

2026 SUMMER

夏

No.623

グラフ

ふくおか

GRAPH FUKUOKA

潮風を裂き、
勇む山

特集

日本一の「しょうゆ県」。
福岡県の甘くてうまい、
しょうゆ造り



津屋崎祇園山笠(福津市)

日本一の「しょうゆ県」。 福岡県の甘くてうまい、 しょうゆ造り

うどんにラーメン、もつ鍋、水炊き、焼き鳥、
ごまさば、明太子、そして新鮮な刺身!!

全国が注目する、ふくおか自慢の

「おいしい!」にはしょうゆが欠かせません。

福岡県のしょうゆは、地元の新鮮な食材と料理を生かす名脇役。

福岡県の食文化と結びついた「地しょうゆ」がたくさん。

県内のしょうゆ蔵元数は約90社と、その数はなんと日本一!

そう、実は、福岡県は「しょうゆ県」なんです。

そんな福岡県のしょうゆ造りの現場を訪ねました。





福岡県醤油醸造協同組合



森山醸造食品有限会社



浦野醤油醸造元



氏名	生年	没年	職名	備考
森山 義典	1878	1945	社長	
森山 義典	1878	1945	社長	
森山 義典	1878	1945	社長	
森山 義典	1878	1945	社長	
森山 義典	1878	1945	社長	



巨大なステンレス筒がずらりと並ぶ屋外の発酵タンク。淡口(うすくち)しょうゆは約4カ月、濃口しょうゆは約6カ月をかけて熟成させます。



日本一の「しょうゆ県」は 最高品質の生揚げしょうゆを 造る醸造工場から



大規模な自動製麹室(せいぎくしつ)では、蒸煮大豆、割砕小麦、種こうじを一つに合わせ、回転させながら適温でこうじ菌の増殖を促します。約45時間をかけてしょうゆの味の決め手となるこうじを大切に育てていきます。

しょうゆの造り方

福岡県のしょうゆ造りは大豆、小麦、こうじ、塩を仕込むことから始まり、蔵ごとの加工を経て完成します。

1 原料処理

大豆から脂を抜いて加工した脱脂加工大豆を蒸します。小麦をいって割砕(かつさい)しておきます。

2 こうじ造り

処理した大豆と小麦にこうじを加えて製麹室へ入れます。約45時間かけて丁寧に混合し、しょうゆこうじを造ります。



3 発酵・熟成

しょうゆこうじを塩水で仕込み、しょうゆの素となるもうみにします。発酵を促すように温度管理したタンクで4カ月〜半年ほど熟成させます。定期的に攪(かい)やエアポンプを使ってかき混ぜます。

4 搾り

熟成したもうみを圧搾機にかけ、搾れば生揚げしょうゆの出来上がりです。残ったもろみ粕は乳牛の飼料にします。



5 出荷

品質チェックを経て、県内の各蔵へ生揚げしょうゆを出荷します。

6 加工

蔵ごとに甘みやうまみなど味を調えます。

7 商品完成



1.しょうゆこうじは冷却された食塩水と混合されてもろみ発酵タンクへ。エアポンプでタンク内をかき混ぜると、一気にしょうゆの香りが広がります 2.熟成したもろみは特殊なナイロン製の濾布(ろふ)を使い、3日間かけて压榨されます 3.福岡県醤油醸造協同組合の熊抱貴士(くまだたかし)さん(左)と脇山元氣(わきやまととき)さん(右)。熊抱さんはJAS登録認定機関「一般財団法人 日本醤油技術センター」にも所属し、しょうゆの品質向上と表示の適正化を計る審査員の資格を持ち、醤油品評会でも活躍。脇山さんは「しょうゆものしり博士」。しょうゆ普及のため各地のイベントでPR活動も行っている

甘くてうまいしょうゆの素「生揚げ」を製造

甘くてうまいしょうゆの理由

福岡県のしょうゆが甘いのは、歴史と食文化が深く関係しています。戦後の物資不足を背景に、昭和30年頃からアミノ酸液や甘味料を加えた「混合しょうゆ」が盛んに製造されるようになり、これが現在の九州しょうゆのベースとなりました。また、かつて長崎街道(シユガロード)沿いで育まれた甘みを好む食文化も、その定着を後押ししました。この甘い味覚は、地元の食材とも密接に結びついています。例えば、関東では熟成させてうまみを引き出したマグロを塩味の強い本醸造しょうゆで味わうのに対し、福岡近海で取れる新鮮な魚を味わうには、甘くてコクのあるしょうゆがぴったりでした。

福岡県のしょうゆ造り

大豆や小麦の生産が盛んな福岡県は、古くからしょうゆ造りの基盤が整っており、現在もしょうゆの醸造元数は日本一を誇ります。全国的に蔵元が減少する中、福岡県で約90社の蔵が個性を守り続けている背景には、福岡県醤油醸造協同組

合による先進的な取り組みがあります。

筑紫野市にある組合の醸造工場では、加盟する約90社の蔵元の個性のベースとなる高品質な生揚げしょうゆを大規模に共同生産しています。この体制によって、個々の蔵元が伝統の味を守りながら、安定した品質のしょうゆを造り続けることが可能になりました。組合から届いた生揚げしょうゆに、各蔵元で職人がそれぞれの秘伝の配合で甘みやうまみを調え、地域に根差した唯一無二の地しょうゆが生まれます。



福岡県産しょうゆを
認証する「福醬」マーク

福岡県産品認証印

梅の花のように描かれた丸みには発酵が育むうまみの膨らみ、造り手と使い手、地域と食文化のつながりを描いています。「福醬」マークは、安心して福岡県産しょうゆを選ぶための信頼の目印です。



福岡県醤油醸造協同組合
〒筑紫野市牛島65
☎092-922-3831

しょうゆの種類



溜しょうゆ

普通のしょうゆより大豆の量が多く、水を少なめで仕込む。とろみと独特の香りが特徴。



再仕込しょうゆ

普通のしょうゆ造りで使う水の代わりに生揚げしょうゆを使う。深いコクと風味が特徴。



濃口しょうゆ

しょうゆの基本が濃口。色合いと風味のバランスが良く、どんな料理にも使われる。



淡口しょうゆ

主張しないしょうゆ味で、塩分は高め。だしの効いた味わいにぴったり。



白しょうゆ

大豆1に対して小麦9の割合で製造。コクが抑えられ、料理のうまみを引き立てる。

福岡県は「日本一」の「しょうゆ県」

福岡県の醤油組合に加盟するのは約90のしょうゆ製造会社。
あなたの町の「地しょうゆ」を探してみては。



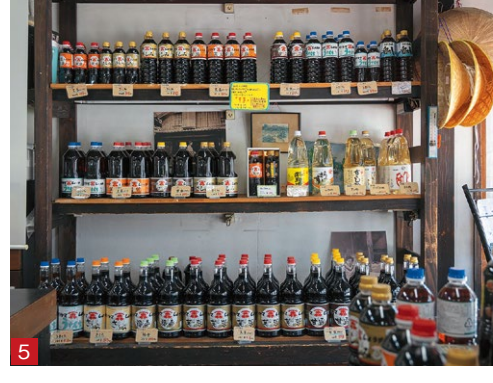
生揚げしょうゆからしっかりと
した甘みとコクのある柳川らし
い味のしょうゆへ。「甘みやう
まみを加えるには、熱を入れる
火入れのタイミングが重要」。
職人の経験が生かされる。



