



一番奥にあるサイトからは眼下に宇美の景色を楽しめる。夜は焚き火越しの夜景に癒されること間違いなし！各サイトとも車を横付けできるのもありがたい

場内はとてもオシャレにデザインされ、シャワー室や洗い場もとても清潔に保たれている。サイト利用料は1サイト3500円(金・土曜・祝前日は6000円)の他、施設利用料として(1泊・デイ利用)、中学生以上300円、6歳以上100円がかかる(※価格は2024年2月現在)



自然に抱かれながら  
宇美町の夜景也大満喫

2023年6月、宇美町北東部の砥石山中腹にオープンした無人キャンプ場。オーナーの小林秀美夫妻がコツコツと約1年半かけて作り上げた。敷地内には9つのサイトがあり、すべてにAC電源も設置。清潔なシャワー付きトイレやシャワー室もあるので、安心快適に利用できる。敷地内には無料で使える共同ピザ窯もあり、お手製ピザのキャンプ飯も楽しめる。無人キャンプ場だが、防犯カメラも設置されているのでセキュリティ対策も万全。到着後は場内のQRコードにアクセスし、スマホで利用案内をチェックできる。山の自然に抱かれながら、宇美の街並みを眺めてのんびりと自由な時間を満喫できる。

うみのもり  
—《 umi no mori 》—

〒宇美町神武原5-8  
 ⑧チェックイン13:00/チェックアウト11:00  
 ⑨JR香椎線「宇美」駅より車で11分  
 予約は <https://uminomori-camp.com/>  
 Instagram: @uminomori\_camp

今回はなんと！LinQからあの3人が来てくれました！

今日も元気に宇美町のキャンプ場から謎のポーズではじまりますっ！



【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。日本遺産「西の都」の構成文化財で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。

宇美町  
観光パンフレット  
2024年3月末  
ついに発刊!



LinQ 高木悠未さん  
 LinQ 黒田れいさん  
 LinQ 有村南海さん





周囲を緑豊かな森林に囲まれ、日常から隔離されたプライベート空間は定員8名。どんなふうにするかは自由自在。写真右のドーム型ピザ窯も、奥の小屋の中も自由に使える

薪をうまく燃やせば、10分程度でピザ窯は200度まで上昇。ピザは持参してもいいが、『障子岳の森』では手づくりピザセットの準備も可能。冷暖房完備の小屋の中では囲炉裏端の団楽も楽しい



### 1日1組限定の外遊び空間 映画見る?ピザ焼く?それとも...

ピザ窯に囲炉裏、プロジェクター、ビールサーバーまで、至れり尽せりのキャンパスポットを発見!そこは三郡山系の麓。障子岳の住宅地を奥へ奥へと進んでたどり着く隠れ家的スポットだ。周囲をぐるりと森に囲まれ、元は個人が楽しむために造ったというプライベート空間で、平地はテントを張って過ごすには十分なスペース。何と言ってもピザやグラタン、お芋も焼ける石窯が自由に使えるのがいい。小屋の中には囲炉裏が切っており、プロジェクターもあるので映画やゲームも大画面で楽しめる。さらにビールサーバーもあるから樽詰持参で生ビールパーティも!キャンプ道具もほぼすべて無料でレンタルできるというのは何よりありがたい。

### しょうじだけ 《障子岳の森》

〒宇美町障子岳2-11-1  
☎092-932-8100(平日9:00~17:00)  
🕒チェックイン13:00/チェックアウト10:00  
🏠一泊30000円(11~3月は25000円)  
🚗JR香椎線『宇美』駅より車で10分



木々の合間から差し込む木漏れ日や、葉すれの音を感じながら、一杯点てのコーヒーをゆっくり味わう...非日常の幸せの時間をたっぷり味わってほしい



三郡山麓の地下120mから汲み上げた三郡山系が育んだおいしい水『河原のしずく』の給水所。1リットル10円、20リットル100円で購入できる(8:00~18:00/容器要持参)。トイレは汚水処理システムを活用した環境にやさしい水洗トイレ



