日本一の単価となった。今日に至るまで、高品質な果実として市場で高い評価を得続けている。「量で言えば、『茂木びわ』や『三和びわ』といった地域がダントツ。なので、私たちは“キロ単価で日本一”を常に意識しています」。びわが爽やかな甘さを蓄えるには、豊かな自然と温暖な気候、そして、燦々と降り注ぐ太陽光が必要だ。空と、大村湾と、あたり一面に広がる田んぼが、一斉に目に飛び込んでくるこの地で、徹底された管理体制のもとで育つ『そのぎびわ』は、“極上の美味”が約束されている。



WEB申込

みょうじんちの長崎びわ  
500g入り化粧箱M(16個)またはL(12個)  
¥10,000

WEB限定  
お申込みは  
こちらから



みょうじんちの完熟みかん 10kg  
100サイズの長崎みかんダンボールでお届け  
¥10,000

WEB限定  
お申込みは  
こちらから



### 寄附者さまのコメント

注文してからくるのも早かったです。また、びわははずれることが多いですが、今回はあたりで、とてもあまくて一気に一人で完食してしまいました。

## 東彼杵町で拓かれた 牧場主の夢。

肉牛(長崎和牛)繁殖農家  
山崎 一也 さん

緑深い山々に囲まれた自然いっぱいの場所で、5頭の牛を育てている牛飼いがいる。彼の名前は山崎一也さん。2020年に自身の牧場をスタートさせた新米の牧場主だ。

大村市に生まれ育ち、外遊びが大好きな子供時代を過ごした山崎さんだが、身近に牛を飼育している環境があった。

「母親の実家が代々牛を育てていて、子どもの時によく牛舎へ遊びに行ってたんです。それで小さい頃から動物がとても好きなんですよ」

やがて大村市内の農業高校へと進学し、「いつかは自分の手で牛を飼って、自分の牧場



を開きたい」という夢が芽生え始める。卒業後は雲仙市にある荒木牧場へと就職、15年に渡り修業を重ねていった。

2013年に結婚し、2019年に妻の出身地である東彼杵町へ移住したのち独立を決意。数か月の準備を経て、2020年4月に自身の牧場を開くことができた。

主に行うのは繁殖という、母牛に子牛を産ませ育てる仕事。子牛は生後10ヶ月ごろまで丹精込めて飼育され、やがて質の良い肉牛へと成長するため肥育牧場へと巣立っていく。

「牛はデリケートな生き物なので体調管理には特に注意しています。他にも大変なことは様々ありますが、好きでやっているから苦には感じていません。牛の飼育は難しいけど、とても楽しいですよ」

これからは牛の頭数を増やし新たな牛舎も作って、大きな牧場にしていきたいと語る山崎さん。今日も優しいまなざしで、牛たちを愛情いっぱいに見守っている。





## 好きを拘り尽くす。 世の中に背かず、流されず



抱星窯

小玉 健策さん  
恭子さん

長崎県は、代表的な陶磁器の産地。佐賀県にもまたがり有田焼、伊万里焼、唐津焼、三川内焼、波佐見焼と五大の陶磁器が各々名を馳せる。そんな焼き物の町に囲まれた東彼杵の地で、陶芸家の小玉健策、恭子夫妻は『抱星窯』を立ち上げ、真摯に作品作りに向き合っている。窯の由来は、こつこつと努力すれば夢が叶うという意味の「築山抱星」（山を築いて星を抱く）という漢語が元。36年以上もこの地に根付いて作陶するふたりに、びったりの窯名だ。

健策「目標は、自分にとっての良いものを、自分が満足するものを作りたい。それは焼物を始めた頃から変わらずにあります。でも、人のことをまろつき考えていないわけではありません。人に楽しんでもらいたい。料理などで使って、少しでも美しいと思ってもらえたら本当に嬉しいことだと思います」

恭子「ある程度は、社会の流行も受け入れます。しかし、根っこにある自分たちが作りたいという線は崩さないほうが良い。ずっとやってきたから、“自分の線”というものが出来上がっていますし。購買者のことも考えながら、私たちが生き残る道を探っています」

自分たちが作りたいものを作り、その作品を好きな人へ届ける。その信念のもと作陶してきた。好きなことを追求し得を積むことが徳を積むことへも繋がる、創造者として望ましい姿がそこにはある。できることを、無理しない範囲で。それでも、進化が、変化がふたりの中で止まることはない。



