



8 / ガシーヨ・テル・マーレ(福岡市)



6



3



2 / きみしやんのいりこ



1 / 七浦みそ煎餅

「鐘崎天然ふくフェア」「鐘崎とらふくフェア」(平成25年1月19日～3月31日まで)
 3 / 産直品質のとらふくを、ひれ鍋、てっさ、てっさりなどで味わえる「鐘崎とらふくフェア」、4 / 「鐘崎ふくフェア」2013 PR 高評会)で会場に設置された。5 / 宗像市の自然食レストラン「まなび」で出されている「天然ふくピッツァ」。

「おすそわけキッチン」(年4回実施)
 6 / 博多地区にて一週間にわたり開催されたワークショップ教室。7 / 時には七浦エリアの市長が参加し、食や文化の魅力を受講生に紹介する(写真真原像の谷井博美市長)。8 / お弁当に便利な一品、魚の焼き方など、筑前七浦の料理人が季節で変わるテーマに沿って、地域に存在する知恵や技を伝えている。



7



5

「七浦巧舎」の商品

1 / 昔ながらの手焼きにこだわる焼き菓子(400円)で、香ばしい風味が味わえる。最後に七浦巧舎の「七」のマークが印刷される。2 / 七浦の漁師の製法を受け継ぐ「きみしやんのいりこ」(500円)は、この日に限定。

▶お歳暮・お中元の時期には博多品の詰め合わせも登場。【商品の主な販売店】玄海ロイヤルホテル・宗像はなわらび(宗像)、華吉寺大塚(福岡)など。



「神道ツリースム」では、「みあれ祭」を契機で見られる観光船を出す予定。

の、料理教室と地域観光情報を書き合わせた「おすそわけキッチン」は博多版急とのコラボ企画。受講生は30名を越え、キャンセル待ちが出るほど好評を博している。「今後は秋に、宗像の神々・自然・食・生業を体感する旅「神道ツリースム」を計画中です」と筑前七浦の会・会長の井上正文さん。メディアや駐日大使に向けたモニターツアーで、体験後の座談会を通して新たな価値の発掘をしたい、と声に熱がこもります。

**横との結びつきが
観光誘致へとつながる**

どのプロジェクトも営利性を追求するものではなく、連携エリア全体の活性化のために関係者が手を取り合って運営しています。この相互地域に観光客を送客しようとする挑戦は、地域の絆を越え、行政間のネットワークをも強固なものにしつつあります。現在は民間業者が主軸ですが、そこに地元住民も参画し共同開発や情報発信をすれば、筑前七浦の魅力と認知度はますます高まることでしょう。

A 神石:子持ち岩(磯崎神社)



「子持ち石」と言われる女石に腰掛けお祈りすれば、子を授かると伝えられている。
 福岡県新宮町新宮 89
 ☎092-962-0683

B 森の精 ムーミンの木(五所八幡宮)



木に抱かれた「ムーミン」が浮き上がったように見える。別名「不老長寿の木」。
 古賀市青柳 1687
 ☎092-942-2344

C 奥の宮(宮地嶽神社)



昔から、奥の宮八社をひとつひとつまわれば大願が叶うと言われている。
 福岡市新宮町町7-1
 ☎0940-52-0016

D 古式祭場高宮(宗像大社)



古式にそった「ひもろぎ」「いわか」というお祭りの原点を現代に残す古代祭場。
 宗像市田島 2331
 ☎0940-62-1311

E 本尊五仏堂・奥の院(別格本山 鎮国寺)



弘法大師(空海)が、鎮座国家の根本道場として日本で最初に建立した寺。
 宗像市吉田 966
 ☎0940-62-0111

F 綾杉(高倉神社)



かつて幹の半分を喪失するも抜け残った一節から枝が繁茂した生命力に溢れる大木。
 遠賀郡岡垣町高倉 1113
 ☎093-282-6581

G なんじやもんじやの杜(興津神社)



満開になると、まるで雪をかぶったような白い花で覆われる「なんじやもんじやの木」。
 遠賀郡戸畑町船岡町 11-21
 ☎093-223-0216

七
 問い合わせ先
 北部九州沿岸観光推進協議会
筑前七浦の会 事務局
 宗像市久良 6-1-10 ☎0940-36-1155
www.facebook.com/chikuzen7ura

筑前七浦ブランド「七浦巧舎」です。食と文化の伝承でもある**筑前七浦プロジェクト**。鐘崎漁港に水揚げされたいりこを甘辛く味付けした「きみしやんのいりこ」や、「一枚一枚手焼きの」「七浦みそ煎餅」、宗像市の筑前大島の天然塩でつくった「七浦こだわり塩鮎」など、どれも食の目利きが自信を持ってセレクトしたものです。選定に味はもちろんのこと、作り手の考えがしっかりとれていること、安心素材であることが重視されています。この地元が誇る味こそ、後世に伝えていくべき食文化なのかもしれないと、さらに現在実施中平成25年3月31日までの「鐘崎とらふくフェア」「鐘崎天然ふくフェア」(鐘崎ふくフェア実行委員会主催)では、筑前七浦エリアの飲食



「筑前七浦にはまだまだ魅力的な特産品やアイデア商品がある(八);と会長の井上正文さん。

**「筑前七浦」流は
広域でのおもてなし**

筑前七浦とは
 北部九州沿岸の芦屋町、岡垣町、宗像市、福津市、古賀市、新宮町を、「一つの観光圏」と位置づけ、各地の豊富な観光資源を、地域横断でつなぐ新しいタイプのブランドです。

**地域間ネットワークで
広域の魅力発信**

地元民からみれば当たり前のものでも、観光客からすれば珍しいもの、普段見ることができないものは、さまざまなエリアに存在しています。そんな貴重な観光資源を共有し合い、地域の枠を越えて広域的な観光誘致に取り組んでいる団体。それが「筑前七浦の会」です。もつと筑前七浦を知ってほしい。「来て楽しんでほしい」とホテルや飲食店など観光関連業に携わる民間事業者が発起人となり、平成23年9月に発会。以来、未だ生かされていない地域の食や文化の発掘、観光資源を組み込んだツアーなど、観光誘致のプロジェクトを次々と立ち上げています。その後たるプロジェクトのひとつが「本場が良い物」を紹介した

筑前七浦ブランド「七浦巧舎」です。食と文化の伝承でもある**筑前七浦プロジェクト**。鐘崎漁港に水揚げされたいりこを甘辛く味付けした「きみしやんのいりこ」や、「一枚一枚手焼きの」「七浦みそ煎餅」、宗像市の筑前大島の天然塩でつくった「七浦こだわり塩鮎」など、どれも食の目利きが自信を持ってセレクトしたものです。選定に味はもちろんのこと、作り手の考えがしっかりとれていること、安心素材であることが重視されています。この地元が誇る味こそ、後世に伝えていくべき食文化なのかもしれないと、さらに現在実施中平成25年3月31日までの「鐘崎とらふくフェア」「鐘崎天然ふくフェア」(鐘崎ふくフェア実行委員会主催)では、筑前七浦エリアの飲食

店での高級食材・天然とらふくなどをリーズナブルな価格で楽しむことができます。実施にあたり、料理人がふくゆの置き方やレシピを公開した勉強会も行なったそうです。これは広域連携で一緒に盛り上げようという共通のビジョンがあるからこそ。また、過去にはエリア内のフード&パワースポットなど、きれいな源を巡るツアーや、筑前七浦に店を構える洋中やフレンチのシェフを講師に選んで、プロの裏技や秘伝の味を教える料理教室も開催。後者

