

# みやまの 旅

みやまのいいところ。

Miyama

# みやまの旅

福岡県みやま市。

正直、このまちのこと

あまり知りませんでした。

何があるんだろう？

そう思いながら

ふらりと歩いてみると

四季折々の表情を見せる美しい自然。

恵まれた土壌が育んだおいしい作物。

歴史ロマンを体感する史跡や文化財。

古くから伝わるものを

大切に継承し続ける人たち。

たくさんの

コト・モノ・ヒトに出会い

自然に笑みがこぼれていました。

知らなかったまちなのに

どこか懐かしく、温かい。

次の休日、

心満たされる

みやまの旅へ

出かけてみませんか？

## Contents

1	プロローグ
3	写真で見るみやま
9	ザ・山川みかん
11	みやまのものづくり
13	みやまの伝統芸能
15	みやまメイドのスローフード
17	みやま自慢の農産物
19	食の宝庫・道の駅みやま
21	みやまさんぽ。
29	みやまセレクション
31	みやまの一年
33	みやまマップ

### みやま市

福岡県の南部に位置し、一部は熊本県と接する地域。2007年1月、旧山門郡瀬高町・山川町と、旧三池郡高田町が合併して発足した。全体として平坦な田園地帯が広がっており、基幹産業は農業。米、セロリ、みかんなどの生産が盛んである。人口3万9918人(2014年現在)。



# みやま市・筑後平野の 大自然が育む “おいしい”を探しに。

どこまでも広がる筑後平野。

その一部にあるみやま市は

温暖な気候風土が息づいており

福岡県の代表的な

農業地帯として知られています。

晩秋から初夏にかけて

旬を迎える「セルリー(セロリ)」は

西日本一の生産量を誇っているほか、

農林水産祭で天皇杯を受賞した「ナス」や

全国的に知られる「みかん」など、

この豊かな大地が育む

たくさん農産物が栽培されています。

おいしい野菜が育つ

広大な大地で、深呼吸。

みやまの“おいしい”を

探しに行きませんか？

みやまで育まれる恵み

〔春〕ナス、レタス、タケノコ、イチゴ

〔夏〕トマト、麦、トウモロコシ、すもも

〔秋〕米、大豆、みかん

〔冬〕セルリー、ブロッコリー

清流・矢部川に  
菜の花と桜を  
臨む。

みやまの春

みやま市と筑後市との境をなす清流・矢部川。3月に入ると河川敷に菜の花の絨毯が広がり、4月に近づく頃から、中の島公園近くの新船小屋堤防にある約400本の桜が一斉に咲き始め、たくさん見物客で賑わう。ここ中の島公園は、菜の花や桜を眺めながら、緩やかに流れる矢部川の河川敷をのんびり歩いていると、身体と心がスーッと軽くなるような気持ちになる。

[MAP P34 B-2]

## みやまの秋

11月下旬から12月上旬の紅葉シーズン。清水山(標高330m)全体が真っ赤に染まり、多くの観光客が訪れる。なかでも、天台宗の開祖である伝教大師・最澄によって開かれたと伝わる「清水寺」は見どころたっぷり。室町時代の画僧・雪舟が中国で学んだ山水技術をいかして築いたと伝わる「清水寺本坊庭園」(国指定名勝)は、東南北を山で囲まれた池を中心とする配置、植込み、池に注ぐ緩と急の滝など、自然と人工の美が見事に調和しており、訪れる人々を幽玄の世界へと誘ってくれる。

[MAP P33 D-2]

真っ赤に染まった  
清水山に癒される。

清水寺本坊庭園

# 日本有数の炭酸含有量の 希少な天然水を求めて

## 長田鉱泉場

みやま市の新船小屋温泉郷にあるレトロな小屋が目印の鉱泉場。そこで汲めるのはカルシウムやマグネシウムなど天然ミネラル・イオン分が豊富な炭酸湧水で、江戸時代末期から愛飲されているという長い歴史を誇る。この水は炭酸ガスを含みながらも飲みやすいと評判で、胃腸疾患や便秘などに効く効能が期待されると地元だけでなく県外からも多くの人が訪れている。試飲は無料だが、水汲みは有料で6リットル20円、30リットル100円、ペットボトルは近くの売店『ふれあい館』で購入できる。

〒みやま市瀬高町長田2633-1  
☎0942-52-3224(田中羊羹本舗)  
営業時間 7:00~19:00  
休日なし 回あり  
JR筑後船小屋駅より車で約5分  
[MAP P33 C-1]



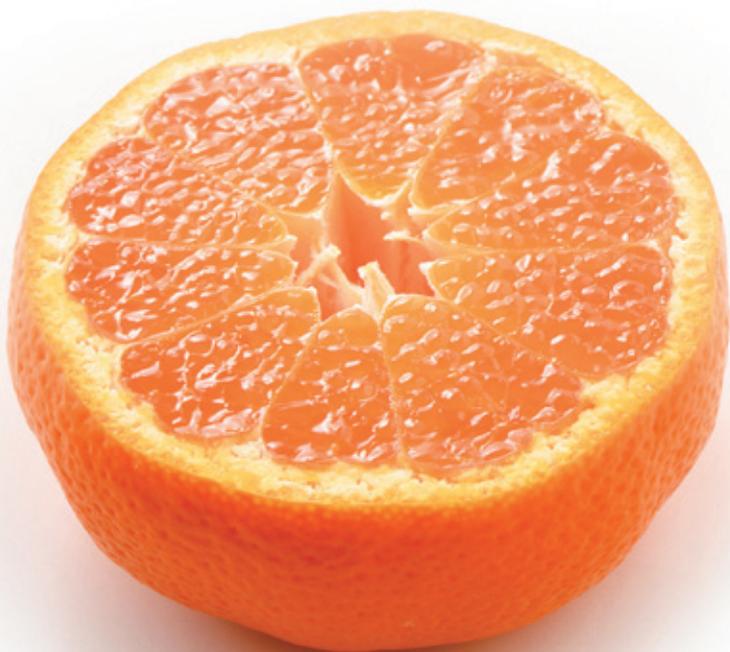
# 幻の当地コーラ 鉱泉水を使った

## コガコーラ

長田鉱泉場のすぐ側にある『ふれあい館』では、みやまの特産品を各種並べているが、中でもひと際目を引くのが当地ドリンク、その名も「コガコーラ」。元は『古賀飲料』という会社が50年以上前に販売していたもので、廃業に伴い姿を消し、幻のコーラと呼ばれていたそう。それが2010年3月に鉱泉の町の名物として復活。長田鉱泉場の湧き水を仕込み水の一部に使用し、柔らかな酸とまろやかな後味でたちまち人気に。レトロなラベルも愛らしい、ここでしか飲めないレアなコーラは1本200円で販売中。

長田鉱泉場 ふれあい館  
みやま市瀬高町長田2633-1  
☎0942-52-3224  
営業10:00～17:00  
休不定 ②あり  
JR筑後船小屋駅より車で約5分  
[MAP P33 C-1]





とつても  
あましく、  
とつても  
皮がうすい。

水分を与すぎないことで糖度がアップ。温暖な  
気候の中で熟した実は皮が薄く、瑞々しい果実  
のほどよい酸味とコクのある甘味が評判だ

# ザ・山川みかん



JAみなみ筑後  
柑橘部会 青年部長  
堤 貴大さん

# この甘さがトップ品質！ みかんの町が生んだ 瑞々しい果実



「みかんの町」としても知られている山川町をはじめ、みやま市は甘くて美味しい「山川みかん」の名産地。皮が薄くて、濃厚な果実がぎゅしりと詰まったフレッシュなみかんは、県内はもちろん全国でも「美味しいみかん」としてその名を広めている。

