

田川郡

添田町

「できるだけ狭いエリアに絞って、深く掘り下げる」をモットーにここにしかない物事をとりあげていくガイドブック特集。添田町はとにかく広い！だけでなく英彦山をはじめとした歴史の深さがとんでもなく、さらには地域をより楽しい場所にしていこうと働く人々の熱量もとめどなく、巡り巡るうちに30ページを超える大ボリュームとなりました。後半は英彦山ガイドと称して、「今、はじめて訪れ

てもその真価を楽しみむには？」をテーマにおすすめの体験をまとめています。英彦山は、壮大な歴史の中でも、「今」がものすごく面白い、人口が急激に減っている消滅可能性自治体が話題になり、添田町もそれに該当するわけですが「むしろここから上がっていくしかない」前向きなエネルギーをひしひしと感じました。文脈がしっかりと踏まえて、新しい何かが生まれつつある添田町。何度通っても、目的の地が見つけないまちです。

添田町って どんなところ？

TOWN INFORMATION

筑豊エリアの最南東、県内でも屈指の美瑛を誇る町。北部平野地には人口の70%が集中し、南峰は531年からの歴史を持つ、日本三大標榜道の雲山・英彦山を擁する。東西には湯野、中穴寺など農村地域が広がる。





クヌギの深い密を
破ってエネルギーを
椎茸が育つ



竹種のばだ場。竹は成長が早く伐採も容易なため、日当たりの調整が行いやすいそう。ここだけで
もかなりの本数が並ぶが、全体でこの10倍ほど、全て集めるとPaypay Farmほどの面積になるそう。



(写真左) 人工はだ場では山形の環境を再現。(真ん中) 収穫したものの9割以上は乾燥椎茸として販売。専用の機械で丸1日かけて、ジックリと乾燥
させる。(写真右) 原木を流水させることで、初夏ごろには収穫を可能にする施設。覆さんが乾草にある気韻の椎茸農家で学び、つくりあげた。



Information
 ① 田川郡藤田町柳田432
 ② 0947-82-1270
 ③ fujikawa_shiitake_farm
 商品は駅送会ひこころんや気堂
 内の各販売所等で販売

然の力で育まれた肉厚の椎茸は「やっ
ぱり出汁というが、旨味が段違い」と
徹さん。菌床しいたげが普及する前、
祖父の代では日本一の原木椎茸生産
量を誇っていたほどで、徹さんも「著
の持ち方を覚えるくらい自然に」幼
少期から椎茸栽培に触れてきた。「乾
燥機も24時間気にかけてないといけ
ないし、大変なのは身にしみてわかっ
ていました。ただ、親父もずっと楽しそう
に仕事してたんですよ」。大阪で会
社員として営業職に就いていたが、父
親が肺を悪くし山に入るのが難しく
なった状況を見て帰郷。商品開発や、
廃棄されていた軸や栽培を終えたクヌ
ギの有効利用など新しい取り組みを
行うだけでなく、藤田町全体のまち
づくりや活性化、地域の子どもたち
の食育にも携わる。「溢り溢って、原
木椎茸に触れる人が増えていったらいい
なと。そのためには、まち全体も、ま
だまだ盛り上げていきたいです」。

藤川 稚芽園

長閑山の麓で120年以上受け継が
れている稚芽園。自然豊かな山林で育ま
れる特産品の原木椎茸は、かつて「個人
高値で」日本一の生産数を誇っていた。
志田町が本園に譲るも、製品は、



若少女性椎茸は、徹さんの尽力で徐々に流通量を伸ばしている。6文化にも積極的に取り組み、商品ラインナップも多数。道の駅「駅送会ひこころん」で購入できる。

山と木から育てる、 百年以上続く椎茸園。

「50年くらい前までは、鉆目栽培と
いって木にナタで傷をつけて、山の中で
風にのってきた菌が付着するのを待って
栽培してみたいで、椎茸栽培って、
ギャンブルやったんですよ。マツタケより
も椎茸が高値だった時代もあったと
か」。取材開始早々に興味深い話を
教えてくれたのは、5代目の藤川徹さ
ん。菌床しいたげが市場流通の大半
を占めるなか、山林の環境を活かし
た原木椎茸栽培を代々、120年以上
上続けている。風にのってくる菌では
なく人為的に菌を打ち込める「種駒」
を使用すること以外、基本的な栽培
方法は変わらない。原木となるクヌギ
を20年かけて育て、伐採し1メートル
単位に切りそろえた「はだ木」に種
駒を打ち込み、仮伏せ。本伏せして
菌を巡らせる。その過程で木の上下
を入れ替えたり、日当たりなどの環
境を整え続ける。乾燥以外は、ほと
んど手作業。太陽や山の、自然の力
をかけて育まれていく。

「(原木椎茸は)非効率の極みです
(笑)。春と秋しか収穫できないこと
もあって、これ一本でやっているところは、
相当少ないはず」。膨大な手間と自



スタッフは全員女性。オーナーの中村さん（右から2番目）が主となりながら、みんなでアイデアを出し合いメニューを考えているそう。



料理にも使われている奥田町の食材や、オリジナル商品をお土産に買うこともできる。



ピザはオーブンを入れてから石窯で焼かれるため、焦りすぎた部分が落ちてくる。



店内には実際に使われている醤油の樽が当時のまま残されている。醤油の製造は行わなくなったが、代々受け継がれてきた同じ記念で、柳川市のアサヒ醸造より「ヒシミツ醤油」が復元!



Cafe & Deli ヒシミツ

ランチコースはピザ食べ放題に、刺身、パスタorリゾット、ドリンクがついて2,180円。キッズコースもあり。



Information

- ◎ 田川郡添田町添田 1999
- ◎ 0947-31-4192 (予約は電話にて)
- ◎ ランチ 11:00~e.a.14:30
- ◎ カフェ 11:00~18:00 (e.a.15:00)
- ◎ 日曜日・休日
- ◎ hiemtu_1999
- url: hiemtu Mku

く、サイズも小さめ。そしてピザを含めたランチコースを彩る食材は、「藤川椎茸園」の椎茸や、「中元寺みらい農業」の季節野菜、添田産の柚子胡椒など地元で採れたものばかり。復刻したヒシミツ醤油や、味噌、麹など、の要素も多く取り入れているから、重たなく、老若男女問わずペロリと平らげてしまおう。評判は県内外で広がり、70ある席もすぐに埋まってしまったため、訪れる際は予約必須だ（紅葉シーズンは1か月前に予約が埋まるのだとか）。

関西にも3店舗、添田町の食材を使用した和定食スタイルのお店を展開しているヒシミツ。今後の展望を聞いてみると、「やっぱり海外にもお店を出してみたいですね」と中村さんは話してくれた（ヒシミツの名と、添田町の魅力が世界に広がる日もそう遠くないかもしれない）。

ランチの目玉は、20種類以上のメニューが並ぶピザ食べ放題。家族で楽しんで食事ができるものを考えたとき、みんなで取り分けたり、色んな味を楽しめるピザをメインに決めました。あれもこれもと試していたら、こんなにメニューが増えてしまつて（笑）。何枚でも食べやすいよう生地は薄

