



甘木山に建つ宿泊・温泉施設。大牟田市街地はもちろん、晴れた日は長崎の雲仙、佐賀の多良岳、熊本荒尾と、4県をまたぐ眺望が楽しめる。温泉(大人400円)は日帰り入浴も可。スルスルとした滑らかな湯触り。

●**おおむたハイツ**
大牟田市甘木山1203-116 ☎0944-58-3497 ※月曜休館
(倉永駅より徒歩15分)



大牟田に4店舗を展開して、市民に愛され親しまれるケーキ店。「甘党マニフェスト」を掲げ、真摯な姿勢でスイーツ作りをしている。人気商品は、炭釜のトンネルや煙突にヒントを得た「炭坑節ロール(850円)」。

●**菓子のイトー**
大牟田市吉野2042-6 ☎0944-58-4866
(倉永駅より徒歩8分)



伝統の技を包丁にも!

刀を鍛え、研ぐ音が響く鍛冶屋で、親子3代・5人の刀匠が刀作りに精を出す。日本刀は砂鉄を原料とした玉鋼を1500度以上の高温で沸かし(鉄の表面が溶けるまで熱すること)鍛える。包丁(2,625円〜)は切れ味を重視して、野菜も肉もスパッとよく切れると評判。

●**四郎園光(しろうくにみつ)**
大牟田市倉永105-1
☎0944-58-1340
(倉永駅より徒歩2分)



立花忠茂の奥方・仙台奥様こと、鍋子姫を祀る。墓標の下にある蛇口をひねると霊水が出て、その水がイボに効くと云われるが、神経痛や頭痛に悩む患者も多いとか。※墓所内はマナーを守ってお参りを。

●**イボ観音**
大牟田市倉永
(倉永駅より徒歩12分)



Vol.40 倉永駅 東甘木駅

くらながえき ひがしあまぎえき



電車は、いよいよ大牟田市街地へと近づいて来ました。今回おじゃまするのは、倉永駅と東甘木駅。新年第一回目にふさわしく、駅前名物の旅では初めての匠の世界に触れることができそうです。キラリと輝く名物探しの旅へ出かけましょう!



イラスト/田原ウーコ
文・写真/陣内研治



白濁した豚骨スープのラーメン(単品450円)は、クセもなくクリーミー。満州で餃子を教わったという祖父から受け継ぐ肉厚のもっちり皮の餃子は、セット(700円)でも味わえる。きびきびとした接客も気持ちいい。

●**九州つるや**
大牟田市吉野1638-4
☎0944-41-7090
(東甘木駅より徒歩10分)



創業37年のハンバーグ店で、ロッジ風のとんがり屋根が目印。肉は「あか牛」と長崎の「西海豚」の合い挽きで、うま味は濃厚しかも後味はすっきり。デミグラスソースの他、サルサや柚子醤油ソースも人気がある。ランチ980円〜。

●**ハンバーグの店**
ロータリー
大牟田市橋932-1
☎0944-50-0400
(東甘木駅より徒歩12分)



世界中を飛び回る店主の話も楽しい!



素朴な甘さの甘酒饅頭(63円)は、多い日は4,000個を販売するほどの人気があるお饅頭。いきなり饅頭(74円)は、イモで餡を挟んだサンドイッチタイプ(熊本はイモと餡が一層ずつ)で、大牟田独自の製法だとか。

●**平原饅頭 甘木本店**
大牟田市甘木752-1
☎0944-50-1415
(東甘木駅より徒歩6分)

駅×モ

倉永駅
【キロ程】西鉄福岡(天神)駅より69.6km
【平均乗降者数】1,187人/1日

東甘木駅
【キロ程】西鉄福岡(天神)駅より70.8km
【平均乗降者数】513人/1日

倉永駅・東甘木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 検索

西鉄沿線 web
http://www.ensen24.jp/

さて、今日のお昼はなんにしよと、いそいそやって来たのが東甘木駅近くの洋食屋さん「ロータリー」。ヨーロッパの山小屋を思わせる外観で、デミグラスソースが評判のハンバーグのお店です。肉は熊本産のあか牛、玉葱は季節によって切り方を変えるなど、材料にも製法にもこだわりを持つご主人・吉田浩さん。若い頃は船乗りだったそう、今でもネパールやアラスカなど、世界中を旅するのが好きのよう。さりげなく飾られたエジプトの砂など、旅先のお土産品がなにより物語っています。

大牟田にありながら、柳川とのつながりを感じた今回の名物探しの旅。初めて出会う名匠・名物に驚きながら、駅前旅の奥深さに感じ入った新春でした。

さて、早陽光さんに近くの名物を探ねると、「イボ観音」という所があり、その霊水を付けるとイボが治ると教えたいいただきました。甘木公園へ登る山道をしばらく歩くと、これまた優しいお顔の観音様が出迎えてくれました。ここは柳河藩・立花家に嫁いだ伊達政宗の孫娘・鍋子姫の墓所で、人々からは仙台奥様と親しまれた姫君。故郷を遠く離れ、またイボに悩み苦しんだという鍋子姫を弔う墓には霊水が納められ、いつしかその水がイボに効くと、遠方からも水を汲みに訪れる人が絶えないのだそうです。

大牟田駅に近づくにつれ、車窓は住宅地の風景へと変わり、倉永駅へと到着。駅から歩いて1分ほどで「四郎園光」という看板が目に入りました。壁に「刀剣」「鍛錬」といった文字...ここはもしかや日本刀を作る場所? 恐る恐る覗いてみると、中から優しい笑顔で刀匠・小宮早陽光さんが現れ、案内してくれました。早陽光さんによると、祖先は柳河藩お抱えの刀鍛冶で、創業は1786年。現在、日本に刀匠の有資格者は300人程いるそうですが、そのうち5人がこちらにいらつしゃるとか。しかも親子3代で日本刀を作っているのはここだけなんだそうです。日本刀を作るには鋼を何度も折り重ね、打って鍛えます。刀の中には、目には見えない1万もの層ができていたのだとか。日本刀の他に包丁などもあり、切れ味は折り紙付きです。