うなぎのせいろ蒸しも地元の味
風情を伝え、未来を担う小さなしょうゆ蔵

2015(平成27)年から柳川
ブランド認定を受けた「さしみ
醤油」「こいくち醤油 芙蓉」は
代表商品。通常の2倍の材
料と1年という長い時間をか
けて造る「大地と海」は第51
回全国醤油品評会で農林水
産省大臣官房長賞を受賞。





うなぎの町に愛されるしょうゆ

福岡観光の要所である水郷・柳川。

どんこ舟がゆつたりと行き交う川下りの終着点として到着する沖端の地で、1900(明治33)年から歴史を刻むのがモリヤマ醤油です。「沖端地区にある多くのうなぎ屋さんが、うちのしょうゆをずっと使ってくれています」と笑顔で語るの代表取締役の森山武俊さん。文化庁の100年フードにも認定された「うなぎのせいり蒸し」。うなぎのタレに使われるしょうゆは、一般的な濃口しょうゆから、さらに甘みとコクを増した甘露しょうゆです。

現在、蔵では組合から仕入れた生揚げしようゆに、独自の火入れや風味付けを行っています。「地方の蔵では後継者不足や設備投資は大きな課題。組合がベースとなるしょうゆを安定供給してくれるからこそ、独自の味づくりや商品開発に全力投球できます」と森山さんは語ります。長年愛されてきた「さしみ醤油」や「こいくち醤油芙蓉」は柳川ブランドにも認定されており、地域の食文化を支えるこれらのしょうゆは、職人がタンクの温度や香りを丹念に確かめ、その味わいを深める工程を経て完成します。

Recipe



「こいくち醤油 芙蓉」を使ったパパッと作れるお手軽レシピをご紹介します!

ふわたま豚こまつな

【材料(2人分)】

- 豚こま肉……100グラム
- 小松菜……3束
- 卵……2つ
- マヨネーズ……小さじ1
- 塩こしょう……少々

- A
- にんにく(チューブ)……お好みで
 - 芙蓉……大さじ1.5
 - オイスターソース……大さじ1.5
 - 糸唐辛子……トッピング用

【作り方】

1. フライパンに油を引き、マヨネーズと塩こしょうを混ぜた卵を一気に入れ半熟になったら一度皿に取り出す(余熱で火を通す)
2. 再度油を引き豚肉を炒め、火が通ったら小松菜を加え炒める(茎に火が通ったら一度火を止める。★炒めすぎ注意)
3. Aをフライパンに入れ、再び中火で軽く炒める
4. 糸唐辛子を盛り付ける

エリンギのバター醤油

【材料】

- エリンギ……1パック
- 芙蓉……大さじ1.5
- バター……10グラム

【作り方】

1. エリンギを切って炒める
2. しょうゆとバターを加えて味を調える



モリヤマ醤油の商品を使ったアレンジレシピをInstagramで発信中!



森山醸造食品有限会社

〒柳川市沖端町52
☎0944-72-2716



オンラインストアでも購入できます!

1. コーナーに並べられた「こいくち醤油 甘露」の業務用タンク。沖端地区のうなぎ店へ
2. 工房の一角ではスタッフの手によって商品の充填、ラベル貼りが行われていた
3. 昔から愛されてきたブリキ看板
4. 地元を象徴する沖端水天宮横の掘割で代表の森山さんも笑顔
5. 沖端の本店には「モリヤマ醤油」のラインナップがずらりとそろそろ。こだわりのしょうゆに加えて、カボスや橙を使ったポン酢類や、そら豆やトマトを使ったドレッシング、魔法だれに鰹つゆ、本格和風白だしなどしょうゆ加工品も多彩に展開

しょうゆ蔵を守る6代
目・浦野雅人(まさと)
さんと敦子さん



しょうゆ蔵で至福のスイーツタイム



こうじを造るところから手
造りして開発した「にじい
る甘酒」。生こうじの状態
で甘酒を仕込みます。博
多あまおうや八女抹茶な
ど、多彩なバリエーションで
鮮やかな甘酒は全国でも
人気。1本・702円～。





4



5



6



7



8

150年続くしょうゆ蔵のカフェ

「地元の食材の良さを引き出した

め、しょうゆは甘口で塩分控えめ。魚の

煮付けにピッタリだと思えます」と、笑

顔で語る浦野醤油醸造元の6代目若

女将・浦野敦子^{つらこのあつこ}さん。150年の歴史

を持つこの蔵は、かつて廃業の危機に

直面したことも。組合が設立されたこ

とで原料の安定供給と効率化を図る

ことができ、歴史をつなぐことができ

ました。基本となる濃口しょうゆは3

種類ですが、料理店ごとに調整した

しょうゆも数十種展開。ポン酢やつゆ、

だしなどに加え、全国にファンも多い

「にじいろ甘酒」や塩こうじを使ったド

レッシングなど、多彩な商品開発を進

めてきました。

このような努力を続ける中で起き

たコロナ禍。これまでの商いの在り方が

揺るがされたことで、敦子さんは「この

ままだといけない」と強い危機感を抱

くようになります。この逆境を契機に

挑戦したのが、「お客様に実際に蔵へ足

を運んでもらうこと」でした。蔵を改

装してカフェを併設し、「みたらし醤油

ソフト」や「甘酒スモージー」などのス

イーツメニューを展開。さらに味噌玉や

塩こうじ造りの発酵体験ワークショップ

は女性を中心に大きな話題を呼び

ました。

こうした体験を通じた発信は、蔵の

なりわいそのものへの理解や親しみや

すさを育むきっかけにもなりました。

しょうゆやみそ造りにも良い影響を

もたらしています。現在では遠方から

のお客様も多く、伝統を守りながら新

たなファンを増やしています。

塩こうじ造りを体験!!