明治初期に創業し、約140年の歴史を紡いだ（ヒシミツ醤油）「醤油蔵」をたたくことが決まったとき、7代目にあたる中村由美子さんは関西でレストランを開いていたが、何か残せる方法はないかと故郷へ帰ってきた。「醤油を作ることはできないけど、レストランなら自分でできると考えて、違つた形で後を継げたいなと思つたんです。それに一度外に出たからこそ、食材や水、空気など添田町の良さにとたくさん気付けられて、どこでも良かったわけじゃなくて、この町だから、お店をやりたいと思えました」。

蔵の梁や壁など、できるだけそのままの形を残してリノベーション。2017年に、イタリアンレストラン（ヒシミツ）として生まれ変わった。

老舗醤油蔵の歴史を、あたららしい形でつなぐ。



添田で開店して29年、それまでの10年間は飯屋に店舗があったそう。

Information

会 田川郡添田町添田2100-2
☎ 0947-82-0648
◎ 11:00~21:00 茶お昼すぎは仕込みで外出している場合有り。
※ 月曜日

「もんじゃ」を差し置いてまでも伝えたい話。

その販売をくぐるまでは、完全にもんじゃが食べたい口であった。それがどうだ、ちゃんぽん、焼きそば、カレー、焼き飯、常連さんが食べる全てのものが「これは絶対じょうまい」と本能的に思わせるオーラを纏っている。店主・小川泰寿さんの背後に並ぶ、約40年前から変わらない木札を眺め熟考、その名の通り看板メニュー、本場・月島仕込みのもんじゃを差し置いてまでも食べたくなるほど、個々のメニューに惹かれてしまふのだ。「仕事で忙しい感がいて、せめて食事だけは…と色々作っては常連さんにも出します」と妻・小百合さん、家族と同等の愛情を注ぐ小百合さんと、冗談交じりに話しつつも手際良く鉄板と対峙する泰寿さん。どこか懐かしい食堂の雰囲気を感じながらも、唯一無二の食卓である。

「もんじゃ」を差し置いてまでも伝えたい話。



「月島のおじいさんは東京で働いていた時のお客さんだね。」茶屋屋の息子として生まれ、プロボウラーを目指して上京。ここでは熱いられない店の裏はぜひカウンターで。

もんじゃ



福良氏が「感動した…」と語る「高揚げハーフ定食」600円



作り方や材料、おの配合も、月島で買った当時のまま。



情熱的中華厨房 味都

添田産もち米と秋田の焼売、エビと豆苗の焼売など家業を継ぐも点心や、肉汁たっぷりのお饅頭、プリップ食感の大家が作る肴餃子、パンダや金魚の甘い点心など、西島さんの点心には蒸籠を開けるたびに新しい発見と驚きがある。| 点心3種 | 6個 980円、9個 1,480円



大島と長崎両県産豚肉を使用することで、しっかりとジューシーな食感を実現。高野、豆腐葉が入った甘い辛い山椒とカンクーアツツグアツツグと、た「よれ餅」1,080円



選びの丁寧な技術が融合した所作は、ずっと見ていたくなる。



掘りごたつ席と、カウンター席あり。

Information

会 田川郡添田町添田2058-1
☎ 0947-31-2048
◎ 11:30~14:00 (es.13:30)
17:30~21:00 (es.20:30)
※ 月曜日
☎ ajtonoshintaro_

その厨房は早朝から活気にあふれていた。小気味よくニラやキャベツを刻む音、鍋には濃茶に輝く油通された茄子。どの食材も容易に新鮮と分かる表情だ。切り盛りするのは、点心工場を営んでいた両親のもと、幼少期から点心にふれ、その類まれな技術で神童とまで言われた西島さん。餃子、小籠包、焼売、海老餃子、餛飩、それぞれ配合と製法を変えた生地を、狙いすました食感に仕立てる。香春町から添田町へ移転して2年。「今では野菜は、ほぼ全て添田産」と結構規模の茄子に油をかける。本日のランチの付け合せは、とろける食感が珍しいどうろ茄子の甘酢かけし、

「添田は使ってみてみたい食材の宝庫です」。嬉しそうに新作の構想を語ってくれた。酢豚、麻婆豆腐、見慣れたメニューが「味都」でしか食べられない特別な料理となつて添田の地で提供されている。

「添田のどこにもでもある「採れたて」がどこにもない贅沢。」



やまめの一品料理は各800円。「やまめ釣り堀が一番好きかな」と早戸さん。

Information

- 田川郡源田町落合 804
- ☎ 0847-85-0745
- 🕒 10:00~19:00
- 📌 水曜日定休



「生け簀には、山の谷を通り酸素を多く含んだ「生きた水」をひいています」。その鮮度への細やかな工夫により、塩焼き、刺し身、唐揚げ、どれも川魚の認識を覆す味わい。誰もが美味しく満たされる「食堂」をキーワードとする駒どりだからこそ、その味わいだ。

「観光客も常連客も満ちた、「食堂」の心地良さ。

「食堂」の心地良さ。



自家製の柚子胡椒は、それだけを買いに来る常連さんもあるほど。



ふらっと立ち寄れるテーブル席から、団体客が訪れるお座敷も。



食堂 駒どり

やまめの塩焼きと刺し身、鮭を味噌汁で煮た鮎こく、英彦山の水で作る豆腐など、山の恵みが詰まった「応定食」2,390円。鮎こくはそれ出でて訪れるファンも。



※7月中旬~9月中旬まではつかみどりのみで営業中。やまめの釣りは10月頃より再開。



釣った魚はその場で焼いてもらえ、肉皮が取り出されていて子どもでも食べやすい。

「釣らせてすぐ、焼肉セットもあるんです！」利用者の満足。第一主人の笑顔がたまらぬ。



自分で焼く「炭火焼きセット」や「焼肉セット」は平日15時までの要予約。

Information

- 田川郡源田町落合 671-1
- ☎ 0847-85-0023
- 🕒 10:00~16:00 (最終受付15:00)
- 📌 インスタで情報更新
- 📌 yamame_fishing

「孫が楽しめるかを考えながら、色々決めてますね」

山道の中、「隠れ家」の看板が目印。目立っている「釣り堀」の看板が目印。坂を下ると、気持ちよく広がる原っぱと、やまめ鮭がキラキラ泳ぐ釣り堀が、卵から育てる完全養殖を初めて約30年。「我流で始めて、軌道に乗るまで10年はかかりましたね」と篠崎盛孝さん。年間約4万匹を出荷しており、英彦山で食べるやまめは全てここから果立つたと言ってもいいだろう。今では店舗への卸しに加え、やまめ釣りを楽しめるアクティビティスポットとして家族連れも多く訪れる釣り堀となった。「孫が楽しめるかな」ということを考えながら色々決めてますね」と、妻・みどりさん。アットホームな心地良さの中、初めてでもわかりやすいシステムで楽しめる。



7月中旬~9月中旬まではつかみどりオンリー!



