

来なっせ体験塾 やきものと自然あふれるまちで思い出に残る貴重な体験

◎陶芸体験



ろくろ・手びねり体験
イチから自分の手で作る本格陶芸。



動物置物づくり体験
石膏を型に流し込んでつくる動物の置物。

その他、まだまだいろんな体験があります。お気軽にお問い合わせください

◎お問い合わせ 波佐見町観光協会 TEL 0956-85-2290
波佐見町役場 TEL 0956-85-2111

◎おいしい体験



ピザ焼き体験



石窯プリンづくり体験

◎自然体験



ザ! 酒塾



農業体験

おまつり・年間イベント

- 4月第1土・日曜日... 陶郷中尾山桜陶祭
- 4月29日~5月5日... 波佐見陶器まつり
- 4月29日... ロードレース大会
- 8月21日... 血山人形浄瑠璃奉納公演
- 8月28日... はさみ夏まつり
- 9月23日... 鬼木棚田まつり
- 10月中旬... 陶郷中尾山秋陶めぐり
- 11月第1日曜日... はさみ炎まつり
- 12月第1土・日曜日... 血山器替えまつり
- 3月第1日曜日... くらわんかまつり



交通アクセス

■長崎自動車道・西九州自動車道利用の場合
○波佐見・有田ICから車で5分
○嬉野ICから車で15分

■JR利用の場合

- JR有田駅からタクシーで15分
- JR三河内駅からバスで15分
- JR川棚駅からバスで20分

■タクシー

- 相互タクシー・TEL0956-85-6161
- マユミタクシー・TEL0956-85-4444

■レンタカー

- 新栄自動車株式会社・TEL0956-85-5416

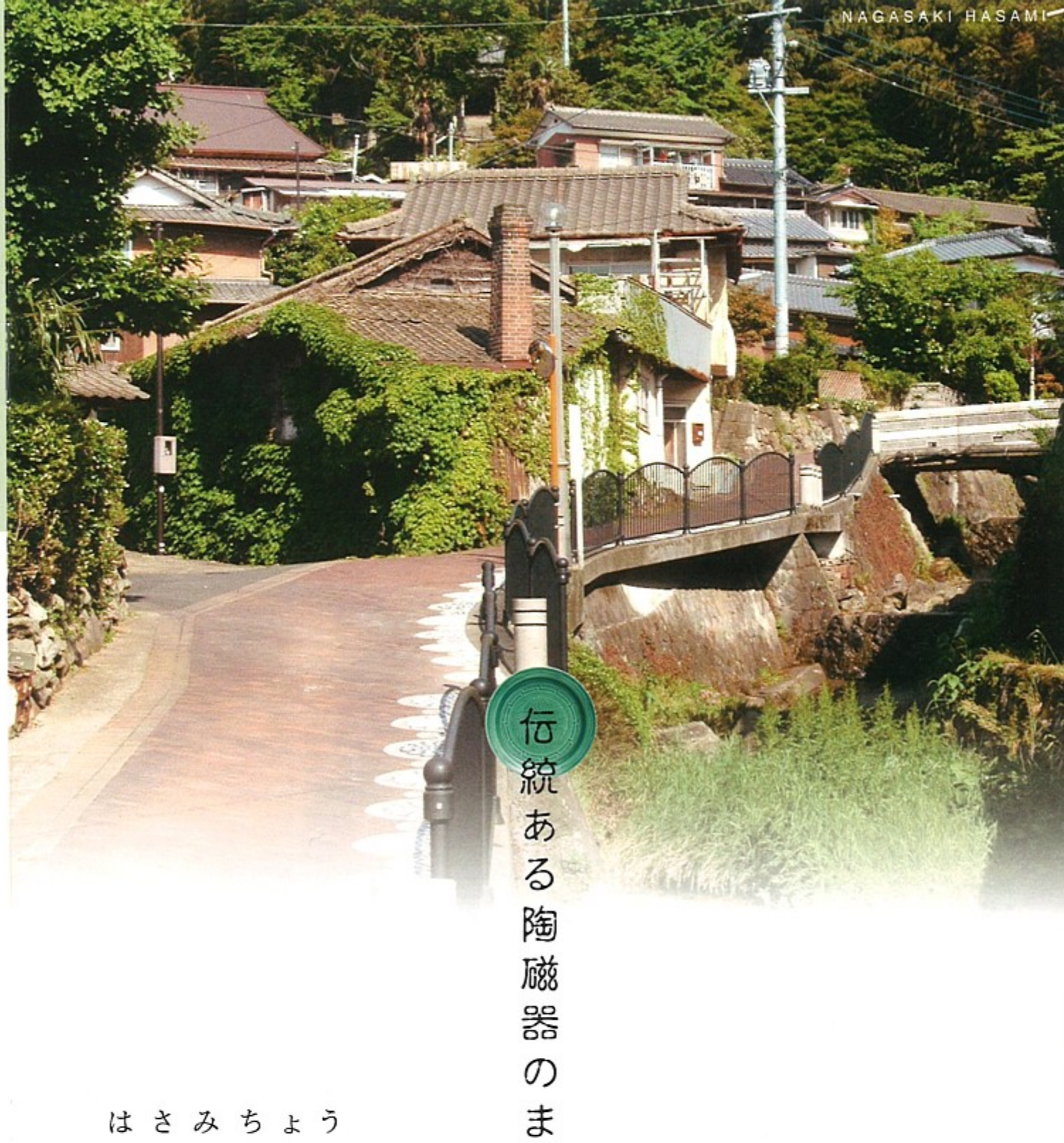


HASAMI



はさみちょう 長崎県 波佐見町

〒859-3791 長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷660
TEL 0956-85-2111 FAX 0956-85-5581
E-mail: town-office@town.hasami.nagasaki.jp
URL: http://www.town.hasami.nagasaki.jp/hasami2/index.html



伝統ある陶磁器のまち

はさみちょう

波佐見町



N A G A S A K I H A S A M I



おススメ
HASAMI
波佐見
観光スポット

【1階】地産産ショップ くらわん館

波佐見焼のすべてがわかる観光拠点

[陶芸の館] 観光交流センター