1

蔵で仕込んだ出来たての生こうじを使って体験開始! 出来立てのこうじは白く柔らかい菌糸に覆われています。



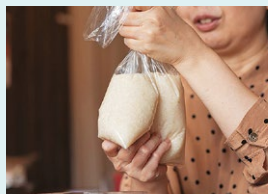
2

材料はこうじと塩のみ。丁寧に教えてもらいながら、材料を混ぜ合わせていきます。



3

材料に水を加えてしっかりとこみこんでいきます。仕込みにかかる時間は10分ほど。



4

あっという間に完成! 出来たての生こうじが「うまみ」を最大限引き出します。ご自宅での保管方法も教えてもらえます。



浦野醤油醸造元

〒豊前市八屋1341-1
☎0979-83-2326

Instagramで
情報発信中!



column

福岡スマソル醤油



スマートにソルトを使う県の減塩プロジェクト「TRY!スマる?」の一環で、福岡県醤油醸造協同組合と県内のしょうゆ蔵元、栄養学やデザインを学ぶ大学・専門学校の学生などが連携して開発した新商品。塩の量を減らしつつ、福岡らしい「甘み」と「うまみ」がしっかりと感じられるオリジナルの一品です。

販売店情報



1.かつての豊前街道沿いにある蔵は、登録有形文化財に指定されており、趣のある外観が特徴です 2.3.店内には蔵で仕込まれた手作りのしょうゆやみそなどの商品が並びます 4.北海道生乳を使用した濃厚なミルクソフトクリームに自家製のみたらししょうゆをかけた「みたらし醤油ソフト」 5.隠し味に自家製のこうじみそを使用したこだわりのワッフル 6.蔵の趣を生かしたカフェでは、ゆっくりとスイーツを堪能することができます 7.お湯を注ぐだけでみそ汁が完成する味噌玉。国産原料のみを使用し、こうじの割合を高めて仕込んだ甘口みその優しい味わいが特徴です 8.こうじ造りは温度を確認しながら満遍なく、手早くみを広げて行います。材料となる米はすべて福岡県産米を使用しています

五感で涼む、福岡の夏

清涼感たっぷりの観光スポット、県産素材を使ったひんやりスイーツ、暑い夏を快適にする工夫品…。夏を軽やかに楽しめる、県内各地の”涼”を集めました。

風景

涼を感じるSpot

涼感あふれるスポットで、夏だからこそ出合える鮮やかな体験を。

田川市

三井寺(平等寺)風鈴まつり

愛嬌のあるお地藏様で知られる三井寺の風物詩。約50メートルの参道に現れるのは、1万個超の風鈴が連なる「風鈴トンネル」。涼やかな音色に包まれたトンネルを鯉のぼり(4月下旬～5月)やミニ傘(6月～)の装飾が彩る。参道入口では30分ごとにシャボン玉が舞う演出も。4月下旬～8月末の開催。

〒田川市伊田2706-1
(西鉄「田川市役所」バス停から徒歩約10分)
☎0947-42-7206





北九州市

千仏鍾乳洞

国の天然記念物に指定された神秘的な洞窟。洞内は年間を通して、およそ気温16度、水温14度とひんやり涼しい。入洞体験は片道900メートルを折り返す約40分のコースで、480メートル地点から始まる「奥の細道」では、地下水に足を浸しながら非日常の探検ができる。

〒北九州市小倉南区平尾台3-2-1
(JR石原町駅から車で約20分)

☎093-451-0368

入洞料金:大人1100円他 ※無料の貸しサンダルあり



柳川市

夏限定・柳川夜の川下り 灯り舟

水郷柳川の観光名物・川下りを夏の夜限定で体験できる「灯り舟」。あんどんと水辺のライトアップによる灯りのもと、夕暮れの城下町や水鏡が映す幻想的な風景など昼間とは違う雰囲気を楽しむながら、約4キロのお堀巡りができる。7/17~9/30の運航予定。

☎各船会社問い合わせ

☎0944-73-1188

(予約受付/柳川大川旅館組合〈柳川白柳荘内〉)

(乗合船)大人2200円(貸切船)22000円



糸島市

白糸の滝

写真提供:(一社)糸島市観光協会

落差約24メートルの滝の迫力と自然の美しさで知られ、水遊びが楽しめる県指定の名勝。初夏は、約10万本のアジサイが周辺を彩り、ヤマメ釣りやそうめん流し、「四季の茶屋」名物の「やまめ定食」や手打ちざる蕎麦を満喫できる。

〒糸島市白糸460-6

(糸島市内バス白糸線「白糸」バス停から徒歩約25分)

☎092-323-2114



写真提供:柳川市観光協会

涼
を感じる

福
Food

個性豊かなひんやり
スイーツを紹介！



新宮町

立花みかんわらび餅

「みかんわらび餅」は、本蕨(わらび)粉と地域ブランド・立花みかんの果汁を100%使用しており、みずみずしいみかんの風味が口いっぱいに広がる。「立花山わらび餅工房」で丁寧に手練りされており、弾力のある食感と大きめカットで食べ応えがあると評判。

〒新宮町立花口1324
(古民家カフェこみんかみかん/
新宮町コミュニティバス(マリンクス)
「立花口」バス停から徒歩約10分)
☎092-405-0808



うきは市

道の駅うきは ふるるんゼリー

フルーツの生産地・うきはの果物をふんだんに使って作られた贅沢なゼリー。白桃、ピオーネ、あまおう、梨(ジュレ・果肉)味がそろう。果物のみずみずしい甘みとゼリーのつるんとした口当たりの良さは、暑い日にぴったり。

〒うきは市浮羽町山北729-2
(JRうきは駅から車で約7分)
☎0943-74-3939



遠賀町

赤しそドリンク

遠賀産の香り高い「芳香赤しそ」と地元養蜂家が採取した天然蜂蜜で仕上げた「赤しそドリンク」は、ファンの多い夏の特産品。爽やかな風味でスッキリとした味わいがあり、水や炭酸水で割って飲むのが主流。地元では夏の暑さを乗り切る飲み物として親しまれている。

〒遠賀町今古賀513(遠賀町役場)
☎093-293-1234
〒岡垣町糠塚354(JA北九遠賀営農経済センター)
☎093-282-3089



直方市

CHICHIYA ふくのこジェラート

県産の米粉「ふくのこ」をベースに、直方産の果物と砂糖のみで作る無添加ジェラート。「博多あまおう」「まるごと巨峰」「博多甘うい」の3フレーバーがあり、果実のフレッシュ感が米粉のなめらかな食感にマッチ。

〒直方市津田町3-12(JR直方駅から徒歩約11分)
☎0949-28-9982





宗像市 博多びーどろ
粹工房

節句や縁起物の工芸品などを制作するガラス工房。沖ノ島近海の天然塩や宗像大島の海岸の砂、養殖の稚貝の殻を原料にした「朱」「翡翠」「天色」のガラスはここだけのオリジナル。とんぼ玉やグラスを作る吹きガラス体験も人気(3300円・要予約)。

