

大川市の魅力発信マガジン

# よるはい おおかわ

2020 Spring Vol.4

## 大川へようこそ

寿司ば食べんね!

Interview 大川で暮らす・働く

大学生がレポート!

気になるあのお店、行ってきました

New Shops in 大川



寿司は食べんね!

# 寿司天国 大川へようこそ

とある調査によると、福岡県内の寿司屋の平均数は、人口10万人あたり17軒。一万、人口約3万4000人の大川市には、なんと寿司屋が14軒もあるんです。なぜ大川市にはこんなに寿司屋が多いのか。その謎を紐解きながら、大川の寿司屋を「挙」ご紹介していきます。

## 木工業とともに 進化してきた 大川の寿司屋

なぜ大川に寿司屋が多いのか。その謎を解くために、市内でもっとも歴史のある「寿司屋」新美勢本店へお伺いしました。

「当店のはじまりは、戦後まで遡ります。寿司職人だった父は小倉の軍事工場の厨房で働いていました。戦後、母の実家がある大川へ戻り、昼間は建具屋の運搬、夜になると家で寿司を握り、遊郭のあった弥生町で販売していました」と、語るのは「新美勢本店」2代目の杉本利博さん。杉本さんの母親は大野島出身のため、米はたくさんありました。そこで、寿司職人であった父親が、有明海の魚で寿司を握っていたそう。

「これが当たり前にして。母親が収集していた着物を売り、そのお金を元手に弥生町に店を開いたのが昭和22年でした」戦後の日本は、物が無い時代。大川の家具会社は、家具を作れば作るだけ売れたそう。家具会社はどんどん増え、会社へ寿司を配

達することも増えました。

「あの頃は、どの店も出前が中心でした。国道208号線が整備されると、国道沿いに家具会社がたくさんできました。それと同時に、寿司屋もどんどん増えてきました。これからは国道沿いだ!」と思い、弥生町から今の場所へ昭和52年に移転しました」

景気が良くなったことで、お客様の接待や社内宴会などで寿司店を利用する家具会社が増えた。それに対応するため、どの寿司屋でも大人数が入る宴会場を設けるようになってきました。

「最盛期は、20軒くらいは寿司屋があったと記憶しています。今は少しずつ減ってきていますね」と、杉本さんはいます。木工業の隆盛に合わせてるように、増加し、ニーズに合わせて変化を遂げてきた大川の寿司屋。今後、大川の寿司屋はどのように変化していくのでしょうか。



新美勢本店2代目 杉本利博さん

### 大川寿司屋 年表

昭和22年	新美勢本店 開業
31年	東すし 開業
36年	酒膳 松乃 開業
40年	船頭寿司 開業
47年	鮭川 開業
49年	彦寿司 開業
	多国籍居酒屋 しんみせ 開業
52年	新美勢本店 現住所に移転
55年	はつ美すし 開業
56年	玉寿司 開業
平成元年	福喜 開業
	酒膳 松乃 現住所に移転
7年	きよ家 開業
14年	にし山 開業



市内の寿司屋では、大川組子の寿司盛台で寿司を楽しむこともできます。(要予約。詳細は各店に問い合わせを)

きよ家



上にぎり 1,980円

昇開橋の近くにある「きよ家」は、寿司はもちろんで、地元漁師から直接仕入れるえつが登場。刺身や唐揚げなど、さまざまな料理で味わえる。

有明海ならではの味を  
楽しむならここ！

店主のオススメ  
【湯豆腐】



土鍋で供される湯豆腐は、豆腐本来の味わいが老若男女に人気。660円。



夜: 4,000円~

☎0944-87-5157 四代大川市向島1943-7  
[営] 17:00~22:00 [休] 火曜

玉寿司



上にぎり 2,000円

向島地区の住宅街にありながらも、遠方からのお客も多い人気店。その秘密は、天然物にこだわった寿司や刺身はもちろんのこと、ママの心のこもったおもてなしにあり。

ママの温かい人柄に  
常連客が足しげく通う

店主のオススメ  
【天ぷら定食】



プラス300円で、白飯を握り寿司に変えることも可能。1,300円。



昼: 1,000円~

夜: 3,000円~

☎0944-86-2800 四代大川市向島1265-4  
[営] 12:00~13:30、17:00~21:30LO  
[休] 不定休  
okawa-kk.com/shops/detail/36

