

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

2015年・冬号

TAKE
FREE

価格0円

VOL.20



特集●ふらっとの旅[福岡県]

歴史を刻み、想いを宿す
名邸で楽しむ休日ランチ

グルメ●おいしい道の駅・産直所

そば／「道の駅」耶馬トビア [大分県]・日向夏／「道の駅」日向 [宮崎県]・雲仙こぶ高菜／守山女性部加工組合 [長崎県]・車エビ／「道の駅」上天草さんばーる [熊本県]
赤土ばれいしょ／「道の駅」黒之瀬戸だんだん市場 [鹿児島県]・柚子酢はちみつ・飲むトマト酢／「道の駅」小石原 [福岡県]

差し上げます! 道の駅・産直所からのプレゼント!

写真／古材の森(福岡県糸島市)

糸島市・古材の森

旧商家と人との偶然の幸福な出会い

近代的で都会的なレストランもいいが、古い家屋の佇まいを残した店もいい。

古民家レストランが流行的背景には、古い日本家屋への愛着や郷愁があるのだろう。ならば旅先の古民家ランチは、その土地の歴史と共に歩んだ名邸で味わいたい。まずは九州最大の都市・福岡市のすぐお隣、糸島市へ。

解体業者を魅了した 大商人の明治住宅

福岡市と佐賀県唐津市の間にある糸島市は、江戸時代に唐津街道が通され、市の中心地である前原は宿場町「前原宿」として栄えた。しかし、郊外店や大型店舗が進出した国道202号沿いとは別に、国道裏の旧唐津街道沿いの商店街は、ひっそりとした様相を成している。

そんな商店街にある一軒の古民家が解体されることとなつた。しかし、建物の解体工事に携わる油機工ジニアリング（株）は、その家屋に入つて息を呑んだ。当時残されていたのは主屋と蔵（現在はない）のみとはいえ、かつて前原宿の経済を支えた、豪商・西原家の繁栄を物語る町屋だったからだ。「綿屋」の屋号を持つ西原家は、江戸時代から糸島地方屈指の商人として知られ、現代風に言えば総合商社のような多岐多種にわたる商売をしていた。

この家が建てられたのは明治34年（1901）。街道に面した広い土間は恐らく大八車に商材を積む場だつたのだろう。その奥に板張りの勘定場と向かい合わせの大階段、そして吹き抜けが目を引く。二階の廻り廊下は吹き抜け側に張り出している。元茶室の仕切戸には柿らしき木の実の絵と漢文が施されている。古い日本家屋に見られる杉戸絵である。

解体するのではなく、修復保存を。当時の社長自らその家屋を借り受け、修復した。その後見学者からの要望もあり、現在の和食ランチとカフェの店「古材の森」になった。それが約10年前である。以来、旧唐津街道前原宿の隠れた名店として、人気を得てきている。



古材の森

福岡県糸島市前原中央3-18-15 ☎092-321-4717
[営]11:00~17:00(ランチ11:30~14:30) [休]水曜
◎アクセス:西九州自動車道前原ICから県道12号経由、国道202号で約5分



店の玄関口にある
荒神籠（こうじんかまど）。荒神とは竪の神であり、火伏せつまり火災除けを意味する。籠 자체は實際には使われない



庭を望む座敷席。かつて庭の奥には茶室や土蔵、三階建の建物があったという

廊下やその欄干、障子の棧などは透漆色（すきうるしいいろ）に塗られ、吹き抜け空間に日本の色調を与えている



かつての土間は舞台スペースを持つイベントスペースに。様々なイベントに使われている



古材の森ランチのメイン料理は日替わり。糸島地魚の刺身、地卵の卵焼き、糸島野菜の炊き合わせなど。デザート2品がついて1,700円（税込）



元茶室にあつた杉戸絵は、明治時代に活躍した片腕の南画家・吉嗣拝山が新築祝いに描いたとされる。吉嗣拝山は太宰府の生まれ

「古材の森」の飲食スペースは庭に面した階の座敷と次の間、そして九州地方では「なかえ」と呼ばれていた居間の三室。その座敷に座り、庭を眺めながら料理が出来るのを待つ。料理は地元糸島の食材にこだわり、体に優しいものが店のポリシー。人々、玄界灘側には漁港が点在し、雷山などの脊振山系の麓には田園地帯が広がる土地である。当然、新鮮な海の幸と豊富な農産物に恵まれている。これらを季節地魚の刺身、季節野菜の炊き合わせなどにして出す。

海と山の糸島の恵みに歴史と文化の香り添え

主食の白米に、地元産の赤米・黒米を混ぜたもの、玄米も使つ。

メ

ニューは主菜が日替わりの「古材の森ランチ」を

はじめ、季節限定のランチを含め5種類。いずれも肩の凝らない内容だ。また、鯛のそぼろや「ゴボウ・シイタケなどをご飯に載せた「唐津街道ランチ」がある。

実は、江戸時代に唐津街道で食べられていた料理を再現したもの。福岡藩主の参勤用の荷送りを二手に任されていた福岡城下の「萬屋」の人足が、江戸への出発の朝、冷飯にこれらの具を乗せ、熱いだし汁をかけて、憲ただしくかきこんだという。旧唐津街道の

活気を物語る一品だ。街道の歴史を掘り起こす、そうした文化的な役割もこの店は担っているのだろう。実際、広い土間はイベントスペースにし、様々な講座やミニコンサート、独演会、落語会など、地域の文化サロン的な役割も果たしている。再生された町屋は、新たな時を積み重ね、豊かな地域の食材に歴史と文化の香りを添えてモテなす。



近年は福岡市のベッドタウン化が進み、国道202号には郊外店や大型商業施設が進出。糸島半島エリアは漁港とリゾート地が混在する

◎ちょっと寄り道 糸島のカキ焼き小屋

毎年10月下旬から翌年3月まで、糸島の漁港8か所にカキ焼き小屋約30店舗が並ぶ。カキ焼き小屋と言っても、糸島のカキを焼いて食べさせるだけではない。漁港やカキ小屋にもよるが、海鮮丼、うに丼、刺身各種、エビフライ、果てはチャーハンなど、一般の大衆食堂と変わらないメニュー構成の小屋も少なくない。糸島の海で育ったカキを味わいつつ、サイドオーダーも楽しむ。それが糸島のカキ焼き小屋だ。

お問い合わせ：全般的な情報は糸島市観光協会
☎092-322-2098



歴史を刻み、
想いを宿す
名邸で楽しむ
休日ランチ

福岡県

田川市・料亭あをぎり

炭鉱文化を食卓に映す初代市長の旧宅

福岡県の北部、筑豊地方はかつて「炭鉱の街」として栄えた市町村で成る。田川市もその一つ。「月が出た出た、月が出た」で知られる「炭坑節」の発祥地でもある。

炭鉱景気、閉山による衰退、そして再び「炭鉱遺産」として再評価されました。街の変遷を見守る名邸は、炭鉱文化を料理で表現する。

黒ダイヤの輝きは 産業遺産の輝きへ

昭和40年代まで石炭は「黒ダイヤ」と呼ばれ、貴重な産業エネルギー源だった。しかし炭鉱町は、とく暗いイメージで見られがちだ。炭鉱主と炭鉱労働者の貧富の差、荒くれ者集団の炭鉱労働者などなど。あたかも「文化果つる地」のように評する人もいるが、それこそ偏見である。この田川市には炭鉱時代から合唱団やオーケストラがあり、音楽が豊かに根づいている。さらに、近年は炭坑跡や関連施設が「近代化遺産」として注目されている。人々も「炭鉱の町」だったことに誇りを見出し、石炭やボタ山をモチーフにした菓子や料理が生まれている。

