

# 上毛町

大分県との県境にある町、上毛(こうげ)町。川底柿や棚田米、からあげなどのグルメや、グリーンツーリズム、農家民泊といった体験など、上毛らしさのブランド化にも力を入れています。



西友枝の夢つくし厳選米を循環式でゆっくり精米した「ゆいきらら米」

## 里山の恵みを活かした体験交流 西友枝体験交流センター ゆいきらら

万緑の山、ホタルの乱舞と満天の星。豊かな自然に抱かれた廃校を活用した施設では、「柚子胡椒作り」や「苔玉作り」といった体験メニューのほか、「田舎の居酒屋」「ほたるカフェ」「スイートコーン狩り」「西友枝とうろう祭・豊作祭」などのイベントを開催しています。簡易宿泊施設として合宿や研修にも◎。



「食べるも若返りそう」と評判の「野草たまたまぼこランチ」は里山ごはんを楽しめます

上毛町西友枝 1520  
☎0979 (72) 3939  
開9:00~17:00 薪火燗 円あり  
yuikirara@sage.ocn.ne.jp  
JR吉富駅より車で約20分



◀「苔玉作り」を楽しむ参加者の皆さん



▶満天の星空の下、毎年5~6月に開催多数のホタルが舞うホタルの名所もある「ゆいきらら」。



牛頭天王公園の夜桜

毎年4月には、松尾山でお田植祭があります。天下泰平や五穀豊穡を祈り、稲作の際の一連の所作を表現します。神前で行われる勇壮な舞は必見! 10月には神楽の公演や上毛町のグルメが集まる「上毛祭」が行われます。年に一度の大イベント、ぜひお越しください!(京築応援団女子部。絵理子さん)

## こうげの たから

### 93歳のばあちゃんが作った「ごんぼ茶ん」 太陽の恵みいっぱい健康茶です

ゴボウ農家を営む南さん宅で、御年93歳の「つやこばあちゃん」が大切な家族のために作った「ごんぼ茶(ゴボウ茶)」。この味を全国へ!との思いで、ばあちゃんから作り方を教わった南さん家族がスタッフと力を合わせ、「ごんぼ茶ん」を手作りしています。原料は、広大な畑の草とりなども手作業で行い、減農薬で育てられた「博多新ごぼう」のみ。

収穫したばかりのものを1本ずつ皮ごと丁寧に機械で削り、天日干し。太陽の恵みをいっぴい浴びたら、さらに香りを出すためにじっくり煎ります。「おばちゃんたちが4つ並べたフライパンで手作業で煎るのですが、ゴボウに火がついて燃えたり、夏は熱中症になりかけたり…。失敗ばかりで、なかなかうまくいかなくて」と苦労した当時は振り返る南さん。試行錯誤の末、製法改良された「ごんぼ茶ん」は、香ばしくクセがないので飲みやすく、ホットでもア

イスでも◎。健康効果が高いことにも注目です。また、真正正銘ゴボウのみなので、そのままパリパリと食べてもよし、料理に使ってもよし。出がらしもキンピラなどに活用できるので、余すことなく味わうことができますよ。



パッケージに描かれた商品キャラクターもつやこばあちゃんをイメージしたものです



40g 550円(約100杯分)



「ごぼう工房」の皆さん



## ごぼう工房 MAP P60-F3

上毛町宇野 791-1  
☎0979 (72) 1751  
JR吉富駅より車で約9分  
※近隣の道の駅やJA福岡京築ふれあい市場(P52~54)などで購入できるほか、全国への発送も可能です

## 本店ならではの豊富なメニュー からあげ聖林 [ハリウッド] 本店

揚げたてのおいしさを贅沢に楽しんでほしいとスタートした「あげたて贅沢ランチコース」。フライヤーから揚げたばかりのからあげをテーブルまで運んでくれます。自然に囲まれた田んぼの真ん中で楽しむからあげは格別。化学調味料の味付けが苦手な人にも好評です。オリジナルバッジのプレゼントも!

上毛町吉岡 61 ☎0979 (72) 4575  
開10:00~19:30 因火曜(祝日の場合は翌日) 回あり <http://www.risinghollywood.jp/>  
JR吉富駅より車で約8分



国産材料にこだわったからあげを堪能できる「あげたて中津侍からあげコース」(1080円)。食後には濃厚な北海道ソフトクリームをどうぞ



田んぼを見渡し、小鳥のさえずりを聞きながら食事を楽しめます



2017モンドセレクション銀賞受賞の「魔法のからあげソース★プレミアム★」(950円)は、どんな料理にも使える万能ソース