みやま市での年間の生産量は約1万t（10,000kg）で、「JAみなみ筑後柑橘部会」が品質をしっかりとチェック。同柑橘部会では「マル特（博多マイルド、ハニーみかん）」、「マイルド（マイルド130）」、「レギュラー」の3つのブランドに区分され、糖度や酸度などの基準値を設け、園地ごとに生産指導も徹底して行う。



そんな山川みかんの美味しさの秘密は栽培法にあり。「マルチ栽培」を採用し、木の下にマルチシートと呼ばれる透湿性のシートを敷き詰め、地中の水分を調整。雨が続いても水分を吸いすぎないように、さらには太陽の光を木に反射させる役割も果たしている。適度な水分量で育てられることで甘みを蓄え、実がしまる。美味しいみかんであるために「マル特」と「マイルド」ランクはマルチ栽培が義務づけられており、夏場の暑い時期の作業は重労働になるが、多くの農家が取り入れている。

そして近年、30代を中心とした後継者が町

に戻り、青年部では研修会や勉強会を行ない、若い世代の生産者の育成にも力を注ぐ。「アウハウを共有して美味しいみかんを出荷し、若手を中心となつて販売促進の活動にも励んでいます。きちんと手を掛けて育てたものが評価される仕組みができていますので、やりがいも大きいです」と青年部長の堤貴大さん。贈答品にも選ばれるトップブランドの品質を生産者が協力しあつて支えている。

濃いオレンジ色の皮をむくと爽やかな香りがふわり。薄い内袋からあふれだすジューシーな果実はきめが細かく、口の中でずつと溶けて甘い余韻を残す。9月から出荷がスタートする極早生に始まり、11月から早生、1月からは晩生と品種に応じて変わる味わいも存分に楽しみたい。



厳しい品質チェックをクリアして箱詰めされた山川みかん。直径6cmほどの大きさで、手に取るとぎゅしり。実が詰まっているのがわかる

人から  
伝わるもの

伝統と自然に寄り添う  
みやまの  
ものづくり

made in Miyama

みやま市には中ノ島公園の大楠林(樹齢300年以上)をはじめ、神社などあちこちにクスノキが植えられており、2010年にはみやま市誕生3周年として、クスノキが「市の木」に決定した。常緑の雄大なシンボルツリーであるが、そのクスノキを使ったあるものづくりが、江戸時代からみやまで長く引き継がれてきたことをご存知だろうか。

それは「樟脳」と呼ばれるクスノキから抽出

された結晶。防虫用品として

古く親しまれてきたもの

で、医薬品や香料の原料に

も使用され、昔は日本を支

える大きな産業の一つだっ

た。しかし石油化学製品の

登場で衰退し、天然品の国

内生産は瀬高町にある『内

野樟脳』のみとなつてしまっ

た時期も。現在五代目とし

て樟脳づくりに励む内野和

代さんは、昔ながらの製法

を守り続けている。九州産の

クスノキのみを使用し、削り出したチップを高

圧で蒸して、その水蒸気を冷却することで出

来る結晶を脱水・脱油。手間の掛かる工程を

経て、純度の高い天然の樟脳が完成する。「マ

ニアルに頼るのではなく、火の音、水の音に

耳を傾け、色や香りなど五感を使って作りま

す」と内野さん。自然なものを自然に生み出

すその手から受け取った樟脳からは、清らかな森の香りがした。

樟脳(しょうのう)

防虫・芳香・防臭効果があり、衣類や靴を爽やかな香りで包んで守ってくれる。工程の途中で抽出されるオイルはアロマオイルとしても



チップを窯に隙間なく詰めて高圧で蒸す。熱源は木の切れ端を使用し、作業後に出た灰もアク抜きに利用。約6tのクスノキからできる樟脳の量はわずか約25kg

五代目  
内野和代さん

内野樟脳  
〒みやま市瀬高町長田1863-1  
☎0944-62-2985  
見学可(要連絡)  
<http://www.uchino-camphor.jp>  
九州自動車道  
「みやま柳川IC」より車で約10分  
[MAP P25 C-1]

天然樟脳 内野樟脳  
「みやまの木」  
クスノキが生む  
天然の清香



巨木を円盤切削機にかけて手作業でチップに。清涼感ある香りが工場内に広がる。使っている機械は明治時代のものも



伝統的な線香花火から贈答品にもなる美しいパッケージのものまで、日本の伝統美を詰め込んだ様々な花火作りに挑戦



## 三代目 筒井良太さん

筒井時正玩具花火製造所  
 園みやま市高田町竹飯1950-1  
 ☎0944-67-2335  
 http://www.tsutsuitokimasa.jp  
 ※見学可(要連絡)  
 九州自動車道「みやま柳川IC」より車で約10分  
 [MAP P25 C-3]

## はかなき美を 強く支える 花火職人

国産花火  
筒井時正玩具花火製造所



夏の夜、小さな子どもから大人までを夢中にさせてきた花火。特に線香花火は皆が円になってその美しい火花を見つめる昔ながらの楽しみだ。カラフルな和紙で火薬を包む「長手牡丹」とワラスボの先に火薬が付けられた「スボ手牡丹」が代表的なものであるが、現在、純国産の線香花火はほとんど作られていない。そんな中、福岡県八女市の製造所で製法を学び、こみやま市で国産線香花火を守り続けているのが筒井良太さんだ。「中国産に押され、修行先も含めて多くの製造所が廃業し、自分が受け継いだ伝統を重く受け止めています。国産の素晴らしさを伝えられる品作りに励んでいきたい」と、前述の2種に加え、新たなオリジナルアイテムも製造。繊細な火薬の配合のバランス、天然の材料、職人が生み出す造形美、はかなくも美しい国産花火の魅力は、全国からも注目を浴びている。



木蠟 荒木製蠟合資会社

## 世界に誇る 自然素材の 艶やかな木蠟

嘉永3(1850)年創業の『荒木製蠟』は、国内で木蠟を作っている3社のうちの1社。九州内では唯一の企業だ。九州一円から集められた蠟の実から蠟を抽出し、天日で1ヵ月から2ヵ月ほど干すことで漂白され、琥珀色から真っ白に色に変化。100%天然由来のため口に入れても害はなく、医薬品や化粧品、クレンジング、ろうそくなどの原料となり、国内外に広く出荷されている。しかし、安価な石油系パラフィン蠟の登場で、収穫にも労力のかかる蠟の生産は縮小。植えて一定量実るためには10年くらいの月日が必要。貴重なその実を確保することが品質維持の要である。七代目・荒木眞治さんは「天然だからこそ資源は自分たちで育てることがができる。安全で良質である自然素材の素晴らしさを伝えていきたい」と、蠟農家と協力しながら、木蠟というものづくりの文化を守り続けている。



荒木製蠟合資会社  
 園みやま市高田町江浦町386  
 ☎0944-22-5313  
 ※見学可(要連絡)  
 西鉄大牟田線江浦駅より徒歩約10分  
 [MAP P26 B-3]