「炭坑節」に歌われた通称「二本煙突」からほど近い「料亭あをぎり」もまた同じく。昭和18年初代田川市長に就任した林田春次郎の旧宅跡である。明治の終わりから流行した「近代和風建築」の様式を持つ母屋本館は大正2年(1913)の建造。銅葺き屋根の新館は迎賓館として昭和9年(1934)に建てられ、「銅御殿」と呼ばれたという。平成23年には国の登録有形文化財となつた。戦後間もなくから平成7年までは旅館として使われ、筑豊を舞台にした映画「青春の門」のロケでは、仲代達矢や吉永小百合が宿泊したといふ。現在は林田氏のひ孫の母里勤子さんが女将を務める。昼夜とも予約営業のみだが、そこには田川の炭坑町の文化を凝縮させた料理が並ぶ。

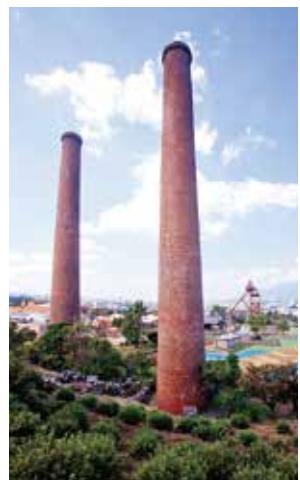


田川市石炭・歴史博物館

田川市石炭・歴史博物館は館内に筑豊炭田の資料、ユネスコ世界記憶遺産登録の山本作兵衛翁の炭坑記録画、屋外に二本煙突や復元炭坑住宅などを展示している

田川市伊田2734-1 ☎0947-44-5745

炭坑の町・田川の象徴ともいえる伊田豊坑の第一・第二煙突。現存する明治の煙突としては国内最大級であり、国登録有形文化財、経済産業省認定近代化産業遺産に登録されている





料亭あざぎり

福岡県田川市新町21-28 ☎0947-42-1251 [営]11:30~14:00予約 営業 夜は予約営業
[休]月曜 ◎アクセス:八木山バイパス穂波ICから国道201号経由で約15分



「銅御殿」階下の座敷席。旅館の客室として使われていた部屋でもあり、欄間などの意匠に趣がある

立ち寄り道の駅

道の駅おおとう桜街道

敷地面積3万7000平方キロメートル、国内でも有数の規模を誇る。「もみじ館」には広々とした直売所、人工滝が流れる「1億円のトイレ」、フードコートがあり、温泉館の「さくら館」には大浴場、露天風呂、サウナ、薫石浴などがある。さらに屋外には遊具施設など、設備が充実している。冬場のイルミネーションも名物となっている。



福岡県田川郡大任町今任1339

☎0947-63-4430(もみじ館)
[営]もみじ館9:00~18:30(フードコート10:00~19:00変動あり)・さくら館10:00~22:00
[休]1/1~2 他は不定休
◎アクセス:八木山バイパス穂波ICから国道201号、県道455号経由県道52号で約25分

道の駅いとだ

鳥尾トンネルを抜けるとすぐに表れる道の駅。フードコートでは炭鉱の町に因んだ「石炭ソーツ」「ボタ山うどん」「石炭カレー」といった「黒ものグルメ」が食べられる。また「田川ホルモン鍋」も登場。直売所にも筑豊ホルモンの専用コーナーがある。また、豆腐やみそ、漬物など昔ながらの製法で作られたものを売っている。毎月第3日曜にはイベント「おじゆごんち市」を開催。普段よりもお得な地元産品が手に入る。



福岡県田川郡糸田町162-4 ☎0947-26-2115

[営]9:00~18:00 [休]1/1~2 ◎アクセス:八木山バイパス穂波ICから国道201号経由で約7分



「銅御殿」2階の二間続きの広間。折り上げ格天井が目を引く。「山の間」には二間半の書院棚がある



「銅御殿」2階の奥書院「菊の間」は特別室であり、窓の向こうに香春岳(かわらだけ)が見える。障子窓の菊水の透かし飾りも美しい

広間と奥書院へ導く廊下はゆったりと広い。台湾檜が使われたのもこの時代の特徴だと



ボタ山かれーは単品1,080円(税込)。ピラミッド型に盛ったご飯はボタ山を表している

実は田川は盆地でありながら、昔から鯨が食されてきたという。「炭鉱労働者が安い赤身の塩漬けを食べて、肉体労働の塩分補給

「あざぎり」の料理のこだわりは鯨にある。ほとんどのメニューに「鯨の唐揚げ」あるいは「鯨の竜田揚げ」など、鯨料理が出る。気軽な単品の「ボタ山かれー」はイカ墨を行い、石炭の黒を打ち出したブリックカレーだが、具の肉は鯨肉。「くじら歓須の石灰蒸し料理」と「くじらづくし」は「デザートを除く」11品が鯨料理の文字通り鯨尽くしだ。

くじら尽くしのコースに郷土への誇りを忍ばせて

「あざぎり」の料理のこだわりは鯨にある。ほとん

やタンパク源にしたんですよ」と母里さん。炭鉱マンのオマージュとも取れる。その田川への想いは「石灰蒸し」というオリジナルの調理法にも出ている。

石炭が黒タイヤなら、もう一つの鉱物、石灰は白タイヤ。この石灰を利用して火を使わない蒸し料理を編み出した。原理は簡単。石灰に水を加えれば化学反応で熱が発生する。これを応用して特製の蒸し器で鯨の歓須を蒸すのだ。「あざぎり」自慢のオリジナルだ。

「くじらづくし」の締めは「ボタ山かれー」だが、塩鯨の茶漬けに変えることも可能。

母里さんは実家を維持するために「と北九州市から田川に戻り、20年余りが過ぎた。素人で始めた料亭経営だが、この邸宅を守ろうと地元の財界人、文化人、名士らが常連となつて支えてきたという。「この家の持つ力が人を呼び続け、経営が続いてきたんですよ」とほほ笑む。旧炭鉱の町を愛し、誇りに思う人々、郷土の味を編み出す人、そしてこの名邸を守る人々がいる。そこに文化がある。

八女市・旧大内邸

「母の膳」を味わう至福の旧家ランチ

八女市立花町。ここにも解体を免れた地元名士の旧宅がある。

旧大内邸。長らく無人となり、朽ち果てようとした時、

地域の人々が保存運動を起こし、守り抜いた。単に修復して公開するだけでなく、地域元主婦たちの手料理を出す形でこの家屋と歴史を伝えようとしている。

人の動き、煮炊きの香り 生活があつてこその家

茶どころで知られる福岡県南西部の八女市。その中心部から県道4号を下って旧立花町白木地区へ。立花町は5年前に八女市に編入した町だ。ここに農家の主婦たちが作る料理が評判の旧家がある。明治時代に建てられた町家づくりの旧大内邸である。政治家であり、教育者でもあった大内暢三の家だった。大ぶりのサングラスがトレードマークだったファッシュン評論家の故大内順子氏にとっては祖父の家でもあり、短い間ではあつたが少女時代を過ごした家でもある。