昨年87歳の長谷さんと、84歳の高子さんは今年で結婚60年目。「この再婚は好きじゃないと嫁がみね」なんて話をするのが面白いよ」と言う高子さんに「この人（主人）面白いのよ。人間はいいと思います」と高子さんのナイスアシスト、お2人の人間に包まれ、おしゃべりとお酒が上まらぬ。



「唐バラはおいしいよ!あとと普通!」と、これまた普通な言葉ながらごちそうしていただいた唐バラは大ぶりな味がじゅわっと広がる逸品。ゴツと光る赤ちようちんのもとに今日も顧客が引き寄せられていく。

Information

◎ 田川郡藤田町藤田 2130-6
☎ 0947-82-3385
◎ 17:00~21:00
※ 日・月・水曜日定休

tel_Kawano Aprika

添田の夜を明るく照らす赤提灯とおしどり夫婦。

表に味のある看板が出ていたら、営業中の合図。添田の夜を照らし続けているのは老舗居酒屋「だぼちゃん」。この特徴的な名前は、犀方さんご夫婦共通の趣味であるゴルフのダブルボギーから来ているのだとか。「上手い人はパーとかパーデイが出せるけど、我々はダブルボギーのようなものだから」と、奥さんの恵子さんが冗談交じりに教えてくれた。店主・民也さんと二人三脚で切り盛りしている35年。「本当に特別にしっかりしたものなんてないのよ!普通なの!」と終始謙遜されていたが、ふと調子を見渡すと、ずらりと並ぶキーボードや、常連さんからの土産提灯...と、店内そこかしこに愛され続けている証が見受けられた。



店内は1人でしゃべり、みんなでワイワイも行うカウンターと座敷もそらっている。その日その日によって変わるメニューのラインナップも魅力のひとつ。カウンターに座って、長谷さんとお話ししながらお酒を飲むのが常連さんのいつもの過ごし方なのだとか。

通り出ているこの看板が目印!



生肉の特性上、じっくり丁寧に焼き上げる名物のたこ焼き。勝負による鮮やかな発色と、ふかふかで甘みのあるその味はソースやマヨの下地をしっかりと支えており、ファンになること間違いなし。

ご夫婦で手際よく調理した人気メニューが合体!
「もやし焼きそば+たこ焼きセット」950円

生地にも量が込められた「おざたこ焼」8個370円~

おざたした美味に仕上げたおざたのつくろい!
おざたの1焼き2個(白だし味) 450円

99年焼工房/今川の里

「粉もの」を食べなかつたご主人が始めた軽食屋。

お店のメニューであり、福岡では「回転焼き」と呼ばれる定番のおやつだが、何故か馴染み薄い「今川(焼き)」呼びの方を店名に付けているので尋ねてみた。

「最初の2年ほどは津野で営業していましたが、近くに『今川』っていう川が流れていたので、実はそこに掛けています(笑)」
20年近く夫婦で切り盛りし、当初からメニューは2人が美味しいと思うものを模索して増やしてきたが、ご主人は元々「粉もの」を好んでいなかったという、そんなご主人が大好きだと思える自家製生地を開発する所からお店はスタートした。

「常連さんが味付けのアイデアを出してくれたり、学生さんが卒業式の前にお返しを出してくれたり、色んな思い出があります。お店も料理も、地域のお客さんに支えられてきたおかげで今があります」。



お客様に感謝と、幸せが溢れる願いを込め「多幸焼」と名づけている。

Information

◎ 田川郡藤田町藤田 2120
☎ 0947-82-2711
◎ 10:00~16:00
※ 日・月曜日定休 8/13~15連休

tel_Aprison Takasaka

HIKOSAN GUIDE BOOK

For beginners

はじめての英彦山入門ガイド

531年～の歴史を擁し、福岡県内で唯一の神宮がある英彦山。
「意外とちゃんと行ったことがない」人向けのガイドをまとめました。



英彦山スロープカー花駅

Information

◎ 田川郡湯田町英彦山 1487
☎ 0947-85-0375
◎ 8:40～17:10 (上り最終 16:40)
※ 不定休
◎ hikosan_slopecar_kaen

英彦山神宮(華野殿や下津宮)を訪れる際に利用したいのが、花駅→神駅を片道7分で行き来するスロープカー。昨年3月に車両がリニューアルし、ベンガラ色を基調とした外観に、車内に配された墨絵子はどこに座っても眺望を360度見渡せるようになったりと、体験面も向上。眼下には5000株のツクシシヤククナゲが咲く(見頃は4月中旬ごろ)。英彦山花園が広がり、珍しい高山植物も季節ごとに楽しめる。出発点となる花駅にはお土産コーナーや山伏文化財室もあるので、参拝前後に訪れよう。賃料は大人(中学生以上)往復700円、片道350円。

HIKOSAN GUIDE 01 ニューデザインの スロープカーで 空中散歩。

20分間隔で運行!



夢前に遊園しておけば工房の見学も可能。定番のがらがらから、長野県からオーダーがあったという「祝い鯛」など在庫次第で購入できる。

Information

◎ 田川郡湯田町湯合 1752
☎ 0947-85-0169
Web: Nagasaku Kase



なんて素晴らしい笑顔！英彦山の壮大な歴史を差し置いても、こんな風に人に笑いかけられる藤崎嘉太さんの手から生み出されたものというだけで全てが輝く愛おしい。前祖父の代に創業した鈴類窯元。当時はこの近所約20軒に焼く前までの作業を委託し、まとめて窯元で焼き上げるという分業スタイル。町民がそれぞれ作り方を知っていた時代があったなんて。藤崎さんも小さい頃から見れば真似で習得。今でも薪窯を使って、甲高い金属音にならないように火の色を見極めます。太陽の赤、水の色、青。使う絵の具の色も当時と全く同じ色です。技法はもちろん、その素朴な音色を守り続ける愛おしさも受け継がれてきたものに違いない。

名物土産の一言で済ませた
くない、作り手の愛おしさ。

「添田観光ガイドの会」による英彦山案内。

参道も登山道も、知識と見方が深まる



添田町観光ガイドの会
会長 藤田明則さん

今回お話ししたのは、郡の鳥居～奉幣殿までの「歴史
教養・史跡巡り」ルート。約2時間があるという間で、何
も知らず歩いてきた参道の景色が一変する体験だった。

START!



参道に入る以前についで
た丸い金剛様が置架にある。



かつては参拝客
1人につき半圓一升が
あるまわられたそう



財蔵坊 (さいぞうぼう)

江戸時代に建てられ、そのまま
の姿を残す寶坊。現在は歴史
民俗資料館として、土日祝の10
～15時は予約なしで見学可
(※雨天時や12～3月までの冬
季は閉鎖)。毎月第4日曜に英
彦山がらら館付け体験を実施。



増了坊の彦山石塔
願成の寶坊には英彦
山独特の石塔が残る。



GOAL! 奉幣殿 (ほうへいでん)

1616年藤川忠興によって再建された。英彦山神宮
における最大の建築物で国の重要文化財。明治時
代までは「雲山寺」の大講堂だった。

個々人では難易度が高めの
南へ山伏が修行した(資通)通り
ツアーから、英彦山入門各名
イドまで、添田町に関する各
案内を依頼することができ
る観光ガイドの会、特に英彦山は
500年代からの歴史を持ち、
全体像を掴むだけでもある程
度の知識が必要。ため「確り特
きつつ適切に、かつ楽しめるよ
うに話をしてくれる人」の存在
がものすごく有り難い。江戸時
代には英彦山一帯に宿坊が80
0軒あり、人口が3000人い
たと記録されています。九州中
から参拝客が訪れていましたか