秋の季語でもある蠟の実を昔ながらの製法で木蠟に。しっかり漂白することで、かぶれ防止にも。荒木さんは木蠟を守るため、生産者を増やすための活動も行っている

七代目 荒木眞治さん

脈々と受け継がれる

# みやまの 伝統芸能

## 日本で唯一 守られ続ける

# 幸若舞

こうわかま

織田信長も舞ったと伝わる「幸若舞」は、室町時代に流行した曲舞の一つ。能や歌舞伎の原点とも言われており、700年の伝統を持つが、明治維新以降、各地の幸若舞が衰退し、現在は、日本で唯一「みやま市瀬高町大江地区のみで伝承されている。」

「幸若舞は地元の伝統行事。みやま市瀬高町大字大江字大江地区で生まれ育った男性は、小学5・6年生のときに必ず経験しています。当時は参加することが当然で、特に深く考えていませんでした。ねと話すのは、現在、青年部に所属する松尾拓尚さん(29歳)。その時期を過ぎると変声期などもあり、多くの子どもたちが「幸若舞」を離れるが、松尾さんは、5年ほど前、再び幸若舞の世界へ。就職先の埼玉から地元に戻り、地元へ貢献したいと考えていたところ、青年部に所属していた



舞の中心となる語り手は、「太夫」「シテ」「ワキ」と呼ばれる3人

友人から誘われたことがきっかけだった。毎年10月下旬から11月初旬に、練習をスタートさせる「小屋入り」があり、小学1月20日の奉納の日まで、ほぼ毎日練習が行なわれる。「現在も舞われているのは8曲。どの曲も似たように聴こえるかもしれないませんが、曲ごとに艶の付け方やタイミング、呼吸などが違うんですよ。まだまだ難しいけれど、新しい曲を覚えていくことは面白いですね」と松尾さん。2013年には松尾さんより若い世代のチームも誕生。幸若舞はこの土地に根付き、しっかりと継承され続けている。

幸若舞とは 1月20日 11:30～

越前の桃井直信(幼名・幸若丸)によって始められたと伝わり、日本最古の舞楽として700年の伝統を持つ国指定重要無形民俗文化財。毎年1月20日に大江天満神社の舞堂に奉納されており、舞を見るために日本各地から観光客が訪れる。

場所:大江天満神社(みやま市瀬高町大江)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約5分  
[MAP P33 C-2]



幸若舞が奉納される大江天満神社の天井絵は、豊臣秀吉(戦国時代)を描いたもの。1列12枚で1つの物語となっている

## 歴史があるからこそ 伝えていくことの 大切さがあるんです。

松尾拓尚さん



## 昼ごろから夜中まで 能舞台が奉納される

### 宝満神社奉納能楽(新開能)

ほうまんじんじゃほうのうがく(しんがいのう)

県指定無形民俗文化財

10月17日



享保元(1716)年、当時の柳川藩主・立花艦任公祈願成就のため、宝満神社に「能楽」を奉納したのが始まりと言われている。明治以降、宝満神社の氏子の自主運営になったことから、能楽師ではなく地元の人が舞うようになった。毎年10月17日の祭礼には、屋敷から境内に設置される能舞台で夜中まで奉納される。

場所:宝満神社(みやまし高田町北新開)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約15分  
[MAP P34 B-4]



## 中世の神事と 近代の大名行列の組み合わせ

### どんきんきん

県指定無形民俗文化財

11月3日



芳司廣田八幡宮と本郷聖母宮間の送迎の御神幸の神事で、中世の神事と近世の大名行列を組み合わせた独特のもの。前方の行列は江戸時代の大名行列を模しており、神輿の後方の行列は、奴、笛、太鼓、鐘の音を響かせて地区内を練り歩く。この太鼓や鉦などの音から、「どんきんきん」と名付けられた。

場所:瀬高町文広・本郷地区  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約10分  
[MAP P33 B-1,C-1]



## 大迫力の大蛇山が 地区内を練り歩く!

### 祇園祭(大蛇山)

江浦町祇園祭7月中旬/渡瀬祇園祭7月下旬



高田町の江浦町・渡瀬地区の2ヶ所で行なわれる祇園祭。独特のリズムで太鼓や鐘を打ち鳴らし、高さ4m近くもある大蛇山が火を吹きながら地区内を練り歩く。高田町の年間行事の中でも、最も勇壮な祭りとして、毎年たくさんの観客が訪れる。大迫力の大蛇山を間近で感じてみよう。

場所:江浦町地区(みやまし高田町江浦町)、  
渡瀬地区(みやまし高田町下橋田)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約15分  
[MAP P34 B-3,B-4]



## 大人形の股をくぐり 大提灯が町内を練り歩く

### 大人形と大提灯

おおにんぎょう おおちょうちん

県指定有形民俗文化財

7月21日~25日



上庄八坂神社で行なわれる祭り。毎年7月21日は、人物や風景、鳥や花を描いた高さ2.5m、直径1mの巨大な提灯が登場。上庄地区を練り歩く。一方、7月24日から25日にかけては、「大人形」と呼ばれる行事が夜通し行なわれる。高さ2mの人形の股をくぐり無病息災を祈るもので、多くの参拝客で賑わう。

場所:上庄八坂神社(みやまし瀬高町上庄)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約10分  
[MAP P33 B-1]



しあわせの

# 黄色い花畑

みやまで生まれた

幸福を呼ぶ「菜の花オイル」

眩いばかりに黄色の花を咲かせた菜の花畑。この花の種から手間暇かけて搾り出された『菜の花オイル』が今人気を呼んでいる。環境にやさしい液肥で栽培した菜の花から種を収穫して、压榨一番しほり製法で搾油。添加物や化学薬品は一切使わない。だから香りが良く味わいもスッキリ！醤油・酢と和えてドレッシングにしたり、焼立てのパンにただつけるだけでも美味しい。またこのオイルを使ったグラノーラなど、今後の商品展開も楽しみだ。

『菜の花オイル』は、みやま市内の農家がタッグを組んで進めている『菜の花プロジェクト』から生まれた商品だ。菜種からは食用オイルが作られ、油かすは有機肥料に、調理後の廃油はバイオ燃料として再び農作業に還元する「資源循環サイクル」を目指した取り組みだ。みやま市では平成30年に完成予定のバイオマセンターの稼働で、この循環サイクルが現実のものとなる。体にも環境にもやさしい幸せの循環社会はもうすぐ目の前だ。



菜の花のラベルが可愛い『菜の花オイル』は、  
(720mlボトル1300円、110mlボトル500円)  
道の駅みやま、さくらテラスなどで好評販売中。  
【みやま菜種生産組合】

〒みやま市瀬高町大江2328 ☎0944-67-6477(道の駅みやま)  
<https://www.facebook.com/temahima.miyama/>

『菜の花オイル』の生産・商品化に取り組む「みやま菜種生産組合」の皆さん(右から富重春夫さん、山田一昭さん、徳永順子さん、永江一行さん)。「香りも味わいも濃厚です!」と太鼓判を押す徳永さん(福岡県みやま市農業委員会会長)。

# 里山の自然と歴史に 抱かれたオルレコースがオープン!

九州で19番目の新しいオルレコースとしてオープンしたばかりの「九州オルレみやま・清水山コース」。清々しい竹林や、古代の城郭跡といわれる神籠石や古墳群が点在する神秘の森・女山史跡森林公園にはじまり、みやまを代表する名古刹・清水寺では、雪舟が造ったと伝えられる国指定名勝・清水寺本坊庭園や、朱に輝く三重塔など見どころ豊富なコース。全長11.5キロ、所要時間4〜5時間という、中・上級者にも評判の充実したオルレコースが完成した。



[左]スタートするとまもなく青々と伸びた竹林の世界へと誘われる。[右]清水寺三重塔は、春は桜、秋は紅葉と、どちらも楽しめる人気のセルフサービススポット!

