

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

2016年・春号

TAKE
FREE

価格0円

VOL.21

特集 ● ふらっとの旅 [佐賀県・大分県]

春風を浴びながら ナビチャリでサイクリング

グルメ ● おいしい道の駅・産直所

チョウザメにぎり膳 / 「道の駅」ゆ〜ばるのじり [宮崎県] ・ 荒瀬ダムカツカレー / 「道の駅」坂本 [熊本県] ・ ヨーグルト / 「道の駅」川辺やすらぎの郷 [鹿児島県]

イチゴ / 「道の駅」竹田 [大分県] ・ 川内かまぼこ / 「道の駅」昆虫の里たひら [長崎県]

枕崎おいしい旅コラム1 クラシック節
枕崎おいしい旅コラム2 薩摩明治蔵

差し上げます! 道の駅・産直所からのプレゼント!

写真 / 祐徳稲荷神社 (福岡県佐賀市)



佐賀県
鹿島市

花の香りに誘われて巡る 朱塗りの社殿と白壁の宿場町

自転車の旅は季節の香りを全身で感じられる電動アシスト自転車に骨伝導ナビが付いた「ナビチャリ」を道の駅鹿島でレンタル。佐賀県を代表する花の名所が数ある干潟の町を、春風に吹かれながらのんびり走ってみよう。



白壁の町並みが続く肥前浜宿。3月26・27日には鹿島の酒蔵の軒が同時に蔵開きをする鹿島酒蔵ソールズムを開催

白壁の町を駆け抜け 佐賀三大桜の名所へ

ナビチャリ旅の出発点となるのは「道の駅鹿島」。背後に日本最大の干潟差がある有明海が広がり、干潟イベント・ガタリンピックの会場としても知られている。また、干潟を利用した干潟体験もできるユニークな道の駅だ。

最初に目指すのは、白壁と土蔵の町並みが残る「肥前浜宿」。穏やかな春風を浴びながらヘタルをこぐ。高低差もあまりなく、目的地までナビがスムーズに誘導、快適なサイクリングだ。肥前浜宿は長崎街道多良往還の宿場町で、水運を利用した商業も発展し、「浜千軒」と呼ばれるほどに栄えた町。伝統的建造物群保存地区に指定されて

おり、現在も往時の名残を残している。かつては人々の往来で賑わった街道も、今は地元の人や散策する観光客が行き交うのどかな雰囲気。町並みを眺めながらゆつくりと自転車を走らせることができる。

次に向かうのは「誕生院」。新義真言宗の末寺として1405年に創建された古刹だが、大友宗麟に焼かれ、大正時代末期になってようやく復興したという歴史を持つ。境内は四季折々の花に彩られ、春には桜、ツツジ、そして見事な藤棚から降り注ぐ紫の花弁と甘い香りが訪れる人を楽しませてくれる。

そして鹿島の花見スポットとして外せないのが、小高い丘の上にある「旭ヶ岡公園」。ここはかつて鹿島城があった場所、一目五本と称される桜並木が佐賀県三大桜のひとつに数えられている名所だ。城内にある歴代藩主を奉る松蔭神社境内に、幕末の藩主・鍋島直

彬が多くの桜を植えて毎年観桜の宴を開いたことが始まりとされ、九州で初めて桜のライトアップを施した場所でもある。



桜が満開の誕生院金堂



武家屋敷 旭ヶ岡公園の南側には武家屋敷跡の白壁が残っており、この周辺も桜並木になっている。目的地に着くと音声ナビでその場所の観光説明が聞ける

navichari

ナビチャリ
ここがスゴイ!

骨伝導ヘッドセット



ナビチャリの道案内や観光地ガイドを聞くためのヘッドセットには、骨伝導システムを採用。骨を振動させることで音を聞くことができるため、耳をふさぐ必要がない。周囲の音を遮断することなくナビ音声聞くことができるため、サイクリングにうってつけなのだ。



ひとつ一つを手作業で仕上げていくのごみ人形。十二支をモチーフにした人形は、その年の干支を縁起物として毎年買う人もいます

のごみ人形工房

佐賀県鹿島市山浦甲1524
☎0954-63-4085 [営]8:00~17:00 [休]土日祝日

工房を後に最後に目指すのは、鹿島のシンボルでもある「祐徳稲荷神社」。日本三大稲荷のひとつに数えられ、総漆塗りで極彩色の楼門や本殿などの壮麗な美しさは、鎮西日光の異名を持つ。こども桜の名所として知られ、境内や外苑をピンクの花

**切手のデザインにもなった
素朴で可愛い郷土玩具**

鹿島には古くから愛され続けている郷土玩具がある。十二支や面浮立、七福神などをモチーフにした「のごみ人形」である。この人形が生まれたのは昭和20年。初代の鈴木照次氏が、戦後の混乱で荒廃した世の中を明るくしたいという思いを込めて作りだした。型取りから彩色まですべて手作業で行われ、その丸みを帯びた可愛らしい姿は思わず笑みがこぼれてしまう素朴な風合いだ。これまでに3度、年賀郵便切手のデザインに採用されており、その人気は地元のみならず全国に広がっている。また、現当主であり人形のデザインを手がける鈴木滋人氏は、人間国宝に選ばれた染織作家。工房向かいの染色資料館に、父の照次氏が復元した鍋島更紗や滋人氏の木版摺更紗を展示している。お願

