

FUKUCHI

Public
Relations

No.240
December

広報ふくち



2025
12

特集 「挑戦」

福智の未来を切り拓くために――

あまのくにじょうぞうじょう
天郷醸造所の初蔵開きが11月23日に行われ、醸造所の代表 やうすけ 中山雄介さんの弟・中山啓さん（写真㊤）らがみなさんへの感謝の気持ちとこの日を迎
えられたことを祝って、雅楽を生演奏しました。今月号では福智町のためにそれぞれが思い描く未来へ向けての「挑戦」にスポットを当て紹介します。

天郷醸造所「初」蔵開き

ついに幕を開けた

挑戦



特集「挑戦」 福智の未来を切り拓くために―

この日を迎えた感謝を込めて

2023年12月に福智町とともに「クラフトサケ醸造所誘致事業」への挑戦を始めて2年。ついに天郷醸造所の初蔵開きが11月23日に行われました。この挑戦を支えてくださったかたがたに、これまでの感謝とこの日を無事に迎えられることを祝った直会。初蔵開きではこの日を記念に特製上野焼お猪口や上野焼限定ボトルの限定販売、中山さんの弟・中山啓さんらによる雅楽の生演奏など、来場者約500人は、普段味わえない優雅な空間で福智町の豊かな自然と恵みを生かしたお酒を堪能しました。

この日、天郷醸造所は福智町の魅力を生かし、地域活性化を目指したまちづくりへの「挑戦」を新たにスタートさせました。



1 開式の言葉とともに来場者へ感謝を伝える中山雄介さん。2 蔵開き限定の上野焼特別ボトルを渡す中山さん。3 町外からお酒を求めて来場。4 町内の飲食店が数多く出店し、にぎわう会場。5 初めて味わうお酒に舌鼓を打つ来場者。6 お酒を買い求め、できた長蛇の列。7 お酒も進み会話も弾む来場者たち。8 「福智町にこんな素晴らしい場所ができて嬉しい」と語る町内の来場者。9 蔵開き限定の上野焼お猪口を販売する本村さん。10 自販売ブースへと立ち、お酒を販売する中山さん。

かつて福智が直面した大きな壁

数多くの「挑戦」によって課題を乗り越えてきた福智町。新たに迫る壁を越えるべく、町は今も挑み続けています。

目指す「持続可能な福智町」

かつて昭和時代に華やかな炭都の一角として名を成した筑豊炭田。旧3町は「筑豊に5円以下の貨幣はない」と言われるほどの好景気に湧く炭鉱町でした。しかし、昭和40年代後半から、産業用のエネルギーは石炭から石油と転換し、炭鉱は次々と閉鎖。その後、旧3町は新たな活路を見出すため、炭鉱にかわる産業を模索しますが、成果を上げられず町の倒産を意味する財政再建団体へと転落しました。しかし、旧3町は、住民によるボランティア団体の活動や行政の徹底的な経費削減など町全体で取り組んだ強い意志によって計画より早く再建団体を脱却することができました。

平成18年に、旧3町は財政再建のため、市町村合併。今もなお、町の課題は多岐にわたり、人口に關しては今後も減少が続き、国立社会保障・人口問題研究所が推計した令和32年（2050年）の人口



↑ 財政再建のため、職員の手で道路補修を行う姿は注目を浴びた。

は、現在の人口の半数に近い12,586人になると予測。財政面では、令和13年度以降、基金※を取り崩すしかない将来が想定されるため、令和12年度までに「持続可能な福智町のあるべき姿」を示すことが急務となっています。私たち一人ひとりが今迫る大きな壁を乗り越えるため、町の課題に向き合い、行動することが求められています。

※ 基金：特定の目的のために使う資金のこと、家計でいう貯蓄。



Interview 天郷醸造所 代表取締役 中山 雄介さん

これまでともに歩んできたみなさん、そして仲間たちとこの日を迎えることができるととても嬉しく思います。初蔵開きでは、「また飲みたい」や「楽しみにしてたよ」などの温かいお言葉をいただき、改めて福智町でこのプロジェクトに挑戦して良かったと実感し

ています。そして、蔵開きを通じて、みなさんが天郷醸造所のお酒に込めている期待や希望も感じました。そんな思いを裏切らないよう、これからも仲間たちと切磋琢磨しながら日本が誇る伝統的酒造りを受け継ぎお酒と故郷の魅力を世界へと広げていきたいです。

