

道の駅・産直所と九州・沖縄のまちを結ぶ旅の情報誌

ふらっと

2015年・春号

TAKE
FREE

価格0円

VOL.17

特集 ● ふらっとの旅 [長崎県]

春は長崎の城下町 スイーツを召し上がれ!

鹿児島ルポ

春色満開の大隅半島へ

春らんまん、壱岐に行きたいけん

人面石くんがおすすめる壱岐体験プログラム

創刊4周年!!

「道の駅」阿蘇の味噌作り体験に参加しました!

グルメ ● おいしい道の駅・産直所

文楽膳 / 「道の駅」清和文楽邑 [熊本県] ・ スイーツビュッフェ / 「道の駅」松山 [鹿児島県]

鶏カルピからあげ / 「道の駅」都城 [宮崎県] ・ タケノコ / 「道の駅」たちばな [福岡県]

くろめ / 「道の駅」佐賀関 [大分県] ・ 生しいたげ / もるっこほうす [宮崎県]

差し上げます!

道の駅・産直所からのプレゼント!

春は長崎の 城下町スイーツを 召し上がれ!

江戸時代のレシピでつくる銘菓と
西洋貿易の歴史が残る城下町へ——長崎県平戸市

約400年前から受け継がれる
平戸銘菓「カスドース」

面積の1/5が西海国立公園に指定され、美しい海と緑に囲まれた平戸。1550年にフランシスコ・ザビエルが訪れて以降広がったキリシタン信仰や、日本初の西洋貿易港として約400年前にイギリスやオランダと交流するなど、古くから西洋文化と深く関わってきた。町には平戸城をはじめ、世界遺産構成資産候補にも挙がっているカトリック教会など史跡が点在。平戸の歴史を辿ることができる。

1641年に平戸オランダ商館が出島に移されるまで、日本の海外貿易の拠点はずっと平戸だった。町には異国からさまざまな物や文化がもたらされたが、その象徴とも言えるのが、南蛮菓子「カスドース」だ。カステラを卵黄にくぐらせ、熱した糖蜜をからめたうえに砂糖をまぶす。この贅沢このうえない製法は、およそ400年前に渡来した神父によって伝えられたとされる。

その製法を守り、いまも昔ながらの手作りで「カスドース」をつくらせているのが創業1502年の「平戸蔦屋」だ。江戸時代には平戸藩主松浦家の献上菓子を納めた長崎最古の菓子司である。現在の店舗は築400年の古民家で、その昔、日本初渡来の英国人にして徳川家康の外交顧問を務めたウィリアム・アダムス(三浦按針)が住んでいたこともあったそう。店内には「カスドース」をはじめ、平戸名物の「ごぼう餅」やオリジナルの和洋菓子がズラリ。売り場の奥にある座敷は、購入した菓子を

が食べられるイートインスペースとなっている。コーヒー(200円)も用意されているので、町中散策の途中でほっとひと息つく場所としてもおすすめです。



●平戸蔦屋 按針の館
長崎県平戸市木引田町431 ☎0950-23-8000
[営]9:00~19:00 [休]なし

日本の陸路の最西端に位置する平戸。かつて、オランダやイギリスなどとの貿易港として栄え、西洋文化交流の地でもあった町には、往時の人々が味わった菓子や目にした文化がいまも大切に守られている。



約400年前から受け継がれる平戸銘菓「カスドース」

も昔ながらの手作りで「カスドース」をつくらせているのが創業1502年の「平戸蔦屋」だ。江戸時代には平戸藩主松浦家の献上菓子を納めた長崎最古の菓子司である。現在の店舗は築400年の古民家で、その昔、日本初渡来の英国人にして徳川家康の外交顧問を務めたウィリアム・アダムス(三浦按針)が住んでいたこともあったそう。店内には「カスドース」をはじめ、平戸名物の「ごぼう餅」やオリジナルの和洋菓子がズラリ。売り場の奥にある座敷は、購入した菓子を

●平戸城
平戸の町を見下ろす高台にある平戸城。桜の名所でもある。

●蔦屋菓子
昔ながらの製法で作られる平戸銘菓「ごぼう餅」(12本入り648円・税込)、「カスドース」(5個入り972円・税込)





●松浦史料博物館
長崎県平戸市鏡川町12
☎0950-22-2236
【営】8:30～17:30、閑雲亭9:30～17:00
【休】12月29日～1月1日
【料】大人510円、高校生300円、小・中学生200円

●閑雲亭の復元菓子
閑雲亭で提供される通常の呈茶は菓子付きで500円。菓子は黒ごま餡の「烏羽玉」(写真右上)と「カスタード」から選べる。月替わりの復元菓子(4月は山郷躑(やまつつじ)・写真左・3日前までに要予約)は抹茶とセットで800円



松浦史料博物館の敷地内にある茶室・閑雲亭。農村庶民の質素な住居様式を取り入れた珍しい草庵茶室。

鎌倉時代の初期から幕末に至るまでの650余年、平戸を治めた藩主松浦家は貴重な遺産を数多く残している。それらは「松浦史料博物館」に展示されており、海外貿易の資料から豪華な調度品までさまざまな品を見ることが出来る。また、ここには「百菓之図」なる菓子図本も残されている。これは松浦家第35代熙(ひろむね)が、当時の菓子司「平戸高屋」と「堺屋」に100種もの菓子づくりを命じ、その完成品を記録したものだ。菓子の形状と断面が鮮やかな色彩で描かれた書物は、平戸の菓子文化を伝えるとともに、松浦家の文化に対する意識の高さが垣間見えるようで興味深い。「松浦史料博物館」の敷地内にある茶室「閑雲亭」では、「百菓之図」にある「菓子」(うばたま)「カスタード」を抹茶とともに提供。また、3日前までに予約をすれば月替りの復元菓子も味わえる。

見応えのある2つの博物館と平戸ならではの甘味を堪能しよう

平戸にはもうひとつ、この地の歴史と文化に触れられるミュージアムがある。貿易に関する史料や貿易品を展示する「平戸オランダ商館」は、2011年9月にオープンした新たな観光スポット。建物は日本で最初の本格的な洋風建造物とされる「1639年築造倉庫」を忠実に復元したもので、樹齢700年相当の巨大な材木を使った柱など、展示物のみならず建物そのものも見応え十分。「松浦史料博物館」と「平戸オランダ商館」の両方を見る場合はどちらでも購入できるお得な共通入場券(大人650円、小中高生350円)を利用しよう。



●平戸オランダ商館 長崎県平戸市大久保町2477 ☎0950-26-0636【営】8:30～17:30
【休】6月第3週火・水・木 【料】大人300円、小中高生200円



道の駅生月大橋

平戸島と生月島を結ぶ橋のたもとにある道の駅。周辺は公園として整備され、多目的広場や散策道などがある。駅内は焼きあごを使った土産物が豊富に揃うほか、菓子なども販売。一角には休憩ができるスペースも用意されている。

長崎県平戸市生月町南免4375-1 ☎0950-53-2927
【営】8:30～17:30 【休】12月31日・1月1日
【アクセス】平戸市街から県道19号線で約30分



●大福屋

長崎県平戸市生月町南免4400-14
☎0950-53-2493 ミルクセーキ350円、セーキ金時400円 【営】9:30～19:00(夏場は～21:00)
【休】不定休



●御菓子処まえた
「風流さくら懐中汁粉」162円(税込)。お湯を注いでいただく桜の塩漬け入りの上品なお汁粉

春は長崎の 城下町スイーツを召し上がれ!

花より団子? いえいえ、花も団子も

楽しむ「大村すいーつまつり」へGO! —— 長崎県 大村市

3月下旬から6月中旬まで、いろいろな花が咲き誇る大村市。市内の人気店自慢のスイーツが一堂に会するイベントもあり、町はもっとも華やかに季節を迎える。花とスイーツが自慢の城下町へ、思いっきり春を満喫に行こう。

春から初夏にかけて

桜、しゃくなげ、花菖蒲が開花

大村湾に面した大村市は、日本初のキリシタン大名・大村純忠が治めていた城下町。実は花の町としても知られ、市内各所に花の名所が点在している。桜、しゃくなげ、花菖蒲が美しい花を咲かせると、それに合わせてさまざまなイベントも開催される。

まず、4月初旬には「日本さくら名所百選」の地にも選ばれている大村公園の「大村桜まつり」。園内には国指定の天然記念物オムラザクラをはじめ、ソメイヨシノなど21種類以上約2000本の桜が公園一帯をピンク色に染める。4月に入ると「裏見の滝自然花苑」しゃくな



●御菓子処まえた
長崎県大村市東本町604コレモおむら内 ☎0957-53-3115
[営]10:00~19:00[休]なし

げ祭り」を開催。落差30mの滝の周辺で、世界のしゃくなげ4種およそ6000本を見ることが出来る。そして、6月の初旬には「花菖蒲まつり」。大村公園内

9500㎡に渡る花菖蒲は、なんと171種約30万本。玖島城(大村城跡)の堀跡に広がる色とりどりの花菖蒲は、石垣や板敷櫓とみごとに調和して圧巻の景観。いずれも見応えがあり、毎年多くの花見客が集まっている。