道の駅鹿島

佐賀県鹿島市音成甲4427-6
☎0954-63-1768
[営]9:00~18:00 [休]1月1日
ナビチャリ [料]500円(3時間)
[営]9:00~17:00
(最終貸出14:00)



が埋め尽くす光景は、絢爛たる社殿の色彩と相まって、歩くだけで華やいだ気持ちにさせてくれる。参拝客で賑わう参道には様々な店が軒を連ねる。花より団子で食べ歩くのも、春の旅ならではの楽しみだ。

祐徳稲荷神社

佐賀県鹿島市にある神社である。旧社格は県社。別名鎮西日光。伏見稲荷大社、豊川稲荷とともに日本三大稲荷の一つに数えられる

染色資料館

染色資料館に展示されている鈴木滋人氏の木版摺更紗



祐徳門前春まつり

桜の花で埋め尽くされる祐徳稲荷神社。満開の桜並木が美しい門前商店街では、参道を「大お花見会場」として来場者へ開放。3月26・27日には祐徳門前春まつりが開催される



春風を
浴びながら
ナビチャリで
サイクリング

大分県
玖珠町

日本一小さな城下町で 出合った日本一の宝

石畳の町並みを風の向くまま気の向くままペダルを軽やかにこいで行く。
雅やかな文化が花開いた二万四千石の小さな城下町をぶらり巡り。

城はなくとも日本で一番 今に伝わる藩主の意地と誇り

伐株山きりかきを始めとしたテーブルマウンテンが連なる風景が印象的な、森と山に囲まれた玖珠町。玖珠ICの目の前にある「道の駅 童話の里くす」でもナビチャリをレンタルできる。駅の名称、そして町のキャッチフレーズとしても使われている「童話の里」とは、同町出身で日本のアンデルセンとも呼ばれた児童文学者・久留島武彦の功績をたたえたものだ。久留島武彦の先祖は江戸時代より森藩の藩主として、この地一帯を治めていた家柄。二万四千石という小藩だったため城を持つことは許されず、現在の「三島公園」に陣屋を築き周辺に城下町を造った。森地区には、その名残である町家の家並みが残っており「日本一小さな城下町」と呼ばれている。

城を持つことは許されなくても、城を持つことを諦めてはいなかった。その気概を窺わせるのが、城下町を見下ろす高台に建つ「末廣神社」とその周辺である。八代藩主・久留島通嘉は一族の氏神を奉る末廣神社を改修する際に、日光東照宮の陽明門を模した清水御門や2階建て茶室の栖鳳楼などを造ったが、これには有事の際に城に転用する思惑があったといわれている。実際



森町城下町

石畳沿いに町家が連なる森地区の城下町。町がコンパクトにまとまっており、細い道も多いので自転車での巡りにピッタリ



一寸法師像

日本のアンデルセン・久留島武彦にちなんで、森地区には童話に登場するキャラクターの像が点在している

歩いてみると、清水御門と本殿を結ぶ桜の馬場には見事な石垣が組まれており、また抜け道があったと伝えられる井戸の遺構が残っているなど、神社の境内というよりは城と呼ぶ方がふさわしい造りだ。また、清水御門の前にある常夜燈は日本一の大ささと言われている。さらに、末廣神社の手水鉢は枚岩をくりぬいたもので、これもまた大きさが日本一だとか。日本一小さな城下町に残る2つの日本一。城を持つ事へのこだわりと共に、小さいながらも二国を治める武士の誇りが垣間見えて興味深い。

豊後森機関庫

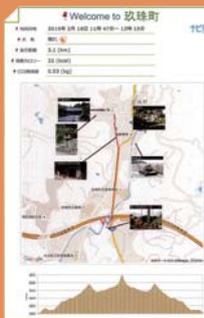
豊後森機関庫の前にはSLが保存展示されている。大正8年から昭和49年まで長崎本線や唐津線を走り続けていた

navichari

ナビチャリ ここがスゴイ!

ウェルカムレポート

ナビチャリ返却時に走行ルートを地図上に記載した「ウェルカムレポート」がもらえる。これは、走行日時や走行距離だけでなく、その日の天候、消費カロリー、走行ルートの高低差なども記載されたスグレモノ。旅の記念品にピッタリ。



末廣神社の手水鉢

容量が約1260リットルあるという日本一の手水鉢。一枚岩から掘り出したものというから驚き



常夜燈

日本一の大きさの常夜燈。一番上に置かれている笠石は六畳敷きの大きさがあるといっ



お食事処 金太郎

大分県玖珠郡玖珠町森1071 ☎0973-72-3938

【営】11:00~15:00・17:00~22:00(OS21:00) ※土日祝日は11:00~22:00(OS21:00)

【休】月曜日(祝日の場合翌日)

道の駅童話の里くす

大分県玖珠郡玖珠町帆足2121

☎0973-72-5535

【営】9:00~18:00

(12~2月末は~17:00)

【休】年末年始

ナビチャリ【料】600円(3時間)

【営】9:00~18:00

(12~2月末は~17:00)

(最終貸出15:00)



