

大川LOVERS



祭り・イベント

(諸般の事情により変更になる場合があります。)

- 2月 風浪宮大祭(裸ん行)
大川木の香マラソン大会
- 3月 古賀政男記念「大川音楽祭」
- 4月 春の大川木工まつり
若津少将祭
小保・榎津藩境まつり
- 5月 えつ漁解禁(7月20日まで)
- 6月 筑後川昇開橋スタンプラリー(えつまつり)
- 7月 古賀政男命日祭
- 8月 大川市民夏まつり
- 10月 大川木工まつり
- 11月 大川市総合美術展
大川市民文化祭(11月中旬～12月上旬)
古賀政男生誕祭



風浪宮大祭(裸ん行)

筑後地方の三大祭りの一つに数えられ、特に2月10日の夜に行なわれる『裸ん行』の勇壮さは圧巻である。大川市を代表する祭り。



古賀政男記念「大川音楽祭」

古賀メロディーの顕彰事業として、3月第1日曜日に開催し、予選会を通過した出場者とゲストによるステージが繰り広げられる。



えつ漁解禁

毎年5月1日から7月20日まで筑後川で解禁される『えつ漁』。この期間中、刺身や塩焼きなど多彩な料理で旬の味覚を楽しめる。



宿泊施設一覧

- スマイルホテル福岡大川 ☎0944-89-1311
- 大川リバーサイドホテル ☎0944-86-2200
- 料亭・旅館 三川屋 ☎0944-87-3155
- ビジネスINN 清風荘 ☎0944-86-5513
- ホテルAZ 福岡大川店 ☎0944-89-3311



お問合せ先

大川テラツァ(大川観光協会)

〒831-0005 大川市大字向島2525-2

☎0944-87-0923

✉okwkankou@okawa-kk.com



大川市 インテリア課 おおかわセールス係

〒831-8601 大川市大字酒見256-1

☎0944-85-5570

✉okwsales_k@city.okawa.lg.jp



発行・企画／大川市

編集・制作／シティ情報ふくおか

※本誌掲載のデータは2025年3月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は補償いたしかねますので、あらかじめご了承ください。

※本誌掲載の料金は、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。

※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。

※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前ですのでご注意ください。

※交通の所要時間は目安です。天候の影響や季節により変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。【禁 無断転載】



福岡県大川市



モッカくん

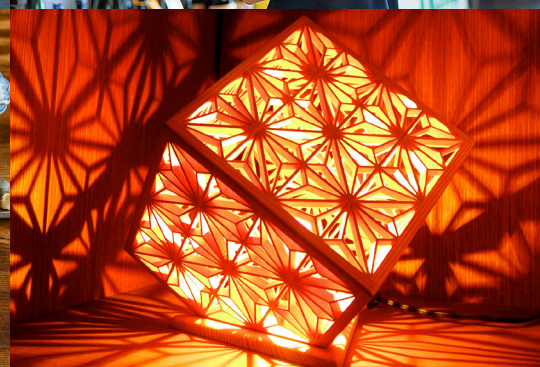
モクミちゃん



大川をこよなく愛する“大川LOVERS”が見どころを紹介。

大川LOVERS

FUKUOKA OKAWA





Prologue

大川ってどんなところ？

家具づくりや木工業が盛んな職人さんの街というイメージはもちろん正解。
でも、それだけじゃないんです。面白い場所も美味しいものも…。
大川が大好きで街を受け継いできた方々を訪ねてみませんか？
街を歩けば、きっとあなたも『大川LOVERS』になってしまうはず！

Index

- P02～ 大川の木工
- P04～ 観光スポット
- P07～ 大川グルメ
- P09～ カフェ・お菓子・スイーツ
- P11～ 名物・特産品
- P13～ 大川みやげ／MAP
- P15 イベント情報・問合せ

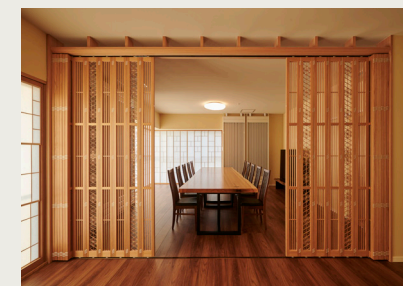
大川家具

1536(天文5)年から始まった、船大工の技術を生かした「指物(さしもの)」と呼ばれる家具づくりが起源。釘などを使わずに木と木を組み合わせる伝統的な技を受け継ぎながら、新しい技法やデザインを取り入れ、日本一の家具産地に成長した。



