



# 原風景を駆ける ことごと列車

〔平成筑豊鉄道 観光レストラン列車 3/21 運行開始〕

日本一ゆっくり走る列車が  
福智の原風景を彩る

「ことごと列車」はJR九州の「なつ星 in 九州」や「或る列車」を手がけた水戸岡鋭治さんがデザインした平成筑豊鉄道のレストラン列車です。運行は、土曜・日曜・祝日のランチタイム。「ゆっくり・おいしい・楽しい列車」をコンセプトに直方駅から行橋駅まで通常の2倍の3時間20分かけて走ります。車窓の見どころでは、スピードを時速15kmまで減速。車内、料理、景色と非日常の世界観を紡いでいきます。

福智町(金田)に本社がある平成筑豊鉄道は平成元年4月、旧国鉄の路線を引き継いで発足しました。沿線の人口減少に伴い輸送人員はピーク時の約34.2万人から半減。経営改善につとめてきたものの、業績は伸び悩み、沿線外からの誘客が長年の課題でした。今回、国や県、沿線市町村の助成をうけ、既存の車両を大改装して生まれ変わった列車は、国内外からの観光誘客資源として大きく期待されています。観光交流が地域の利益を生み、地域をあげての「おもてなし」が町全体の活性化へとつながる——。ことごと列車の運行は、その絶好の機会と言えます。

福智の原風景に映える  
深紅に輝く車両。  
乗る人も見る人も魅了する  
非日常の景色がここに——



上／車窓から望む田園風景と福智山。右下／流れるように移りゆく緋色の木花。左下／林の中を抜ける直線は、見どころのひとつ。車窓のロゴマークがアクセントに。



左／線路のはるか先にはことごと列車の姿が。市場駅付近では数分停車し、田園風景が楽しめる。右／線路の両脇に咲き誇る菜の花がことごと列車を包み込む。

**DATA**

走行距離	74.6km
運行区間	直方駅～行橋駅(片道)
時速	15km～40km
所要	3時間20分
定員	1号車 18名・2号車 30名



〔平成筑豊鉄道 路線図〕  
※ 赤は「ことごと列車」の停車駅。  
トイレ休憩のほか田川伊田駅ではマルシェが開催される。  
※ 直方→行橋は9月末までの運行ルート。

心に残る空間を演出できるように、きめ細やかなサービスを展開。制服は久留米餅を使用。

また乗りたくなる

おもてなし



私たちが最高のおもてなしでお迎えます！



車内に入るとまず、木のぬくもりと穏やかな光に包まれます。県内の伝統工芸「大川組子」のついたてや、2万個を超えるパーツを敷いた組床、ドイツ製の天井スタンドグラスなど、細部まで丁寧に作り込まれています。

こ  
だ  
わ  
り  
ぬ  
か  
れ  
た

車内



**接客** 研修を経てデビューした乗務員。乗車時から、にこやかな笑顔でお客様をお迎えます。一度乗ったお客様に、「ことこと列車にまた乗りたい」と思ってもらえるよう、一人ひとりが「あなただけ」へのサービスを心がけ、一期一会を大切に最高の空間を演出します。



料金はおひとり

1 4 8 0 0 円

**直** 方駅から行橋駅までの観光列車乗車運賃、お食事代、車両内でのスタッフサービスを含みます。アルコールなどの飲食代は含まれていません。お申し込み・お問い合わせは、JTB九州MICEサポートセンターで受け付けています。  
申込番号 ▶ 092-751-2102  
受付時間 ▶ 平日 9:30~17:30

RECOMMENDED



高級感のある車内で、旬の地元産品を扱った季節ごとのフランス料理をご提供。日帰り旅行としても大変オススメです。ぜひ一度地元のみなさんにご乗車いただき魅力を広めてほしいです。

株式会社JTB  
観光開発プロデューサー 林辰雄さん



沿線市町村の魅力

再発見！

**伝** 伝統的工芸品「上野焼」をはじめ、「ふくち☆リッチジェラート」や楽心堂のカラフルな「落雁」など町の特産品を飾るショーケースやずらりと並んだ地酒が車内を彩ります。本物の石炭も展示され、沿線地域の歴史と魅力がたっぷり積まれています。

地元食材フレンチ

を堪能できる



**沿** 線地域の食材をふんだんに使ったフランス料理が車内で提供されます。飲み物も福智★リッチビールなど地元産をそろえて、食事をおしても地域の風土を感じることができます。(詳細は8-9ページ)

[COTOCOTO PICK UP NEWS]



お客様を乗せ運行開始

Date : 2019年3月21日

7回の試運転を経て、ことこと列車が一般のお客様を乗せて出発。出発前の式典では、出席者らがくす玉開きをして運行開始をお祝い。多くの見物客や報道陣に見送られ、新たな門出を迎えました。



弁城小の児童を招待

Date : 2019年3月12日

平成30年豪雨災害時に支援金を平成筑豊鉄道に贈呈した弁城小の代表児童をことこと列車にご招待。初めて見る豪華観光列車に「大きくなったら乗ってみたい」と目を輝かせていました。



車両のお披露目式

Date : 2019年2月5日

完成した「ことこと列車」が関係者に披露され、水戸岡鋭治氏、小川知事、二場田川市長、河合平成筑豊鉄道社長が期待を込めてあいさつ。華々しくテープカットが行われました。



**国** の地方創生推進交付金と県や沿線自治体からの補助金により完成しました。観光列車としては破格の工費で実現。通常は2倍以上はかかると言われています。



総工費は

約

7

千

万

円

!?