KYUSHU OLLE  
MIYAMA-KIYOMIZUYAMA  
COURSE

## みやまで オルレ!

清々しい竹林を抜け古代歴史ロマンに触れ  
名勝庭園や文化財など見どころいっぱいの  
オルレコースがみやまに誕生!



女山神籠石(ぞやまこうごいし)や古墳群など歴史ロマンにあふれる女山史跡森林公園。展望台からの眺めも絶景!



ゆっくり歩いていると、いつもなら眼にとまらないような自然の生命力を全身で感じることができる。



### オルレとは…

「オルレ」は、韓国・濟州島生まれの、海や山などの自然を五感で感じながら自分のペースでゆっくり楽しむトレッキングコース。コースは「カンセ」と呼ばれる濟州島の馬をモチーフにしたオブジェや、赤と青のリボン、木製の矢印が導いてくれる。時間制限はないので、マナーを守りながらマイペースで楽しもう。



1.カンセ(馬)の向きが進行方向 2.青の矢印は正方向、赤の矢印は逆方向 3.赤と青のリボンを目印に辿って歩く

※軽登山になるのでトレッキング用シューズ、長袖のウェアや水分の準備も忘れず!

知っています？

みやま自慢の

# 農産物

温暖な気候  
変化に富んだ  
豊かな自然！  
福岡県の代表的な  
農業地帯・みやま市で  
愛情と情熱を持ち  
生産に携わる人々に  
クローズアップ！



坂田太さん

梶山雅弘さん

坂田真悟さん

坂田典弘さん

## みやまのセロリ

若き生産者が  
技術と想いを  
受け継いでいます



矢部川にほど近い瀬高町坂田地区は、砂質土で水はけがよく、セロリの生育に適した土壌

みやま市瀬高町はセロリの三大生産地のひとつ。西日本一の出荷量を誇るこのまちのセロリづくりを支えているのは、28軒の農家であり、平均年齢は46歳と比較的若い生産者が多いのが特徴だ。

この地域でセロリの生産が始まったのは、昭和37年頃。当時、米軍に納めるレタスを生産していたが、レタスの産地が増えたため、レタスと同様に米軍に納められるセロリをつくるようになったとか。瀬高町のセロリは市場での評価も高く、大都市でも安定的な価格で取引されることから、若き就農者にとっても魅力的な存在。現在、2代目、3代目が、先人たちの技術と想いを受け継ぎ、セロリづくりに励んでいる。

新鮮なセロリには甘みがあり、セロリに対する印象が大きく変わる人も多いか。収穫時期（11月中旬～6月中旬）、市内の直売所では1株丸ごとのセロリを販売。みやまが誇るセロリ、ぜひ味わって。



うまいお米は  
環境の良さの証

# みやまのお米



みやま市は御牧山、清水山などの山並みに、矢部川を支流とした河川、ホタルも乱舞する蓮池山ため池、実り多き平野部と豊かな自然に恵まれ、米作りも盛んな地域。きれいな水域で育った「みやま米」は

元気づくし研究会 会長  
長野 久さん

香り高く、粒が大きくしつかりしていて、粘りも良いのが特徴だ。

作付け量は艶・張りの良い「ヒノヒカリ」が最も多く、他にも耐暑性に優れ、安定した食味の「元気づくし」、国内最大規模の食味コンクールで金賞を受賞した「にこまる」などがあり、各品種毎に研究が重ねられ、高く保たれた品質は全国からも評価が高い。「炊きたても、冷めても美味しい自慢のお米。食べればその違いがわかります」と元気づくし研究会の長野久さん。みやまのお米で、毎日の食事の時間に美味しい幸せを。



「米食味鑑定コンクール国際大会」「都道府県選抜部門全国大会」など数々の受賞歴。「天皇献上米」もつくるみやまのお米



食生活の多様化、低塩化思考が進み、昔ながらの「古漬高菜」のほか、古漬高菜を塩抜きし調味液に漬け直した「味付け高菜」、刻んだ高菜を炒めた「きざみ高菜」など、多彩なバリエーションを揃える

# みやまの高菜漬

良質の高菜を  
手作業で漬け込む  
伝統の味

1904年、旧柳川藩主・立花公の命によりテスト栽培され、藩下の瀬高地区で本格的な高菜栽培が始まった。以来、幾度かの改良が行なわれ、現在は日本有数の高菜の産地となり、高菜の加工品として、高菜漬の生産も盛んになっていった。

「寒暖の差がある方が、高菜が美味しく育つよ。肉質が厚く、旨みがあつて柔らかい。この高菜で作る高菜漬は、シャキシャキの歯ごたえが最高!」と、漬物メーカー社長の釘嶋英人さんは胸を張る。

大きな桶に塩とウコン粉を加えて漬け込み、乳酸発酵、熟成させた「瀬高高菜漬」が、共同で作りに上げた逸品は、全国各地へ出荷され、食卓に彩りを添えている。

瀬高たかな漬共同組合 理事長  
釘嶋 英人さん





福岡県みやま市瀬高町大江2328番地  
☎0944-67-6477  
営業時間 9:00～18:00  
休館日 元日～4日 ②あり  
http://www.michinoekimiyama.com/  
九州自動車道「みやま柳川IC」から  
車で約5分  
[MAP P33 C-2]

# みやまの おいしいが いっぱいです！

採れたての  
野菜や果物に  
地元グルメ…  
ここでしか  
出会えない  
おいしいを  
探しに行こう！



## みやまの“旬”が 集まる場所

九州自動車道みやま・柳川ICから車で約5分。2011年3月にオープンした人気スポット。施設内には、特産品直売所「がまだしもん」のほか、フードコート、観光案内所などがあり、家族連れやカップルまで、幅広い世代が訪れる。

なかでも、みやまの方言で、働き者、頑張っている人という意味を持つ「がまだしもん」には、約470人の生産者たちが入れ替わり立ち替わり、自慢の農産物や特産品を持ち込んでいます。「市場に出してしまくと、消費者の反応が見えづらいですが、ここは直接お客様の顔が見えるので、生産者も励みになっています」と、駅長の大坪利博さん。夕方には品薄になってしまうことも多いので、早めの時間に訪れたい。

おいしい  
デザートやスイーツも  
いっぱいあるよ♪





あげもん  
イワナガの

「玉めし」230円(税込)  
「メンチカツ」190円(税込)

醤油ベースの秘伝のタレで味付けされたおにぎりに、とろとろの半熟卵が丸ごと1個入った、「あげもんイワナガ」の名物。

げんこつシュー 180円(税込)

その名の通り、パリッと固めのシュー生地、注文を受けてからカスタードクリームを詰めてくれる。



菓子工房  
あづまやの

駅長おすすめ!  
グルメ

「オ・ドンジェ」の  
焼きたてパン

地元・みやまで採れた野菜や果物、八女特産の高級茶・玉露を使った多種多様なパンが人気!



まるごと玉露メロンパン  
173円(税込)



八女の和紅茶 スパークリングサイダー  
(red・blue) 各540円(税込)

和紅茶本来の繊細な味わいをそのままに、爽やかな飲み口で人気。甘さをひかえた希少糖使用でカロリーオフ!