添田町観光ガイドの会

財蔵坊での英彦山がらら館付け体験
や高巡りなどの催しを定期的に開催。参
道の教養(2,000円～)や登山ガイドを
依頼できる。詳しい料金
や申し込み方法はQRから。

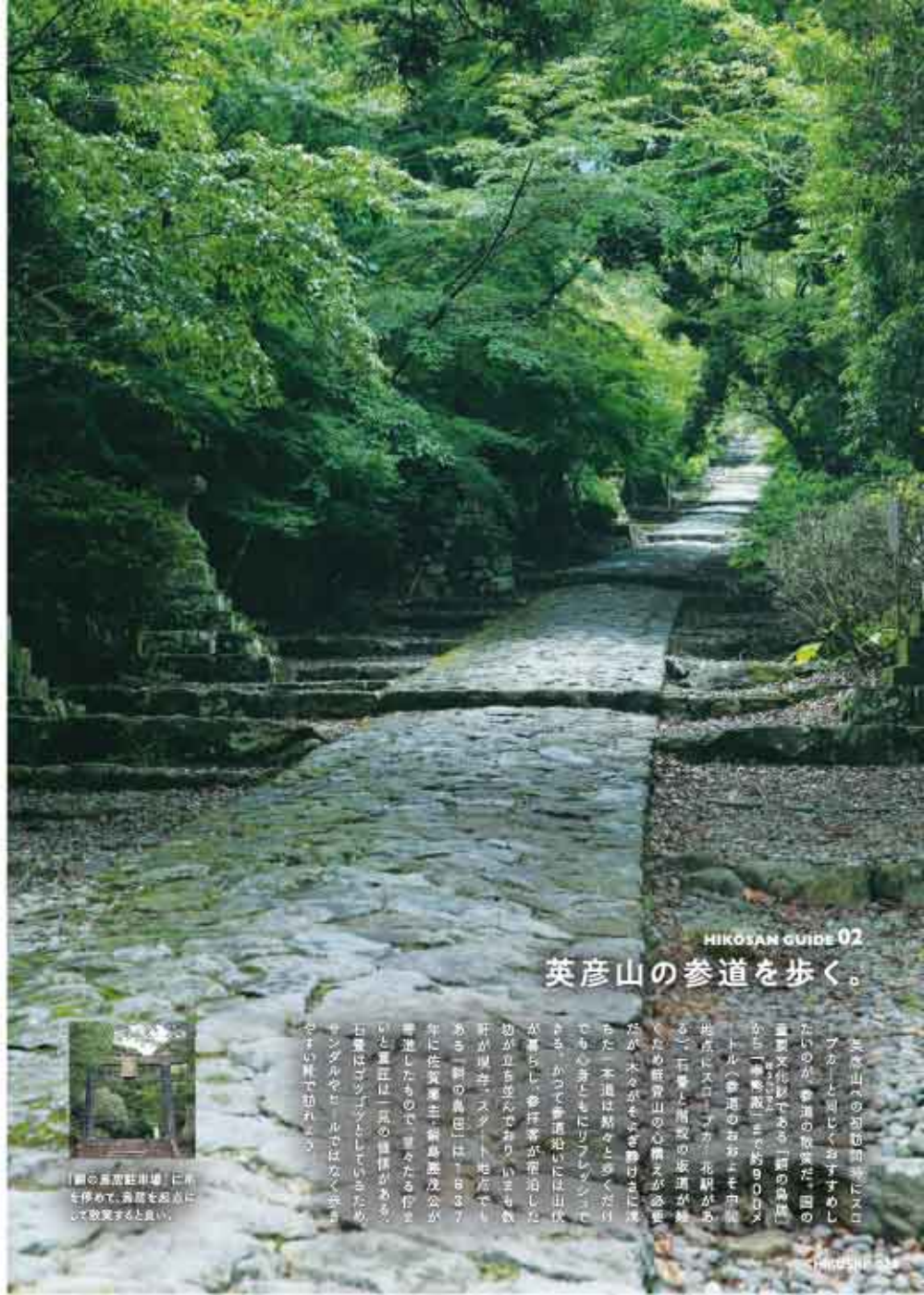


☎ 070-4126-8733



ら、徒歩で湿々やってきましたら
山の上に植下のような感じが現
れ、さながら空中都市のような
インパクトだったのではないで
しょうか。とガイドの会会長の
藤田さん、ガイドがはじまるや
否や引き込まれ、その後の財蔵
坊や石塔、寶光がつくたとき
る歴史・幕末の動乱期に関する
史跡など、どれもドンチャクで
大興奮!「英彦山は1日じゃ全
く足りないよ!」一依頼時の
電話から藤田さんが向っていた
ことを、旅の
場から笑顔
でした。

英彦山の参道を歩く。



「願成の彦宮駐車場」に車を停めて、寶窟を巡りながら参道を楽しむ。

英彦山への参道は、石塔の
ブカシと見せかけておすすめし
たいのが、参道の散策だ。田の
重要文化財である「願成の彦宮」
から「奉幣殿」まで約900メ
ートルの参道のおおきくその内
地帯にスロ、ツバキ、花梨がある
。石塔と川原の坂道が参
道のため、参道沿いの山伏が参
道が大きなおきく参道に参
道もた一本道は参道とよくだけ
でも心身ともにリフレッシュで
きさき。かつて参道沿いには山伏
が暮らし、参拝客が参道した
坊が立ち並ぶおきく、いまも数
軒が現存。スタート、宝光でし
ある「願成の彦宮」は1637
年に佐賀藩主・鍋島勝茂公が
参道したもので、またたる作ま
り。宝光は「願成の彦宮」が、
石塔は「願成の彦宮」が、
サンダルをヒールではなく、参
道沿いの林で参道。



下建宮で毎月第1日曜、午前11:00～1時開帳行われる。事前申し込み等は不要で、気軽に参加できる。

HIKOSAN GUIDE 05
 奉幣殿からさらに階段を108段上がったところにある下建宮。ここで毎月第1日曜に行われているのが、英彦山修験道の代表的儀礼のひとつ「護摩焚き」だ。明治時代の高仏殿駅(神仏分霊寺)により廃れてしまった修験道文化だが、高千穂有閑さんが比較山延暦寺で修行をし、英彦山の古文書を讀み解きつつ護摩焚きを復活。月に一度、修験者たちが集う折神の儀式は誰でも見学することができ、太鼓や鐘、法儀員、有閑さんの所作、杖と煙に包まれる様子は圧巻。その場に身を置くだけでも、かけがえのない体験になる。

護摩焚きを見学する。



英彦山神宮 梅室(おぼ)の高千穂有閑さん。神仏習合という英彦山古来の信仰を復活させるために、比較山延暦寺で修行をし、神職でありながら仏僧でもある職に就かれる存在だ。



英彦山神宮、奉幣殿から少し足をのびして修験道の遺構を巡る

奉幣殿～梵字岩へ軽ハイク

英彦山内にある49の窟(山伏が籠って修行した神聖な場所)のなかでも手軽に訪れやすい智室窟を訪れるコース。奉幣殿から山道に入り、25分ほどで窟へ到着。大迫力の巨石に囲まれた、静謐な空気感が漂う。そこから約15分で世界最大(といわれる)梵字が刻まれた梵字岩へ。高低差も少ないため、登山初心者にもおすすめ。

