

道の駅・産直所と「地宝」の魅力発掘誌

# ふらっと



(一社)九州・沖縄道の駅ネットワーク協賛

ふらっと  
2018年・秋号  
**TAKE FREE**  
**Vol.30**  
価格0円

*The another tour of  
visiting the churches  
in Fukuoka and Saga.*

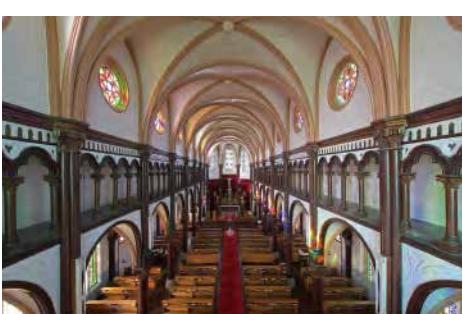
もうひとつ  
の教会  
巡りの旅へ



撮影地/福岡県大刀洗町

# 福岡・佐賀の教会を訪ねて 知られざるキリスト教秘話

今年7月、長崎と天草地方の潜伏キリスト教関連遺産が世界文化遺産に登録された。誰もが「キリスト教」や「教会」で長崎を連想する。しかし、実は他にも長いキリスト教史を持つ地が九州にある。



聖歌隊席から見た内観。内部は三廊式で、身廊部の壁面は三層式成す  
※写真は役場提供。内部の写真撮影禁止



福岡県三井郡  
大刀洗町



【営】9時～17時(11/11～3/20は16時)  
【料】大人300円、中高生150円、小学生100円  
長崎県有形登録文化財

小さな入江に建つ堂崎天主堂。現教会は明治41年(1908年)に献堂。ペルー神父が設計し、大工の鉄川与助が建設に加わった。五島初の洋風建築とされている。堂崎はカトリック禁教が解かれた後、明治10年(1877年)に五島で最初に司祭が常駐した地である。外観は赤レンガ積みのゴシック様式だが、内部は木造である。資金は神父の故郷フランスからの援助と、信者たちの浄財で賄つたという。教会の入り口が集落からの道に背を向け、海に向いているのは、対岸の信者たちが小舟に乗つてミサに参列していたからだ。

現在はミサが行われる一方、「堂崎天主堂キリスト教資料館」になっているが、敷地でもキリスト教禁教時代から明治時代以降までの約300年に渡る「歴史」をたどることができ。教会脇の石段の上には一枚のレリーフを設置。五島の第18代領主宇久淡路守純定が西洋医療による治療を受け、快癒したことでイエス会のルイス・アルメイダと通訳のロレンソ了齋を招いた。その場面が描かれている。時