やきもの公園の一角にある「波佐見町陶芸の館」は、400年の波佐見焼の歴史と伝統や匠たちの技をはじめ現代の商品までを展示紹介しています。
 1階は、くらわん館として波佐見焼を中心に、地元特産の棚田米やお茶、民芸品などを販売しており、2階は、くらわんか碗やコンブラ瓶など波佐見焼の歴史的史料や波佐見焼の工程、伝統工芸士などの作品まで幅広く展示紹介されています。館内の絵付師ロボットのリアルな表情と語り、そして好きなやきものが割安で買えるのが楽しめるとあって観光客に好評です。



◎波佐見町観光協会 / TEL 0956-85-2290・FAX 0956-85-2856
 ◎波佐見焼振興会 / TEL 0956-85-2214・FAX 0956-85-2856
 ◎波くらわんか(陶芸の館1階) / TEL 0956-26-7162・FAX 0956-26-7163
 〒859-3711 長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2255-2
 【開館時間】午前9時～午後5時 【休館日】元旦のみ 【入場】無料 【駐車場】有



【2階】波佐見焼資料展示室



名物・案内ロボット源さん

体験工房
 手びねり・ロクロ・絵付体験ができます(要予約)
はさみ観光ボランティアガイド
 ガイド1人/1,000円(要予約)
 お客様のご希望に合わせてコースを設定し、ご案内致します。



「とろん」と心地よい美肌の湯
 ゆうじろう
[はさみ温泉 湯治楼]

とろみがあり、美肌にいいと評判の波佐見の湯。
 湯治楼の3つの内風呂はすべて「源泉かけ流し」。さらに、このお湯に炭酸を封じ込め、珍しい高濃度炭酸泉もご用意しました。
 別名「心臓の湯」と呼ばれるほど健康効果の高いお湯で、医療機関で使われることもあるお湯です。緑の山々に囲まれて、川のせせらぎを聴きながらゆったりと過ごすひととき。毎日でも通っていただけるよう、手頃な料金とアットホームなおもてなしでお待ちしております。

〒859-3725
 長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷558-3
 TEL・FAX 0956-76-9008
 【営業時間】10:00～23:00
 (最終受付22:00)
 【定休日】不定休
 【入湯料】大人(中学生以上)600円
 小人(小学生)300円
 幼児(3歳以上)200円
 回数券/10枚 5,500円・
 20枚 10,000円
 【泉質】源泉:炭酸水素塩泉/高濃度炭酸泉
 【効能】高血圧、足の痛み、アトピー性皮膚炎、
 糖尿病など



波佐見焼の器で自然をいただきます
 せいしゆん
[陶農レストラン 清旬の郷]