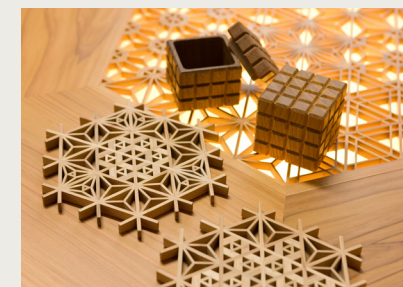
大川建具

「建具」とは、ドアやふすま、障子、窓、雨戸など空間を仕切る設備の総称。大川では伝統に培われた卓越した職人の技により、暮らしを彩る木工建具が制作されている。自然の素材を生かし丹念に仕上げた建具は、木の温もりが空間を見事に演出してくれる。



大川組子

建具職人の技術によって生みだされる美しい装飾細工で、家具とともに大川の伝統産業として発展。細かく割った木材を一つひとつ組み、精巧な幾何学模様の組み合わせで図柄を表現している。組子の図柄には、魔除けや願掛けなどさまざまな想いが込められている。



掛川

染色した「い草」を織り込んだ製品で、福岡県知事指定特産工芸品の一つ。「掛川織り」と呼ばれるこの地方に伝わる独特の織り方で作られている。熟練の職人が織る様々な柄や模様を楽しむことができる。



ネコ家具

気まぐれで、自由奔放。だけど“心地よい場所”に対してはすごく食欲。そんなわがままなネコも満足させる、最高品質のネコ専用家具。ネコ用だといって手抜きはせず、厳選した木材を使用。大川の職人たちが技術の粋を凝らし、一つひとつ丁寧に仕上げている。





EVENT.1 大川木工まつり

家具のまち・大川を盛り上げる
大川市きっての一大イベント

メイン会場となる大川産業会館や周辺のサブ会場で、例年4月と10月に開催される家具の祭典。「大川家具展示即売会」では、家具メーカー約200社、約1万点もの家具や建具、インテリア、雑貨などが一堂に集められる。木工ワークショップ、子どもの家具デザイン発表会、学生の商品開発プロジェクトなどさまざまなイベントが盛りだくさん。大川市にゆかりのある芸能人たちも参加するパレード、地域のおいしいものが楽しめる大川の特産・名産市もあり、毎回多くの来場者でにぎわう。



見て、食べて、
体験して、
大川家具と
まちの魅力に触れよう。



子どもも大人も夢中になれる
世界に一つだけの木工作品づくり

大川組子、イス、貯金箱、コースターなど、さまざまな木工体験メニューを用意。すべて制作キットになっていて、スタッフが丁寧に教えてくれるので、子どもも気軽に作品づくりにトライできる。やさしい木の温もりに触れながら、緻密な職人技を感じてみて。



EVENT.2 木工体験 @大川テラツァ



大川テラツァ
〒大川市大字向島2525-2
☎0944-87-0923
🕒10:00～17:00
📅休月曜(祝日の場合は、その翌日)
🎫1000円～



筑後川に架かる真っ赤な鉄橋は
人々から愛される大川のシンボル

1935(昭和10)年に国鉄佐賀線の敷設とともに架設。日本に現存する最古の昇開式可動鉄橋で、国指定重要文化財、機械遺産に認定されている。筑後川を往来する船を妨げないように可動式で造られたこの橋は、可動橋そのものを上昇させることで船を通すという全国的にも珍しい形式。現在は鉄道橋としての役目を終え、遊歩道として公開されている。
※バイクなどでの通行、ペット連れの通行は不可

📍大川市大字向島地先
☎0944-87-9919【(公財)筑後川昇開橋観光財団】
🕒【稼働時間】9:00～16:30 【ライトアップ】日没～22:00頃
【遊歩道開放時間】3月～11月 9:00～21:00、12月～2月 9:00～17:00
📅休月曜(祝日の場合は、その翌日)

引き潮の時に現れる石堤は
「選奨土木遺産」に認定

筑後川河口は土砂の堆積が著しく、船舶の航行に支障が生じていた。そこで明治政府はオランダ人技師のヨハネス・デ・レイケを招き、1890(明治23)年に全長約6kmにわたって川の中央に石堤を建造させた。この堤防は局所的に川の流れを速めることで堆積した土砂を遠浅の河口に押し流す機能を持っており、現在もその役割を果たしている。