COURSE 約1時間20分



HIKOSAN GUIDE 04

今、登山するならこの2コース。

英彦山登山といえば、上宮(中岳)を目指すルートが最も一般的だが、来年末までの改修工事にとまぬ近辺の登山道は規制中。いつもの登山コースが存在するなか、いま「はじめての英彦山登山」を楽しむなら? をテーマに2つのコースをご紹介します。



絶景や花々、圧巻の岩や杉
 登山の楽しみが凝縮した上級者ルート

高住神社発、絶景の北岳コース

約150mの絶壁からの息をのむような眺望が楽しめる望雲台や、英彦山が約400万年前の火山活動によってできたことが体感できる屏風岩・溶岩の罅など見どころが凝縮したルート。季節ごとに咲く多様な花も魅力。全体を通じて急登が続くため、登山に慣れた方や、体力に自信のある方向けのコースだ。望雲台や観場は特に慎重に登ろう。

COURSE 約3時間





「神社(神宮)になつたのは明治以降ですから、むしろ今に続く約150年の歴史の方が長いんです」。そう教えてくれたのは、前ページでも登場していた英彦山神宮・禰宜(ねぎ)の高千穂有昭さん。感嘆交差から目をあつため、非常館の休館所「三摩庵」でじっくりと話を伺った。

大まかに歴史をふりかえると、英彦山は531年の開山からおよそ1000年じつことを何より大切にしています。英彦山内をめぐる前行や、雲満山まで3日間かけて歩く入行などを一般の方が体験できるように、準備を進めています。

ここで、おのずと自己と向き合うことになり、最初の方は頭のみで、その後ろ考えているのですが、そのうち考えることに慣れて、無心で歩き続けます。言葉に中々できないですが、山に入る前と後では、なにか悩んでいたことがあつても物事の見方が変わつていたり、心の在り方が変化していることが多いです。

24時間誰かとつながってしまえる現代だからこそ、日常から強制的に離れる機会が貴重で、今すぐにも体験したくなつた。さらにはかねてから構想してきた、参道に現存する切巻を宿坊(ホテル)にする取り組みも動き出した。また、修験道の復興に、明確なゴールはない。

「生きていくうちに、どこまでやれるか、何をもちて復興したかは、明確な目標はありません。ハッキリしているのは、今が英彦山にとってラストチャンスだということ、何もしなければ、雲山としての英彦山は消えてしまう危機感があります」。現実を見据えつつも、「あまり深くは考えなくて、やれることをやるだけです」。朝らかな有昭さん、何が欲しいかと尋ねると、英彦山から人がいなくなつて久しいこと、修験道の復興やその逸話を道に、この近くで生まれる育った人が、英彦山のことを誇りを持ち、誇を運んでもらえること、そんな場所になりたいという気持ち、ひとつの原動力になっています。



土日祝は、休憩所「三摩庵」でコーヒーブレイク。
非常館にある「三摩庵」は土日祝限定でオープン(行事等によりあいていないときもある)。淹・中・深煎りの3種から豆を選び、ハンドドリップコーヒーを楽しめる。



英彦山神宮第33代宮司の高千穂有昭さん。農祖八幡宮の宮司などを経て、2005年〜現職、就任した2年後に「英彦山を本来の姿である信仰の山にする」と方針を打ち出し、着実に修験道の復興に向けて歩みを進めている。

HIKOSAN GUIDE 07 山伏と修験道の歴史を知る。

日本古来の山岳信仰に道教や仏教を取り入れて独自に発展した山岳宗教「修験道」。多くが消失してしまった中、貴重な文化財や資料が展示されているスポットが2つある。英彦山を訪れた際は、ぜひ立ち寄りたい。



SPOT 1 山伏文化財室
廣仏殿敷時に打ち捨てられた力士像などが展示されている。花沢2Fにて、入場無料。8:30~16:30最終入場。



SPOT 2 英彦山修験道館
英彦山から出土した文化財を多数展示。入場料大人200円、8-9月は金土日のみ9:30~16:30開館。

HIKOSAN GUIDE 06 150年ぶりに、英彦山が動き出す。 修験道の復興に取り組む高千穂宮司と禰宜の話。

以上、日本古来の山岳信仰に仏教や道教などを取り込んで成立した山岳宗教「修験道」の歴史をたどった。戦国時代には大友宗麟による焼討討ちや豊田秀吉による神領没収などの危機に見舞われつつも、権威を九州(門)・四国・中国地方まで40万戸以上に広げ、江戸時代には3000人が暮らし約800坪の坊が立ち並んだとされる最盛期を迎える。慧目が大きく変わったのは、その後の

明治時代、政府の方針として仏教と神道をまじり混ぜよう(あと西の宗教は神道に統)という「神仏分離令」が出されたこと。さらに英彦山、雲仙寺、英彦山(神宮)へと名を形勢が変わり、さらには「修験道廃止令」により事実上修験道文化が廃れ、山内での修行しつづめていた多くの山伏たちは山を離れざるを得なくなった。田川が脱獄を遂げ、英彦山が国定公園に

指定されるなど観光ブームに沸くが、戻成開山後は参拝客も激減し、「信仰の山」としての時間は止まったままだった。ふたたび時が動き出したのは、有昭さんの父・高千穂宗敏さんが33代目(宗明治以前は歴代主)の宮司に就任してからのこと。英彦山を信仰の山として、ふたたび生きた山にする「方針」を打ち出し、修験道の復興に向けて有昭さんは英彦山神宮の

神道でありながらも仏教(密教)の根本山・比叡山尾層寺で修行を積んだ。神職と仏僧の両立は明治以降極めて珍しく「英彦山だからこそ、習得した特例」なのだろう。有昭さんが150年ぶりに英彦山本家の神仏習合を体現する存在となったこと数年の動きは、英彦山の歩みを知るという誇りが鮮くなるものがある。

「修験道は言葉では、英彦山に入ってから修験道は

富士屋商店の佐藤さんに会いに行く。



英彦山参道の中間地点に、明治時代から現存する「富士屋商店」。店先には英彦山がらや御田の名産品がずらりと並び、お手製の甘酒を片手に見て回るカメラスタイル。基本的には有料な甘酒のはずなのだが、店先での挨拶と同時に無料が提供していることが多く、これもまた富士屋商店のホスピタリティが垣間見える光景だ。



鳥天狗な顔立ちのがら(左)と、山伏こけし(左)。

「どうぞ、飲んで行ってください。」店前を通ると、もう差し出されたのは、ひんやり冷たくも温し味のジンジャーが心地よく喉を潤してくれるお手製の甘酒。「どちらからですか?」店主・佐藤孝幸さんがこやかに尋ねてくる様子は、観光地の売店のよくなるそれとはどこか違う。「せっかく来たならこの種を買って行ってください。」案内された角には(赤売果)と書かれた品々、サルやひよっとこの形をしたがらがらや、英彦山に似る昔腔「コンヤ虫」の置物など、今後作られることのないデッドストックがずらりと、ほとんどが先代であるお母さんのコレクションなのだそう。「7年前に母が亡くなって半年ほど店を閉めていたんですが、母に会いに英彦山を訪れる方が沢山いて、これは捨けないと」と