NFCタグを活用した
より深い、体験を



天郷醸造所のボトルには、NFCタグを搭載しています。スマートフォンをかざすだけで、専用のウェブページにアクセスでき、本商品に込められた想いや、使用している福智町の恵みについて詳しく知ることができます。どのような想いで酒造りが行われているのか、より深く知りながら楽しむことができます。

Interview



製造・営業 本村雄斗さん

「地域創生へ踏み出す挑戦を」

天郷醸造所の求人募集をインターネットで見かけ、福智町が行っている「クラフトサケ醸造所誘致事業」と中山さんの情熱に満ちた挑戦に魅力を感じ、応募しました。今年の9月から福智町へ移住しお酒の製造と営業を行っています。原料はすべて福智町の恵まれた資源を使い、町の魅力が詰まったお酒となっています。私たちの挑戦が福智町の未来を切り拓く一歩となっていきたいです。



製造責任者 上田竜志さん

「町の魅力を引き立てるお酒を」

昔から食に関して興味があり、特にお酒は好きでした。大学卒業後は、旭酒造と永山本家酒造で8年間、お酒の製造を行っていました。中山さんとはこのプロジェクトがきっかけで出会い、目指す方向やお酒への想いに共感し、ともに挑戦することを決意。製造責任者としてプレッシャーはありますが、町の魅力を引き立てるお酒を作り、天郷醸造所のお酒を待っている人たちに届けたいです。

町の魅力をお酒に込めて 未来を見据えた挑戦

1 福智山が見える自然豊かな農地に酒米の稲を植える伝農舎 今永明德さん(上野)。
2 太田政孝さん(弁城)の田んぼで慣れた手つきで稲刈りをする本村さん。
3 蒸し米に黄麹菌を植えるため温度を調整。
4 酒母に水と麹、酒米を入れ初添えをする上田さん。



↑ 町内で酒米を無農薬で作っている農家さんのもとで中山さんは自ら田植えを行い、福智町の恵みを五感で体感。

「今回、私の挑戦に共感したかたがたくさん集まってくれたことは本当にありがたいこと。この繋がりををもっと広め、福智町の魅力を多くのかたに届けていきたいです」と熱を込めて語る中山さん。

今後は、「町内の飲食店などに天郷醸造所のお酒を置いてもらう予定。また、お酒をもっと身近に感じてもらうために醸造所の隣に宿泊できる施設や飲食店などを作っていきたいです」と中山さんは今後の展望に目を輝かせていました。福智町の未来とユネスコ無形文化遺産にも登録された日本の伝統的な酒造りを守り、繋いでいくため、中山さんはさまざまな挑戦を続けていきます。↓

誇る文化で地域創生の起点へ

日本が誇る伝統文化と町の魅力を世界に発信する

天郷醸造所

あまのさとじょうぞうじょ



←ブランド名の「在る宵」は私たちのすでに在る幸せなどを見つめ直してほしいという意味が込められています。

福智町の魅力とお酒で地域創生を目指す「クラフトサケ醸造所誘致事業」。

愛する故郷とともに未来を切り拓く醸造所の挑戦と今後の目標をご紹介します。

天郷醸造所のお酒「在る宵」を世界に発信

「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツフェア 2025」が11月6日～8日に香港で行われ、中山さんたちはその展示会で自社商品「在る宵」をPRしました。今後は、香港の飲食店でもお酒を卸す予定。3日間で約200人のかたが試飲し、日本が誇る「お酒」と福智ブランドを世界へ発信しました。



←世界各国から8千人以上が来場したアジア最大級の酒類展示会。

Column

福智町にたくさんある魅力を「お酒」という一つの日本文化にカタチを変え、まちづくりの起点にしようとしている天郷醸造所。今後の挑戦に期待が膨らみます。

夢見た故郷での酒づくり

上野焼や町内の特産物を酒造りと掛け合わせて地域活性化を目指すべく、福智町は独自に「福智町クラフトサケ醸造所誘致事業」を実施。町とともに未来を切り拓く挑戦に手を挙げたのが、福智町伊方出身で今回「天郷醸造所」を開業した中山雄介さんでした。「以前はお酒をマーケティングする仕事を10年以上経験し、いつかは故郷である福智町で酒造りをしたいとの想いを抱き続けてきました。そんな中、このプロジェクトのことを知り、運命を感じて、この挑戦に手を挙げさせていただきました」と中山さんは夢でもあった醸造所を上野の地にオープンさせました。

