



天道・太郎丸エリア
まとめMAP

Googleマップが開きます。



太郎丸・天道って
どんなところ？

TOWN INFORMATION

桂川町に隣接した一帯で、天道は長崎街道が通り、天道宮の門前町として発展したエリア。明治35年に太郎丸から分かれて大字天道となり、現在はJR天道駅を中心に住宅地が広がっている。隣接する太郎丸では、国道200号沿いに商業施設が集まり、アクロスプラザ飯塚太郎丸の誕生で、新しい買い物場点としても存在感を増している。

毎月、筑豊のまちを深掘りする特集も今回で一区切りとなりました。ラストを飾るのは「アクロスプラザ飯塚太郎丸」のオープンで新たな人の流れが生まれている太郎丸・天道エリアです。酒蔵やホルモン店、弊誌創刊号にも掲載されているステーキ店や、同じく創刊期に撮影をこ指導いただいた写真館など「ついで」のみならず目的の地にしたい名店が揃っています。地域の特集は、また違った形で再開（再会）できる日を、楽しみにしていただけると幸いです！

特集
飯塚市
太郎丸・
天道



酒造りを終えた静かな酒蔵にほんのり香る酒粕のいい香り。これから飯を漬けたり、酒粕だけでも購入することが出来る。



瑞穂菊酒造



酒造り施設内に蔵を利用して、年2回ほどクラシックコンサートを開催している。



事前予約制の酒蔵見学は蔵元の小野山さん自ら案内してくれる。工程の取組みがポイント。



忘れぬお酒たち。辛口が揃う。料理にもよく合うので、オススメの食べ方を添えてみよう。

入口入ってすぐに直売店があり、試飲も可能。船泊のため、その日は車以外の交通手段で。



Information

△ 飯塚市天道375
☎ 0948-22-1050
🕒 9:00~17:30
📅 不定休
📧 mizuhoiku_official2

test_Fuchigami App

いいという。それを実現したお酒が「鳥万宝(いちちようまんぼう)」だ。1997年の登場以来愛され、瑞穂菊酒造を代表する銘柄の一つとなった。きつと大変なこともあっただろうに「酒米でも産地やその年で出来も違う。そう変わらないよ」と小野山さんはさりと話す。この出会いをきっかけに、小野山さんにとっての酒造りが見えた。地元の農家が作るお米でお酒を造る。組合を通すと安定した品質のお米が買えるが、筑豊産のものは来ないという。直接取引することで、今や8割以上は筑豊産のお米なのだそう。だ、生産者の顔が見えることで、その思いや背景もわかって、より美味しいお酒が出来ると思っています。元々地酒ってそういうものだったし、いずれ100%筑豊産のお米ですっていう日も来るかもしれない。

150年の歴史を守り、筑豊の米でお酒を造る。

創業明治元年と歴史ある酒蔵への訪問に緊張していたのだが、6代目・小野山さんに会うと、その人柄に気持ちもほぐれ緊張はなくなった。小野山さんは大学卒業と同時に実家である酒造りに入職した。数年も経たないうちに杜氏がなくなるといふ事態に直面、いずれば酒造りをと意思づけたこともあり、杜氏に就くことを決意した。現場は見てきたが、実務経験のないスタートだった。酒造りの基本を杜氏経験のある方に習いながら、これからどうやっていこうと悩んでいた矢先、合鴨農法の先駆者である(古野農場)の古野さんが酒蔵を訪れ「うちの米でお酒が作れないか」と相談を受けた。古野さんが手掛けるのは食用米だ。一般的に酒造りに用いるのは酒造好適米(しゅぞうこうてきまい)という米で、粒のサイズが大きいほか、芯があり精米時に割れにくく、落けやすい性質を持っている。食用米を8割ほど使うことはあっても100%食用米のお酒はとて珍