こがまさおきねんかん せいかに
古賀政男記念館・生家

大作曲家・古賀政男の 足跡と音楽世界にふれる



明治37年(1904年)に田口村(現・大川市)で生まれた古賀政男。代表作『影を慕いて』をはじめ、昭和初期から約5000曲にも及ぶ歌謡曲を作曲した大川市が誇る大作曲家だ。記念館は哀愁の中にも人々の心に寄り添う“古賀メロディー”を継承していくために開館した。愛用のギターや、直筆の楽譜などが展示され、時代背景がわかる年表とともに足跡を知ることができる。リスニングルームでは数々の名曲を耳で楽しもう。毎月第2土曜に『歌声ひろば』、第4日曜には『ふれあいコンサート』が開催される。



〒大川市大字三丸844 ☎0944-86-4133
 営業9:30～17:00(入館～16:30)
 休月曜(祝日の場合翌日休み)
 料一般400円、学生300円、小・中学生200円
 ※団体(20人以上)等の割引もあり



1／併設の復元された生家。古賀政男は7歳までの幼少期を大川で過ごした 2／館長・山田永喜さんが生演奏を聴かせてくれることも!



ふうろうぐう
風浪宮

『おふろうさん』で親しまれる 1800年以上の歴史を持つ神社

約1800年前に創建されたと伝えられる神功皇后ゆかりの神社。荘厳な本殿と石造りの正平塔は国の重要文化財に指定されている。地元では「おふろうさん」と呼ばれ親しまれており、特に勝運守護・開運の祈願社として信仰を集めてきた。毎年2月9～11日に行なわれる『風浪宮大祭』は筑後地方三大祭りの一つに数えられている。2025年4月、本殿横に世界的庭園デザイナー・石原和幸氏プロデュースによる神苑などが完成。三本の御柱を中心とした心休まる新たな空間づくりが進んでいる。

〒大川市大字酒見726-1 ☎0944-87-2154
<https://www.ofurousan.or.jp>



1／樹齢約2000年の御神木「白鷺の楠」。18:00～21:00ライトアップ、1日に6回雲海(ミスト)に包まれ幻想的な姿をみせる(詳細はHPを参照) 2／祢宜の阿曇典久さん



1／白一色のシンプルな外壁。室内にあるエメラルドグリーンの壁とのコントラストもおもしろい
 2／館長・弥永隆広さん



おおかわしりつ せいりきびじゅつかん
大川市立 清力美術館

築100年を超える近代建築と アートの世界に触れよう!

明治41(1908)年、この地にあった『清力酒造』の事務所として建築され、平成13(2001)年『大川市立清力美術館』として開館した。館内は洋風と和風が共存する趣深い空間となっており、調度品や細かな部分の装飾にいたるまで美しい。貴重な所蔵品を展示する常設展のほか、多彩な企画展も見どころ。『清力酒造』は日本を代表する洋画家・青木繁をはじめ若手芸術家と関わりが深かったことから、“繋ぐ、育む”をコンセプトに若手作家を紹介する企画展『未来への視点』も毎年開催されている。

〒大川市大字鐘ヶ江77-16 ☎0944-86-6700
 営業9:00～17:00(入館～16:30) 休月曜(祝日の場合は翌日休み)
 料無料(企画展開催中は有料)



1／中村家住宅。江戸時代、すぐ横には久留米藩のおふれ書きが掲げられていた 2・3／国指定重要文化財に指定されている『旧吉原家住宅』



こぼ えのきづ はんざかい
小保・榎津 藩境の町並み

「木工の街・大川」発祥の地 江戸時代の面影を残す町並み

“藩境の町並み”とは、江戸時代、町に流れる江湖(水路)を境に、西側の小保は柳河藩、東側の榎津は久留米藩だったことから。海運の要所として船大工や木工職人が集まり、木工で有名な大川市の礎を築いた場所でもある。

江戸時代から昭和期にかけての町家、寺社などが並び、風情ある通りを散策すると往時の賑わいが偲ばれる。ぶらりと歩いて20分ほどのエリアだが、ガイドさんと一緒に行くと様々な物語に『へえ〜』を連発(ガイドツアーの詳細についてはHPを参照)。

〒大川市大字榎津471-1(藩境のまち広場・休憩所)
 小保・榎津 藩境のまち保存会(土曜、日祝日は休み)
 ☎0944-87-0931(9:00～17:00)
<https://hanzakai.com>

「小保・榎津 藩境のまち保存会」の会員で、ガイドも務める三宅浩子さん



大川グルメ

大川のタレ付け唐揚げは ここから始まった!