しかし、家人が途絶えて以降は荒れ果て、見る影もないほど朽ちかけていたという。このことに胸を痛めたのが町の住人たちだった。保存会が結成され、改修保存が為された。平成12年には町の文化財に指定され、合併後は八女市文化財となつた。だが、会の活動はそこで終わらなかつた。「この家をただの箱ものにはしたくない」。保存会メンバーの主婦たちが心づくしの料理を出すようになつた。その中心が田中真木さんだ。ご主人は保存会のリーダーだった。

金曜日から日曜日と祝日のみ、予約制で昼食を出す。食材はメンバーが各自の畑で採れた農作物を持ち寄る。気心の知れた主婦たちが野菜を刻み、煮炊きし、盛り付けていく。「人が通ることで家の中に風が通り、煮炊きの湯気と匂いがする。それが生きた家だからね」と田中さん。家は人の暮らしがあつて生きる。本当の保存とは何かを教



八女市白壁土蔵の町

八市中心部の福島地区は白壁の古い家屋が並ぶ町並み保存地区として、近年観光客の人気を集めている

田中さんは幼いころから病弱な母に変わって料理をし、嫁いでからは大家族のために料理を作ってきたという。80歳の今も若々しく台所を切り盛りする



昭和初期に増築された寄付き、控室、座敷の三間続き。透かし彫りの欄間は銘からして大川の職人と思われる。奥に見えるのは書院欄間



周辺の椿の花を拾い集め、白酢に漬けて保存。マッシュボーテを包む、すし飯に載せるなどに使う。糠床や漬物、保存食なども全て手作り。自作の調理器具まであるとか



立ち寄り道の駅

道の駅たちばな

地元の八女茶をはじめ、「立花ワイン」のフルーツワイン各種、名産の梅を使った、道の駅オリジナルの梅加工品などが満載。また、新鮮な野菜などの農産物には手書きのレシピも添え、親しみやすさと料理のアドバイスになることから購入客から人気を得ている。テナントの「HIDEバーガー」や回転饅頭の「かぶと屋」、地鶏炭火焼・から揚げの「ミミタビー」も人気だ。

福岡県八女市立花町下辯春315-1 ☎0943-37-1711

[営]9:00~18:00 [休]第2水曜 12/31~1/3

[アクセス]◎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



3,000円の料理例。季節の野菜や山菜をふんだんに使う。料理は3,000~5,000円

白城の里 旧大内邸

福岡県八女市立花町白木
3245
☎0943-35-0415

[営]9:00~16:30(見学)

食事は金曜~日曜・祝日

12:00~(要予約)

[休]月曜(祝日の場合は翌日)

◎アクセス 九州自動車道八女ICから国道442号経由、県道4号で約20分



道の駅みやま

地元特産の山川みかん、生産量日本一の博多なす、生産量全国2位のセリ、あまおうイチゴ、アスパラガスなどが直売所に並ぶ。特に今が旬のセリは関連加工品も豊富だ。また、毎月第2週末は隣の茶所八女の茶の店頭販売を行っている。淹れたての香り高いお茶は格別!さらに直売所内には鮮魚店もあり、農産物だけでなく新鮮な魚も購入できる。パン屋などのテナントもあり。



福岡県みやま市瀬高町大江2328 ☎0944-67-6477

[営]9:00~18:00 [休]1/1~4

[アクセス]◎九州自動車道みやま柳川ICから県道775号で約5分

暢三は衆議院議員を22年務めた後は、昭和6年に上海で教育者となり、戦争拡大反対、日中友好を貫いた。気品と情熱を併せ持つ人格者だったという。この家を守る背景には郷土の先覚者への尊敬の念がある。「お食事どうぞ」の声で次の間の膳へ。そこには十数品もの料理が並んでいた。全て地区の畠直送の旬の野菜で作られている。おぼろ豆腐もほんわり温もりが感じられる作り立て。手まり寿司の上には椿の花の白酢漬けが載せられ、何とも愛らしい。肉

17年(1884)頃に建てられ、大正初期に和室1室、昭和初期に寄付き、控室、座敷を増築している。天井にがつりと大きな梁がいくつも渡されいかにも豪農の家柄を表す。そもそも大内邸は戦国大名大内義隆の弟義信を祖としている。明治時代、この地が白木村だった時に初代村長・県会議員に就任したのが大内暢三の父だった。

旬の味あふれる手料理 豊かなひとときを満喫

料理を待つ間、屋内を見て回った。旧大内邸は明治17年(1884)頃に建てられ、大正初期に和室1室、昭和初期に寄付き、控室、座敷を増築している。天井にがつりと大きな梁がいくつも渡されいかにも豪農の家柄を表す。そもそも大内邸は戦国大名大内義隆の弟義信を祖としている。明治時代、この地が白木村だった時に初代村長・県会議員に就任したのが大内暢三の父だった。

暢三は衆議院議員を22年務めた後は、昭和6年に上海で教育者となり、戦争拡大反対、日中友好を貫いた。気品と情熱を併せ持つ人格者だったという。この家を守る背景には郷土の先覚者への尊敬の念がある。「お食事どうぞ」の声で次の間の膳へ。そこには十数品もの料理が並んでいた。全て地区の畠直送の旬の野菜で作られている。おぼろ豆腐もほんわり温もりが感じられる作り立て。手まり寿司の上には椿の花の白酢漬けが載せられ、何とも愛らしい。肉

17年(1884)頃に建てられ、大正初期に和室1室、昭和初期に寄付き、控室、座敷を増築している。天井にがつりと大きな梁がいくつも渡されいかにも豪農の家柄を表す。そもそも大内邸は戦国大名大内義隆の弟義信を祖としている。明治時代、この地が白木村だった時に初代村長・県会議員に就任したのが大内暢三の父だった。

旧大内邸の周囲は田園風景が広がるのみ。他には何もない。あるのはこの旧家と母の膳。だから余計いい。郷土の誇りを残そうという思いが宿るからこそ、と「ノマリする」。

旧大内邸の周囲は田園風景が広がるのみ。他には何もない。あるのはこの旧家と母の膳。だから余計いい。郷土の誇りを残そうという思いが宿るからこそ、名邸と呼びたい。



二階の休憩室。二階の一部は展示室になり、大内暢三の資料と共に、故大内順子氏とその家族の資料や著作物が置かれている





美味しい
道の駅
&
産直所

駅長おすすめのメニューは「そば御膳」980円(税込)。とろろそば、天ぷら、刺身こんにゃく、しいたけ飯、煮物のセットだ

大分県／中津市本耶馬渓町 そば

オリジナルそば商品も多彩
そば抜きには語れない道の駅



道の駅耶馬トピア

大分県中津市本耶馬渓町曾木2193-1
☎0979-52-3030



[営]9:00~17:00 売店10:00~15:30 [休]木曜 1/1・2/2
[アクセスマップ]東九州自動車道上毛スマートICから国道10号、県道16号、国道212号経由、国道500号で約20分