BBK007

織部釉の楕円皿 ペア

縦13cm×横25cm×高さ4cm×2枚

¥27,000

### 寄附者さまのコメント

料理好きの夫のチョイスでこちらの楕円皿をリクエストしましたが、実物を拝見して…一目惚れしました。味のある色合いで、何を乗せても、食卓のアクセントになってくれています。大満足でした。ありがとうございます！またぜひ素敵な作品をお願いしたいです。



BBK016

トルコ釉の花形皿・豆皿セット

花形皿 径17×高4.5cm×1

花形豆皿 径11×高3.5cm×1

¥20,000



BBK005

織部釉のカップ&ソーサー ペア

コーヒーカップ(200ml) 直径9cm×高さ8cm×2個

ソーサー 直径14cm×高さ3cm×2個

¥40,000



# 東彼杵に移住した人々

| 第2回 |



ひとびとfile.01

## “お茶を知るパティシエ”が 新銘菓を、各地へ。

CHANOKO 店長 中村 雅史 さん

面白い人々が集い、日々面白いことが生まれている東彼杵町の交流場『Sorriso riso (ソリッソ・リッソ)』。その店舗敷地を拠点とし、2021年の3月から各地域へと航海を始めたのが『CHANOKO』号だ。今日も優雅に回遊し、くじら焼きを量産しては人々に甘味を届けている。指揮を取るのは、2021年の春先から移住してきたばかりの中村雅史さん。紆余曲折を経て、“お菓子を作りたい”という思いから調理師専門学校へ。卒業後は、2つの会社でお菓子の製作・販売に携わり、全国各地で腕を磨き研鑽を積んできた。そして、お茶の名産地である東彼杵町との出会いがきっかけで、とんとん拍子で移住が決まり、気がついたら仲間になっていた。

「私は、いろんな偶然が重なって来た人なんです(笑)、来て良かったと思います。特に、町の方々が気にかけてくれ、助けてくれるので、この地で頑張りたい」。日本茶インストラクターの資格も持つ中村さんは、東彼杵町のパティシエとしてすでに唯一無二の存在だ。「お茶もわかるパティシエなんてそんなにいないし、自分にしかできないことをやりたい。普通のパティシエや普通のお茶屋でできないことを提案していきたいし、活動していきたいです」



昔から東彼杵町の人々に幸福をもたらしてきた、くじら。この度誕生した新名物『くじら焼き』も、長崎県内外を回遊し、これからも人々に幸せを届けて回るに違いない。



お茶を知るパティシエとして、自分らしい商品を作る。そんな志で企画を練り、地元の人や産物と掛け合わせた“新しい、面白い、美味しい”もの作りが今後の目標だ。

ひとびとfile.02

## こだわりの農法で育てる 野田家の“菌ちゃん”野菜

野田 晃一 さん

ロー・イーチュエン さん

空の青、大村湾の青が一望できる開けた土地。野田夫妻がこの地で畑を開墾して、もうすぐ2年が経つ。佐世保市にある『菌ちゃんふぁ〜む』という農園で働いて得た栽培の知識と技術をベースに、自家菜園で化学肥料や農薬を使わず土の中の微生物の力を借りて育てた『菌ちゃん野菜』を各地に卸している。東彼杵町へやってきた当初は不安もあったが、いざ来てみると、農業がしやすい環境が整っていた。

「この家に住み始めて、本当に自分たちの暮らしにピッタリの場所だと実感しています。水道と電気は引いてるけどガスはなくて、かまどで料理を作ったりと生活が楽しい。土地も広く、家の裏に畑があるのが本当にありがたいです」。東彼杵での暮らしは、夫妻にとってベストに近い選択だった。

「来て良かったです。大村市が近く、買い物は困らない。お茶畑や海が広がり、山の自然が豊か。そして、コミュニティがしっかりしている。本当に、“ちょうど良い田舎”です。また、妻のチュエンは農業体験で1か月ほど東彼杵町の有機農家にお世話になった事があり、何だかんだでこの町と縁があるんです。だから、結果として来るべくして来たと思っています」



