

福智山を車窓の借景に、待ちわびた乗客を乗せてひた走る「ことごと列車」。想いを寄せ風景をも映し出すほど磨き上げられた深紅の鏡面ボディが輝く。



マイクロツーリズム 新たな観光様式への挑戦

「量」より「質」を高めた高付加価値のサービスと感動が求められるwithコロナ期の観光、福智のまちづくりは、とどまることなく、次のステージへと走り出します。



2万2千ピースを張り巡らした床に、ミリ単位の繊細な大川組子が紡ぐ空間をスタンドグラスが照らす列車内。



アジアベストレストラン50に中国・四国・九州地方から唯一ランクインしている福山シェフが「ことごと列車」のメニューを監修。

アジアが誇る福山シェフ監修 地元食材の贅

福岡、西日本からアジアを代表するシェフとして飛躍し続ける福山剛氏 (La Maison de la Nature Goh) が、沿線食材の魅力を引き出すフレンチメニューを監修。福智のプロジェクトにもあふれる情熱を注いで頂きました。



福智スイーツ大茶会当初から茶席スイーツを監修する「博多ミラベル 21」にも所属する福山シェフ。「ことごと列車」の通常運行でも福山シェフオーダーの上野焼が彩ります。

極上フレンチが映える空間演出 上野焼の創作器

福智町を代表する地域資源の「上野焼」。小倉城主の御用窯で400年以上の歴史と伝統を誇る国指定の伝統的工芸品です。今回、平成筑豊鉄道沿線の素材や特産品にこだわった「ことごと列車」にふさわしく、極上のフレンチが映える器として磨き上げられました。

本年度から国と県と町が支援する振興事業を進める上野焼協同組合。後継者育成の観点から、若手作家に福山シェフが器をオーダー。「ことごと列車」の空間の中で、上野焼がPRされるとともに、伝統継承と産地活性化が図られている。画像は専用のコーヒーカップを成形する熊谷眞春さん(守窯)。



新たな観光様式への プランとチャレンジ

平成筑豊鉄道沿線の活性化と地域ブランド化を担う観光レストランとしてJR九州の「ななつ星」や「或る列車」を手掛けた水戸岡鋭治氏のデザインで誕生した「ことごと列車」が、県と沿線自治体の地方創生事業で昨年走り出しました。

以来、好調な運行を続けてきましたが、このコロナ禍の深刻な打撃を受けながらも定員半減運行の感染症対策を徹底しつつ、時代にふさわしい「新たな観光様式」を模索してきました。そこで今回「福智スイーツ大茶会」の経験や企業連携のつながりを生かしたプロジェクトを福智町主体で立案。観光庁の支援事業に採択され、地

域資源の魅力を磨き上げる高付加価値の実証事業へのチャレンジを展開していきます。

マイクロツーリズムの 磨き上げと魅力発信

3密を避けながら近場で過ごす旅のスタイル「マイクロツーリズム」。地域の魅力と癒しで活力を取り戻す地元旅です。

地域経済の活性化やリピートの潜在性も高く、宿泊施設が少ない福智町にとっても持続可能な新たな観光様式になることが期待されています。本事業ではイベントシーズンの特別運行や休・祝日限定運行の「ことごと列車」の平日稼働に向けたプロジェクトを企画。これまでの歩みを止めることなく、地域資源の価値を高めていきます。



最新式の空気環境対策

紫外線照射装置 エアロシールド

各分野のガイドラインを基に本事業のマニュアルを策定し、感染症対策を徹底。最新式の空気環境対策「紫外線殺菌照射装置(エアロシールド)」を車両内に設置し、半数定員で、客席間の距離を確保します。