「特別な日にご利用いただくことが多くあります」とオーナー。ピアノの生演奏にも応えられるホスピタリティも魅力。



お父様から受け継ぎ、2代目となった海原山（スガヤマ）オーナー。「日常とは少し違ったお時間を過ごしていただきたいです」。



贈答品としても大人気のハムやウインナー、ドレッシング・梅干しにぎるまで購入できるコーナーも。県外から買いに来るお客さんも多い。

世代を超えて受け継がれる、特別な一日。

昭和56年に兵庫県で創業した〈三田屋〉。九州で唯一その味を楽しむのが、ここ飯塚店だ。始まりは、初代オーナーが創業者と同級生だったことから。修業を経て環境を受け継ぎ、今年で創業37年を迎える。三田屋の食事は全てコース料理。肉の種類とグラム数だけを選び、あとは一皿ずつ最高の状態で提供される。「決まったコースだからこそ、一つひとつにこだわられるんです」とオーナー。長年店を続ける中で、3世代で通われる方も増えた。記念日や誕生日など、常連客の大切な日は自然と覚えていくという。料理だけではなく、その人の思い出まで大切にすること。九州で唯一の〈三田屋〉が、世代を超えて選ばれ続ける理由は、変わらないおもてなしにある。

text_Kawano Ayano



200号線沿いからもよく見える大きな看板が目印。

Information

◎ 飯塚市太郎丸757-13
☎ 0948-29-3313
🕒 11:30~21:00(a.m.20:00)
🗓 月曜日定休(祝日の場合は営業し翌日休業)
📧 sundaya_jizuka

ステーキハウス三田屋 福岡飯塚店

最高級国産和牛ステーキをコース料理で楽しめるステーキレストラン〈三田屋〉。人気No.1の国産牛ヒレステーキ(90g/4,400円)をランチコース/15時まで)にアレンジしたお肉が特徴。セレクトメニュー初出店で最高品質を誇るハムをはじめとしたオードブルは出来立て。お米は来店してから炊き始めるなど、コースの隅々までこだわりが行き届いている。



卵や加工品の直売所。通りから見える看板が目印。店舗外に自販機があり、店休日も卵の購入（12個前後500円）が可能。



大村ファーム

嫁から育てられた、全てを一貫して自社で行っている。養鶏場は自然豊かな山の中にある。



年に3回、1,750羽ずつ入荷する「アークSL種」の鶏。

4か月から6か月にかけて、足並みが揃って採卵が出来るようになる。大村ファームでの採卵期間は1年と2年にかけて。



直売所では産みだての卵が1kg750円で量り売り。

Information

① 飯塚市枝本350-1
☎ 0948-25-6568
② 10:00~17:00
📅 水曜・日曜日定休
📍 niwatori_jabo

text_Fuchigami Aya

獣害だそうだが、昨今の気温上昇の影響か、餌を求めて卵は毎日20個以上、雛までも食べてしまうのだという。どんなに強いネットを取り付け、餌を仕掛けてもどこから侵入してくる。雛を守るために、大村さん自ら約1ヶ月毎晩鶏舎に泊まり込んだこともあるそうだ（一）。酷暑で世界的に採卵数が減少した年も、大村さんを筆頭にスタッフが一丸となり、昼間に水を撒き温度を下げ、涼しくなった夜22時頃に餌やりを行うなど、より過酷しやすい環境に配慮し採卵数をキープ。養鶏家の集まりでも、そんなことはしたことないと驚かされたんだとか。「卵はこの卵じゃない」とと親子3代に渡り長年愛食しているお客さんをはじめ、リピーターが多数。「諦められない笑顔が眩しい」。



産のファンも半年かけて完全完結させ、産の栄養になる「養鶏完熟卵ふん」として販売。

嫁本小学校を右手に、そこから車で3分ほど走ること約2分の場所に「大村ファーム」はある。昭和23年に創業し、現在は「テトラエッグ」と呼ばれる卵をはじめ、プリンや炭火焼きなど加工品の直売所だ。なぜ「テトラエッグ」かというと、1989年以降「テトラの」というシガリー原産の抗生物質いらずな丈夫さを持つ鶏を専門に育成し、採卵を行っているから。九州のみならず国内でもこの鶏だけを産む時から大切に育てている養鶏場は他にないそう。大村社長である大村道子さんがお父様から継いだのは、約15年ほど前のこと。元々は中学校教員だった大村さんだが、結婚出産を機に退職し、合間に養鶏場を手伝っていたという。一度教員に戻るも、人手不足になり20年ほど前に本格的に大村ファームへ。