## 福江島 堂崎天主堂

†長崎県・五島の教会



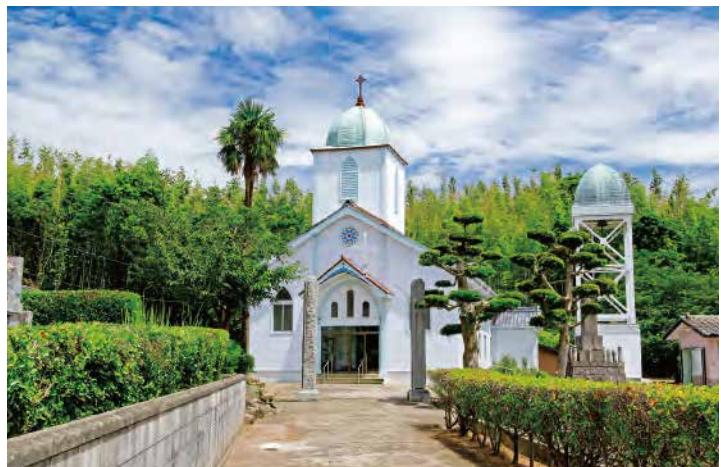


馬渡島の現在の人口は約300名。そのうちカトリック信者は約160人とまさに半数

佐賀県唐津市  
馬渡島



アルバン神父と牧山和人さん



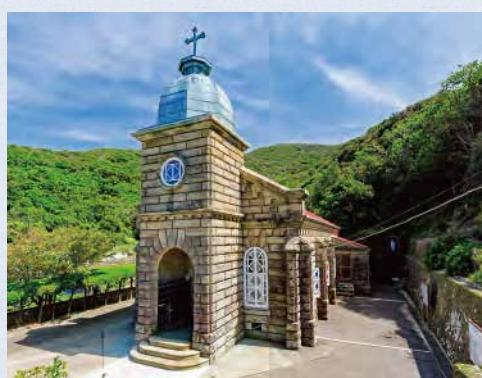
明治18(1885)年、平戸・紐差天主堂として建った木造のバジリカ様式の教会。移設には鉄川与助が監修したという



教会入口の聖水盤。入堂の際や帰る際に指を浸し、十字を切る

# 長崎の島から玄界灘の島へ 祈りの場を求めた信者たち

島の住民の半数はカトリック教徒の島がある。島の住民  
ほぼ全員がカトリック教徒の島がある。潜伏キリストンの  
末裔が暮らす島々。それが玄界灘に浮かぶ。



上:ドーム型屋根は当初の建設設計画にはなかったという。完成間際に塔屋を設けた 左上:カトリック復帰後に整備された共同墓地(立入禁止) 左下:控え壁で側面を支え、強度を増す工法が取られている

上五島の頭ヶ島は無人島であったが、19世紀に病人の療養地となり、そこへ長崎外海の潜伏キリストンが移住してきた歴史を持つ。頭ヶ島天主堂は、明治43年(1910年)に鉄川与助の設計で建造が始まり、大正8年(1919年)に完成の日を見た。島の近傍で産出される砂岩を用いた粗石積工法で、外観は力強い印象を与える。しかし、内部は教会としては珍しいほど明るく、女性的な柔らかい雰囲気をたたえている。グレーを基調とした折上天井には白い椿やピンクの模様のレリーフが施されている。頑丈でありながら優しい雰囲気に包まれる教会を、鉄川与助の思いをそこに見ることができる。

## 上五島 頭ヶ島天主堂





もうひとつの  
教会巡りの旅へ



**カトリック呼子教会**

住 佐賀県唐津市呼子町  
殿ノ浦 1868-1  
間 0955-82-3126



教会は昭和40年代後半に増築されたとされる。傍らに「ファティマの聖母」が立つ



港へ戻る道を間違え、偶然見つけた教会の共同墓地。信者たちがここに眠る



**道の駅桃山天下市**

住 佐賀県唐津市鎮西町名護屋1859  
間 0955-51-1051  
営 9:00~18:00 休 1月1日~1月3日

佐賀県唐津市  
呼子町

建築であり、尖塔アーチ型の窓や玄関口、後方の八角形に突出した部分が洋風建築らしさを見せる。最初の創建から既に140年近く。海を渡ってきた信者の末裔も移設再築の指揮は鉄川与助が執った。教会は屋根瓦を載せた切妻屋根の木造

建築で、尖塔アーチ型の窓や玄関口、後方の八角形に突出した部分が洋風建築らしさを見せる。最初の創建から既に140年近く。海を渡ってきた信者の末裔が、同じく離島から来た教会を今も大切に守り続いていることは馬渡島と同じである。

のようだった。事前連絡なしの訪問だから仕方がない。何より、教会は信者の祈りの場

でら分ほどの呼子教会に寄り道。この教会は馬渡島にあつた教会を移設したのは先述の通り。管轄するカトリック福岡司教区の唐津教会の神父からは、向かいの修道院に尋ねれば中も見られるかもしだいと言われたが、生憎留守