禅海和尚が掘った名勝・青の洞門や羅漢寺で知られる本耶馬渓は、古くからそばを生産してきた地である。「道の駅耶馬トピア」は開業当初から地元産のそばにこだわってきました。駅のメインは物産館ではなくそば専門の「そば処 石臼亭 洞門そば」。その奥にはそば打ちの体験道場まである。

そばの実の刈取りは11月半ば過ぎ。町に霜が降りる頃に行われるという。いわゆる「秋そば」である。そばの実は駅敷地内の低温低湿管理の倉庫に保管され、石臼による昔ながらの方法でそば粉に挽く。当然店で出すそばは全て手打ちの打ち立て、茹で立て。客はその香り高いそばを、木立を眺める陽光あふれる店で味わうことになる。

だが、実はそれだけでは終わらない。そばを縦横無尽に活用した商品もまた、この駅の魅力なのだ。乾麺そばはもちろん、「蕎麦ラーメン」「そば焼酎」「蕎麦羊羹」「そば珈琲」などな

ど。さらにそば粉を焙煎した「ソバーラ」(そばん粉)を開発。特許を取ったという。このソバーラを使った「ダックワース」まである。また、駐車場内の売店の「そばんこソフト」は、バーラソフトにソバーラをたっぷりとまぶし、実際に香ばしい味わいだ。正真正銘、そばをこよなく愛し、そばにこだわった道の駅、それがこの耶馬トピアなのだ。



焙煎したそばの実とコーヒー豆をブレンドした「そば珈琲」250円(税込)とソバーラを皮に練りこんだ「そばんこ万十」150円(税込)

宮崎県／日向市 日向夏



写真はハウスものの日向夏。1袋3個入りで370円(税込)ハウスものは種がない。露地ものは生産者により価格が異なるが、ハウスものよりは一般的に割安に

南国宮崎は温暖な気候の恵みでマンゴーやドラゴンフルーツなど、エキゾチックな果物の栽培が盛んだ。いや、エキゾチックな果実だけではない。柑橘類も豊富だ。その中でも宮崎の古称「日向」を冠した「日向夏」は19世紀初め、偶然宮崎で発見された突然変異の品種。正真正銘、原産地宮崎、もとい日向の国である。

その「日向」が市の名称の日向市は、実は日向夏の生産が他の地域に比べると盛んではない。しかし、やはりこの時期になれば「道の駅日向」にもハウスものを見たり、露地ものが5月まで店頭に並ぶ。ハウスものは露地ものに比べると酸味が抑えられているとか。白い薄皮ごと食べるのが日向夏の食べ方。爽やかな酸味が口の中に広がる。

さて、片や「べべす」は日向市特産の柑橘類。まだ聞きなれない名前だが、江戸時代末期に「平兵衛さん」が発見したこどから「平兵衛酢」つまり「へべす」と呼ばれるようになります。こちら

**瑞々しく、酸味がキュッ！
南国宮崎は新種柑橘類の生誕地**



はすつきりまろやかな酸味があり、焼き魚や鍋料理、焼酎割に合う。今では様々な加工品も作られ、知名度上昇中なのである。

ひむかどり一夢の「幻のへべすポン酢」(左)は650円(税込)、JA日向の「平兵衛酢ぽん酢」は420円(税込)。鍋料理にぴったり！

道の駅日向

宮崎県日向市幸賀241-7
0982-56-3809

[営]9:00~19:00 [休]12/31~1/1
[アクセス]○東九州自動車道日向ICから国道327号経由、国道10号で約10分

長崎県／雲仙市吾妻町 雲仙こぶ高菜



雲仙こぶ高菜まんじゅう(5個入り)400円、雲仙こぶ高菜漬け450円、雲仙こぶ高菜の油炒め450円(各税込)

**日本で唯一！ 食の世界遺産に認定
大切に守られ続けた奇跡の伝統野菜**

丹精込めて栽培された作物だからこそ、加工品を作る際の素材選びにも余念がない。高菜漬けで使う塩は平戸産の釜炊き塩、油炒めには五島の椿油や有機栽培の丸大豆しそう油を使うというこだわりようだ。有機小麦の生地にこぶ高菜の本漬けをぎっしり詰めた雲仙こぶ高菜まんじゅうも、お土産やおやつにうつづけて

培されている。

国际スローフード協会が、希少で限られた地域でのみ守り続けられている伝統的食材に与える称号、その最高位である「プレシティオ」に日本で唯一認定されている「雲仙こぶ高菜」。原種に近いと言われており、名前の通り葉の根元部にこぶがあるのが、外見的な特徴だ。また、アクが少なく収穫時期の1月~3月ごろであれば生食も可能だという。しかし、高菜は他の近隣種と交雑やすいという特性があり、それを防ぐために雲仙市内の主に中山間地域でのみ栽培されている。



の一品。優しい甘さの皮が高菜の香りや味わいを引き立ててくれる。なお、高菜漬けやまんじゅうは、直売のほかに取り寄せ也可能だ。

葉の根元にこぶがある雲仙こぶ高菜。1月~3月の収穫時期には未加工の高菜葉や浅漬けも販売される

守山女性部加工組合

長崎県雲仙市吾妻町古城名47-1
0957-38-2641

[営]8:00~17:00※水曜日は~12:00 [休]第3水曜日
[アクセス]○長崎自動車道諫早ICから国道34号、57号経由、251号で約30分



贈答用車エビは1kgあたり30~36尾になり、価格は時価。希望日に配送するが、12月30・31日は時間指定不可。送料別

熊本県／上天草市大矢野町 車エビ



道の駅上天草さんばーる
熊本県上天草市大矢野町中11582-24
☎0964-58-5600

[営]物産館8:00~18:00※12/26~30は7:00~18:00、12/31は7:00~17:00、1/2は9:00~19:00 レストラン9:00~18:00 [休]1/1 [アクセス]○九州自動車道松橋ICから県道181号経由、国道266号で約1時間

旬の11月末から1月末にかけて、ここ大矢野町の「道の駅上天草さんばーる」の「お魚・海産物コーナー」には、丸々と育った車エビが並ぶ。遠来の客には駅店頭で注文を受け、活きのいい新鮮な天草の車エビを食卓に届けてくれる。後は塩ゆで、塩焼き、天ぷらと思いのままに楽しもう。エビは長寿の縁起物とされ、目が出ていることから「めでたい」とも言われる。お節にエビ料理が欠かせないのもその由縁だ。ならば新年の福は天草の車エビで。

さて、同駅のレストランで天草の味を満喫するなら、1日限定20食の「さんばーる丼」は

エビの中でもプリプリの弾力ある肉、豊かな旨味、そして加熱によって出る朱色が鮮やかで華やか。それが車エビを高級エビたらしめる理由だ。上天草の旧大矢野町維和島は養殖車エビ発祥の地。明治時代に養殖が始まり、今でも全国有数の产地である。熊本県の魚が車エビというほど、天草の車エビはブランドなのだ。

