

道の駅・産直所と九州・沖縄のまちを結ぶ旅の情報誌

ふらっ

2013年・冬号

TAKE
FREE

価格0円

VOL.12

特集●ふらっとの旅[福岡県]

日本の美、手仕事の技を知りたくて
筑後のモノがたりに触れる旅へ

グルメ●おいしい道の駅・産直所

周防巻／道の駅豊前おこしかけ[福岡県]・魚島来めし／道の駅鷹ら島[長崎県]

クッキー＆ワッフル／道の駅ゆふいん[大分県]・赤土大根／道の駅おおぎみ[沖縄県]

福富レンコン／福富産物直売所[佐賀県]・旭志牛／道の駅旭志[熊本県]

旅先で決める、お宿で選ぶ

百憩百楽の山鹿時間
山鹿ニューグランドホテル

差し上げます!

道の駅・産直所からのプレゼント!

写真／柳川市・さげもん

日本の美、手仕事の技を知りたくて 筑後のモノがたりに触れる旅へ

福岡県南部の筑後地方には数多くの手仕事の技が残り、今日まで受け継がれている。かつて、職人の技は消費地である城下町へ渡り、さらに洗練されてまた職人の技に反映された。そして城下町でも雅な手工芸が生まれた。旧柳河藩の城下町柳川市もまた例外ではない。筑後地方に残る手仕事を訪ねる旅をこの城下町から始めよう。

女児の幸を祈り願い 母から娘へと受け継ぐ

柳川市といえば川下り、詩聖北原白秋の生地、人によつては柳川うなぎを思い浮かべるかもしれない。しかし、年が明けると市では雛の節句準備に追われ出す。2月から恒例の「柳川雛祭りさげもんめぐり」が始まるからだ。柳川の吊るし飾り「さげもん」は、輪に吊るした7本の糸にそれぞれ7つの縁起物の袋物をつける。7の7倍で49個。その輪の中央に大きく鮮やかなまりを2個加えて51個とする。これには誕生した女児が始終苦勞(四十九)することないよう、そしてかつて、人生50年と言られた時代に、少しでも長生きできるようという願いがある。

この華やかな柳川まりは江戸時代末期に始まつたといふ。今では市を代表する民芸品であり、土産としても多く売られている。自宅で柳川まり作りの指導をする古賀民子さんは言ふ。「草木染の木綿糸を使うのが伝統的な柳川まりでしたけど、今は手に入りにくいので化學染料で染めたりリヤンが大半ですね」。昭和30年代に伝承活動した女性たちは、やはり草



古賀民子さんは毎週月曜と火曜に柳川まり教室を、木曜にさげもん教室を自宅で開いている。
教室に2回通えば直径6センチ級の柳川まり1個が作れるという。講習料月3,000円(週1回)



やながわ 柳川市

柳川まりの代表的な模様「二つ花」の菊。面の数で「二つ花」「三つ花」「六つ花」と呼ぶ。季節の花や風車、亀甲柄など多彩だ。

この華やかな柳川まりは江戸時代末期に始まつたといふ。今では市を代表する民芸品であり、土産としても多く売られている。自宅で柳川まり作りの指導をする古賀民子さんは言ふ。「草木染の木綿糸を使うのが伝統的な柳川まりでしたけど、今は手に入りにくいので化學染料で染めたりリヤンが大半ですね」。昭和30年代に伝承活動した女性たちは、やはり草

木染の木綿糸を用いたといふ。「草木染の柳川まりは品がありましたね」と民子さん。今では発泡スチロール製の巻芯が多いが、本来は木屑を丸め、綿で包んだものだった。そのため、完全な球体とは言い難い。しかし、それこそ手の温もりが感じられるだろう。民子さんがそつと差し出した巻芯はほんの少



日本家屋の美を 再発見できる町

薄く削った小さな木片を無数に組み合わせ、あたかも透かし彫りのような意匠を表現する組子細工。(仁田原進一さん作衝立の一部)

■お問合せ
仁田原建具製作所 大川市向島924-6 ☎0944-86-4302

おおかわ 大川市

繊細精緻な中に 強さと美しさを

組子とは小さな木片に溝(切れ込み)を入れ、釘や接着剤を使わずにいくつも組み合わせて幾何学的な紋様を作り上げていく技法だ。衝立や扉、障子、欄間などの建具に用いられる。組子細工は飛鳥時代に神社仏閣の建築技法の一つとして伝來した。

大川市でもその技法は受け継がれてきたが、なかなか「大川組子」を知る人は少ない。しかし、JR九州の豪華列車「ななつ星」が客車の内装に大川組子を採用したことでの脚光を浴びつつある。手がけたのは「木下木芸」の木下正人さんら。木下さんは繊細な組子のランプシェードを押しながら「一つ一つの木片が互いに支え合っているから、組子はとても強い」という。

金槌で圧をかけて組み込み、釘を用いずに木を組み付け、強固な接合にする。



作る紋様に応じて溝(切れ込み)や角度、長さなどを計算して切り、一つ一つを組み込んでいく。

それと同じことなのだろう。ななつ星の仕事は同じ大川の業者9社と組み、「チーム大川の技を出しきった」と頃から木屑で遊びよつ

た「木下さんは、高校を出ると栃木県鹿沼市の建具職人の下で組子の修業をした。「技術というのは学校で学ぶものじゃない。職人から学ぶんですよ」という。繊細精緻な組子を作るのは細かな手作業でしようと言葉をかけると、片手をさつと広げて見せた。意外なまでに大きくて武骨な手。しかし、その手には芯の通った強さと美しさがある。そう、まるで組子細工のように。

千分の一ミリの世界が 綾をなす組子の美

大川組子を作る親子三代の建具店があると聞いて訪ねた。「仁田原建具製作所」だ。初代の進さん、二代目の万さん、進一さん兄弟、そして進一さんの息子の辰宏さん、進二さん兄弟。さらに進一さんの妻である由紀さんも家族三代で技術を継承する希少な存在だ。

組子細工は乾燥させた木材を2ミリ、あるいは1ミリ以下の薄さにひき割りし、それに微妙な角度の溝・穴・ホゾ加工を施し、鉋やノコギリ、ノミ等で調節しながら、一本一本組み付けていく。溝は百分の一ミリ、時には千分の一ミリで切るという。「昔は職人の勘だけが頼り。今は製図にCADなども使いますがよ」と進一さん。しかし、やはり最後は長年の経験と勘がものをいう。指先が覚え込んだ技術にコンピュータは勝てない。

柳川市と隣接する大川市は日本一の家具生産高を誇り、「家具の町」と称される。その歴史は約470年を誇る。長い歴史は優れた家具・建具職人らを生み出し、高い技術を継承している。その中で注目したいのが組子細工の「大川組子」である。手間と神経のいる手作業をものともしない職人たちの美意識が現れた伝統技術だ。



おすすめ SPOT

旧吉原家住宅

柳河藩小保町の別当職を代々務め、のちに蒲池組の大庄屋となった吉原家の居宅。上の間から三の間にかけて彫刻欄間が見られ、大川の職人技を伝えている。国指定重要文化財。

- 開館時間 9時～17時
(入館は16時30分まで)
- 休館日 月曜日(祝日の場合はその翌日)
- 料金 無料
- お問い合わせ
大川市大字小保136-17
☎0944-86-8333



旧吉原家住宅の表座敷は明治4年まで柳河藩の公用の間として使われた。目線の移動で見た目が変化する「歳(おさ)回り小紋散らし」の欄間、松の葉を透かし彫りで入れた障子欄間など趣向が凝らされている。



願蓮寺

足利将軍家臣だった檀津久米之介が出家後、この地に船大工の技術を応用した家具作りを奨励したという説がある。彼の像と大川家具中興の祖田ノ上嘉作の墓がある。

- お問い合わせ
大川市檀津506 ☎0944-86-4300

たちより道の駅

道の駅おおき

エコサイクル施設として環境に優しい配慮が隅々になされている。物産館の人気はきのこのボット。新鮮なしめじやえのき茸が100円で買える。レストラン「デリ&ビュッフェくるるん」のランチバイキンは常に大盛況だ。



福岡県三潴郡大木町大字横溝1331-1

☎0944-75-2150

- 営業時間 直売所9時30分～18時(10月～3月)
～18時30分(4月～9月)
- レストラン11時～14時(OS) 15時～18時(カフェタイム)
- 休業日 偶数月の第1水曜、12/31～1/4
- 九州自動車道八女ICから国道442号で約20分



