大任町
oto

食べ物は大切。プランターでもいいので『自分で作ってみたい』と感じてほしいです。

自然栽培＆民泊事業
石田雄輔さん

福岡市でアパレルショップを経営していた石田雄輔さんは、3年前、地域おこし協力隊として、大任町に移住しました。長年、自身の持病と向き合う中で「食」の大切さを実感し、「自分自身で野菜をつくりたい」と思ったことがきっかけだそうです。

石田さんは地域おこし協力隊として「自然農」や「有機栽培」などの農業を学び、講師を招いた「食」や「無肥料栽培」のワークショップを行うかたわら、「なんでも自分で出来るようになりたい」という想いから、自身の手で空き家を改修。所有者が残した物をインテリアや建具に活用するなど、想いを引き継いだ空き家は「お洒落な空間」に生まれ変わっています。

地域おこし協力隊の任期終了後の現在は、「自然農」や「無肥料栽培」で野菜を栽培しながら、改修した空き家での「民泊」や耕作放棄地を活用した「オーガニックシェア農園」の事業に取り組んでいます。また、「農ある暮らし」を広めるためのワークショップを行うなど「食」への想いは、大任町の新たな魅力をつくりだしています。

ーから作る“醤油醸造ワークショップ”。のため自作の醤油蔵で作業中。素材一つ一つの下準備に抜かりがない。

空き家を活用した民泊や醤油づくりのワークショップをしています。大任町に来たらうちに遊びに来てください。

自然栽培＆民泊事業

ⓘ 農業体験や民泊に興味のある方は、お気軽にDMにてお問い合わせください。

オススメのspot

道の駅 おおとう桜街道 天然温泉さくら館

道の駅おおとう桜街道の一角にあるさくら館は、広い大浴場や四季が堪能できる大きな露天風呂、デトックス効果のある薬石浴があり、訪れる人を癒してくれます。天然温泉でとろみがあるのが特徴。

MAP P.12 ⑮
所／大任町今任原1339
電／0947-63-4126
休／不定休　P／約500台

キッチン わぽ

揚げ物定食はボリューム満点！おすすめのスタミナロースカツ定食は、大きなサクサクのカツにニンニクの効いたソースがたっぷりで、白飯との相性が抜群！さらにミニうどん付きというお得感もたまりません。

MAP P.12 ⑭
所／大任町大行事3126-1
休／不定休
P／約10台

お土産 must buy!

「手づくり oh!とうふ」

◆販売店：道の駅おおとう桜街道　¥300
※毎週金曜限定販売

田川産のフクユタカの大豆を100%使用した手作りおぼろ豆腐。大豆の風味が豊かで、ほのかに甘く柔らかな口溶け。人気につき現在は毎週金曜日のみの販売です。

販売店の詳細はP2のQRコードからチェック

赤村
aka

想いによって守られる「美しい風景」と「大内田岩戸神楽」

大内田岩戸神楽
神楽保存会のみなさん

赤村は自然あふれる美しい農村です。村を流れる今川と平野部に広がる田園風景、そして山に囲まれた景色は、昔からずっと変わらず残っています。そんな赤村の北東部、茶碗を伏せたような不思議な形の「戸城山」の麓にある大内田地区には、360年以上前から伝わる伝統的な「四月岩戸神楽」という神祇があります。

村の指定無形文化財であるこの神楽は、その昔、大内田地区に牛馬の疫病が流行した時、困り果てた村人が大祖神社でおみくじを引いたところ「4月神楽をすればよい」と書かれてあり、大祖神社の氏子が「(大内田地区が)3軒になるまで続ける」と誓って以降、毎年4月中に必ず行われています。

この神楽について、大内田岩戸神楽保存会の方は「どこか神秘的で、人々を懐かしい気持ちにさせてくれます」と話してくれました。しかし、少子高齢化による後継者不足に悩まされており、伝統を受け継ぐ難しさに苦悩しつつも「できることをやるしかない」と、この神楽を継承していくことを強く決意しているそうです。

赤村に暮らす人々によって守られてきた「美しい風景」と「大内田岩戸神楽」は、村の地域資源として、これからも多くの人を魅了していくでしょう。

大内田神楽発祥の地、大祖神社は現在でも大内田地区の人々の暮らしと共に大切な場所として親しまれている。

神楽を育て、次代に継ぐことは難しく人それぞれに悩みを抱えながら頑張っています。いつか是非、観に来てほしいですね。

大内田岩戸神楽

所／赤村大字内田1188
電／0947-62-3000
（問合わせ先：赤村 総務課）

オススメのspot

赤村トロッコ油須原線

石炭の輸送を目的として作られたが、使われることのなかった幻の路線「油須原線」を活用して走るトロッコ列車。のどかな風景を走る赤トロッコは子どもたちにも大人気です！運行日に関してはお問い合わせください。

MAP P.12 ⑰
所／赤村内田392
電／0947-62-3000 赤村役場
（平日昼間のみ）

オリーブキッチン

昨年8月「源じいの森」施設内にオープンしたレストラン。国産、天然素材にこだわり、メニューも豊富。大人気のハンバーグやシェフおすすめのチキン南蛮は空腹を満たしてくれること間違いなし！

MAP P.12 ⑯
所／赤村赤5251-3
電／0947-62-2851
休／不定休　P／約100台

お土産 must buy!

「有機トマトの加工品」

◆販売店：赤村特産物センター／有機完熟トマトケチャップ ¥1,620／有機完熟トマトソース ¥918／有機完熟トマトジャム ¥864

有機JAS認証を受けた自社栽培有機トマトのみを使用。酸味と甘みのバランスがよく、素材本来の個性と旨みが特徴です。安心、安全、おいしい一品をぜひお試しください！

販売店の詳細はP2のQRコードからチェック