代々に受け継いで、  
人も教会も海を渡り、

であり、観光施設ではない。それをわきまえた見学が必要だ。原則、どの教会も内部撮影を禁じているのもそのためだ。

呼子教会は「馬渡島天主堂」として明治15(1882)年ごろ建設されたもの。

呼子の信者は明治42(1909)年に、長崎の平戸島から移り住んだ6家族40人が始まりだという。仮の聖堂で祈りを捧げていたが、ようやく馬渡島の旧教会が移設され、本格的な教会を持つことができた。島からの資材搬出には呼子の信徒が総出であたり、船で運んだという。ここで移設再築の指揮は鉄川与助が執った。



この弾圧で明治政府は欧米から強い批判を受け、禁教を解くきっかけになった。牢屋跡は「牢屋の窄殉教地」となり、殉教記念教会堂が建てられ、堂内中央部の床が色分けされている。その広さは12畳。牢屋の悲劇を伝えるためだ。毎年10月最終日曜には殉教祭が厳かに行われる。



**Tour Information**

「長崎と天草地方の潜伏キリシタン遺産」は久賀島、頭ヶ島などの離島群に集中し、個人旅行で回るのは少々難しい。そこでJR九州と九州商船では列車と船の旅をセットにした1泊2日のツアーを企画。秋は10月13日、11月9日出発。2名1室4万1千円(税込)。

**[申込・問合せ]**  
JR九州長崎駅(旅行の窓口)  
095-822-4813

# のどかなフレーヴの里で実りの季節を満喫

福岡県、うきは

耳納連山と筑後川の間に雄大な平野が広がるうきは市。  
一帯には果樹園や水田、茶畑といった昔と変わらぬ農村風景が広がり、  
筑後吉井では、白壁土蔵と水路に囲まれた歴史ある町並みに出合うことができる。  
秋風に吹かれながらのんびりとペダルを漕いで、穏やかな休日を過ごしてみよう。



## ウキハコ

道の駅うきはの敷地内に2018年4月にオープンした交流施設。木の温もりを感じる館内は授乳室を備えた休憩施設として利用でき、季節ごとの展示やイベントなども随時開催している。不定期で企画されるオリジナルの体験型ツアーも楽しみ。



住 うきは市浮羽町山北733-1 ☎ 0943-74-3474  
営 10:00~17:00 休 第2火曜日(祝日の場合は翌日)

## Information

### レンタサイクル

料 金 1日:1,000円 ※道の駅うきはで買い物をすれば500円 OFF (レシート確認)

電動アシスト自転車



時 間 10:00~16:30

休 み 第2火曜日  
(祝日の場合は翌日)

問 合 セ ウキハコ

電 話 0943-74-3474

<https://ukihaco.jp/>

## Le Sucre (ル・シュクル)

ショーケースに並ぶのは、旬のフルーツを使った色とりどりのスイーツ。ドリンクメニューもあり、地元の養鶏場ゆむたファームの卵や松野牧場の牛乳など、こだわり抜いた素材で作ったミルクセーキ(450円)は、スッキリとした甘さで後味も爽快だ。渴いた喉を心地よく潤してくれる。



住 うきは市浮羽町浮羽289-8 ☎ 0943-77-7090 営 10:00~20:00  
休 木曜日(祝日の場合営業) 料 イチジクタルト380円、スムージー450円ほか※各税別

## 居蔵の館

白壁土蔵の風情ある町並みが残る吉井町。その中でもひときわ重厚な佇まいを見せる「居蔵の館」は明治末期に建てられ、大正初期に改築されたもの。神棚の置かれた吹き抜けの座敷や箱階段、“うだつが上がらない”の語源で富の象徴といわれたうだつなど、館内は見どころでいっぱいだ。



住 うきは市吉井町1103-1 ☎ 0943-76-5777 営 9:00~16:30  
休 月曜日(祝日の場合翌日) 12/29~1/3 料 無料

## ぱんのもっか

焼きたてパンの香りに満たされた店内には、80~90種類が賑やかに並ぶ。小麦の美味しさを感じるハード系や、子供も喜ぶ総菜パン、季節のフルーツを盛り込んだデニッシュなど実に多彩で、あれもこれもとつい手が伸びてしまう。店内奥にはテラス席もあり、イートインも可能だ。



