



宇美八幡宮の目の前には、ちょっとレトロな伊之坂写真館。窓辺に飾られた赤ちゃんの写真に癒される



赤い柵がかわいいネ

宇美八幡宮から井野山の麓までまっすぐ伸びる道を彩る赤い鉄柵がとても印象的。2年に1度、井野山の頓宮まで御神幸が行なわれる



宇美八幡宮の裏手に流れる小川はとても清らかで、心地よい散策スポット



『新木さくらがぶらり宇美町にやってきた!』の第2弾は宇美町といえば…の『宇美八幡宮』にやってまいりましたよ〜!



【宇美町(うみまち)】

福岡市の東に位置する福岡都市圏・糟屋郡に属する宇美町は歴史や自然に恵まれた町。日本最古の古代山城『大野城跡』をはじめ、県内最古級の『光正寺古墳』など、歴史上極めて重要な史跡が残るほか、古くから安産信仰文化が息づく『宇美八幡宮』も毎年多くの参拝者で賑わっている。

最大限の笑顔出す

宇美八幡宮へ参拝

宇美八幡宮 巫女 福田満里奈さん

タレント・モデル 新木さくらさん

宇美八幡宮 巫女 別府愛子さん

お土産は50%OFF

宇美八幡宮に来たら、「ハ」のポーズ!



境内奥に積まれた「子安の石」。安産祈願の後「お産の鎮め」として石を預かり、出産後には新しい石に子どもの名前を記して、預かった石と共に再びここへ返すという独特の慣わしが残る。「できるだけ丸い石を選ぶのがいいと思います」と伊藤宮司。応神天皇の御胞衣(えな)を納めた奥宮からの眺めもお宮の森がとても美しく見えて、宮司もお薦めの場所だとか



大人が何人も入ることができる大きなクスノキの空洞



《 宇美八幡宮 》

〒宇美町宇美1-1-1 ☎092-932-0044
 ⑨9:00~17:00(祈願受付) ㊦なし
 ㊧JR香椎線・宇美駅より徒歩10分

『宇美八幡宮』は、神功皇后が応神天皇八幡大神を出産した伝説に由来した神社。文献によると平安時代頃より既に安産祈願が行われていたとされ、古くから安産信仰の伝説地として親しまれている。境内には「湯蓋の森」、「衣掛の森」など巨大なクスノキが枝を伸ばし、多くの参拝者を優しく見守ってきた。また境内奥には、無事に出産できた感謝や生まれた子どもへの想いを記した『子安の石』が無数に積み、脈々と続く安産祈願の風習が今も残っている。境内にはいつも子ども連れの家族や安産祈願の夫婦の姿があり、ほんわか優しい雰囲気にも癒されるだろう。

心ほんわか、子安の杜
 宇美八幡宮にお参り



『宇美八幡宮』は、子ども連れの家族や、安産祈願に訪れたカップルなどがお参りに訪れていて、お宮全体が優しい雰囲気に包まれている



古代の宇美町にはどんな人々が住んでいたのだろうか？どんな暮らしをしていたのだろうか？一つの出土品から、私たち日本人のルーツを想像してみよう



天照大神(アマテラスオオミカミ)が隠れた天の岩戸を開いた、手力雄神(アメノタカラノミコト)の力強い舞

古代から昭和レトロまで
宇美町の歴史が詰まっている

国の特別史跡・大野城跡や光正寺古墳など、多くの遺跡が点在する宇美町。これまでの調査により発掘された貴重な文化財を広く知ってもらうための施設として、昭和55年に『宇美町立歴史民俗資料館』を開館した。旧石器・縄文時代からの考古資料から、ちょっと懐かしい近代の民俗資料まで、宇美町の生い立ちから、その時々の人々の暮らしを垣間見ることができる。注目は『観音浦古墳群』で出土した古墳時代のものとしては日本で唯一とされる『蜻蛉形鞘金具』。古代の宇美町には、とても有力な権力者がいたことが想像できる一品である。

日本では1点しか発見されていない『蜻蛉形鞘金具』。刀の鞘に付けるもので青銅製の2匹の蜻蛉が羽根を合わせる古墳時代の装飾品



発掘調査された古墳内部の模型もわかりやすく展示



ミニチュアにはわ作りなど子ども向けの歴史体験講座も不定期で開催

《宇美町立歴史民俗資料館》

〒宇美町宇美1-1-22 ☎092-932-0011
 開館時間 8:30~17:00
 休館日 月曜(月曜が祝日の場合は翌日休館)
 所在地 JR香椎線・宇美駅より徒歩10分

