

実施概要

<タイトル>

ONSEN・ガストロノミーウォーキング（モニターツアー）

<日時>

2021年12月4日(土)～2021年12月5日(日)

<モニターツアーの目的>

- 首都圏からの参加者に、八女の自然、伝統、文化、温泉、食材、地元とのふれあいを体験していただき、今後のONSEN・ガストロノミーウォーキングの本格的な実施と個人旅行誘客へ向けた様々な意見を収集し、課題の抽出を行う。
- 参加者自身のSNSや配信物に投稿していただくことで、ユーザーの興味を刺激し、八女市への訪問による交流人口の拡大、特産物のPR、販売に繋げる。

実施概要

<主な行程>

1日目

- NH241 (羽田空港-福岡空港)
- 西鉄モニターバス (福岡空港-八女伝統工芸館)
- 元気食堂 楽ZEN八女サセホ (昼食)
- 八女福島ウォーキング
(ガイド付街歩き&自由散策)
- 八女観光物産館(買い物)
- 八女中央大茶園(茶畑見学)
- 池の山荘(温泉「きらら」・夕食・星空観察)

2日目

- 室山熊野神社(パワースポット)
- 星の喜楽園(茶畑散策)
- 茶の文化館(しずく茶体験&抹茶碾き体験)
- 古陶星野焼展示館(美術品鑑賞)
- 星の村 カフェ&ジム Sora(昼食)
- 星野製茶園(石臼見学・買い物)
- 馬場水車場(線香作り見学・体験)
- 石橋散策(現地ガイド付 洗玉橋~寄口橋)
- ほたると石橋の館(買い物)
- 西鉄モニターバス (八女伝統工芸館-福岡空港)
- NH268(福岡空港-羽田空港)

<訴求ポイント>

- 白壁の街並みが残る八女福島の歴史、伝統工芸、観光ポイントを歩きながら学んでいただいた
- 観光資源としての「八女茶」の歴史、種類、製造方法を学び、テイस्टینگ体験をした
- 地元食材(和牛、ヤマメ、上陽ポーク、棚田米、菓子、クラフトビール)を提供
- 奥八女の豊かな自然、景観(八女中央大茶園、棚田)、暮らし(福島や星野村)の紹介、訪問

<コロナ感染対策>

- 参加者へのワクチン2回接種(+PCR検査)、健康チェックリスト提出、当日体温チェック
- 移動車の定員の半数での乗車、マスク着用

実施風景 (12/4 1日目)

●福岡⇄八女 シャトルバス



●八女観光物産館 とぎめぎ



●横町町屋交流館



●旧八女郡役所



●八女茶の老舗 このみ園



●福島八幡宮



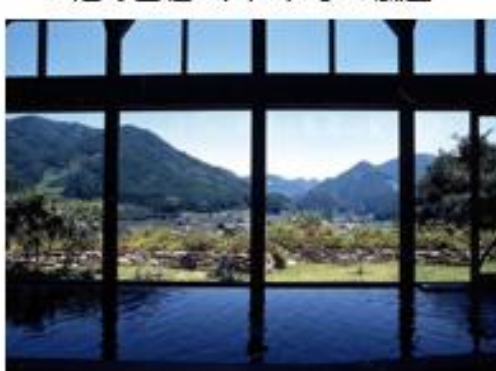
●昼食 元気食堂 楽ZEN 八女サハホ



●八女中央大茶園



●池の山荘 大パノラマ風呂



実施風景 (12/5 2日目)

●パワースポット「室山熊野神社」



●茶の文化館



●茶の文化館 抹茶碾き体験



●昼食 星の村 カフェ&ジム Sora



●星野製茶園 石臼見学とお買物



●馬場水車場の見学



●石橋散策(ダニエル・健・イノウエ之像)



●奇口橋(二連式アーチ型眼鏡橋)



●ほたると石橋の館 お茶休憩



八女市モニターツアー

福岡県八女市で昨年12月4〜5日、モニターツアーが行われた。八女市は伝統工芸と八女茶に有名な地域。同ツアーは、今後八女市に個人旅行者を誘致するうえで人を引き付けるポイントや課題を抽出する目的で実施した。茶畑や、古民家建物をさまざまなカメラで活用する八女福島、提灯や仏壇の工房などを巡りながら、人の思いにも触れる2日間の旅程を構築。五感で八女市ならではの魅力を体感した。

【後藤 文昭】

八女福島は江戸時代中期には城下町として栄えた。その後「二国一城令」により福島城が廃城となったが町人がそのまま残り、在方町として栄えた。町屋は土蔵造りが多く、江戸、明治、大正

昭和初期の伝統様式を見ることができ建物が150棟も残っている。また、2002年には旧往還道沿いを中心に19・



茶畑の夕景



名称「八女茶」が生まれた「矢野屋」許斐本家



しずく茶体験

統一名称は大正から名付けたのは許斐久吉

装が面白い俵屋(旧木下家住宅)の「離れ数寄」や、毎年8月13〜15日には幽霊面を開帳する正福寺など、多くの見どころがある八女福島。地元の食材を中心としたわりの

古民家を多様に活用

お茶と伝統工芸のまち八女

食材を使用する「元気食堂」や、夕方には行列ができるという唐揚げやローストチキンなどを販売する「鳥屋」など、グルメスポットも充実している。UNAFラボラトリーが実施する「クラフトの町・八女福島の生業めぐり」では、地域の成り立ちや歴史を学びながら、八女福島の伝統的な仏壇作りを行う「緒方仏壇本店」と、1836年創業の提灯屋「伊藤権次郎商店」の見学が可能だ。

全国的に知られる「八女茶」は、1423年に栄林周瑞禅師が明から持ち帰った茶の種をまき、製法を伝授したのが始まりとされている。その後、江戸末期に茶が輸出品に なったから、長崎の貿易商らがアメリカ、イギリスに日本茶を直接輸出するようになった。同地方の茶も輸出商品として注目されるようになった。一方で一般的に「八女茶」という名称で呼ばれるようになったのは、1925年から。茶商「矢野屋」が「八女茶」として注目を集めた。10代久吉(当時の八女郡茶業組合長)が同地方の蒸製緑茶の特産化として「八女茶」の統一名称を提案し、満場一致で可決されたこととその名が広がった。回店では茶葉を炭火で焼き、丈夫な八女和紙の上で丹念に焙煎した「焙煎式八女茶」や「和紅茶」などを購入することができる。

茶に関するさまざまな体験を楽しみたい人には、八女市足野村にある「茶の文化館」がおすす。館内では、石臼を回して約2kgの抹茶を挽く「石臼抹茶碾き」や、「手揉み緑茶づくり」、「ほうじ茶作り」など、さまざまな体験メニューを取りそろえている。

回館ならではの体験「しずく茶」は、蒸つきの茶碗を用いて八女伝統本玉露を味わう。最初に本玉露の甘くまろやかな味わいをほんのひとしずくに凝縮し、感じる。その後お湯の温度を徐々に高めることで、味わいに変化していく様を楽しみ、最後に豊富な栄養が残る茶葉をだし醤油や岩塩などで食べる。

このほかモニターツアーでは、広さが約70坪ある茶畑「八女中央大茶園」の見学や、「足野製茶園」の山口真也氏(茶審査技術士)によるお茶のレクチャーなどを通して、五感で八女茶の魅力