新美勢本店



上すし 2,500円

大川で一番の老舗店。寿司はもちろんコースや単品料理など、幅広いラインナップが人気。また、2代目の杉本利博さんの趣味は、陶芸。プロ顔負けの器たちにも注目！

主人が焼いた器の数々が  
寿司の美味しさを引き立てる

店主のオススメ  
【レディースセット】



天ぷらに刺身、デザートなどがセットになった女性限定の豪華ランチ。1,200円。



昼: 1,000円~

夜: 3,000円~

☎0944-86-2643 四代大川市向島2078  
[営] 11:00~14:00、17:00~21:00 [休] 不定休  
shinmishohonten.com

船頭寿司



上すし 1,800円

大川の夏の風物詩  
「えつの押し寿司」発祥の店

「えつの押し寿司」を開発したことで知られる名店。カウンターはもちろんで、大人数での会食にも対応している。ホリユーム満点ながらもお得なランチは、近隣マダムに大人気。

店主のオススメ  
【えつ押し寿司】



えつを丸ごと1匹使用した贅沢な一品。オーダーは5月~7月まで。1,000円。

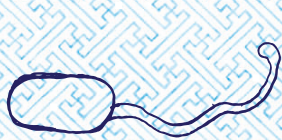


昼: 1,000円~

夜: 3,000円~

☎0944-86-3665 四代大川市向島1698-5  
[営] 11:30~22:00 [休] 月曜

※料金は、消費税およびサービス料抜きで記載。詳細は各店にお問い合わせください。



めかじゃ

一見二枚貝に見えるが、触手動物腕足類の一種で有明海の砂地に生息する。煮付けにして食す。



くっぞこ

いわゆる、舌平目。靴底のような形からこの名がついた。くっぞこの煮付けは、大川のソウルフード。



えつ

有明海にしか存在しない青魚で、産卵で筑後川を朔上する5~7月の間のみ漁が解禁される。刺身や塩焼き、寿司、煮付けなどで食す。

大川の寿司屋で  
食べられる  
有明海の  
魚アレスコシ

## にし山



上にぎり 1,400円

**新鮮さが嬉しい!**  
鮮魚店が直営する寿司屋さんらしく、鮮度の良さが評判の店。握りはもちろん、二品料理も多彩なため、家族連れや友人同士が集まりで利用する人も多い。週末のランチも◎。

### 店主のオススメ 【たまご焼き】



口の中に広がる、ほどよい甘さとふんわりとした食感のたまご焼き。300円。



昼:950円~

夜:1,250円~

☎0944-88-2480 四 大川市榎津78  
[営]11:30~13:30LO、17:30~22:00 [休]水曜

## 彦寿司



上にぎり 2,300円

**お弁当などにも対応  
地元で愛される地域密着店**  
町内のお弁当や精進料理など、地域の人々からのさまざまなオーダーに対応している。密かな人気は、ちゃんこ鍋(要予約)。店内でのオーダーだけでなく、なんと出前も可能!

### 店主のオススメ 【ローストビーフ】



ジューシーなローストビーフは、パーティーの一品にもオススメ。1,300円。



夜:3,000円~

☎0944-87-7272 四 大川市榎津895-1  
[営]11:00~21:00 [休]月曜

## 福喜



上すし 2,500円

**少人数の集まりから  
大切な家族の集まりに**  
有名ホテルで料理人をしてきた料理長が腕を振るう、趣向を凝らしたコース料理が人気。少人数から100名以上もの団体まで対応できるうえ、バスでの送迎もしてくれるのが嬉しい。

### 店主のオススメ 【海鮮丼】



海老やいくら、マグロ、サーモンなど、具材がたっぷり!1,200円。



昼:1,000円~

夜:3,000円~

☎0944-86-5062 四 大川市榎津834-1  
[営]11:30~23:00 [休]無休

## 東すし



お好み盛(上にぎり) 2,200円

**バラエティ豊かなメニューが  
常連さんに愛される秘訣**  
握り寿司はもちろん、夏はえつ定食、冬は蒸し寿司など季節限定のメニューに加え、茶そばや酢豚などバラエティ豊かなメニューが揃う。地域の人には、充実した出前の愛用者も多い。

### 店主のオススメ 【蒸し寿司】



蒸し籠でふっくら蒸しあげた、冬限定の一品。程よい酸味が癖になる。1,000円。



昼:1,000円~

夜:3,000円~

☎0944-86-4311  
四 大川市榎津315-12  
[営]10:00~21:00  
[休]不定休



### しゃっば

シャコのこと。寿司ネタとしてはもちろん、煮付けにしておつまみとして供されることも。



### まじゃく

正式名は、アナジャコでヤドカリの仲間。唐揚げや煮付けとして食す。



### 天然うなぎ

筑後川でとれる天然うなぎは、緑色を帯びた姿から「アオ」と呼ばれる。弾力のいい歯ごたえが特徴。

大川の寿司屋で  
食べられる  
有明海の  
魚アレスコ!