《宇美神楽》

『宇美神楽』は、宇美八幡宮の神楽殿を舞台に、毎年『御誕生大祭(1月5日)』、『子安大祭(4月中旬)』、『放生会大祭(10月15日、16日)』で奉納される筑前岩戸神楽。糟屋郡内に広まっていた神楽の流れをくみ、清楚で敬謙な舞風から、昭和48年に福岡県の無形民俗文化財に指定されている。演目はおなじみ『天磐戸』や『大蛇退治』、『天孫降臨』をはじめ、『条舞』や『蛭児舞』など。とくに蛭児神が魚釣りをする『蛭児舞』は、蛭児神と観客とが魚を引っ張り合うなど、子どもから大人まで楽しめる演目。昔ながらの地域の祭り風情を感じさせる楽しい場面に心が和む。

明治時代から受け継ぐ
宇美町の伝統文化



毎年多くの人で賑わう宇美八幡宮『放生会大祭』でも奉納された



舞手の衣装や面も煌びやかで美しく、見応えのある『宇美神楽』



新米を折敷に盛り、それを両手に持って米がこぼれないよう回転しながら舞う『条舞』



『萬代 酒工房』の店内。約20種類の日本酒をはじめ、焼酎やリキュールなども並ぶ。スタッフに聞きながら、好みの酒を探してみよう



《小林酒造本店》

〒宇美町宇美2-11-1 萬代 酒工房
☎092-932-0543
🕒10:00~18:00 休水曜
📍JR香椎線・宇美駅より徒歩10分



宇美八幡宮の近く、田畑や森林も残る豊かな自然の中で旨い酒が醸されている。蔵内を案内していただいた壺井さんと石蔵さん(右)。お薦めは、スッキリとした中に旨味を感じる『超辛口純米酒 博多の森』、冷でも燗でも楽しめる『萬代 上撰』、立春の朝に搾られる限定酒『萬代立春朝搾り』

江戸時代中期の1792年に創業し230年以上にわたり、宇美町で「旨い酒づくり」にこだわってきた『小林酒造本店』。『萬代』と言えば酒好きには馴染みだ。この名前は2代目・勝平の時代に老龜に似た形の奇石を手に入れ、龜は萬年のことわざにちなみ、家蔵酒に『萬代』の名をつけたという。その後、全国品評会で有功金牌を獲得するなど、全国的にも高く評価されている酒蔵だ。福岡県産の酒造好適米「山田錦」や「夢一献」、三群山系の伏流水で仕込みを行なうなど地元・福岡産にこだわり、丁寧な酒造りを今も続けている。広い敷地内には、直販店『萬代 酒工房』があり、多彩な酒を購入できるほか、酒蔵見学(5名以上・要予約)もできるといふ。



洗米し浸漬させた酒米が蒸される様子。1つの釜で最大500kgの米を蒸し上げる。蒸し上げた米はほぐされ、18度くらいまで冷まし、仕込んでいく。米の洗米作業では、浸漬具合をひと桶ごとに確認。浸漬や蒸しの時間を米の状態やその日の気温・湿度に合わせて微調整する



県産の素材にこだわり、丁寧な酒造りを行う老舗酒蔵



剥いた皮の中に見えるみかんの実がとてもリアルな『み柑』(352円)。リンゴ果肉入りの林檎餡を白餡でくるみ色付けした『りんご』(352円)。どちらも冬季限定の生菓子



店舗には生菓子以外に、チョコレート羊羹にコーヒーと白餡の浮島を重ねた和菓子『をべら』(2376円)や、フルーツとベトナム産チョコレートを使用した羊羹『煌々』(2799円・冬季限定)なども

最初はアルバイトだったという山脇さん。宮部さんに出会ったことで、和菓子職人の魅力にはまり、今では『季のせ』を牽引する菓匠に。イチゴの季節に並ぶ『いちご大福』は瑞々しい特選あまおうを練乳ミルク餡でくるんだ人気商品。季節ごとに変わる和菓子のラインアップが楽しみだ



美しく、美味しく、
めぐる季節を菓子にのせて

季節を菓子にのせる——店に並ぶ上生菓子はリアルにその季節を表現している。林檎、みかん、柿、芋、さらにはモンブランや恵方巻きまで！ 作っているのは、新しい感性で菓子作りと素直に向き合う若き菓匠・山脇喜歩さんと、和洋菓子界での豊かな経験と技術の高さでサポートしてくれる師匠の宮部聖さん。なんでもトライしてみようという柔軟な発想に、和洋菓子の技術を駆使して、何度も練り直されるアイデアから、さらに完成度を高め、洗練された菓子が生まれる。アーティスト松岡亮氏によるパッケージデザインも『季のせ』の魅力を高める重要な要素。伝統と革新がせめぎ合い和合して進化していく『季のせ』にこれからも注目していきたい。

