

# 오카와 LOVERS

## 축제·행사

(여러 사정으로 인해 변경될 수 있습니다)

- 2월 후로구 신사 대축제(알몸 행렬)  
오카와 기노카 마라톤 대회
- 3월 고가 마사오 기념 '오카와 음악축제'
- 4월 오카와 목공 봄축제  
와카쓰 소장 축제  
고보·에노키즈 변경 축제
- 5월 웅어잡이 금어 해제(7월 20일까지)
- 6월 지쿠고강 승개교 스탬프 릴리(웅어 축제)
- 7월 고가 마사오 추모제
- 8월 오카와 시민 여름축제
- 10월 오카와 목공 축제
- 11월 오카와시 종합미술전  
오카와 시민 문화제(11월 중순~12월 상순)  
고가 마사오 탄생기념제



**후로구 신사 대축제 (알몸 행렬)**  
지쿠고 지방의 3대 축제 중 하나이며, 특히 2월 10일 저녁에 열리는 '알몸 행렬'의 웅장함은 백미다. 오카와시를 대표하는 축제.



**고가 마사오 기념 '오카와 음악축제'**  
고가멜로디 표창 사업으로, 3월 첫째 주 일요일에 개최되며, 예선을 통과한 참가자와 게스트로 구성된 스테이지를 선보인다.



**웅어잡이 금어 해제**  
매년 5월 1일부터 7월 20일까지 지쿠고강에서 허용되는 '웅어잡이'. 이 기간에는 회나 소금구이 등 다채로운 요리로 제철의 맛을 즐길 수 있다.

## 숙박시설 안내

- 스마일 호텔 후쿠오카 오카와 ☎0944-89-1311
- 오카와 리버사이드 호텔 ☎0944-86-2200
- 요정·료칸 미카와야 ☎0944-87-3155
- 비즈니스 INN 세이후소 ☎0944-86-5513
- 호텔 AZ 후쿠오카 오카와점 ☎0944-89-3311

## 문의

오카와테라자(오카와관광협회)  
(우)831-0005 오카와시 오아자 무카이지마 2525-2  
☎0944-87-0923  
✉okwkankou@okawa-kk.com



오카와시 인테리어과 오카와세일즈 담당  
(우)831-8601 오카와시 오아자 사케미 256-1  
☎0944-85-5570  
✉okwsales\_k@city.okawa.lg.jp



**발행·기획/오카와시 편집·제작/시티정보후쿠오카**  
※본 안내서에 게재된 정보는 2025년 3월 말 시점의 것입니다. 발행 후 정보가 변경됐을 수 있으므로 방문 전 전화 등으로 사전에 확인하시는 것을 추천합니다. 또한, 본 안내서에 게재된 내용으로 인한 손해 등은 보상되지 않으므로, 사전에 양해 바랍니다.  
※본 안내서에 게재된 요금은 원칙적으로 소비세를 포함하며, 취재 시점에서 확인한 것입니다.  
※정기휴일 중 연말연시, 오본 연휴, 5월 연휴(골든위크)는 생략합니다.  
※이용시간은 특기된 사항이 없을 경우 원칙적으로 개점(개관)~폐점(폐관)입니다. 입점(입장) 시간은 일반적으로 폐점(폐관) 시간 30분~1시간 전까지입니다. 이용에 주의하시기 바랍니다.  
※교통 소요시간은 참고용입니다. 날씨나 계절에 따라 변동될 수 있으므로, 외출 시에는 각 교통기관에 문의하십시오.  
【무단 전재 금지】

**후쿠오카현 오카와시**



못카 군 모쿠미 양



오카와를 더없이 사랑하는 "오카와 LOVERS"가 소개하는 볼거리.

# 오카와 LOVERS

FUKUOKA OKAWA







## Prologue

# 오카와는 어떤 곳?

가구 제조와 목공업이 활발한 장인 도시라는 이미지가 있어요.

하지만, 그것만이 아니에요. 즐거운 장소도, 맛있는 음식도 있죠.

오카와를 사랑하는 마음으로 이 도시를 지켜온 사람들을 만나 보지 않으시겠나요?

거리를 걷다 보면, 분명 당신도 '오카와 LOVER'가 될 거예요!

## Index

- P02~ 오카와의 목공
- P04~ 관광 명소
- P07~ 오카와의 맛집
- P09~ 카페·과자·디저트
- P11~ 명물·특산품
- P13~ 오카와의 선물/지도
- P15 행사 정보·문의

## 오카와의 가구

1536년부터 시작된, 조선장이의 기술을 활용한 '사시모노(指物)'라 불리는 널빤지 공예가 기원이다. 못 등을 사용하지 않고 나무와 나무를 끼워 맞추는 전통적인 기술을 계승하고 새로운 기법과 디자인을 반영해 일본에서 가장 유명한 가구 산지로 성장했다.