心和む町家での食事の後は 歴史の爪痕残る鉄道遺産へ

城下町の石畳沿いにある「お食事処金太郎」。築100年の町家を活用した店で、周囲の景観に溶け込むような落ち着いた佇まいを見せている。ここの食事のオススメは「とり天やだんご汁」といった大分ならではのメニュー。特にだんご汁は、小麦粉のだんごもち米粉のだんごを入れた玖珠町の郷土料理で、その昔、赤ん坊のいる母親におっぱいの出が良くなるよつにと、もち米粉のだんごを食べさせていたことから子育てだんご汁と呼ばれている。店内も外観と同じく懐かしい雰囲気。玖珠の人の温もりに触れるような、優しい味と穏やかな時間を堪能できる。

江戸時代の旅を楽しんだ後は、もう少し時代を現代に引き戻して豊後森駅へと足を伸ばしてみよう。線路脇に巨大な姿を見させているのは、昭



小さめの子育てだんご汁ととり天がセットになったお得なお得な「くすや姫セット」900円(税込)

和9年に建築された豊後森機関庫。S.Lの点検・格納庫として造られ、円形の転車台と扇形に広がる車庫が当時のまま残されている。ここは燃料補給基地であり、戦時中は軍事輸送の拠点にもなった場所。そのため米軍の攻撃目標にされ、今も機銃掃射の跡が壁面に残るなど生々しい戦争の記憶が刻まれている。また、豊後森駅はクルーズトレインなつ星in九州の停車駅でもある。タイムシグが合えば、憧れの列車の姿を間近に見ることも可能だ。



「チョウザメにぎり膳」1,200円(税込)。チョウザメは鱗の形が蝶に似ていることからこの名がつけられたという。コラーゲン、DHAが豊富な美容健康食材だ

宮崎県・小林市野尻町

チョウザメにぎり膳

名前判断すると後悔する?!
百聞は一食にしかずの美味



道の駅 ゆばらのじり

宮崎県小林市野尻町三ヶ野山4347-1
☎0984-44-2210

【営】8:00~21:00 レストラン11:00~21:00(OS20:30)、7・8月は~21:30(OS21:00) 【休】第1水曜(祝日の場合は翌日) 【アクセス】宮崎自動車道高原ICから県道29号経由で約15分



市役所と商工会議所に「チョウザメ課・キャビア課」がある自治体、それは宮崎県的小林市。実はチョウザメ養殖が盛んであり、飼育数は日本一だとか。そのため、市内6店舗で「チョウザメにぎり膳」を町おこしグルメとして提供している。「道の駅 ゆばらのじり」も然り。

このチョウザメにぎり膳、生と炙りの握り各2貫に各店のオリジナルにぎり2貫を加えること、チョウザメのコラーゲン鍋、軟骨唐揚げを出すことなどがルール。道の駅はオリジナルの握りとしてシャリに大葉、チョウザメを乗せ、梅肉をトッピングした。コラーゲン鍋はチョウザメをしゃぶしゃぶに。好みで刺身のままで食べてもよし。このチョウザメ、程よくコリコリと身が締まって弾力があり、淡白な味わい



は鯛に似ている。意外なほど失礼! 美味しい。「名前を聞いただけで食わず嫌いされるお客様もいます」と駅員が苦笑い。食わず嫌いは損だとしてくづく思う。

さて、同駅のオリジナルのソフトクリームもオーダー。特産のごぼうを使ったその名も「ごぼうソフト」。色合いといい、匂いといい、まさにゴボウである。味もゴボウなのだが、不思議や不思議、一瞬チヨコ味を感じてしまう。この地域だからこそ、の味はやはり道の駅にある。

ごぼうソフト300円(税込)。これも名前で敬遠してはいけない。濃厚後を引く味、食物繊維が豊富で、やはり美容食

熊本県八代市坂本町 荒瀬ダムカツカレー



荒瀬ダムカツカレー850円(税込)。見た通りのボリューム満点、がっつり派にも満足の一品である

肝心だとか。このメニューが開発されて以来、客は食べる前に「ゲート、

日本三大急流の球磨川に面する「道の駅坂本」。ここにはあるダムへのオマージュ(敬愛)を込めたメニューがある。「荒瀬ダムカツカレー」である。昭和30年に竣工し、詳細は割愛するが、2016年に完全解体される荒瀬ダムをカツカレーに模したものだ。その形状はご覧の通り。

皿に垂直に立てた長方形のライス。ダムである。上には八代特産の青のりをトッピング。そして庄巻は草鞋わらじのような豚かつである。それをライスに立てかけてあるが、よく見れば8つに切り分けてある。荒瀬ダムには8つのゲートがあり、それを表しているという。そう、ライスとカツがダムなのである。そしてその後にかけたカレーこそダム湖水。なんでもスープ状のルーだとカツが流れるため、トロリとしたルーにすることが

消えたダムへの惜別をしみじみと、ガッツリと



道の駅坂本

熊本県八代市坂本町荒瀬1239-1
☎0965-45-2141

[営]10:00~18:00 レストラン11:00~14:30(OS14:00)、土日祝日~15:30(OS15:00)
[休]レストラン火曜 [アクセス]九州自動車道八代ICから国道3号経由、国道219号で約20分
<http://www.sakamoto-catv.jp/sakamoto-kureon/sakamotokan.htm>



オープン」と唱えるのが流儀という。今は無き荒瀬ダムに敬意をこめて、ゲート、オープン、いただきます!