「福智町は、上野レモンや赤池梨、いちご、お米、水源の森百選にも選ばれた福智山の水源林から湧き出る水などの資源に恵まれています。これらの地域産品の価値を上げるため、お酒に使う材料などはすべて町内のもので、農作物もすべて無農薬のものを使用しています」と語る中山さんは、日本の伝統文化であるお酒を軸として、福智町の魅力を世界へと広める第一歩を踏み出しました。↑



Interview くまがえ まもる 熊谷 守さん 「伝統と町の繁栄を親子二代で挑む」

娘 たちの若い感性にはいつも驚かされています。私が作った釉薬で恐竜の器やアクセサリ類など今までになかった作品たちにいつも刺激をもらっています。現在、上野焼の後継者不足が深刻な状況の中で娘2人が陶芸家として活躍している姿は、父そし

て陶芸家としても誇らしく思っています。これからも彼女たちの挑戦をそっと見守り、上野焼そして福智町の繁栄のため親子二代で切磋琢磨しながら頑張っていきたいです。ぜひ、私たちの作品を通じて、陶器に込めた思いや上野焼の魅力を手に取り感じてください。

Interview くまがえ ひかる 熊谷 光さん 「後継者として先陣を切り挑戦」

高 校三年生の頃から手伝いで器の販売などを行っていました。その後、青森で就職をして28歳のとき、上野焼の後継者として陶器の魅力を広めたいと思い、故郷で本格的に陶芸を始めることを決意。私は、陶片を使ったアクセサリや器などを作っていま

す。守窯の店舗には父や私たちの作品があり、幅広い世代のかたがたに楽しんでいただけるのが特徴でありコンセプト。上野焼は福智町の誇りであり魅力の一つです。これからも上野焼を守り、みなさんが身近に感じてもらえるような作品を作っていきたいです。



1 作業場では、父の背中を前に娘2人が真剣に作陶。2 作品についての意見交換やときには雑談もあり笑顔がふれる作業場。3 「焼き方や温度調整によって釉薬が出す色は変わるのでとても面白い」と語りながら灯油窯の温度を随時確認する守さん。



まず手に取ってもらうことが大事」と揺るぎない情熱をにじませます。恐竜や生き物をモチーフにしたデザインが話題となり、今では町内外から多くのかたがその陶器を求めて足を運んでいます。今、若き陶芸家の「挑戦」によって420年以上の歴史ある上野焼に新たな価値と未来への希望が生まれるようとしています。



くまがえ まはる 熊谷 真春さん

福岡造形短期大学・九州産業大学卒業後、22歳の時に父である守さんのもとで本格的に陶芸を開始。

→生き物たちのリアルな質感を絵付けで表現する真春さん。



新たな風と価値を

吹き込む――。

親子二代で守り築く今までにない上野焼現状維持では乗り越えられない課題に立ち向かう活路を見いだすため日々、挑戦を行う守窯に迫ります。



誇りある伝統文化に



↑東京ドームシティ プリズムホールで行われるテーブルウェア・フェスティバル2025に出品するコップや器に真剣な眼差しで絵付けする守さん。

上野焼×JALのコラボ商品が誕生 Column



↑②から吉田瑞穂さん、高鶴享一さん、酒井俊雄さん、熊谷守さん。

地 元の魅力を発信するJALの客室乗務員「JAL ふるさとアンバサダー」の吉田瑞穂さんが秋の窯開きに向けて上野焼の器をデザインしました。コラボ商品はJALの象徴である鶴をイメージしたデザインが大好評で窯開きの3日間で完売。3月に行われるスイーツ大茶会でも第二弾のJALと上野焼のコラボ商品を販売する予定です。



↑②から庚申窯、守窯、昇龍窯。

暗雲漂う未来に指す新たな器
千利休のもとで侘び茶の奥義を極め茶人として名高い豊前小倉細川藩の初代藩主・細川忠興と文禄・慶長役で招致された李朝陶工・尊楷、この二人の出会いで始まった国指定伝統的工芸品の「上野焼」。毎年、春と秋に行われる陶器まつりでは町内外からたくさんさんの陶芸ファンが訪れにぎわいを見せます。しかし、現状は生活様式の変化による需要の減少や後継者不足、売り上げも平成17年のピーク時から5割減少し、町が誇る上野焼の未来に暗雲が漂っています。その中でも上野焼の活路を見出すため、親子二代で新たな風を吹き込み挑み続けている守窯。「私の作品で小さな子どもから大人まで上野焼を身近に感じて楽しんでもらえたら」と普及の意欲を語る次女の熊谷真春さんは、上野焼の伝統的な釉薬の特徴を生かした恐竜の植木鉢やカエルのメガネ置きなどこれまでになかった作品づくりに挑戦しています。大学卒業後、22歳の時に父守さんの下で本格的に作陶を始めた真春さんは「町内外のかたにもっと上野焼を知ってもらうためには、