## 오카와의 다테구

'다테구(建具)'란 문이나 미닫이, 종잇문, 창, 덧문 등 공간을 구분하는 설비의 총칭이다. 오카와에서는 전통을 계승한 장인의 탁월한 기술로 생활을 다채롭게 만드는 목공 다테구가 제작되고 있다. 자연의 소재를 사용해 정성 들어 만든 다테구는 나무의 따뜻함이 공간을 훌륭하게 연출해 준다.



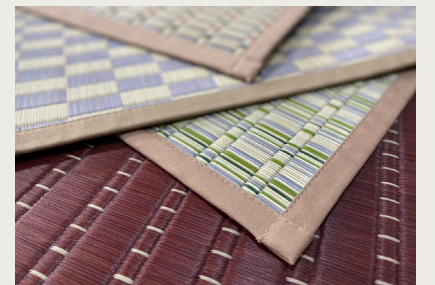
## 오카와의 구미코

다테구 장인의 기술로 만드는 아름다운 장식 세공으로, 가구와 함께 오카와의 전통 산업으로 발전했다. 잘게 쪼갠 목재를 하나씩 조립해 만든 정교한 기하학 모양으로 무늬를 표현하고 있다. 구미코(組子)의 무늬에는 액막이와 소원 등 다양한 마음이 담겨 있다.



## 가케가와

염색한 '골풀'을 짜 넣은 제품으로, 후쿠오카현지사 지정 특산공예품 중 하나다. 이 지방에서 전해지는 '가케가와오리'라고 불리는 독특한 방직법으로 만든다. 숙련된 장인이 만드는 다양한 무늬와 모양을 즐길 수 있다.



## 고양이 가구

변덕스럽고 자유분방하지만 '편안한 장소'에는 욕심이 많은 고양이. 그런 제멋대로인 고양이도 만족시키는 최고급 고양이 전용 가구. 고양이를 위한 가구라 해서 적당히 만들지 않는다. 엄선한 목재를 사용하며, 오카와의 장인들이 기술의 정수를 담아 하나하나 정성껏 완성시킨다.







## EVENT.1 오카와 목공 축제

가구의 도시, 오카와를 활기차게 만드는  
오카와시 제일가는 행사

주 회장인 오카와산업회관과 주변 보조  
회장에서 매년 4월과 10월에 개최되는 가구  
페스티벌.  
'오카와 가구전시판매회'에서는 가구 제조사 약  
200곳이 만든 약 1만 개에 달하는 가구, 다테구,  
인테리어, 잡화 등을 한 자리에서 확인할 수 있다.  
목공 체험, 어린이 가구 디자인 발표회, 학생의  
상품개발 프로젝트 등 다양한 행사도 가득하다.  
오카와시와 인연이 있는 연예인이 다수 참가하는  
퍼레이드와 맛있는 지역 음식을 판매하는  
오카와의 특산물·명산물 시장도 열리기 때문에  
매번 많은 방문객으로 북적인다.



**보고, 먹고,  
체험하고, 오카와의  
가구와 도시의  
매력을 만나 보세요.**



## EVENT.2 목공 체험 @오카와테라자



**오카와테라자**  
주소: 오카와시 오아자 무카이지마 2525-2  
전화번호: 0944-87-0923  
영업: 10:00 ~ 17:00  
휴무: 월요일(공휴일일 경우, 그 다음날)  
요금: 1,000엔~



아이도 어른도 빠져드는  
세상에 하나뿐인 목공 작품 만들기

오카와 구미코, 의자, 저금통, 컵 받침 등  
다양한 목공 체험이 준비되어 있다. 모두  
제작 키트로 되어 있고, 직원이 친절히 알려  
주므로 아이도 쉽게 제작해 볼 수 있다.  
푸근한 나무의 따뜻함을 만져 보며 장인의  
정교한 기술을 느껴 보자.



**지쿠고강 승개교  
(구 지쿠고강 교량)**



## 지쿠고강에 놓인 새빨간 철교는 사람들에게 사랑받는 오카와의 상징

1935년, 국철 사가선이 부설될 때 만들어졌다.  
일본에 현존하는 가장 오래된 승개식 가동 철교로,  
국가 중요문화재, 기계 유산으로 지정되어 있다.  
지쿠고강을 오가는 배의 통행을 방해하지 않도록  
다리 그 자체를 상승시키는 가동교는 전국적으로도  
희귀하다. 현재는 철도교라는 원래 역할을 다하고,  
산책로로 개방되어 있다.