木彩工房

秋に行われた家具作り体験の様子。木工家具店「木彩工房」で店主の小島嘉則さんが参加者にベンチ作りを指導した。木彩工房の家具は家具作りに欠かせないダボを始め、ビス、くぎを使わず、切れ込みを入れた木を組んでつなぐ「木組」にこだわる。

- お問い合わせ
大川市幡保176-23 ☎0944-87-1165



「組子は光との相性がいい」という木下さんの言葉通り、組子のランプは美しい影模様を周囲に放つ。(木下さんの兄が経営する木下建具店のギャラリーに展示)

- お問い合わせ
木下木芸 大川市大字向島1037-1 ☎0944-86-6328

組子模様は正三角形を組み合わせる「三つ組手」を基本に、二百種以上あるという。神社仏閣に用いられたり、魔よけの意味がある「万字」、縁起物の「麻の葉」、亀の甲柄で長寿の祝いである「亀甲」など。また、用いる木材によっても色が異なる。黄色のヒバ、茶色の杉、緑色の朴、桃色の桧。天然の色が組子に淡い彩りを添える。

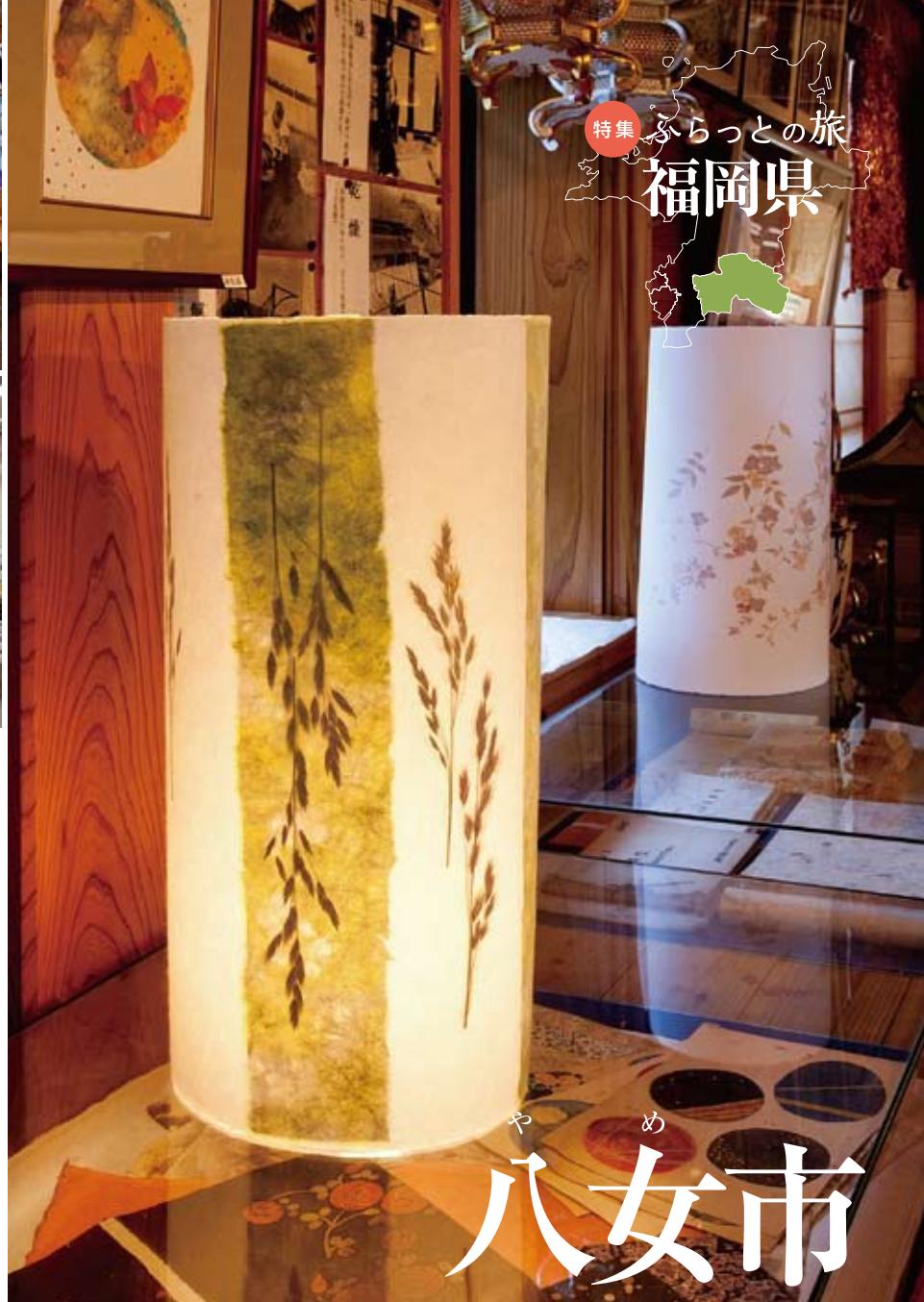
さて、組子や彫刻建具は注文品であり、職人の元に残るわけではない。そのため、観光客が目にすることが多い。大川市では職人たちにアンケートを取り、工房見学などのリストを作成しようとしている。生活様式が変わり、住まいの西洋化で目に見る機会や受注が激減している組子細工や彫刻建具。日本家屋に住むことは小さな美術館に住むことだったかもしれない。せめてそれを知る機会が増えたほしい。



八女の伝統工芸品を集めた「八女伝統工芸館」の別館「八女手すき和紙資料館」では、一般向けにも手すき和紙体験を行っている。

八女伝統工芸館

■開館時間 9時～17時
■休館日 月曜・年末年始休館
■入館料 無料
手すき和紙体験600円～
(3人以上は要予約)
■お問合せ
八女市本町2-123-2
☎0943-22-3131



や め 八女市

手仕事の誇りを 静かに伝える

八女茶で知られ、「茶のくに」をキヤツチフレーズにする八女市。しかし、八女市はまた筑後地方きつての伝統工芸の町でもある。国の伝統的工芸品に指定された金塗りの八女福島仮壇をはじめ、八女提灯、石灯籠、竹細工、和ゴマ、八女矢、八女手すき和紙…。白壁土蔵の町で、今なお職人たちが日々の手仕事を黙々と続けている。

軒。障子、襖から団扇、半紙に到るまで手すき和紙の活用の場が追われたためだ。

**強靭にして優美
八女手すき和紙の力**

八女の伝統工芸品の中でも最も歴史が古いのが手すき和紙である。正倉院には筑後和紙の紙片が残っており、1300年も昔にすでに和紙がこの地方で作られていたことが判る。一度は途絶えたが、400年余り前、越前出身の日源上人が矢部川の水を利用した和紙作りを伝えたといふ。

江戸時代は久留米藩、柳河藩の保護下で和紙生産が発展した。しかし、明治末期には1800軒もあつたと、いう紙すき場も今は1

軒。障子、襖から団扇、半紙に到るまで手すき和紙の活用の場が追われたためだ。

長いこの地方特有の楮によつて支えられてきた。冬場、楮の木皮を煮る「かご炊き」から始まる工程は11あり、職人技が出るのは「流しそき」だ。纖維が入つた溶液を簞桶と呼ばれる道具で、すき船からすくい取る作業を数回行う。紙の表面を作る「化粧水」という作業である。その後、簞桶を縦横にゆすつて纖維を充分に絡み合わせ、紙の強度を高めると同時に均一な厚さにするのである。一見、単純に見える作業だが一人前になるまで最低10年は要するという。紙の選別ができるまでさらには月日を重ねなければいけない。

地道な作業の繰り返し。しかし、強靭で優美な和紙が職人の手から巣立っていく。

花街で鍛えた手仕事 艶やかで粹な音色に

八女は伝統工芸品が多いと述べたが、今回



おすすめ SPOT

堺屋(旧木下家住宅)

明治末期に建造された酒造業者の邸宅。「一富士二鷹三なすび」を表した奥座敷から水琴窟(すいきんくつ)がある庭を望む。敷地外には旧福島城の掘割が残っている。

- 開館時間 10時～17時
- 休館日 12/28～1/4 ■入館料 無料
- お問合せ
八女市本町184 ☎0943-23-7611

うなぎの寝床

提灯屋だった町家を再利用した雑貨店。筑後地方を中心に九州各地の手作り品をそろえる。杉の弁当箱、木のおひつ、久留米絣などから石けん、花火、加工食品まである。

- 営業時間 11時30分～18時
- 定休日 月曜～水曜(祝日の場合は営業)
- お問合せ
八女市本町267 ☎0943-22-3699



雛の里八女ぼんぼりまつり

平成26年2月16日(日)～3月16日(日)