花見に団子はつきもの。というわけで、桜が咲き誇るころ大村公園内大村神社境内で開催されるのが、大村桜まつり「シュガーロード(長崎街道)大村すいーつまつり」さくらカフェ」。市内の和洋菓子及び、長崎街道沿いのお菓子を一同に集め販売する。イトインコーナーも用意されるので、その場で味わうこともでき、もちろんテイクアウトもOKだ。花も団子も楽しみたい人は、ぜひご参加あれ。

大村桜まつり 「シュガーロード(長崎街道) 大村すいーつまつり」さくらカフェ



♥日時 / 平成27年4月5日(日)
10:30~15:30

♥場所 / 大村公園内大村神社境内
※雨天決行

お問い合わせ / (一社)大村市観光コンベンション協会
☎0957-52-3605



●森洋海堂 長崎県大村市本町258-1 ☎0957-52-2826
[営] 10:00~18:00 [休] 日曜

●森洋海堂 菓子

春らしい彩も美しい「森洋海堂」の季節の和菓子。左端から時計回りに桜花、草の花、わらび餅、桜のきんとん、ゆく春。各180円(税込)

市内の大村スイーツの名店や町の史跡も巡ってみよう

大村市を訪れたなら、市内の人気菓子店も覗いてみよう。「御菓子処 まえだ」の「風流さくら懐中汁粉」もこの時期に味わいたい銘菓のひとつ。桜をかたどった最中のなかには汁粉と塩漬けの桜の花が入っており、お湯をそそぐだけでおいしいお汁粉が味わえる。焼き立てが買える「びっしや餅」(130円・税込)もおすすめで、水曜日は5個買うとさらにもう1個もらえるサービス付きだ。昔ながらの焼き菓子が人気の「森洋海堂」は、創業明治19年。大村市でもっとも歴史が古い和菓子店だ。シヨーカーズを華やかに彩る生菓子は、季節ごとに5、6種を用意。水面に落ちた桜の花びらを表現した「ゆく春」など、美しい日本の風情を感じさせてくれる。ほっとひと息つくならレトロな雰囲気が漂う「ハワイ」がおすすめ



●ハワイ 長崎県大村市東本町374 ☎0957-54-4826
[営] 11:30~19:00(OS18:20) [休] 木曜

「ハワイ」のアfricanサファリアパフェ950円(税込)。あっさりしたソフトクリームの下には濃厚な抹茶アイスとチョコレートのかき水がぎっしり。



●鈴田峠農園

地元の採れたて野菜に果物、海産物や特産品などが毎日生産者から届く直売所。併設されている「野鳥の森レストラン」では、地元の農産物などで作る料理を常時40~50品用意し、バイキングスタイルで提供。子供からお年寄りまで幅広い層の人気を博している。

長崎県大村市中里町452-8 ☎0957-48-5523
[営] 8:00~18:00(土日祝日は~20:00) レストラン11:00~15:30(土日祝日は~20:30) [休] 1月1日~3日 [料] バイキング大人1300円、70歳以上1080円、ファミリー連れ小学生540円、幼児350円、3歳以下無料 [アクセス] ©長崎自動車道大村ICから国道34号で約30分



●玖島城(大村城)跡

現在は大村公園として人々に親しまれている「玖島城(大村城)跡」。桜や花菖蒲の名所であり、シーズン中は多くの花見客で賑わう。長崎県大村市玖島1-43

め。なんと、500種以上のパフェメニューがあり、使用するソフトクリームやジェラートはすべて手作り。バナナやチョコレイト、抹茶などの素材にもこだわり、砂糖も大幅にカットするなど、本物志向で体にもやさしいスイーツを提供している。これらの人気店は徒歩圏内にあり、少し足を伸ばせば「五色堀」や「旧円融寺庭園」といった史跡も巡ることができ。春風を感じながら散策すれば、また別の町の魅力に出会えるかもしれない。

●旧円融寺庭園(国指定名勝)

400個以上の石で構成された枯山水の石庭で、江戸初期の様式を伝える名園と言われている。長崎県大村市玖島2丁目



●五色堀

色とりどりの海石を漆喰で固めた「五色堀」は、大村地方の独特の堀。市内に数カ所残っているが、草場小路の五色堀が最も美しく見応えがあるとされている。長崎県大村市玖島1丁目周辺



Osumi Peninsula

大隅半島(おおすみはんとう)は、日本列島を構成する島、九州の半島のひとつ。九州の南端にあたる。

●雄川の滝 / 遊歩道ができるまでは、地元の人でもあまり足を運ばなかったという場所。CMに起用され、インターネット等の口コミで瞬く間に人気スポットになった。



●竹皮弁当 / うんめもの会が作る竹皮弁当 800円。6個以上からの受付で前日までに予約を。0994-25-2767

津斉彬も静養に訪く。幕末の名君、島

雄川の滝のさらに上流域には、「花瀬自然公園」がある。そこは、浅い川の水がたてる水しぶきが白い花のように見えることから花瀬川と呼ばれており、一枚岩の連なりからなる幅60mの川床が長さ2kmに渡って続く。幕末の名君、島津斉彬も静養に訪



●花瀬自然公園 / 一枚岩の岩盤の上を川水が白くはねる花瀬川。梅雨時など水かさのます季節でも、足首ほどの水深にしかないという。

大地の力を全身に浴びる
滝を愛でつつ森林浴
本土最南端の佐多岬に象徴されるように、大隅半島にはスケールの大きな自然が数多く残っている。海・山とあらゆる自然に触れられるのが大隅の旅の醍醐味だが、新緑萌える春なら、森の中の滝巡りをおすすめしたい。

南大隅町にある「雄川の滝」はここ数年で急速に人氣が高まった注目のスポット。約1200mの遊歩道の先にエメラルドグリーンの滝壺が現れ、そこに最大落差45mの滝が流れ落ちている。幅も60mあるが水量は多くなく、伏流水が岩肌から幾筋もの水のカーテンとなって降り注ぎ幻想的だ。遊歩道も溪流沿いに設置されており、多少の起伏はあるものの、清涼感に満ちた散策が楽しめる。

東九州自動車道曾於弥五郎ICと大隅縦貫道笠之原IC間が開通し、鹿屋市中心部まで高速道路でのアクセスが可能となった。春風に誘われて、より近くなった大隅半島の食と自然を満喫する旅に出かけよう。



春色満開の大隅半島へ

れており、付近には彼をもてなしたお茶亭跡も残っている。青空の下で爽やかな瀬音を聞いていると、ここでランチを...などと思ってしまうがそんな期待に込められるのが、地元女性たちの加工グループ「うんめもの会」が作る予約制の竹皮弁当。ずっしりと重量感のある竹皮の包みを開くと、中から現れるのは大きなおにぎりが2つ。そしておかずには、煮物や唐揚げ、ガネと呼ばれるサツマイモと野菜のかき揚げなどがぎゅっりと詰められている。どれもが素朴ながら手作りならではの温もりが感じられ、お母さんたちの優しさが心にじんわりと染みこむ美味しさだ。



おいもdeカフェ

鹿児島県鹿屋市今坂町9982-14 TEL.0994-42-3226 [営]11時30分~17時 [休]第3日曜日



おいもプレート

おいもプレート650円。紅はるかや安納いもなど、数種類のサツマイモを食べ比べできる。



黒豚三味丼

万来

ダイニング萬来の志布志黒豚三味丼880円。東京で行われた全国ご当地どんぶり選手権で3位に入賞したメニュー。鹿児島県志布志市志布志町安楽4623-5 TEL.099-472-3835 [営]10時~17時 [休]日祝日



とんかつ定食

レストランの人気メニューの一つ、とんかつ定食(1,100円)で本土最南豚の美味さを味わってみよう(写真は盛り付けの一例)



道の駅根占

鹿児島県肝属郡南大隅町山本6868 TEL.0994-24-5113 [営]9時~18時 [休]12月31日~1月3日



●神川大滝公園 / 虹の吊橋大滝橋から望む神川大滝。公園内には遊具や食事処もあり、家族で楽しめる。

**母なる海を眺めながら
自然が育む美食に酔う**

大隅半島は、訪れる場所ごとに多彩な味覚に出合える食材の宝庫でもある。九州本土最南端の道の駅「道の駅根占」にも、この地ならではのグルメがあり、その名も「本土最南豚」。静かな山あいで大切に育てられた健康な白豚で、肉質は弾力に富み、きめ細やかで柔らかい。ヨーグルト入りの水や、黒ゴマを配合した飼料などエサにも工夫が凝らされ、程よい脂とほんのり甘さを感じる特有の肉質を生み出している。