期間・数量  
限定商品  
WEB限定  
お申込みは  
こちらから  
WEB申込  
微生物が育てる 菌ちゃん野菜セット  
季節のお野菜詰め合わせ  
¥10,000





# GO AROUND HIGASHISONOGI BY TAXI

タクシーでめぐる東彼杵ツアーガイド



長崎県の真ん中にある東彼杵町。実は意外と広い町ってご存知ですか？今回は太陽タクシーさんに奥深い山々から大村湾までをあちこち案内いただきながら、人も自然も美味しいものも思いっきり楽しむ旅に出ました。



## hotspot 01

### 木場のむすび

まずは豊かな自然に囲まれた大村湾グリーンロードを走り抜け、東彼杵の美味しいお米を堪能できる『米どころ 木場のむすび』へ。お店に入っすぐ目に飛び込むのはやっぱりおむすび。三角形の白い輝きに食欲をそそられます。滋味あふれる優しい味わいのおむすびにぴったり合うお惣菜もたくさん。いずれも地元の有志の皆さんが手作りされているそう。木場米 (p26) や野菜も販売されているので、東彼杵の食材を味わいたい方は足を運んでみて。

## hotspot 02

### 茶楽

緑深い中尾郷へと車を走らせると山間に立派な古民家が。こちらは大山製茶園が営む『お茶飲み処 茶楽』。こだわりの調度品がひしめくお店はまるで実家にいるような、ホッとする安心感があります。観光客だけでなく地元の人たちが集う憩いの場になっていて、大山製茶園特製の薫り高いそのぎ茶をゆっくりと試飲できます。日本茶インストラクターの大山英子さんからお茶の淹れ方も教えてもらえるので、気になる方は事前予約を忘れずに。

※ 大山製茶園のお茶は p6



## hotspot 03

### DOGHILL

『Cafe&Restaurant DOGHILL<sup>ドッグヒル</sup>』は、大村湾沿いの小音琴郷にあるカフェ。なんといってもモフモフのコーギーたちに囲まれるのが大好きにはたまりません。キラキラと輝く海を眺めつつ、コーギーを愛でる…ここは天国です。オーナーの岩崎さん夫婦こだわりのお食事も大きな魅力。お茶がふわりと香るパンズに挟まれた新鮮な野菜とジューシーなお肉が絶妙なそのぎ茶バーガーは一度と言わず何度も食べてほしい一品です。



### 今回の案内人 & TAXI 樋口 英里さん

福岡県八女市出身。宇宙・音楽・アート・犬が大好き。東彼杵町での婚活イベントで夫と出会い、2018年に移住。主婦業をやりながらwebライターとして『ひがしそのぎの情報サイトくじらの髭』にて記事を執筆中。



太陽タクシー  
長崎県東彼杵郡東彼杵町蔵本郷1832-1  
☎0957-46-0122



# おいしい 東彼杵の 料理店

東彼杵のグルメを語る時、言わずと知れた老舗から、新しい顔となった名店まで話題は及ぶ。ただ、どのお店にも共通するのが、“町の人のため”に営んでいるということ。『焼肉 音琴』、『海月食堂』にも、食事を介した“おもてなしの心”が詰まっている。

## 牧場と 二人三脚の 長崎和牛焼肉店

東彼杵町の国道205号線沿いにある、この地域でも珍しい牧場直営店『焼肉 音琴』。『塚本畜産』が経営するこちらでは、地元育ちの極上な長崎和牛を堪能できる。焼肉メニューはもちろん、数量限定『牛トロ丼』などの生肉を使用した逸品も、多くのファンの心を掴んでいるとか。

ここで出されるお肉は、いわゆるA4～A5ランクなどの上質な長崎和牛だ。しかし、店長の塚本隆男さんの方針に驚かされる。「ここは値段が高いって思われてるけど、相場よりは高くしないって決めとる。オープンしてから、料金を上げたのは2回だけ。どんなに良いものを提供したくても、お客さんに食べてもらえなかったら意味がないけんね」。真っ直ぐな心意気で隆男さんはお店を営む。

美味しさの秘密は、まさに牧場との連携によるもの。こだわりの自家配合飼料などで育てられた牛の枝肉は、すぐに音琴に持ち帰って包丁を入れ、脂の質をチェックする。次の飼育に向けた改善点を確かめるためだ。牧場と焼肉店は、創業十数年にもなる今もなお、二人三脚で美味しさを求め続ける。