### 予約不要!利用料もかからない 誰もが自由に使えるキャンプ場

『一本松公園(昭和の森)』は標高300m、三郡山の麓にある自然に囲まれた公園。福岡県森林浴100選にも選ばれた、彩り豊かな四季の風景が楽しめる人気スポットだ。なんといっても利用料金は無料(駐車場は有料)。公園内はルールを守れば、いつでも予約なしで自由にキャンプやバーベキューを楽しむことができるから、ファミリーはもちろん、ソロキャンパーにも多く利用されている。桜、ツツジ、ホタル、川遊び、紅葉、雪中キャンプなど、ハイシーズン以外でも年間を通じて楽しめる要素が充実。水洗トイレ・釜戸・炊事場も完備。地下水給水所があるのも嬉しいね。

### 《一本松公園(昭和の森)》

〒宇美町大字宇美字正楽3-3  
☎092-934-2226(宇美町環境課)  
🚗JR香椎線『宇美』駅より車で10分





360°の絶景低山  
井野山 236m



眺めの良い山は数あれど、360度を完全に見晴らすことができる山なんて、そう滅多にあるものではない。しかも散歩がてらに簡単に登ることができる低山とあれば、行ってみたい手はないというもの。ここ最近、テレビでも紹介されるようになって、ちょっとしたブームになっている宇美町の絶景レオスポット『井野山』だ。

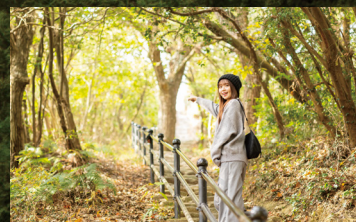
宇美八幡宮から赤い鉄柵が連なる『あいさつ通り』を、まっすぐ宇美商業高校方向へと進むと、井野山頂上へと通じる入口にたどり着く。そこから舗装された道(目家用車は侵入禁止)をぶらぶら45分ほど歩き、最後に急な階段があるものの、その先に頂上の青空が覗いて見えるからもう大丈夫。頂上から北方面には福岡市街地の向こうに博多湾、糸島、志賀島を見渡し、南は小郡・久留米、耳納連山までよく見える。

古くは『唐山城』という戦国時代の山城だったという記録もあり、竪堀や堀切が残っているというから山城ファンにはもうお馴染みの場所かも。頂上から見渡す景色に、一國一城の主になったような想いを馳せてみては？

※火気厳禁。夜間の登山はご遠慮ください。



舗装路だから歩きやすい



階段が出てきたら頂上まであと少し



楽ちん散歩気分での眺め!





真紅のイチゴの甘酸っぱさに2種類のクリームと生地の甘さが絶妙な『あまおう莓タルト』(左・560円)! フルーツは仕入先の青果店に相談しながら旬のものをセレクトするという『フルーツのタルト』(490円)



しっとりキメの細かい滑らかな食感が特徴の角型パン『ハビネス』(右・265円)と、小麦の芳ばしい香りが鼻腔をくすぐる山型食パン『バンド・ミ』(245円)。袋に貼られたブルーリボンのシールがおしゃれ!

“お菓子をほお張る双子”のアイコン。実はここは芳野さんの双子のお姉さんと二人ではじめてのお店なんだとか。そして8月8日は二人の誕生日。なんとも微笑ましいネーミング!