※오토바이, 반려동물 동반 통행 불가

주소: 오카와시 오아자 무카이지마 지사키(번지 없음)  
전화번호: 0944-87-9919【(공익재단법인)지쿠고강승개교관광재단】  
영업: [가동시간] 9:00~16:30 [조명 점등] 일몰~22:00경  
【산책로 개방 시간】 3월~11월 9:00~21:00, 12월~2월 9:00~17:00  
휴무: 월요일(공휴일일 경우, 그 다음날)

## 썰물 때 나타나는 돌 제방은 '선장(選奨)토목유산' 으로 인정받았습니다.'

과거, 지쿠고강 하구는 토사 퇴적이 잦아  
선박이 쉽게 통행하지 못했다. 그래서 메이지  
정부는 1890년에 네덜란드 기술자인  
요하니스 드 레이커를 초청해 강 중앙에 총  
길이 약 6km에 달하는 돌 제방을 만들었다.  
이 제방은 국소적으로 강의 흐름을 빠르게 해  
퇴적된 토사를 하구 먼 곳으로 밀어내는  
기능을 하며, 현재도 그 역할을 다하고 있다.



**드 레이커 도류제**







### 고가 마사오 기념관·생가

## 대작곡가, 고가 마사오의 발자취와 음악 세계를 만나다

1904년, 다구치무라(현 오카와시)에서 태어난 고가 마사오. 그의 대표곡 '그 모습 그리며(影を慕いて)'를 시작으로 쇼와 초기부터 약 5,000곡에 달하는 가요를 작곡한, 오카와시가 자랑하는 대작곡가다. 기념관은 마음에 따뜻하게 스며드는 "고가 멜로디"를 계승하기 위해 개관했다. 그가 애용하던 기타와 직접 쓴 악보 등이 전시되어 있으며, 시대적 배경을 알 수 있는 연표와 함께 그의 발자취를 살펴볼 수 있다. 음악감상실에서 여러 명곡을 들어볼 수 있다. 매월 둘째 주 토요일에는 '노래광장', 넷째 주 일요일에는 '교류 콘서트'가 개최된다.



주소:오카와시 오아자 산마루 844  
전화번호:0944-86-4133  
영업:9:30~17:00(입장~16:30)  
휴무:월요일(공휴일일 경우, 다음날 휴관)  
요금:일반 400엔, 학생 300엔, 초·중학생 200엔  
※단체(20명 이상) 등 할인 제공



1 / 병설된 복원 생가. 고가 마사오는 7살까지 유년기를 오카와에서 보냈다.  
2 / 야마다 에이키 관장이 직접 연주를 들려주기도 한다.



1 / 새하얗고 단순한 외벽. 에메랄드 그린 빛깔의 실내 벽과의 대비도 흥미롭다.  
2 / 이요나가 다카히로 관장



### 오사카시립 세이리키미술관

## 100년이 넘는 근대 건축물과 예술의 세계를 만나 보세요!

1908년 당시 이 지역에서 영업하던 '세이리키주조'의 사무소로 건축되었으며, 2001년에 '오카와시립 세이리키미술관'으로 재탄생했다. 건물 내부는 양식과 일본식이 공존하는 분위기 넘치는 공간으로 되어 있으며, 가구부터 세세한 부분의 장식에 이르기까지 아름답다. 귀중한 소장품을 전시하는 상설전 외에 다채로운 기획전도 눈길을 끈다. '세이리키주조'가 일본을 대표하는 양화가, 아오키 시게루 등 젊은 예술가와의 관계가 깊었던 것을 고려해, "보존과 육성"을 콘셉트로 청년 작가를 소개하는 기획전 '미래를 향한 시점'을 매년 개최한다.

주소:오카와시 오아자 가네가에 77-16  
전화번호:0944-86-6700  
영업:9:00~17:00(입장~16:30) 휴무:월요일(공휴일일 경우, 다음날 휴관)  
요금:무료(기획전 개최 중에는 유료)



### 후로구 신사

## '오후로산'이라는 이름으로 친숙한, 1800년 이상의 역사를 가진 신사

약 1800년 전에 창건된 것으로 전해지며, 진구 황후와 인연이 깊은 신사다. 장엄한 본전과 돌로 된 쇼헤이탑은 국가 중요문화재로 지정되어 있다. 지역에서는 '오후로산'이라고 불리며 사랑받아왔고, 특히 승운과 수호, 개운을 기원하는 신사로서 신앙을 모았다. 매년 2월 9~11일에 개최되는 '후로구 대축제'는 지쿠고 지방 3대 축제 중 하나로 꼽힌다. 2025년 4월에는 본전 옆에 세계적인 정원 디자이너, 이시하라 가즈유키 씨가 기획한 정원이 완성되었고, 3개의 기둥을 중심으로는 마음이 평온해지는 공간이 새로 만들어지고 있다.