八女福島地区一帯の約100か所で雛人形を展示。八女地方特有の「箱雛」はかつて仮壇職人が作った。おひな様パレード、おひなさま供養祭などが繰り広げられる。

- お問合せ
八女観光案内所 ☎0943-23-1192



八女福島の町並み

江戸時代初期に廃城となった福島城の旧城下町にあたり、江戸時代末期から昭和初期に建てられた白壁土蔵の家約130軒が並ぶ。国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されている。

たちより 道の駅

道の駅たちばな

2011年全国直売所甲子園で優勝し、農林水産大臣賞を受賞した元気な道の駅。特産品は八女茶、キウイフルーツ、みかん、たけのこ、梅干しなど。季節の野菜には手書きレシピを添え、主婦の惣菜作りのヒントに。

八女市立花町下辺春315-1
☎0943-37-1711



紅木は高級三味線に使われる。全盛期は紅木で体が真っ赤になるほど仕事量だったという。

志げとみ楽器

店の玄関も作業場になっており、時にはガラス越しに三味線作りが見えることも。

- 開館時間 8時～19時 ■定休日 無休
- お問合せ
福岡県八女市大字本町38
☎0943-24-3847



富久邦さんは「風前の灯のような業界ですよ」と苦笑する。重富さんの祖父母が琴・三味線の師匠であり、技術職人だった父の代から和楽器店を営んでいるという。

「昔は八女福島に花街があり、芸妓を置く検番もあつたんだと盛期には芸者が数百人前後いたという。八女の町に花街があつたことは、ついぞ想像もしなかった。それ

はさておき、本当の芸妓がいたが故に本物の和楽器作りの技術が持てたと重富さんは振り返る。後に、博多座公演を行うプロ演奏者から急を要する修理や借用を頼まれる。

舞台上で雛子方の三味線の皮が破れ、翌日舞台に間に合わせるため夜なべ仕事をすることも。「検番があった先代の時代も夜中

に仕事することはザラでしたからね」。慣れっこだと軽く流す。東京の専門店でも数日を要する仕事を半日で対応する。プロ演奏者からの信頼は厚い。

三味線の本体は主に「紅木」と呼ばれる赤い木材を使う。これ以上に固い木ではなく、音の振動が良いのだという。絃も安価な中国産

と比べると格段に音色が違う。棹に彫った溝に金を入れる「とつ金」は9金、12金、中には24金も。糸巻きとバチ、絃を止める駒は象牙。右側面の「胴かけ」には好みの和布を貼り、芸名や名取り名を入れる。それが奏者の誇りであり、粋なのだという。

八女の町並みから花街の面影が消えて久しい。しかし、白壁土蔵の家の格子窓から職人が作つた三味の音色と艶やかな小唄が聞こえてきたら、そこはかとない色香に心惹かれるだろう。

柳川 さげもん祭り

2月11日[祝・火] > 4月3日[木]

二十年目の春
親から子へ 子から孫へ 地域の絆

イメージ写真

■さげもん展示即売会／1月25日[土]・26日[日] ■おひな様始祭／2月11日[祝・火] ■ときめきひな灯りと巨大さげもん／2月11日[祝・火]～4月3日[木]

■恵美須ひな小路／3月上・中旬 ■沖端水上ランタン／3月1日[土]～4月3日[木] ■雛めぐり舟運航／3月1日[土]・2日[日]・8日[土]・9日[日]・15日[土] ■還り雛祭り／3月2日[日]

■柳川きもの日和／3月9日[日] ■おひな様水上パレード／3月16日[日] ■おひな様里親さがし／3月23日[日] ■流し雛祭り／4月3日[木] ■おひな様フォトコンテスト

主催／柳川雛祭り実行委員会 お問い合わせ／柳川市観光案内所 TEL 0944-74-0891 柳川市観光協会ホームページ <http://www.yanagawa-net.com>



旅先で決める、お宿で選ぶ

やま

が

百憩百楽の山鹿時間

春浅い2月、「山鹿燈籠浪漫 百華百彩」が山鹿の夜を彩り、湯けむりがほっこり温かな雰囲気をかもし出す。豊前街道の風情を残す山鹿には百の憩いと百の楽しみがあります。

山鹿ニューグランドホテルは百憩百楽の山鹿時間をご用意しました。

山鹿ニューグランドホテル

熊本県山鹿市宗方通702 ☎0968-43-8111
●1泊2食／4名1室平日10,500円～、土・休前日12,600円～
<http://yamaga-ngh.com/> [山鹿ニューグランドホテル] 検索

山鹿燈籠浪漫百華百彩

平成26年1月31日(金)～3月1日(金)の
金曜・土曜開催。山鹿の街に飾られた竹
燈籠などに灯りがともり、訪れる人を華
麗で幽玄な世界へ誘う。
お問合せ／実行委員会
☎0968-43-2952

百憩百楽

山鹿の過ごし方なら 何でもご提案します！

私たちフロントマンは、山鹿ステイをご紹介する「最前线」

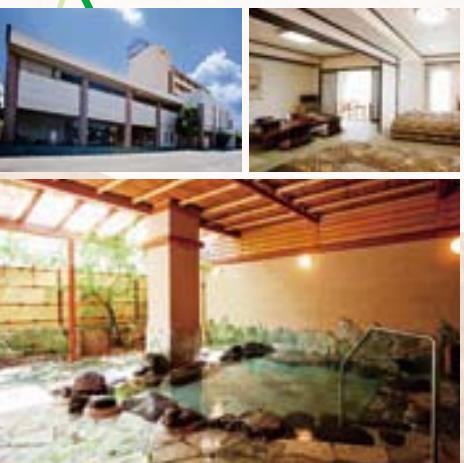
です。例えば、ご家族連れでしたら石の風車がある「一本松公園」をお勧めします。ローラースライダー や草スキー場、物産館、古墳もあり、それぞれに楽しめます。女性には「卑弥呼饗院」が人気です。レトロ着物を着て八千代座を見学するのもいいですね。

歴史好きの方にはチブサン古墳など、

古代史ロマン探訪はいかがでしょう。

お好みの過ごし方をご提案しますよ。当館の女将が山鹿のお店を厳選したクーポン「ぶらポン」もお得です。山鹿の百憩百楽、ぜひ堪能ください。

地元「地の塩社」の石けん、
温泉化粧水は人気商品。
ホテル売店で販売。



山鹿ニューグランドホテル

百憩百楽

百の楽しみの一つ、 味道楽を真心で作ります

「山鹿料理とは何か」—私たち山鹿の料理人はその課題に取り組んでいます。私自身は地産地消を重視し、地元の野菜をふんだんに使った料理を心がけています。ちょっとグレードの高いお料理には柔らかな肉質が特徴の熊本牛「和牛」を使います。冬のお料理にはフグの唐揚げを添え酒肴の一品としても喜ばれます。また、鹿本農業高校の生徒が育てた大豆を使った「デザート」を考えています。1月からのお料理に大豆のババロアが登場するかも知れません。これからのお楽しみに。真心込めて、お客様の舌を楽しませられたら私も幸せですね。



◆冬の料理例。大塚総料理長は繊細な切り抜き細工を得意とする。目で楽しみ、舌で楽しむ料理を生み出す。厚生労働大臣功労者賞受賞。



道の駅豊前おこしかけ

福岡県豊前市大字四郎丸 1041-1
0979・84・0544

[営] 8時~18時(11~3月)、8時~19時(4~10月)

[休] 1月に臨時休業あり

[アクセス] ◎東九州自動車道北九州空港ICから椎田有料道路中村ICから国道10号線で約3分



「道の駅豊前おこしかけ」は、九州沖縄の道の駅でも道の駅弁の売り上げ上位を誇る。納品する惣菜・弁当業者は12社あり、多種多彩な弁当が並ぶ。その中で一本1050円の「周防巻」は最高値だ。しかしながら月に500本は売れる。つまり、人気商品なのである。それがためか、「道の駅豊前おこしかけ名物」の添え書きまである。老舗仕出し弁当屋「よかろう」が製造している。

「周防巻」は長崎産の鯖を使った、いわゆる棒鯖寿司だ。松前寿司やバツテラなら薄い白板昆布を被せるが、こちらは北海道産の真昆布を巻く。その上に豊前市特産のユズ皮を香りづけに散らし、さらに桂むき大根を巻きつけている。実はしめ鯖と酢飯の間にみじん切りの小ネギも隠れ潜んでいる。なかなか手間のいった逸品なのである。