〒宗像市田野2331
(JR東郷駅から車で約18分)
☎0940-62-0272



涼

を感じる

逸品 Craft

福岡の風土が育んだ県産品。夏を心地よく過ごせるアイテムがそろいます。

北九州市 小倉織 1

凜とした細織(ほそじま)と軽やかな風合いが日常に上質な彩りを添える小倉織。空間装飾のアイテムとしても人気を集めている。

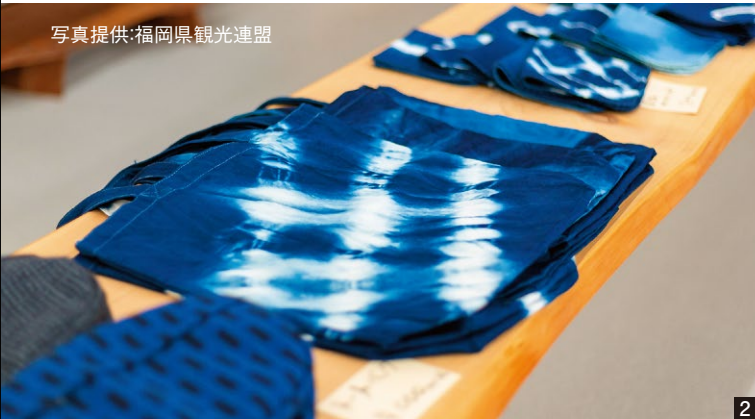
筑後地域 久留米絣 2

かすれ模様の素朴な愛らしさと風を通す着心地の良さと親しまれる久留米絣。夏を快適に過ごせる伝統織ファッションの代表格。

あがのやき 福智町 上野焼 3

茶道具から発展した薄づくりの端正な形と涼感を誘う緑青(ろくしょう)の釉薬(うわぐすり)が特徴。丈夫で使い勝手がよく、現代の食卓にしっくりなじむ。

写真提供:福岡県観光連盟



写真提供:福岡県観光連盟

豊前海のハモ

豊前海を代表する魚「鱧」——絶品ハモ料理を召し上がれ

「豊前海のハモ」と聞くと、心がウキウキしてくるんですよ——「うみてらす豊前」で常連さんがうれしそうに語っていました。1階の豊築漁協直売所「四季旬海」では、豊前市の前に広がる海からの「本物の取れたて」が並べられています。

豊前海はさまざまな魚介類に恵まれています。メインの時期は6月から11月で、熟練の漁師たちが遠浅の海に底びき網を入

れ、その腕を競っています。豊前海のハモの特徴は、脂が乗って肉厚なこと。山国川をはじめ、多くの川が流れ込む豊前海は栄養が豊富で、数多くのハモが産卵のため、夏場に集まってきます。

「うみてらす豊前」の店長で、豊築漁業協同組合の宇都宮靖士うつのみや やすしさんは、「ハモの調理法は湯引きが定番ですが、白焼き、かば焼き、天ぷらにフライなども絶品！冬場の鍋もぜひ！」と熱くハモ愛を

語ってくれました。豊前海エリアの飲食店で開催される「鱧フェア」の期間中、2階の「漁師食堂うのしま豊築丸」では、豊前海を眺めながら白焼きなどのハモ料理が堪能できます。

「ハモには高級魚のイメージもありますが、家庭料理として気軽に味わっていたのが一番です」と宇都宮さん。まずは自宅で、ハモのだし汁や炊き込みご飯にチャレンジしてみたいかがでしょうか。



1



2


1. 朝焼けの中、とっておきの漁場に向かいます 2. 漁獲物でいっぱいになった網の中でもハモが目立っています 3. ハモの中には1メートル超えの大作も 4. きれいに骨切りされた身は芸術品のよう 5. 「漁師食堂うのしま豊築丸」で人気の「鱧の白焼き定食」 6. ハモを語ると止まらない、「うみてらす豊前」店長の宇都宮靖士さん 7. 豊前海が一望できる「うみてらす豊前」のテラス

うみてらす豊前

〒豊前市宇島76-31

☎ 0979-64-6717




 豊前海からの贈り物
ふくおかの魚フェア
豊前海の鱧フェア
 豊前海エリアの名店が『鱧(ハモ)』でおもてなし！
 2026.7.1wed~7.31fri
※一部店舗でフェア開催日程が異なる場合があります。

豊前海で取れるハモが旬の季節。
 豊前海エリアの人気料理店が、
 定番のハモしゃぶや天ぷらから洋食まで、
 多彩な料理でもてなす
 「豊前海の鱧フェア」を開催！



3



PIZZERIA FIERO

「道の駅しんよとみ」内の
 「PIZZERIA FIERO」自慢の豊前海ハモナーラ



4



かくれが酒場103

吉富町の「かくれが酒場103(いちまるさん)」で
 味わえるハモの天ぷら 梅肉ソース



5



6

NEXT

次の、新星たち

STARS

この瞬間を全力で。
福岡県の若者たちの輝きがここに。

vol. **1**

不安を超える面白さ。
夢の舞台へ向け、
全力で取り組む大学生

仲間の声とボールの音を頼りに、コートに体を投げ出してゴールを守る。ゴールボールは、暗闇の中へ一歩を踏み出す勇気と仲間を信じる気持ちが大切なパラスポーツの一つです。日本代表選手をめざす園田麻衣さんは高校生のときに初めてゴールボールを体験。「見えなくてもチームで喜べるスポーツがあった！」と、その面白さに一気に引き込まれたそうです。園田さんは、県が推進するフクオカ・パラスタートプロジェクト「F・STAR」の第1期生で、この春、3rdステージの強化選手の手認定を受けました。

現在は、大学で心理学を専攻しながら、福岡のクラブチーム「なでしこ」に所属。世界の舞台を夢見て練習を続けています。

アイシールドというゴーグルのような目隠しを装着すると、完全に暗闇の世界。コート内のラインテープには凹凸が分かるようにひもが通されており、手や足で



1.練習前のストレッチで談笑する園田さん。「全身を使うゴールボールを始めてからは日常でも体を動かす意識が高くなりました」
 2.中に鈴が入ったボールは直径24センチメートル、1.25キログラムの硬質のゴム製。選手は、音を頼りに体を横に投げ出してゴールを守る。体に当たるとかなりの衝撃があり、「静寂の格闘技」と呼ばれる。ボールを止める際、体幹の強さが重要とのこと
 3.コート内のラインテープの下にはひもがあり、この凸感を頼りにコート内の位置を確認
 4.園田さんを支えるコーチの徳田範子(とくだのりこ)さん(左)と、チームメートのロンドンパラリンピック金メダリスト小宮正江(こみやまさえ)さん(右)

「ゴールボール
 そのだま
 園田麻衣さん
 (F・I・S・T・A・R 第1期生 3rdステージ)」

「チームのみんな
 喜び合えるゴールボール。
 日本代表をめざします」



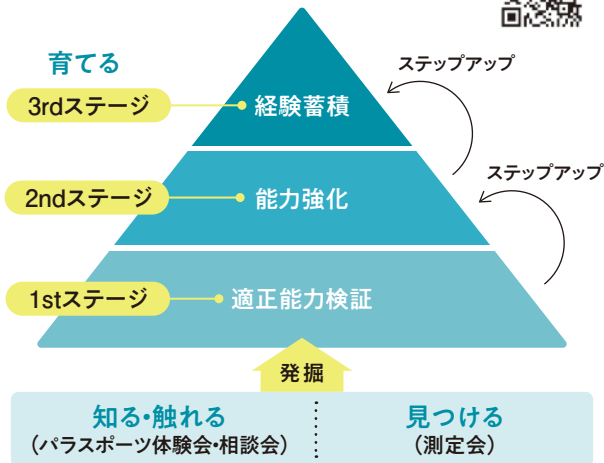
What's? **F-STAR**
フクオカ・パラスター・プロジェクト

陸上や車いすテニス、ゴールボール、ボッチャなどのパラスポーツにおいて、世界で活躍できるパラアスリートを輩出するべく、2022年度から福岡県が全国に先駆けて始動した発掘・育成プログラム。