道の駅根占から北上し、再び滝巡りの旅へ。「神川大滝公園」の大滝は、高さ25m、幅30m。水量も豊富で滝壺横の展望所においても、飛沫が届いてくるほど。園内には高さ68mの「虹の吊橋大滝橋」が架かり、橋上から広がるのは、滝を上から見下ろすという迫力のある光景だ。

国道269号から220号へと続く錦江湾沿いの道は、絶好のドライブルート。数多くのビューポイントがあり、海に突き出た岩礁の上に建つ「荒平天神」もその一つ。祭神は学問の神・菅原道真で、合格祈願の受験生も参拝に訪れているという。目の前には湾内とは思えないほど透明度の高い海が広がり、晴れた日には右手に桜島、左手に開聞岳を望むことができる。



●荒平天神 / 砂州で陸地とつながった荒平天神。大潮の満潮時のみ、砂州が海に沈み海に浮かぶ神社になる。

大自然が放つパワーを五感で感じ、多彩な食に舌鼓を打ちながら、地元の人たちのおおらかなもてなしに触れる。南国の開放感広がる大隅路は、甘い春の香りでいっぱいだ。

九州 キャンピングカーショー 2015

ニューモデルが
続々登場!

in グランメッセ熊本

日時: 5/16(土)・17(日)・18(月) AM10:00~PM5:00
(最終日はPM4:00まで)

会場: グランメッセ熊本 展示ホール
前売券: 大人(高校生以上)600円、小人(小・中学生)300円、
シルバー(60才以上)450円
九州キャンピングカーショー事務局 ☎096-214-1613

さらに!

道の駅でキャンピングカーを 見てみよう!

～道の駅キャンピングカーミニ展示会～

キャンピングカーって実際どんなもの?
ちょっと見てみたい…。

九州各地の道の駅でキャンピングカーの
ミニ展示会を開催します!

詳しくはふらっとFBページまたは各社公式サイトで

詳しくは
ふらっとFBページ
または各社
公式サイトで



- 4月 道の駅おおぎ(予定)
道の駅桜島(予定)
- 6月 道の駅きくすい(予定)
道の駅つの(予定) 他...



朝倉自動車商会
熊本県山鹿市鹿央町合里3180
TEL0968-36-2908 FAX0968-36-2993
<http://asakura-js.com/>



RVウエスタン
福岡県筑紫郡那珂川町片縄5-61
TEL092-952-8600 FAX092-954-0880
<http://www.western-rv.co.jp/>



カーショップスリーセブン
福岡県柳川市三橋町白鳥281-1
TEL0944-74-3777 FAX0944-74-5511
<http://www.moc-camper.com/>



キャンパー鹿児島
鹿児島県鹿児島市東開町5-17-1
TEL099-268-8082 FAX099-268-8175
<http://www.aa-k.com/>



くるま工房くろぎ
宮崎県宮崎市大字跡江2624番地
TEL0985-62-3711 FAX0985-62-3123
<http://www.l-espoir-miyazaki.jp/>



ナッツ
福岡県遠賀郡遠賀町大字尾崎1704-3
TEL093-293-8888 FAX093-293-8844
<http://nutsrv.co.jp/>



バンショップ・ミカミ
鹿児島県曾於市財部町下財部5461-4
TEL0986-72-3428 FAX0986-72-3671
<http://www.vs-mikami.com/>



プラムフィールド
佐賀県鳥栖市姫方町障子田304-1
TEL0942-81-3331 FAX0942-81-3332
<http://www.plum-rv.com/>



ホワイトトップ
熊本県菊池郡大津町引水800-2
TEL096-340-3288 FAX096-340-3289
<http://whitetop.net/>



1040の道の駅がどこにあるかすぐわかる
日本全国ロードマップ

道の駅 旅案内全国地図

[平成27年度版]

全国1040カ所の「道の駅」と、その周辺の観光・娯楽施設などドライブやツーリングに役立つ情報が盛りだくさん。
平成27年度版は各道の駅の旬味を季節ごとに紹介。



インターネット [\[ゼンリン公式オンラインショップ ZENRIN Store\]](#) または
お近くの書店・道の駅にて
絶賛発売中!

インターネットでの購入はこちらで検索

ゼンリン 道の駅

検索

定価 1,100円+税

ロードマップ付きフリーペーパー

道の駅 旅案内

中部・近畿・中国地方の道の駅で絶賛配布中のフリーペーパーです。各エリアのロードマップと道の駅情報に加え、季節のイベントや観光情報をご紹介します。また、この春から北陸・四国でも新創刊。全国に広がるフリーペーパー「道の駅」旅案内にご期待ください。



[カスタマーサポートセンター]


株式会社 ゼンリン  0120-210-616

受付時間 月~土 9:30~17:30 (祝日・弊社指定休日は除く)

※携帯・PHSからもご利用いただけます。
※IP電話等の一部電話機では、ご利用いただけません。

ゼンリン公式Twitter・facebookページ

 @ZENRIN_official

 ゼンリン



文案膳1300円。お煮染めや栗の渋皮煮など、手間暇のかかる料理ばかりだが、すべて館内で手作りされている

熊本県／山都町 文案膳

農村文化が息づいた じんわりと旨み染みこむ田舎料理

旧清和村で、江戸時代末期より脈々と受け継がれてきた人形浄瑠璃「清和文案」。地元の人たちによって守られ続けてきた伝統芸能は、農閑期の娯楽でもあり、神社で奉納芝居が行われるときには、村人たちが料理を持ち寄り、酒を酌み交わしながら芝居見物を楽しんだという。

そんな祭りの華やいだ雰囲気を楽しめるのが、「道の駅清和文案邑」の食事処で味わう「文案膳」。ヤマメの甘露煮、フキの佃煮といった、地元素材を使った山里料理が揃い、中にはゴボウやタケノコなどを甘辛く煮た具にご飯を混ぜた混ぜ飯、シソ豆腐など郷土色豊かな味覚も並ぶ。すべての料理が時間をかけて手作りされ、一見素朴に見えるお煮しめなどは、芯まで染み込んだ味や、鮮やかな色合いに丁寧な仕事ぶりが伺える。素材の味を引き出しながらタシの旨みを感じさせる、まさに和食本来の美味しさと言えるだろう。また、3日前までの予約が必要だが、「お里弁当」を始めとする5種類のお

芝居弁当は、さらに品数が充実した豪華な内容だ。
敷地内にある清和文案館での清和文案定期公演は、毎月第2・4日曜日の13時30分〜(7、11月は毎週日曜日)。歴史が育んだ、芸能と味の文化を堪能しよう。



道の駅清和文案邑

熊本県上益城郡山都町大平152
☎0967・82・2727

[営]物産館9:00〜17:00・食事処11:00〜15:00
[休]火曜日(祝日の場合営業) [アクセス]九州自動車道御船ICから国道445号経由、国道218号で約60分



約11品が盛り込まれたお里弁当1620円。5種類の弁当には、いずれも文案に登場する役の名前が冠されている

鹿児島県／志布志市 **スイーツビュッフェ**



季節などによって内容が変わるビュッフェのデザートコーナー。
ビュッフェ=男性1,590円・女性1,490円、65歳以上と小学生は男性1,200円、女性1,100円、小学生未満790円、3歳以下無料

「乙女心を甘くとろかすもの、
汝の名はスイーツビュッフェなり！」
いつの世であれ、女性は甘いものが好き！さらにそれが見た目美しく、数多く並ぶとなれば、理屈抜きで食べたくなる。そんな女性のハートを射抜くのが「道の駅松山」のスイーツビュッフェだ。昼のビュッフェ(60分)のデザートコーナーなのだが、その充実ぶりがよそと違う。
何せケーキ、タルト、ムース、ゼリーなど、色とりどりに25〜30品もショーケースに並ぶのだ。これが評判を呼んで、週末は2時間待ちもさらだとか。ビュッフェが始まるや、女性客がまずはスイーツを写メに収める光景も当たり前。さらに、パティシエによるケーキのカットサービスタイムもあり、これにまた女性客が列を作る。もちろん、料理のビュッフェも30種ほどあるのだが、やはり「甘いものは別腹！」。

「乙女心を甘くとろかすもの、
汝の名はスイーツビュッフェなり！」



道の駅松山
鹿児島県志布志市松山町新橋1520-1
☎099-487-3800

【営】9:00~18:00 ビュッフェ 10:50~14:00受付終了
【休】1月1日 【アクセス】◎東九州自動車道曾於弥五郎ICから県道71号、国道63号、県道110号経由で約15分◎都城志布志道路松山ICから県道110号経由で約5分