しめ鯖と酢飯に昆布のうま味がしみ、ほんのりとユズの香りも口の中に立つ。食べ応えも十分あり、購入した観光客からの問い合わせも少なくないといつ。中には地方配送を望

福岡県／豊前市 周防巻

松前寿司、バツテラと一緒に線を引く 道の駅『豊前おこしかけ名物』

「道の駅豊前おこしかけ」は、九州沖縄の道の駅でも道の駅弁の売り上げ上位を誇る。納品する惣菜・弁当業者は12社あり、多種多彩な弁当が並ぶ。その中で一本1050円の「周防巻」は最高値だ。しかしながら月に500本は売れる。つまり、人気商品なのである。

それがためか、「道の駅豊前おこしかけ名物」の添え書きまである。老舗仕出し弁当屋「よかろう」が製造している。

む声もあるが「賞味期限は3日と短い。作り立てを味わっていたくためにも道の駅でお買い求めを」と製造元の「よかろう」はいふ。だからこそ、「道の駅豊前おこしかけ名物」なのである。



道の駅豊前おこしかけの屋外の多目的広場では、3月まで「京築神楽」の定期公演が行われる。公演日程は要問合せ。

長崎県／松浦市

魚島来めし

おとこやま
「島」に美味しい「魚」を食べに
「来」てという願いがこもった丼

漁業が盛んな鷹島では、漁師の間で「おとこやま」というどんどんぶり飯が以前からあった。余った魚を甘辛い醤油の壺に漬け込んで保存。食べる時にご飯にのせるだけの豪快どんぶりだ。

平成21年に「鷹島肥前大橋」が開通した記念にこれをアレンジして作られたのが「魚島来めし」だ。

松浦の地魚を3種以上使う、酢めしを使わない、必ずどんぶりにするなどのルールが設けられている。島内6店舗で出される。その一つ、道の駅鷹ら島「味処まつばら」では、色の見た目も考慮してブリ、鯛、タコ、アジ、カマスなどのネタがのる。何がのるかは、季節やその

が、「島」に美味しい「魚」を食べに「来」てという願いがこもった丼

漁業が盛んな鷹島では、漁師の間で「おとこやま」というどんどんぶり飯が以前からあった。余った魚を甘辛い醤油の壺に漬け込んで保存。食べる時にご飯にのせるだけの豪快どんぶりだ。

松浦の地魚を3種以上使う、酢めしを使わない、必ずどんぶりにするなどのルールが設けられている。島内6店舗で出される。その一つ、道の駅鷹ら島「味処まつばら」では、色の見た目も考慮してブリ、



道の駅鷹ら島

長崎県松浦市鷹島町神崎免1636
☎0955・48・3535

【営】物産館8時30分～18時30分、味処まつばら11時～19時
【休】年中無休
【アクセス】○唐津道路唐津ICから国道202号、国道204号、県道33号、国道204号、県道217号経由で約30分

日の水揚げで変わるので楽しみだ。自家製醤油を使用した甘めのごま醤油にネタをくぐらすか、あるいはぶっかけるか食べ方は好みで。



魚島来めし(並)1,000円には、丼のほか鯛のすまし汁、日替り小鉢2品が付く。
(上)1,450円は、これにサザエの壺煮と茶碗蒸しが付く。



地元漁師・漁協直送の鮮魚も販売。
毎月第2・第4土曜日の10時～「マグロ解体実演即売会」も実施される。



クッキー＆ワッフル

大分県／由布市
7年前に湯布院に移り、店を開いた。



「道の駅ゆふいん」では軽食店舗が並ぶ「小腹道」奥の「ゆふいんの森」で販売。クッキー各種1袋300円、ワッフル各種1個170円



「道の駅ゆふいん」の直売所内、今注目の地元黒大豆クロダマールを使用したお茶などが並ぶ。

のお茶請けに気軽に食べられるお供である。



道の駅ゆふいん

大分県由布市湯布院町川北899-76
☎0977・84・5551

【営】10時～18時(12/31～1/1は～17時) 【休】無休
【アクセス】○大分自動車道湯布院ICからすぐ

ホーメメイドの手作り味を
由布院の旅の道連れに

焼き菓子を作るのは奥さんの五十嵐美代子さん。材料には国産小麦と地元湯布院産の鶏卵を使用する。「放し飼いのストレスフリーの鶏が産んだ卵だから、安全で質がいいんです」という。クッキーはサクッと軽い口当たり。ワッフルはバターとはちみつのコクがストレートに伝わる。道の駅ゆふいんで見つけた手作り焼き菓子は、湯布院散策の合間にコーヒーと一緒に楽しむのがおすすめ。



道の駅ゆふいん

大分県由布市湯布院町川北899-76
☎0977・84・5551

【営】10時～18時(12/31～1/1は～17時) 【休】無休
【アクセス】○大分自動車道湯布院ICからすぐ





赤土大根はその日の朝収穫し販売するのが基本、新鮮な大根を漬物用にと大量に買い求める客も多いという。



大宜味村では和そば(日本蕎麦)にも力を入れ、物産館2階に十割蕎麦の店「美ゆうびゅう」を開いている。店内からは海が一望でき、テラス席からは滝も眺められる

道の駅おおぎみ

沖縄県国頭郡大宜味村根路銘1373
☎0980-44-3048

[営]8時30分～17時30分(各店舗により異なる) [休]無休
[アクセス]◎沖縄自動車道許田ICから北へ国道58号で約45分



沖縄県／大宜味村 赤土大根

大根は白くて太い。故に「大根足」は女性の白くて太い足をけなした表現だ。いやいや、本来大根は白くて細く、女性の細く滑らかな腕を褒めた言葉だ。足が腕にまで変わるほど「大根足の語源」に諸説あるが、品種の違いによるものかもしれない。では、さらに太くてしかもうすら赤い大根は「大根足」の仲間になるのか?

くだらない能書きだが、沖縄県北部の大宜味村では晚秋から春にかけて、「赤土大根」の最盛期を迎える。「国頭マージ」と呼ばれる赤褐色の

地元の大宜味村農山漁村生活研究会が作った「シークワーサーミツ」は、特産品のシークワーサーに水を加えることなく砂糖だけで煮詰めた。1本700円。

かくして赤土大根は通常の大根より2倍も太く、しっかりと身が締まる。よって重量もそれなりだ。だが、伊達に大根足なのではない。健康的でまろやかな味を出す大宜味村のブランドガールなのだ。そして地元の人々がこそ「赤土大根」をよく好む。

海に面した道の駅おおぎみでは、赤土大根がそこそこコロコロと山積みで売られている。傷物などは切り干し大根に加工して売られる。生の赤土大根を持ち帰るのがためらわれる観光客も、この切り干し大根なら手頃だと土産に購入するという。やんばるの味を食卓で楽しんでほしい。

大根足と呼ばれて赤くなつた!? やんばるの赤土育ちの健康児

土で育つため、身が赤みを帯びている。この白くて太い足をけなした表現だ。いやいや、本来大根は白くて細く、女性の細く滑らかな腕を褒めた言葉だ。足が腕にまで変わるほど

国頭マージは粘土質でミネラル豊富。しかも固い土質だ。赤土大根はそのミネラルを吸収し、固い土も何のそのとばかり、地中深く根を張る。

福富レンコン

**泥にまみれてこそその美味あり！
全国有数の品質を誇るレンコンあり！**



▲福富産物直売所に出荷しているレンコン部会は26名。レンコン園場での収穫は冬場でも泥中に入つて行われる。写真は会長の藤井政則さん

◆贈答品のレンコンは1箱3kg入りで時価。レンコン料理のレシピも添えている。生ものなので早めに食べるのが良いが、長期保存の場合は冷凍保存を。



佐賀県／白石町

福富レンコン

おせち料理にはレンコンの酢の物や煮しめが登場する。レンコンはその穴から先を見通すという縁起ものだからだ。さて、レンコンの产地といえど茨城県が全国トップだが、九州は佐賀県白石町のレンコンが質の良さで定評がある。さらに言えば、現在は白石町に合併編入した旧福富町がそのメットカ。

干拓地が広がる旧福富町の土質は、有明海の干涸による重粘土質であり、これがレンコン栽培に適しているといふ。1年のうち、7月から翌年5月初旬までが収穫期。早生種の夏レンコンはシャキシャキと固めの食感であり、冬