はつ美すし



上にぎり 2,200円

**魚も肉もおいしい！**  
**木室地区唯一のお寿司屋さん**  
 木室地区の人々に愛される老舗寿司店。店内には生け簀があり、イカをはじめとした魚介類はオーダーしごとにお刺身してくれる。また、向かいが炭火焼店のため、肉類もおいしい。

店主のオススメ  
【バターラ】



仕上げに皮目を香ばしく焼き上げた鯖と酢飯のバランスが秀逸。770円。



昼: 750円~  
夜: 3,000円~

☎0944-88-3356 四代川市中八院153-7  
 [営] 11:00~14:00LO、17:00~21:00LO [休] 水曜(月1回連休有り)

鮨川



上にぎり 2,300円

**選び抜かれた旬の食材を使った**  
**鮨&料理が人気の店**  
 創業47年となる、鐘ヶ江の老舗寿司店。2代目が自ら市場で選んできた食材で握る寿司や料理が人気。グループでの会食はもちろん、白木のカウンターでは一人でもゆったり食事が楽しめる。

店主のオススメ  
【上ちらし】



海老やマグロ、いくらなどが美しく盛り付けられたちらしは一番人気。1,500円。



昼: 1,000円~  
夜: 3,000円~

☎0944-87-5717 四代川市中古賀232-2  
 [営] 11:30~14:00、17:00~22:00 [休] 水曜、第3火曜

しゅぜんまつの  
酒膳松乃



上にぎり 1,800円

**フレンチテイストを盛り込んだ**  
**コース料理は必食の美味しさ**  
 旬の素材を使った鮨のほか、一品料理やコース料理も楽しめる。特に、食通から人気なのはフレンチのエッセンスを盛り込んだ、目にも舌にもモダンなコース料理。ぜひお試しを。

店主のオススメ  
【トマト揚げ】



トマトの中に炒めたミンチを詰めてから揚げた人気の一品。700円。



昼: 700円~  
夜: 3,000円~

☎0944-87-1627 四代川市上巻北田1-11 [営] 11:30~14:00、17:00~22:00LO [休] 不定休  
 syuzen-matsuno.jp

多国籍居酒屋  
しんみせ



上にぎり 2,000円

**寿司からアジア料理まで楽しめる**  
**幅広いメニューが若者に人気**  
 正統派の寿司から有明海モノを使った郷土料理、アジア料理などが揃う寿司屋。一品品がリーズナブルかつボリューム満点。カジュアルな雰囲気のためグループでの利用もオススメ。

店主のオススメ  
【生春巻き】



甜麺醬で味付けした鶏肉や野菜をライスペーパーで巻いたタイ料理。450円。



昼: 700円~  
夜: 3,000円~

☎0944-87-3272 四代川市榎津156-4  
 [営] 11:30~13:30、17:00~22:00 [休] 月曜

※料金は、消費税およびサービス料抜きの値段です。詳細は各店にお問い合わせください。

赤貝



春先から有明海でとれる赤貝は、握りはもちろん、味噌汁や炊き込みご飯、煮物などさまざまな料理で楽しめる。

イソギンチャク



筑後弁で「ワケンシノス」と言われるイソギンチャク。味噌煮として供されることが多い。

クラゲ



有明海に生息するクラゲは、食用として人気が高い。料理屋では酢の物として供される。

マエビ



芝海老のこと。丸ごと塩茹でにしたり、素揚げにしたりして食べる。お酒のおつまみに◎。

# 大川で暮らす・働く

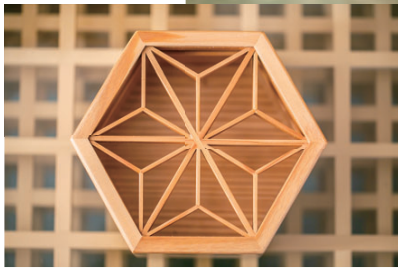
その町の魅力は、その町に暮らす人により、作られるもの。  
大川で暮らし、大川で働いている3人に、それぞれの歴史をお伺いしました。  
年齢も、性別も、職業もバラバラ。そんな3人の話から、大川の魅力が伝わりますように。