古賀茶業の



シフォンケーキ

プレーン 170円(税込) 抹茶 200円(税込)

ふわふわとした食感が美味しい人気のシフォンケーキ。地元の旬の食材を使った季節限定商品は、素材の良さを活かした味わいだ。

ランコンドルの

ジェラート(ダブル)

370円(税込)  
※シングルは270円(税込)



オ・ドンジェ  
の

くぎしまさかな屋の



「海鮮丼」500円(税込)

カンパチや真鯛など、新鮮な刺身を酢飯にのせた海鮮丼。仕入れによって具が変わるので、毎日食べても飽きない評判!



見て見て!  
金魚やめだかも  
売ってるよ



【セロリ】1株丸ごとのセロリは購入制限もあり。それでも午前中で売り切れてしまうこともあるほどの人気! 【山川みかん】(販売期間:ハウスみかん7月~、一般みかん11月~2月)温暖な気候で育った甘くておいしい山川みかん。完熟トマトも人気! 【鮮魚】有明海の新鮮な魚介類を豊富に揃える鮮魚コーナー「くぎしまさかな屋」。【高菜漬け】瀬高たかな漬協同組合に加入する高菜漬けがずらり!



みやま  
さんぽ。

Miyama  
Sampo

清水寺散策

しみずてら

四季折々の景色が

訪れる人々を楽しませる

清水山の豊かな自然。

その中に点在する

歴史的な寺社・史跡。

自然と歴史を体感する

心豊かな山歩きへ。

清水寺三重塔(県指定建造物)





清水寺本坊庭園(国指定名勝) ③

清水寺には、室町時代に雪舟がつくったと言われる本坊庭園がある。本坊庭園の縁側より眺める景色は格別で、春の新緑、梅雨時期の苔の美しさ、そして秋の紅葉時期にはひととき美しいお庭が楽しめる。四季折々に変化する庭園をゆっくり眺めると心も体も癒される

清水寺本坊庭園

〒617-0001 京都市左区瀬高町本吉1117-4 ☎0944-62-2001  
 開園時間 9:00~17:00  
 休園日 月曜及び毎月18日 ※祝日及び11月中は開園  
 観覧料 保存費大人300円 子供あり  
 交通 九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約5分  
 [MAP P33 D-2]

清水寺三重塔(県指定建造物) ②



天保7(1836)年、大阪の四天王寺の五重塔を手本に、14年の歳月をかけて完成させた。優美さと荘厳さを兼ね備えた朱塗りの三重塔は、清水山の自然と調和し、清水寺のシンボルとなっている



空気が澄んで気持ちいい

④

天台宗の古刹  
清水寺を歩く

「清水特産品販売所」から入り、川のせせらぎを聞きながら道を歩くこと約3〜4分。国指定の名勝「清水寺本坊庭園」が見えてきた。前庭には、郷土の詩人・北原白秋の「父恋し、母恋してふ、子のきは、赤と青にも染められにけり」の句碑が立っている。

この庭園は、清水連山の愛宕山が借景として取り入れられ、自然と人工の美が見事に調和している。なかでも、愛宕山から昇る中秋の名月は、池面に映え、見る人を幽玄の世界へ誘う美しさだ。

ここから遊歩道を進むと、釈迦の弟子500人が自覚への道を志す修行僧たち



歴史を感じる  
すごく立派な門だよ



清水寺楼門(県指定建造物) ⑤

延享2(1745)年、柳川藩6代藩主・立花則公が建立。上樓に釈迦如来、文殊師利菩薩と、持国・広目・増長・多聞の四天王像が安置されている

の像「五百羅漢」、清水寺の浄域入口にある「仁王門」があり、その先から急勾配の階段が続く。途中、「楼門」をくぐり、さらに階段をのぼると、ようやく「本堂」に着。個人差もあるが、「本坊庭園」から「本堂」までは、30分程度。最澄がねむの木で千手観音像を刻んだのが始まりといわれ、大同元(806)年にこの観音像を祀るお堂を建立。このお堂が現在の本堂である。

界限には「なで仏」や「三重塔」もあり、見応えたっぷり。すぐ近くの「第2展望台」からは、みやま市のどかな田園風景を一望することができる。

なで仏

⑥



なでなで

私も  
なでなで

身体の痛むところを撫で、その手で仏さまを撫でると痛みが取れると云われている。  
たくさんの方に撫でられてどこもピカピカ

みやまの平野って  
ほんときれいだね



第2展望台

⑧

筑後平野のほか、天気がいい日は有明海、雲仙岳などを望む。みやま市を代表する桜の名所としても人気。春は花見客で賑わう



清水寺本堂

⑦

「本堂」に  
お参り



安産、縁結び、子授けの観音様と知られる清水寺の本堂にお参り。いいご縁に恵まれますように。年に一度、8月9日の早朝から深夜まで本尊千手観世音菩薩のご開帳「夜観音朝観音」の法要が行われ、この日に参拝すると四万六千日お参りした功德があるとされている

お蕎麦 なな草

## 五感で味わう 打ちたての蕎麦懐石



〒みやま市瀬高町大草1773-2  
☎0944-62-7622(要予約)  
🕒11:00~15:00 / 18:00~21:00  
📍不定 📶あり  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約00分  
[MAP P33 C-2]

風情ある数寄屋門が迎える純和風の屋敷で  
ゆったり庭を眺められるカウンター席も配置

八女市で3年、広川町で6年、そして10年目を迎え、ご主人・山口晋作さんの実家でもあるこの場所に移転した蕎麦処「お蕎麦 なな草」。清水山の森林に接した静かな里山風景の中、優雅な日本庭園を持つ家屋で、山口さんご夫婦による心づくしのおもてなしで迎えてくれる。料理は、粗挽きの厳選した蕎麦粉で打った風味豊かな蕎麦に、彩り美しく目にも華やかな前菜の数々を添えた蕎麦懐石。十畳ほどのお座敷には様々な角度から庭園を眺められるよう席が配置され、料理とともに、まさに五感で季節を味わえる趣向が随所に施されている。

そば豆腐から始まり、前菜や天婦羅、デザートまで旬のものを活かした美しい蕎麦懐石  
(昼2500円、夜3000円 ※完全予約制)



# 自然と歴史が育んだ 水に満たされる。

## 矢部川周辺周遊

穏やかで澄んだ水質を保つ矢部川。

緑と川のせせらぎが

とても気持ちがいいし、

生き物がいっぱいぞ

夏の川遊びも楽しめる。

川沿いを下りながら

心地よい風を感じよう。



こんもり茂ったクスノキ林がゆるキャラに!  
日本最大級のゆるキャラ誕生!!