詳しくはこちら/



中央競技団体 強化指定選手



ゴールボールとは

視覚障がいのある選手がプレーする競技で、中に鈴が入ったボールを交互に投げ合い得点を競う1チーム3人制のスポーツ。選手は障がいの程度に関わらず、アイシェードを着用し、見えない状態でプレーする。

わずかに触れた感覚で自らの位置を探ります。「ボールが当たると結構痛いし、見えない不安もあります。でも面白い!という気持ちも強くて。F・I・S・T・A・Rでは成長する機会をもらっていますし、日本トップのアスリートやコーチが集まる合宿にも参加できて刺激的です」と、園田さん。
 トップをめざせるサポートや、パラリンピック金メダリストが所属するチーム環境にも感謝しながら、自らの可能性を伸ばすべく全力で走り続けています。

この瞬間こそ熱い夏！

潮風と青空と清い水

町中に声が響き、

笑顔弾ける

「オイサ、オイサ！」。北流、新町流、岡流の

三つの山笠が、男衆の熱気と共に潮風吹く

津屋崎の町屋を駆け抜けます。

津屋崎祇園山笠は1714（正徳4）年から

300年以上続く夏祭り。

山笠に神様を迎えて町をはらい清め、無病息災を

祈願する奉納行事です。こどもからお年寄りまで、

山笠と走ったり、水をかけたり、直会^{みあらい}の準備をしたり。

それぞれがこの祭りに参加することを楽しみに、

津屋崎の町全体が一つとなって祭りを盛り上げます。

今年は7月19日（日）が「追い山」当日。

前日夜の「裸参り」と併せて、福津市の

夏のクライマックスが間もなく訪れます。

※神事や行事後、神前へのお供えものなどを
参加者一同でいただく儀式や食事会







祭りの熱狂と

地元愛に触れれば

思わず胸が

熱くなる！

かつて製塩と海上交流で
にぎわった津屋崎千軒の

一帯を中心に、地域の男衆が

山笠と熱く駆け抜ける！



まだある夏の祭前線

天にも届く光。
提灯ピラミッドが夜を制する



戸畑祇園大山笠
(北九州市戸畑区／7月24～26日)

圧巻のバチさばき。
小倉の夜が熱く燃える



小倉祇園太鼓
(北九州市小倉北区／7月17～19日)

電飾をまとい、疾走。
飾山が街を旋回する



黒崎祇園山笠
(北九州市八幡西区／7月12、17～20日)



ホ入サ、ホ入サ!



津屋崎祇園山笠

7月18日(土) 裸参り
7月19日(日) 追い山



津屋崎祇園山笠は、津屋崎地区を三つのエリアに分けて山笠が建てられます。昔から漁業が盛んだった地区は「北流」、町の中心で商業が栄えた「新町流」、山沿いで農業が中心だった「岡流」です。「北流」は桃色、「新町流」は黄色、「岡流」は赤色と、流ごとに色が違うハチマキにもご注目。

二人のインタビュー記事はnoteで



津屋崎祇園山笠振興会
本部相談役
ふかだ まさたけ
深田 政武 さん

津屋崎祇園山笠振興会
「岡流」若頭
ふかだ まさおみ
深田 将臣 さん

interview

祭りを未来へつなげるために津屋崎祇園山笠は1963(昭和38)年に一時途絶えましたが、1975(昭和50)年に復活。祭りの継承を通じて地域の絆と魅力を育んできました。中断の危機を乗り越え、300年続く祭りをさらに未来へつなぐためにできることは何か。親子2代で伝統を守り続けているお二人に話を伺いました。

火を吐く大蛇が咆える。
大牟田の夏がうねり出す

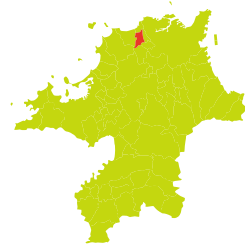


おおむた「大蛇山」まつり
(大牟田市/7月25・26日)

きらめき
マイタウン

遠賀町

おんがちょう



おんがみらいテラス

JR遠賀川駅 駅みなみ地区

JR遠賀川駅南側に広がる広大な農地を新市街地として活用するエリア。土地区画整理事業により造成が進められており、集合・戸建住宅合計753世帯・約1700人の居住を想定した、駅近くのコンパクトシティの形成を目指している。

遠賀川の恵みと、
これから広がる新しい暮らし
人と地域がやさしくつながる町

HOT TOPICS

JR遠賀川駅
南側が進化中！
「駅みなみ地区」の
まちづくり

JR遠賀川駅の南側で、遠賀町の未来をつくる大規模な土地区画整理事業が進んでいます。約27.7ヘクタールの広大なエリアには、新しい住宅やマンション、利便性を高める商業施設の誘致が計画されており、都市機能のさらなる充実が期待されています。

このエリア周辺には、地域の交流・防災拠点である「おんがみらいテラス」、多目的グラウンドやコミュニティセンターなどさまざまな施設が集まった「遠賀総合運動公園」など、暮らしを彩るレジャー・子育て施設も充実しています。利便性と豊かな住環境が共存する、遠賀町ならではの新しいライフスタイルが始まろうとしています。



遠賀町公式キャラクター おんがっぴー

遠賀町が大好きな太陽の妖精。
胸元にはハート型の遠賀川と
町の花であるスイセンが
デザインされています。
関連グッズも好評販売中です。

遠賀町の主な取り組み



地域子育て支援ひろば「ぐっぴい」

手厚い支援で 「子育て応援タウン」を叶える

遠賀町では「子育て世帯に選ばれるまち」を目指し、独自の充実した支援を展開しています。中でも小・中学生のこどもは学校給食費が完全無償化、医療費の自己負担額が全額助成されるなど、子育て世帯の保護者の経済的負担を軽減する取り組みが大きな柱となっています。

2026年4月には「こども家庭課」が新設され、妊娠期から子育て期まで切れ目のないサポート体制を強化。駅に隣接する「おんがみらいテラス」をはじめ、町内4カ所で運営されるこども食堂など、町全体がこどもたちの笑顔を見守る安心の環境が整っています。

お問い合わせ

遠賀町役場

遠賀町今古賀513

☎093-293-1234

<https://www.town.onga.lg.jp/>





1

おなが みらいテラス

JR遠賀川駅に隣接する「おながみらいテラス」は、多世代が自由に集える交流の場です。館内はラウンジやカフェ、約150人が収容可能なホールなど、ニーズに合わせて利用できる設備がそろっています。3階の地域子育て支援ひろば「ぐっぴい」は町内外の未就学児と保護者が無料で利用でき、常駐している保育士への子育て相談も可能。電車を眺めながらのびのび遊べる、町の新しい「ひろば」です。