香ばしく揚げた唐揚げをダシが効いたタレに付けて食す大川市民のソウルフード『タレ付け唐揚げ』の発祥の店。塩コショウのみで下味をつけた鶏肉を、毎日継ぎ足しする油でじっくり揚げる。アツアツの唐揚げを昆布出汁ベースの特製醤油タレに浸せば、おいしさ倍増!余分な油が落ち、あっさりとしているのでいくらでも食べられる。付け合わせのキャベツをタレに入れて、唐揚げと一緒に食べるのも美味。

唐揚げ 大将 大川市大字酒見1-3 ☎0944-88-1828
営業11:00～20:00 休月・火曜



1/『骨なし(もも)』『骨つき(胸)』『手羽先』『砂ずり』『肝』など種類も豊富
2/先代の娘で2代目の平野明子さん
3/『タレ付け唐揚げ』(1人前 650円～)



1/『らーめん』と『ミニ焼きめし』のセット1150円。『らーめん』単品は750円 2/小上がり席があり子ども連れも利用しやすい



半世紀以上愛されるやさしい味のラーメン

昭和46年(1971年)創業。地元大川市の少し甘めの醤油を使う臭みのないトンコツスープはまろやかな味わい。麺も自家製で、チャーシューもやわらか。「毎日食べても飽きないラーメンを目指しています!」という二代目が半世紀以上続く味を守っている。一番人気はミニ焼きめしが付くセットだが、大川の職人さんたちのお腹を満たしてきたメニューだったことから“ミニ”でもボリューム満点。



ふりゅう
富龍らーめん
大川市大字北古賀253-1 ☎0944-87-2393
営業11:00～OS15:00 休木曜、第3水曜

ホテル仕込みの担々麺や点心が絶品

2013年の創業時は中華居酒屋だったが、コロナ禍を経て麵専門店になった。オーナーシェフ龍慎也さんはホテル日航福岡の中華で腕を磨いたため、提供する料理はどれも本格派だ。その中で看板メニューになっているのが『担々麺』。清湯スープに芝麻醬などを加えたスープはコクがありながらもあっさりとした味わい。平日の昼は、プラス料金で好きな麺に春巻きなどを追加できるセットもある。



1/龍さん夫婦が営む
2/もやしや旬の野菜がのる『担々麺』(950円)、『黒担々麺』(1000円)や『汁なし担々麺』(950円)もあり



担々麺や パンダ亭

大川市大字向島1463-4 ☎0944-86-3080
営業11:00～OS14:00/17:30～OS20:30 休月曜夜、火曜



有明海ならではの味を 初夏は『エツ料理』!



創業50年を超える老舗寿司店。玄界灘の新鮮な魚介にくわえて、クチゾコ(シタビラメ)など有明海ならではの海の幸を楽しめる。中でも毎年5月から7月20日にかけて筑後川下流域でのみ食べられる魚『エツ』を使った料理は絶品。「小骨が多くて骨切りするのは大変ですが、どんな料理にしても美味しいですよ!」と二代目・中島聖知さん。酢で締めた姿寿司『エツの押し寿司』は先代が考案した一品だ。

せんりゅうすし 船頭寿司

大川市大字向島1698-5 ☎0944-86-3665
営業11:30～14:30/17:00～22:00 休月曜



1/『すし御膳』2420円は、昼も夜も多彩な料理が食べられるお得なコース
2/大川の木工職人がつくりあげた味わいある店内

熱々、ふわふわ、濃厚うなぎの『せいろむし』

40年以上にわたってうなぎ料理を提供している専門店。筑後地方の名物『せいろむし』は、ごはんの上に秘伝のタレで蒲焼きしたうなぎと錦糸玉子を乗せてせいろで蒸し上げる。ふわふわうなぎの身と一粒ずつに味が染み込んだごはんが口の中であとろけるよう。人気の『塩焼』もおすすめ。趣のある和空間で贅沢な時間を過ごそう。

