

パルセイユ株式会社
 芦屋町山鹿808-6



併設するカフェ&ショップ「パルナチュレ」では芦屋名産のイカや芦屋釜などをかたどったさまざまな形のせっけんも販売。カフェでは芦屋産のサワラ、パイ貝を使った「さわらパン」や「芦屋よかばいカレーパン」も人気



地元・あたか農園の無農薬アカシソをはじめ、芦屋町の自然の恵みを生かしながらせっけんや化粧品などを製造・販売する同社。植物が持つ本来の酵素、ビタミン、ミネラルなど、素材の良さを生かした製法により商品が作られている

遠賀漁業協同組合 芦屋支所
 芦屋町西浜町3839-2



遠賀漁業協同組合では玄界・響灘で獲れる「サワラ」のブランド確立や市場ニーズに応えるため、「サワラの高鮮度処理」を実施。釣れたサワラは船上で素早く活け締めし、血抜きをして鮮度を保つことで、うま味成分を多く残したまま消費者に届けている



芦屋の里浜
 芦屋町芦屋



芦屋海岸は響灘に面して1kmほどの砂浜が広がる。町と県では、塩害や飛砂を防ぐため、砂浜にマツを植樹し、緑と水に触れ合う空間作りの取り組みを始めている



地域ボランティアの皆さんの協力も得て、平成27~29年の3年間で、2万3千本の植樹を行った

国民宿舎マリンテラスあしや
 芦屋町山鹿1588



「レストラン海香亭」からは玄界・響灘と芦屋海水浴場の美しい砂浜を一望できる。特産品「一本槍」の活き造りなどをいただきながら、水産資源のブランド化戦略などについて懇談した



「一本槍」とは、玄界灘で水揚げされた胴長が15cm以上の釣ヤリイカのこと。黒田家の家臣、母里太兵衛の逸話にちなんで名付けられた

芦屋釜の里
 芦屋町山鹿1558-3



「芦屋釜」は筑前国芦屋津（現在の芦屋町）において、南北朝時代から作られるようになった鑄鉄製の茶の湯釜。江戸時代の初期に途絶えたが、平成7年、町は復興に取り組むべく「芦屋釜の里」を開園した。園内には3千坪の日本庭園が広がり、茶室、資料館、芦屋釜復興工房などがある



大茶室「露庵」では、芦屋釜で沸かした湯を使って抹茶を楽しんだ



芦屋釜復興工房では鑄物を作る鑄物師の技を見学。知事に贈呈された鑄物「錫製古印」はふるさと納税の返礼品としても人気



資料館では鑄物師の技が光る梵鐘を叩き、音の豊かな広がりを実感

あしや
芦屋町

平成30年6月4日

ふるさと
訪問



小川知事が県民の皆さんと直接触れ合う「知事のふるさと訪問」。

茶の湯で名高い芦屋釜を約400年ぶりに復興させるなど、美しい海と文化資源を生かしてまちづくりを行う芦屋町を訪れました。

団体紹介

芦屋がんばるっ隊



農業・漁業・商業、それぞれ力を出し合っ芦屋町の魅力を発信していこうと、JA、JF（漁業協同組合）、商工会の若い世代が集まって構成された団体。芦屋町のサワラとヤリイカを使ったプレミアムカレー「琥珀の空」の開発協力も行った



「地域の資源を見直し、異分野とのコラボなど、見せ方を工夫してアピールすることが大切ですね」と小川知事



じゃむ屋代表の今仁洋子さん。野菜ソムリエの資格を生かして野菜や果物を使ったジャムやスイーツを販売。町おこしイベントも企画中



日本砂像連盟芦屋支部監事の中西一美さん。砂像イベント「あしや砂像展」を開催。砂像芸術の普及活動を通じたまちづくりに取り組む



芦屋町商工会青年部部長の山村朋代さん。「ファミリーフィッシングin芦屋」を企画し、アイデアと行動力で町を引っ張る



特産のサワラを使った町おこし「さわらサミット」の実行委員長、中西智昭さん。地元の魚で町を発展させたいと日々取り組んでいる



あたか農園代表の松本健吾さん。市場で高い評価を受けるアカシソなどを生産。芦屋町の農業を盛り上げたいと意気込みを語った



芦屋釜鑄物師の八木孝弘さん。芦屋釜の復興、後進の育成も行い、「鑄物の産地＝芦屋町」を復活させたいと意欲を伝えた

対談

地域で頑張る
 皆さん