福智町の自然と魅力が豊かな

7世代CAMP

「故郷である福智町の素晴らしい魅力や魅力をみなさんに広めて、町を盛り上げていきたい」そんな思いで2022年12月にオープンした「7世代CAMP」。

福智山の雄大な姿と広大な田園風景を望むことができるほかに、福智町の素晴らしい生活文化を感じてもらうため、自然豊かな町の資源を使った体験型ワークショップなどを実施しています。

広がる魅力と未来への可能性



魅力が溢れるキャンプ場から 福智の未来を切り拓く 7世代キャンプオーナー 日高将博さん

「こうした素晴らしいキャンプ場ができたのは地元である草場地域の方々が始め多くのかたの協力、そして福智町の魅力があつてこそ。しかし、そんな福智町も年々減少している人口や農地の遊休地増加など様々な課題を抱えています。福智町の豊かな資源や未来を守るために私たち一人ひとりがまちづくりに少しでも関心をもち関わるのが大事」と危機感を募らせる日高さん。

今年で「7世代CAMP」はオープンして3年が経ちます。大阪や東京などの県外のかたやフランス、オーストラリア、韓国などの海外のかたも足を運んでいます。「キャンプ場に訪れたかたには温泉や上野焼など福智町ならではの魅力を楽しんでもらい、また来たいと思う人を増やしたい」と今後の思いを語る日高さんからは故郷への愛が溢れていました。

「こうした素晴らしいキャンプ場ができたのは地元である草場地域の方々が始め多くのかたの協力、そして福智町の魅力があつてこそ。しかし、そんな福智町も年々減少している人口や農地の遊休地増加など様々な課題を抱えています。福智町の豊かな資源や未来を守るために私たち一人ひとりがまちづくりに少しでも関心をもち関わるのが大事」と危機感を募らせる日高さん。

1 キャンプ場の看板は地域の子供たちと製作。
2 いつもお世話になっている赤池 草場地区のみなさんとBBQ。3 ボランティア団体 FIWC 九州と地域の小学生を対象に開催した「夏のあおぞら教室」。
4 東京都の中学校が修学旅行で来場。フィールドワークを通じた体験学習。
5 若者と地域をつなぐ活動を実施。



Interview FIWC九州 部長 中森 日菜子さん「福智だから始めたまちづくり」――

福智町は私が思う田舎とは違い、地域のかたとの交流で生活文化や自然に魅せられ、この町のために何かできないかと考えるようになりました。これからは町に溶け込み、一緒に考え行動していく「ワークキャンプ」を行い、私たちの元気で新しい視点をまちづくりに生かしていきたいです。

→12月に行われる「上野レモン収穫祭」の打ち合わせにも積極的に参加



上野焼で上質な蕎麦を提供する

そば屋 こだるま

「上野焼」との運命的な出会いが生んだ福智山の麓にある聖地「そば屋 こだるま」。町とともに挑む店主 山岡さんに迫ります。



県外からも集う「そば屋」 まちづくりへの挑戦が始まる そば屋こだるま店主 山岡良さん

福智の魅力が引き寄せた決意

そばの神様と呼ばれるそば打ち職人 高橋邦弘さんの下で7年以上修業した後、28歳でフランスへ渡り、パリの有名日本食レストランで10年間、蕎麦職人として腕を振っていた山岡さん。レストランでは上野焼の器を使っており、ある日、上野焼に興味を持つパリの料理人と渡窯の渡仁さんとの橋渡しをしたことをきっかけに、上野焼との縁を感じ、福智町へと移住し蕎麦屋をオープン

「今後も蕎麦と町の魅力を掛け合わせ、ほかのそば屋にはないカラー（特徴）を出していきたい。そして私の挑戦がまちづくりの一助になれるよう頑張りたい」と山岡さんの目には福智町の明るい未来が映っていました。