日本唯一。ハンガリー原産種が産むおいしい卵。



実家を改装した店舗。手作りの看板があたりかき込めてくれる。

Information

△ 船橋市太郎丸515
☎ 0948-96-9868
🕒 11時～18時
(土・日・11時～14時)
📞 日曜・祝日定休
📧 noukagohan.821



2024年にお弁当屋をオープンさせた店主の三宅さん。管理栄養士として病院や施設で働きながら、「毎日の食事が心と体の健康を支える」という想いを育んできた。幼い頃から実家で作られた野菜やお米を食べて育ち、現在も家族とともに農作物を栽培する農家でもある。店で使用する食材は自家製も使用し、地域農家の旬のものもふんだんに取り入れる。調理工程は全て一人で行い、手間を惜しまない仕込みは早朝から始まっている。「安心・安全なのはもちろん、おいしいと思ってもらえることが一番嬉しいんです」と三宅さん。管理栄養士として培った知識と、農家としての土に触れてきた経験。そのどちらも詰まった「食は、毎日の暮らしにそとと寄り添ってくれる」。

管理栄養士が届ける、
安心安全の優しいごはん。

管理栄養士がつくる農家ごはん



肉・魚・野菜。栄養バランスが整ったお弁当は幼稚園児からお年寄りまで幅広い年齢層から支持を得る。大口注文は1週間前まで電話にて対応可能。



自家製のお米と毎日炊き上げるあんこでつくる絶品おはぎも二枚看板だ。



お弁当に入っている手作りおかずは惣品でも店舗にまわられる。

自家製米（夢つくし）。お弁当と共に店舗で買い求めることができる。

text_Kawano Ayako



秘伝のタレに絡めて炒めるだけで絶品のホルモンが完成。「ぜひご自宅で試してみてください！」



天道ホルモン



秘伝に合う肉にもちろんホルモンのみ。全ホルモン(300円/100g)、半ホルモン(350円/100g)などが並び



2016年、この場所に基を下ろした万福。スロースタイルで居る。心も多岐にわたる。

「あのホルモン食べたい」
筑豊の文化を支える店。

天道で愛され続けてきたホルモン専門店「万福」。約55年前に創業した老舗は2017年(天道ホルモン)として装いを新たに、店主・曾我部さんは、万福時代から30年間ホルモンと向き合い続けてきた。店頭には並ぶのは、九州各地から集めた厳選ホルモン。一つひとつ丁寧に手洗いし、包丁で手切りする製法を貫く。余分な脂が一切ない高品質なホルモンは、秘伝のタレとともに調理すれば焼いても煮込んでも絶品。ホルモン一筋の肉屋だからこそ辿り着いたこだわりが、多くの人を惹きつけている。「おいしく食べてもらえればそれでいい」と語る曾我部さん。半世紀を超えて受け継がれてきた味は、今日も多くの家庭の食卓へ届けられている。



Information

△ 船橋市天道42-1
☎ 0948-88-9333
🕒 10:00～19:00
📞 水曜日定休(仕入れ状況により火曜日休みの場合あり)