かまどで炊いたほかほかのご飯。
 食材にこだわり、旬のおいしい素材を使った身体にやさしい料理が食べられます。また、店内から見える風景は心も身体もリフレッシュできます。

〒859-3725 長崎県東彼杵郡波佐見町長野郷558-3
 TEL・FAX 0956-85-6288
 【営業時間】11:00～14:30/17:00～21:00
 ◎焼肉むら 11:00～21:00
 【定休日】第2水曜日



とう こう なか お やま [陶郷中尾山]

陶磁器の町「はさみ」の中で多くの窯元が残る中尾山。いくつもの煙突が並ぶ街並みは、どこか懐かしさを与えてくれるところ。そんな中尾山を散策したり、焼きものの歴史を肌で感じたり、窯元ギャラリーを覗いて、お気に入りの器をみつけてみてはいかがでしょうか。



赤井倉
(国の登録有形文化財に登録)



中尾山全景

伝習館

宿泊施設も完備した体験工房。ろくろ・絵付け体験可

〒859-3712
長崎県東彼杵郡波佐見町中尾郷332
TEL 0956-85-6127
[営業時間] 10:00~12:00/13:00~17:00
[予約] 1週間前までに予約
[定休日] 火曜(臨時定休あり)、
お盆、年末年始
[定員] ろくろ4名、手びねり10名
[宿泊定員] 6名



交流館外観

季節に応じた器の販売



交流館2階

各窯元のオリジナル作品が並ぶギャラリー

〒859-3712 長崎県東彼杵郡波佐見町中尾郷157 TEL 0956-85-2273
[営業時間] 9:00~17:00 [定休日] 火曜、お盆、年末年始 [駐車場] 有り

おに ぎ たな だ [鬼木棚田]

日本の棚田100選に認定されている鬼木の棚田。四季ごとに折りなす日本の原風景が目の前に広がります。



鬼木農産物
加工センター



文化の陶 四季舎

〒859-3712
長崎県東彼杵郡波佐見町中尾郷660
TEL 0956-27-6051
[営業時間] 10:00~17:00(体験は15:00まで)
[体験料] ビザ1枚1,200円+1人あたり300円
※ビザ焼き体験は前日までに予約。
[定休日] 木曜、お盆、年末年始
[定員] 40名

にし の はら [西ノ原地区]



国登録有形文化財 旧波佐見町立中央小学校講堂兼公会堂

昭和12年(1937)、波佐見尋常高等小学校の講堂兼公会堂として建てられました。昭和51年(1976)からは波佐見町立中央小学校講堂兼公会堂となり、平成7年(1995)の小学校新築移転まで、多くの町民に親しまれながら利用されてきました。和洋の要素を取り合わせた玄関ポーチは風格があり、吹き抜けとなった中央部と低い天井の部分からなる内部空間は、教会堂を思わせる落ち着いた雰囲気を持ちます。また、音響的にも高い評価を得ています。木造洋館としては九州最大級の規模を誇り、非常に貴重な建築物です。

平成22年(2010)1月15日、国の登録有形文化財に登録。



HANAわくすい 安らぎとふれあい空間を届けるインテリア雑貨ショップ

〒859-3711 長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4
TEL 0956-85-8155
[営業時間] 11:00~18:00 [定休日] 水曜 [駐車場] あり

約1,500坪の敷地に昭和初期の製陶所の建物を利用したお洒落なお店が立ち並ぶ波佐見の新しい名所。



モンネ・ルギ・ムック

カップルもお子さん連れもつづる現代的カフェレストラン

〒859-3711
長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4
TEL 0956-85-8033
[営業時間] 12:00~22:00(お盆21:00)
[定休日] 火曜、水曜 [駐車場] あり



ギャラリーモンネボルト

若手作家の作品が並ぶギャラリー

〒859-3711
長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4
TEL 0956-85-8155
[営業時間] 11:00~19:00
[定休日] 水曜 [駐車場] あり



コーヒー豆屋 Shady (シェイディ)

50年続く昔ながらの味を守る自家焙煎コーヒー豆屋

〒859-3711
長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4
TEL 0956-85-2324
[営業時間] 10:00~18:00
[定休日] 水曜 [駐車場] あり