レンコンはホクホク、モチモチとして糸引きが良い。福富レンコンは全国から引き合いが多いが、必ず泥を塗つて送る。乾燥を防ぎ、長持ちさせるからだ。泥中で育つレンコンにとってやはり泥こそ生命線だ。

さて、「福富産物直売所」ではレンコンの加工品も数多く販売している。モチモチのレンコンかるかん、チップス、かりんとう、レンコン麺などなど。また、最近ではレンコンに脂肪肝を減らす成分が発見され、話題である。まずは、新しい年の先行きを占いつつ、レンコン料理に手鼓を打つとしよう。



福富産物直売所「潮風の里」
佐賀県杵島郡白石町大字福富3544-4
☎0952-87-2116

[営]9時～18時 [休]12/31～1/3
[アクセス]○長崎自動車道佐賀大和ICから国道263号、国道207号、県道43号経由国道444号で約30分 ○長崎自動車道武雄北方ICから国道34号、国道207号、県道36号経由国道444号で約30分



鮮やかな赤身の旭志牛が食欲をそそる。「焼肉得々セット」は3～4人前で3,900円とリーズナブル！忘新年会シーズンには「焼肉コース」「すき焼き鍋」のコースも味わえ、1人各3,000円とこれも良心的だ



道の駅旭志

熊本県菊池市旭志川辺1886 ☎0968-37-3719

[営]物産館9時～18時 食彩館11時～21時(OS20時)

[休]12/31～1/2

[アクセス]○九州自動車道熊本ICから国道57号経由国道325号で約20分
○九州自動車道植木ICから国道3号、県道53号経由国道325号で約30分



**肉食系推薦の「道の駅旭志」
買って良し、食べて良し！**

熊本県北部の菊池市旭志はかつて「旭志村」と呼ばれていた地域である。

市町村合併で平成17年に菊池市となつたが、「畜産王国」と呼ばれるほど畜産が盛んな地である。実際、農協の旭志中央支所管内の販売額の9割強が畜産関係であり、酪農・肉牛・肉豚では西日本

の一規格だという。そして一番の自慢が盛んな地である。実際、農協の旭志中央支所管内の販売額の9割強が畜産関係であり、酪農・肉牛・肉豚では西日本

は「旭志牛」という地元ブランド牛だ。

現在は熊本県のブランド牛「味彩牛」としての旭志牛を育てる畜産農家も多い。味彩牛は国産乳牛用ホルスタインを母とし、黒毛和牛を父とし交配した交雑牛だ。肉質は柔らかく、程よい霜降りの赤身である。脂身が過剰ではない

分、ヘルシーであつたり。ステーキにして良し、しゃぶしゃぶ、すき焼き、あるいは焼き肉にしても良し。

「道の駅旭志」は館内の精肉店でこの旭志牛（味彩牛）を販売し、併設のレストラン「食彩館」でも提供している。さらに道の駅オリジナルの旭志牛の「肉まんじゅう」も販売。肉食系には見逃せない道の駅だ。

見て遊んで食べてお土産付き！モニター料金で筑豊へ行こう！

直方エリアコース

鞍手町・直方市・福智町・小竹町
宮若市・香春町・赤村・大任町

女性限定！

赤村トロッコ列車体験と

福岡の奥座敷

脇田温泉1泊2日

1泊2日コース
モニター料金
1万800円!
3月8日～3月9日
20名(女性限定)



災いを追い出し、福を招く宮若市の「追い出し猫」。
「追い出し猫本舗」で縁起のいい猫の
絵付け体験(通常800円)が無料です。



お泊りは脇田温泉の
名宿「楠水閣」。
二人で一部屋対応です。

■コース旅程

1日目

天神日本銀行前(08:00)～博多バスター・ミナル(08:20)～鞍手町歴史民俗博物館(鞍手町)～木屋瀬記念館・長崎街道木屋瀬宿町歩き(北九州市)～いこいの村(直方市)昼食～福智山ろく花公園(直方市)～上野焼陶芸館(福智町)お買い物～大祖神社(小竹町)～レトロな町並み歩き・美術館めぐり(直方市)直方谷尾美術館・アートスペース谷尾～追い出し猫本舗(宮若市)絵付け体験～脇田温泉・宿泊(宮若市)

2日目

脇田温泉～道の駅香春(香春町)お買い物～赤村トロッコ体験(赤村)～源じいの森(赤村)昼食～道の駅おおとう桜街道(大任町)お買い物～旧伊藤伝右衛門邸(飯塚市)～嘉穂劇場(飯塚市)～千鳥屋本家(飯塚市)雛展示・お買い物～博多駅前(16:55)～天神(17:10)



田川エリアコース

川崎町・添田町・田川市・糸田町

雪舟が築庭した藤江氏魚楽園と
料亭「あをぎり」で
ゴットンランチ

日帰りコース
モニター料金
3,900円!

3月16日(日)
募集40名様



田川市石炭・歴史博物館には
世界記憶遺産に登録された
山本作兵衛の作品を展示。



写真は昨年の雑料理例

■コース旅程

天神日本銀行前(08:00)～博多バスター・ミナル(08:20)～藤江氏魚楽園(川崎町)～道の駅・歓遊舎ひこさん(添田町)お買い物～料亭あをぎり(田川市)昼食 築100年料亭～田川市石炭・歴史博物館(田川市)世界記憶遺産・山本作兵衛炭坑記録画～道の駅・いとだ(糸田町)お買い物～中村美術館(田川市)～博多駅前(16:45)～天神(17:00)

飯塚エリアコース

桂川町・飯塚市・嘉麻市

いいづかの雛祭と
黒田官兵衛
ゆかりの地を訪ねて

日帰りコース
モニター料金
3,500円!

3月2日(日)
募集40名様



筑豊の炭坑王の旧宅
「旧伊藤伝右衛門邸」
2階の柳原白蓮の部屋。



写真はイメージです

■コース旅程

天神日本銀行前(08:30)～博多バスター・ミナル(08:50)～王塚装飾古墳館(桂川町)～長崎街道内野宿展示館・長崎屋で昼食(飯塚市)～道の駅・うすい(嘉麻市)お買い物～麟翁寺(嘉麻市)母里太兵衛の墓所～飯塚市歴史資料館(飯塚市)黒田家の資料展示～旧松喜醤油屋(飯塚市)～旧伊藤伝右衛門邸(飯塚市)～千鳥屋本家(飯塚市)雛人形展示・お買い物～博多駅前(18:35)～天神(18:50)

■お申込み・お問合せ

西鉄旅行(株) 天神支店

福岡市中央区天神2-11-2

TEL 092-741-4921

電話受付時間 平日10時～19時30分、日・祝日10時～18時
※電話番号はお間違いないようにお願いいたします。

旅行企画・実施
観光庁長官登録旅行業第579号
一般社団法人日本旅行業正会員
総合旅行業務取扱管理者 境克哉

道の駅でのお買い物で
おもてなし♪レザーブド
(※道の駅おおとう桜街道は除く)

楽しいお得日帰りツアー、まだまだあります！

西鉄ムラバスツアーで

おんせん県 大分

おススメ
予告編

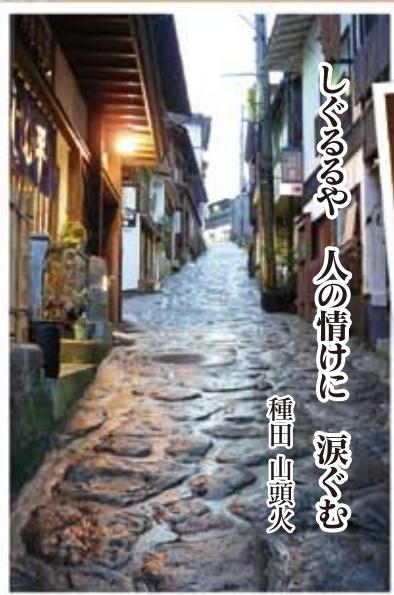


銀の湯

中の湯

道の駅でのお買い物に
おもてなし
プレゼント！

へ行こう！



湯平温泉街の石畠

しげるるや
人の情けに
涙ぐむ
種田山頭火



橋本温泉

西鉄
ムラバスツアー
第11弾
予告

協力／大分県、玖珠町、西鉄グループ観光委員会

玖珠町日帰りコース

●3月29日(土)・30日(日)予定

NHKドラマ「酔いどれ小藤次」は玖珠の豊後森がルーツ！
陸に上がった村上水軍の「城のない城下町」散策、
鉄道ファン必見の豊後森機関庫にも行く予定です。



三島公園

詳しくは2月1日発行の「西鉄ニュース」で。 お見逃しなく！

西鉄
ムラバスツアー
第9弾
予告

協力／大分県、湯平温泉観光協会、西鉄グループ観光委員会

湯平温泉日帰りコース

●3月21日(金・祝日)・22日(土)予定

豊後の名湯と呼ばれた湯平温泉の
共同浴場を温泉チケットではしご湯！
江戸時代からの石畠と種田山頭火ゆかりの
詩情あふれる温泉街を満喫。
湯布院では散策とランチタイムの予定です。