**瑞々しいフルーツがたっぷり  
至福のタルトを宇美町で発見!**

『8がつ8にち』は、美味しいタルトが評判の小さなケーキ屋さん。週に1~2日という営業日には、毎回オープン前から行列ができるほど。「タルトを数箱まとめて購入されるお客さまも多いんです」と店長の芳野和さん。ショーケースの中には7~8種類のタルトが並び、フルーツの酸味と甘味を感じられる定番の『フルーツのタルト』と、季節商品の『あまおう莓タルト』は、お店の二枚看板。ベースのビスケットは2度焼きでサクサク感を強調。食べやすいサイズにカットされた色鮮やかなフルーツはまるで宝石のよう。眩いそのビジュアルを眺めているだけでも心が躍る。

《 8がつ8にち 》

〒宇美町宇美4-6-5 ☎080-4698-0808  
 ⑨13:00~売切次第閉店(土日12:00~)  
 ⑩不定 ☒JR香椎線『宇美』駅より徒歩5分  
 ※営業日はSNSで確認を  
 Instagram: @8gatsu\_8nichi



**丘の上の住宅街のパン屋さん  
誰もが認める『食パン』を是非!**

JR宇美駅から線路伝いにゆるやかな坂を上って行くと、その先にある静かな住宅街の中に、目的の店は見つかる。誰もが口を揃えて「この食パンはおいしい」という噂のベーカリー。その食パンは、フワフワでモチモチ、しっとりなめらか、優しい味わい。小麦の芳ばしいその香りを嗅げば、辛抱たまず、その場ですぐさま一枚食べてしまいたくなるにちがいない。食パンは角型食パン『ハビネス』と山型食パン『バンド・ミ』の2種類。粉の配合や水分量にこだわったという独自製法により作り出された食パンの傑作!ただし売切れるのが早いので予約必須だ。

《 ヨシュアツリー 》

〒宇美町明神坂1-11-58 ☎092-932-8295  
 ⑨9:30~19:00 (月曜・日祝日)  
 ☒JR香椎線『宇美』駅より徒歩10分



和菓子から発想したという『豆乳クリームあんぱん』(155円)。他にも、きび糖を使った『クリームパン』、北海道バター100%使用の『塩パン』など、どれも食べてもおいしいと評価する客は多い







『マドレーヌ』(230円〜)には、プレーンやコーヒーなど5種類の他、あまおう、レモン、チョコレートなど季節の味をコーティングした期間限定商品も登場。定番の『コーヒー』には志免町『kukuluce』の焙煎珈琲が使われている

クッキー、ショコラなど常時30種類以上のお菓子が並ぶ店内。お菓子をいっそう美味しく見せてくれる、おしゃれなパッケージの数々に、誰に贈ろうかと思いが馳せる



### 菓子職人のこだわりが詰まった 素材そのものを味わうマドレーヌ

アンティーク調のドアの向こうで迎えてくれるのは、たくさんの焼き菓子。中でも主役を張るのは、こんがりときつね色の表情を見せる『マドレーヌ』。ホワイトチョコレートを混ぜ合わせたという生地は、コクと口どけの良さを感じられるやさしい口あたり。柑橘の香りをほのかにまとう『プレーン』、素材そのものを生地に練り込んだ『コーヒー』や『アールグレイ』、こっくりとした甘さの『キャラメル』などの定番の他、旬を感じる季節限定マドレーヌまでバリエーション豊か。「マドレーヌ専門店を出したかったくらい」とパティシエ・川平翔太さんが言うほど、強いこだわりを詰め込んだ逸品。心ゆくまで味わいたい。

#### パザパ 《 pas à pas 》

〒宇美町宇美3-13-13 ☎092-517-7058  
 営業時間 10:30~18:00 休水曜・他不定  
 交通 JR香椎線『宇美』駅より徒歩12分  
 Instagram: @pas\_a\_pas9



注文後にクリームを詰める作りたてがおいしい『宇美んシュー』。生クリームとカスタードを注入した贅沢な『ダブル宇美んシュー』(右・230円)や、生クリームとカスタードにパイをサンドした『パイシュー』(250円)など全4種類