주소:오카와시 오아자 사케미 726-1  
전화번호:0944-87-2154  
<https://www.ofurousan.or.jp>



1 / 수령 약 2000년의 신목 '시라사기노쿠스(백로의 녹나무)'. 18:00~21:00 조명 점등, 하루 6번 운해(안개)에 덮인 환상적인 모습을 볼 수 있다(자세한 내용은 홈페이지 참조) 2 / 신관을 맡고 있는 아즈미 노리히사 씨



### 고보·에노키즈 번경의 마을 풍경

## '목공 도시, 오카와'의 발상지 에도 시대의 모습이 남아 있는 마을

에도 시대 때 마을에 흐르는 수로를 경계로 서쪽인 고보는 야나가와번, 동쪽인 에노키즈는 구루메번이었기 때문에 번의 경계에 있던 마을이라고 해서 '번경마을'이라 불린다. 해운의 요충지로서 조선장자와 목수가 모여 목공으로 유명한 오카와시의 터를 닦은 곳이기도 하다. 이곳의 상가주택과 절, 신사 등은 에도 시대부터 쇼와기에 걸쳐 지어졌는데, 이 건물들 사이의 운치 있는 거리를 걷다 보면 옛날 변화했던 그때의 모습이 떠오른다. 천천히 걸으면 20분 정도 걸리지만, 가이드와 함께 걷다 보면 다양한 이야기에 감탄을 연발할 것이다.

(가이드 투어에 대한 자세한 내용은 홈페이지 참조)

주소:오카와시 오아자 에노키즈 471-1  
(번경마을 광장·휴게소)  
문의:고보·에노키즈 번경마을보존회  
(토 일요일, 공휴일은 휴무)  
전화번호:0944-87-0931  
(9:00~17:00) <https://hanzakai.com>



'고보·에노키즈 번경마을보존회' 회원이자, 가이드를 맡고 있는 미야케 히로코 씨



1 / 나카무라 가문 주택. 에도 시대 때는 바로 옆에 구루메번의 포고문이 걸려 있었다  
2.3 / 국가 중요문화재로 지정된 '구 요시하라 가문 주택'



## 오카와의 맛집

### 오카와의 양념 가라아게가 시작된 곳!

고소하게 튀긴 가라아게를 맛을 낸 양념에 찍어 먹는 오카와 시민의 소울푸드 '양념 가라아게'를 탄생시킨 가게. 소금과 후추만으로 밀간한 닭고기를 매일 보충하는 기름으로 천천히 튀긴다. 뜨거운 가라아게를 다시마 육수로 만든 특제 간장 양념에 찍으면 맛이 두 배! 기름기가 적어 담백하기 때문에 얼마든지 먹을 수 있다. 함께 제공되는 양배추를 양념에 넣어 가라아게와 같이 먹어도 맛있다.

#### 가라아게 다이쇼

주소: 오카와시 오아자 사케미 1-3  
전화번호: 0944-88-1828  
영업: 11:00~20:00 휴무: 월·화요일



1 / '빠 없음(다릿살)', '빠 있음(가슴살)', '날개', '모래집', '간' 등 종류도 다양하다. 2 / 선대 사장의 딸이자 2대째인 히라노 아키히코 씨 3 / '양념 가라아게'(1인분 650엔~)



1 / '라멘'과 '미니 볶음밥' 세트 1,150엔. '라멘' 단품은 750엔  
2 / 좌식 테이블이 있어 어린이 동반도 편하게 이용 가능



### 50년 넘게 사랑받는 순한 맛의 라멘

1971년 창업. 냄새가 나지 않게 우려낸 돼지뼈 육수에 약간 달콤한 오카와시의 간장을 사용한 국물의 맛이 순하다. 면 또한 직접 만들며, 차슈도 부드럽다. '매일 먹어도 질리지 않는 라멘을 만들겠다'는 2대째 사장이 50년 넘게 이어져 내려온 맛을 지키고 있다. 가장 인기 있는 메뉴는 미니 볶음밥이 함께 제공되는 세트지만, 오카와 장인들의 배를 만족시킨 메뉴인 만큼 "미니"라 해도 양이 부족하지 않다.



#### 후류라멘

주소: 오카와시 오아자 기타코가 253-1  
전화번호: 0944-87-2393  
영업: 11:00~라스트 오더15:00  
휴무: 목요일, 셋째 주 수요일

### 호텔 출신 주인장의 탄탄면과 딤섬이 일품

2013년 창업 당시 중화식 이자카야였지만, 코로나19를 거쳐 면 요리 전문점이 됐다. 호텔 닛코 후쿠오카의 중화요리 파트에서 근무했던 오너 셰프, 류 신야 씨가 선보이는 요리는 모두 본격적이다. 그 중에서도 간편 메뉴는 '탄탄면'이다. 맑은 육수에 즈마장(참깨소스) 등을 더한 국물의 맛은 깊이가 있으면서도 담백하다. 평일 낮에는 추가 요금을 내면 원하는 면 요리에 춘권 등을 추가할 수 있는 세트도 있다.