福岡のホテル出身のパティシエ・吉留智人さんが一から地元スタッフを指導して、人気スイーツを作り上げた

館内にはスイーツ工房もあり、持ち帰り用のケーキ、チョコ、焼き菓子などがある。ビュッフェで満足してもやはり甘いお土産を買う。それが女子だ。

宮崎県／都城 **鶏カルビからあげ**



都城には大手食品メーカー「キリシマハム」の工場もあり、地元黒豚を使ったハム・ソーセージ、チャーシューなどが「道の駅都城」で販売されている

畜産王国宮崎県。その中でも都城は「日本一の肉のまち」を標榜する。それもそのはず、鶏、牛、豚の産出額が全国でもトップクラスだという。都城圏地域産業振興センターが運営する「道の駅都城」で、比較的新しい商品として勧められたのが冷凍の「鶏カルビからあげ」だ。早速持ち帰った。
調理は不要。レンジでチン。「口食べた家族が「うまい」と感嘆の声を上げた。



1羽からわずか10g、2個しか取れない希少部位の肩肉を使用した点でも注目できる。1箱300g、500円(税込)

「唐揚げファンが泣いて喜ぶ？
肉のまち都城で新絶品発見！」



道の駅都城
宮崎県都城市都北町5225-1
☎0986-38-5125

【営】9:30~18:00 レストラン11:00~22:00
(火曜~木曜は~15:00) 【アクセス】◎宮崎自動車道都城ICから国道10号で約5分



どれどれ、確かにうまい！鶏の肩肉と聞いていたが、まるでむね肉のような柔らかさがあり、また、もも肉のようなコクがある。何よりもジューシーなのだ。
鶏の肩肉を、宮崎県産米「ヒノヒカリ」で作った塩麹に「晩漬」け込み、肉を柔らかくしているという。それにニンニク、ショウガ、赤唐辛子などを加えたタレを付け、加熱処理した。地元の養鶏場が自ら加工し、流通販売する、いわば六次産業化商品でもある。とにかくうまい！惣菜に弁当の二品に、酒の肴に、活躍が期待できる。



今年は裏年に当たるため、量的に少なく、時期的にも遅れそうだという。
大釜湯がきは3月の最終土曜から4月いっぱいまでは連日ある

福岡県／八女市立花町 **タケノコ**

「道の駅たちばな」の春の風物詩
生タケノコの大釜湯がき！

春が旬の野菜は数多くあるが、日本人にとって、タケノコは特に「春」を告げる食材の一つだ。3月頃から寒気のやわらぎに誘われるように、竹林ではタケノコがそと頭を土から出し始める。福岡県南部の八女市立花町はタケノコの産地であり、「道の駅たちばな」のスタッフに言わせれば、柔らかなエグミが少ないのが特徴だ。土地の人々はタケノコ料理に、エグミを抜く米糠を使わないほどだという。

毎年4月になると、朝採れのタケノコが入荷し、それを求めて客が押し寄せる。掘り出したての新鮮な生タケノコを購入すれば、物産館前に置いた大釜で湯がいてくれる。湯がき立てをそのまま食べるとなお美味しいとあって、シーズン中は行列を成すほど。茹で時間1時間、さらに1時間かけて充分に冷ます必要がある。その間、購入客は近隣の平山温泉へ、あるいは時期を

同じくして開かれる星野村のしゃくなげ祭り見学へ。さらに駅の向かいに桜並木があるため、そこで弁当を広げて花見をしながら待つ。花に温泉に、湯がき立てタケノコの土産の春旅。おひとつ、いかが？



道の駅たちばな

福岡県八女市立花町下辺春315-1
☎0943-37-1711

【営】9:00～18:00 【休】第2水曜・12/31～1/3
◎九州自動車道八女ICから県道442号経由、国道3号で約20分、
広川ICから国道3号で約20分



道の駅たちばなでは、町内の加工業者による真空パックのタケノコ商品も通年販売している



くろめ関連食品はいくつかあるが、道の駅作り「味付くろめ」は駅長自慢の品で毎年春から11月まで販売。1瓶550円

佐賀関、といえは関アジ、関サバのブランド魚の産地で知られる。しかし、「くろめ」は意外に知られていない。本州南部から四国、九州に生息するコンブ科カジキ属の海藻だ。特に佐賀関の高島周辺で採れるくろめは、早吸の瀬と呼ばれる急流に揉まれ、水質も良いことから高品質だ。「道の駅佐賀関」では高島周辺産のくろめのみを販売。収穫期が毎年1月15日から3月15日と定められ、天候や海上の状況で漁が左右されるため、量は非常に少ないという。近隣の大黒・小黒地区では昔ながらに、切り落とした海藻の葉をグルグルと棒状に巻く。食卓ではそれをさらに細かく刻んで出す。刻んだくろめを箸でかき回すと、納豆のような、あるいは山芋のようなトロツと粘りを帯び始める。また、熱いみそ汁に入れると、とろろ汁のようにになり、みそ汁のコクも増す。

磯の香りほんのり、粘りたつぷり
海の納豆か、はたまた海の山芋か？



道の駅佐賀関
大分県大分市大字大平989-6
☎097-576-0770

【営】9:00~18:00 【休】無休
【アクセス】東九州自動車道大分宮河内ICから国道197号経由、県道38号、再び国道197号に入り、約25分



道の駅佐賀関オリジナルの「関さばカレー」「関あじカレー」は各530円

ご飯に乗せればご飯が進む。つまり飯泥棒だ。海鮮丼のタレを少量加えて混ぜれば酒肴に。これは侮れない。



卵黄のみを使ったタイプの柚子マヨネーズ。マヨネーズから手作りされた、お母さんたちの愛情がこもった品だ

は炭火焼で、傘を下にして焼き、内側のヒダが汗をかいてきたら食べごろだ。しょう油や特産のユズをふりかけて、パクリと頬張れば、芳醇な香りが口いっぱい

諸塚村は面積の95%を山林が占める、森林の里。しいたけ栽培発祥の地といわれ、現在も宮崎県最大のしいたけ生産地だ。味・香り共に最高とされる原木栽培を行っており、原木も村内で産出される木を100%使用している。

諸塚のしいたけは、傘が開いていない肉厚な「どんこ」が主流。その弾力や食感から「森のアワビ」と例えられている。生しいたけの一番オススメの食べ方は炭火焼で、傘を下にして焼き、内側のヒダが汗をかいてきたら食べごろだ。しょう油や特産のユズをふりかけて、パクリと頬張れば、芳醇な香りが口いっぱい

宮崎県／諸塚村 **生しいたけ**



生産地だからこそ手に入る、新鮮な生しいたけ。旨みが凝縮した乾しいたけは、最高級品として贈答用などにも喜ばれている

プリツと肉厚で香りがフワリ
原木栽培のどんこしいたけ



諸塚村特産品販売所
もろっこはうす

宮崎県東臼杵郡諸塚村家代3068 ☎0982-65-0264

【営】8:30~17:30(土日祝日は~17:00) 【休】不定 【アクセス】◎九州自動車道御船ICから国道445号、国道218号経由、国道503号で約2時間30分。東九州自動車道日向ICから国道10号経由、国道327号で約1時間20分。



に広がる。シンプル故に、良い素材でなければ感じられない美味しさだろう。また、諸塚村は地元主婦たちによる、農産物加工グループの活動が盛んな地域。「もろっこはうす」では、それらグループによる加工品も数多く取り揃えている。その1つである「柚子マヨネーズ」は、特産のユズを使用。まろやかで爽やかな酸味が、どんな料理にもマッチし食欲をかきたててくれる逸品だ。

春らんまん、壱岐に行きたいけん

壱岐のゆるキャラ

人面石くんが
おすすめする

福岡市から高速船で約1時間、唐津市からでもフェリーで2時間弱の壱岐は、美食と美酒、そしてアクティブに過ごす体験プログラムの宝庫！40余りの体験プログラムが島内の各地に用意されているのだ。その中から壱岐のゆるキャラ「人面石くん」がおすすめの体験プログラムをピックアップ。原の辻遺跡から出土した弥生時代の「人面石」がモチーフのゆるキャラだけに、壱岐のことなら何でも知っている。壱岐の伝統料理やロマンチックなシーキャンドル作り、ウニ割りなど、春の海を渡ったら、壱岐をまるごと体験しよう。

壱岐体験プログラム



Iki-city Jimmensekikun Per.No.00017

通年

農業体験で無農薬野菜を育てよう



収穫と植えを指導してくれるのは、那賀地区青年部の人たち。植えをして育てた野菜は、また収穫体験で摘み取られる。タイミング良くリピーターすれば、自分で植えられた野菜を収穫できるかも？

収穫したナスとピーマン。スーパーなどで売っているものと比べれば、大きさも形もバラバラだが、美味しさは段違い。

季節毎の野菜収穫体験！

島のちよつと中央部にある、那賀小学校の横に作られた小さな農園。この農園ではナス、ピーマン、カボチャ、サツマイモなど、四季折々の野菜の収穫や植え体験ができる。地元の有志がインストラクターとなり、野菜の種や苗を圃場に植える方法を丁寧に指導し、収穫時には美味しい野菜の見分け方も教えてくれる。そ