おアツナ HA波佐見 Gourmet

やきもの定番もう一つの楽しみ! 美味しいごはんとの出会い。
はさみの食の魅力をきくと紹介します。



はさみ焼御膳

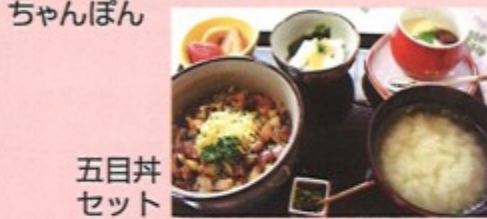
窯焼きピザ



長崎和牛ビーフシチュー



ちゃんぽん



五目丼
セット



花御膳



イタリアンココット



タコライス



韓国料理



ケーキ



デザート各種



おアツナ HA波佐見 Souvenir

お土産ガイド

食卓を彩るはさみ焼

やきものの里から波佐見焼を通じて
毎日の食卓が彩るスタイルをご提案します。



はさみ梨
ジューシーな果汁
あふれる肉厚の梨
(稗木場郷)

六十餘洲

創業230余年
酒造り一筋の蔵元・
今里酒造の純酒
(宿郷)



鬼木棚田加工品 (米、漬物、味噌ほか)

地元農家の主婦たちが作る
自然と愛情たっぷりの加工品 (鬼木郷)

はさみ茶
素材で上品な
味・色・香り
(野々川郷)



波佐見コーヒー (井石郷)



波佐見焼まんじゅう (湯無田郷)



波佐見マルチノ

波佐見町出身の原マルチノ (天正遣欧少年使節)
にちなんだ洋菓子 (宿郷)

旅の思い出に
どうぞ。



行きたいところが **スグ** わかる!

波佐見町 MAP

イラスト

波佐見満喫

いろいろな寄り道が楽しいまち。



① 血山人形浄瑠璃

享保の大飢饉で焼物が売れずに浄瑠璃興行で飯をしのいだのが始まり。県無形民俗文化財 8月21日血山神社で奉納公演。



② 畑ノ原窯跡

陶器から磁器へ移行した当時の登窯跡を復元。国史跡、全長55.4m、24室。



③ やきもの公園

野外博物館「世界の窯広場」や陶芸の館等があり、春・秋に開催する陶器まつり・炎まつりのメイン会場。陶器まつり(4/29~5/5) 炎まつり(11月第1日曜日)



④ 智恵治窯

江戸時代の連房式登窯の形式をそのまま現在に残している我が国唯一のもの。県史跡。



⑤ はさみ温泉

とろみがあり、美肌にいいと評判の波佐見温泉「湯治楼」。内風呂はすべて「源泉かけ流し」で健康効果の高い温泉です。



⑥ しだれ桜

樹令百数十年を経た老木。毎年3月下旬には滝のような眺めを演出してくれる。また岳辺田郷(田崎宅)には樹齢100年余りの「しだれ梅」もあります。



⑦ 鬼木棚田

日本の棚田百選に選ばれた名勝地で、四季の変化は訪れる人の心をなごませてくれる。隣接の中尾山とは景色も一変。鬼木棚田まつり(9/23)



⑧ 陶郷中尾山

1644年に磁器生産を始め、今も17のメーカーが陶郷を守っている。世界一の大新登窯跡(約170m)がある。桜陶祭(4月第1土・日曜日)



体験民泊



⑨ 農家民宿水ぐるま
鯉釣りやアスパラ採りなど自然体験をしながら、農家で民泊が楽しめます。1泊2食付5,000円
TEL 0956-85-5151



⑩ 作ちゃん
家庭料理が楽しめる宿で陶芸・農業体験ができます。ご家族・友人同士でご利用ください。1泊2食付5,000円
TEL 0956-85-4166



⑪ 癒しの宿
やきもの里・陶郷中尾山にある古民家 1泊2食付5,000円
TEL 0956-85-5459



1 陶農レストラン「清旬の郷」
 かまどはんと地元で採れる旬の野菜たっぷりのお食事。
☎ 0956-85-6288
 休 第2水曜日
 営 11:00~15:30・17:30~21:00



7 農産物直売所どろんこの里
 地元の新鮮野菜と特産物。
☎ 0956-85-8211
 休 無休 (1/1~1/5除く)
 営 8:00~18:00



13 菓子工房 ララフィール 波佐見店
 新鮮な卵を使った、こだわりのスイーツが自慢です。
☎ 0956-85-7818
 休 不定休
 営 9:00~19:00



19 本場韓国料理 おんや
 すべて手作りの体にやさしい韓国料理。化学調味料は一切不使用。
☎ 0956-85-2201
 休 火曜日、日曜日 (夜の部)
 営 11:30~14:00、17:30~21:00