矢部川くすべえ

まだまだ続く、ゆるキャラブーム。そんな中、日本最大級のキャラクターが誕生した。  
“生息地、はみやま市瀬高町の矢部川河川敷。約1300本のクスノキがこんもり茂った林に目玉とくちばしを付け、「矢部川くすべえ」と名付けられた。ビニール製の目玉とくちばし(高さ8メートル、幅11メートル)を林の一角に随時設置するほか、実行委員会メンバーが考案した「矢部川くすべえ物語」の絵本も販売し、話題となっている。

[MAP P33 C-1]

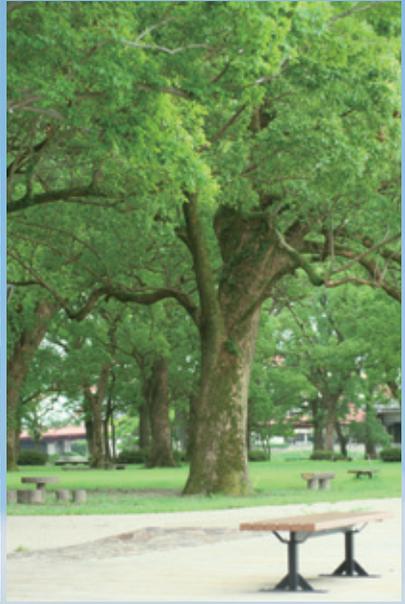


矢部川くすべえのfacebookページで  
出現情報をチェック!  
「いいね!」ボタンをクリックしてね♪



中の島公園

清流矢部川の河畔に浮かぶ樹齢300年以上を誇る  
国指定天然記念物の大楠林。  
ここでは子ども大人も森林浴と川遊びに夢中。  
流れる時間を忘れてのんびり過ごそう。



福岡・大分・熊本の3県にまたがる三國山(標高994m)に源を發し、水系流域面積647km<sup>2</sup>、本川延長61kmを誇る矢部川。上流域及び星野川の一部は、県立自然公園に指定されており、みやま市民の憩いのスポットとである中の島公園付近のクスノキが国の天然記念物にも指定されています。その昔、有馬藩(久留米)と立花藩(柳川)の境にあつたので、人々から「御境川(おさかいがわ)」と呼ばれ、独自の文化や自然を育んできました。矢部川の歴史は、古くから治水と利水に意が注がれており、特長として挙げられるのは、用水堰(せき)と廻水路(かいすいろう)工事があります。特に江戸時代は、矢部川にかんがい用水を求めた関係で、右岸の有馬、左岸の立花の両藩間の水争いが絶えなかつたそう。現代では市民団体が次の世代に残してゆくために、地域力を高め連携を広げながら川を守っています。





「幻のご当地ドリンク」と呼ばれたコガコーラ  
200円(税込)をはじめ、採れたての新鮮野菜や  
加工品など、みやまの嬉しい手土産がずらり



長田鉱泉ファンが集う  
笑顔と触れ合いの場所。

みなさん  
遊びに  
来てネ!



鉱泉を使った個性豊かな炭酸ドリンクもいっぱい。  
ジュワ〜といきましょう!

炭酸泉で知られる長田鉱泉場の横にあり、住民でつくる新船小屋地域振興会が運営。いつもニコニコ笑顔で迎えてくれるのは、田中羊羹本舗の先代・田中美穂さん。気さくな人柄で、初対面でも気軽に接してくれ、みやまの観光情報もここで仕入れればバッチリ! 店内には地元ならではの商品が並び、特産のセロリの粉末を練り込んだキャンディーや、田中羊羹の商品など約50種300品を取り扱う。また、炭酸泉の持ち帰り用ペットボトルも購入可能だ。

### 長田鉱泉場 ふれあい館

〒みやま市瀬高町長田2633-1  
☎0942-52-3224  
🕒10:00~17:00  
🅡不定 🅢あり  
九州自動車道「みやま柳川IC」から  
車で約15分  
[MAP P33 C-1]

国道208号線から1本入った長田の町中で、創業70年を誇る老舗羊羹店。生羊羹が1個60円(税込)〜と値段が手頃で、いつもご近所さんが誰かしら訪れている町の社交場だ。また、観光スポットの長田鉱泉場や中の島公園、老松神社の大銀杏が近くにあり、散策後のお土産スポットとしても人気が高い。羊羹は昔ながらの製法で、やわらかい練羊羹、周りがザラッと硬めの昔羊羹、ひんやり冷たい生羊羹の3タイプを揃える。味は金時・小豆・白豆・抹茶・白の4種。好みや予算に応じて、贈答用などの詰め合せも用意してくれる。

昔ながらの味を  
みやまの思い出に。



### 田中羊羹本舗

〒みやま市瀬高町長田2624-2  
☎0942-52-3224  
🕒10:00~17:00 (🅡元旦)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から  
車で約15分  
[MAP P33 C-1]



100円でシロップ  
かけ放題!



現在は二代目・田中美穂さんの跡を継いで、三代目・原田秀樹さんと壺希子さんが素朴な味を守っている。夏場は「かき水」100円(税込)〜が登場し、近所の子どもらで大賑わい



チョコ  
リンゴ

白壁の小さなお家にチョコ色の屋根と手書きのロゴマークがとってもキュート。扉を開けると、甘い香りが身体を包み、幸せな気分になれる。こちらは店名の通り、一つひとつココロ、を込めてつくるスイーツが評判のチョコレート専門店。トリュフや生チョコレート、焼き菓子などどれもが“ココロ、をくすぐるものばかり。オーダーメニューも含めると約100アイテム! 定番か? それとも季節限定品か? どのスイーツをチョイスしようか悩むこと間違いなし。みやまドライブの途中に、ぜひ、立ち寄りたいスポットだ。

### チョコレートハウス ココロ

〒みやま市瀬高町長田755-1  
☎0944-63-3006  
🕒10:00~20:00 (☎火曜)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から  
車で約10分  
[MAP P33 C-1]

シュー生地を甘く焼き上げた、サクサクのシューラスクイート780円(税込)



扉の向こうの  
甘い香りに  
首ったけ!

ソフトクリームとクレープは、オーダー後にスタッフがその場でつくる。イチオシは生チョコの贅沢な味わいが人気の、生チョコスイートクレープ497円(税込)



トリュフチョコレート162円~(税込)は、八女抹茶・クランチなど種類が豊富



久留米と大牟田を結ぶ国道209号線沿いの大きな看板が目印。開店と同時に地元の人々や麺好きがごぞと来店し、昼前には超満員! それでも客の回転が早いので、並んだとしてもすぐに席を案内してくれる。うどん1杯170円(税込)~と、初めて訪れたならその安さに感動すること必至。もちろん、安いだけでなく味にもこだわりがある。羅臼昆布や、うるめいわし、アジゴでしっかりダシをとり、釜揚げで出す自家製極太麺は、ふんわり&もちもち。この最強コンビは唯一無二、みやまのソウルフードとして支持されている理由だ。

### 大かうどん

〒みやま市瀬高町坂田873-1  
☎0944-63-5158  
🕒10:00~21:00 (☎水曜)  
九州自動車道「みやま柳川IC」から車で約10分  
[MAP P33 C-1]



安いーうまいー!  
みやまの  
ソウルフード。

人気No.1は肉うどん。これだけの量お肉がトッピングされていて、290円(税込)というから驚き!

この安さ!  
このおいしさ!  
ほかではゼッタイ  
味わえません!!!



カレーの独特のとろみかうどんとマッチ!  
こちら290円(税込)という安さのカレーうどん。残ったルーにおにぎりを入れるのがツウ

「奇跡の海」有明海から育てられた海苔。



焼のり 648円(税込)

鯛のふりかけ 390円(税込)

「江の浦海苔本舗の海苔」

元海苔漁師森田氏が厳選する板海苔。パッケージのデザインもかわいく、食卓が楽しくなりそう。板海苔は「焼のり」、「塩のり」、「味のり」3種類。その他「鯛のふりかけ」もおすすめ。

【江の浦海苔本舗】

〒みやま市高田町徳島320-4  
☎0944-22-2252  
<http://enouranori.com/>

※道の駅みやまでも販売

使い込めば込むほど輝きを増すカフリンクス。



「FUKUOKA DESIGN AWARD2011」入賞

【1H+1】レギュラー 14,580円(税込) / ビッグ 15,660円(税込)  
【3H+1】レギュラー 24,840円(税込) / ビッグ 28,080円(税込)

「NOC Not on the cuff」

仕立て屋と町工場のコラボから生まれた新ブランドのカフリンクス(カフスポタン)。金属の塊からの高精度な削り出し。ステンレス、真鍮、銅の優美なヘッドは、その日の気分によって付け替えを。

【クロキ ビスポーク ルーム】

〒みやま市瀬高町高柳223-1  
☎0944-63-5867  
<http://www.noc-web.com/>

アツアツのメンチカツはみやまの人気商品♪



メンチカツ 190円(税込)

「あげもんイワナガのメンチカツ」

新鮮で質のいいお肉使って作ったサクサクのメンチカツは、その場で揚げてシャキシャキのキャベツと、特製デミソースと一緒に!

