



中戸憩いの広場から海を望む
(西海市)

おおさかニュース

第622号

2025年7月9日発行号
発行：長崎県大阪事務所
TEL 06-6341-0012
<第2・第4水曜日に発行>

映画『夏の砂の上』特集ページオープン&ロケ地マップの配布

全編長崎市内でロケが行われた映画『夏の砂の上』が、6月に開催された、第27回上海国際映画祭のコンペティション部門において、見事、審査員特別賞を受賞しました。6月27日(金)には、主演のオダギリジョーさんと玉田真也監督が、長崎県庁を表敬訪問されたほか、TOHOシネマズ長崎にて舞台挨拶が行われ、お二人の登壇に観覧の皆さんからは黄色い歓声が上がっていました。

また、長崎県観光連盟では、7月4日(金)の映画公開を記念して、長崎県公式観光サイト「ながさき旅ネット」内に特集ページを開設しました。玉田真也監督、主演のオダギリジョーさんからのメッセージや、撮影スポット、撮影に携わったフィルムコミッションスタッフによるロケ裏話等を魅力的に紹介しています。

さらに、映画が撮影された舞台を巡っていただくため、長崎県観光連盟と長崎市と共同でロケ地マップを制作しました。ロケ地マップは、特集ページからもPDFをダウンロードしてご覧いただけますが、長崎市総合観光案内所等や当大阪事務所でも配布しています。

観光地ではない「日常」の長崎の風景、映画本編と同じく暑い長崎を歩くキャストの皆さんの息遣いに注目しながら、『夏の砂の上』の世界観を是非劇場でお楽しみ下さい。

【特集ページはこちら↓】

<https://www.nagasaki-tabinet.com/feature/natsuno-suna>



ロケ地マップ (特集ページより)



長崎県庁表敬訪問の様子 (特集ページより)

新上五島町「“生”本まぐろフェア」開催中

新上五島町が日本有数の“まぐろの聖地”として、いま静かに注目を集めているのをご存じですか？

市場に出回るマグロの約8割が冷凍もの。そんな常識をくつがえす、一度も凍らせていない“生”の本マグロに出会えるのが、新上五島町の「生本まぐろフェア」です。

水揚げ直後に施される丁寧な“しめ作業”によって、マグロの鮮度とおいしさをそのままキープ。水分やうま味が逃げないから、しっとり濃厚、そしてなめらか。まさに口の中でとろける至福の味わいです。

フェアでは、参加店舗がそれぞれの個性を活かし、丼や刺身、創作料理など“ここでしか味わえない”限定メニューを提供しています。わざわざ島に渡る理由が、ひと口食べればきっとわかる！そんな“生”本まぐろを食べに上五島へ出かけてみませんか？

【詳細はこちら】<https://shinkamigoto.nagasaki-tabinet.com/feature/maguro-tabi>



長崎県産品応援店をご紹介します！！

焼肉 薩摩 ~ JR茨木駅

とにかく、本物の黒毛和牛のお肉を食べたければ来てくださいと胸を張る人気焼肉店。長崎和牛の中でも数々の賞に輝く雲仙平野牧場の和牛をすべての料理に使っています。ぜひご堪能ください。

【住所】大阪府茨木市玉櫛2丁目22-16

【電話】072-633-1523



ふるさと五島の味・小田茂信の店 ~ 豊中駅(阪急)

五島列島の郷土料理（魚、鯨、地鶏など）、五島手延うどん、かんころ餅が食べられる人気のお店です。長崎直送の魚を使った美味しい郷土料理をご家族、ご友人と食べに来てください。

【住所】大阪府豊中市本町6-1-1

【電話】06-6849-7747