24 文化の陶 四季舎
 はさみ焼御膳、黒米カレー、ピザ焼体験可。
☎ 0956-27-6051
 休 木曜日
 営 10:00~17:00



2 季泉 (きせん)
 自家製麺とダシにこだわった和食。
☎ 0956-85-8032
 休 火曜日
 営 11:30~14:00・17:30~22:00



8 やまいちラーメン
 ラーメン・ちゃんぽん専門店。
 休 火曜日
 営 11:30~14:00・18:00~21:00



14 和風レストラン 藤茶屋
 美味しくてボリュームのある料理。
☎ 0956-85-3260
 休 月曜日
 営 10:00~21:30



20 韓国料理 제주 (チェジュ)
 本格韓国料理。
☎ 0956-85-7700
 休 水曜日
 営 11:30~14:00・17:30~21:30



25 農産物鬼木加工センター
 無添加手作加工品。鬼木みそが人気!
☎ 0956-85-7416
 休 日曜日
 営 8:30~12:00・13:00~17:00



3 味工房 はる
 日替わり・定食・会席・いけす料理。
☎ 0956-85-4041
 休 火曜日
 営 11:00~22:00 (OS 21:00)



9 コーヒールームあみん
 こだわりコーヒー多種。
☎ 0956-85-6530
 休 日曜日
 営 10:00~22:00



15 手造り工房ひらおか
 手作りのパンからお惣菜まで多種。
☎ 0956-85-3320
 休 日曜日
 営 7:00~19:00



21 寿し勝 (すしかつ)
 ランチメニューもあります。
☎ 0956-85-2736
 休 火曜日
 営 11:30~14:00・17:00~22:00



その他 [旅館]

1 和島屋 (わじまや)
 町の中心にあるアットホームな宿です。
 1泊2食付6,500円
☎ 0956-85-3009



4 喫茶レストラン ココット
 メニューいっぱい!ボリュームいっぱい!!
☎ 0956-85-6594
 休 月曜日
 営 (平日) 12:00~22:00 (日) 12:00~21:30



10 割烹 三角屋 (本館・別館)
 多彩なメニューをご用意。
☎ 0956-85-2004
 休 水曜日
 営 11:00~14:00・17:00~22:00 (要予約)



16 有田屋
 素朴で温かな味わいちゃんぽん。
☎ 0956-85-2136
 休 不定休
 営 10:00~14:00・17:00~20:00



22 大村藩
 波佐見焼まんじゅう 他
☎ 0956-85-2165
 休 不定休
 営 9:00~20:00



2 長生苑 (ちょうせいえん)
 お湯と人情でおもてなし。
 1泊2食付7,975円
☎ 0956-85-2216



5 いろり茶屋 京や
 飛騨高山の郷土料理。
☎ 0956-85-5722
 休 水曜日
 営 11:00~14:00・17:00~20:00



11 割烹 堀江
 鉢盛ほか会席料理でおもてなし。
☎ 0956-85-2340
 休 不定休
 営 要予約制



17 monne legui mooks
 むったりとしたくつろぎ空間カフェレストラン。
☎ 0956-85-8033
 休 火・水曜日
 営 12:00~23:00 (OS 22:00)