独創的で、いいものを作りたい  
そんな思いから  
「立体組子」ができました



1968年大川市生まれ。大川工業高校卒業後、実家の前田建具に入社。働きながら、夜間の建設関係の専門学校に通い、建築士の資格を取得。2014年「立体組子」を開発し、多種多様な空間に提供している



## 前田建具製作所 前田英治さん

**JR** 九州の豪華列車「ななつ星」をきっかけに、一躍注目を浴びた「大川組子」。組子は建具屋の仕事のうちのひとつだが、実は前田建具製作所には組子の技術はなかった。

「だからこそ、人とは違うものをやるうって思っ

たんです」と語るのは、前田建具製作所の前田

英治さん。当時曲線のドア製作を手がけており、

その試行錯誤の末に生まれたのが「立体組子」

である。障子や襖に使用される細い木材を立体的に組んでいくため、従来の平面だけの組子と

は違い、三次元的な広がりを楽しむことができるのだ。シンプルなデザインは和のテイストがあ

りながらも、どこかモダンな印象も持ち合わせている。扉やパーテーションなどはもちろん、照

明やテーブルなど、さまざまなアイテムにも応用

できるため、前田さんの元には全国の建築家や

インテリアデザイナーから、さまざまな案件が

ひっきりなしに飛び込んでいる。

「第39回全国建具展示会で神奈川県知事賞を

いただきました。みなさんからも好評で、商標

登録をしたほうがいい。この人と会ってみたいら

う。など、たくさんのアドバイスや紹介を受け、

そこから大きく動きました」

大川だからこそそのつながりを活かして

大川の技術を広げていきたい

そんな前田さんが、もっとも大切にしているの

は「真剣にいいものを作る」ということ。  
「いいものを作り続けていたら、必ず誰かの目





あだちコーヒー&カフェコロイコ  
 (住) 大川市榎津325-28ヴィラベルディ1F 電) 0944-87-6549  
 営) 10:00~19:00 (休) 不定休 / カフェコロイコ 営) 11:00~18:00 (休) 火・水曜  
 www.adachicoffee.com

## コーヒーを通じて 大川を元気なまちにしたい



1961年大川市生まれ。大川工業  
 高校卒業後、実家のお茶屋を継ぐ。  
 オンリーワンの商品を作りたい  
 との思いから、自ら産地で買い付  
 けた豆を自家焙煎したスペシャル  
 ティコーヒーを提供している。

## あだちコーヒー 安達和宏さん

# 今

ではすっかりお馴染みのスペシャル  
 ティコーヒー。一粒種から一杯のコー  
 ヒーまで美味しさにこだわり、一貫した品質  
 管理のもと作られる特別なコーヒーを福岡で  
 いち早く手がけたのが、あだちコーヒーの安  
 達和宏さん。今はコーヒー専門店として知ら  
 れているが、実はその前身はお茶屋であつた。

「今でも大川店ではお茶を販売しているん  
 ですよ(笑)。僕がお茶屋を継いだとき、オン  
 リーワンの商品を作りたい」と思ったんです。  
 そんな時に自家焙煎のコーヒーに出会い、美  
 味しいと感動しまして。こんなコーヒーを自  
 分の店でも作りたいと思ったのがきっかけです」

数年のリサーチと準備期間の後、1999  
 年に焙煎機を導入、2003年より自家焙煎  
 の生豆買付けグループに参加。全国で行われ  
 るグループの勉強会に参加しながら、現地へ  
 自ら足を運びコーヒーについて研鑽を積んだ。  
 SCA(日本スペシャルティコーヒー協会)の普  
 及活動も行いながら「生産者も消費者も、み  
 んなが幸せになれるコーヒーを目指し、直接  
 買い付けたコーヒーを提供しています。また、  
 久留米や警固にも店舗を出すことでブランド  
 も認められ、その思いも広がっています」

