

炭鉦長屋で愛された味を「福智名物」として復刻
 ヤマの心と町おこしを広める活動の輪

「方城大非常」がルーツの
 ご当地グルメで町おこし。
 故郷の誇りと魅力を伝える
 輪が、広がっています。

郷土の味に



目的に、ポラン
 ティアで活動
 しています。
 これまで「方
 城大非常」が
 起きた日に「福
 智名物・方城すい
 とん」の振舞い会を
 行ったきた「福智好い
 とん」の振舞い会を

福 智町のご当地グルメ「福智名物・方城すいとん」は、かつて炭鉦のまちで愛されてきた郷土料理。そのルーツは百年前の「方城大非常」にさかのぼります。その際、向こう三軒両隣の炭鉦長屋で、各家庭が具材を持ち寄り、親を亡くした子どもたちのために、大鍋で「すいとん」を振る舞ったのが原点とされています。

先人への思いを込め 広がるふるさとへの味

福智町特産品開発プロジェクトで4年前に発掘したこのご当地グルメを、その背景やストーリーを含めて、福智の魅力を広げようという取り組みが「福智好い」とん隊」です。役員職員や商工会青年部などが会員で、現在およそ30人。「福智名物・方城すいとん」をはじめ「福智ブランド」の商品とともにまちを広くPRし、地域活性化を

また、かつて上野の里にあった人気店「大福うどん」のかしわおにぎりを店主秘伝のレシピと指導により、「大福おばちゃんのかしわおにぎり」として復刻し、幻の味を再現。出展では「方城すいとん」とともに、地元の伝統的工芸品の上野焼の器とセットでPR提供するなど、地域の文化や伝統産業と結びついた活動も進めています。そして、方城大非常から百年の節目にあたる今年、「福智名物・方城すいとん」メニュー化の呼びかけに、多くの町内店舗が手を挙げて店舗販売が実現。ふるさとへの思いを込めた一杯が、各店舗で提供されます。私たちの故郷の礎になっている炭鉦と、そこにあった支え合いの心が、ご当地グルメによるまちおこしというかたちで、その輪を広げています。

風土を象徴する味

4年前、まちの特産品開発プロジェクトの一員として、食進会もご当地グルメの研究に参画しました。福智のPRやまちおこしにつながるメニューを位置づけていくなかで、たくさんアイディアが出されましたが、やはりその歴史やストーリー、かつてのヤマの故郷を共有できる点で「方城すいとん」以上のものでありませんでした。「すいとん」は昔、よく家庭で食べられていましたが、その旬の食材や栄養バランス、団らんの場で心や体をあたためるといった特徴からも、先人たちが家族にそそいだ愛情を感じます。



福智町食生活改善推進会 赤熊 敏子 会長(伊方)



振る舞い会や数々のPR出展をしてきた福智好いとん隊。日本青年会議所の「全国地域活性化からいち」では全国70団体中1位を獲得。今年の読売新聞筑豊賞にもノミネートされています。

福智名物 方城すいとん

まちおこし 協力店

「福智名物・方城すいとん」メニュー化の募集で協力していただくことになった各店舗。それぞれ、個性と味が自慢のすいとんをご紹介します！

- 一、季節の野菜を使った「具たくさん」な一杯
- 一、食感にこだわった「すいとん」が入った一杯
- 一、子どもたちにも愛される「優しい味」の一杯
- 一、隠し味に郷土と絆への「愛」が込められた一杯

天ぶら割烹 福善

福智をまるごと食べて欲しいので、旬な食材を鍋で提供。あっさり定番のふくぜんで、食べればクセになるピリ辛鍋をお試ください！



↑ピリッとした辛みと、トマトの酸味が食欲をそそる冬季限定の鍋。シメのラーメン付で一人前1,580円。
 ☎080-9423-2735 定休日：日

麺処 弁天

幼い頃に聞いた当時に思いを馳せ、ショウガたっぷり、体の温まる味を考案。うどん&すいとんで満腹になること間違いなし！



↑手打ちうどんにすいとん、さらに自慢の唐揚げまで入って600円(税)。単品(税)は100円でご提供します。
 ☎22-2280 定休日：日・月・火

うどん・鉄板・鍋 健吉

うどんだしと鶏だしを合わせたあっさりスープで、女性にもオススメです。福智出身なので、この一品で町のPRに貢献したいです。



↑食感と味にこだわったすいとんは、単品450円、日替わりの小鉢付き定食は600円でお出しします。
 ☎28-2084 定休日：日

寿し あら川

まちのために協力ができればと、魚介を扱う当店ならではのすいとんを開発。器に込めた「ほっとする味」をぜひ一度お楽しみください。



↑冬に旬を迎える魚介のうまみと、手作りさつまあげ、地産地消の野菜をふんだんに使った一椀。600円。
 ☎22-5275 定休日：日

居酒屋 そこそこ

食の魅力で故郷「福智」を応援したいと思い、地元産の素材にこだわり、この町で愛される昔ながらの「家庭の味」を追求しました。



↑炭火であぶったすいとんに、ふんだんな具材、ピリ辛肉味噌も付いた箸が進む一杯です。単品500円。
 ☎22-0711 定休日：日

活魚寿司 たちばな

鉦員だった祖父の話を手がかりに家族で楽しめる味を目指しました。時季の味覚あふれるすいとんを、特製の薬味とともにご賞味ください。



↑地元で育った天草大王(鶏肉)など、福智産の素材を贅沢に使った冬～春先までの限定メニューです。
 ☎22-5122 定休日：第1・第3日

食事処・酒処 信子

地元の野菜や鶏肉からうまみを最大限引き出し、最後の一滴まで美味しく食べてもらえる一杯です。故郷と愛情を込めてご提供します。



↑冬季限定のすいとんには、手作りミンチや福智の野菜がたっぷり。定食は大人気の卵コロッケ付で780円。
 ☎28-2013 定休日：日・月・火

方城温泉ふじ湯の里 レストラン 辛夷

辛夷(こぶし)のウリはコラーゲン入りすいとん麺。四季の福智山を眺めながら、温泉とすいとんで体の内外からリフレッシュしませんか？



↑平日限定「美麺ほうじょうすいとん定食」。天ぶらや茶碗蒸し付。トマト味が890円、みそ味が850円。
 ☎22-6667 定休日：第3日

コスモス保健センター レストラン コスモス

昨年大好評だった限定メニュー「方城すいとん定食」。配食サービスも行う当店で、塩分控えめで優しくヘルシーなすいとんを今年もご用意しています。



↑冬季の限定「方城すいとん」。単品が250円、日替わりの小鉢が付いた定食は450円のお得メニュー。
 ☎28-4646 定休日：日・月・火

福智名物 方城すいとん

さらに販売店舗大募集