### 宇美町に根付く「福岡の味」 こだわりのスイーツ召し上がれ

福岡県産のフルーツや小麦など地元食材を積極的に取り入れたスイーツを提供する『PÂTISSERIE F』。スペシャリテの『宇美んシュー』(200円〜)は、嘉麻市の『命水卵』を使ったシュー生地とクリームでつくるこだわりの一品。注文後にフレッシュなクリームを注入してくれるので、シューはバリバリのまま。また、九州産の牛乳でつくられる甘さ控えめの生クリームを、口どけの良いしっとりとしたスポンジ生地で巻く『フロール』や『フルーツロール』も定番の人気商品だ。宇美の語源「不彌(ふみ)」や、宇美八幡宮の「子安」をモチーフにした商品など、地元色豊かなラインナップはお土産にも最適だ。

#### パティスリー エフ 《 PÂTISSERIE F 》

〒宇美町ゆりが丘1-4-6 ☎092-934-1171  
 営業時間 10:00~18:30 休水曜  
 交通 JR香椎線『宇美』駅より車で5分



オーナーシェフの藤田智孝さん(中央)。スタッフの古賀千枝さん(左)、水江恵里さん(右)。お店は2009年のオープン以来、宇美町の人に愛され続けている







『カレープレート』(1500円)。チキンやダル、サグなどのカレーの他、キャベツやインゲンのポリヤルなどがのる。それぞれを味わった後にお好みで混ぜ合わせて、味の変化を楽しみながら食べ進めるのがおすすめ



昼に提供される『ラーメン』は、替え玉、ごはん、高菜、キクラゲ、紅ショウガの食べ放題がついて1000円。スープ以外を食べ残すと1000円のパナルティなので、食べ切れる分だけ取る。

「カレーやポリヤルは、その日に仕入れた材料で内容が変わります」と廣田さん。正月前後には、かつお菜でサグカレーを作ったこともあるという。カレーや添え物の種類が変わる『カレーライス』は1000円



**高砂のカレーNADOが  
宇美町の路地裏古民家に復活!**

多くの人に惜しまれつつ、2022年5月に閉店した高砂の『カレーNADO』が、2023年12月、宇美町に復活していた。しかも宇美本町郵便局駐車場の向かいにある、車も入れないような細い路地裏の一角に。実はここ、店主・廣田孝士さんの自宅を改装した店舗。和でも洋でもない無国籍な空間は不思議と居心地がいい。メニューは、カレープレート、カレーライス、ドリンクのみ。「インドの北も南もごちゃ混ぜ。スパイスの種類なんてもう数えてません(笑)」と廣田さん。おらかな性格で七福神みたいな笑顔がまた愛らしい。宇美町までわざわざ足を運ぶ価値ありなスパイシーカレーをぜひ!

ナド  
《 NADO 》

〒宇美町宇美4-3-13 ☎なし  
☎11:00~15:00 休不定(※3月上旬まで休み)  
☎JR香椎線『宇美』駅より徒歩8分  
※営業日時はInstagramで確認を  
Instagram: @currynado

『鉄板豚焼肉』(1100円~)は、ラーメンと人気を二分する夜のメニュー。ごはん、高菜、キクラゲ、紅ショウガの食べ放題がついて1000円。スープ以外を食べ残すと1000円のパナルティなので、食べ切れる分だけ取る。



**馬出で人気のあのラーメン店が  
宇美町に総本店をオープン!**

馬出の人気ラーメン店『駒や』が、2024年1月1日にオープンさせた新店舗。昼はラーメン店には珍しく、1000円でラーメンと替え玉、ごはん、高菜、キクラゲ、紅ショウガが食べ放題という定額制。夜はラーメンも食べられる居酒屋へと変身する。夜の看板メニューは『鉄板豚焼肉』で、こちらはごはんもスープも食べ放題になっている。どちらも「お腹いっぱい食べてほしい」という大将・倉田承司さんの思いが込められたメニューだ。ちなみに昼と夜では、提供されるラーメンのスープが異なる。昼は昔ながらの博多ラーメン特有の豚骨臭強め且つまるやかなスープ。夜は新鮮でさっぱり系のスープとなる。