だご汁は味噌仕立てではなく、昆布だし、イリコだしなどのすまし汁仕立て。あっさりとして優しい味わい。単品はエビ付きで550円(税込)、定食は量が小ぶりとなり、エビが入らないが、ご飯、小鉢、漬物付きで670円(税込)



地元の山奥のパン工房「ふくろうのパン」で焼かれるパン。上左から時計回りにグリッシーニ320円、紅茶パン300円、フォカッチャ250円、チーズパン、チョコパン、いもパンは各280円。各税込。

道の駅川辺やすらぎの郷は、平成12年の開業以来、鹿児島県酪農組合で殺菌処理した地元酪農家の生乳を使い、駅内の加工所でヨーグルトを作っているのだ。無論、生の牛乳100%の純正にして、一般のそれより1グラムあたりの乳酸菌が多いプロバイオティクスヨーグルトだという。

道の駅川辺やすらぎの郷謹製のヨーグルトは現在3種。当初からのプレーンタイプは子どもには酸味がやや強いか。そこでクリームチーズを入れたタイプが登場。こ

鹿児島県/南九州市 ヨーグルト

九州沖縄では唯一! 道の駅謹製ヨーグルト



プレーン(上)、チーズ(左下)、豆乳(右下)の3種は各1個130円(税込)、2個入りは240円(税込)。プロバイオティクスヨーグルトとは1g1000万個の乳酸菌が入っている

れがまるやかながらどしどしりとした感触の濃厚な味わいがある。そして道の駅で作る豆腐の豆乳を加えたところ、ふんわりとした食感に。スプーンを入れた時の感触からして3種3様なのだ。

さてヨーグルトと共に味わいたいのがパンだ。地元のパン屋が納品するが、そのうち「ふくろうのパン」は、天然酵母を使用したすしりとした重み、そして固さのある欧州系のパン。煉瓦窯でじっくり焼いているという。ヨーグルトと天然酵母パン、朝の食卓にぜひそろえたい。



道の駅川辺やすらぎの郷

鹿児島県南九州市川辺町清水6910
☎0993-58-3131

[営]8:00~19:00、12月~3月9:00~18:00、レストラン11:00~15:00(OS14:30)[休]レストラン:水曜 [アクセス]指宿有料道路川辺ICから国道225号で約10分
<http://www.yasuraginosato.com/>





高設栽培で摘み取りも楽ちん。食べ放題コース40分大人1,400円(4月以降は1,300円)、小学生1,000円、3歳～未就学児800円。もぎ取りコースは100g150～200円(すべて税込)

大分県／竹田市 **イチゴ**

**果汁あふれる大粒イチゴ
瑞々しいもぎたての味を召し上がれ**

甘酸っぱいもぎたてをその場で味わえるイチゴ狩り。「道の駅竹田」の裏にあるピニールハウスでは、5月中旬頃までイチゴ狩りが楽しめる。4月以降は料金も下がり、お得なシーズン到来だ。

栽培されているのはさがほのか、紅ほっぺ、ゆふおとめの3品種。さがほのかは酸味が少なく爽やかな甘さ、紅ほっぺは酸味と甘みのバランスが取れた濃厚な味、ゆふおとめは酸味が少なく甘みが濃い、とそれぞれに味の特徴が異なるので食べ比べてみよう。

美味しいイチゴを見分けるポイントとは、全体的に赤く色付いていることと、大粒なこと。大粒なものは時間をかけてゆっくりと熟しているため、糖度が高いのだとか。大きなイチゴから摘み取られていくので、午前中なるべく早い時間に行くのがオススメです。なお事前予約はできないが、生産状況により開園時間変更や休園の場合があるので、出かける前に確認しよう。



道の駅竹田

大分県竹田市米納663-1
☎0974-66-3553 いちご園直通 ☎0974-66-3003

[営]物産館 8:30～17:30 食事処 11:00～18:00(OS17:30) イチゴ狩り 10:00～16:00※イチゴ狩りは生産状況によって、時間変更・休園の場合あり
[休]年末年始 [アクセス]大分自動車道日田ICから、国道212号經由、国道442号で約1時間30分
<http://www.taketa-wakaba.jp/shop/shop1.html>



ニナ・ナンナのジャム各540円(写真右)と、竹田ジャム磨のジャム各350円(写真左)※すべて税込

物産館には竹田オリジナルの物産が並んでいるが、今回はその中でもジャムに注目したい。荻特産のトマトや、生産者が自ら育てたフルーツや野菜を使った手作りジャムが豊富に揃っている。季節ごとに素材が変わり、行くたびに新しい味に出合えるというのも楽しい。また、色合いが美しく、パッケージも可愛い物ばかりなので、土産にも喜ばれそう。

長崎県/平戸市 川内かまぼこ

弾力ある歯ごたえに納得
平戸名物のスボ巻きかまぼこ



川内かまぼこを製造するメーカーは平戸市とその周辺に多くあり、材料や大きさによっても値段が異なる

方だと聞いた。よし、やるか……。ビール片手だとなお美味い！
平戸口にあたる平戸市田平町の「道の駅昆虫の里たびら」でも川内かまぼこが名物商品。手土産にも良い一品だ。