どこまでも
です。

HIKOSAN GUIDE 09

日曜日は、HIKONIWAの特等席へ。

英彦山の申元、標高634mの地点に竹むかふ、HIKONIWA。現在は日曜・祝日のみの営業(詳細はP46)だが、タイムリングがあれば英彦山から連なる山々が望める意匠のカウンター席へ座を下ろそう。車でアクセスできるのも魅力で、英彦山の魅力に感じられる第一歩目に向かって、ついでに立ち寄るとしたら、店主の田中さんに聞いた「まずは何といっても隣接する花見ヶ岩公園。5分ほど歩いただけで、参道を一周できる絶景が広がります。それから秋になったら、英彦山観光りんご園も必ずおすすりしています。少し離れますが、意外と知られていないのは英彦山大権現の庭園。京都の有名な庭園さんが手入れされていて、紅葉シーズン以外もぜひ訪れてみてほしいです。」

Information

△ 田川郡桑田町英彦山724-1

☎ 11:00~16:00 (お.15:30)

🗓 日曜・祝日のみ営業(不定休あり)

🌐 hikoniwa_jg



Information

△ 田川郡桑田町英彦山1401

☎ 080-2783-8023

🗓 8:00~17:00

🗓 月・火・木曜日

思いました。そう語る佐藤さんのフアも母方山伏の家系だという佐藤さん、英彦山のおすすめの方から神仏分庫を以前の歴史まで教えてもらえる観光案内所のような役割も果たす。店の裏には池が見える休憩スペースもあり、見ながら涼んだり、真夏には子ども達がサフゾーを探りに来たりするのだとか。お土産屋の勢を超える富士屋商店の佐藤さんに会いに行こう。



森の柚子ごしょう

森の柚子ごしょう 〓 ¥500
森の柚子ごしょう(バネロ) ¥480

道の駅歌遊舎ひこさんのスタッフ・森さんが趣味で作ったものが評判を呼び商品化。熟れた黄色の柚子を使用しているため、柑橘の風味が豊かに広がる。辛味の強いバネロを使った柚子胡椒は、少し酸味があり余った味わいに!

買える場所
道の駅歌遊舎ひこさん、ヒシビツ

Information
☎ 0947-47-7039
(道の駅歌遊舎ひこさん)

森山のゆずごしょう工房

森山の無着色ゆずごしょう ¥820
英彦のてまひま(無着色ゆずごしょう) ¥734

自家栽培した農薬不使用の青柚子と青唐辛子を原料に、秘伝の製法で作作り。青唐辛子は「鷹の爪」を使用しているため、ピリリとした辛さがある。3代目となる源子さんがらーる年かけて開発した、塩が一切入っていない粉未タイプは料理の幅も広がろう!

買える場所
道の駅歌遊舎ひこさん、湯田英彦商店、ヒシビツ

Information
☎ 0947-82-5161

勇商店

日子の柚ごしょう 〓 ¥600
サバンス 〓 ¥700

約半世紀の歴史がある勇商店は、香りが引き立つよう原料を石のローラーで練り合わせているため、少々熱々なのが特徴。実店舗では量り売りも行っている。冷凍庫で保存が長く時代になったことで生まれた、塩分控えめの新商品「サバンス」も注目!

買える場所
勇商店、道の駅歌遊舎ひこさん、湯田英彦商店

Information
☎ 田川郡湯田町高合770
☎ 0947-85-0784

柚乃香本舗

柚乃香(ゆずのみかほり) 〓 ¥540

昭和25年創業の元祖で、昔に書かれた「柚乃香」の赤い文字が目印。地元で育った農薬不使用の青柚子と青唐辛子を使用し、辛さを控えめ。創業当時から愛おらぬ味で全国各地にファンが多い。白ご飯と一緒にいただくのが通な食べ方!

買える場所
道の駅歌遊舎ひこさん、湯田英彦商店、富士屋商店ほか、柚乃香10ヶ所44購入可能

Information
☎ 0947-85-0870



HIKOSAN GUIDE 10
英彦山から生まれた柚子胡椒。
おさえておきたい4ブランドを食べ比べ。

元祖を筆頭に、「柚子胡椒といえば」で名前が多くあがるのがこの4ブランド。柚子の熟れ具合や、唐辛子の品種、塩の加減によって味が千差万別で面白い!

COLUMN

「英彦山」と「柚子」

柚子も唐辛子も特に多く採れるわけではない湯田町が、なぜ柚子胡椒発祥の地なのか? 元祖である(柚乃香本舗)の4代目・林久秀さんに話を伺った。
「英彦山では昔、柚子は観賞用として参道などに植えられていて、山伏僧の参籠でもあったそうです。また、山伏たちは柚子や唐辛子を原料に、薬として、柚子胡椒のようなものを作っていたのではないかと推測されます。」

柚子胡椒誕生のきっかけ

柚子胡椒が誕生したのは今から70年以上前。現在の柚乃香本舗の創業者である林光美さんは、英彦山の鳥居近くで食事を営んでおり、柚子の羊羹も作ってい

たという。当時は小豆や砂糖は貴重な食材で手に入りづらいこともあり、余った柚子皮の塩漬けと食卓にあった一味唐辛子を揉んで食べてみたのがきっかけなのだとか。そのままでお酒のアテにしたり、ご飯と一緒に食べていたが、調味料として商品化できないうちと研究が始まった。
冷凍庫の無い時代、保存をきかせるためには「塩」が欠かせない存在。塩の割合の異なる数種類を作成して5年かけて研究し、美味しく、保存のきく黄金比率を生み出した。当初は熟れた黄色の柚子と赤唐辛子で作ったが、「もっと高級感を出そう」と原料を青柚子と青唐辛子に、こうして現在まで浸透している緑色の柚子胡椒が完成したのだ。

各家庭により個性が広がる

柚子胡椒は材料がシンプルだったこともあって、周辺にも広まり、各家庭独自の柚子胡椒が生まれていったという。今では湯田町の名産品として定着し、道の駅歌遊舎ひこさんでは11~12月頃になると、たくさん自家製の柚子胡椒が並ぶ。

あわせて買いたい添田みやげ。

柚子胡椒だけ買って帰るのはもったいない！道の駅と英彦山のお土産2店で買った、添田町の気になる名産品たちをピックアップ。



AAA

福太郎の添田めんべい
柚子ごしょう風味

添田町の工場で作られている福岡土産の定番「めんべい」。添田町のご当地めんべいは地元産の柚子を使用し、柚子ごしょう風味の爽やかな香りがやみつきになる。1,200円



AAA

平田屋の
手づくり
こんにゃく

薪火を使い窯で丁寧に炊き上げた手作りのこんにゃく。英彦山麓の水と天然素材から作られるため臭みがなく、水出しのみで割身で食べられる。ふわふわプリプリの食感に驚くはず！青のり、ゆず、一味など全6種類。220円

AAA

勇商店の
天狗の鼻もげ
ゆずジャム

柚子ごしょうの有名な勇商店には、柚子や唐辛子を使ったオリジナル商品もたくさん！青唐辛子の酸辛スパイス「天狗の鼻もげ 700円」や、自家栽培の黄柚子を煮詰めた「ゆずジャム 650円〜」など、全て手作りで作られている。



他にもゆず酢やゆず味噌などもあるよ！

AAA

オオツカファームの
ポン菓子チョコ
濃厚抹茶チョコ

歴30年以上の職人が生み出すこだわりのチョコレート。ポン菓子チョコはテラサクとして軽い食べ心地。550円/抹茶の旨味が凝縮されたプレミアムな抹茶チョコは新名物になりそう！1,000円