LOVE FM
DJ コガ☆アキ同行!
生放送レポートあり！



協力／大分県、中津市、大河ドラマ「軍師官兵衛」
推進協議会、中津耶馬渓観光協会、
西鉄グループ観光委員会

耶馬渓・中津日帰りコース

●3月22日(土)・23日(日)予定

禅海和尚が手彫りした青の洞門、羅漢寺の五百羅漢像見学。
午後は黒田官兵衛ゆかりの中津で
過ごす予定です。



中津城(奥平家歴史資料館)



青の洞門



大分県立歴史博物館所蔵
「黒田如水画像」



中津から揚げも
食べられるかも？

道の駅 童話の里くす

くすみち グルメグランプリ

応募締切
2014年(土)
5/31
必着



アナタの
アイディアレシピ
大募集!!!



商品化された
アイディアには

1年間

印税方式の賞金

印税方式(商品販売価格の3%×販売実績数×1年間)の
賞金をお支払いします。

※全受賞作品の著作権・所有権は主催者に帰属し、プリント展示、出版物、宣伝
広告、インターネットなど各種ツールにて無償で使用させていただきます。

詳しくはWEBをご覧ください。

ふらっと お便りボックス



秋号を読んで行きました！

△佐賀方面の道の駅をまわりました。道の駅「山内」のバイキングは本当に美味しいくて夢中になりました。特になのおひたしは絶品！その数日後、道の駅「太良」の火災を聞いてびっくりです。一日も早い再開を願っています。

(福岡県八女市 和美さん)

△道の駅「太良」に火災に遭う前に行ってきました。火災と聞いて美味しい太良みかんがたくさんありました。火災と聞いてびっくりしました。一日も早い再建を期待しています。

(佐賀県嬉野市 一美さん)

△「ふらっと」を持って早速「華の番台」へ娘と行ってきました。美肌の湯に入つて日替わりランチを食べて大満足♪もちろん特典のフェイシャルパックも頂いてきました。良い旅になりました。(福岡県久留米市 曙子さん)

(佐賀県唐津市 成美さん)

△佐賀の道の駅が載つていて嬉しかった。近くにある道の駅「桃山天下市」に「命長だご」があるのは知らなかつたので食べに行ってきました。懐かしい味がしました。

(福岡県遠賀郡 高子さん)

△「ふらっと」を見て道の駅「波野」へ行きました。そばのソフクリームが思つた以上に美味しい、またお土産に買つたそばまんじゅうが絶品でした。また行きたいと思つています。(福岡県みやま市 桂子さん)

△「ふらっと」編集室 そのほかの皆さんからも「行ってみたい!」「これから行きます!」というお便りを頂きました。ありがとうございます。道の駅「太良」は仮設店舗で元気に営業しています。ぜひ、お立ち寄りくださいね。

(長崎県雲仙市 勝利さん)

株式会社チームふらっと

TEL 0810-0021 福岡市中央区今泉2-4-31-204

△離れて久しい故郷東京半島の情報が道の駅「くにさき」の駅「くにさき」を中心には頑張っている様子が知れ、嬉しい限りです。前号では誌面の都合上、この「ふらっとお便りボックス」をお休みしてしまいました。そのため今回は「おすすめ道の駅」産直所のお便りがありませんでしたが、「うお便りももちろん大歓迎です。

(長崎県長崎市 浩さん)

(佐賀県佐賀市 美奈子さん)

皆さんからのご要望・ご質問

△「大吉猫吉お散歩ウォーキング」が道の駅「おおむた」で開催されたのを知らなくて残念!ぜひ我が家の大猫も雑誌に載せたかったな。道の駅でのお祭りやイベントを載せてもらわうと役立ります。(福岡県大牟田市 繁さん)

△道の駅の記事を掲載する際、「売れ筋商品のベストテン」「食堂の売れ筋メニュー」などを掲載してもらつと便利です。(山口県防府市 博幸さん)

△「ふらっと編集室」道の駅の商品やレストランメニューのベストテンはいいですね!美味しい道の駅「産直所」の記事に加えることも検討しますね。道の駅のイベント情報は誌面の都合でスペースがありませんが、フェイスブックページにイベント・話題を掲載しています。(https://www.facebook.com/teamflat)ふらっとファンクラブの方には後、道の駅の情報を発信していく予定です。

●ふらっと編集室より

皆さんからのお便りでよくある質問に「道の駅」の基準についてのお問い合わせがあります。道の駅とは国土交通省が認定する公共交通機関としての機能と、サービス施設であり、大きな意味では高規格道路のサービスエリア

アパークイングエリアに代わるドライバーの休憩施設を目的としています。そのため24時間使用可能な駐車場、トイレの設置が義務づけられています。物産館や飲食施設等の有無は問いません。また近年は防災拠点施設としての役割も担っています。樹木と屋根の下にいる人物のシンボルマークがあるかないかそれが分かりやすい目安かもしれませんね。因みに港湾施設を兼ねた「海の駅」も国土交通省の管轄です。「ふらっと」では道の駅のみ地図に表記していますが道の駅以外の産直所等も取り上げますのでお気に入りの産直所の情報をぜひお寄せください。

△「ふらっとの旅」が私の出身地である佐賀県鹿島市の特集で、懐かしく拝見致しました。新たな情報を得てありがたく嬉しく存じます。今後にも大いに期待!

(福岡県糸島市 実生さん)

株式会社チームふらっと

TEL 0810-0021 福岡市中央区今泉2-4-31-204

△旅するための快適な車あります。



九州のクロスポイント鳥栖にキャンピングカー人気新車・優良中古車を20台展示中

PlumField CAMPING CAR SHOP

株式会社 プラムフィールド

<http://www.plum-rv.com>

TEL:0942-81-3331 FAX:0942-81-3332

「ふらっと」からのお知らせ

年間購読会員のご案内

道の駅ファンだけど、近くに道の駅がない。「ふらっと」がほしいけど、手に入れにくい。そんな方に「ふらっと」をお届けいたします。会費は送料負担で2年間千円です。今後、臨時増刊号も発行していく予定ですので、それらもお手元にお送りいたします。またファンクラブ会員としてのご案内もいたします。ご希望の方は現金書留封筒に千円同封の上、住所・氏名・年齢・メールアドレス(お持ちの方)を明記の上、ご郵送ください。

TEL 0810-0021 福岡市中央区今泉2-4-31-204
株式会社チームふらっと 年間購読係

ふらっとファンクラブ開始!