平戸のもうひとつの名物はやはりアゴ(トビウオ)。一夜干しの干物、炭火で焼いて作る焼きアゴは平戸っ子の自慢だ

長崎は海産国。よって練り物が豊富だ。平戸市もまた同様、元々が島であるため、新鮮な魚介類に恵まれている。その平戸市名物の練り物がストローでぐるりと包まれた「川内かまぼこ」だ。平戸の川内漁港周辺で江戸時代から作られている。かつては「スボ」と呼ばれる麦わらを巻いていたという。主な材料はスケソウダラ、エソ、イワシ、アジなど。

ストローを一本一本外すと、表面が小さなギザギザ模様のかまぼこが姿を現す。その弾力が手にも伝わる。当然、口に入ればその弾力が歯ごたえとなり、練り物のつるんと滑らかな食感もある。やや塩気を感じるが、魚の味が濃厚とも言える。困ったのはストローを外すうち、いつそのこと丸かじりしたい！という衝動に駆られたことだ。意地汚い……いや、地元でもそれが美味しい食べ



道の駅昆虫の里たびら

長崎県平戸市田平町深月免521-3
☎0950-57-0144

[営]9:00~18:00 [休]12/31~1/3
[アクセス]西九州自動車道佐々ICから県道227号経由、国道204号で約20分



おいしい旅コラム 1

枕崎で見つけた！ クラシック節



鯉節はサイズによって値段が異なるが、1本1,512円~2,160円。シールの「お」は男節、「め」は女節を表す。削り節は1パック4gの7パック入り508円からギフトセット2,376円。すべて税込価格。通販あり

鹿児島県は薩摩半島の南端、枕崎市と云えばカツオの水揚げ量が豊富であり、そのため鯉節造りも盛んである。実際、枕崎市には鯉節製造業者が40数社あるという。その中であって、小さいながらも異彩を放つ鯉節工場がある。「金七商店」。本枯れ鯉節にこだわり、カツオの切り分け「生切り」をはじめ、その殆んど昔ながらの手作業で鯉節を造る。煮て(煮熟)、燻して(焙乾)、カビ付けと天日干しを繰り返して、と生のカツオが本枯れ鯉節になるまで5~6か月ほどかかる。



「ただ今、カビ付け熟成中です。静かに名曲をお聞さください」と言いたくなるような、今月のクラシックメニュー

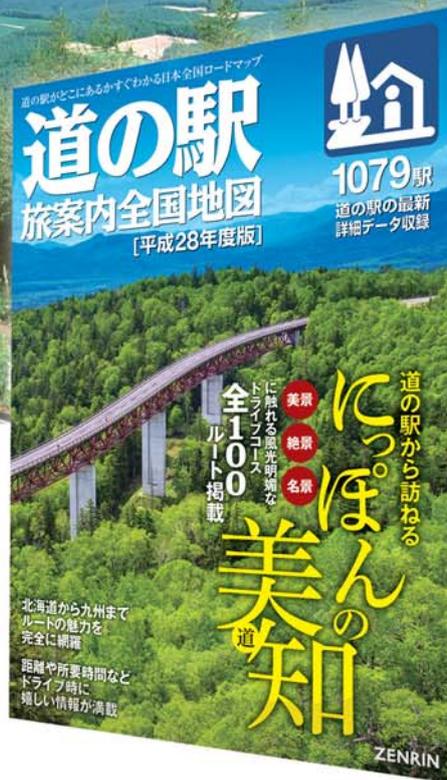
金七商店
鹿児島県枕崎市桜木町382 ☎0993-72-1894
[営]8:00~12:00、13:00~17:00
[休]日曜・祝日
<http://kaneshichishoten.jp/>

鹿兒島県は薩摩半島の南端、枕崎市と云えばカツオの水揚げ量が豊富であり、そのため鯉節造りも盛んである。実際、枕崎市には鯉節製造業者が40数社あるという。その中であって、小さいながらも異彩を放つ鯉節工場がある。「金七商店」。本枯れ鯉節にこだわり、カツオの切り分け「生切り」をはじめ、その殆んど昔ながらの手作業で鯉節を造る。煮て(煮熟)、燻して(焙乾)、カビ付けと天日干しを繰り返して、と生のカツオが本枯れ鯉節になるまで5~6か月ほどかかる。



今では生切りも機械で行う工場が多い中、あくまでも熟練者が分担で切り分ける手作業を貫く

まだ見ぬ景色を
知ることには美しい。



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28年度版]

■発行・制作・販売：株式会社ゼンリン
■監修：道路整備促進期成同盟会全国協議会

道の駅・書店
または、インターネット
(Amazon、ZENRIN Store) にて
好評発売中!

 **1079 駅** 定価 1,100 円 + 税
道の駅の詳細データを収録 

ロードマップ付きフリーマガジン

「道の駅」旅案内

北海道・北陸・中部・近畿・中国・四国・九州の道の駅で絶賛配布中のフリーマガジンです。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。全国に広がるフリーマガジン「道の駅」旅案内にご期待ください。



福岡からジェットフォイルで約1時間、そこには食材の宝庫壱岐島がある!!