AAA

戸波酒造の
あま酒
豊駒 大吟醸

精類などを添加せず、国産米と米麹のみで作られた優しい味わいの甘酒。570円/糯米歩合35%と贅沢に磨かれた大吟醸は、冷蔵ですっきりとした飲めがおすすめ！3,670円



英彦山がからみで、贈答品にもおすすめです！



AAA

秀島商店の
バナナようかん
むかしようかん

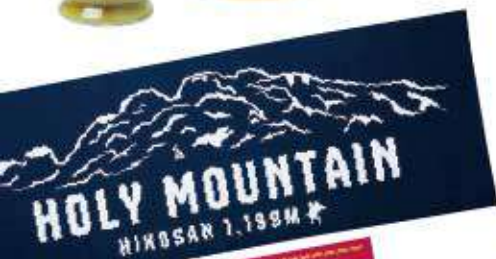
フレーティーな味わいのバナナようかんは100年近く愛される超ロングセラー商品で、添田の人々のソルフードなのだとか。360円/一口サイズで食べやすい昔羊羹は、餅りにこだわったしっとり食感。580円



AAA

添田英彦商店の
英彦山手ぬぐい
英彦山はちみつ

本染のブルーと、スロープカーデザイン2種類のオリジナル手ぬぐいを発見！480円〜/英彦山の花蜜から採れたはちみつが今年限定！採取された月で風味が違って食べ比べも楽しい。1,500円〜



お土産が買えるお店はこちら

A 道の駅 歓遊舎ひこさん

お菓子やお酒、惣菜に朝採れ野菜まで、添田町の恵みの大半が常に集結。11月頃からは柚子胡椒のシーズンが始まり、一年で一番豊富なラインナップが揃う。駐車場も広く、目の前に彦山川も流れており、休憩スポットとしても人気。「床家」や「山びこうどん」など、飲食ブースも充実。



Information

① 田川郡添田町野田 1113-1
☎ 0947-47-7039
🕒 9:00-18:00
📅 12月31日、1月1日



B 添田英彦商店 (英彦山スロープカー花駅内)

「田舎の当たり前で素敵な暮らし方」をコンセプトに作られた地域ブランドで、主にそこに加盟するお店の商品が並ぶ他、スロープカーグッズや英彦山の植物など、ここでしか買えないものも。旧英彦山小学校の校舎だったスロープカー花駅内にあるため、「英彦山スロープカー 花駅」と検索。



Information

① 田川郡添田町英彦山 1487
☎ 0947-85-0375
🕒 8:30-17:00
📅 不定休



C 富士屋商店

添田町の名物お菓子や英彦山がらををはじめ、デットストックとなった貴重ながらがらも大切に並べられている。英彦山神宮の参道にあり、疲れた参拝客が少し休憩していけるようなスペースや飲み物も。名物・甘酒を飲みながら店主の佐藤さんとおしゃべりして一息つこう。



Information

① 田川郡添田町英彦山 1401
☎ 080-2783-8023
🕒 8:00-17:00
📅 月・火・木曜日



※店舗により販売価格が異なる場合があります
※一部お取り扱いがない場合があります

A B C

富士屋商店の 英彦山しゃもじ

英彦山がらごと同じように英彦山土産として参拝客が買って帰っていたという「しゃもじ」。英彦山の空気を吸った木製のしゃもじで食べるご飯…なんだかいつもより美味しく感じそう。



A B C

歓遊舎ひこさんの 米サイダー 英彦山サイダー

添田産のご当地サイダーは2種類！
添田産の芽つきを使用したのは
んりの甘い「米サイダー 290円」と、
地下から汲み上げた天然水で
作られた爽やかな味わいの
「英彦山サイダー 230円」。



HIKOSAN GUIDE 11 あわせて買いたい 添田みやげ



A B C

藤川椎茸園の しいたけ茶漬け しいたけ醤油

藤川椎茸園 (P16) の原木しいたけの旨味が最大限に引き出された、生産者だからこその作れる品。一度買ったらリピート間違いなし！しいたけ茶漬け 570円、しいたけ醤油 550円



A B C

まずゲットしたい
スタンダードがら



英彦山といえば、英彦山がらがら！

およそ800年前の干ばつの時代、萬の葉をもたらした英彦山へのお礼として奉納された、日本最古の土物「英彦山がらがら」。今は産物として使われるが、これまでにはこんなにもバラエティ豊かに作られていたのだ！下の4つはほぼデットストックで購入できないが、富士屋商店ではその幅広いラインナップを見ることが出来る。



ひよっこ G

だるま G



天狗 G



さる G



登山の前後に訪れたい、うどん屋さん。

九ちゃん

父の代から創業50余年。かつて源田の中心街で割烹を営んでいた流れがあり、しっかりとした熟練の手仕込み調理が人気の秘密。自家製麺のうどん・そばを中心に、定食や握り、総料理などレパートリー豊富。8月の夏本番には新作のカレーうどんもこしらえている。



Information

◎ 田川郡源田町源田2695-1
☎ 0947-82-0241
🕒 11:00～o.a.14:30
🗓 毎月日



平日限定「天丼セット」1,300円、「チキントウ(写真小)」1,000円

北の庄

源田の玄関口で20年…田川では珍しいツルももの網羅&染みるお出汁が地域に愛されており、リーズナブルさも相まってお昼時は絶えず賑わう。種々の大きなおでんも魅力で、料理が来るまでの口元の寂しさを満たしてくれる。中間市の本店は叔父さんが経営しているそうだ。



Information

◎ 田川郡源田町源田2720-1
☎ 0947-63-2655
🕒 11:00～15:00
🗓 毎1・第3火曜日、水曜日



「あげもちうどん」660円 / 「ごぼあうどん+肉トッピング(写真小)」860円

山びこうどん

「道の駅観遊舎ひこさん」内に今年6月オープンした新しいうどん店。隣接する人気韓国料理店(宋家)が手掛けており、紅生姜天うどん(600円)や南州豚カツ丼(880円)などそそられるメニューが並ぶ。テーブルと小上がり席があり、1人～家族連れも利用しやすい。



Information

◎ 田川郡源田町野田1113-1
☎ 0947-82-2541
🕒 11:00～17:00
🗓 火曜日



英彦山への行き帰りや普段のランチでも立ち寄りやすい源田町のうどん店を3つ選びました。

英彦山

HIKOSAN GARDEN CAMP



藤川 惟真 さんのP16)と HIKONIWA の田中さん(P46)が手掛ける、旧英彦山レクリエーションセンター(スケート場)を活用した全6サイトのプライベートキャンプ施設。1区画(15m×15m)の広々としたサイトで、車を乗り入れるオートキャンプスタイルでゆったりとした時間を楽しむことができる。各サイトに屋外電源を設置しており、ベットの同伴や貸し切りも可能。



Information

◎ 田川郡源田町英彦山137
🗓 月～金(土日祝のみ営業)
📍 hikosangardencamp2021
1サイト1泊7,700円～

案内には、こどもたちが遊べるスペースも、自転車、海浜、プロジェクトや障害者コーナーが設けてあり、他にもシャワールーム・炊事場・水洗トイレ・分別ゴミステーションを完備。近隣の入浴施設は「ホテル和」が休業中のため「そえだジュー」を推奨。