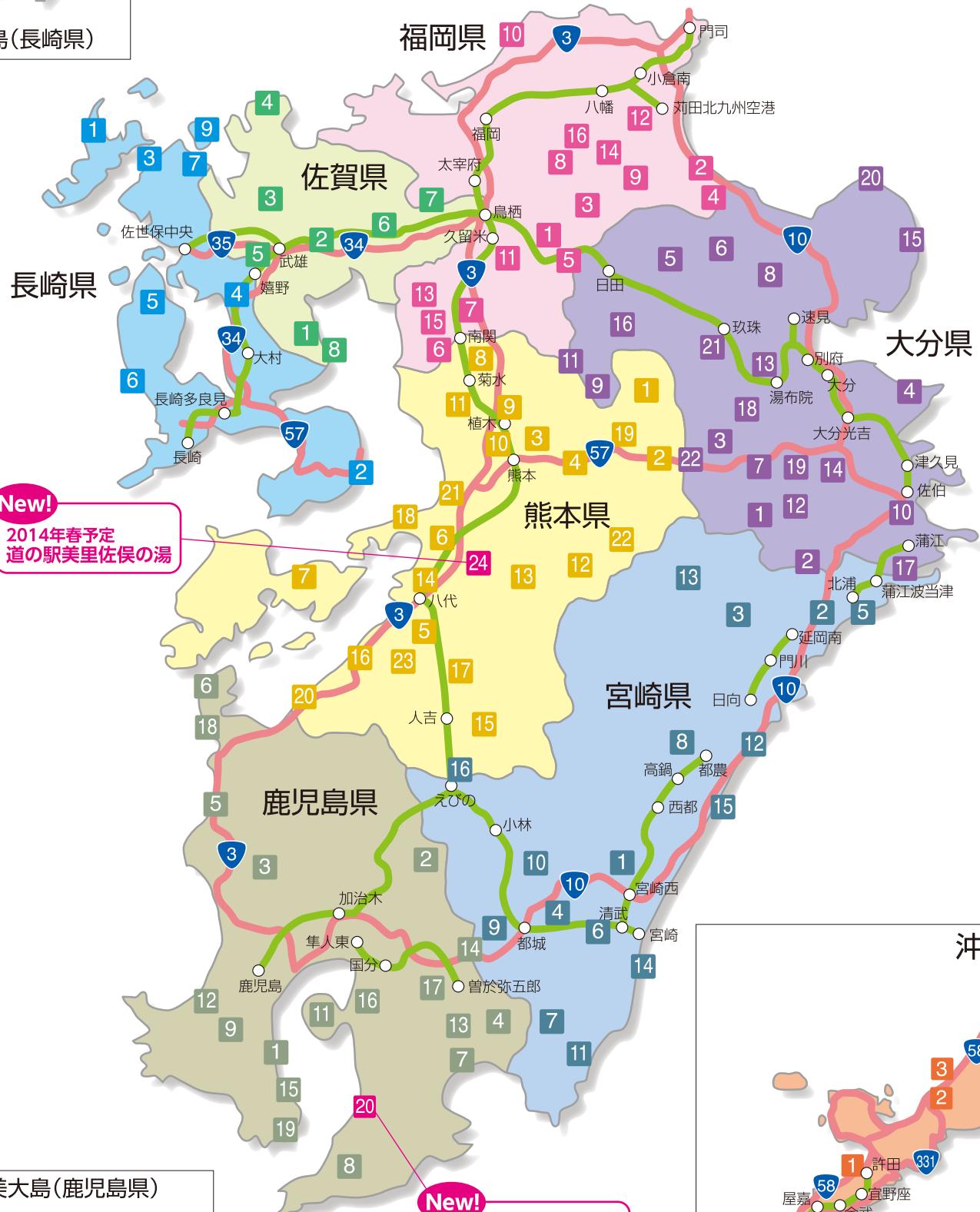
ふらっとは九州沖縄の道の駅と旅の情報を発信すると同時に、道の駅との様々な企画を行っています。今後、読者の方にも道の駅と関わる企画やモニター旅行などに参加していただく「ふらっとファンクラブ」を開始します。入会は無料です。また、年間購読会員の方も同様にファンクラブ入会とさせていただきます。入会をご希望の方は読者プレゼントご応募の際に「ファンクラブ入会希望」を明記しメールアドレス(お持ちの方)もご記入ください。また入会のみご希望の方はハガキに住所・氏名・年齢・メールアドレス(お持ちの方)を明記の上、ご郵送ください。

TEL 0810-0021 福岡市中央区今泉2-4-31-204
株式会社チームふらっと ファンクラブ係

九州・沖縄の道の駅マップ



五島(長崎県)



■九州・沖縄の道の駅一覧

福岡県		長崎県		宮崎県		大分県		熊本県		佐賀県		鹿児島県		沖縄県	
道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号	道の駅名	電話番号
1 原鶴	0946-63-3888	1 生月大橋	0950-53-2927	16 たのうら	0966-87-2230	18 ながゆ温泉	0974-75-3111	4 松山	099-487-3800						
2 豊前おこしかけ	0979-84-0544	2 みずなし本陣ひかえ	0957-72-7222	17 子守唄の里五木	0966-37-2301	19 おおの	0974-34-3231	5 阿久根	0996-74-1400						
3 小石原	0946-74-2300	3 昆虫の里たびら	0950-57-0144	18 宇土マリーナ	0964-27-1788	20 くにみ	0978-89-7117	6 長島	0996-88-5531						
4 しんよしとみ	0979-84-7077	4 彼杵の莊	0957-49-3311	19 阿蘇	0967-35-5077	21 童話の里くす	0973-72-5535	7 くにの松原おおさき	099-471-6666						
5 うきは	0943-74-3939	5 さいかい	0959-37-4933	20 みなまた	0966-62-2003	22 すごう	0974-65-2211	8 根占	0994-24-5113						
6 おむた	0944-50-1187	6 夕陽が丘そとめ	0959-25-1430	23 大野温泉	0966-61-7300	24 美里佐保の湯	0964-46-4111	9 川辺やすらぎの郷	0993-58-3131						
7 たちばな	0943-37-1711	7 松浦海のふるさと館	0120-062-0004	25 道唐使ふるさと館	0959-84-3555	26 贈鳥島	0955-48-3535	10 奄美大島住用	0997-56-3355						
8 うしい	0948-62-4400	8 道唐使ふるさと館	0959-84-3555	27 高岡	0985-82-4936	28 桜島	099-245-2011	11 さいんぼう木花館	0993-77-3833						
9 歓遊舎ひこさん	0947-47-7039	9 贈鳥島	0955-48-3535	29 北川はゆま	0982-24-6006	30 おおすみ弥五郎伝説の里	099-245-2011	12 おおむち	0994-482-5666						
10 むなかた	0940-62-2715	10 原尻の滝	0974-42-4140	31 田野	0985-86-2960	13 からべ	0986-28-5666	13 おおむち	0993-27-9022						
11 くるめ	0942-47-4111	11 宇目	0972-54-3090	32 酒谷	0987-26-1051	14 いぶすき	0994-34-2237	14 たるみず	0994-34-2237						
12 香春	0947-32-8727	12 竹田	0974-66-3553	33 とうごう	0982-68-3072	15 すえよし	0986-79-1900	15 すえよし	0986-79-1900						
13 おおき	0944-75-2150	13 佐賀関	097-576-0770	34 都城	0986-38-5125	16 黒い瀬戸だんだん市場	0996-65-2222	16 山川港活お海道	0993-27-6507						
14 おおとう桜街道	0947-63-4430	15 やまくに	0979-62-3680	35 ゆ~ばらのじり	0984-44-2210	17 錦江にしきの里	0994-22-0831	17 錦江にしきの里	0994-22-0831						
15 みやま	0944-67-6477	16 邪馬トピア	0979-52-3030	36 なんごう	0987-64-3055	18 山川港活お海道	0993-27-6507	18 山川港活お海道	0993-27-6507						
16 いとだ	0947-26-2115	17 あさじ	0974-64-1210	37 日向	0982-56-3809	19 錦江にしきの里	0994-22-0831	19 錦江にしきの里	0994-22-0831						
佐賀県	道の駅名	18 いんじゃない	0978-42-5539	38 高千穂	0982-72-9123	20 錦江にしきの里	0994-22-0831	20 錦江にしきの里	0994-22-0831						
1 鹿島	0954-63-1768	19 せせらぎ橋かみつえ	0973-54-3514	39 フェニックス	0985-65-2773	21 許田	0980-54-0880	21 許田	0980-54-0880						
2 岩木	0955-63-3737	20 やよい	0972-46-5951	40 つの	0983-25-5055	22 おおざみ	0980-44-3048	22 おおざみ	0980-44-3048						
3 伊万里	0955-24-2252	21 鯛生金山	0973-56-5316	41 えびの	0984-35-3338	23 ゆいゆい國頭	0980-41-5555	23 ゆいゆい國頭	0980-41-5555						
4 桃山天下市	0955-51-1051	22 キヨカワ	0974-35-2117	42 喜入	099-345-1117	24 かでな	098-957-5678	24 かでな	098-957-5678						
5 山内	0954-45-6009	23 ゆふいん	0977-84-5551	43 霧島	0995-57-1711	5 喜名番所	098-958-2944	5 喜名番所	098-958-2944						
6 大和	0952-64-2296	24 みえ	0974-24-0010	44 植脇	0996-38-2506	6 豊崎	098-850-8280	6 豊崎	098-850-8280						
7 吉野ヶ里	0952-55-6175	25 くにさき	0978-72-3196	45 水辺の郷おおやま	0973-52-3630	7 いとまん	098-987-1277	7 いとまん	098-987-1277						
8 太良	0954-67-9117	26 錦	0966-34-5550	46 かまえ	0972-42-0050										

2013年12月20日現在

(一例)   

マークの道の駅(JAF会員優待施設)では会員特典が受けられます。

JAF会員になりませんか?