いかが。カンパチをメインに、その日水揚げされた地魚がたっぷりと贅沢に盛りつけられている。しかもその器は丼ならぬ、一人前用の寿司桶。これも載せる魚介の品数を多くするためだと。さらに芋粉をそばに練りこんだ「かんちよそば」なる郷土料理も添えられる。満腹とは「満福」に通じると気づく、そんな一品だ。

さんばーる丼は地元のグルメイベント「どっちもよか丼」参加メニュー。女性や年配者にとってはかなりのボリュームだ。1,800円(税込)



煮崩れせずにホクホク 赤土生まれは煮物に強し

鹿児島県／長島町 赤土ばれいしょ



長島町の郷土菓子「赤巻き」。外皮はもち生地、中はカステラ生地と漬し餡の和洋折衷。写真は坂之下製菓の赤巻き。5個入り540円(税込)

鹿児島県北西部に位置する長島は、その名が示すように元は離島である。今でこそ、隣接の阿久根市と黒之瀬戸大橋によって陸続きとなつたが、その間に日本三大急潮の一つである黒之瀬戸が横たわる。

そんな長島町の自慢の特産は「赤土ばれいしょ」。島の土地は粘土質の赤土であり、ばれいしょつまりジャガイモを育てるのに適しているのだと。この地で育てたジャガイモをして「赤土ばれいしょ」と呼ぶのであり、ジャガイモの品種としては生産



赤土ばれいしょは1袋あたり約800gあり、200円(税込)とかなりお手頃。長島町のジャガイモ農家は100戸以上あるという



道の駅黒之瀬戸だんだん市場
鹿児島県出水郡長島町山門野4093
☎0996-65-2222

[営]9:00～18:00※12/31は17:00まで [休]なし
[アクセス]○南九州西回り自動車道日奈久ICから国道3号経由、県道389号で約90分



農家によってそれぞれ異なる。特徴は肉質がしつかりしており、煮崩れしにくいこと。食感はねつとりとした粘り気がある。
地元ではこのジャガイモをくり降ろし、汁を絞ったカスで団子を作ることがあるとか。それだけでもんぱん質が多いのだ。「道の駅黒之瀬戸だんだん市場」のほか、同町内にある「道の駅長島」でも赤土ばれいしょがずらりと並ぶ。後日、このジャガイモでカレーを作ったが、評判通りの煮崩れしない、きめ細かくホクホクの肉質であった。シチュー、肉じゃがにも最適!

小石原では古くから家庭でユズ胡椒を作っていた。道の駅に卸しているのは10数軒。「村のユズ胡椒は美味しいがよそと違う!」と駅長。各420円(税込)



小石原では古くから家庭でユズ胡椒を作っていた。道の駅に卸しているのは10数軒。「村のユズ胡椒は美味しいがよそと違う!」と駅長。各420円(税込)

福岡県／東峰村小石原 柚子酢はちみつ・飲むトマト酢



「柚子酢はちみつ」「飲むトマト酢」はどちらも1,000円(税込)

期待できる。
どちらも3～5倍希釀だが、
「柚子酢はちみつ」はお湯割りや
焼酎割にも合う。「飲むトマト
酢」はサイダー割にしても良い。
ユズ胡椒を少量足して、さゆう
りの漬け込みもできるという。
オリーブオイルと合わせてドレ
ッシングにしても良さそうだが、
まずは健康のために乾杯!

小石原は靈峰英彦山の西麓に位置し、小石原焼の窯元が軒を連ねる静かな山村だ。農産物は高原米や棚田米、高原トマト、椎茸、ウドなど。冬場はユズが出回る。「道の駅小石原」が村の特産品で作ったのが「柚子酢はちみつ」と「飲むトマト酢」だ。

「柚子酢はちみつ」は村の新鮮なユズに、八女市の江崎醸造酢の酢とハチミツをプラス。ユズが持つ抗酸化作用、血液浄化作用、美白作用、ユズとハチミツの疲労回復作用など、健康に良い要素が詰まっている。片や「飲むトマト酢」は地元流通が少ない高原トマトの規格外品を活用。同じく江崎醸造酢の果実酢やザクロ果汁を合わせて製造する。

こちらもトマトに含まれたビタミンCやリコピンによる健康補助が



道の駅小石原

福岡県朝倉郡東峰村小石原941-3
☎0946-74-2300

[営]9:00～17:00(11～3月)、～18:00(4～10月)
[休]1/1(大雪の場合は休業) [アクセス]○大分自動車道杷木ICから国道386号経由国道211号で約30分



お便りボックス



長崎の魅力再発見



美しい海にひとめぼれ

▲表紙の写真に目を奪われました。もちろん沖縄の海の色は素敵だけど、本州で生まれ育った私の海の原風景は、この海の青、この岩肌、そしてこの木の感じです。懐かしさいっぱい切なくななりました。以前から九州に行きたいと強く主張する夫の希望もあるし、再来年になるだろうけどコツコツへそくり中です。九州ドライブ旅行楽しいだううな。

(沖縄県北中城村 珠美さん)

▲表紙の写真に目を奪われました。もちろん沖縄の海の色は素敵だけど、本州で生まれ育った私の海の原風景は、この海の青、この岩肌、そしてこの木の感じです。懐かしさいっぱい切なくななりました。以前から九州に行きたいと強く主張する夫の希望もあるし、再来年になるだろうけどコツコツへそくり中です。九州ドライブ旅行楽しいだううな。

(沖縄県北中城村 珠美さん)

▲特集を見て、ふるさと割を使って長崎県北を食べドライブしました。鰯と言えば子供の頃は身近な食材として鍋やベーコンを食べていて、その美味しさを思い出すも久しく口にしていません。夏は「道の駅後杵の庄」で歴史食、くじら釜めしを食し、夜は温泉宿で総理大臣賞に輝く、長崎和牛グルメを満喫しようと思います。

(福岡県古賀市 寛人さん)

▲表紙のパールシーリゾートの遊覧船と海の写真がきれいで良かったです。「ふらっと」を手に入れた時は、楽しみに1ページずつ見ています。今回は、松浦市と平戸市の街のものに心惹かれました。魚がとても美味しいそうだと写真を見ているだけで自分も旅行に行つたような感覚でした。

(福岡県大牟田市 秀子さん)

▲雑誌などで紹介されている長崎県と言えば、長崎市内やハウステンボスなどがほとんどですね。「ふらっと秋号」に載っていたエリアはまだ出かけたことがない場所が多いですが、いい所がたくさんあって魚などのグルメも美味しいそう。平戸だけは行ったことがあるのですが、知らないかった情報がいっぱいピックリ。ぜひもう一度行こうと思います。

(福岡県福岡市 美枝子さん)

▲「ふらっと編集室」古くから外国に開かれていた長崎は、多彩な文化を持っています。秋号の特集では、長崎が持つ新たな魅力を知っていただけではないでしょうか。また、九州には他にも知る人を知る地域の宝がたくさん眠っています。これからも、その土地ならではのとっちあきの情報をどんどんお届けしますので、楽しみにしていて下さい。

(福岡県佐賀市 美佐子さん)

