

めざめる福智のご当地グルメ

福智町ならではのご当地グルメは懐かしさ香る「方城すいとん」に決定しました！
ふるさとの歴史をふまえたこの郷土料理にもっと「福智らしさ」が輝くよう改良を加え今後さらに磨き上げられていきます。



以前「方城すいとん」のレシピを研究した経験のある食生活改善推進会もそのノウハウを生かしました。

【方城すいとん】美味しくヘルシー、栄養もバランスも良く、食物繊維も豊富。旬が彩る美容食です。健康志向・本物志向の食として福智の風土にもピッタリ。



歴史

支え合いの心に育まれた味

命がけの作業で常に危険(非常)と背中合わせの日々、坑夫(坑内作業員)たちは、炭鉱長屋で支え合って生活していました。その絆を一層深めたのが、各家庭が持ち寄って大鍋でふるまった「すいとん」。家族と地域への愛情が込められた「すいとん」は、坑夫や子どもたちの心と体を満たし、炭住の路地には賑やかな声が響き渡りました。「向こう三軒両隣」があたり前だった炭鉱の時代。頑張る人を励まし続けた「方城すいとん」は、たとえ時代が変わっても「つながり」や「絆」といった変わらない大切なものがあることを思い起こさせてくれる郷土料理です。

※ 大正3年に発生した「方城大非常」(日本最大の炭鉱爆発事故)で、最愛の家族を失った孤児達に振る舞われたのがルーツだと伝えられています。閉山後、学校給食に「方城すいとん」としてメニュー化されました。

さらに魅力に磨きをかけて

助け合いの精神から生まれた「方城すいとん」。たくましく前を向いて歩いてきた炭鉱の時代、戦中戦後の食糧難の時も食卓を支え続けた懐かしい郷土料理です。その歴史・物語・メッセージ性・栄養価・地元食材・風土との相性・発展性などを考慮した結果、この「方城すいとん」に勝る料理は見当たらないことから、福智のご当地グルメに位置づけることが決まりました。

作ったものを摂取していくことは、健康のためにも大切なことです。今後、地域おこしに活用される予定の「方城すいとん」。全国規模で開催されている食のイベント「B-1グランプリ」への参加も視野に入れつつ、その展開が図られます。しかし、ご当地グルメに求められるのは「どこにもあるもの」ではなく「ここにしかない」という魅力です。現時点で発掘されたばかりの「方城すいとん」に、今後「らしさ」が輝くように、多くの意見を参考にしながら、さらに研究が重ねられます。

まだ始まったばかりの福智の特産品開発。今後「方城すいとん」の完成と展開をはじめ、加工品や土産品の開発、福智ブランドの立ち上げなど、観光や地域活性化につながる活動に期待がかかっています。



給食でも大人気の「すいとん」(1月23日・伊方小)



料理研究家 近藤 直子さん

福智のご当地グルメ開発に携わる料理研究家。郷土料理や創作料理が専門分野で、レストラン「茅乃舎」など、多数有名店のメニュー開発を手がけている。

まずは「方城すいとん」をご賞味ください！

福智町初の「食」と「器」と「音楽」のコラボイベント開催



3つの魅力の融合で福智町をPRし、新たな魅力を発見・体感していただけます。Fusion(融合) => Find(発見) => Fun(楽しみ・ファン)の発展的サイクルをテーマに展開していきます。

観光の柱となる「食」と福智町が誇る「上野焼」、さらに童謡作曲家・河村光陽の生誕地として醸成された「音楽」による魅力を融合した初のイベント開催が決定しました。まちの「食」と「器」と「音楽」が共鳴する相乗効果によって、新たな福智の魅力を引き出すという取り組みです。

このイベントで今回復刻した「方城すいとん」の試食会も行われ、参加者のアンケート結果や寄せられた声を今後の特産品開発へと生かし、さらに磨き上げていく予定です。

福智ならではの要素を凝縮した福智でしか実現できないイベント「フクチ・ファインド・フェスティバル」。ぜひ福智の要素が融合した新たな魅力を発見してみてください！



方城すいとんを食べてあなたも特産品開発に参加してください！



初開催の催しは、福岡や北九州で町をPRする観光PRイベント実施委員会が中心となって運営。

現段階の方城すいとん ココがポイント

ポイント①



【汁】福智産のみそをブレンドし、しょうゆとのバランスに改良を重ねて仕上げました。だしや水にもこだわっています。

ポイント②



【すいとん】福智産のソバ粉と地粉、米粉を絶妙な配合で練り上げた逸品。豊かな風味と食感が楽しめます。

ポイント③



【福智産】具材はすべて福智産、旬の野菜を7種も使用。プリプリの地鶏など、具材から醸し出される「うま味」が魅力。



福智のご当地グルメ

← イベントの詳細は次のページで！