### グローバル思考の地元密着型店で 大川を元気にしていきたい

そんな安達さんは、2017年に八女店を、  
 2019年には大川店のあるヴィラベルディ  
 敷地内に「カフェコロイコ」をオープンした。  
 「地域が元気じゃないと、コーヒーも売れませ  
 ん(笑)。コーヒーを通じて、地元の大川をもっ  
 と盛り上げていきたいですね」と、笑う。安  
 達さんの挑戦は、まだまだ続いていくようだ。

## 大好きな広松の家具に囲まれ 毎日とても幸せです



広松木工  
 (住) 大川市鬼古賀174-1 電) 0944-87-5911  
 営) 13:00~18:00/土日10:00~18:00  
 (休) 火曜  
 shop.hiromatsu.org

## 広松木工 村上也とさん

# 広

松木工で働いて4年目という、村上也とさん。  
 家具の加工から組み立てまで、ひと通りを  
 こなすオールラウンダーとして活躍中だ。そんな村  
 上さんが広松木工に入社したきっかけは、高校生の  
 時に博多で見かけた広松木工の「REPOSO(リポソ)」  
 シリーズのソファ。

「直線のデザインがとにかく美しく、一目惚れで  
 した。自分でこの家具を作りたい」と思い、広松木  
 工に入社したんです」

田川にある職業訓練校で家具の技術を学んだ後、  
 若松の別注家具の会社で腕を磨き、その後念願の広  
 松木工に入社。現在は、憧れの家具を自ら製作する  
 喜びを感じる充実の日々を過ごしている。

そんな村上也さんが今取り組んでいるのが、  
 「2040プロジェクト」という、35歳以下の若者で  
 行っている町おこしの企画。

「同世代の交流を通じて、大川という町の楽しさ、  
 面白さを再確認しています。この企画を通じて若い  
 人にも大川にきてほしいですね」

1993年北九州市生まれ。小さい  
 頃から物づくりが大好きで、  
 テレビで見た女性家具職人に  
 刺激を受け、家具職人を目指  
 す。田川の職業訓練校卒業後、  
 2016年広松木工に入社。

## 大学生がレポート!

気になるあのお店、  
行ってきました

「あのお店、何の店?空いているの?」  
「気になるけど、入ったことがない!」  
というお店を、大学生が体当たりレポート。  
あなたはいくつ行ったことがありますか?



あみ&なほ



### 1 まるたつアート

店主の山浦さんが家具修理の技術を用いて生み出した作品が並ぶアートスポット。絵画や映画のポスター、浮世絵などが飾られた、怪しい外観の建物は、大学生の中でも話題に。昔のレコード、歴史上偉人の辞世の句など、濃い作品がそろって、実物大の「最後の晩餐」は必見です!



山浦さんは  
ギターもお上手!

### 2 古楽堂

元家具屋の山浦さんが、5年前にオープンした骨董品を扱うアトリエ。店内には、山浦さん自ら修理を施したアンティーク家具や小物、絵画などがずらりと。お茶のサービスもあるので、ぜひ気軽に訪れてみて。



### 3 LITTE OKAWOOD



無料缶詰するなら、ここ!



元大川市地域おこし協力隊で、映画監督の完山京洪さんが2017年にオープンしたコワーキングスペース。フリーランスや学生などさまざまな人が集い、仕事をしたり、勉強したりしている。2・3階はゲストハウスになっており、外国人旅行者も訪れる。

### 3 LITTE OKAWOOD

☉keihiro@vesuvius.jp ☉大川市榎津  
841-2 [営] 24時間 [1日利用料金] 大人  
1,000円、大学生500円、高校生以下無料  
(19時まで) grario.or.jp/Littleokawood

### 2 古楽堂

☎0944-86-3886 ☉大川市榎津778  
[営] 10:00~18:00 [休] 無休  
入場料なし(お茶の無料サービスあり)

### 1 まるたつアート

☎0944-87-4188 ☉大川市榎津302-1  
[営] 10:00~17:00 [休] 不定休(要事  
前電話) 1Fは無料

## Shop date





## 4 木彩工房



伝統的な木組の技術に独創的なアイデアを盛り込んだ、オリジナル家具の工房。木のぬくもりを大切にした家具は、個人からのオーダーはもちろん、保育園や幼稚園などでも愛用されている。蝶々のインスタスポットも人気!



実家のネコちゃんに買おうかな?



