



創業38年。久留米の料亭などで修行した店主が腕を振るう人気店。昆布や鰹節を贅沢に使ったダシが自慢で、天ぷら定食(1,050円)の天つゆもダシの風味がしっかり。寿司や定食の他、クチソコの煮付けやワケ(イソギンチャク)の唐揚げなど柳川らしい有明海の幸も味わえる。

●なじみ  
 柳川市大和町塩塚644-7 ☎0944-76-3348  
 (塩塚駅より徒歩8分)

ハンバーグの店 サフラン



赤煉瓦造りの蔵も残る、柳川有効の米蔵。地元産の大豆・フクユタ力を使った「きな粉(300円/450g)」は豆の風味が濃厚。炒った玄米と小麦をブレンドして挽いた「こうばし」や「わらび餅粉」なども販売。米も市価より割安で購入できる。

●亀崎商店  
 柳川市大和町塩塚581-1 ☎0944-76-3019  
 (塩塚駅より徒歩4分)



有明海の貝材は珍味・海茸など5種類(262円〜)で、現在は京都の伏見の酒粕を使い、半年間熟成させて世に出る。大ヒット「ゆずすこ」に続き、しょうがすこ、ゆずすこレッド、さらに今年は、のりペースト「のりクロ(各525円)」も登場。ツアーバスも訪れるほどの人気スポットだ。

●高橋総本舗  
 柳川市三橋町垂見1897-1 ☎0120-789-118  
 (徳益駅より徒歩7分)



ハンバーグ一筋! つなぎは一切なし。国産牛の指定部位を一頭買いし、店でミンチにして使用。ハンバーグ(850円〜)は焼き加減が選べる他、焼き石で自分好みに火を通して食べることも。羅臼昆布を使った和風ダシや、洋風ソース、付け合わせの野菜にもこだわりあり。

●ハンバーグの店 サフラン  
 柳川市三橋町蒲船津121-2 ☎0944-73-1701  
 (徳益駅より徒歩13分)

## 徳益駅 塩塚駅

とくますえき しおつかえき



西鉄柳川駅を出ると、電車はまだ単線区間に戻ります。のんびりとした電車旅の再開です。今回訪れる徳益駅と塩塚駅は2005年に柳川市と合併した旧大和町の駅。有明海を干拓することで発展してきた肥沃な平野に、どんな名物が潜んでいるのでしょうか?

木立に囲まれた京料理の店。自家製の豆腐や湯葉を使った料理が評判で、中でも胡麻豆腐が看板料理。胡麻すりに1時間、火にかけて約40分と手間をかけた品は、とろけるような舌触り。昼のランチ(1,050円〜)の他、持ち帰り(6個入り315円※要予約)でも味わえる。

●京風懐石湯葉と豆腐の店 貴船  
 柳川市大和町徳益507 ☎0944-74-0055  
 (徳益駅より徒歩8分)

矢部川の改修工事の工夫として働いていた雲龍久吉は、角界入りした後、40歳で横綱になったという遅咲きの力士。館には相撲の歴史の他、有明海干拓の歴史も展示(入館料・大人100円・小人50円)されている。公園入口にはドーム型の屋根が特徴的な土俵が目を引く。

●雲龍の郷  
 柳川市大和町尾ノ尾151-2 ☎0944-76-1122  
 (塩塚駅より徒歩20分)



柳川総合庁舎内で、昭和53年から変わらぬ行まいの人気食堂。店を切り盛りする小柳夫妻は「顔を見ただけで何が食べたいかわかる」というほど、庁舎職員とも深い仲。一番人気は限定20食の日替り定食(450円)。営業は昼(11:30~13:00)のみで、一般の利用も出来る。

●小柳食堂  
 柳川市三橋町今古賀8-1 福岡県柳川総合庁舎1階 ☎0944-74-0473  
 (徳益駅より徒歩16分)



**駅メモ**

**徳益駅**  
 【キロ程】西鉄福岡(天神)駅より59.7km  
 【平均乗降者数】250人/1日

**塩塚駅**  
 【キロ程】西鉄福岡(天神)駅より61.1km  
 【平均乗降者数】555人/1日

徳益駅・塩塚駅周辺の情報はココでチェック!  
 タウンライターが沿線の情報をお届け!

西鉄沿線 web  
 http://www.ensen24.jp/

：そつ、横綱土俵入りの型・雲龍型を考案した伝説の力士です。もうすぐ九州場所の季節。柳川出身の大関・琴奨菊関が昇進して横綱になったあかつきには、ぜひ雲龍型を披露してもらいたいですね。

帰り際、お土産を買って帰ろうと寄ったのは「亀崎商店」です。ここは柳川一の米蔵で、全盛期には100軒以上の農家の米を預かっていたそうです。そこで目にしたのは、珍しいきな粉作りの風景でした。ここでは炒りたて、挽きたてのきな粉を販売してくれます。地元大豆を丹念に炒って挽いて、大豆の香りがぷんぷんと漂い、なんと滋味深い香りです。

稲穂の刈り入れ作業が秋を感じさせる田園地帯。今回も食をはじめ、郷土自慢の名物の数々に出会え、大収穫の旅でした。

続いて向かったのは、16世紀後半に柳川城主・蒲池鎮徳ゆかりの塩塚城が築かれていたという塩塚へ。ここには、柳川市大和町が生んだ横綱・雲龍久吉を紹介した「雲龍の郷」があります。雲龍といえは

柚子を使った液体辛味調味料「ゆずすこ」。柚子だからつぎり大分産かと思いましたが、「ゆずすこ」が柳川産だったとは!和洋中どんな料理にも合うので料理の幅が広がります。

さで徳益駅の近くには、もう一つ全国的な人気を誇る調味料の製造元があります。それは「高橋総本舗」。もともと酒造りを営む酒蔵でしたが、明治期以来、有明海の幸を酒粕で漬けた粕漬「有明漬」でお馴染みです。そこに新たに加わった名物が、

徳益駅は、単線1面1線ホームの小さな駅。天神大牟田線にある3つの無人駅の1つだそうです。この小さな駅の近くに、柳川市民が誇るハンバーグの名店があると聞きつけ、早速行ってみることにしました。店の名前は「サフラン」。33年前に喫茶店から始めた店で、

それがアメリカへの料理研修旅行をきっかけに、一時は83種類もあったメニューをハンバーグだけに絞り、その替わりに材料選びと製法に磨きをかけたのです。牛肉100%のハンバーグは、ふんわり柔らかく、ではなく、まるでステーキを食べているようなシッカリとした歯応え。肉食の醍醐味を感じる味でした。