住 うきは市吉井町1127-5 ☎ 0943-75-3303 営 9:00~18:00(パンがなくなり次第終了) 休 月曜日・第2火曜日 料 ぱうしばん100円、もっかのトロト150円、クロワッサン160円、いちじくのデニッシュ280円ほか※各税込

## 足湯

うきは市役所の敷地内にある足湯。ほんのり黄褐色を帯びた丁度良い湯加減が満たされており、誰でも無料で利用可能だ。小さな看板があるだけの知る人ぞ知る穴場スポットで、そこで出会う地元のおじいちゃんおばあちゃんとの語らいも楽しみ。疲れた足をじんわりと癒してくれる。



住 うきは市吉井町新治316 ☎ 0943-75-3111(うきは市役所)  
営 9:00~18:00 休 なし 料 無料



## 道の駅うきは

“フルーツの里”うきはらしく、産直所内は梨、ブドウ、桃、柿など季節の果物でいっぱい。フルーツ以外の農産物も豊富で、年間を通じて旬の食材であふれている。食育ソムリエ資格者のスタッフが常駐しており、素材の選び方や調理法などをアドバイスしてくれるので相談してみよう。



住 うきは市浮羽町山北729-2 ☎ 0943-74-3939  
営 9:00~18:00 休 第2火曜日(祝日の場合翌日)



(行こうよ♪)

2018みつせ高原キャンペーン!

# Mitsuse

12/31(月)  
まで開催



(美味しい♪)  
そば街道 7店



カフェ 7店

//Check!//

豪華賞品が当たる!  
スタンプラリー実施中!

福岡市に隣接する佐賀市みつせ高原のお店・施設3~5軒でお食事・お買い物。

スタンプを押して応募すれば、

10,000円相当の共通割引券をはじめ、各店の自慢の商品が抽選でもらえるよ!

まずは加盟店でキャンペーンブック  
(無料)をお受け取りください。

※道の駅大和そよかぜ館でも配布しています。



レストラン 11店

(うれしい♪)  
直売所・ショップ 10店



その他 12店

主催:みつせ高原キャンペーン実行委員会

協賛:古湯・熊の川温泉地活性化運営委員会

協力:佐賀市、佐賀市観光協会、佐賀市北商工会、西日本新聞社、サガテレビ

お問合せ:佐賀市三瀬支所・総務・地域振興グループ ☎0952-56-2111(代) 平日/8:30~17:00

詳しくは、公式HPへ [www.mitsuse-kogen.jp](http://www.mitsuse-kogen.jp)



# 美味しい道の駅



## 道の駅

## ペリ

長崎県／道の駅彼杵の荘

## くじらの炊込みご飯だご汁セット

コリッとした歯ごたえがアクセント

### 地域に根ざした郷土の味覚

長崎県は歴史的に捕鯨の盛んな地域で、現在でも鯨の消費日本一であり、食文化に鯨が深く根付いている。東彼杵町は江戸時代より鯨の集積基地として栄え、各港の捕鯨船から水揚げされた鯨はこの地で解体され、九州各地へと運ばれていた。

そのような歴史から東彼杵町では鯨料理が郷土の味として親しまれしており、「道の駅彼杵の荘」の食事処でも鯨肉を使った料理を提供している。『くじらの炊込みご飯だご汁セット』の炊込みご飯とだご汁に入れられるのは、イワシクジラやニタリクジラの湯かけ鯨。湯かけ鯨とは背中の皮部分を水洗いして塩を落とし湯引きしたもので、長崎ではポピュラーな食べ方だそう。