BCT002  
長崎和牛サーロイン 400g  
200g×2  
¥37,000

### 焼肉 音琴

長崎県東彼杵郡東彼杵町大音琴郷165-2  
☎0957-47-1107  
OPEN  
11:00～21:30(21:00L.O) ランチ14:00まで  
火曜定休



## 身も心も滋養に満ちる、 東彼杵の憩いの場。

海月と書いて“くらげ”と読む。東彼杵町にある『海月食堂』は、老若男女が一息つくために訪れては、時間を忘れてゆったりと漂う。「海や月という漢字が好きで名付けました。私たちは、生活を営む中で海や月が満ちたり欠けたり、自然のサイクルの中にいる。それが象徴的で、自然のリズムに自分たちの生活を合わせていけたらという願いを込めました」。県内外から人々が訪れる人気カフェは、町民の憩いやコミュニティの場としても機能する、“東彼杵の新しい顔”のひとつだ。『マクロビオティック』や『ビーガン』を取り入れたオーガニック野菜を中心とした食事は、滋養に富んでいて身体に優しい。運営をしているのは、共同代表の新井明香さん(写真上)と黒澤希望さん(写真下)。田舎で生活することに希望を持って東彼杵へ移住したこと。病気を患う子どもを育てているということ。さまざまな環境や境遇が酷似していたふたりにとって、一緒に何かをやるということはもはや必然のことだった。お互いにないものを補いながら、一步一步。ふたりは今日も東彼杵の地で、食を通して健康のあり方や心の豊かさ、自然環境の大切さを発信していく。

### 海月食堂

長崎県東彼杵郡東彼杵町瀬戸郷1102-2  
☎0957-56-8666  
OPEN 11:30(14:00L.O) 木、日曜定休



BBH001  
添加物不使用  
季節の酵素ドレッシング&調味料セット  
・バルサミコソース(原材料の一部に小麦を含む) 200ml  
・季節のドレッシング 200ml  
・豆乳マヨネーズ 140g  
・スパイス塩(2種)(原材料の一部に落花生を含む) 各30～35g  
¥20,000



BBH011  
へちま水 2本セット  
150ml×2  
¥10,000

### 寄附者さまのコメント

へちま水を使ってから、お肌の調子がいいです!夫婦共にアトピー持ちで、下手な化粧水を使うと肌が赤くなってしまうのですが、へちま化粧水を使うと赤くなりませんでした!へちま水を手放せなくなりました。



# 2021 HIGASHISONOGI SELECTION

## 東彼杵町のいいものたくさん集めました

良いものには良いものの理由がある。丁寧に作られているのはもちろんのこと、この町ならではの工夫や魅力を紹介します。実際に商品に触れていただいた方からのレビューも参考にどうぞ！

TBS「王様のブランチ」で  
紹介された  
話題のバター

02



### 寄附者さまのコメント

パンやスコーンに塗って食べてみました。お茶の味がしっかり感じられ、コクのあるバターと相まった濃厚な甘みもあり、とっても美味しいです。これを使うだけで手軽にお茶スイーツを味わえるので、オススメです！

03

日本一のお茶がアイスで登場♪



05

期間・数量  
限定商品



### 寄附者さまのコメント

大小様々な大きさのミカンがぎっしり入っていて1個たりとも腐ってなかったです。とても味が濃くつつい1日に何個も食べてしまいます。家族4人で大変美味しく頂きました。また来年お願いしたいと思っています。

WEB限定

お申込みは  
こちらから



06

期間・数量  
限定商品

WEB限定

お申込みは  
こちらから



栽培期間中農薬不使用  
万能じゃがいも

07

とろける脂身と  
赤身のバランスが絶妙



### 寄附者さまのコメント

一本の中でも脂の乗った部分、赤みが少し強めの部分とあり、二度得した気分でした。外では中トロをこんなに気が済むまでいただくことは無いので家族にも好評でした。また注文したいと思います。