きらめき
マイタウン

遠賀町の おすすめスポット

遠賀町は、福岡県北部に位置する、利便性と豊かな自然が調和した町です。

JR遠賀川駅を中心に、

暮らしを支える街並みが広がる一方で、

古くから町を見守るハスの名所や古墳など、

歴史を感じる風景も大切に受け継がれています。

さらに、充実した公園や交流施設には

子どもたちの笑顔があふれ、

日々の暮らしの中に、にぎわいと

優しさが息づいています。



2

今古賀中央公園

JRの線路沿いに広がるこの公園は、電車好きの子どもたちに大人気。園内には2021年にリニューアルされた大型複合遊具や、幼児向けの小型遊具が充実しています。広い芝生広場や健康器具も整備されており、家族で健やかに過ごせる憩いの場となっています。



3

島津峯ヶ浦池公園

園内の8割が水面となっているハスの名所。見頃を迎える7月上旬から8月下旬は、美しいハスの写真を撮影するために、多くの写真家が足を運んでいます。近くには「島津・丸山歴史自然公園」があり、前方後円墳の丸山古墳を中心とする島津・丸山古墳群を見ることができます。



4

遠賀町ふれあいの里・ふれあい広場

大浴場やサウナでリフレッシュできる「ふれあいの里」は、食事処や屋内運動場も備えた人気施設です。敷地内の「民俗資料館」では、古墳からの出土品や昔の暮らしを伝える貴重な資料を展示。遊び・癒やし・歴史体験を一度に楽しめるぜいたくなエリアです。近くには大きな恐竜の滑り台がそびえ立つ「ふれあい広場」があり、こどもたちの冒険心をくすぐります。



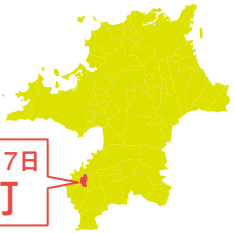
弥生時代の前期末ごろの貯蔵穴から出土した「双口壺」(民俗資料館)

5

遠賀総合運動公園

グラウンドやテニスコートなどの屋外施設や体育センターを備えた複合型施設です。近年、キャンプ場が新たにオープンし、手軽にアウトドアを楽しめる拠点として注目を集めています。炊事場を利用できるため、初心者や家族連れでも安心。駅みなみ地区の新しい街並みのすぐそばで、豊かな緑に囲まれながらアクティブな休日を過ごせます。





2026年5月7日
大木町

住み続けたいと思える 持続可能な循環のまち、大木町。

「住み続けたいと思える持続可能な循環のまち」を町の基本理念に掲げる大木町。今回は、人と地域の環(つながり)の中で活躍される町の皆さんに集まっていただき、知事とともに活発な意見交換を行いました。

地域の人の“環”をつなぎ 住み続けたい町へ

松藤 農業の大切さを消費者に直接伝えたい

という思いで、16年前、地元の農産物や旬のおいしいものを提供するレストランをオープンしました。おかげさまで年間来場者数は約7万人、年間売り上げは1億円を超えました。毎年小学生を店に招待して「命と食」の授業を行っています。そのことも大きくなって、うちの店で働きたいと言ってくれることもあり、人のつながりができていることをうれしく思います。

知事 私は「農業は福岡県の基幹産業だ」と常々申し上げています。農業を真ん中に据え、命をつなぐ食にフォーカスを当て、子どもたちに伝えていただいていることも含め、松藤さんの活動に敬意を表します。

野口 子どもが学校を卒業したことでPTAから離れたものの、地域で自分が役に立てることはないかと考え、大木町女性の会に入りました。同じような考えの人もいるのではという思いから、小学校の読み聞かせボランティアを募ったところ、大きな反響がありました。校区の活性化委員会役員も務めることになり、活動の場が広がっています。地域の活動を知ってもら

うため、会報の制作や新たな研修会の企画にも取り組んでいます。

知事 大木町女性の会は、昨年、県から男女共同参画表彰をさせていただきましたね。地域の女性リーダーとして活躍いただき、仲間とともに勉強もされ、素晴らしいです。

今村 5年前、父親の病気を機に家業である農業を手伝い始め、今ではトラクターやコンバインも乗りこなすまでになりました。農業は一年中仕事があるわけではないため、私のようにパートの仕事を別持つ人が、隙間時間を活用して働くことで、人手不足の解消につながるのではと考えています。

知事 農業は女性の力なくては成り立ちません。「私もやるぞ!」と思ってもらうには、稼げることも必要でしょうから、女性の立場としてご意見をぜひお聞かせください。

北原 当社では、「町に必要なものは何か?町民が幸せになるには?」という視点で、町に移住されたいご農家さんの支援のため、いちごスムーズリーの販売をしたり、自分が食べる分だけ農地を耕したい人と農家を結ぶ農地・農機具マッチングの仕組みをつくったりと、さまざまなプロジェクトを手掛けています。また、いちご部会の役員や、消防団の副団長も務め、世代間の



架け橋となりながら、町の宝である“人”と“農”を生かすための活動をしています。

知事 自身の事業のみならず、地域のためのさまざまな活動を精力的になされ、感服いたします。次の世代にバトンをつなごうという思いも素晴らしいですね。

笑顔を生み出し

次の世代へ思いをつなぐ

牟田 自分の経験から、今の子どもたちにも町で楽しい思い出をたくさんつくってほしいとの思いで青年部の活動をしています。毎年人気の音楽イベント「堀DAYミュージック」では中学生が運営に参加し、いろいろな経験をしています。彼らが大人になって、その次のことも私たちの思い出づくりをしたいと思ってもらえたらうれしいです。

知事 中学生に運営に入ってもらおうのはいいですね。自分たちでイベントをつくりあげていくことで町に対する誇りも生まれますね。いつか町を離れたとしてもまた町に戻ってきて、町を元気にしたいという思いを持ってくれると思います。

大木町のいきいきスポット

福岡県い業会館

福岡県のい業の近代化と繁栄を物語る施設。1936(昭和11)年築のレトロな洋館木造建築は国の登録有形文化財。館内では、い草の織機や、掛川をはじめとする花ござといった、い製品を見学できる。

〒大木町八町牟田3 ☎ 0944-32-1010



(株)イケヒコ・コーポレーション

1886(明治19)年創業の総合インテリアメーカー。花ござのほか、い草を使ったインテリアやこたつ、クッションなど多くの製品を製造・販売。い草・畳文化の継承を目的に、自社でい草栽培も手掛ける。