の場でかじってみる事ができるのも、安心、安全をモットーに育てられた無農薬野菜ならではの、瑞々しい野菜の味を楽しむ。収穫体験だからこそ味わえる醍醐味だ。また、調理体験プログラムと組み合わせれば、地元のお母さんの指導の下、採れた野菜を使った料理を味わうこともできる。自分で摘み取った野菜を自分で調理すれば、美味しさもひとしお。自ら育て、家庭で味わうという、農業と食の原点を見つめ直せそう。

通年

調理体験で壱岐の味をいただきます！

古代米の黒米を練り込んだ黒米うどんは、麺作りから茹でて盛りつけるまでの一連の作業を体験。黒米はもち米の一種だけに、もちりとしてコシの強い食感に。一方、ひきとおしとは、客を座敷に招き上げ（引き通して）食べさせたことから、この名がついているとか。地鶏から取ったコクのあるダシに、醤油と砂糖で甘辛く味をつけ、鶏肉や野菜、豆腐、こんにゃく、そうめんなどを煮込む。最高のおもてなしメニューだ。

黒米うどん作り体験



できあがったら、お楽しみの試食タイム。黒米おにぎりも付いてくる。

小麦粉に黒米の粉とエキスを混ぜてよく練ったあとは、寝かせて踏んで、さらに寝かせる。力はあるが、本格的な手打ちうどん作りを体験できる。



ひきとおし作り体験



教えてくれるのは、地元のお母さんたち。和気あいあいと楽しもう。



5月9日

漁業体験で濃厚なウニの美味さ満喫!

志岐は素潜り漁が盛んな地であり、素潜り漁で捕れるウニが特産品の一つでもある。そのためウニ割体験は、志岐特産のウニを自分で割り、味わえる人気プログラムだ。体験自体は専用のウニ割り器でウニを割り、スプーンで身を掻き出すというシンプルなもの。しかし、割ってみたいと、どれだけ身が詰まっているか分からないというドキドキ感も楽しい。

掻き出した身を塩水にさらして洗った後は、ご飯にたっぷり盛りつけて「いただきます!」。濃厚な甘みが口いっぱいに広がり、まさに捕れたてならではの美味!贅沢な島の味にぞっこんだ!

通年

アート体験でうっとり、女性ならやっぱりロマンチックに

漁火ランプ・シーキャンドル作り体験!



「工房如月」で体験するのは、オリジナルの漁火ランプやシーキャンドル作り。漁火ランプは、実際に漁に使われているガラス製のランプに、色とりどりの貝殻を貼り付けていく。感性の赴くままにデコレーションしていけば、瞬く間にアート作品の誕生!そして、ガラスの中に小さな海の世界を再現できるのが、シーキャンドル作り。ガラスの中心に芯を立てて海砂を入れ、その後、貝殻や色ガラスを入れていく。熱したジェルを注いで冷ませば完成だ。ランプもキャンドルも、暗闇で灯せば、島の美しい思い出が明かりの向こうに蘇るようだ。

漁火ランプ(右)とシーキャンドル(下)。デコレーションに使われる海砂や貝殻は、どれも近くの砂浜で拾い集められたもの。志岐の海が目の前で再現されている。



最初は戸惑いつつも、ポイントを教えてもらいながら素材を貼り付けていくと、いつしか夢中に。ゆったりと流れる時間の中で、志岐の美しい海を思い浮かべながら、世界でただ一つの芸術作品を生み出そう。



ウニ割体験!

ウニ割りは全て手作業で行われる。プロの海女さんにとっても、一番大変な作業なのだとか。



ウニの身を崩さないよう、丁寧にスプーンで掻き出す。この鮮やかな色が新鮮なウニである証だ。

しまとく通貨とは

長崎県内の複数のしま市町で共通に使える「プレミアム付き商品券」。長崎県内の複数の「島」という特定の地域内のみ流通し、加盟店で商品やサービスの購入ができるものです。もちろん、志岐市でも「しまとく通貨」は加盟店でのお土産購入、食事、宿泊、レジャーに使えます。

しまとく通貨

1冊5,000円(税込)で6,000円分(税込)使える



志岐体験プログラム開催地MAP



自然環境体験

- 1 アスパラと竹を使った和紙作り
- 1 椿油作り
- 2 ノルディックウォーキング
- 3 パワースポット(小島神社巡り)&八朔雑作り
- 4 国分地域散策
- 5 勝本浦歴史散策街歩き
- 6 王都復元公園散策
- 6 弥生古代住居作り
- 7 志岐島内建立の人物胸像巡り
- 7 ダッチオープン料理体験
- 7 手作りキャンドル作り
- 8 カプラワークショップ
- 9 パンブークーヘン作り
- 9 星空観測

調理体験

- 10 志州豆腐作り
- 10 米粉麺作り
- 10 ひきとおし作り
- 11 ところん作り
- 11 黒米うどん作り
- 11 イカのグレ和え(郷土料理)作り

クラフト体験

- 12 竹細工(竹トンボ・水鉄砲)

漁業体験

- 2 シーカヤック
- 11 ウニ割(ご飯付)
- 12 シュノーケリング
- 13 竹竿釣り
- 13 船釣り
- 13 船釣り&調理
- 14 エギング

アート交流体験

- 15 漁火ランプ
- 15 シーキャンドル作り
- 15 デコラップ作り
- 15 流木ボード作り
- 15 シェルデコストラップ作り
- 15 シーグラスペンダント作り

農業体験

- 1 竹伐り
- 16 アスパラ収穫
- 17 野菜収穫(季節毎の野菜収穫)
- 17 農業体験(季節毎の野菜収穫・畜産)
- 17 大豆収穫
- 18 野菜植え付け
- 18 農作業(トラクター試乗あり)
- 19 農作物加工(収穫・調理)
- 19 農作物加工(調理)

福岡からジェットfoilで約1時間、そこには食材の宝庫壱岐島がある！！

Iki Island

Iki Iki サポートショップ

福岡で壱岐の幸を楽しめる飲食店を、壱岐市は「Iki Iki サポートショップ」として認定しています。



壱岐牛

柔らかく、ジューシーな肉の旨みたっぷり満喫！

潮風を含んだミネラル豊富な牧草を食べ、ストレスなく育った黒毛和種の壱岐牛。松阪牛などのブランド牛の素牛でもあり、その柔らかな肉質、さっぱりとした脂身と深い味わいの赤身が特徴です。箸でも切れ、とろけるようなお肉を召し上がれ！



ウニ

濃厚な味わいに、思わず頬がゆるんでしまう！！

古くから素潜り漁が盛んな壱岐では、毎年5月頃からウニの素潜り漁が始まります。たっぷり身が詰まったウニは、それはそれはまったく濃厚です！生ウニを惜しげもなく載せたウニ丼はもちろん、ウニの焼き込みご飯やウニの和え物など、お店で楽しんでください。



刺し盛り

島は海幸の宝庫！壱岐焼酎と共に新鮮な刺し盛りを！

タイ、ヒラメ、アワビ、クエ、寒ブリ、ヒラマサ、マグロ…一年中新鮮な魚料理が楽しめるのも島だからこそ。お店でちょっと奮発して豪華な刺し盛りはいかが？身の締まった鮮魚のお造りには、やはり壱岐焼酎がお似合い。島の幸で乾杯！

おいしい壱岐の食材を召し上がれ



壱州豆腐

ずっしり、どっしり。
大豆の旨みぎっしりと。

壱岐で古くから作られる島豆腐こと、壱州豆腐は見た目もどっしりと大きく、ずっしりとした重量感があります。それもそのはず、10センチ四方、一丁1キロ近くもあるのですから！それでもペロリといけるのは、大豆の風味、旨みがぎっしりだから！



各蔵元の焼酎代表銘柄

壱岐に美酒あり、蔵人の想いあり。

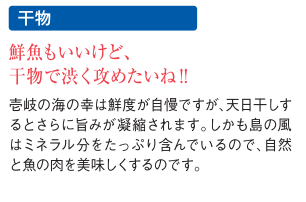
壱岐焼酎は麦焼酎ですが、大分の麦焼酎が麦100%に対し、麦2対米麹1の配合を厳密に守ります。かつて壱岐で採れる米は充分とは言えず、しかも年貢米に取られたといえます。そのため麦を主食にし、酒造りにも用いました。今では友人と、仲間と、恋人と、とことん壱岐焼酎を飲み干そう！



野菜

ビタミン豊富な島の野菜は、
美と健康の必須アイテム！

壱岐は農業も盛ん。特に最近は自然農法による循環型農業が盛んになり、エコファーマー認定農家も珍しくありません。つまり、壱岐で栽培される野菜は安心安全。体の中から美しく健やかにしましょう。美味しい野菜料理のお店には壱岐野菜があります。