【あげもんイワナガ(みちの駅みやま内)】

〒みやま市瀬高町大江2328  
☎0944-63-8868  
<http://agemonn.exblog.jp/>

天然樟脳で作った天然防虫剤とアロマオイル。



天然樟脳(1包4g×12包入り) 1800円(税別)

樟脳オイル  
(5ml)1400円(税別)  
(10ml)2400円(税別)

「樟脳・アロマオイル」

防虫・芳香として昔から親しまれてきた樟脳。その結晶を八女の手漉き和紙で包み小分けにしてパッケージしました。また樟脳油はアロマオイルとして販売されています。 ※入荷3~4か月待ち

【アイ・アイ・ティーセンター】

〒久留米市西町289-27  
☎0942-21-2044  
<http://uchino-camphor.jp/>

みやまの企業



(株)八ちゃん堂

冷凍たこ焼きで馴染みの八ちゃん堂は、CMにユニークなキャラクターや有名人を起用することで広く知られています。本社前にある直売所では、スーパーでは見かけない商品やアウトレットなどお得な商品も買うことができます。

直売所: みやま市山川町尾野826-2  
☎0944-64-6956  
営業10:00~18:00(土曜、日祝日9:00~) 閑なし  
<http://www.hatchando.co.jp/>



マルエ醤油(株)

みやま市に大正10年創業以来、しょうゆ、味噌の製造をメインに発展してきました。現在はその他の調味料類も製造する会社として全国的にも広く知られています。家庭の食卓には欠かせない商品を全国に届けています。

〒みやま市高田町江浦町189  
☎0944-22-5821  
<http://www.marue-shoyu.co.jp/>

みかんの町ならではの商品です!

※季節商品



200円(税込)

320円(税込)

みかんラスク

みかん食パン(2枚入り) 227円(税込)

### 「みかんラスク & みかん食パン」

天然酵母を使った体にやさしいパンやお菓子を作っている「ママのこだわりパンえん」では、みかんと長時間煮込んだ皮と果肉を使った「みかんラスク」や「みかん食パン」が人気です。

【天然酵母みやまパン えん】

〒みやま市瀬高町大江727-2  
☎0944-62-6263  
※道の駅みやまでも販売

みやまは筑後を代表する酒どころ。



玉水酒造「神力」  
(720ml)  
2400円(税別)

「菊美人 特別純米酒」  
(720ml)  
1296円(税込)

### 「みやまのお酒」

南筑後の良質なお米と矢部川水系の水にめぐまれたみやま市は、筑後を代表する酒どころ。毎年2月～3月の酒蔵開きに多くの人が訪れます。

【玉水酒造】

〒みやま市高田町舞鶴214-1  
☎0944-67-2001  
※道の駅みやまでも販売

【菊美人酒造】

〒みやま市瀬高町上庄183  
☎0944-62-3001  
※道の駅みやまでも販売

それぞれのこだわりを感じる「かまぼこ」



てんぶら天太  
390円(税込)

高菜かまぼこ  
275円(税込)

レンコン天  
329円(税込)

古式かまぼこ  
325円(税込)

江口蒲鉾

吉開のかまぼこ

### 「かまぼこ」

吉開の「古式かまぼこ」は、昔ながらのエツを100%使用した、120年前の創業時の蒲鉾を再現した逸品。江口蒲鉾は一番人気の「てんぶら天太」をはじめ「レンコン天」などバラエティ豊かな商品が揃っています。

【江口蒲鉾】

〒みやま市高田町徳島253-2  
☎0944-22-5021 / ☎0120-066-288  
※道の駅みやまでも販売

【吉開のかまぼこ】

〒みやま市瀬高町下庄1857-2  
☎0944-63-8111  
※道の駅みやまでも販売

山川みかんの美味しさをギュッと詰めました!



山川みかん缶詰めJA 145円(税込)

梶山さんのみかん 350円(税込)

### 「山川みかんの缶詰」

人気の山川みかんの缶詰を発見! みかんの甘さと酸味のバランスが絶妙。みかんのシーズンが終わっても、これなら好きな時に山川みかんが食べられます。

【道の駅みやま】

〒みやま市瀬高町大江2328  
☎0944-67-6477

### みやまの工芸品



郷土玩具として親しまれた歴史あるみやまの工芸品。

### 「きじ車」



きじ車の歴史は古く806年頃に伝教大師が清水寺のある山で道に迷ったところ、一羽の雉(きじ)が道案内をしたという伝説が由来となっています。1年以上乾燥させて松の木を削りだし、着色していき釘を使わないのが特徴です。昔から開運、縁結び、家庭円満のお守りとされています。緑と赤が雄、赤と黒が雌。(福岡県特産工芸品指定)

伝統工芸品清水きじ車保存会  
(みやま市役所商工観光課内)  
〒みやま市瀬高町小川5  
☎0944-63-6111(代表)

# みやまの一年

知れば知るほど  
たくさんさんの魅力がある。  
そんなみやまのまちには  
歴史、伝統、自然を体感する  
祭りやイベントが息づいています。

## 1月

- ・白かぶり  
1月中旬 高田町江浦町
- ・幸若舞  
(1月20日 大江天満宮神社 国指定重要無形民俗文化財)

## 2月

- ・粥占御試祭  
(2月15日 江浦八幡宮 市指定無形民俗文化財)
- ・海津御田植祭  
(2月15日 海津阿蘇神社 市指定無形民俗文化財)
- ・清水山ロードレース
- ・山川盆栽梅の観梅  
(2月上旬～3月上旬 青輝園(梅花園))

## 3月

- ・みやま平家まつり  
(3月下旬 要川公園)

## 4月

- ・ぼたん祭り  
(4月10日～30日 ぼたん祭り清水山ぼたん園)



みやま「天保古山の平家一本桜」



大人形と大提灯

[MAP P33 B-1]



幸若舞

[MAP P33 C-2]



白かぶり

[MAP P34 A-3]

5月  
・鯉・恋・来  
(5月5日 高田町濃施山公園)

6月  
・山川ほたる火まつり  
(6月上旬 かも川公園)

7月  
・小田祇園  
(7月第3土曜日 唐尾八坂神社 市指定無形民俗文化財)  
・大人形と大提灯  
(大提灯7月21日〜25日 大人形7月24日〜25日  
上庄八坂神社 県指定有形民俗文化財)

・祇園祭  
(江浦町祇園祭 7月中旬/渡瀬祇園祭 7月下旬)  
・みやま納涼花火大会  
(7月下旬 矢部川瀬高橋上流)

8月  
・親子で遊ぼう!!みやまおもちゃ花火フェスタ  
(8月下旬 まいピア高田)

10月  
・宝満神社奉納能楽(新開能)  
(10月17日 宝満神社 県指定無形民俗文化財)  
・竹飯雅児風流・奉納花火  
(10月第2日曜日 竹飯八幡宮 市指定無形民俗文化財)