長崎県北行つてきました

▲「ふらっと編集室」海岸線の長さ日本一の長崎県。特に県北エリアは、九十九島に代表されるように島が多く、いたる所で海と島が織りなす美しい風景が見られます。夕陽スポットもたくさんありますのでお気に入りのポイントを見つけてください。

▲「ふらっと編集室」海岸線の長さ日本一の長崎県。特に県北エリアは、九十九島に代表されるように島が多く、いたる所で海と島が織りなす美しい風景が見られます。夕陽スポットもたくさんありますのでお気に入りのポイントを見つけてください。

▲「ふらっと」秋号が届いた翌日の曜日、波佐見、川棚、東彼杵へとドライブに出かけました。川棚から大村湾沿いに東彼杵に向かい、4度目の訪問となる「道の駅後杵の庄」へ。ここは訪れるたびに魅力が増す道の駅です。秋号に載っていたくじら釜めしやそのぎ茶を購入。食べるスペー

スがあり温かいお茶のもてなしもあります。波佐見町の鬼木の棚田では、ユニークなかかしが集まつた棚田まつりが開催されました。かかしつてホットしますね。見られてラッキーでした。

(佐賀県佐賀市 美佐子さん)

九州の休暇村 祝 世界遺産登録決定記念キャンペーン 平成28年2月29日(月)まで
伝えたい九州の世界遺産とグルメ遺産

明治期に日本の発展を支えた九州の文化遺産が、世界文化遺産として登録されたのを記念して、九州の休暇村が共同でとってもお得なキャンペーンを開催中!

九州自慢の旬の味覚と、文化遺産巡りの感動が同時に味わえる、休暇村ならではのキャンペーンです。この機会にぜひ九州の休暇村においでください。



休暇村志賀島

赤い宝石あまおういちごのQパック村宿泊プラン
(レインボーキウイに変更可)

※12/30~1/3、10、12~14は除く

■宿泊料／1泊2食お一人様10,900円

※1室1名利用は2,000円増。※休前日は1,080円増。

※小上がり付洋室・バス付客室利用は510円増。



休暇村指宿

鹿児島名物「六白黒豚しゃぶ」で舌鼓♪
おすすめ芋焼酎徳利1本と安納芋のお土産(2kg)付宿泊プラン

※12/29~1/3、9、10は除く。

■宿泊料／1泊2食お一人様9,980円

※土曜日及び1/8は3,240円増。

※海側室と洋室202円、1室1名利用及び洋室1,030円、

プレミアム洋室2,060円、各増。

赤い宝石、あまおういちごのQパック付バイキング宿泊プランです。希望により愛媛のレインボーキウイにも変えられます。バイキングコーナーでは、12月から1月11日まで蒸しガニ、2月29日まで蒸し牡蠣が登場します。



休暇村雲仙

黒毛(長崎)和牛のすき焼き&
[軍艦島石炭ラスク]の
お土産付宿泊プラン

※12/29~1/3は除く。

■宿泊料／1名1室11,110円 2名1室10,080円

3名1室9,570円 4名1室9,060円

※土曜日、1/10は1,080円増



休暇村南阿蘇

黒×赤 土曜日もうれしい同料金!
あか牛・くろ牛すき焼き
食べ比べバイキング

※12/29~1/3は除く。

■宿泊料／1泊2食お一人様9,990円



牛の共進会で日本一に輝いた長崎の黒毛和牛をすき焼きで堪能!大人気商品・軍艦島石炭ラスクをお一人様1箱プレゼントします。※品切れの場合は軍艦島関連商品となります。予めご了承ください。

牛肉本来の赤身が魅力の「肥後のあか牛」と霜降りが口の中でとろける黒毛和牛の2種類。和牛をお好きなだけ何回でも贅沢にすき焼きで食べ比べてください。さらに土曜日も同料金でご案内です。

▲「ふらっと」秋号を読んで、祖母の誕生日に松浦市鷹島町に行きました。一道の駅鷹島には、新鮮で格安の魚が販売されていて、マグロの解体ショーもありました。「鷹島モノゴル村」ではたくさんの小動物とふれ合いました。景色や空気がキレイで、祖母もまた来たいと言つて喜んでくれました。（佐賀県神埼市 弘美さん）



▲「道の駅彼杵の荘」の茶々焼きは何度も買って食べました。熱々でふくらじでおり、あんもどこも美味しいです。お茶と一緒にいただと最高に美味しいですよ。国民宿舎くじやく荘にも泊まりました。景色がすばらしく海もすごくキレイでした。すぐ近くにある「しあさいの湯」もロケーションが最高ですよ。また行きたいと思っています。（長崎県長崎市 知子さん）



▲「ふらっと編集室」早速、長崎の旅を楽しめたよです。道の駅彼杵の荘の休息スペースにあるお茶は、そのざ茶を使用しています。さすが茶でござると思わせるサービスのお茶とは思えない美味しさで、旅の疲れも吹き飛ばしてくれます。また、美味しいものの宝庫の長崎県北ですが、これから季節は平戸ひらめや九十九島かぎといった海の幸が旬を迎えます。ひらめ祭りやカキ祭りなどのグルメイベントも開催されますので、ぜひ、食と自然を満喫できる旅に出かけてくださいね。

▲「道の駅グルメに釣づけ」と題して、地元のスイーツ、集めました♪のコーナーを見て、ついよだれが出そうになりました。甘いもの大好きなので全部食べたいです。特にみかんのシフォンケーキがおいしいです。ぜひ「道の駅さいかい」まで行ってみたいですね。

（佐賀県上峰町 恵美さん）

ぜひお寄せください。

（佐賀県白杵市 きみこさん）

〔宛て先〕〒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

▲「道の駅大和」の凍熟柿は、いろんな食べ方で楽しめて素晴らしいですね。餅入りが食べてみたいと思いました。美味しそうです。（大分県臼杵市 きみこさん）

▲「ハンバーグが大好き」「道の駅きくすい」の石鍋込みハンバーグに目を奪われてしまいました。デミグラスソースに牛すじ肉が入っているなんて贅沢すぎます！（福岡県八女市 真由美さん）

▲「ふらっと編集室」毎回好評の「美味しい道の駅＆産直所」。これからも、地域ならではの素材に、作り手の情熱が詰まった逸品をご紹介していきます。みなさんもぜひ味わってみてくださいね。（宮崎県都城市 隼人さん）

ハマッてます道の駅

▲「道の駅ファン」になったきっかけは、佐賀県の「道の駅太良」です。独特の活気、地元の人たちとの出会い。一発ではまりました。長崎は道の駅が点在していて、スタンプラリーが進まなかったのですが、今回の特集を見て行ってみようと思いまして私のお気に入りの道の駅、ドライブコースは、旭志→大津→阿蘇です。（長崎県雲仙市 友美さん）

▲地元ならではの食や農産物も魅力ですが、私が好きな道の駅は眺めが楽しめる所。特に南九州は景色の良い道の駅が多く、そこが目的地になることも。オススメは「道の駅なんこう」と道の駅霧島。あの絶景を見るためだけに車を走らせることもあります。（宮崎県都城市 隼人さん）