はままつや
浜松屋 大川市大字津9-1 ☎0944-88-3818
営業11:00～OS20:30 休火曜 ※変更あり



1/窓の外に日本庭園が広がる個室もある
2/吸物、小鉢なども付く「上せいろむし」(デイクアウトも可能)



筑後川や有明海が育む大川の郷土料理

明治9(1876)年創業の料亭・旅館。5月～7月20日に提供されるエツは、カタクチイワシ科の魚。漁師から直接仕入れて鮮度を確保し、代々伝わる調理技術によってエツ本来の持ち味を生かす。7月～11月に提供される「川アンコウ」と呼ばれる筑後川の天然ナマズは、泥臭さがなく、さっぱりしていて深い味わいを秘めている。また同じ時期に「天然うなぎ」を使った『天然うなぎ会席』(1万1000円、1万4300円)も味わえる。郷土料理と大川市及び近辺観光を楽しむ拠点としておすすめ。

料亭・旅館 三川屋

大川市大字向島2222 ☎0944-87-3155
料亭11:00～21:00 ※要予約
旅館IN15:00～22:00/OUT10:00 休不定



1/『えつ会席』(5500円～) 2/『川アンコウ洗い』(2200円) 3/本館旅館の客室は令和6(2024)年10月に改装した



カフェ・お菓子・スイーツ



極上コーヒーを味わえる『あだち珈琲』のカフェ

きっさしつ コロイコ
喫茶室COROICO
〒大川市大字榎津325-28 ヴィラベルディ1階
☎090-2963-5615 図11:00～17:00
(OS16:30) 図水曜 ※不定期あり

1/安達さん(中央)と元気なスタッフのみ
なさん 2/『バスクチーズケーキ』と『ブレ
ンドコーヒーのセット』1088円

「一期一杯」を目指し「美味しいコー
ヒー」を求めて世界を旅する安達和宏
オーナーが営む大川生まれの『あだち
珈琲』。南欧風の商業施設『ヴィラベル
ディ』にある大川店に併設の『喫茶室
COROICO』は、2021年4月にリニュー
アル。スタイリッシュな明るい空間で、
スペシャルティコーヒー[※]とともに、軽食
やスイーツを楽しもう。

※世界中で流通している量の9～10%
程度しかない高品質なコーヒー豆



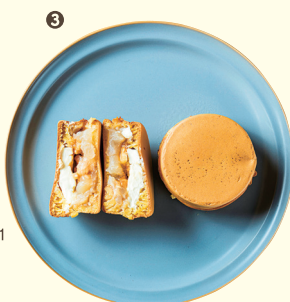
1/シュークリーム330円、ショートケーキ480円 2/焼き菓子140円～ 3/クリーム
チーズ、くるみ、はちみつ、白あんが入った焼饅頭『くるームチーズ』280円

大野島名物焼饅頭と甘いもの

80年の歴史ある古民家で昭和漂う雰囲気
の甘味処。その場所は昔、大野島の港で、渡し
船で筑後川を渡っていた場所。焼饅頭は生地
と餡子にこだわっており、筑後川を見ながら
堤防で食べられるのももう一つの魅力。地元
の果実を使用したパティシエが作るショート
ケーキやスイーツも人気。手作りであるためな
くなり次第終了となるので、予約がオススメ。



かんみどころ に
甘味処 貳
〒大川市大字大野島2774-1
☎080-5792-0002
図11:00～17:00
図木・日曜 ※不定期あり



1/『アップルパイ』や『デニッシュ』、『よくばりフランス』などの
ハード系が充実 2/フランスで修業を積んだ店主の古賀泰さん



小麦の香りが楽しめる本格的なフランスパン

北海道産・福岡産の国産小麦で作るパンは、
バゲット、クロワッサン、ブルなどシンプルなもの
が中心。予約受付のみで販売する人気のパン・ド・
ミー(山食パン)は、週に1・2度訪れて袋いっぱい
に買っていく常連客もいるほど。宿場町として栄えた
エリアにあり、元々町屋だった店は「第29回福岡県
美しいまちづくり建築賞」を受賞している。