軽く湯がくことで余分な脂を落とし、臭みを抜くことができる。コリコリとした食感が楽しく、具材の味がしつかりと染みこんだご飯の中で、程よいアクセントになってくれる。だご汁も大きめにカットされた根菜やコンニャクなどがあつぶり入っており、食べ応えも十分だ。



### 道の駅彼杵の荘

長崎県東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷747-2  
☎ 0957-49-3311

[営]物産館7:00~18:00 食事処9:00~17:00(食事11:00~15:00) [休]1/1~3  
[アクセス]長崎自動車道東そこのぎICから約1分



東彼杵町は茶処としても有名。無料サービスのお茶にもそのぎ茶を使用している

物産館には地域のお土産や地元農産物のほかに鮪肉の販売コーナーも常設。湯かけ鯨以外にも、様々な部位の鯨肉を取り扱っている。年配者にとっては懐かしの味。若い世代にとっては新鮮で未知なる味覚。足を運んだ機会にはぜひ体験してほしい。

# 四季ご膳

季節の地元野菜をふんだんに手作りの温もり染みる品数豊富な和食膳

嘉瀬川ダムのダム湖畔に建ち、佐賀市富士町を始めとした地元農産物が揃う「ダムの駅富士しゃくなげの里」。その館内にあるレストラン風樹には、うどんなどの気軽に楽しめる佐賀牛・肥前さくらポークなど佐賀県が誇るブランド食材を使用した料理まで幅広いメニューが揃っている。

数あるメニューの中でも地元産の素材に強いこだわりを見せるのが「四季ご膳」。マス目に区切られた器に9品の田舎料理が盛り込まれており、内容は仕入れにより変わるが、しっかりと下ごしらえされダシと素材の美味しさを感じられる煮物など、どれも丁寧に手作りされている。それらに使われる野菜の多くを施設内の産直所から仕入れているため、自ずと旬の味覚を味わうことができるというわけだ。また、ツヤツヤのご飯は富士町産。しかも、おかわり自由というのが嬉しい。標高が高く



嘉瀬川ダム完成の際に水没した集落の思い出を記録した写真パネルコーナー



ダムの駅富士しゃくなげの里  
佐賀県佐賀市富士町畠瀬1-31  
0952-58-3200

[営]9:30~17:00 [休]第2水曜日 [アクセス]長崎自動車道佐賀大ICから国道263号経由、国道323号で約20分



四季ご膳1,250円(税込)。野菜たっぷりのヘルシーな内容で少しづつ様々な味が楽しめると女性の人気が高い。内容は季節によって異なる。※要予約

寒暖差の大きい富士町で育った米は、小粒ながらもうま味が強いと評判だ。

「海鲜丼」だって負けでいい。有頭エビやウニ、イクラなど「スター」はないが、海鲜丼定番選手はきちんと揃っている。メンバー9人、もとい9種が並んでこちらは税込み800円。ありがたい。数にも限りがあるので、お早めに。

「海鲜丼」だって負けでいい。有頭エビやウニ、イクラなど「スター」はないが、海鲜丼定番選手はきちんと揃っている。メンバー9人、もとい9種が並んでこちらは税込み800円。ありがたい。数にも限りがあるので、お早めに。



道の駅やよい  
大分県佐伯市弥生大字上小倉898-1  
0972-46-5951

[営]8:30~17:30 [休]1/1 [アクセス]東九州自動車道佐伯ICから県道36号、国道217号経由国道10号で7分、またはICから県道219号経由国道10号で7分

# 海鮮丼弁当

山の駅で鮮魚たっぷり海鮮丼弁当に舌鼓を打つ

大分県南部の佐伯市はその中心部が海に面し、豊後水道の豊富な漁獲高を背景に「東九州伊勢えび街道」「佐伯寿司海道」そして「日豊海岸ぶんご丼街道」とグルメキャンペーンを打ち立てる。一方、同じ佐伯市でも「道の駅やよい」は番匠川の流れる山側に位置する。もちろん、山には山の幸があり、山の幸や川魚を使った食も豊富だ。しかし、やはり海の幸もほしい。