text_Kata Kiyohito

300g以上の購入でいただける秘伝のタレ2種のほか、自家製のキムチ・オイスター(400円・350円)も。





衣装部屋には七五三などでも大活躍の子ども用衣装がズラリ。

Information

④ 飯塚市大通 38
☎ 0948-25-0500
🕒 9:00~19:00
🚗 水・水曜日定休
📍 abephotostudio38



「写真は、今を生きる力になる。」
2002年創業の「安部写真館」。その歴史は約65年前、現店主・安部宣秀さんの父が始めた現像所にさかのぼる。フィルム時代の現像から時代の変化とともに撮影へと軸足を移し、現在は安部さん夫妻が店を守り続けている。「家族写真が「一番面白い」と話す宣秀さん。撮影のたびに家族の雰囲気を読み取り、一組ごとに最適な一枚を探していく。そこには写真の技術だけでなく、人と向き合う力も求められる。そんな写真に惚れ込み毎年撮影に訪れる「家も、そのアルバムには、七五三、入学式、成人式」。成長の軌跡がページ毎に刻まれ、20年近い歳月が記録されている。かつて撮影した子どもが、今度は親となつて我が子を通して来店すること。家族の思い出とともに、今日も安部さんはカメラを構える。

撮影料金は、プリント代別で7,000円〜。撮影内容によって変わるので、要問合せ。



安部写真館



text_Kanji Ryohai



幼児の頃から毎年安部写真館で写真を撮っているというご家族のアルバム。「私たちも家族の一員になったような気持ちになって嬉しいですね」と微笑む宣秀さん。



お母さんが大切に作られていた「いさなり団子（¥180）」も、さつまいもと生地にこだわっていて、こしらえの優しい甘さでマツコ。



お話を聞くと、物事に積極的だわ。ずいぶん一息つきたくなる店内。



華やかな納期に出会えるお菓子。季節ごと変わるお菓子も楽しめる。



店主の藤井さん。笑顔がとってもチャーミング。おはは1人で営む。

Information

④ 飯塚市大通 70-4
☎ 0948-23-8700
🕒 10:00~17:00
🚗 水・金・土曜日の週3日営業
📍 kashidokoro.fujian

text_Ruchigami Ayo



天道駅前通りの、にっこり笑顔の暖房を掲げている和菓子屋がある。店主の藤井さんが、ご両親の遺したお店を継いで8年ほどが経つ。今の店舗の目の前にかつてあった「藤井製菓」からこの両氏が独立し、昭和54年頃に最初は宇美町で始めた（ふじい庵）。藤井さんにとつて幼い頃から店の手伝いが日常だったが、いざ1人で作るとなると「から学ぶことが必要になり、お父様のレシピを元に試行錯誤の日々、ご両親が大切にしていたものは守りながら、ここ数年、新たに季節のお菓子も加えた。今の時期は抹茶の紫プリンやわらび餅など、涼やかで軽快な良いお菓子が楽しめる。どこか懐かしく新しいお菓子との出会いに何度も通いたい。

ふじい庵のルーツ「藤井製菓」。かつてお父さん、お母さん、父さんが営む。

明治から紡がれ続ける、懐かしく新しい和菓子店。



無印良品 飯塚太郎丸



アクロスプラザ飯塚太郎丸の一角に先月オープンした、気配エリア初の木造店舗。店内にはレストスペースや資源循環活動のコーナーが設けられていたり、最新の無印良品を体験できる。



不要になった衣料品やシューズを回収し資源として循環させる「ReMUJI」コーナー。

Information

① 飯塚市太郎丸804-1
アクロスプラザ飯塚太郎丸
☎ 0948-62-5036
🕒 10:00～20:00

text: Sana Hara

「無印良品は、それぞれの店舗が地域におけるコミュニティセンターとして進化していくことを目指しているんです」と店長の二矢さん。飯塚に新しい無印良品ができるだけで小躍りしていたが、そこまで地域のことを見据えてくれているのかと一段と見方が深まった。「他店舗では地域の方々に出店いただく『つながる市』を開催したり、さまざまな土着活動を行っています。当店も良い意味で地域の皆さんに巻き込まれながら、時間をかけて馴染み、根ざしていきるのが理想です。そのため余白も兼ねてレストスペースが設けられていたり、セルフレジが店内には常にスタッフが複数人いる。商品やその他のことも「何でも気軽に声をかけてください」と二矢さん。試食会などの催しも早速開かれているので、買い物だけでなくコミュニティを育む場として、ぜひ訪れてみてほしい。

地域に「巻き込まれて」育まれるコミュニティの場。