23 焼肉工房こんぶら亭
 定食もあります。
☎ 0956-85-7324
 休 月曜日
 営 11:30~14:00・17:30~22:00



3 泉荘 (いづみそう)
 ごゆっくりおくつろぎ下さい。
 1泊2食付8,000円
☎ 0956-85-2681



6 味の店 いさみ
 本場 長崎ちゃんぽん。
☎ 0956-85-3437
 休 水曜日
 営 11:00~22:00



12 すし秀
 ランチメニューもあります。
☎ 0956-85-6239
 休 水曜日
 営 12:00~22:00



18 コーヒー豆屋 Shady
 自家焙煎コーヒー豆屋。試飲もできます。
☎ 0956-85-2324
 休 水曜日
 営 10:00~18:00




歴史

先人達が生み出した
数々の歴史と文化。



原マルチノ像



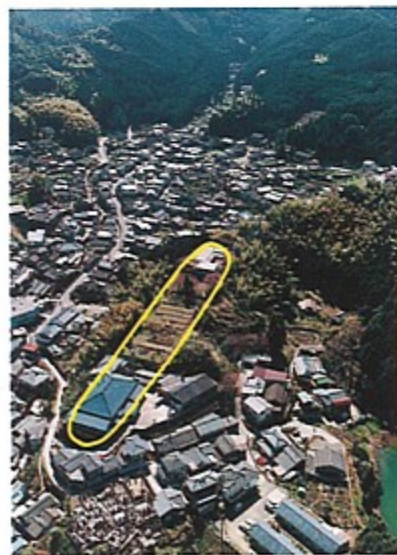
陶祖・李祐慶の碑

朝鮮の陶工、陶祖・李祐慶が伝えた陶磁器。

波佐見焼は、慶長4年(1599年)朝鮮人陶工 李祐慶氏が波佐見町村木郷畑ノ原に連房式階段状登窯を築き、やきものづくりを始めたことがルーツと言われています。その後、三股で良質の陶石を発見し、窯を築いて盛んに磁器の製造を始めました。このように波佐見にやきものづくりを伝えた李祐慶の遺徳を偲んで、甲辰園の丘の上に陶祖・李祐慶の碑が建てられています。

様々な登窯にみられる、陶磁器製造の歴史。

波佐見には、あちこちに巨大な登窯跡が見られ、やきもの町として歩んだ波佐見の歴史をかいま見ることができます。江戸時代、三股新登窯や永尾本登窯、中尾上登窯、大新登窯跡などで焼かれた大量の日用食器が、日本全国、そして海外へと広まっていきました。まさに波佐見は、やきもの一大産地として、その発展に大きく貢献しました。そんな中で、智恵治窯は江戸時代の連房式登窯の形式をそのまま残した唯一のもので、昭和27年頃まで使用していた伝統ある登窯として、日本でも貴重な文化財になっています。



世界最大の大新登窯跡

波佐見から生まれた、歴史の証人たち。

町の歴史は、そこに生きた人の歴史でもあります。天正遣欧少年使節としてヨーロッパに渡った一人、原マルチノは波佐見の出身です。マルチノは使節団の中でも一番幼く、当時12〜13歳でしたが、最も語学(ラテン語)に優れていたといわれています。数々の苦難を乗り越え法皇に謁見した後、諸国を旅し、長崎へ無事帰港。出発から8年半の長い旅でした。



今も残る智恵治登窯

生活に根ざした、新しいやきものの製造。

わが国の経済成長と共に、陶磁器製造の分野も大きな発展を遂げました。今では年間100億円にのぼる商品出荷額を誇り、全国に出荷される波佐見焼ですが、中にはグッドデザイン賞を受けている企業もあり、産地をあげて質の高い製品づくりを目指しています。また、陶石とアルミナの結合によって生まれ、一般磁器に比べ3倍もの強度をもつ強化磁器は今、全国の学校、病院等の理想的な給食食器として注目を浴び、各方面から期待が集まっています。



グッドデザイン賞受賞



伝統と新しさが巧みに調和



全国から注目を浴びる強化磁器



畑ノ原窯跡

各地区に点在する、継承されてきた文化。

波佐見には多くの芸能や祭りが継承されていますが、中でも県無形民俗文化財に指定されている皿山の人形浄瑠璃は有名です。また、町文化財である四浮立は山中浮立、野々川浮立、鬼木浮立、協和浮立があり、それぞれに形態は違いますが、笛や太鼓、踊りなどで、見ている人の目を楽しませます。



長崎県無形民俗文化財の人形浄瑠璃



長崎県 波佐見町 波佐見焼は、朝鮮人陶工より伝えられたと言われている。

波佐見焼ができるまでの、工程内容

石割
陶磁器の主原料である陶石は、熊本県天草の石を主に使用しています。

粉碎・成形
陶石を細かく粉末にし、成形には石膏で基本の型を作ります。他に、型を使わない手だけでつくる手びねりもあります。

素焼
成形の後、素地を削って整え仕上げたものを乾燥します。それを窯に入れて約900度で焼きます。

下絵付
素焼に、高温で発色する顔料(下絵具)で絵柄を付けます。呉須による染付が代表的。

釉かけ
表面が滑らかになるよう、釉薬(ゆうやく)に浸し、仕上げます。

本焼成
約1300度で焼き上げます。釉薬は溶けて、表面にガラス質の層をつくります。

上絵付
低温で溶ける顔料(上絵具)で、釉の上から絵を描きます。赤絵や金彩などが多く、その後約800度で焼き上げます。

検品
完成後は、厳しい製品検査を行い、ひとつひとつ、ていねいに梱包して、全国に出荷されます。

焼き上がり・完成
完成した美しい波佐見焼の茶碗と茶壺。