《 博多ラーメン 駒や 総本店 》

〒宇美町光正寺2-14-7 ☎092-233-6117  
☎11:00~15:00/18:00~翌3:00  
☎水曜夜  
☎JR香椎線『宇美』駅より車で7分





醤油づくり40年の松元佳輝さん(右)と「今は火入れを習ってます」と今年3年目の安藤陸さん。これまで培われてきた味を次の世代に受け継いでいく。マルトマークの前掛けがよく似合うお二人



『博多織』は数千本単位の絹などの経糸(たていと)に、緯糸(よこいと)を通して強く打ち込み、経糸の浮かせ具合で柄を織り出すのが特徴。福岡藩から徳川将軍家に献上されたことから「献上博多」と呼ばれている

**永年、家庭で親しまれた味  
これからも受け継いでいく味**

昭和21年創業の『マルト醤油醸造元』は、宇美町近隣に住む家族の味を守り続けてきた老舗の醤油蔵だ。福岡県の醤油が得意とする旨み豊かな醤油で、所謂これ1本あれば煮物の味がピシッとキマる…味わい深い九州醤油だ。一般の家庭に直接お届けする独特の配達文化が続いており、地域と共に育まれてきた味覚文化が今なお息づいている。最近では住民の健康に配慮して開発された『うす塩しょうゆ』が、塩っぱい醤油では感じられない“醤油の美味しさ”を感じると評判も上々だ。工場・店舗にはギャラリーも併設され、ライブや美術展なども開催されるなど、醤油に限らず地域との文化的な接点もとても大切にしている。

宇美町の健康診断で配られ好評だった『うす塩しょうゆ』(378円/200ml)。醤油づくりの工程でとても大事な『火入れ』を見せてくれた松元さん。琥珀色に輝く醤油が美しい!醤油の瓶詰めは、回転台に設置されたボトルに醤油が充填され、いっぱいになると自然に止まる仕掛けが面白い

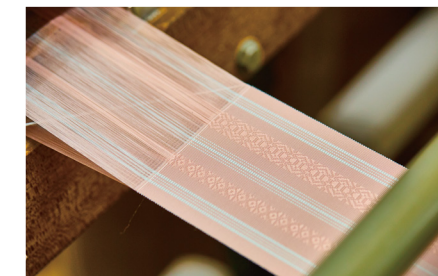


—《マルト醤油醸造元》—

〒宇美町宇美5-12-7 ☎092-932-0525  
 営業時間 9:00~18:00  
 (『ギャラリー旬花』は10:00~17:00)  
 (休日曜(イベント時は営業))  
 〇JR香椎線『宇美』駅より徒歩1分



「博多織を織る様子をここまで見れるのはうちだけ」と四代目の森議夫さん。工場見学は、所要時間30分、1人880円で記念品付き。1週間前までの要予約で1日2回、4名から受け付けている。工場見学の後は博多織の手機(てばた)体験もできる



**博多織と農産物が織りなす  
ものづくりがテーマの新スポット**

宇美町に2023年5月にオープンした『織りあぐり』は地元野菜や果物などを販売する農産物直売所。しかしそんな白菜やみかんが並び店の奥をよく見ると、なにやらたくさんさんの機械が動いている…。そこに見えたのは福岡の伝統工芸・博多織の織物工場だ。ここは創業120年を超える『森博多織』が運営する新店舗で、朝採れ野菜と博多織の工場とが直結するとてもユニークなスポット。工場見学もでき、何台もの力織機が軽快な音をたてながら、博多織独特の『献上柄』を巧みに織り上げる様子を間近に見ることができる。この他、手機(てばた)による博多織の体験も可能。見学の後はもちろん地元野菜や博多織製品をお土産にね!

—《森博多織／織りあぐり》—

〒宇美町桜原3-4-7 ☎092-985-2600  
 営業時間 9:00~17:00  
 (お盆、年末年始運営カレンダーによる)  
 〇JR香椎線『宇美』駅より車で5分