干物

鮮魚もおいしいけど、
干物で深く攻めたいね！！

壱岐の海の幸は鮮度が自慢ですが、天日干しするとさらに旨みが凝縮されます。しかも島の風はミネラル分をたっぷり含んでいるので、自然と魚の肉を美味しくするのです。

おいしい壱岐の食材を堪能できるサポートショップ

福岡市博多区

味処 一寸
TEL.092-481-4188
福岡市博多区博多駅前1-4-5 2F

味処 井戸端
TEL.092-281-1092
福岡市博多区築港本町2-3

居酒屋 花ざかり 博多駅前店
TEL.092-483-7030
福岡市博多区博多駅前2-14-9

海と山
TEL.092-272-0580
福岡市博多区上川端町4-201 2F

四季彩屋
TEL.092-262-7990
福岡市博多区中央服町3-29

鮮 徳之介
TEL.092-483-4339
福岡市博多区博多駅前3-29-11

大東園
TEL.092-282-0055
福岡市博多区上川端町1-1-1

呑酔庵 味季
TEL.092-206-3333
福岡市博多区博多駅前4-10-17

ハイカラ酒場 かくれんぼ
TEL.092-414-6245
福岡市博多区博多駅前4-10-1 2F

はくしか 中洲店
TEL.092-271-4006
福岡市博多区中洲5-4-25

もつ鍋ながまさ 博多駅前店
TEL.092-431-0002
福岡市博多区博多駅前3-18-8

焼肉 主
TEL.092-272-2929
福岡市博多区住吉2-6-26

和洋Dining LA-FORTA
TEL.092-282-7009
福岡市博多区中洲3-1-8

利花苑 中洲明治通り店
TEL.092-273-2929
福岡市博多区中洲4-7-13

福岡市中央区

居酒屋くらげ
TEL.092-406-5190
福岡市中央区大名1-11-23 2F

漁火
TEL.092-724-4981
福岡市中央区天神4-4-30

一伍屋 今泉店
TEL.092-726-0870
福岡市中央区今泉2-3-23 2F

一伍屋 大名店
TEL.092-771-1583
福岡市中央区大名1-2-29

九州料理せんざい
TEL.092-522-0101
福岡市中央区清川1-11-8

九州料理もつ鍋ながまさ
TEL.092-724-8090
福岡市中央区渡辺通2-3-25

玉庄
TEL.092-531-8437
福岡市中央区平尾2-1-17

守破離

TEL.092-724-5222
福岡市中央区渡辺通1-8-35

寿し処 なにわ
TEL.092-711-0715
福岡市中央区今泉2-1-12

馳走麺うどん 濱家
TEL.092-712-1550
福岡市中央区笹丘1-31-3

Table
TEL.092-714-5028
福岡市中央区警固1-12-8 2F

呑酔庵 味季 高砂店
TEL.092-406-8894
福岡市中央区高砂1-23-17

FISH & FISH
TEL.092-713-3315
福岡市中央区大名2-1-18

利花苑 大名本店
TEL.092-752-8833
福岡市中央区大名2-3-12

福岡市南区

赤木酒店 Bon Vivant
TEL.092-551-3636
福岡市南区塩原4-13-21

壱岐寿司
TEL.092-551-5088
福岡市南区筑紫丘2-5-28

海鮮市場 壱州美や
TEL.092-531-3508
福岡市南区高宮1-5-6

くいどうらく
TEL.092-541-9541
福岡市南区野間4-1-35

福岡市西区

髭達磨 姪浜駅前店
TEL.092-886-4500
福岡市西区姪浜4-22-10

福岡市早良区

たまり処 でん
TEL.092-844-6555
福岡市早良区室見2-16-21

福岡市早良区

ラーメン 百千両
TEL.092-863-9925
福岡市早良区飯倉5-21-24

焼肉 小田部
TEL.092-847-1647
福岡市早良区小田部6-13-20

福岡県糟屋郡

活魚 茂
TEL.092-935-6683
福岡県糟屋郡志免町別府東1-1-1

福岡県大野城市

焼肉 三周家
TEL.092-558-5050
福岡県大野城市大城3-1-6

福岡県久留米市

中津留
TEL.092-34-1338
福岡県久留米市堂川町1-6

大阪府

壱岐島
TEL.06-6362-6080
大阪府大阪市北区西天満2-10-2

家庭料理 壱岐
TEL.06-6399-5546
大阪府大阪市淀川区東三国1-20-5

こてご亭
TEL.06-6251-5157
大阪府大阪市中央区東心斎橋1-19-19 3F

東京都

季節料理 壱岐
TEL.03-5378-2226
東京都杉並区方南2-18-13

日比谷松本楼
TEL.03-3503-1451
東京都千代田区日比谷公園1-2

詳しくは下記アドレスへアクセス！

<http://www.iki-event.jp/iki-fukuoka/>

IKI IKI 情報プラザ
壱岐市福岡事務所

〒812-0021 福岡県福岡市博多区築港本町13-6
ベイサイドプレイス博多C棟内
TEL.092-409-5216 FAX.092-282-3216 E-mail:iki-fukuoka@key.ocn.ne.jp



創刊4周年!! 「道の駅阿蘇」の 味噌作り体験に 参加しました!

「ふらっと」はこの春に創刊4周年を迎えました。道の駅と旅の情報を発信して、あっという間の4年。これからはもっと読者の皆さんにも道の駅の魅力を伝えようと、「道の駅阿蘇」主催の「味噌作り体験」に参加してきました。



阿蘇市や熊本市などに参加した女性14名と「元気植木野」のメンバーの皆さんと一緒に記念撮影

大豆20キロで豪快に、 愉快地農家の味噌作り!

「道の駅阿蘇」は年間を通じ、様々な体験プログラムを実施しています。味噌作りもその一つ。今回は波野地区の植木野集落へ。区長の森新一さん宅の庭先につくと、地域の主婦たちから早速ぜんざいのおもてなしが!優しい甘さにほっこり。

納屋の軒下にはすでに大豆20キロが炊かれ、これをミンチミキサーでつぶす作業に。2畳半ほどの青いビニールシートにミンチ状の大豆が流し落され、こねてならして、まるで巨大粘土遊び!こね終えたら、その上に塩を杵でザッ、ザッ、ザッといきまくのです。その豪快なことさらに米麹、甘酒麹合わせて11キロを、これまたザバザバッと大豆の上にかくと、全員で混ぜ合わせました。

そしてよいよ樽詰め。少量ずつギュッと押し固めるように入れ、さらに片足で踏み固めて空気抜き。その上に炊いた大豆の煮汁を塗ったらまた味噌を詰めて、の繰り返しです。こうして10ℓの樽3つ分の味噌の仕込みが完了!時刻は丁度お昼どき。森さんのご自宅で地域の人たちと一緒にお弁当とだご汁のお昼ご飯をいただきました。だご汁に使うのはもちろん、手作り味噌。コクの深い味はやはり手作りならでは。体験で作った味噌はおおよそ半年後に道の駅で受け取れます。秋になるのが待ち遠しくなる味噌作り体験でした。

ふらっとでは今後、道の駅の体験プログラムなどに一緒に参加する企画を実施します。ファンクラブ、年間購読者の方問わずに、ふるってご参加ください。

蒸し大豆
大豆は時間をかけて炊くのが美味しい味噌の秘訣と
か。大豆は地元産の「フクユタカ」

大豆つぶし
ミンチミキサーで大豆をつぶす
あたりは現代的?
庭先に敷いた青いシートの上で
大豆をこねて、ならして。その大
らかなこと!

樽詰め
大豆の煮汁をなでつけ、風味
を加えていく。煮汁一つもおろ
そかにしない農家の知恵

密封
最後の密封作業は男性の力を借りて。
半年後に美味しい味噌ができます!