津野

Rural Glamping 星to虹

英彦山エリアから車で15分ほどで行ける津野地区にある、農村体験を手ぶらで楽しめるグランピング施設。森に囲まれたキャンプサイトの側には川が流れており、夏のシーズンは川遊びと翌朝のクワガタ採りが大人気。運営する上田さんは津野(農村)の魅力を多くの人に体感してほしいと2021年にここを立ち上げた。料金は1泊2食付きで、1名19,000円～(小学生以下は半額、寝具不要の未就学児は無料)。



Information

◎ 田川郡源田町津野1297
☎ 070-8525-7218
📍 hashitoniz



春は花見、夏は川遊びにクワガタ採集、秋は紅葉、冬は星空と季節ごとの楽しみがあるためリピーターも多数。テントをはじめ各種設備はすべて料金内に含まれている。上田さん一家による家族経営で、民泊のようなホスピタリティも魅力。

そんたじし。

添田の気になるひとたち。

「あの人にはもう会った?」と取材先でよく名前が挙がった、添田のいまとこれからを楽しくする20~30代のキーパーソンのもとへ会いに行きました。

Photo_Kanie Kyohi/Nagamatsu Taiju / Tei, Saba Kenji



田舎の選択理由を知りたい

寛人さん

里山のシェアスペース ツノオンド

「建築学生時代、1年のうち360日は奥田舎にいて、そこで色々な作品を作ったり、製図したりしてると人もいれば、無期したりお話を飲んだりもできて、そんな場所をつくれたら」と作り上げたシェアスペース。田舎で好きな仕事に打ち込む選択理由をつくるモデルケースでありつつ、コストを抑えつつ空き家の本来の良さを活かしたリノベーションの最先・設計も見どころ。



シェアオフィスとして2時間500円、1日1,000円で利用できる。玄関横にはギャラリースペースも。

イベント時の様子



Information

◎ 10:00 ~ 19:00 (最終受付18:00)
◎ 木・金・土のみ営業
◎ tsuno_ond



味郡によく行ってます

寛人さん

高瀬花園

父から受け継ぎ、寛人さんが代表を務める花園。トルコギキョウ、ダリア、ラナンキュラスを中心に60種類以上の切り花を栽培している。インスタグラムでの発信も積極的に行い、全国にファンを増やしつつある。

Information

◎ fukuoka.4h.takase



高瀬舞さん
@taunotama

つのだま

友人さんが新たに立ち上げた平飼い卵ブランド。大自然の水と空気のもと、ストレスのない環境で育った鶏たちが産卵する卵は厚黄色の黄身と盛り上がった白身が特徴。県内町内でも注目を集めている。



Information

◎ taunotama_egg
歓迎会ひこさん、ツノオンド等で販売



出人さん

#1 高瀬 舞さん・迅人さん・寛人さん

故郷・津野に根ざして
各分野で生業をつくる。

添田町のなかでも、ひとときわのどかな自然が広がる集落・津野地区。ここに、新しい風を吹き込んでいる姉弟がいる。高瀬花園を営む一家の長女・舞さんと双子の弟・迅人さん・寛人さんだ。それぞれ地元を離れていたが、4姉弟のうち3人がじつに、舞さんは添田町の地域おこし協力を経て設計事務所を開業し、津野の空き家を買ってリノベーション。シェアスペース「ツノオンド」を立ち上げた。寛人さんは花の栽培が盛んな糸島で経験を積んだのちに、3年前に父・英治さんから事業を受け継ぎ、花き農家として就農。初年度はトルコギキョウの大半を枯らしてしまいが、そこから研究を重ね病害を克服、全体の収穫量を伸ばし、過去最高の売上を記録。さらにその成果を全国青年農業者会議の意見発表の場でスピーチし、農林水産大臣賞を受賞した。迅人さんは関西の大学を卒業後、福岡での会社員経験を経て津野へ帰郷。新たに養鶏事業を立ち上げ、平飼い卵「つのだま」の生産をはじめている。

#3 白石 誠さん

中元寺みらい農業



「地元のおいちゃんたちが頑張れよう うちに、意志を継ぐ人を増やしたい」

白石さんのような人は、地域にいそうで、中々いない。38歳の専業農家で、田畑を継承から守るために有害鳥獣駆除員の班長を務め、捕獲した鹿や猪を捌く、しつかりとした規模感で農作物を作りながら、ヒシミン（P18）やもんじゃ（P21）、介護施設にも野菜を届ける。白石さんの横顔となつてはいるが、遠くの誰かや著名人ではなく、両親や、小さいころからみてきた「地元のおいちゃんたち」だ。「敬（藤川 権井園）のおいちゃんもそうだし、一緒にやらせてもらっている宮金さんや親友会の原田さん、みなさん、アグリシブな方々で、若い頃からちゃんとお金をもって生きていて、一生懸命しよんですよね。見習うことが、沢山あります」。今後は「農業など根本的な仕事に携わる若い人もっと増やしていきたい」と白石さん、生き生きとした野菜を手に、屈託のない笑顔が終始まばゆい。添田の明るい未来が見えた気がした。

《Profile》1986年、添田町生まれ。自給自足農士、清掃会社の営業を経て、添田町の就農実体験で得た農家・宮金さんとともに「中元寺みらい農業」を設立。有害鳥獣駆除員の班長も務める。



合計約3ヘクタールの農地で、レタス、グリーンボウル、ナス、キュウリ、ピーマン、ゴーヤなどを栽培している。



実家で両親がやりしやりっきよう作りを行ったが、20歳頃から土に離れた生活をしてのが今に繋がっている。



#2 田中 浩二郎さん

HIKONIWA オーナー / 地域プロジェクトマネージャー



そんたし。

「山の上のカフェと宿坊ホテル計画。 一貫して見据える、英彦山の可能性」

添田町では今、かつて山伏が住んでいた英彦山の坊舎を宿坊（ホテ）として活用する計画が検討されている。一大プロジェクトを推進する人物として白羽の矢がたつたのが、英彦山中腹、標高634m地点でカフェ「HIKONIWA」を営む田中さんだ。今年6月より地域プロジェクトマネージャーに就任し、カフェの営業日は日祝のみに縮小、元観光案内所をリノベーションした空間や眺望、とうふチーズケーキなどの名物にファンも多く惜しむ声もあるが「ここだけが賑わうのではなく、英彦山全体が賑わっているのが、HIKONIWAがある状態を目指したくて」と田中さん。そもそもカフェを作ったのも、当初は建築事務所のスタッフとして英彦山の再興整備構想に携わる中で「コンテナではなく当事者にならないと、物事が進まない」との思いから退職し起業したのがはじまり。田中さんが「買って見据える」「英彦山の可能性」は、ようやく芽吹き始めている。



今年で7年目を迎えるHIKONIWA。9月には店舗内に本屋がオープンする予定とのこと。



看板メニューのとうふチーズケーキ。英彦山の職人がつくる豆腐があまりにも美味しかったことから生まれた。

《Profile》北九州市出身で、建築事務所のスタッフとして英彦山と関わる中で元観光案内所の物件に出会い、購入しリノベーション。2018年にHIKONIWAをオープン。