Iki Iki サポートショップ

福岡・東京・大阪・三重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。



おいしい壱岐の食材を召し上がれ



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。骨でも切れ、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り濃厚です!生ウニを惜しげもなく載せたウニ丼はもちろん、ウニの炊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、マクロ...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合い。島の幸で乾杯!



壱岐豆腐

ずっしり、どっしり。
大豆の旨みもぎっしりと。

壱岐で古くから作られる島豆腐こと、壱岐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、酒造りに用いました。今夜は友人と、仲間と、恋人と、とこころ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。特に最近で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なりましょう。美味しい野菜料理のお店には壱岐野菜があります。

干物

鮮魚もいいけど、
干物で淡く攻めたいね!!

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

福岡市中央区

- 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
- 元祖博多塩ホルモン 萬六 TEL.092-733-4758
福岡市中央区渡辺通6-15-6
- 九州料理ぜんざい 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
- 串かつ屋 あげ丹 TEL.092-715-3325
福岡市中央区春吉2-2-26-1F

福岡市博多区

- 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.092-712-1500
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
- 博多 めでた屋 TEL.090-5932-8801
福岡市中央区渡辺通5-14-25 深町ビル1F
- 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
福岡市博多区中興坂町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.092-414-0245
福岡市博多区博多駅前4-10-1 2F

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
- 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

- 髭達庵 姪浜駅前店 TEL.092-885-4500
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
- Pastel TEL.092-847-1647
福岡市早良区小田原6-13-20
- ラーメン百千萬 TEL.092-863-9925
福岡市早良区飯倉5-21-24

美味をお店で食す

Iki Iki サポートショップ

福岡市東区

- 居酒屋ひでちゃん TEL.092-641-7560
福岡市東区箱崎1丁目39-20

福岡県糟屋郡

- 活魚 茂 TEL.092-935-6683
福岡県糟屋郡志免町府東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.0942-34-1338
福岡県久留米市蜷川町1-6

三重県津市

- eelasica TEL.059-253-6685
三重県津市大門29-27F1ビル2階

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

こてこ亭

- 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/>



ふらっと お便利ボックス



こんな旅、いいね！お便利

私はこの「ふらっと」のタイトルのように、フラットと旅に出かけることがよくあります。その理由は心のリセットをするためです。実父の介護生活と仕事の疲労で心が凝り固まった時は、本当にフラットと韓国へ一人旅に出かけ、地元の人々の生活にどっぷりと浸かって美味しい食事をして帰ります。今回の冬号にある糸島のカキ小屋、田川市の石炭歴史博物館、八女方面のあちこちと国内はバスハイクを利用していますが、大人数なのでどうしても窮屈です。やはり一人でフラットがいいですね。ファンクラブに入会して外国の友人を案内する時に備えたいです。

(福岡県久留米市 久美さん)

「ふらっとと編集室」すまじと日常生活に疲れを感じたら、フラットと気の向くまま旅に出てみる。そんなお気持ち、とてもよく分かります。介護とお仕事、大変でしょうが旅でリフレッシュして頑張ってくださいね。

身近にある魅力、再発見！

地元である田川でも知らないことが多いのですが、冬号特集を見ると「そうなんだ〜」という新たな発見がありました。行ったことのある道の駅でも知らなかったメニューもありました。次回、帰った時は食べたいと思います。

(沖縄県大宜味村 史彌さん)

料理あをぎりは、結婚する時の両家顔合わせで訪れたお店なので、掲載されている記事を見て、少し嬉しく、そして懐かしく感じました。

(大分県佐伯市 梨沙さん)

八女にはよく遊びに行きますが、旧大内邸が故大内順子さんゆかりの家とばかりも知りませんでした。今度行ってみます。世界遺産に登録された大牟田もぜひ、記事にしてくださいね。

(福岡県大牟田市 奈穂子さん)

表紙の写真、糸島の「古材の森」は通りを通過するだけでした。中が古風なお店になっているとは驚きです。地元にながら気がないなんて、灯台下暗しです。

(福岡県前原市 のり子さん)

時代に合わせて古き良きものを上手に活かし、当時の歴史を感じながら食事ができる空間、とても素敵だと思います。身近な空き家ももっと今後上手に活かされれば無駄にならないのかな〜と思いました。

(福岡県上毛町 貴子さん)

特集で紹介されていた旧邸の数々、とても素敵ですね。何でも取り寄せできる時代ですが、その土地に足を運んで、実際に建物の歴史を感じることも、雰囲気を楽しむことが、食事をより一層おいしくしてくれると思います。また出かけたイスポットが増えました！

(福岡県飯塚市 猛さん)

「ふらっとと編集室」古民家カフェレストラン、ギャラリーなどは人気ですね。古民家を持っているところが増えたりとした、懐かしい雰囲気が魅力なのでしょう。地方の空き家の有効活用にもなっていますね。

この道の駅のことが好き

やっぱり野菜は採れたての野菜に限りません。道の駅くるめでは漬物の漬け方レシピを紹介しており、参考になります。新鮮な野菜は最高ですね。

(福岡県久留米市 多美子さん)