1 / 가게를 운영하는 류 씨 부부  
2 / 숙주와 제철 야채가 올라간 '탄탄면'(950엔). '흑 탄탄면'(1,000)과 '국물 없는 탄탄면'(950엔)도 있다



#### 탄탄면 가게 판다테이

주소: 오카와시 오아자 무카이즈마 1463-4  
전화번호: 0944-86-3080  
영업: 11:00~라스트 오더14:00 / 17:30~라스트 오더20:30  
휴무: 월요일 저녁, 화요일



### 뜨겁고 부드럽고, 진한 맛의 장어집 '세이로무시'

40년 넘게 장어 요리를 만들어 온 장어 전문점. 지쿠고 지방의 명물 '세이로무시'는 비법 양념을 발라 꼬치에 꿰어 구운 장어와 달걀지단을 밥 위에 올린 다음, 그대로 나무 찜통에 찌 내는 요리다. 폭신폭신했 부드러운 장어살과 한 톨 한 톨 맛이 났 밥이 입 안에서 녹는다. 인기 있는 '시오야키(소금구이)'도 추천한다. 운치 있는 일본풍 공간에서 사치스러운 시간을 보내 보자.

#### 하마마쓰야

주소: 오카와시 오아자 쓰 9-1 전화번호: 0944-88-3818  
영업: 11:00~0520:30 휴무: 화요일 ※변경될 수 있음



1 / 창 밖으로 일본식 정원이 보이는 개인실도 있다  
2 / 맑은 장국과 반찬 등을 곁들인 '특선 세이로무시'(포장 가능)



### 지쿠고강과 아리아케 해가 키워 낸 오카와의 향토요리

1876년에 창업한 요정·료칸. 5월부터 7월 20일까지 제공되는 웅어는 멸치과에 속하는 물고기다. 신선도를 위해 어부에게서 직접 매입하며, 대대로 전해져 내려오는 조리 기술을 사용해 웅어가 가진 본래의 맛을 살려낸다. 7~11월에는 '강아귀'라 불리는 지쿠고강의 천연 메기가 제공되는데, 흠내가 나지 않고 담백하면서도 깊은 맛을 품고 있다. 또, 같은 시기에 '천연 장어'를 사용한 '천연 장어 가이세키'(1만 1,000엔, 1만 4,300엔)도 맛볼 수 있다. 향토요리와 오카와시 및 근처 관광을 즐기기 위한 거점으로 추천.

#### 요정·료칸 미카와야

주소: 오카와시 오아자 무카이즈마 2222 전화번호: 0944-87-3155  
영업: 요정 11:00~21:00※예약 필요  
료칸 체크인 15:00~22:00 / 체크아웃 10:00 휴무: 부정기 휴일



1 / '웅어 가이세키'(5,500엔~)  
2 / '강아귀 냉회'(2,200엔) 3 / 2024년 10월에 새로 단장한 본관 료칸 객실

#### 센도즈시

주소: 오카와시 오아자 무카이즈마 1698-5  
전화번호: 0944-86-3665  
영업: 11:30~14:30 / 17:00~22:00 휴무: 월요일



1 / '스시교겐' 2,420엔은 낮이나 저녁이나 다채로운 요리를 즐길 수 있는 알찬 구성의 코스  
2 / 오카와의 목공 장인이 만든 분위기 있는 매장 내부



### 아리아케 해에서만 즐길 수 있는 맛, 초여름에는 '웅어 요리'!

창업 50년이 넘는 노포 초밥집. 현해탄의 신선한 해산물과 서대 등 아리아케 해에서만 올라오는 올라오는 맛을 즐길 수 있다. 그 중에서도 매년 5월부터 7월 20일까지 지쿠고강 하류에서만 먹을 수 있는 생선 '웅어'로 만든 요리는 그야말로 일품이다. '잔뼈가 많아 뼈를 발라 내기가 쉽지 않지만, 어떻게 만들어 먹어도 맛있었다'는 2대째 사장 나카지마 기요노리 씨. 웅어 모양으로 만든 초절임 초밥 '웅어 오시즈시'는 선대 사장이 고안한 일품 메뉴다.