## 6 手作り工房 遊木館



もともとは、家具の部材「ダボ」を専門に作っていたが、10年前より家具をはじめ、オーダー家具の製作はもちろん、修理や塗り替えなども手がけている。最近のヒットは、ペット用グッズ。えさ入れや仏壇など、さまざまな製品が揃う。



## 5 三宝神社

大川で多種多様な事業を営む佐藤さんが、自宅の敷地内に建てた神社。30年以上前「もっと木に感謝しない」といわれ、樹木大明神を奉ったところ、何をしても成功し続けているという。市内で3回引越しをしたため、今の場所に「三宝神社」としてお宮を建てたところ、神社本庁から認められ、功労賞（全国で32人）を受賞。ちなみに、お宮は、昔宮大工の修行をしていた佐藤さん自身の手作り。



タンスにキッチン!  
くすの木で虫除け

## 7 ギャラリー昇開



1940年から続く老舗家具屋だったが、15年前からまな板やくすの小物を制作するようになった「ギャラリー昇開」。店内には当時製作した家具が並んでいる。虫除けに効果があるくすの木を使った小物は、大川土産としても大人気。

### 7 ギャラリー昇開

☎0944-87-2357 大川市向島2444  
[営]9:00~17:00 [休]不定休

### 6 手作り工房 遊木館

☎0944-89-1203 大川市向島1935-1  
[営]8:00~17:00 [休]無休(要予約)  
yukikan.com

### 5 三宝神社

☎なし 大川市大字本木室315-1  
参拝自由

### 4 木彩工房

☎0944-87-1165 大川市幡保176-23  
[営]9:00~18:00 [休]年末年始  
kisai-kobou.com

タピオカ、スペイン料理、居酒屋…etc  
アナタはいつ行った？

# New Shops in 大川

◆ ◆ 唐揚げ専門店、すし屋など、大川市には魅力的な飲食店がいっぱい！新しい店もどんどん急増中です！ ◆ ◆



## 生タピオカならではの モチモチの食感が大人気

新茶屋の交差点そばにあるテイクアウトのタピオカ専門店。台湾直輸入の鮮度の高い生タピオカ粉を使用し、毎日手ごねで作るタピオカは、驚くほどモチモチ！できたての味を楽しめるよう温かいままで提供しています。最初は、アツアツ＆モチモチ。冷えてくると弾力のある食感になっていく、味の変化も楽しめます。



驚きの新食感！

もっちり感がたまらないタピオカ粉で作った「極みクレープ」もおすすめ。

**ree cafe** ☎080-3996-6710 大川市幅保272-2  
[営] 13:00(土日祝11:00～)～21:00 [休] 無休  
[リーカフェ]

## 大川にも タピオカブーム、到来!?

## バーテンダーが作るタピオカは 見た目も、食感もスペシャル!

バーテンダーの貝田さんがプロデュースしたタピオカドリンクは、ブレンダーにかけたスムージードリンクにタピオカを入れ、カリカリのグラノーラをトッピング。見た目の可愛さはもちろん、もち、かり、ふわと異なる食感のハーモニーがたまりません! 21 時から、バー「mint」になり、カクテルなども楽しめます。



お店の壁には、スプレーアートの作品が。インスタ映え間違いなし!



「よるばい大川を見た」で、トッピング無料サービス!

**Tapioca.okawa Gravitea** ☎080-2724-1106 大川市榎津78-7 [営] 14:00(土日祝12:00)～19:00 [休] 無休  
[グラビティール]

## 辛さも、麺も選べる! 大川唯一の辛麺専門店

筑紫野でラーメン屋をしていたご主人が切り盛りする、辛麺専門店。麺類は、じっくり鶏ガラを煮込んだ「白湯辛麺」とトマトの酸味がアクセントになる「トマト辛麺」の2種類が。辛さは0～大辛まで選べるので、辛いものが苦手な人も、辛いものマニアの人でも楽しめます。麺は小麦麺とこんにゃく麺から選ぶことができます。

## 辛麺居酒屋うぐいす

☎0944-85-8878 大川市酒見286-15 [営] 11:00～14:00、17:00～24:00(休日夜～25:00) [休] 月曜



餃子をはじめ、一品料理のメニューも充実!