料理監修者と打ち合わせを重ね、誕生した新しい器。赤を車体の色に近づけるため、釉薬を調合し、14種類の試作から一番近い色を導き出した。



高級感ある光沢レッドは自社が追求した提案色。ボディー下部の通常は塗らない機械部分にまで入念に塗装。精力的な作業で2か月の工期内に完成させた。



ぬくもりある木を緻密かつ繊細に組んで車内の空間を創り出した大川組子の衝立(ついたて)。見る角度によって、光と影をまといながら様々に表情を変える。



国内初といわれる天井全面のステンドグラスや床全面の組板。床には2万2千ピースが貼り付けられ、壁面にも薄くスライスした木をふんだんに使用した。



何度も福智町へ足を運び車両を入念に確認。壁や椅子の模様もすべて水戸岡氏がデザインしたもの。利用者目線で設計し、見つけた課題は徹底的に改善した。

# 匠がかけた

# 技と想い

匠たちの心意気が最高の車両と空間を生み出しました。

「上野焼の器で食事を楽しんでもらいたいとの思いで、料理監修の意向に添えるよう色合いや重厚感を器で演出しました。窯の温度を何度も変えて試作を重ね、窯が耐える限界の温度にまで高温にして挑戦。光沢のあるメタリック調は今回のチャレンジで初めて出せた色です。季節の料理とともに上野焼のぬくもりも感じてもらえたらうれしいです」。

挑戦から生み出された上野焼の器

「深紅に輝く鏡面のボディーは、下塗り、中塗り2回、仕上げ、クリアの5工程の塗り重ねで、丹精込めて磨き上げたもの。その車体は陽光や天候によって表情を変え、それぞれに良さがあり、見飽きることがありません。初出庫の姿を見たときの感動は今も鮮明に覚えています。見る人、乗る人にもそんな感動を覚えてもらえたら、僕らも幸せです」。

風景をも映し込む深紅の光沢ボディー

「水戸岡先生のため、全面協力で引き受けました。お客様に触られてもいいように強度を上げて作成。すべて誤差1mmもなく作り込み、両面から見えるよう、2組の組子をひとつに合わせる新しい手法にもチャレンジしました。100の要求に100で返すのはあたり前。私たちは120、150でお返ししたい。そのことがお客様の喜びにつながると信じています」。

繊細な組子が紡ぎ出す木と光の芸術

「職人の思いが詰まっていれば空気で伝わる。車内に入った瞬間に感じるものです。水戸岡先生が言う『きちんとした仕事』を念頭に妥協せず細部まで作り込みました。四季折々の姿を見せワクワクさせてくれる『ことごと列車』は、これから感動を追求することで進化する列車。沿線の人に手を振ってもらえる列車へと育っていくことを楽しみにしています」。

「車両は生きもの」地域が育てる

「日本のローカル列車では過去最高の列車かもしれません。これまで培ってきた技術を惜しみなくこの列車に注ぎました。最高の職人たちが技術を駆使し、魂をこめてようやく完成した列車。地元の方々にまず乗っていただき、沿線を見つめ直してほしいですね。この列車が一つの核となって、沿線が活性化することを願っています」。

今まで培った手法と技術を注ぎ込んだ



上野焼 庚申窯  
高鶴 裕太 さん  
(こうづる・ゆうた)  
独自の作品が人気を集める期待の若手陶芸家。東京都内でも有名レストランでも器が採用されている。その評判から今回の主要な器を担当。



株式会社 北九州プラスト  
二見 修司 社長  
(ふたみ・しゅうじ)  
みやこ町にある北九州プラスト。沿線に住む者としてこの仕事に携われたことは何よりの誇り。その気持ちを込めて丹念に磨き上げた。



木下木芸  
木下 正人 代表  
(きのした・まさとし)  
JR九州「ななつ星」や「或る列車」での大川組子を製作。水戸岡氏がデザインした幾何学文様を忠実に再現し、圧倒的な美を紡ぎ出す。



株式会社 九州鐵装  
磯邊 謙一 社長  
(いそべ・けんいち)  
今回の限られた予算と納期の中、溶接ゼロの改装に挑戦。既存の物を最大限に生かす、今後につながる新たなノウハウも獲得した。



ドーンデザイン研究所  
水戸岡 鋭治 代表  
(みとおか・えいじ)  
日本を代表する工業デザイナー。「ななつ星」や「或る列車」など多数のデザインを手掛ける。その厚い人望から、職人が技を結集した。