▲「ふらっと編集室」今や登録数が132駅まで増えた九州の道の駅その土地にしかない味や魅力を発信し、それぞれの個性が光る施設ばかりです。みなさんもハマッてる道の駅はありますか？



● 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サービスの施設であり、大きな意味では高速道路のサービスエリア・パークリングエリアに代わるドライバーの休息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もぜひお寄せください。

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。）

会費は送料負担で
1年間1,000円です。



ふらっとファンクラブのご案内

道の駅で毎回「ふらっと」を手にし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「ファンクラブ入会希望」と明記の上、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。



〒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

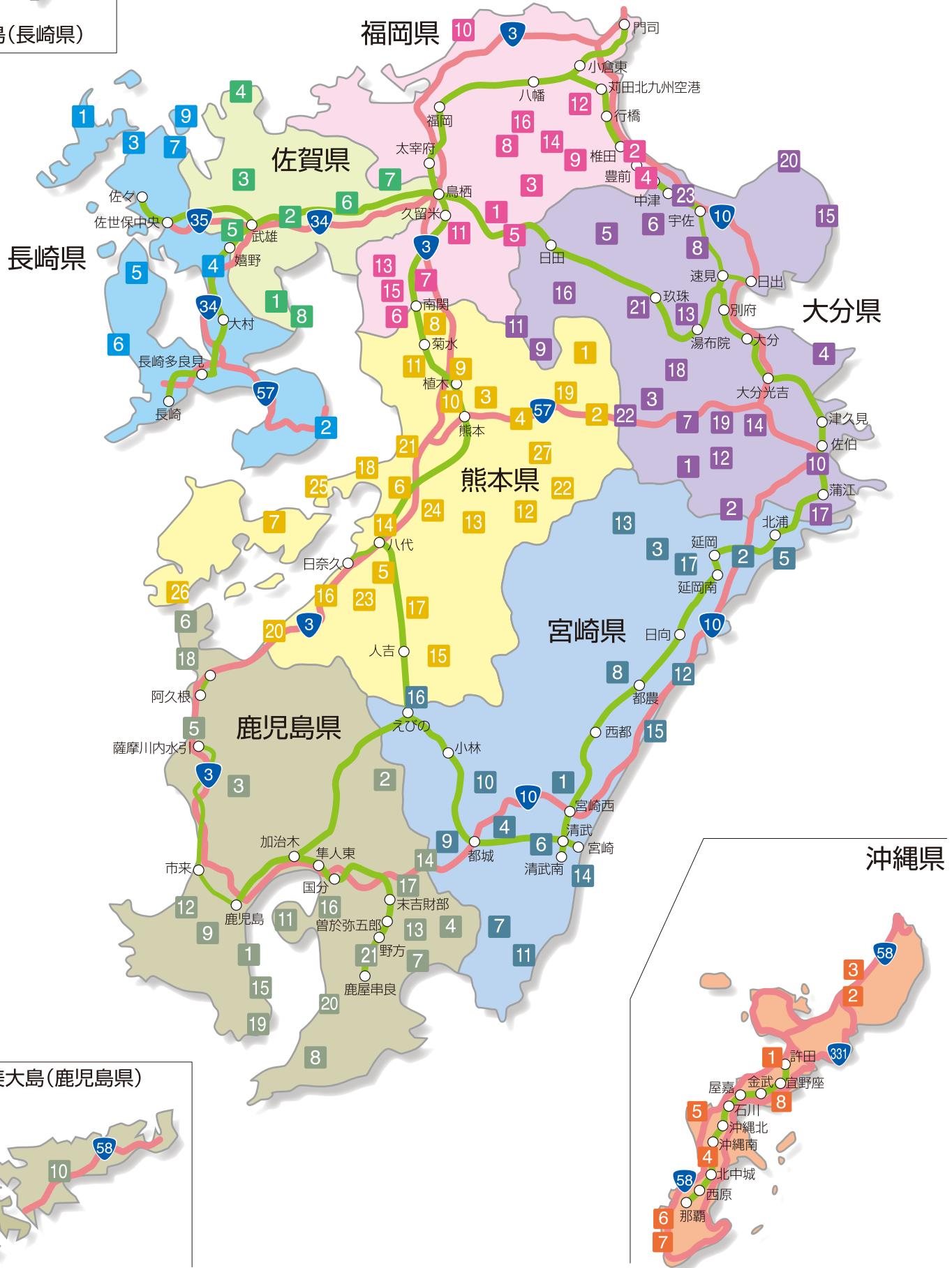
〒812-0011

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 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		佐賀県		宮崎県		大分県		長崎県		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
1 原鶴	0946-63-3888	1 鹿島	0954-63-1768	18 宇土マリーナ	0964-27-1788	18 ながゆ温泉	0974-75-3111	3 橋脇	0996-38-2506		
2 豊前おこしかけ	0979-84-0544	2 敷木	0955-63-3737	19 阿蘇	0967-35-5077	19 おおの	0974-34-3231	4 松山	099-487-3800		
3 小石原	0946-74-2300	3 伊万里	0955-24-2252	20 みなまた	0966-62-2003	20くにみ	0978-89-7117	5 阿久根	0996-74-1400		
4 しんよしとみ	0979-84-7077	4 桃山天下市	0955-51-1051	21 うき	0964-34-0377	21童話の里くす	0973-72-5535	6 長島	0996-88-5531		
5 うきは	0943-74-3939	5 山内	0954-45-6009	22 そよ風パーク	0967-83-0880	22 すごう	0974-65-2211	7 くにの松原おさき	099-471-6666		
6 おむた	0944-50-1187	6 大和	0952-64-2296	23 大野温泉	0966-61-7300	23なかつ	0979-64-8830	8 根占	0994-24-5113		
7 たちばな	0943-37-1711	7 吉野ヶ里	0952-55-6175	24 美里佐保の湯	0964-46-4111	27あそ望の郷くぎの	0967-67-3010	9 川辺やすらぎの郷	0993-58-3131		
8 うすい	0948-62-4400	8 太良	0954-67-9117	25 上天草さんぱーる	0964-58-5600	1 高岡	0985-82-4936	10 奄美大島住用	0997-56-3355		
9 歓遊舎ひこさん	0947-47-7039			26 うしぶか海彩館	0969-73-3818	2 北川はゆま	0982-24-6006	11 桜島	099-245-2011		
10 むなかた	0940-62-2715			27 あそ望の郷くぎの	0967-67-3010	3 青雲橋	0982-87-2491	12 きんぼう木花館	0993-77-3833		
11 くるめ	0942-47-4111	1 小国	0967-46-4111	1 原尻の滝	0974-42-4140	4 山之口	0986-57-5222	13 おおみ弥五郎伝説の里	099-482-5666		
12 香春	0947-32-8727	2 波野	0967-24-2331	2 宇目	0972-54-3090	5 北浦	0982-45-3811	14 たからべ	0986-28-5666		
13 おおき	0944-75-2150	3 旭志	0968-37-3719	3 竹田	0974-66-3553	6 田野	0985-86-2960	15 いぶすき	0993-27-9022		
14 おおとう桜街道	0947-63-4430	4 大津	096-294-1600	4 佐賀関	097-576-0770	7 酒谷	0987-26-1051	16 たるみず	0994-34-2237		
15 みやま	0944-67-6477	5 坂本	0965-45-2141	5 やまくに	0979-62-3680	8 とうごう	0982-68-3072	17 すえよし	0986-79-1900		
16 いとだ	0947-26-2115	6 不知火	0964-42-3300	6 耶馬トピア	0979-52-3030	9 都城	0986-38-5125	18 黒之瀬戸だんだん市場	0996-65-2222		
		7 有明	0969-53-1565	7 あさじ	0974-64-1210	10 ゆへ~ぱるのじり	0984-44-2210	19 山川港活お海道	0993-27-6507		
		8 鹿北	0968-32-4111	8 いんない	0978-42-5539	11 なんごう	0987-64-3055	20 錦江にしきの里	0994-22-0831		
		9 七城メロンドーム	0968-25-5757	9 せせらぎ郷かみつけ	0973-54-3514	12 日向	0982-56-3809	21 野方あらさの	0994-71-0165		
		10 泗水	0968-38-6100	10 やよい	0972-46-5951	13 高千穂	0982-72-9123				
		11 きくすい	0968-86-3100	11 鶴生金山	0973-56-5316	14 フェニックス	0985-65-2773				
		12 清和文楽団	0967-82-2727	12 さよかわ	0974-35-2117	15 つの	0983-25-5055				
		13 通潤橋	0967-72-4844	13 ゆふいん	0977-84-5551	16 えびの	0984-35-3338				
		14 竜北	0965-53-5388	14 みえ	0974-24-0010	17 北方よっちはみろ屋	0982-48-0808				
		15 錦	0966-34-5550	15 くにさき	0978-72-5168	鹿児島県					
		16 たのうら	0966-87-2230	16 水辺の郷おおやま	0973-52-3630	1 喜入	099-345-1117				
		17 子守唄の里五木	0966-37-2301	17 かまえ	0972-42-0050	2 霧島	0995-57-1711				