「ふらっと」を見たとお申し出のうえ、お気軽にお問い合わせください。☎092-841-7000 (平日9:00~17:30)

福岡の『道の駅』に行こう!

JAF会員限定キャンペーン 2014年1月1日(祝・水)~3月31日(月)

福岡県の全道の駅で1,000円(税込み)以上のお買い物をすれば、抽選で10名様に
5,000円相当の「福岡地区 道の駅商品詰め合わせ」をプレゼント

**JAF会員限定
キャンペーン**

福岡の道の駅に
きんしゃい!
良かもんばあるよ!



■開催道の駅
原鶴／豊前おこしかけ／小石原／しんよしとみ／うきは／おおむた／たちばな／うしい／歓遊舎ひこさん／むなかた／くるめ／香春／おおき／おおとう桜街道／みやま／いとだ

■参加方法
 ①福岡県下の道の駅で1,000円(税込み)以上のお買い物をする。
 ②お買い上げレシートを封書に同封、またはハガキに貼付する。
 (ハガキにセロテープで貼る際はレシート文字にテープがかからないようにしてください)
 ③JAF会員番号・住所・氏名・電話番号を明記し、レシートを同封(貼付)して
 「ふらっと」編集室に郵送する。
 ※JAF会員様のみ、応募の対象となります。JAF会員様以外の応募は無効とさせて頂きます。

■応募先 / 〒810-0021 福岡県福岡市中央区今泉2-4-31-204
 「ふらっと」編集室 内 福岡の「道の駅」に行こう!キャンペーン係

■応募締切 / 2014年3月31日(月)必着

※詰め合わせ商品の内容は各道の駅で選定いたします。
 ※当選の結果は賞品の発送をもって代えさせて頂きます。
 ※個人情報の取り扱いに関しては、「個人情報保護法」の趣旨に則り、十分に留意いたします。ご本人様の同意なしに第三者へ提供されることはありません。

○お問い合わせ先 / 「ふらっと」編集室(株式会社チームふらっと)
 TEL092-714-6550(平日月曜~金曜9:30~18:00)
 FAX092-714-6552

おでかけ箇に、ますこぢら!

アカセスはこぢら!

JAFは福岡を応援しています。
 《福岡県以外の「道の駅」優待も見てね♪》

外出先でも便利!

ケータイ電話で!
JAFナビモバイル

- ① QRコードからアクセス
- ② 一覧で優待施設を探す
- ③ エリアの指定=「探ししたいエリア」
 ジャンル指定=「旅する」を入力
- ④ サブジャンル指定=「道の駅」を入力

スマホでも配信! 無料

道の駅ガイド

対応OS: Android OS2.2以上
 提供場所: Google Playストア(Android マーケット)
 ※検索カラゴリは「旅行＆地域」

差し上げます!

道の駅&産直所からのプレゼント!



道の駅みやま／福岡

10名様

A 有明のりの佃煮・塩のり・味付けのりセット

海苔といえばやっぱり有明海産、そして有明の海苔は柳川名産。高級佃煮をはじめとする3点セット。



道の駅おおき／福岡

5名様

B 環のかおり (完全無添加なたね油)

大木町産菜種100%使用の完全無添加菜種油。昔ながらの圧搾法で搾油し、安全安心な食用油。



道の駅ゆふいん／大分

5名様

C 由布のクロダマル・湯布院ゆずごしょう・クッキー

宮崎のブランド米ひのひかりを香ばしく煎り、ホワイトクリームをたっぷりはさんだクッキー。



福富産物直売所／佐賀

5名様

D 福富レンコン箱入り3kg

シャキシャキ、ほっくりと美味しい福富レンコン。新鮮さそのまま泥付きでお届け！



道の駅旭志／熊本

3名様

E 道の駅旭志 オリジナル肉まんじゅう

風味が良くまろやかな味の旭志牛肉を使った冷凍肉まん。アツアツにふかして召し上がり！



道の駅童話の里くす／大分

5名様

F 電動アシスト自転車 利用チケット

道の駅初!九州初!の骨伝導音声ガイド付きで行きたいスポットへ楽々ナビ。電動アシストだからさらに楽々！

ファックスで応募される方は

FAX.092・714・6552

(株)チームふらっと

住所、氏名、電話番号、ご希望するプレゼントの記号、「ふらっと」の感想を簡単に明記して上記までご送信ください。

はがきで応募される方は

〒810-0021

福岡市中央区今泉2-4-31-204
(株)チームふらっと

官製はがきに住所、氏名、電話番号、ご希望するプレゼントの記号、「ふらっと」の感想を簡単に明記して、上記までお送りください。

■応募締切／平成26年2月15日

(はがきは当日消印有効)

※当選の発表は商品の発送にて替えさせていただきます。

※当選の方には各道の駅より直接配送し、個人情報の取り扱いには留意いたします。

「ふらっと」(季刊)は道の駅と九州の町をむすぶ旅の情報誌として、2011年春に創刊いたしました。vol.12冬号の感想をぜひお寄せ下さい。

オリックス レンタカー + 九州・沖縄 道の駅 オリックスでレンタカーを借りて、道の駅でお得にショッピング!!

九州・沖縄エリア 道の駅お買い物券プレゼント!

もれなく
1,000円分
贈呈!!

キャンペーン対象期間
2013.12.1日～2014.3.31日
ご出発分まで

好評につき
期間延長!

レンタカー1台 + 道の駅 お買い物券(¥1,000)1枚

お買い物券をご利用いただける道の駅一覧

福岡	道の駅 みやま	レストラン…無	道の駅 松浦灘のふるさと	レストラン…可	道の駅 みなまた	レストラン…不可	道の駅 まんのくす	レストラン…可	道の駅 糸島	レストラン…可
道の駅 豊前おこしかけ	レストラン…不可				道の駅 みなまた	レストラン…不可	道の駅 まんのくす	レストラン…可	道の駅 糸島	レストラン…可
道の駅 小石原	レストラン…不可		道の駅 鹿島	レストラン…不可	道の駅 波野	レストラン…可	道の駅 よしやパーク	レストラン…可	道の駅 佐賀	レストラン…不可
道の駅 うきは	レストラン…不可		道の駅 桐原	レストラン…可	道の駅 大津	レストラン…可	道の駅 すぐ	レストラン…可	道の駅 さぬき	レストラン…不可
道の駅 おおもた	レストラン…可		道の駅 大和	レストラン…無	道の駅 有田	レストラン…可	道の駅 すうご	レストラン…可	道の駅 山口	レストラン…可
道の駅 たちばな	レストラン…可		道の駅 肥前	レストラン…不可	道の駅 竹田	レストラン…不可	道の駅 いわき	レストラン…可	道の駅 山陽	レストラン…可
道の駅 うすい	レストラン…無		道の駅 野口	レストラン…可	道の駅 波水	レストラン…無	道の駅 かよかわ	レストラン…可	道の駅 長崎	レストラン…可
道の駅 数寄屋ひさか	レストラン…不可		道の駅 垣内	レストラン…可	道の駅 竜北	レストラン…可	道の駅 ゆふいん	レストラン…不可	道の駅 鹿児島	レストラン…可
道の駅 くるめ	レストラン…不可	道の駅 あじの郷かごしま	レストラン…可	道の駅 たのうら	レストラン…可	道の駅 かまえ	レストラン…可	道の駅 高千穂	レストラン…可	
道の駅 香春	レストラン…無		道の駅 さいかい	レストラン…無	道の駅 阿蘇	レストラン…無	道の駅 なかがわ温泉	レストラン…無		

※お買い物券はキャンペーン参加店舗以外の道の駅ではご利用いただけません。※お買い物券は現金とのお引換はいたしておりません。
※お買い物券をご利用の際、お釣銭のお返しはいたしておりませんので予めご承諾ください。※お買い物券は有効期限がございますのでご注意ください。

地元ならではの
新鮮な美味しい物
がいっぱい!

※掲載商品は
イメージです。

道の駅

※記載された店舗以外の道の駅ではご利用いただけません。
※レストランでのご利用は各店舗にて
違いますので表にてご確認ください。

予約・
申込は中央予約センター 0120-30-5543
平日／8:00～20:00 土曜・祝日／8:00～17:00 FREEDIAL

オリックス自動車

ふらっと編集室(株式会社チームふらっと)

○企画・編集・取材・執筆／晴野まゆみ ○写真撮影／三好邦次 ○デザイン／新谷コースケ ○道の駅応援し隊／濱崎幸輝
協賛／一般社団法人九州・沖縄道の駅ネットワーク、一般社団法人日本RV協会