今回は「道の駅松浦海のふるさと館」寄ってきました。新鮮な魚がたくさん、イキイキとしたイカ、夕食に使えるお惣菜、また小腹がすいて、ケーキもちよこ〜と一個なんて色々ちよこ〜と買いました。

(長崎県佐々町 薫二子さん)

道の駅めぐりにはまっています。現在、福岡・佐賀・長崎の道の駅はすべてクリア。熊本から宮崎、大分、鹿児島方面は一度に行けないので、ポチポチ回っています。一年に数回必ず行くところが「道の駅原鶴」です。柿が好きで柿の季節はほぼ休みごとに出かけています。店の中に入ると柿がずらりと並んでいて最高です。

(佐賀県小城市 さよ子さん)

宮崎市から串間市にかけての海岸線はきれいですね。また、道の駅フェニックスからの眺めも長く、マンゴーアイヌなど、美味しいものがありますよ。

(熊本県熊本市 等さん)

おいしい旅コラム 2

枕崎でほろ酔い 明治の酒蔵見学



大正3年に造られたコルニッシュボイラー。福岡県の飯塚で製造され、その価格は家1.2軒分買えるほどだったという

みの試飲。むろん、ハンドルキーパーアキだが、明治の酒蔵で焼酎造りの奥深さに触れつつ、飲む焼酎はやはり、美味しい！

経節の枕崎市で次に訪ねたのは「薩摩酒造花渡川蒸溜所 明治蔵」。芋焼酎「さつま白波」の銘柄で知られる薩摩酒造の発祥の工場であると同時に、明治時代の焼酎蔵を利用した焼酎酒造資料館でもある。明治という時代らしい豪壮な造りの酒蔵に入ると、そこから百年前の焼酎造りの世界へ。芋洗いの桶やたらい、見るからに重そうなお突き白などの用具が並ぶ。

焼酎は清酒と違い、蒸溜酒である。その蒸溜方法も時代や地域で異なるらしい。鹿児島独特の蒸溜方法である「ツブロ式蒸留器」。冷却器の周辺に凝縮液が集まって排出される仕組みで、大正時代初めまで主流だったという。展示品の圧巻は昭和38年まで実際に使用していた石灰ボイラー。まるで蒸気機関車のボイラーのようだ。

焼酎造りの歴史を学んだ後は、お楽し



Present

ふらっとファンクラブ
限定プレゼントを見つけた！
詳しくは12ページ

薩摩酒造花渡川蒸溜所 明治蔵
住鹿兒島県枕崎市立神本町26 ☎0993-72-7515
[営]9:00~16:00 [休]12/31~1/1 [料]無料
<http://www.meijigura.com/>

お楽しみはやっぱり試飲!

▲仕事休みに唐津市肥前町の沖にある「道の駅鷹ら島」へドライブしました。(風が強くて非常に寒かったです)道の駅で寒そうにタバコを吸っている、年配の職員の方がカキ小屋の中から「こちらへ来て火に当たらないですか」と声をかけて頂きました。ふらっととドライブに来ただけに、嬉しかったです。鷹らは風景が好きでよく行きます。海と橋の風景は良いですね。
(佐賀県唐津市 満男さん)

▲「ふらっと編集室」道の駅にはその土地の特産物が豊富で、それが魅力ですが、人情もまたいいですね。鹿児島県霧島市の英樹さんからは「雲仙ご高菜のように生産地が限定されているのも魅力だ」とお便りをいただきました。その土地に行かないきゃ手に入らないだから行くんですね。

九州外に住む方のお便りから

▲今年も1月1日から里帰り。博多まで夜行バスで息子と二人で帰ってきました。早速両親と道の駅でゆつくり休憩して昼食。その後、お土産や九州の美味しいものを息子に教えながら楽しみました。九州弁を聞きながら、故郷はありがたいと思いました。
(埼玉県入間市 康明さん)

▲「ふらっと」は道の駅で見かけると、必ず手にして読ませて頂いています。今回は「道の駅上天草さん」で「どっちもか丼」のメニューを頂きました。記事に書かれていたようにポリウムがあり、美味しかったです！
(京都府舞鶴市 由紀さん)

▲「ふらっと」を楽しみにしています。今回は「歴史を刻み想いを宿す名邸で楽しむ休日ランチ」が良かったです。ぜひ行ってみたい♡1月は天草の方で車工ヒ、竹崎力二を買ってきて食べました！
(東京都 慶子さん)

▲3年連続で年末に九州へ登山に行っていますが、今回は大分県を満喫してきました！由布岳、きれいでした！温泉も良くて地鶏丼も食べましたが、洞門そばは食べたいなかつたので、ぜひ食べてみたいです。「ふらっと」で現地の情報を仕入れて活用しています。人の少ない温泉情報(秘湯)を教えてください！湯布院も別府もすごい人でびっくりしました。
(岐阜県岐阜市 かな子さん)

▲「ふらっと編集室」他にも九州沖縄以外の地域の方からお便りをいただいています。岐阜県のかな子さん、九州には安くて地元の人しか来ないような秘湯がたくさんありますよ。ふらっとでも秘湯特集、組んでみたいです。