福岡県交通政策課  
森 義篤 参事補佐  
(もり・ともあつ)  
観光列車導入と国の地方創生事業を結びつけたキーパーソン。水戸岡氏が「彼なしでは実現しなかった」と信頼する県庁の担当リーダー。

# 地域資源をかけ合わせた相乗効果

FUKUCHI RICH GELATO COCKTAIL



FUKUCHI RICH BEER



## 福智★リッチビール

福智町の特産品が車内でもお楽しみいただけます。あまおう苺フレーバーはビールが苦手な人にも飲みやすいと評判です。

## ジェラートカクテル

ふくち☆リッチジェラート(いちじく)が入ったオリジナルカクテルが「ことごと列車」限定で登場。ノンアルコールもご用意。

HAYASHI RYUHEI SHUZOJYO



## 林龍平酒造場

JR九州「ななつ星」のお酒も手がけるへいちく沿線(みやこ町)にある酒造場。天保8年創業。銘酒「九州菊」を車内提供。

BELLE SAISON NAKAMURA



## ベルセゾン・ナカムラ

料理は昭和45年創業のフランス料理ベルセゾン・ナカムラ(田川市)が調理。福山シェフの味が忠実に再現されています。

LASER CUTTER



## ものづくりラボ

四角い上野焼のお皿には「ふくちのち」にあるレーザーカッターでことごと列車のオリジナルロゴを刻印しています。

DRINK MENU



## ドリンクメニュー

英彦山サイダーなど地元産のソフトドリンクやビール、ワイン、シャンパン、日本酒、カクテルなどドリンクメニューも豊富。

# 創作フレンチ × 沿線地産地消

COTO COTO TRAIN

×  
**G**  
LA MAISON DE  
LA NATURE



包みを開けるとソースの香りとともに顔を出すトロトロの頬肉。バター風味豊かなドリアとともに。

## 和牛頬肉のパピオット

～上野焼を感じながら～



STEWED BEEF CHEEK with PILAF enjoy with Agano-yaki

1962年、田川生まれの全国的ロングセラー「チロルチョコ」をオマージュ。コーヒスガークリームとナッツがアクセントのショコラに福智産あまおうを添えて。

## ガトーショコラ～チロルチョコへのオマージュ～



CHOCOLATE CAKE homage to TIROL chocolate



COTOCOTO BOX  
feel the harvest of 9cities on the Heisei Chikuho line



BLACK DIAMOND FURITTO  
Chikuho Pride

## 黒ダイヤ 鱈と落の臺のフリット

～筑豊の誇り～

かつて「黒ダイヤ」と呼ばれた筑豊の石炭に見たてたフリットは、中に旬のすり身の魚と野菜が包まれています。メニューの重石には筑豊の石炭を使用。



## ことごとボックス

～9つの市町村の想いをこめて～

さつま芋のケーキサレ/海老と卵の豆腐クリーム和え/サーモンときゅうりのプロシエツト/帆立、人参、金柑のサラダ/干柿とクリームチーズのタルティエヌ/鴨のローストねぎ味噌添え/ジャンボンブラン/菜の花のおひたし/ドライトマトのコンフィの計9品をボックスに。

## 地元産新玉ねぎのジュレ

～Gohオープンからのスペシャルティ～

LOCAL ONION MOOSE with JELLY  
specialite from Goh



福山シェフの店オープン時から掲げるスペシャルティ。ウニとカニを地元産玉ねぎでアレンジ。

平成筑豊鉄道  
河合 賢一 社長

HEICHIKU  
HEISEI CHIKUHO RAILWAY

INTERVIEW

## 地域の想いと列車を両輪にして

水戸岡先生や職人の方々によって、予想を超越する素晴らしい列車を創っていただきました。その特別な列車と福山シェフ監修の料理、二つの旗を高く掲げて新たな観光列車が発射します。今後この列車に地元の風土を加え、どう生かしていくかは私たち次第。沿線のシンボルとして地域の観光を担えるよう磨き上げつつ、地域の良さも積極的に発信していきます。列車と地域の想いを両輪に、「へいちく」は次の時代もみなさんと共に走り抜けていけるようチャレンジを重ねてまいります。

料理監修  
福山 剛 シェフ



「アジアのベストレストラン50」に選ばれた「La Maison de la Nature Goh(福岡市)」のオーナーシェフ。福智町がまちづくりで連携している「博多ミラベル21」のメンバー。

「旬の地元食材で記憶に残る料理を」  
旅情をそそる料理は季節ごとに変わるフレンチコース。沿線の文化を思い浮かべながらメニューを考案しました。沿線地域はいい食材が多いので、旬と9市町村のバランスを見極め、お客様にサプライズを与えていきたい。世界中の人から喜んでもらえるよう多彩な料理にチャレンジします。走る列車内でしか味わえないフレンチの世界をご堪能ください。

Goh  
LA MAISON DE LA NATURE

SUPERVISOR