



東区でも老舗のスポーツレジャー施設。34レーンを備えるボウリング場や、150kmまで速度が出せるバッティングセンターの他、ビリヤードや卓球も楽しめる。

●**スポガ香椎**
福岡市東区千早3-6-37
☎092-661-6112
(西鉄千早駅より徒歩3分)



テコを使ってジュージュー焼くから「てこじゅう」。焼き上がりは、表面に油を少しかけてカリッと仕上げるのが、てこじゅう流。豚玉550円、ミックス玉650円。温和な夫婦の接客にも癒される。(月曜定休)

●**てこじゅう**
福岡市東区若宮4-2-1
☎092-682-3752
(西鉄千早駅より徒歩14分)



天然鮮魚・精肉・無農薬の有機野菜、無添加食品から、マクロビ弁当やナチュラル雑貨まで約3,000品目がそろった自然派生活のためのマーケット。美味しくて体にもやさしい暮らし方を提案している。

●**ナチュ村 千早本店**
福岡市東区千早5-2-25 ☎092-672-5576
(西鉄千早駅より徒歩4分)



穀物と野菜を中心としたマクロビランチ(880円〜)を中心に、野菜たっぷりなベジカレー(700円)やオーガニックコーヒー(200円)が味わえる。おさしみランチ(1,200円)は、天然魚ならではの弾力と旨味に驚く一膳。(11:30〜OS15:00 日・月曜定休)

●**オーガニックレストラン ピオラ**
福岡市東区千早5-2-25
☎092-692-5509
(西鉄千早駅より徒歩4分)



ピカピカ
ちはや

イラスト/田原ウーコ
文・写真/陣内研治



洋館風の建物が目印のパンと洋菓子の店。直径3mの石窯は保温性が高く、バゲットやルヴァンなどハード系のパンを焼くのに最適。人気No.1のクロカント(252円)は、デニッシュ生地と砂糖をまぶし二度焼きすることで、カリッとした食感を出している。(水曜定休)

●**ロン・ボワン**
福岡市東区千早1-9-5
☎092-671-4408
(西鉄千早駅より徒歩13分)



弧を描くガラスのショーケースには、七色の虹のように鮮やかなケーキが30種類以上。中でも「千早シュー(各120円)」は、朝倉郡・平野養鶏場の「輝黄卵」を使った濃厚なカスタードクリームと、北海道十勝産の生クリームを使った名物スイーツ。(第1水曜定休)

●**アーク・アン・シエル**
福岡市東区水谷2-11-9
☎092-674-1500
(西鉄千早駅より徒歩3分)



黄色の建物が目をひく国道沿いの大衆中華店。ニラレバ定食などボリュームのある定食が人気だが、特に18時〜23時限定の中華コース(1,800円)は、唐揚げ・酢豚・炒め物・焼飯に麻婆豆腐の5品で3〜4人前はありそうな驚異のボリューム!

●**萬龍**
福岡市東区千早4 ☎092-663-3367
(西鉄千早駅より徒歩6分)



現在、再開発が進んでいる西鉄千早駅周辺は、できたばかりの幅の広い道路や、高層マンションなどの近代的なビルが立ち並び、ピカピカの街。今回は、そんな千早の街で暮らす人たちに愛されている庶民派のグルメから、おいしくて体にもやさしい食材、噂のスイーツまで、お腹いっぱいラインナップです。



西鉄千早駅は2004年8月に、線路の高架化に伴い完成した新しい駅です。以前は名香野(なかの駅)として、現在の駅舎よりもう少し国道寄り(3号線)にある「名香野」バス停を残すのみ。どこにあったのかもわからないほど風景が変わってしまいました。

上田政彦さんが山芋をたっぷり入れた生地を竹べらで空気を含ませながらさつくり混ぜ、目の前の鉄板で焼いてくれます。ふつくら膨らんだ生地にとりりとソースの艶：テコを使ってハフハフと食べるお好み焼きはやっぱり最高ですね。

千早散策の最後は、城浜団地前にある「ロン・ボワン」という店を訪ねました。ここは石窯で焼くパンが人気で売り場の奥に重厚なスペイン製の石窯が見えます。遠赤外線効果によりカンパーニユのようなどっしりとしたパンもムラなく均一に焼けるそうです。

新しい街の歴史を一步步つ刻みはじめた西鉄千早駅周辺。そこに住む人も訪れる人もひき寄せられる、魅力いっぱいの美味しい香りに包まれた街でした。

駅×モノ 西鉄千早駅

【所在地】福岡市東区千早4丁目
【乗降者数】3,611人(平成23年度/1日平均)
【駅の変遷】(仮)香椎倉庫前(1948年10月1日開設)
⇒(臨時)香椎倉庫前(1950年3月1日開設)
⇒(臨時)名香野(1950年5月1日名称変更)
⇒名香野(1954年3月5日恒常駅)
⇒西鉄千早(2004年8月2日名称変更)

西鉄千早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/