## 카페·과자·디저트



### 최고급 커피를 마실 수 있는 '아다치커피'의 카페

#### 카페 COROICO

주소:오카와시 오아자 에노키즈 325-28  
빌라베르데 1층 **전화번호**:090-2963-5615  
**영업**:11:00~17:00(라스트 오더 16:30)  
**휴무**:수요일 ※부정기 휴일

1 / 아타치 씨(중앙)와 활기찬 직원들

2 / '바스크 치즈케이크'와 '블렌딩 커피 세트' 1,088엔

'일생에 한 번뿐인 한 잔'을 목표로 '맛있는 커피'를 찾아 세계를 여행하는 아다치 가즈히로 오너의 오카와 태생 커피브랜드 '아다치커피'. 남유럽풍 상업시설 '빌라베르데'에 위치한 오카와점에 병설된 '카페 COROICO'는 2021년 4월에 리뉴얼됐다. 스타일리시하며 밝은 공간에서 스페셜티 커피\*와 함께 가벼운 식사나 디저트를 즐겨 보자.

※전세계에 유통되는 커피 중 9~10% 정도밖에 되지 않는 고품질 커피콩



1 / 슈크림 330엔, 쇼트케이크 480엔 2 / 쿠키 140엔~  
3 / 크림치즈, 호두, 발췌, 흰앙금이 들어간 구운 만주 '쿠루무치즈' 280엔

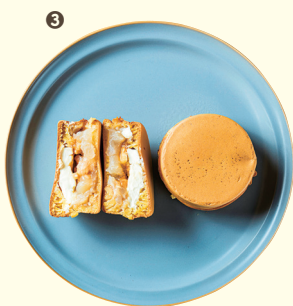
### 오노시마 명물 구운 만주와 디저트

80년의 역사를 가진 고택에서 쇼와 시대의 분위기를 풍기며 영업하는 디저트 가게. 이곳은 예전에 오노시마의 향구였으며, 나룻배로 지쿠고강을 건너던 곳이다. 구운 만주는 반죽과 앙금에 특히 신경을 썼으며, 제빵에서 지쿠고강을 바라보며 먹을 수 있는 것도 또 하나의 매력이다. 파티시에가 지역산 과일을 사용해 만든 쇼트케이크와 디저트도 인기 있다. 수제로 만들어 수량이 한정되어 있으니 예약을 추천한다.



#### 제과점 니

주소:오카와시 오아자 오노시마 2774-1  
**전화번호**:080-5792-0002  
**영업**:11:00~17:00  
**휴무**:목·일요일 ※부정기 휴일



1 / '애플파이'와 '데이니시', '육십쟁이 프랑스' 등 프랑스식 빵이 메인  
2 / 프랑스에서 실력을 쌓은 고가 야스시 점주



### 밀의 향이 느껴지는 본격적인 프랑스 빵

홋카이도산과 후쿠오카산 밀로 만드는 빵은 바게트, 크루아상, 볼 등 단순한 종류가 중심이다. 예약으로만 판매하는 팡 드 미(식빵)는 일주일에 한두 번 찾아와 봉투 가득 사 가는 단골까지 있을 정도다. 역참 마을로 번성했던 지역에 자리하고 있으며, 원래 전통식 상가주택이었던 가게 건물은 '제29회 후쿠오카현 아름다운 거리만들기 건축상'을 수상했다.



#### 어느 파리 길모퉁이의 빵집 파리 몽수히

주소:오카와시 오아자 고보 121-1  
**전화번호**:0944-87-6919  
**영업**:9:00~19:00 **휴무**:월·화요일



1 / '스페셜 쇼트케이크' 590엔  
2 / '딸기는 지인 농장에서 직접 가져온다'는 구마이 씨. 지역과의 인연이 있기에 가능한 저렴한 가격

### 늘 한결같은 동네 케이크 가게

메이지 시대부터 경영해 왔던 화과자점을 양과자점으로 바꿨다는 3대째 사장, 구마이 고키 씨. 그로부터 50년 넘게 한결같은 방식으로 친근한 맛의 케이크와 쿠키를 만들고 있다. 금지막한 후쿠오카 특산 딸기 'Amaou'가 올라간 '스페셜 쇼트케이크', 그리운 맛의 '몽블랑'과 버터크림을 사용한 케이크 등 3대가 단골인 손님도 많다.



#### 봉 가토

주소:오카와시 오아자 사케미 505-3  
**전화번호**:0944-86-3442  
**영업**:12:30~19:00  
**휴무**:부정기 휴일



### 녹색 가득해 차분해지는 인테리어 숍 카페



'세키 가구'가 운영하는 인테리어 숍 '크래시게이트 후쿠오카 오카와 본점'에 병설된 카페. "LOVE & JOY"를 주제로 2024년 9월에 오픈했다. 다양한 관엽식물이 있는 밝은 공간으로, 엄선한 식재료를 사용해 정성껏 만든 음식과 디저트는 모두 만족도가 높다. 수제 무침가 소시지를 사용한 '플레이트 런치'가 인기 No.1.