〒大木町三八松1052 ☎ 0944-32-1203



大木町およびおおき循環センター
イメージキャラクター
くるっち

大木町で活躍する皆さん

まつぶじ ふじこ
松藤 富士子さん(①)
株式会社ピストくるん 代表取締役社長

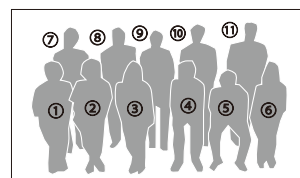
のぐち ゆうこ
野口 裕子さん(②)
大木町女性の会 副会長

いまむら まゆみ
今村 真由美さん(③)
みつまた幼稚園 保育士／農業委員

きはら ゆきのり
北原 幸則さん(④)
株式会社flat 代表取締役CEO

むた よしひろ
牟田 純大さん(⑤)
大木町商工会青年部 部長

やしま すい
八嶋 粹さん(⑥)
地域学校協働活動推進員



坂井孝弥 大木町企画財政課 政策調整係長(⑦)／秋田章二 県議会議員(⑧)／服部誠太郎 県知事(⑨)
広松栄治 大木町長(⑩)／古賀知文 大木町議会議長(⑪)



八嶋 今、力を入れて取り組んでいるのが、地域食堂の運営です。0歳から100歳までみんなで大きなテーブルを囲んでご飯を食べるのですが、そこには笑顔があふれています。一番平和な時間だなと感じています。これが10年先、20年先も続けばいいなって。年齢も性別も国籍も関係なく、みんなが家族のように集まれる場所をもっとつくりたいです。

知事 地域のつながり、世代間のつながりが薄くなってきている中で、みんなが集まる場所をつくるというのは大切ですね。県としても人々の居場所としての役割を持つ、こども食堂を支援させてもらっています。

皆さんとの今日の出会いを大切に、この福岡県をもっともつと、住んでよかったと思えるようなふるさとにしていきたいと思しますので、また皆さんのお力をお貸しください。



道の駅 おおき

大木町の特産品を豊富に取りそろえた直売所と、それら旬の食材を使ったバイキングレストランなどを備える。直売所内の「きのこもぎ取りコーナー」は、一年を通してきのこ狩りが楽しめる人気施設。

☎ 大木町横溝1331-1 ☎ 0944-75-2150



県議会だより

常任委員会

常任委員会は、その所管に属する県の事務に関する調査および議案、請願などを審査するために設置されています。本県議会においては、総務企画地域振興、厚生環境、商工労働、農林水産、県土整備、建築都市、文教、警察の8つの常任委員会が設置されています。今回は次の4つの委員会を紹介いたします。

(◎印は委員長、○印は副委員長)

総務企画地域振興委員会

【委員会の開催状況】

5月14日に開催した委員会では、「令和8年度第1回福岡県総合計画審議会について」などを議題として質疑を行いました。

【視察・調査の状況】

2月9日から10日にかけて、FUKUOKA IS OPENセンター(福岡市)、K A I S O P E Nセンター(福岡市)、「防災道の駅」うきは(うきは市)、博多駅(福岡市)を視察しました。その他、所管に係る視察・調査を随時行っています。

写真向かって右から

原中 誠志

井上 博行

大塚 絹子

板橋 聡

○豊福るみ子

◎吉田健一朗

井上 順吾

大島 道人

壹岐 和郎

後藤 香織

中村 明彦(左)



FUKUOKA IS OPENセンター(福岡市)を視察(令和8年2月9日)



厚生環境委員会

【委員会の開催状況】

4月13日に開催した委員会では、「看護の日事業『看護フェスタ福岡2026』について」を議題として質疑を行いました。

【視察・調査の状況】

1月6日に福岡県介護DX支援センター(春日市)を視察しました。その他、所管に係る視察・調査を随時行っています。

写真向かって右から

吉岡 玲子

秋田 章二

笠 和彦

江頭 祥一

○佐藤 楓

大橋 克己

◎山本 耕一

大塚 勝利

新開 崇司

長 裕海

栗原 悠次



福岡県介護DX支援センター(春日市)を視察(令和8年1月6日)

※福岡県議会委員会条例の一部を改正する条例により、「厚生労働環境委員会」から「厚生環境委員会」に改正(令和8年4月1日施行)

【福岡県議会ホームページ】 <https://www.gikai.pref.fukuoka.lg.jp/>



※福岡県議会ホームページでは、本会議情報、委員会情報、議員紹介などの掲載の他、会議録の検索と閲覧、議会中継を実施しています。

商工労働委員会

【委員会の開催状況】

4月14日に開催した委員会では、「燃料電池商用車普及に向けた取組状況について」、「福岡県中小企業」稼働力「応援センター」の開所について」を議題として質疑を行いました。

【視察・調査の状況】

2月9日から10日にかけて、グローバルコネクト福岡(福岡市)、筑紫野自動車学校(筑紫野市)、IPEXキャンパス(小郡市)を視察しました。その他、所管に係る視察・調査を随時行っています。



グローバルコネクト福岡(CIC Fukuoka内)(福岡市)を視察(令和8年2月9日)

写真向かって右から

浦田 大治
坪田 晋
塩出麻里子
原田 博史
◎中嶋 玲子
○横尾 政則
加地 邦雄
野原 隆士
神崎 聡
井上 正文
堀 大助

※福岡県議会委員会条例の一部を改正する条例により、「県民生活商工委員会」から「商工労働委員会」に改正(令和8年4月1日施行)

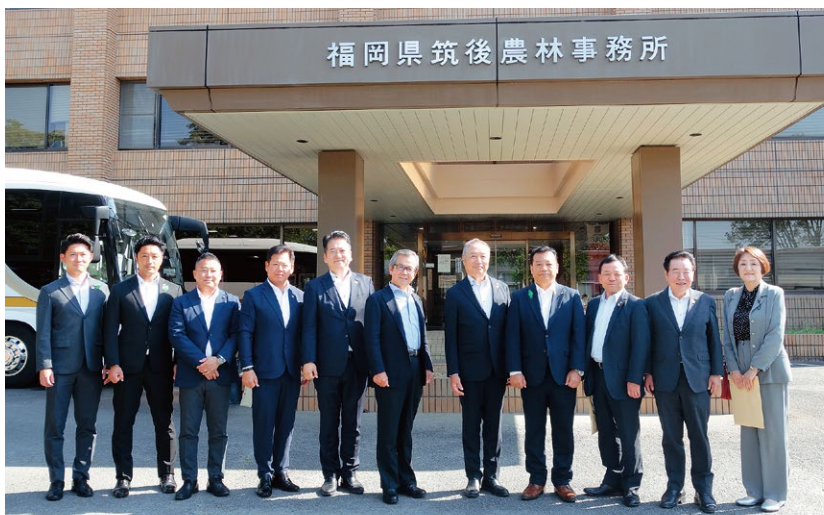
農林水産委員会

【委員会の開催状況】

5月14日に開催した委員会では、「小麦新品種『ちくし春香』の推進について」を議題として質疑を行いました。

【視察・調査の状況】

5月14日から15日にかけて、福岡県筑後農林事務所(筑後市)、沖端漁協ノリ共乾施設(柳川市)、有限会社グリーンワールド八女(八女市)などを視察しました。その他、所管に係る視察・調査を随時行っています。