08

川のせせらぎと  
美しい自然の中で  
静かなひとときを



09

大村湾を望む  
本格古民家レストラン



10

バラエティに富んだ  
和洋創作料理店



01 | **BBY002** そのぎ抹茶500g【FORTHEES】  
500g(100g×5パック)  
¥15,000

02 | **BAF011** 茶バター2本セット【ちわたや】  
・茶バター(抹茶)・茶バター(焙じ茶) 各100g  
¥8,000

03 | **BCU001** そのぎ茶アイス(抹茶&ほうじ茶)【みね屋】  
・抹茶4%・抹茶2%・ほうじ茶4%・ほうじ茶1.5% 4種×2 計8個  
¥20,000

04 | **WEB申込** 森田さん家の不知火オレンジ 5kg  
不知火オレンジ(デコボンと同品種) 4月下旬発送  
¥12,000

05 | **WEB申込** 山田さん家の濃厚!温州みかん 10kg  
温州みかん 10kg  
¥12,000

06 | **WEB申込** 野田さん家のじゃがいも 10kg  
じゃがいも(ニシユタカ) 10kg  
¥9,000

07 | **BAK012** 長崎県産 本マグロ「中トロ」【大村湾漁業協同組合】  
本マグロ(養殖)中トロ 皮付き 約700g  
¥17,000

08 | **BCM001** お食事券 3,000円分【龍頭泉荘】  
＜料理一例＞・鯉あらい定食・鯉こく・うなぎ蒲焼定食 など  
¥10,000

09 | **BCF003** ディナーコース ペアお食事券【リトルれお】  
ペアチケット(10,000円分×2名様) ※完全予約制  
¥74,000

10 | **BCP001** お食事券 3,000円分【多々楽】  
＜料理一例＞・パエリア、エビのアヒージョ、からあげ、パスタ など  
¥10,000



11

東彼杵町産米使用! 手作り無添加



12

元旅館をリノベーションした  
絶景が見えるゲストハウス

14

期間・数量  
限定商品WEB限定  
お申込みは  
こちらから

寄附者さまのコメント

生でも食べられるようだったので、軽くトースターで4〜5分焼いて塩をふっていただきました。新鮮で甘味があり、本当においしかったです! アスパラは好きじゃないと言っていた娘も「これは美味しい!」と喜んで食べていました。たくさん注文しましたが、あっという間になくなりました!



15

期間・数量  
限定商品WEB限定  
お申込みは  
こちらからミネラルたっぷりの  
甘くて美味しいアスパラガス♪

16

期間・数量  
限定商品WEB限定  
お申込みは  
こちらから採れたてのおいさと  
新鮮さをお届けします

寄附者さまのコメント

希望していた通り、脂身は少なく、赤身のお肉で、早速焼肉にさせていただきました。お肉も柔らかくて、満足しています。

17

全国和牛共進会 日本一の長崎和牛  
ヘルシーに「すき焼き」で

18

一度試してほしい!  
最高級「長崎和牛」の  
切り落とし♪

寄附者さまのコメント

リピート買いです。お肉の脂はしつこくなく、上品で、甘みもあり、日本一のお肉だと思います! 我が家はしゃぶしゃぶがお気に入り。東京じゃなかなか手に入らないお肉なのでまた購入したいと思います。



20

高台に広がる大自然  
地形の表情のゆたかさに恵まれた  
ニューコース

19

長崎和牛の  
希少部位「ヒレ」

21

食塩以外の添加物、不使用!  
スープ付きの鍋物セット

22

日本の伝統野菜「レアベジ」入り  
季節のお野菜パック期間・数量  
限定商品WEB限定  
お申込みは  
こちらから

11 | **BBN003** 川原さんちの甘酒 飲み比べ15本セット  
・つぶつぶ・とろとろ・抹茶風味 各5本ずつ  
¥17,000

12 | **BCA001** 個室山茶 1泊(朝食付)/2名様【さいとう宿場】  
有効期限:宿泊券の発行から1年間  
¥37,000

13 | **BCK004** 休日前限定! 1泊(夕食・朝食付)/2名様【そのぎ茶温泉】  
※休日前限定プラン(祝日の前日・金曜日・土曜日にチェックイン)  
¥207,000