そんなわがままに応えるかのごとく、海鮮丼と握り寿司の弁当が6月から登場した。土日祭日の限定販売だが、道の駅のすぐ近くにある「佐藤鮮魚」の主人が作っている。主に鶴見魚市場で仕入れた新鮮なネタを使い、「特選海鮮丼」に至っては採算が合うのかと思うような豪華な内容だ。何せ、カンパチ、アジ、サケ、イカなどの定番が2切れずつ、中央にはカズノコ、有頭エビ、ウニ、イクラ…。数えたら11種もの魚介が鎮座していた。それで税込み千円。いや、恐れ入った！



手前が「特選海鮮丼」、奥が「海鮮丼」。「にぎり寿司盛り合わせ」は580円。具はその日の仕入れや季節によっても変わる

# 宮崎マンゴーリングケーキ

芳醇な完熟マンゴーの香り広がる  
道の駅限定のスペシャルスイーツ

日南海岸を代表する景勝地、鬼の洗濯板を見下ろす堀切岬。海沿いには展望デッキが設けられ、水平線がゆつたりと弧を描く壮大なロケーションが目の前に広がる。県道377号沿いのフェニックス並木が南国ムードを盛り上げる、宮崎ドライブでは外せない絶景スポットだ。

ここは地場産品を使ったオリジナルグルメやお土産が充実していることで知られており、中でも高い人気を誇っているのが地元、青島のマンゴー農家の協力を得て開発された『宮崎マンゴーリングケーキ』。ブランド農産物として高値で取引されている、宮崎県産完熟マンゴーの規格外品を有効活用。ピューレに加工して生地に練り込んで。しっとりとした食感が印象的で、口の中でハラリとほどける纖細な柔らかさ。完熟マンゴーならではの豊かな香りが広がり、染みこませたカラメリソースの上品な甘さが絶妙なバランスとなっている。

パッケージデザインも高級感が感じられる仕上がりで、気の利いたお土産として喜ばれること間違いなし。「道の駅フェニックス」でしか手に入らない限定品なので、立ち寄った際には迷わず手に入れたい一品だ。



**道の駅フェニックス**

宮崎県宮崎市内海381-1  
☎0985-65-2773

[営]8:30~18:00 [休]なし [アクセス]宮崎自動車道宮崎ICから国道220号経由、県道377号で約30分



宮崎マンゴーリングケーキ1,080円(税込)。軽く冷やして食べるのもオススメ

甘み、うま味の後に辛さがピリリ！  
料理にも活躍の万能ドレッシング

# 島とうがらしドレッシング

島とうがらしは、泡盛に漬けたコーレーグスなどで知られる沖縄では定番の香辛料。九州などで一般に出回っているタカノツメよりも小ぶりでブツクリと丸く、辛さは強烈だ。これを使ってドレッシングに仕上げたのが『島とうがらしドレッシング』。地元沖縄の味噌醤油醸造元、赤マルソウが手がけた商品で、リピーターも続出しているという話題の一品である。島とうがらしをベースにしているので、いきなりガツンと辛みが来るのかと思いきや、最初に感じるのは甘みと酸味。さらにコチュジャンのコクとうま味が広がり、後から辛さが追いかけてくる。サラダにピッタリなのはもちろんのこと、パン・パンジー、ピザにも合い、焼肉のタレとしても使える。またエビチリや沖縄のローカルフード、タコライスといったようにアイデア次第でレシピが無限に広がる万能調味料だ。

さて敷地面積9千坪の『道の駅いとまん』は、



**道の駅いとまん**

沖縄県糸満市西崎町4-20-4  
☎098-987-1277

[営]遊食来9:30~19:00(店舗により異なる) うまんちゅ市場9:00~19:00 お魚センター10:00~19:00  
[休]なし [アクセス]那覇空港から国道331号で約20分