## 大川初!スペイン料理は、ひとりでもグループでもOK!

2019年4月にオープンした「オリーブ」は、外国人シェフが作る、本格的なスペイン料理が楽しめるお店。本場スペインの生ハムや海老のアーヒージョ、魚介類の旨味たっぷりのパエリアなどが人気。メキシコ・ペルーのラテン料理のメニューも揃います。家族連れや友人同士での食事はもちろん、ひとりで訪れてもOKという気軽さが嬉しい。在日30年の店主と交わすグローバルな会話も魅力です。



### Dining Cafe & Bar オリーブ

☎0944-86-2026 豊大川市酒見302-5 [営]11:00~23:00(金・土~24:00)、ランチ11:00~15:00 [休]第3水曜



## 思わず笑顔が溢れる ボリューム満点の焼き鳥屋

2018年11月にオープン以来、連日多くのお客さんと賑わう居酒屋「まぼ家」。豊富にそろうメニューの中で一番のオススメは、はかた地鶏を炭火で豪快に焼き上げる「地鶏のもも焼き」。炭火の香ばしさ、地鶏ならではのジューシーで弾力のある食感、やみつきになる美味しさ。思わずお酒も進みます。



フレッシュフルーツをたっぷり使った「凍結サワー」580円。

### 串ともも焼き まぼ家

☎0944-86-2088 豊大川市榎津89-4 [営]17:00~24:00(休・祝日前~25:00) [休]不定休  
instagram:maboya.3011



## アイデアが光る! 創作料理が人気

福岡市内で人気だった「みそや仁房」が、2018年11月に大川市へ移転&オープン。オーナーの江頭さんは、数々の日本料理店で研鑽を積んだ実力派。独創的なアイデアから生み出される料理は、瞬く間に大川のママ達の間で評判に。味噌や酵素玄米、ココナッツオイルなど、健康にいい食材にこだわっているのも女性に人気の秘密。



### みそや仁房

☎080-3220-8119 豊大川市酒見中原332-8 [営]18:00~22:00 [休]火曜

### ママの思ひ出

昔は店の外に客が並んで入れないくらいで、ビルを建てて広くてくれと客に頼まれてたほど、大川は景気が良かった

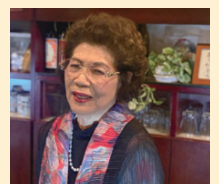
幸せってなんですか? (41歳映画監督) 夫婦一緒にお互いって過してね、仲良くねそれが幸せ。子供がいたらもって幸せ。孫がいたらさらに幸せ。ひ孫がいたらもってもって幸せ。私は今恵まれています、幸せですよ。

知らない土地で生き抜く為に、最も必要なスキルが知りたい! (言い猿) 不安だよ。私も大阪行った時は不安だった。旦那を頼りにしないで。そうすれば上手いから。

「辛いですが、辛いです」はダメよ。兼業主婦でもちゃんと家を守っていかないとダメ。仕事は仕事。当たり前のことよ。

家族が家事をしてくれませんか (42歳兼業主婦) 毎日、仕事で疲れてるのに、一人でキッチンに立つのは辛いんです。掃除も苦手なのに、やるのは辛いです。(ほとんど愚痴)

## 人生お悩み相談室



お答えママ スナックタミ

大川で3本の指に入るレジェンド。御歳80歳のママが仕切る41年を迎えるお店は連日大人気。この店を知らずして大川を語る無かれ。



スナックタミ  
☎0944-86-4580  
大川市榎津709  
[営]19:30~  
[休]月曜

掲載店  
MAP



p2-5

寿司天国・大川へようこそ

- 向島**
  - A 船頭寿司
  - B 新美勢本店
  - C 玉寿司
  - D きよ家
- 榑津**
  - E 東すし
  - F 福喜
  - G 彦寿司
  - H にし山
  - I しんみせ
- 上巻 / 鐘ヶ江 / 木室**
  - J 酒膳松乃
  - K 鮎川
  - L はつ美すし



p6-7

大川で暮らす・働く

- i 前田建具製作所
- ii あだちコーヒー
- iii 広松木工

p8-9

- 気になるあのお店、  
行ってきました
- a まるたつアート
  - b 古楽堂
  - c LITTLE OKAWOOD
  - d 木彩工房
  - e 三宝神社
  - f 手作り工房 遊木館
  - g ギャラリー昇開

p10-11

New Shops in 大川

- 1 ree cafe
- 2 Gravitea
- 3 うぐいす
- 4 オリーブ
- 5 まぼ家
- 6 みそや仁房