#### OASIS CAFE

주소:오카와시 오아자 하타호 170-4  
**전화번호**:0944-88-3939  
**영업**:10:00~18:00(라스트 오더 17:00)  
**휴무**:없음



1 / "핸드립 커피도 추천합니다!" 2 / 반려동물 동반도 가능한 테라스석 3/아채 가득 '플레이트 런치' 1,300엔. 매일 굽는 크루아상도 맛있다



### 오카와 사람 누구나 사랑하는 맛

'가노에야'의 명물은 지쿠고강 승개교의 모습이 찍혀 있는 '승개교 만주'다. 옛 방식 그대로 만든 단순한 만주는 매끄러운 앙금의 질감과 담백하고 부드러운 단맛이 특징으로, 몇 개라도 계속 먹고 싶어지는 맛이다. 창업 당시부터 인기였던 '구시당고'와 함께 변함없는 맛과 저렴한 가격으로 사람들의 사랑을 받으며 올해로 창업 76주년을 맞이했다. 앞으로도 변함없이 남아 있기를 바라는, 오카와가 사랑하는 맛이다.

#### 가노에야

주소:오카와시 오아자 무카이지마 2476-3  
**전화번호**:0944-86-2592  
**영업**:10:00~17:00 **휴무**:부정기 휴일

1 / '구시당고' 160엔 2 / '승개교 만주' 150엔 3 / 가을과 겨울에는 '우구이스모치'와 '콩 다이후쿠', '밤 다이후쿠' 등 계절 인기 상품도 진열된다.







### 아마오우 -딸기주-

일본 최초 후쿠오카 특산 딸기 'Amaou' 리큐르. 온더독스 스타일이나 탄산 믹스 외에도 우유를 타서 딸기우유처럼 마셔도 좋다(300ml/930엔)



### 와카나미 준마이슈

와카나미의 플래그십 제품. 청사과와 같은 상큼한 산미와 은은한 단맛 (720ml/1,540엔)



### 와카나미 준마이긴조

고급스러운 단맛과 깔끔한 뒷맛. 이토시마산 야마다니시키와 미즈마산 유메잇콘 사용 (720ml/1,930엔)

PICK UP!

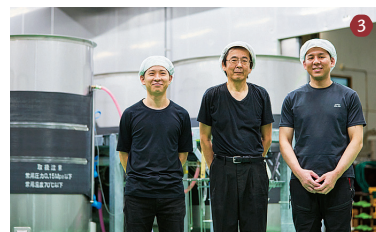
## 밀려오는 감칠맛, 개운하게 사라지는 여운 젊은장인들이 빚은 와카나미의 술

장인 제조의 도시, 오카와의 양조장 '와카나미주조'가 일본주 업계에 돌풍을 일으키고 있다. 2024년 9월에 열린 후쿠오카현 주류감평회에서 동사의 <와카나미> 브랜드가 전체 5개 부문 중 4개 부문에 입상했다. 현재 명실상부 후쿠오카를 대표하는 와카나미의 술은 웅대한 지쿠고 강변에서 빚어진다.

현재, 팀 와카나미에는 사장인 이마무라 가이치로 씨와 그의 누나이자 제조를 총괄하는 이마무라 유카 씨, 그리고 9대째 양조장인 쇼지 다카히로 씨와 4명의 양조사, 총 7명이 있다. "현 양조장인은 히로시마의 주류종합연구소에 다녔을 때 만난 동기다. 그를 영입하면서 어떤 콘셉트로 술을 빚을지 결정했다."고 말하는 유카 씨. 그 콘셉트란 '밀려오는 맛의 파도, 물러가는 여운의 파도'를 말한다. "콘셉트가 정해지면서 양조장이 나아갈 방향성이 결정됐다. 사장이 선장, 양조장인이 조타수, 양조사들이 선원이 되어 같은 방향을 향해 항해하는 이미지다."

<와카나미> 브랜드에 공통적으로 나타나는 은은하고 상쾌한 맛은 모두가 공유하는 기준이 있기에 빚어낼 수 있는 것이다. "함께 항해하기 위해 시음을 반복한다. 혀의 기준 맞추기 위해 단맛과 신맛 같은 미각을 10단계로 나누어 수치화했다." 이러한 시음 능력 역시 팀 와카나미의 강점이다. 유카 씨와 쇼지 씨는 유일하게 공인된 시음면허 '청주전문평가자'를 보유하고 있는데, 현재 후쿠오카현 내에 다른 공인 평가사는 없다고 한다. 그 정도로 난이도가 높은 시험 합격자가 2명이나 있다는 것은 범에게 날개를 달아주는 격이라 할 수 있다. 팀워크를 무기로 계속 약진하는 '와카나미주조'의 술이 후쿠오카는 물론, 전국적으로 일상 속에서 사랑받는 술이 될 날도 머지않은 것 같다.