福岡県筑後農林事務所(筑後市)を視察(令和8年5月14日)

写真向かって右から

渡辺 美穂
原竹 岩海
桐明 和久
○井上 寛
◎吉田 浩一
松本 國寛
浦 伊三夫
宮原 伸一
永島 弘通
戸成 祥平
塩生 好紀

県議会の動き

予算特別委員会の審査概要

2月定例会において、予算特別委員会が設置され、「令和8年度福岡県一般会計予算」など20件の当初予算議案の審査を行いました。

審査に当たっては、二元代表制の趣旨を踏まえ、本県の緊要な課題について、多岐にわたって活発な議論が交わされました。審査の過程において議論された主なものは次のとおりです。



県議会の最近の取り組みについて、その一部を紹介します。

○ワンヘルスについて（「ワンヘルスの森四王寺」の魅力向上について。また、ワンヘルスとともに取り組むがん検診の受診率向上とワンヘルスの視点を踏まえたがん教育の充実に ついてなど）

○議会における海外活動について（契約の透明性確保と費用抑制についてなど）

○人口減少対策について（福岡市への一極集中による人口減少対策についてなど）

○介護従事者の処遇改善について（フリーファイティングケアの普及促進についてなど）

○中小企業振興について（バイオ産業を含む成長産業の育成と中小企業の稼ぐ力強化についてなど）

○県営都市公園の利用促進について（県営都市公園全体の整備についてなど）

○県立高校の在り方について（私立の無償化を踏まえた県立高校の魅力向上とネクストハイスクール構想を踏まえた教育改革の必要性についてなど）

この他、心のサポーターの普及、こども・若年層へ向けたジェンダー平等、選挙の在り方、門司港エリアの活性化、介護施設の口腔ケア、ひとり親家庭のこどもの学習支援強化、地域限定保育士、若者への薬物乱用対策、福岡県看護師等就学資金貸付制度、太陽光パネルの資源循環、次世代型太陽光電池の普及促進、森林環境税、空き家対策、福岡県学生会館などさまざまな課題について活発な質疑がありました。議案審査終了後、付託を受けた20件の議案について採決を行い、いずれの議案も原案のとおり可決しました。

九州各県議会議長会議

5月13日、令和8年度九州各県議会議長会議が佐賀県で開催され、藏内勇夫議長、中尾正幸副議長が出席しました。会議では、24件の議案について審議を行い、いずれも原案のとおり承認され、第184回全国都道府県議会議長会定例総会に提出することとなりました。また、本県提案の「九州各県議会議長会 九州から世界へワンヘルス推進宣言」が全会一致で採択されました。



こどもワンヘルス賞作品展 表彰セレモニー

3月28日、こどもワンヘルス賞作品展 表彰セレモニーが九州芸文館(筑後市)で開催され、藏内勇夫議長が出席しました。

「こどもワンヘルス賞」は「地球さんご賞」「世界子ども愛樹祭コンクール」の応募作品の中から選ばれました。

藏内議長は、「皆さんが大人になったときにも、この豊かな自然を残していくため、ワンヘルスの考えを次の世代へと繋げていくことが欠かせません。私たちの地球を守り、人も動物も、みんなが健康で幸せに暮らすことができる世界をつくるため、一緒に頑張ってくださいませ」とあいさつしました。



福岡県パラスポーツタレント発掘・育成事業(FIRSTAR)開講式

4月12日、福岡県、パラスポーツタレント発掘・育成事業(FIRSTAR)開講式が県庁で開催され、中尾正幸副議長が出席しました。

中尾副議長は、「世界に挑戦する道は、決して平坦ではありません。しかし、何事にも前向きに挑戦し続けることで、必ず道は開けるはずです。福岡県議会を中心に、誰もがスポーツを楽しめる環境づくりに全力で取り組んでおります。今後とも、県行政、関係機関と連携し、パラスポーツ振興に一層尽力してまいります」とあいさつしました。



公益財団法人日本相撲協会 九州場所担当親方による議会表敬

4月15日、公益財団法人日本相撲協会理事・九州場所担当部長の片男波親方などが福岡県議会を訪問され、藏内勇夫議長、中尾正幸副議長をはじめ、福岡県議会大相撲九州場所を応援する会役員などがお迎えしました。

藏内議長は、「九州場所は、福岡県はもちろん、九州の年末を盛り上げる一大イベントです。大相撲九州場所を応援する会を中心として、本会の相談役の服部知事とも連携し、郷土力士のさらなる活躍と九州場所の一層の盛況を願い、今後とも全力で支援してまいります」とあいさつしました。





花による美しいまちづくり
 まちを花で彩ることで、
 こともからお年寄りまで、
 誰もが住みたいと思う
 花あふれる福岡県を
 目指しています。

優美に舞うフレンチラベンダー

花穂の先端に付く花びらのようなほう
 葉が特徴的なフレンチラベンダー。みやま市
 にある「南嶋花園」では、6品種のラベンダー
 が年間およそ1万鉢生産されています。

中でも、南嶋花園のオリジナル品種「金
 魚の舞」は、薄紫色のほう葉が花穂全体に
 ヒラヒラと舞うように見える豪華な形状
 が珍しく、ジャパンフラワーセレクションで
 受賞歴を持つ一品です。「夏場の暑さを乗
 り切って元気に育った姿と清らかな香りに
 癒やされてください」と話すのは、生産
 者の南嶋俊介さん。令和7年には白いほ
 う葉の姉妹品種「白雪姫」も誕生し、「ガー
 デニング用やギフトとして喜ばれています。



栽培歴17年になる「南嶋花園」
 2代目オーナーの
 南嶋俊介(みなみしましゅんすけ)さん
 ☎0944-62-4191
 南筑後普及指導センター



CONTENTS

【特集】日本一の「しょうゆ県」。福岡県の甘くてうまい、しょうゆ造り…… 2
 【小特集】五感で涼む、福岡の夏…………… 10
 FUKUOKA PRIDE FOOD〈豊前海のハモ〉…………… 14
 NEXT STARS〈ゴールボール 園田 麻衣さん(F-STAR 第1期生 3rdステージ)〉… 16
 ふくおか祭前線〈津屋崎祇園山笠〉…………… 18
 きらめきマイタウン〈遠賀町〉…………… 22
 知事といきいきトーク〈大木町〉…………… 26
 県議会だより…………… 28

読者プレゼント

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様に「豊前海黄金の焼鮭だし&鱈飯の素」をプレゼント。QRコードからお申し込みください。(応募締切)令和8年7月31日(金)



〈九州ロゴマーク〉
 九州・山口各県と経済界で
 定めた「九州」のマークです



福岡県公式
 YouTubeチャンネル
 ふくおか
 インターネットテレビ

グラフふくおか
 Instagram

グラフふくおか
 note