14 | **WEB申込** 春芽アスパラガス 1kg/MLサイズ【はゆっちFarm】  
2月下旬より順次配送  
¥10,000

15 | **WEB申込** 春芽アスパラガス 1kg(ML混合)【Natural Farm クチハラ】  
2月下旬より順次配送  
¥10,000

16 | **WEB申込** 春芽アスパラガス 1kg(ML混合)【前平農園】  
2月下旬より順次配送  
¥10,000

17 | **BAU030** 長崎和牛 ヘルシー赤身 すき焼き 1kg  
長崎和牛 すき焼き 1kg  
¥30,000

18 | **BAJ013** 最高級和牛切り落とし 500g【長崎和牛】  
長崎和牛 切り落とし 500g  
¥10,000

19 | **BBU002** ヒレステーキ 長崎和牛 450g  
長崎和牛 ヒレ 150g×3枚  
¥50,000

20 | **BBA001** ゴルフ場利用券(平日)【大村湾カントリー倶楽部(ニュー)】  
ゴルフ1プレー券(1名様)  
¥26,000

21 | **BCR003** 鯨鍋セット(スープ付) 2セット【そのぎ鯨肉】  
内容量:約200g(皮鯨、赤身鯨合計)×2  
¥10,000

22 | **WEB申込** 季節のお野菜パック【ハイホー トファーム】  
80cm(3辺計)の箱に、6〜10品目程度  
¥10,000



23

職人の手仕事  
が光る  
温かみを感じる  
デザイン

24

口いっぱいに広がる  
もっちり感！

25

アイガモ農法で栽培した  
安心・安全なそのぎ米

26

水の豊かな棚田で育てた  
千綿地区の米

27

手作りのお菓子  
一つ一つ心を込めた

28

15分で完成！  
自宅でカンタン燻製料理♪

寄附者さまのコメント

すぐに届きました。焼き菓子がたくさん入っていて、私も子どもも喜んで食べています。クッキー1袋ずつ味が違って、オレンジ、いちご、キャラメル、アップル、紅茶などなど、色んな味があるので、毎日どれを食べようか選ぶのが楽しいです☆

IH調理器には  
使用できませんので  
ご注意ください。

29

期間・数量  
限定商品

30

期間・数量  
限定商品

31

期間・数量  
限定商品

寄附者さまのコメント

とても大きく身がしっかりした苺でした！甘いだけでなくほどよい酸味もあり、本当に美味しいです。箱を開けてきれいに並んだ艶々の苺に家族から歓声があがりました。心を込めて作られていることが伝わります。ありがとうございます。

寄附者さまのコメント

こちら東北でも、長崎カステラと名前のついたカステラが多数出回っており、いろいろ食べ比べてみましたが、このカステラをいただいて、今まで食べていたのは何だったのかと思うほど、濃密で芳醇な美味しさに目からウロコの思いでした。もう、これ以外、食べられません。本物の長崎カステラの味に衝撃です。本当に美味しかった！東彼杵町に、いつか訪れてみたいと夢見ております。

32

どうしても出てしまう切れ端の部分  
美味しさは正規品とまったく変わらない！

33

1枚革からの手作り♪

34

田舎みそみそ漬セット  
無添加自然食品

寄附者さまのコメント

現地道の駅で出会って以来、こちらの麦味噌の大ファンです。味噌汁にしても炒め物などの味付けに使ってもコクがあって美味しい！

- 23

BAI004

野鍛冶の刺身包丁【森かじや】

刺身包丁×1(刃渡り210mm・重さ約130g)

¥26,000

24

BAV001

木場湧水米 5kg【木場みのりの会】

令和3年度産 5kg×1袋

¥10,000

25

WEB申込

アイガモ農法米 計3kg【東彼杵町観光協会】

150g(約1合)×20個 ※ 売り切れ御免です。お早めに！

¥12,000

26

BAT011

甘くて美味しい千綿米 5kg【スマイルクローバー】

令和3年度産 千綿米5kg

¥8,000

27

BBX001

焼き菓子詰め合わせ「思いやり型返礼品」【コスモス苑】

箱のサイズ 31cm×31cm×8.5cm

¥10,000

28

BAO018

遠赤グルメ鍋 お手軽燻製鍋【トーセラム】

直径約25×全高15×深さ6cm 重量:約2kg 満水容量:約1,500cc

¥26,000

29

WEB申込

スミ兄さんの長崎県産「ゆめのか」いちご 約1kg

ゆめのか約1kg 2パック(1パックあたり12粒～15粒程度)

¥10,000

30

WEB申込

ゴスケドンの長崎県産「ゆめのか」いちご 約1kg

ゆめのか約1kg 2パック(1パックあたり12粒～15粒程度)