とあるバリの街角パン屋
パリ・モンスリー
〒大川市大字小保121-1
☎0944-87-6919
図9:00～19:00 図月・火曜



1/『スペシャルショ
ート』590円 2/『イチ
ゴ』は知合いの農家さ
んから直接届くんで
す」と熊井さん。お手
頃価格は地域とのつ
ながりがあればこそ

ずっと変わらない街のケーキ屋さん

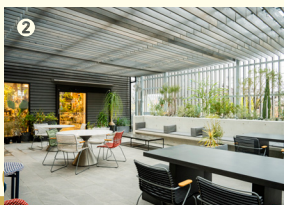
「明治時代から和菓子店をやっていたのですが、
私が洋菓子店に変えたんですよ」と3代目・熊井弘
毅さん。それから半世紀以上、変わらないスタイル
でやさしい味わいのケーキや焼き菓子をづくり続け
ている。大きなあまおうがのった『スペシャルショ
ート』、昔なつかしい『モンブラン』やバタークリームを
使ったケーキなど3世代にわたるファンも多数。



ボン・ガトー
〒大川市大字酒見505-3
☎0944-86-3442
図12:30～19:00 図不定



緑いっぱいではっとするインテリアショップのカフェ



『関家具』が運営するインテリアショップ『クラッ
シュゲート福岡大川本店』に併設されたカフェ。
“LOVE & JOY”をテーマに2024年9月にオーブ
ン。様々な観葉植物が置かれた明るい空間に。厳選
した食材を使って丁寧につくられたフードやスイ
ーツはどれも満足度が高く、自家製の無添加ソーセ
ージが自慢の『プレートランチ』が人気No.1。

オアシスカフェ
OASIS CAFE
〒大川市大字幡保170-4
☎0944-88-3939 図10:00～18:00
(OS17:00) 図なし



1/「ハンドドリップコーヒーもぜひ!」とのこと 2/テ
ラス席はワンちゃんもOK 3/野菜たっぷりの『プ
レートランチ』1300円。毎日焼くクロワッサンも美味

愛され続ける大川っ子定番の味



『鹿江屋』の名物は筑後川昇開橋の焼き印が
入った『昇開橋饅頭』。昔ながらのシンプルな饅頭
は、滑らかなあんこの舌触りとあっさりとした優しい
甘みで、2つ3つと続けて何個でも食べたくなる。創
業以来の人気商品『串だんご』と共に、変わらぬ味
と手ごろな価格で町に愛され続け、今年で創業76
年。これからもずっと続いてほしい大川自慢の味だ。

かのえや
鹿江屋
〒大川市大字向島2476-3
☎0944-86-2592
図10:00～17:00 図不定

1/『串だんご』160円 2/『昇
開橋饅頭』150円 3/秋冬には
定番商品に加え、『うぐいす餅』や
『豆大福』、『栗大福』など季節の
人気商品もショーケースに並ぶ





あまおう - 母のお酒 -

国内初のあまおうリキュール。ロック・炭酸割りの他、牛乳で割ると苺ミルクに(300ml/930円)



若波 純米酒

若波のフラッグシップ。青リンゴのような爽やかな酸味と穏やかな甘味(720ml/1540円)



若波 純米吟醸

上品な甘味と、すっと引く切れ味。糸島産の山田錦、三瀬産の夢一献を使用(720ml/1930円)

PICK UP!

押し寄せる旨味、 爽やかに引く余韻 若きチームが醸す若波の酒

ものづくりの街・大川の蔵元、『若波酒造』が和酒業界に旋風を巻き起こしている。'24年9月に開かれた福岡県酒類鑑評会[※]では、同社の〈若波〉ブランドが全5部門のうち4部門で入賞。名実ともに今の福岡を代表する若波の酒は、雄大な筑後川のほとりで生まれる。

現在のチーム若波は、社長の今村嘉一郎さんと、姉であり製造統括の今村友香さん、そして9代目杜氏・庄司隆宏さんの3人と蔵人4名の計7名。「現杜氏は、私が広島酒類総合研究所に通っていたころの同級生です。彼を招き入れたタイミングで、酒造りのコンセプトを定めました」と話すのは友香さんだ。そのコンセプトとは、「味の押し波・余韻の引波」。「コンセプトを設定したことで、蔵全体が目指すべき方向性が固まりました。社長が船頭、舵取りが杜氏、蔵人たちが船員となって、同じ方向を目指して航海をしている…そんなイメージですね」。