11月  
・下小川風流  
(11月第2日曜日 下小川八神社 市指定無形民俗文化財)  
・まるごとみやま秋穫祭  
(11月中旬 みやま市立図書館駐車場付近)

12月  
・木輿の里キャンドルナイト  
(12月21日 保健医療経営大学)



下小川風流

[MAP P33 B-2]



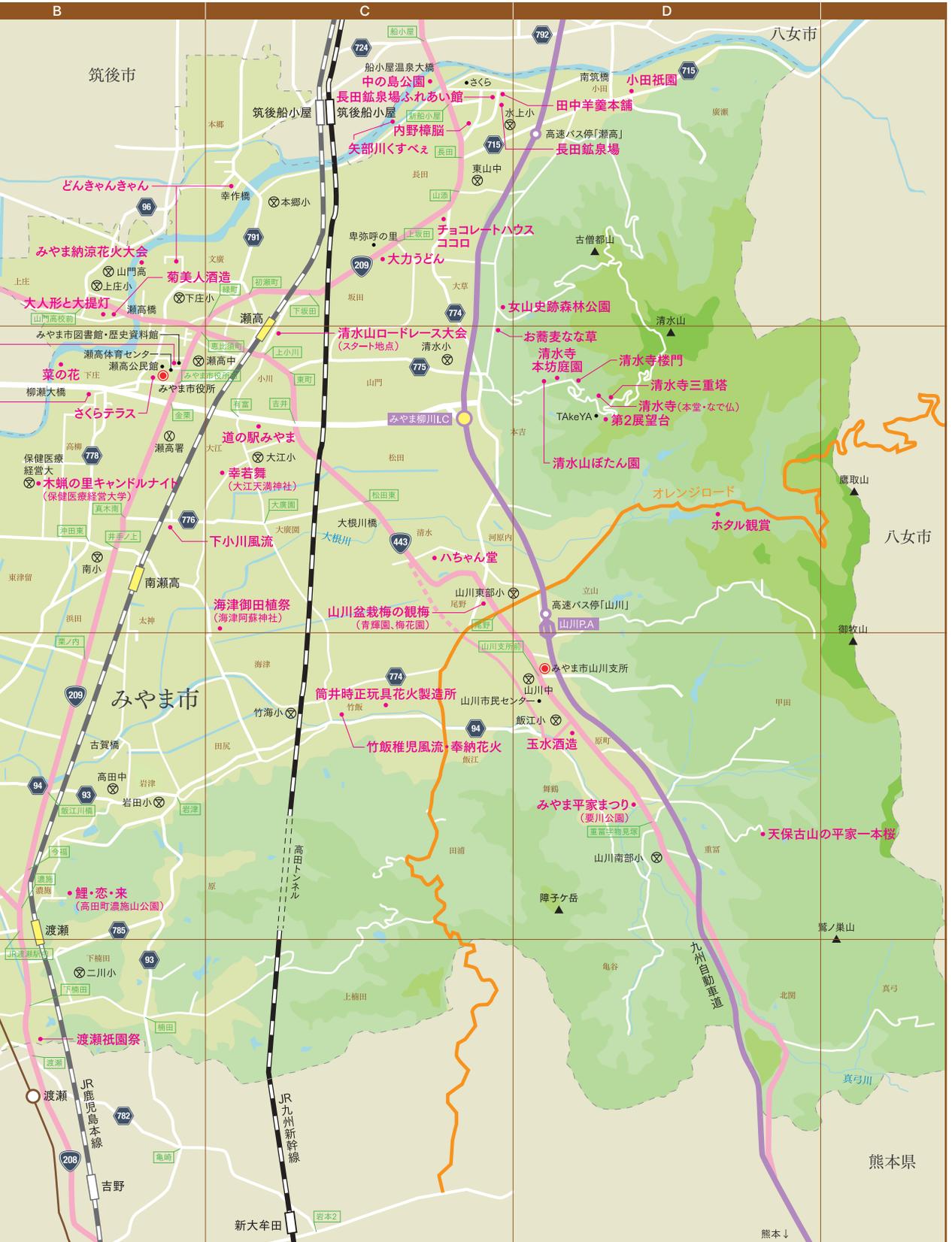
みやま納涼花火大会

[MAP P33 B-1]

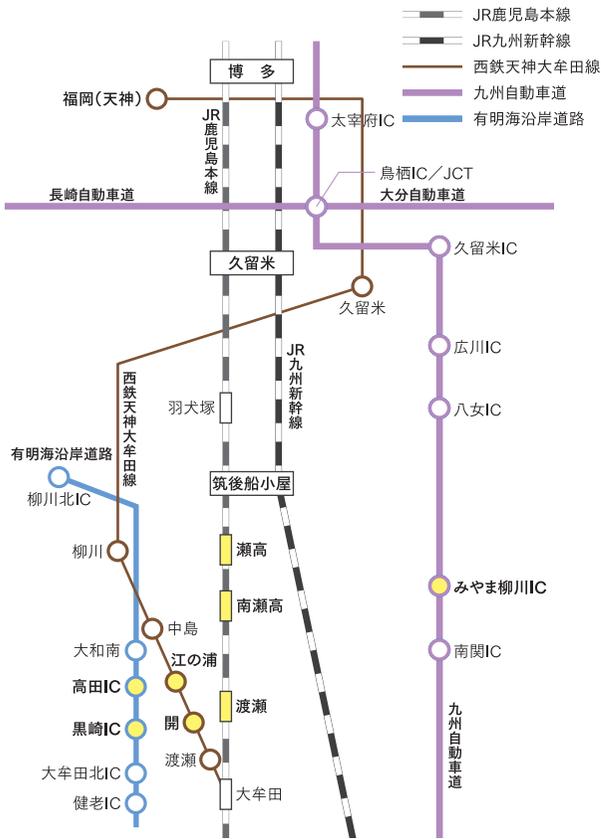


祇園祭

[MAP P33 B-4, P34 B-3]



## みやまへの交通路線図



## みやまへの交通案内

### 九州自動車道利用

長崎	約1時間50分	みやま柳川IC	
大分	約1時間55分	みやま	
宮崎	約2時間20分		
鹿児島	約2時間10分	福岡	約50分
		熊本	約35分

### 九州新幹線・JR各駅利用

鹿児島中央駅	約1時間30分	瀬高駅	約6分	渡瀬駅
熊本駅	約23分	筑後船小屋駅	約4分	
博多駅	約27分			
JR在来線		約1時間		

在来線乗り換え

### 西鉄天神大牟田線利用

福岡(天神)駅	約48分	柳川駅	約13分	江の浦駅	約3分	開駅
---------	------	-----	------	------	-----	----





緑の豊かなこのまちには、  
自然の恵みを素材として  
手づくりでものを生み出す人たちがいる。  
田園地帯で生まれた、  
よそにはないものがここにはある。

発行 / みやま魅力発信協議会  
編集 / 株式会社シティ情報ふくおか  
お問合せ / みやま魅力発信協議会事務局  
(みやま市、みやま市商工会、みやま市観光協会)  
TEL 0944-64-1523(商工観光課)  
TEL 0944-63-3955(観光協会)

2015年10月発行  
本誌に掲載している情報は2015年10月現在のものです。その後の料金、  
時間、内容変更の可能性もございますのであらかじめご了承ください。

みやま市観光情報サイト

「ぶらぶらみやま」

<http://www.miyama-kk.com>

ぶらぶらみやま

検索

QRからもアクセス!