¥10,000

31

WEB申込

澤田くんの長崎県産「ゆめのか」いちご 約1kg

ゆめのか約1kg 2パック(1パックあたり3L/12粒、または2L/15粒)

¥10,000

32

BAC017

お徳用幸せの黄色いカステラ 5パック【長崎心泉堂】

カステラ(約250g)×5(原材料の一部に卵・小麦を含む)

¥10,000

33

BBO001

ポケット付小銭入れ【ラブリーショップリリー】

サイズ:幅 14cm×高さ 8cm

¥10,000

34

BAA001

田舎みそ・みそ漬セット【大渡商店】

麦みそ:1kg 合わせみそ:900g 味噌漬の詰め合わせ:550g

¥7,000
- 26
- 27





応援してくださった皆さまへ

## 感謝のメッセージ

町長  
岡田 伊一郎

おかだ・いichirou 県立農業大学卒。東彼杵町役場を退職後、2007年から東彼杵町議員を3期務め、2019年5月から現職。趣味は映画鑑賞。ワイルドスピードが大好き。

## 東彼杵町を 人が行き交う特別な田舎町に

日本全国から応援のお気持ちと共に寄附金をお寄せくださり、誠にありがとうございます。おかげさまで令和2年度の寄附金額はおよそ3億4500万円に達しました。皆様からの温かく大きなご支援があるからこそ町づくりにおいて広い視野を持つことができ、数々の事業を起こすことができました。心より感謝申し上げます。

いただいた寄附金につきましては子育てや高齢者支援、災害復旧の一環として、新たな遊具の増設、老朽化がひどく進む東彼杵中学校の改修、移動が難しい高齢者へ向けたタクシーや町営バスの運営、町内面積の60%を占める山林や町道の維持管理、町民グラウンドの整備、そしてV・ファーレン長崎との提携事業など、生活に密着したものから心の支えとなる文化・スポーツ面まで様々な事業へ大切に活用させていただきます。

このたび皆様への返礼品としてご用意しておりますのは4年連続日本一を獲得したそのぎ茶など、大村湾がすぐ目の前にある独自の環境で育てられた特産物や町内事業者が厳選した品々ばかりです。品質の高さから全国的に注目を集めています。



元気に毎朝通学している子どもたちのためにも、町道は当然のこと安全に過ごせる環境整備を行っていきます。



広大な山々が広がり、深い谷もあり美しい風景ですが、町内全体へどうやって管理の手を行き届かせるかの課題と日々戦っています。



いただいた支援を活用して人形を新調した「千綿人形浄瑠璃」のグループは積極的に活動しています。写真は小学生に使い方を教えているところです。



いただいた支援を活用して改修した町民グラウンドでは、ソフトボールなどの試合が行われ、町民の皆さんは充実した余暇を過ごしています。



受賞を重ねてきた「そのぎ茶」は、6次産業化の動きも活発になってきました。少しずつ東彼杵町の知名度も上がってきています。

るものも数多く、ぜひその素晴らしさを体感していただければ幸いです。

東彼杵町は長崎街道と平戸街道がちょうど交わる位置にあり、かつてより交通の要所として人やモノが頻繁に行き交うところでした。自然豊かな田舎ですが長崎県庁まで45分、福岡市までは高速道路で1時間30分と非常にアクセスの良い町です。しかし現在では長崎県内で2番目に人口が少なく、その数は7600人を割ろうとしている側面もあります。

日本全体で人口が減り続けているなかで、20年後も町を存続するべく目指したいのは“関係人口・交流人口”を増やし、グローバルなつながりを持つこと。町に定住する人だけでなく、観光にお見えになるお客さんやゴルフや釣りなどの趣味に勤しみたい方、週末は田舎でゆっくりと過ごしたい方、お仕事の拠点を自由に持っている方、静かな環境で制作に打ち込みたいクリエイターの方など、少しでも東彼杵町に関わる人を増やすため時代の先の目線を持って情報を発信し、お越しになる方へのフォローをしていきたいと考えています。