〈若波〉ブランドに共通する穏やかで清々しい味わいは、全員共通の指標があってこそ醸せる代物なのだ。「共に航海をするために、私たちは利き酒を繰り返します。甘味や酸味といった味覚を10段階に分けて数値化することで、舌の物差しを揃えたいと」。この利き酒能力もまた、チーム若波の強みだ。友香さんと庄司さんは、公的に認められた唯一の利き酒免許「清酒専門評価者」に認定されており、今現在、県内には他に認定者がいないとか。それほど高難度な試験の合格者が2人もいとなれば、鬼に金棒だろう。チーム力を武器に躍進を続ける『若波酒造』の酒が、福岡の、ひいては全国の日常酒として定着する日は近いかもしれない。

※県内で製造される日本酒、本格焼酎の品質向上を図り、酒造技術の研究、技能の改善向上の促進を目的として開催される市販酒の鑑評会



1/蔵を見守る調合タンク 2/酵(もろみ)作りを行なうタンク 3/若波の酒を醸す蔵人たち 4/大きな梁が残る蔵の一部。ここで日夜、蔵人たちの利き酒会が開かれている 5/製造統括の今村友香さん。蔵内に併設する酒の直売所にて

1922年創業

わかなみしゅぞう

若波酒造

〒大川市大字鐘ヶ江752 ☎0944-88-1225
(蔵見学は要予約) 営業9:00~17:00 休土曜、日祝日
<https://wakanami.jimdofree.com>

300年以上続く酢造り 五感で感じる 自然の力と酢の旨味

江戸時代初期にあたる1624年に大川市榎津に移り住んだ高橋家。水と米に恵まれたこの地で、二代目による酒造りを経て、四代目が酢造りを始めた。以来300年以上にわたって、一子相伝の製法による酢造りが受け継がれている。「芯の部分を変えることはありませんが、時代に合った商品づくりにも必要ですね」と、十五代・高橋清太郎さん。酢の醸造が行なわれている蔵の前に建つのは築260年という町屋作りの建物で、1階のビネガーショップには、昔ながらの製法で醸される『にがり酢』をはじめ、すし酢やピクルスなどすぐに料理に使える酢、果実をベースにした飲む酢などバラエティ豊かな商品が並ぶ。「酢は身体にいいけど鼻にツンとくるといイメージの方が多いと思いますが、手間と時間をかけてつくる酢はまろやかなんですよ。『にがり酢』は、壺から組み上げたろ酢を完全に濾過せず瓶詰めしたもの。蔵付きの酢酸菌を含んだ創業当時の味わいを持っています。一度試していただきたいですね」。

酢のことや酢の使い方をより広く伝えていきたいと、ビネガーショップの2階には『リストラテSHOUBUN』を併設。食前酢から始まる月替わりの『ビネガーランチ』では、それぞれに違った種類の酢が使われた料理を食べられる。酸味のためだけではなく、料理の味わいにコクやまろみをつけるためにも酢が使われているそうだ。また、発酵ドリンクづくりなどの発酵体験イベントや、一人からでも可能な酢蔵見学を随時行なっている(詳細はHPを)。「自然の力を使った発酵や酢造りを五感で感じていただけたと思います!」。



PICK UP!



美味酢

野菜を一晩つけておくだけで簡単にピクルスができて便利(300ml/486円)



かすみくろ酢

昔ながらのまろやかな味わいを持つにがり酢(200ml/1728円)



酢飲 いちご

いちご酢がベースのドリンクビネガー。4~5倍希釈(200ml/1188円)



1/木桶やむしろを使った発酵が行なわれている 2/酢の試飲もできるビネガーショップ 3/「ビネガーランチ」2750円。定番の「ちらし寿司」と同じ味わいを、『お酢屋のおむすび』(冷凍)324円で持ち帰ることもできる 4/十五代・高橋清太郎さん

1711年創業

しょうぶす

庄分酢.

『小保・榎津 藩境の町並み』散策(P6)に合わせて、芳醇な香りに満ちた酢蔵をぜひ訪ねてみよう。
※毎年4月第3週の土・日曜には「酢蔵開き」を開催

ビネガーショップ

〒大川市榎津548-1 ☎0944-88-1535
営業9:30~17:00 休なし

リストラテSHOUBUN

営業11:30~15:00(OS14:00)1部・2部入替制(要予約)
休日・月曜 ※2025年秋にリニューアル予定
<https://shoubun.jp>