《 季のせ 》

〒宇美町宇美1-1-24 ☎092-410-3824
営業時間 9:30～16:30 休不定
JR香椎線・宇美駅より徒歩10分



工房では冬季限定の生菓子『み柑』が作られていた。みかん餡をヘラで成形してみかんの実を作り、皮を模した練り切りで包んで、包丁の先で皮を剥くと、なんと本物そっくりに！ 質感もリアルに再現されている



先付け、茶碗蒸し、お造り、揚げ物、焼き物、煮物に釜炊きご飯、デザートも付く『月歩コース』(4000円/全8品)の他、6000円、9500円の会席コース(要予約)を用意。※写真はコース料理の一部



人気の『竹亭蕎』(2150円・鴨汁蕎麦または鴨南蛮蕎麦に、天ぷら、炊き込みご飯が付く)。夜は前菜に天ぷら、鴨炙り、蕎麦などが付く『鴨鍋コース』(4名以上・要予約)も楽しむことができる

地元味噌蔵の味噌と地元酒蔵・萬代の酒粕を使用した『クリームチーズ吟醸焼き』は酒の肴に最適!またととろに柔らかく仕上げた名物『豚の角煮』は宇美八幡宮宮司もお墨付きの極上の逸品



**お宮参りのそのあとは
日本料理で季節を感じて**

日々々々絶えまなく進歩する…日進月歩…そんな心意気を店名に感じさせる日本料理店『和処 月歩』。季節の食材の持ち味をいかし、盛り付けにも工夫を凝らす。『なだ万』をはじめ日本料理の名店で腕をふるってきた店主・河村亮さんが、もっと身近に本物の日本料理が味わえる店をと2017年に開業した。安くて質のいい食材を自ら買い付けに走り、価格は抑えつつも味は本物、美しい正統派の料理でもてなしてくれる。宇美八幡宮からのお宮参りの流れや記念日などに利用されることが多いという。宇美八幡宮宮司お墨付きの『豚の角煮』や酒粕を使った『クリームチーズ吟醸焼き』など単品もお薦め。

—《 和処 月歩 》—

〒宇美町光正寺1-3-51

☎092-410-5610

🕒11:30~14:30/18:00~22:00 ㊟水曜

㊟JR香椎線『宇美駅』より徒歩16分



殻をむいたばかりの新そばは、淡く緑色がかって、風味も豊か

**つなぎ無し、十割で味わう
繊細な蕎麦の粹**

十割と聞くと田舎風の太めのそばを思いがちだ。しかし『竹亭』は、つなぎ無しで、石臼挽きのそば粉で打った生地を、江戸前と同じく『切りべら23本(1寸の幅を23本に切ること)』で提供する。キリッと引き締まった細めのそばは、歯ごたえ、喉ごしも良い。興味本位ではじめてたという蕎麦の有機栽培が高じて、本格的なそばづくりの全行程を会得。ついには『江戸東京そばの会』でそばづくりを学んだ後、宇美町に竹亭を開業した。2019年にはミシュランガイドにも掲載され全国にその名が知れ渡った。そばつゆも県産丸大豆を原料にした特注・無化調の生揚げ醤油をベースにするなど、すべてを天然にこだわっている。

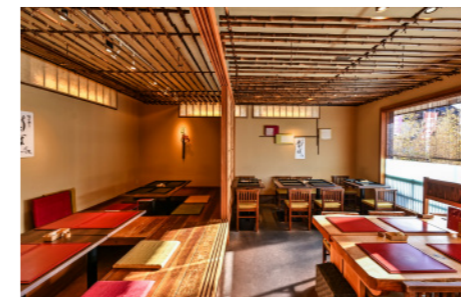
—《 十割そば 竹亭 》—

〒宇美町宇美1-7-1 ☎092-932-0530

🕒11:00~OS15:45

㊟なし(1月1日、2日は休み)

㊟JR香椎線『宇美駅』より徒歩10分



随所に竹をあしらった店内は、趣豊かでゆっくり落ち着ける



平日の午後、静かにゆったりと食事を楽しみたい方のために、前菜の盛合せを平日限定メニューとして新たに提供。写真は、かぼちゃの茶碗蒸し、椎茸の二見揚げ、里芋と春菊のごま和え(内容・価格は季節により変動)