ふらっとの魅力をあなただけに

▲「ふらっと」大好きで、道の駅で探すのですが、どこに行っても置いてあるわけではなく、探すのも宝探しみたいで楽しいです(笑)もっとたくさんさんの場所に置いてほしい！
(大分県大分市 瑠美さん)

▲「ふらっと編集室」ふらっとは年4回、3・6・9・12月25日に発行しています。基本的には九州沖縄の道の駅のほぼ全駅に配布していますが、駅によっては配布数が少なかったり、配布して1週間でも無くなったりしています。いったん、夏号をお休みしますが、秋号でリニューアルし、道の駅に配布する部数を増やすことも検討しています。しばらくお待ちください。

●ふらっと編集室より

皆さんからのお便りでよくあるご質問に「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・パーキングエリアに代わるドライブ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。二本の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。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。

「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
(株)チームふらっと



ふらっとのからのお知らせ

夏号休刊のお知らせ 秋号でリニューアルへ

「ふらっと」が創刊してこの春号で5周年を迎えました。小さな無名の媒体として誕生し、道の駅の駅長や読者の皆様の温かな励ましを受け、今日まで歩みを重ねてきました。心から感謝申し上げます。

さて、突然ではありますが、次号夏号をお休みすることにしました。現在、新たなスタッフと共に、秋号で少しかりリニューアルする準備を始めています。道の駅と地域はもちろん、地域の食にも力を入れた誌面作りを目指します。

また、年間購読会員の皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、購読期間が1号分延長になりますので、改めて個別にお知らせをいたします。

ちょっと長い夏休みが明けたら、秋号で戻ってきます。また、その間の「チームふらっと」の活動は公式サイトでのFacebook Pageでも随時アップしていきます。どうぞ、「ふらっと」をお忘れなく！そして秋号でまたお会いしましょう！

ファンクラブ・年間購読会員限定プレゼント

薩摩酒造花渡川蒸溜所 明治蔵
鹿児島島の杜氏と職人技セット 4名様



芋焼酎
「南之方(みなんかた)」15合瓶
さんま燻製50g
5年熟成の魚醤120mlをセットで。

●応募方法／はがきに住所・氏名・電話番号を明記の上、下記までお送りください。

〒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 会員限定プレゼント係

差し上げます!

道の駅&産直所からのプレゼント!

<p>道の駅鹿島/佐賀 A のりドレッシング・七浦れもんジュレセット</p> <p>道の駅鹿島のオリジナル商品。一番摘みの有明海苔を使用したドレッシングと地元七浦地区産のレモンの果汁と果肉入り調味料です。</p>	<p>道の駅童話の里くす/大分 B 魔法タレ・万能タレセット</p> <p>道の駅童話の里くすのオリジナル商品「おばあちゃんが作った魔法タレ」と「高校生が作った万能タレ」をセットで。</p>	<p>道の駅ゆ〜ばるのじり/宮崎 C チョウザメにぎり膳ご招待</p> <p>道の駅ゆ〜ばるのじりのチョウザメにぎり膳1名様分ずつ2名様に無料サービス。ここでしか味わえないメニューをどうぞ!</p>
<p>道の駅川辺やすらぎの郷/鹿児島 D ヨーグルト3種 12個入りセット</p> <p>道の駅川辺やすらぎの郷の自家製ヨーグルト3種、それぞれ4個を入れたセットで。クール便でお届けします。</p>	<p>道の駅竹田/大分 E 飲季節のジャム2本</p> <p>道の駅竹田で販売している地元のジャムを2本入りで、内容は抽選時期(5月末)に出るジャムになります。(写真はイメージ)</p>	<p>年間購読会員・ファンクラブ限定プレゼント</p> <p>薩摩酒造花渡川蒸溜所 明治蔵 鹿児島島の杜氏と職人技セット</p> <p>詳しくは12ページをご覧ください。</p> <p>ご応募はふらっとの年間購読会員様、ファンクラブ会員様限定となります</p>

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.21春号の感想をぜひお寄せ下さい。

■応募締切/平成28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!!**

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

もれなく差し上げます!

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	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 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 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	大分 道の駅 原尻の滝	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 鹿島	レストラン不可
福岡 道の駅 歌遊舎ひこさん	レストラン不可	佐賀 道の駅 桃山天上市	レストラン可	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 青雲橋	レストラン可	鹿児島 道の駅 たるみず	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 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 たちばな	レストラン不可	佐賀 道の駅 吉野ヶ里	レストラン不可	熊本 道の駅 鹿水	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 酒谷	レストラン可	沖縄 道の駅 山川港活お海道	レストラン可
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 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 歌遊舎ひこさん	レストラン不可	長崎 道の駅 みずなし本陣かた	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 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 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 宇土マリーナ	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	沖縄 道の駅 道の駅	レストラン可
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 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	沖縄 道の駅 道の駅	レストラン可
福岡 道の駅 みやま	レストラン無	長崎 道の駅 松浦海ふるさと館	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 童話の里くす	レストラン可	宮崎 道の駅 北方よつちみろ	レストラン不可	沖縄 道の駅 道の駅	レストラン可

※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含引換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。

※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。 ※2016年3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。

予約・申込は **中央予約センター** 0120-30-5543 **オリックス自動車**
平日/8:00~20:00 土曜・祝日/8:00~17:00