2015年12月25日現在

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

JAFの優待がある「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10名様にプレゼント!

応募期間: 2016年1月1日(金・祝)~3月31日(木)

■対象道の駅

九州・沖縄の「JAFの優待がある道の駅」が対象となります。

(上記の九州・沖縄の道の駅一覧のうち、電話番号横にJAFマークがついている道の駅)
対象道の駅は でネット検索できます。

■応募方法

- 九州・沖縄の「JAFの優待がある道の駅」で1駅につき1,000円以上(税込)のお買い物をする。
- 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。)
- JAF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「JAF会員キャンペーン」係

■応募締切

2016年3月31日(木)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頂きます。

*個人情報の取り扱いに関する「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」編集室(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

商品写真はイメージです

クルマ生活を楽しく! おトクに!

JAF公式アプリ
使ってみませんか?



JAFデジタル会員証
(Android,iOS)

JAFデジタル会員証

無料

QRコード



JAFお得ナビ
(Android,iOS)

JAFお得ナビ



差し上げます!

道の駅&産直所からのプレゼント!

	3名様 道の駅耶馬トビア／大分 A 洞門そば・蕎麦ラーメン・洞門茶そばセット そばをこよく愛し、そばにこだわる道の駅耶馬トビアのオリジナルそば3点セット		3名様 道の駅日向／宮崎 B 幻のへべすポン酢 宮崎県日向市のみで生産される幻の柑橘類へべす。さっぱりとした酸味をポン酢に生かしました。		5名様 道の駅 上天草さんぱーる／熊本 C 天草大王 ギフトセット 天草が誇る地鶏、天草大王の鶏飯の素、つくね、鶏そぼろ、手羽など5点セット。
	3名様 道の駅 黒之瀬戸だんだん市場／鹿児島 D あおさ 鹿児島県長島町特産のあおさ。みそ汁の具に最適なほか、海藻サラダや酢の物にもピッタリ!		5名様 道の駅小石原／福岡 E 飲むトマト酢 東峰村特産の高原トマトで作った健康飲料。3~5倍に薄めてどうぞ。甘味もあって飲みやすい!		2名様 休暇村指宿／鹿児島 F 休暇村指宿 50周年記念 オリジナル腕時計 開業50年を記念して造られたオリジナル腕時計。海・山・太陽のシンボルデザイン入り。

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.19秋号の感想をぜひお寄せ下さい。

■応募締切／平成28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達し、個人情報の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

お買い物券をご利用いただける道の駅一覧

地元ならではの新鮮な美味しい物がいっぱい!

お買い物券はキャッシュレス参加店舗以外の道の駅でご利用いただけません。※お買い物券は現金とのお引き換えはいたしておりません。
※お買い物券をご利用の際はお釣銭のお返しはいたしておりませんので予めご了承ください。※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。

福岡 道の駅 豊前おこしきけ レストラン 不可	佐賀 道の駅 鹿 島 レストラン 可	熊本 道の駅 波 野 レストラン 可	大分 道の駅 原尻の湯 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 小石原 レストラン 不可	佐賀 道の駅 伊万里 レストラン 可	熊本 道の駅 大 津 レストラン 可	道の駅 宇 目 レストラン 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 うきは レストラン 不可	佐賀 道の駅 桃山天下市 レストラン 可	熊本 道の駅 有 明 レストラン・温泉 可	大分 道の駅 竹 田 レストラン 不可	宮崎 道の駅 北 浦 レストラン 不可	鹿児島 道の駅 山川港活お海道 レストラン 可
福岡 道の駅 おおむた レストラン 可	佐賀 道の駅 大 和 レストラン 無	熊本 道の駅 鹿 北 レストラン 可	大分 道の駅 佐賀開 飲食店 可	宮崎 道の駅 酒 谷 レストラン 可	鹿児島 道の駅 かでな 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 泡 水 レストラン 無	大分 道の駅 きよかわ レストラン 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 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 電 北 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 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
福岡 道の駅 敷島ひごさん レストラン 不可	長崎 道の駅 みすしなし本舗ふかえ レストラン 可	熊本 道の駅 のののののうら レストラン 可	大分 道の駅 かまえ レストラン 可	宮崎 道の駅 日 向 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表せてご確認ください。
福岡 道の駅 くるめ レストラン 不可	長崎 道の駅 彼杵の荘 レストラン 可	熊本 道の駅 阿 蘇 レストラン 無	大分 道の駅 ながゆ温泉 レストラン 無	宮崎 道の駅 高千穂 レストラン 可	※2015年6月25日現在の加盟店です。ご利用可能な加盟店は、都合により予告なくご利用いただけなくなる場合もございます。
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 みなまた レストラン 不可	大分 道の駅 本郷の里くす レストラン・センター 可	宮崎 道の駅 北方よちみろ屋 レストラン 不可	※ご利用可能な加盟店は、都合により予告なくご利用いただけなくなる場合もございます。
福岡 道の駅 みやま レストラン 無	長崎 道の駅 松浦海のふるさと館 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 す ご う レストラン 不可	鹿児島 道の駅 霧 島 レストラン 可	

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 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／アートスペース 三好邦次 岡上啓太郎

○デザイン／オウルデザイン 毛利孝博 デザインブルー 山口祐右 ○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