島とうがらしドレッシング560円(税込)。鮮やかな色あいも食欲をそそる

沖縄県下最大の道の駅。広大な敷地の中に「ファーマーズマーケットいとまん うまんちゅ市場」や「お魚センター」「糸満市物産センター」遊食来(ゆくら)が並ぶ。糸満物産のテーマパークで、沖縄の食を満喫しよう。

# 嘉穂牛ローススライス

隠れたブランド牛の旨さに思わず頬がゆるむ幸せ

嘉麻市は筑豊地方南部にあり、飯塚市や田川市などに隣接する旧炭鉱町。しかし、旧碓井町には地元出身の画家織田廣喜の美術館があることから、「全町美術館構想」を展開し、「道の駅うすい」も平屋の美術館というイメージで設計されている。そして嘉麻市のブランド牛「嘉穂牛」の販売に力を入れている。駅開業の際に牛肉は黒毛和牛の「嘉穂牛」だけを取り扱うという市の熱意があった。

あまり聞きなれない名前だが、西日本地区的食肉品評会で「金賞」受賞の経歴を持つ。もともと嘉麻市は畜産業が盛んでもあった。現在は3軒ほどではあるが、駅では「要牧場」ともミート」の肉を中心に販売している。これから季節ならすき焼き用のローススライスがお勧めだという。実際、すき焼きにして食べると、思わず「うまい」と相好を崩してしまった。脂があつさりとして、甘さがある。サシの入りを強調するブランド牛もあるが、それでも場合によつては胃に重い。嘉穂牛にはそれがない。赤身の柔らかさが際立ち、冷めたすき焼きを温め直してもなお柔らかい。これは絶品だ。嘉穂牛、侮れないブランド牛。道の駅にはそうした発見があるから楽しい。



## 道の駅うすい

福岡県嘉麻市上臼井328-1  
☎0948-62-4400

[営]9:00~18:30 [休]1/1~4  
[アクセス]州自動車道福岡ICから国道201号、八木山バイパス、国道200号経由、県道90号で約50分



特上ローススライスは100g当たり798円(税込)※価格は変動あり

道の駅オリジナル焼酎登場!  
親しき友とまずは一献!

# 本格安納芋焼酎 蜜乃一献

みつのいっこん

近年、道の駅のオリジナルブランド商品を見かけるようになつたが、「道の駅松浦海のふるさと館」は道の駅商品開発に熱心な駅のひとつ。弊誌でも以前紹介した「玉ねぎカレー」「生ハム感覚の「しめ鰯」など、道の駅ブランドを生み出している。そして、つい「焼酎を作りましたよ!」の一報が! ジャムやドレッシング、カレーなら道の駅でよく商品開発されるが、焼酎とは。

もちろん、焼酎を醸造したのは佐世保市の老舗蔵元「松ヶ枝酒造」だが、原材料は道の駅直営農場で栽培した安納芋。ねつとりと蜜のようないい、あの安納芋である。そのため名前も「蜜乃一献」だ。送られてきた焼酎の封を開ける。芋焼酎の匂いはあまりない。早速水割りで飲んでみる。意外なほどさらりとした口当たり。

安納芋の甘さが姿を変え、上品な味わいになつていて。飲みやすい。後味もさりと軽い。



## 道の駅松浦海のふるさと館

長崎県松浦市志佐町庄野免226-30  
☎0120-062-004

[営]7:00~19:00 [休]無休 [アクセス]西九州自動車道唐津伊万里道路南波多谷口ICから県道297号経由、国道204号で約40分



「蜜乃一献」720ml(4合)2,000円(税込)

気になって「松ヶ枝酒造」を調べてみると、これまで全国新酒鑑評会金賞や福岡国税局鑑評会6年連続優等賞受賞、そして本格焼酎の部でも本年度2年連続金賞受賞となる。確かに酒蔵とのコラボで美酒ができたわけだ。さて、友を呼んで一献傾けよう。