昼食
お弁当を食べながら地域の人と交流。だご汁はもちろん、森家の手作り味噌。

年間購読会員のご案内

ふらっとは年4回発行。そのため、なかなか手に入らない方もいらっしゃると思います。そんな方には年間購読をお勧めします。年間購読会員の方はファンクラブの一員であると同時に、年間購読者限定の抽選プレゼントの特典もあります。ご希望の方は現金書留封筒に千円を同封の上、住所、氏名、年齢、電話番号、メールアドレス(お持ちの方)を明記の上、ご郵送ください。(年間購読料はこれまで2年間千円でしたが、平成27年4月1日以降のご入会の方から順次送料込年間千円とさせていただきますことをご了承ください。)

〒812-0011
福岡市博多区博多駅前2-9-28 福岡商工会議所ビル9階9-C
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のご案内

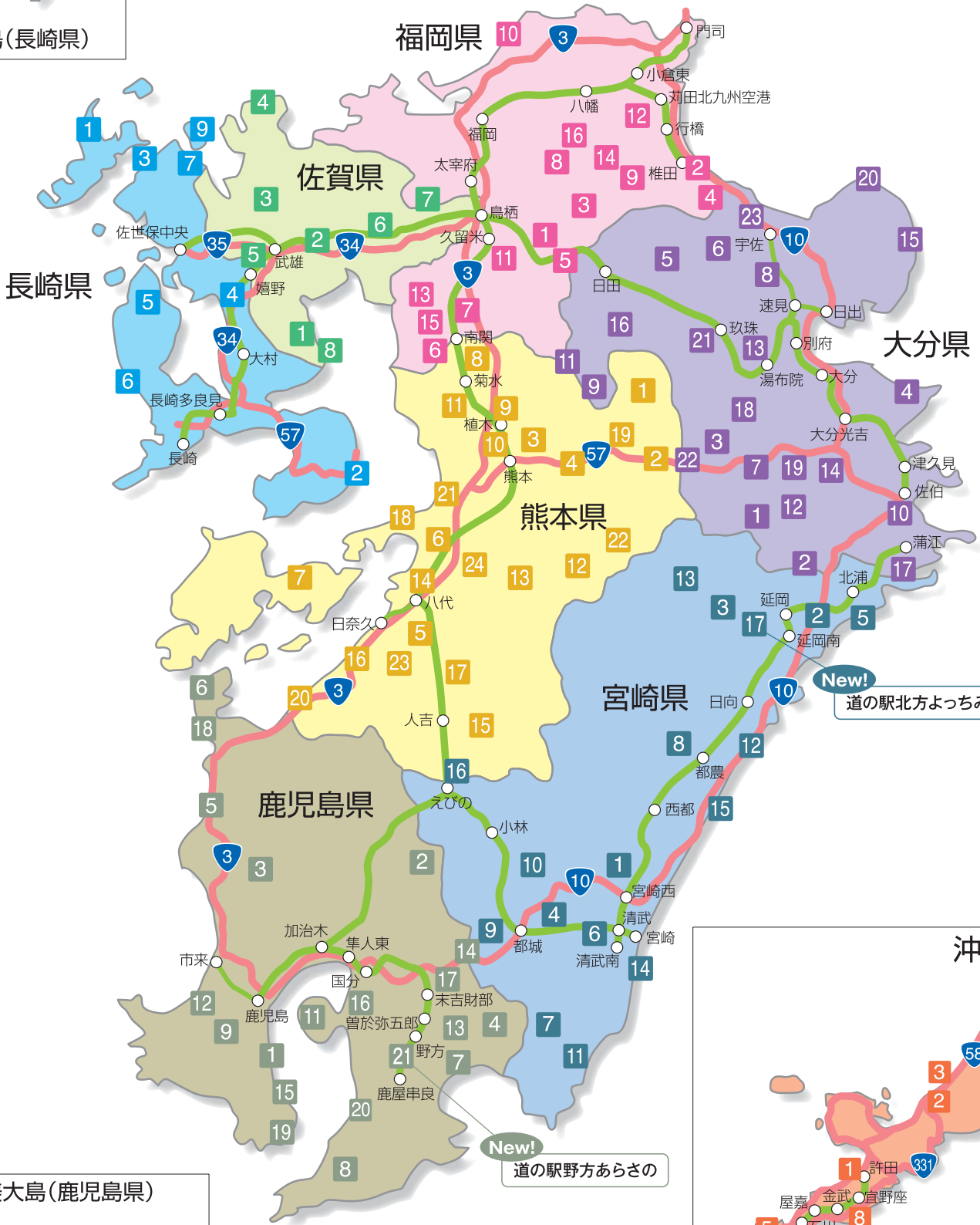
道の駅で毎回ふらっとを手に入れている方も無料のファンクラブに入会しませんか?ふらっとの企画に参加したい、投稿したいなどのご希望をお持ちでしたら、ぜひご入会ください。ファンクラブ限定の抽選プレゼント(年間購読者会員とは異なる場合があります)の特典もあります。ご希望の方はハガキに住所、氏名、年齢、電話番号、メールアドレス(お持ちの方)を明記の上、ご郵送ください。

〒812-0011
福岡市博多区博多駅前2-9-28福岡商工会議所ビル9階9-C
株式会社チームふらっと 年間購読係

九州・沖縄の道の駅マップ



五島(長崎県)



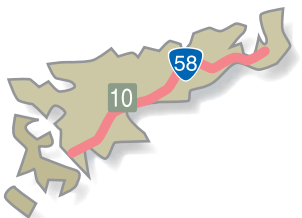
New!
道の駅北方よっちみろ屋

New!
道の駅野方あらさの



New!
道の駅ぎのざ

奄美大島(鹿児島県)



九州・沖縄の道の駅一覧

福岡県

道の駅名	電話番号
1 原鶴	0946-63-3888 車
2 豊前おこしかけ	0979-84-0544 車
3 小石原	0946-74-2300
4 しんよしとみ	0979-84-7077 車
5 うきは	0943-74-3939 車
6 おおむた	0944-50-1187
7 たちばな	0943-37-1711 車
8 うすい	0948-62-4400
9 歓遊舎ひこさん	0947-47-7039 車
10 むなかた	0940-62-2715
11 くるめ	0942-47-4111 車
12 香春	0947-32-8727
13 おおき	0944-75-2150
14 おおとう桜街道	0947-63-4430
15 みやま	0944-67-6477
16 いとだ	0947-26-2115 車

長崎県

道の駅名	電話番号
1 生月大橋	0950-53-2927
2 みずなし本陣ふかえ	0957-72-7222 車
3 昆虫の里たびら	0950-57-0144
4 彼岸の荘	0957-49-3311
5 さいかい	0959-37-4933 車
6 夕陽が丘そとめ	0959-25-1430 車
7 松浦海のふるさと館	0120-062-004
8 遺唐使ふるさと館	0959-84-3555
9 鷹ら島	0955-48-3535

佐賀県

道の駅名	電話番号
1 鹿島	0954-63-1768 車
2 厳木	0955-63-3737 車
3 伊万里	0955-24-2252
4 桃山天下市	0955-51-1051
5 山内	0954-45-6009
6 大和	0952-64-2296
7 吉野ヶ里	0952-55-6175 車
8 太良	0954-67-9117 車

熊本県

道の駅名	電話番号
1 小国	0967-46-4111
2 波野	0967-24-2331 車
3 旭志	0968-37-3719
4 大津	096-294-1600
5 坂本	0965-45-2141 車
6 不知火	0964-42-3300
7 有明	0969-53-1565 車
8 鹿北	0968-32-4111
9 七城メロンドーム	0968-25-5757 車
10 泗水	0968-38-6100
11 きくすい	0968-86-3100 車
12 清和文楽邑	0967-82-2727
13 通溝橋	0967-72-4844 車
14 竜北	0965-53-5388
15 錦	0966-34-5550
16 たのうら	0966-87-2230 車
17 子守唄の里五木	0966-37-2301

18 宇土マリーナ	0964-27-1788
19 阿蘇	0967-35-5077
20 みなまた	0966-62-2003 車
21 うき	0964-34-0377
22 そよ風パーク	0967-83-0880 車
23 大野温泉	0966-61-7300
24 美里佐保の湯	0964-46-4111

大分県

道の駅名	電話番号
1 原尻の滝	0974-42-4140 車
2 宇目	0972-54-3090 車
3 竹田	0974-66-3553 車
4 佐賀関	097-576-0770
5 やまくに	0979-62-3680
6 耶馬トピア	0979-52-3030
7 あさじ	0974-64-1210
8 いんない	0978-42-5539
9 せせらぎ郷かみつえ	0973-54-3514
10 やよい	0972-46-5951 車
11 鯛生金山	0973-56-5316 車
12 きよかわ	0974-35-2117
13 ゆふいん	0977-84-5551
14 みえ	0974-24-0010
15 くにさき	0978-72-3196 車
16 水辺の郷おおやま	0973-52-3630
17 かまえ	0972-42-0050 車
18 なかゆ温泉	0974-75-3111 車
19 おおの	0974-34-3231
20 くにみ	0978-89-7117

21 童話の里くす	0973-72-5535 車
22 すごう	0974-65-2211 車
23 なかつ	0979-64-8830

宮崎県

道の駅名	電話番号
1 高岡	0985-82-4936 車
2 北川はゆま	0982-24-6006 車
3 青雲橋	0982-87-2491
4 山之口	0986-57-5222 車
5 北浦	0982-45-3811
6 田野	0985-86-2960
7 酒谷	0987-26-1051
8 とうごう	0982-68-3072
9 都城	0986-38-5125 車
10 ゆ〜ぼるのじり	0984-44-2210 車
11 なんごう	0987-64-3055
12 日向	0982-56-3809
13 高千穂	0982-72-9123
14 フェニックス	0985-65-2773
15 つの	0983-25-5055
16 えびの	0984-35-3338 車
17 北方うちみろ屋	0982-48-0808

鹿児島県

道の駅名	電話番号
1 喜入	099-345-1117 車
2 霧島	0995-57-1711
3 樋脇	0996-38-2506
4 松山	099-487-3800
5 阿久根	0996-74-1400

6 長島	0996-88-5531
7 くにの松原おおさき	099-471-6666
8 根占	0994-24-5113
9 川辺やすらぎの郷	0993-58-3131 車
10 奄美大島住用	0997-56-3355
11 桜島	099-245-2011 車
12 きんぼう木花館	0993-77-3833 車
13 おおすみ弥五郎伝説の里	099-482-5666
14 たからべ	0986-28-5666
15 いぶすき	0993-27-9022
16 たるみず	0994-34-2237 車
17 すえよし	0986-79-1900
18 黒の瀬戸だんだん市場	0996-65-2222 車
19 山川港活お海道	0993-27-6507
20 錦江にしきの里	0994-22-0831 車
21 野方あさの	0994-71-0165

沖縄県

道の駅名	電話番号
1 許田	0980-54-0880 車
2 おおぎみ	0980-44-3048
3 ゆいゆい国頭	0980-41-5555 車
4 かでな	098-957-5678
5 喜名番所	098-958-2944
6 豊崎	098-850-8280 車
7 いとまん	098-987-1277 車
8 ぎのぞ	098-968-4520 車

2015年4月現在

(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?