※후쿠오카현 내에서 제조되는 일본주, 본격 소주의 품질 향상을 도모하고, 양조 기술 연구와 기능 개선 향상의 촉진을 목적으로 개최되는 시판주 감평회



1/ 양조장을 지키는 조합 탱크 2/ 발효 탱크 3/ 와카나미의 술을 빚는 양조사들 4/ 커다란 대들보가 남아 있는 양조장 내부. 이곳에서 밤낮으로 양조사들의 시음회가 열린다고 한다 5/ 제조를 총괄하는 이마무라 유카 씨. 양조장 내에 있는 직판장에서

1922년 창업

# 와카나미주조

주소: 오카와시 오아자 가네가에 752  
전화번호: 0944-88-1225(양조장 견학은 예약 필요)  
영업: 9:00~17:00 휴무: 토·일요일, 공휴일  
<https://wakanamijimdo.free.com>



## 300년 이상 만들어 온 식초 오감으로 느끼는 자연의 힘과 식초의 감칠맛

에도 시대 초기에 해당하는 1624년, 오카와시 에노키즈로 이주한 다카하시 가문. 물과 쌀이 풍족한 이 땅에서 2대째가 술을, 4대째가 식초를 만들기 시작했다. 이후 300년 넘게 대물림된 제조법으로 식초를 만들어 왔다. "핵심적인 부분은 변할 수 없지만, 시대에 맞는 상품도 만들어야 한다."고 말하는 15대째 다카하시 세이타로 씨. 식초 양조장 앞에는 260년 된 전통식 상가주택이 있는데, 그 1층에 있는 비네거 스푼에는 옛 방식으로 만든 '니고리 식초(탁한 식초)'를 비롯해 초밥이나 피클 등 요리에 바로 사용할 수 있는 식초, 과일을 베이스로 한 마시는 과실초 등 다양한 상품이 진열되어 있다. "식초는 몸에 좋지만 코를 찌를 정도로 향이 강하다고 생각하는 사람이 많다. 하지만 정성과 시간을 들여 만든 식초는 부드럽다. '니고리 식초'는 항아리에서 퍼올린 흑초를 완전히 여과하지 않고 병에 담은 것이다. 발효통에 있는 초산균 덕분에 창업 당시의 풍미를 유지하고 있다. 꼭 한 번 맛을 보았으면 좋겠다."

식초에 대한 설명과 활용법을 널리 알리기 위해 비네거 스푼 2층에 '리스토란테 SHOUBUN'을 운영하고 있다. 달마다 구성이 바뀌는 '비네거 런치'는 식전초와 함께 여러 종류의 식초를 사용한 요리를 맛볼 수 있다. 산미를 더하는 것뿐만 아니라, 깊은 맛과 부드러움을 주기 위해서도 식초를 사용한다고 한다. 또한, 발효 음료 만들기 등 발효 체험 이벤트나 혼자서도 가능한 양조장 견학을 수시로 진행하고 있다(자세한 사항은 홈페이지 참조). "자연이 가진 힘을 사용한 발효와 식초 제조 과정을 오감으로 느낄 수 있다."고 한다.



PICK UP!



### 우마스 식초

하룻밤 야채를 절이기만 하면 간단히 피클 완성 (300ml/486엔)



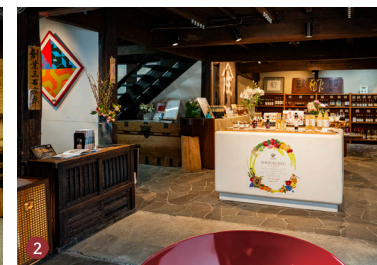
### 가스미 흑초

옛 방식으로 만든 부드러운 풍미의 탁한 식초(200ml/1,728엔)



### 스인 이치고

딸기 식초를 베이스로 한 음용 비네거. 4~5배 희석(200ml/1,188엔)



1/ 나무통과 벚짚이영을 사용해 발효한다 2/ 시음도 할 수 있는 비네거 스푼 3/ '비네거 런치' 2,750엔. 인기 요리 '지라시즈시'와 같은 맛을 '식초가게 주먹밥'(냉동) 324엔으로 집에서 즐길 수 있다 4/ 15대째 다카하시 세이타로 씨

1711년 창업

# 쇼분스

'고보·에노키즈 번경의 마을'(p6)을 산책할 때, 향기 가득한 식초 양조장에 들러 보자. ※매년 4월 셋째 주 토·일요일에 '식초 양조장 개방 행사' 개최

### 비네거 스푼

주소: 오카와시 오아자 에노키즈 548-1  
전화번호: 0944-88-1535  
영업: 9:30~17:00 휴무: 없음

### 리스토란테 SHOUBUN

영업: 11:30~15:00 (라스트 오더 14:00)  
1부·2부 교체식(예약 필요) 휴무: 일·월요일  
※2025년 가을 리뉴얼 예정 <https://shoubun.jp>