東彼杵町には県内外の大きな交流拠点である『Sorriso riso 千綿第三瀬戸米倉庫』を中心とした千綿エリアや、年間100万人が訪れる『道の駅 彼杵の荘』、SNSを通じて大人気となっているドッグカフェ、ゴルフ場からも程近い温泉宿など、遊ぶにも泊まるにもうってつけのスポットばかり。そして今後はクラインガルテンという町民農園を開く予定となっています。田舎だけど、ただの田舎ではない東彼杵町から皆様のお越しを心よりお待ちしております。

## 災害被害へ支援いただき 本当にありがとうございます。

東彼杵町では令和3年8月の豪雨による、甚大な被害が発生しました。皆様からいただいた支援を活用して、復旧に向けて迅速に対応いたします。



「山田川」の氾濫



農地の土砂崩れ





## 表紙のヒト

『塚本畜産』の塚本伸一さん。牧場で育てた牛の極上肉は『焼肉 音琴』でいただけるほか、脂の質をチェックして飼育方針の修正・改善に努める。品質に責任を持ち、選ばれる“良い肉”を追求するプロフェッショナル。

東彼杵町ふるさとBOOK

太陽と水とみどり、

Produce 株式会社スチームシップ

Editors 東孔明  
樋口英里  
森恭佑

Design & Photo 小玉デザイン制作室 & 千綿写真室  
小玉大介

写真協力 池田晃三 (p16)

2021年11月発行 [有効期限] 2022年11月30日

 **東 彼 杵 町**  
HIGASHISONOGI TOWN

東彼杵町役場  
〒859-3808 長崎県東彼杵郡東彼杵町蔵本郷1850-6

東彼杵町ふるさと納税サポート室（業務委託先 株式会社スチームシップ）  
☎ 0956-37-8024  
✉ sonogi@steamship.co.jp

本誌掲載の記事、写真、イラスト、図表等の無断複写（コピー）、複製、転載を固く禁じます。また、万一、落丁、乱丁がございましたら、上記までご連絡くださいますよう、お願いいたします。

## ふるさと納税 申請書によるお申し込み

### 1. 寄附上限額を確認します

収入や家族構成によって控除額が異なるので  
お申し込み前にポータルサイト等で寄附の上限額を確認しましょう。

### 2. 本誌から返礼品を選びます

### 3. 寄附と返礼品を申し込みます

本誌同封の申込書に必要事項を記入し  
FAXまたは郵送でお送りください。

※2021年の控除を受けたい方は、2021年12月10日（金）必着にて  
お送りください。

【FAX】0956-37-8021

【郵送】〒859-3808 長崎県東彼杵郡東彼杵町蔵本郷1850-6  
東彼杵町役場 税財政課 財政係

### 4. ご入金ください

申込書到着後、郵便振替をご希望の方へ払込票を郵送いたします。  
窓口でお手続きをお願いします。

### 5. 寄附金控除のお手続きをしてください

寄附金受領証明書類等は、ご入金確認後  
返礼品とは別に郵送にてお届けします。

申込書送付には同封の返信用封筒をお使いください

同封の返信用封筒は「東彼杵町ふるさと応援寄附金 ふるさと納税申込書 兼 返礼品申込書」専用の返信用封筒です。ふるさと納税ワンストップ特例制度の申請書を同封することはできませんのでご了承ください。

## ふるさと納税 ポータルサイトからのお申し込み

ポータルサイトは、寄附申し込みから支払いまでインターネット上で完結できる便利なサービスです。また、ワンストップ特例制度を使えば確定申告も不要なので、簡単にふるさと納税制度を活用できます！

※ ワンストップ特例制度は、申請条件がございます。詳しくは、総務省のHPにてご確認ください

ふるさと納税ポータルサイト



「ふるさとチョイス」  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/42321>



「楽天ふるさと納税」  
<https://www.rakuten.co.jp/f423211-higashisonogi>

## アンケートに ご協力ください！

下記の「URL・QRコード」または同封の「アンケート用紙」よりご回答ください。簡単なアンケートとなっておりますので、東彼杵町のふるさと納税がもっと良いものになるよう、ご理解ご協力いただけると幸いです。



<https://forms.gle/aQoPFHYWH8c4VyC97>

## 抽選 30 名様にプレゼント！

下記の締切までに回答いただいた方の中から、抽選で30名様に“そのぎ茶”をプレゼントいたします。どしどしご応募ください！

応募締切：2022年2月28日 23:59まで

※お一人様1回までの応募とさせていただきます。  
※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。