総合案内サービスセンター  0570-00-2811

平日9:00~19:00、土日祝・年末年始9:00~17:30。通話料有料(固定電話1分/10円、携帯電話20秒/10円) ナビダイヤルがご利用になれない場合は、048-840-0036へ。

JAF 会員限定!

道の駅でお買い物をして、特産品をゲットしよう!!

「道の駅」に行こう! JAF会員限定キャンペーン

九州・沖縄の「道の駅」に行って1,000円以上のお買い物をすれば、「道の駅商品詰め合わせ」5,000円相当を抽選でプレゼント!

応募期間: 2015年4月1日(水)~6月30日(火)

■対象道の駅
九州・沖縄の「道の駅」となります。(上記の九州・沖縄の道の駅一覧)

■応募方法
①九州・沖縄の「道の駅」で1,000円以上(税込)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付する際は、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。文字が消えることがありますのでご注意ください。)
③JAF会員番号(必須)・住所・氏名・電話番号を明記し、下記にご郵送ください。
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-9-28 福岡商工会議所ビル9階9-C 「ふらっと」編集室内「JAF会員キャンペーン」係

■応募締切
2015年6月30日(火)必着
※詰め合わせ商品の内容は道の駅で選定します。
※当選の結果は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※個人情報の取り扱いにつきましては「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に提供されることはありません。
◎お問い合わせ先/「ふらっと」編集部(株式会社チームふらっと)
TEL092-414-4520(平日月曜~金曜9:30~18:00)/FAX092-414-4525

全国34,000ヶ所以上の
JAF会員優待施設を簡単検索!
いつでもどこでも
お得情報を逃がさずキャッチ!

商品写真はイメージです

おでかけ前にも必ずこちら!

総観観光情報サイト

JAFナビ

JAFナビ道の駅 検索

※道の駅の特産品を使ったレシピも公開しています!

スマートフォンのアプリ

JAFお得ナビ (無料)

【Android】Playストア (Google Play)
(検索カテゴリは「旅行&地域」)
(対応OS:Android OS4.0以上推奨)

【iPhone】App Store
(マーケットの検索カテゴリは「旅行」)
(対応端末:iPhone,iPad,iPod touch/対応OS:iOS7.0以降)

差し上げます!

道の駅&産直所からのプレゼント!



「道の駅」生月大橋/長崎

A 生月島の味セット

5名様

いりこ佃煮、飛魚ふりかけ、あごだしらーめん、あごクッキーを詰め合わせました!



「道の駅」清和文楽邑/熊本
B トマトジュース
6本入りケース

2名様

熊本県山都町で採れた新鮮トマトで作ったトマトジュース。道の駅の自慢商品です。



「道の駅」松山/鹿児島

C チョコ菓子3本セット

10名様

直営のチョコレートショップCocoroのチョコ3種、おやつにかが?



D そぼろ油みそ 2袋

3名様

南九州の郷土料理「油味噌」をアレンジ。豚肉、コボウ、大豆、椎茸もたっぷり!



E 関あじカレー 関さばカレー

5名様

駅長考案の関あじ、関さばをじっくり煮込んだオリジナルご当地カレーです。



もろっこはうす/宮崎

F 柚子マヨネーズ (2本セット)

3名様

柚子の香りと爽やかな酸味が調和した美味しいマヨネーズです。

ファクスで
応募される方は

FAX.092・414・4525 (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。
※事務所移転のため番号が変わりました。

はがきで
応募される方は

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-9-28
福岡商工会議所ビル9階 9-C (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」のご感想を簡単に明記して、上記までお送りください。
※事務所移転のため住所が変わりました。

「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.17春号の感想をぜひお寄せ下さい。

■応募締切/平成27年5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、個人情報取り扱いには留意いたします。

オリックスレンタカー + 九州・沖縄 道の駅

オリックスレンタカーを借りて、道の駅でお得にショッピング!!

もれなく
1,000円分
贈呈!!

九州・沖縄エリア

道の駅お買い物券プレゼント!

レンタカー1台 + 道の駅 お買い物券(¥1,000)1枚



地元ならではの
新鮮な美味しい物
がいっぱい!

お買い物券をご利用いただける道の駅一覧

福岡 道の駅 豊前おこしげ	レストラン…不可	福岡 道の駅 みやま	レストラン…無	長崎 道の駅 松浦湾の心と郷	レストラン…可	熊本 道の駅 みなまた	レストラン…不可	大分 道の駅 なかゆ温泉	レストラン…無	宮崎 道の駅 日向	レストラン…不可
福岡 道の駅 小石原	レストラン…不可	佐賀 道の駅 鹿島	レストラン…不可	熊本 道の駅 波野	レストラン…可	熊本 道の駅 そよ風パーク	レストラン…可	大分 道の駅 鹿野の里く	レストラン…可	宮崎 道の駅 高千穂	レストラン…可
福岡 道の駅 うきは	レストラン…不可	佐賀 道の駅 桃山天下	レストラン…可	熊本 道の駅 大津	レストラン…可	大分 道の駅 原尻の滝	レストラン…可	大分 道の駅 すごう	レストラン…不可	鹿児島 道の駅 霧島	レストラン…可
福岡 道の駅 おむた	レストラン…可	佐賀 道の駅 大和	レストラン…無	熊本 道の駅 有明	レストラン…可	大分 道の駅 宇目	レストラン…可	宮崎 道の駅 北川はゆま	レストラン…可	鹿児島 道の駅 根占	レストラン…不可
福岡 道の駅 たちばな	レストラン…可	佐賀 道の駅 吉野ヶ里	レストラン…不可	熊本 道の駅 鹿北	レストラン…可	大分 道の駅 竹田	レストラン…不可	宮崎 道の駅 青雲橋	レストラン…可	鹿児島 道の駅 たるみず	レストラン…不可
福岡 道の駅 うすい	レストラン…無	佐賀 道の駅 太良	レストラン…不可	熊本 道の駅 淵水	レストラン…無	大分 道の駅 佐賀関	レストラン…可	宮崎 道の駅 北浦	レストラン…不可	鹿児島 道の駅 山川港お湯道	レストラン…可
福岡 道の駅 歌遊宮ひこさん	レストラン…不可	長崎 道の駅 みずなし本陣ふかえ	レストラン…可	熊本 道の駅 龍北	レストラン…可	大分 道の駅 きよかわ	レストラン…可	宮崎 道の駅 酒谷	レストラン…可	※道の駅山川港お湯道は物産館内のテナント稼く	
福岡 道の駅 くるめ	レストラン…不可	長崎 道の駅 彼杉の荘	レストラン…可	熊本 道の駅 たのうら	レストラン…可	大分 道の駅 ゆふいん	レストラン…不可	宮崎 道の駅 都城	レストラン…可	沖縄 道の駅 かでな	レストラン…不可
福岡 道の駅 香春	レストラン…無	長崎 道の駅 さいかい	レストラン…無	熊本 道の駅 阿蘇	レストラン…無	大分 道の駅 かまえ	レストラン…可	宮崎 道の駅 なんごう	レストラン…可	沖縄 道の駅 いとまん	レストラン…不可

※レストランのご利用は各店舗にて違いますのでご確認ください。 ※2015年3月25日現在の加盟駅です。ご利用可能な加盟駅は、都合により予告なくご利用いただけない場合もございます。

予約・
申込は

中央予約センター
平日/8:00~20:00 土曜・祝日/8:00~17:00



0120-30-5543

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 取材/早野直樹 オフィスユロ 蔵迫ゆり子 ○写真撮影/アトスペース 三好邦次 岡上啓太郎

○デザイン/オウルデザイン 毛利孝博 デザインプール 山口祐右 ○道の駅応援隊/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