「そば屋を開業するまでに多くのかたがたからのサポートがありました。自然豊かな上野の地で多くの人にそばの魅力を伝えることができるのはありがたい経験。みなさんが守り大切にしてきたこの町の良さを蕎麦を通じて多くのかたに知ってほしい」と感謝を語る山岡さん。古民家を改装した店舗では、上野焼の器をはじめ、福智の四季を感じられる雰囲気づくりにこだわっています。蕎麦とともに福智の魅力を感じてもらいたい。その思いが店づくりの原点となっています。

1 それぞれの料理に合わせて上野焼の器を慎重に選定。（写真：ざるそば）
2 味わいをより深めるため、削りたての鰹節を入れて出汁を仕込む。
3 二八そば（そば粉8：小麦粉2）を毎朝、その日の気温や湿度に合わせて水の量を変え、仕上げる。
4 長年の経験で培った手先の感覚でそばを2ミリ間隔で切っていく山岡さん。



Interview 渡窯 渡仁さん「ともに町を思い取り組むまちづくり」――

山岡くんとの出会いは、2012年の春の陶器まつりでした。露店でひたむきに蕎麦を打つ真摯な姿に心を打たれたのを今でも覚えています。そして、3年前にパリで働く彼から電話があり、迷わず「福智町でそ

ば屋をしないか」と声を掛けました。その後、「そば屋こだるま」を開業。これからは彼の挑戦を後押しするために上野焼の魅力発信やまちづくりへの取り組みに努め、ともに福智町を盛り上げていきたいです。



挑戦が繋ぐ未来

故郷の今を知り舵を取る

福智町の多岐にわたる課題は急速に進み、町の未来に暗雲を漂わせています。課題への解決策は、山積みする問題に地域全体で正面から向き合い、強い決意を持って解決へと踏み出すしかありません。現状を知り、確かな福智町の理想像に向け、正しい方向に向けて舵を取り進むことが重要です。

福智町では、まちの強みや特徴を生かし、課題解決と地方創生を実現していくため、令和7年度から5年間にわたる基本目標や取り組みの方向性などを示した「第3期福智町 デジタル田園都市構想 総合戦略」を今年の2月に策定しました。総合戦略に沿って、人口流出の抑制を図るために、企業誘致による産業や雇用の場の創出に取り組むこと

もに、地域ブランド化の推進とあわせて魅力ある地域資源の発信を進めていきます。また、新たな賑わい創出に向けた施設整備や、空き家バンクと連動した住宅支援、安心して子育てができるサポート体制の充実など、様々な分野において多彩な事業を展開します。これらの取り組みを通じて「福智町に行きたい、住みたい、住み続けたい」と誰もが思えるまちづくりを目指していきます。

福智への愛が創る魅力と未来

今回、取材したみなさんからは故郷への思いや感謝、そして愛が伝わってきました。みなさんの挑戦はそれぞれですが、「1人でも多くのかたにこの町を好きになってもらいたい」という思いは一緒でした。福智への愛が挑戦の原動力となり、新たな魅力が生まれます。これからの町の未来を創っていくのは、他の誰でもなくここに住む私たち一人ひとり。私たちが少しでもまちづくりに関心を持ち参加すれば、今ある大きな困難を乗り越え、町の未来を明るく照らすことができるはずです。

福智町が抱える人口減少、財政危機など問題は数多くあります。そんな中で未来を切り拓こうと挑む人たちを紹介してきました。福智町はそんなかたを支え、地域全体を巻き込んだ「挑戦」を行っています。

地方創生の戦略が完成

理想の町を実現する「第3期総合戦略」



「第3期 福智町 デジタル田園都市構想 総合戦略」は福智町公式ホームページで全ページをご覧いただけます。

福智町の挑戦

かつて平成23年～31年まで開催していた福智スイーツ大茶会を福智町誕生20周年の年に復活させ、福智町にしかない風土や産品の魅力をPRし、地域ブランド化と地域活性化を図ります。上野焼の「器」と特産品の「食」、童謡作曲家・河村光陽の「音楽」の魅力を融合させ、「福智ブランド」を広くPRし、福智町へと訪れる第一歩へ結びつけることを目指し挑戦します。

6年ぶりに「FUKUCHI FIND FESTIVAL 2025」が復活



↑ 詳細は、今月号の裏表紙 (P.32) をご覧ください。

特集「挑戦」福智の未来を切り拓くために— 終