

うれしいを、いっしょに。

# うれしいの

女性がきらめく「嬉野」で私の「うれしい」に出会う



山口県萩市  
萩市  
萩市

# うれしいを、いっしょに。 うれしの

## 女性キラメク、Lovin' 嬉野。

福岡県から車で1時間ほどで行くことができる佐賀・嬉野は、  
美肌の湯や爽やかに香るお茶など、五感を刺激する魅力に溢れています。  
そして多くのシーンで女性が活躍していることも嬉野の魅力の一つ。  
きらめく女性たちと嬉野の「うれしい」に出逢う旅に出かけましょう。

嬉野温泉の温泉旅館「旅館吉田屋」にある足湯BAR「足湯サロンクロニクルテラス」で満面の笑みを見せてくれたのは、旅館吉田屋の女将・副島瑠美さん。ここでは美肌効果に期待できる嬉野温泉で温まりながら、嬉野茶や嬉野の食材を使う食事が楽しめます。こちらの足湯の心地よさは、副島さんのくつろぎの表情からも一目瞭然。3月下旬から4月にかけては、窓の外に連なる満開の桜を愛でる花見スポットに。



温泉  
spa

# Come on, Do the 温泉!

Happy, Ureshino! Spa

トロリとした美肌の湯でゆったりあったまろ。

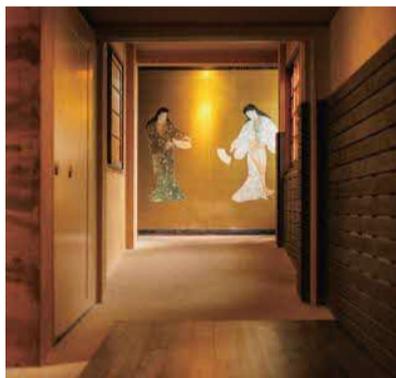
嬉野の温泉は日本三大美肌の湯として全国的にも有名。嬉野温泉の歴史は古く、713年に書かれた「肥前国風土記」には「東の辺に湯の泉ありて能く人の病を癒す」と記されていました。また嬉野という地名も、神功皇后の軍が戦いの帰りに立ち寄り温泉に入ったところ、兵士の傷が癒えたのを見て「あな、うれしいの」と言われたことが起源になっているとも言われています(諸説あり)。

嬉野が注目されるようになったのは「江戸参府紀行」(1812年)に泉質について語られたから。それをきっかけに長崎街道の宿場町として嬉野は栄えました。その後、栄枯盛衰はありましたが今も多くの人が滑りのある美肌の湯を求めここを訪れています。

創業90年を超える「旅館吉田屋」も嬉野の変遷

を知る旅館の一つ。そんな旅館吉田屋の女将・副島瑠美さんに、彼女が見てきた嬉野旅館の進化、そしてこれからの旅館吉田屋について伺いました。「私が旅館業を始めたのは、この旅館の跡取りである主人に嫁いだのがきっかけです。それまでは旅館とは全く異なることをしていましたが、ここに来る時に一緒に吉田屋を盛り上げようと主人と話し、先代もそれに賛同してくれたんです。私が入った18年前の嬉野は、男性の団体客が大半でした。しかし時代と共にライフスタイルも変化し、団体のお客様は減少傾向でした。そこで個人客と女性をターゲットにした経営にシフトして生き残りを図りました。一番最初に手がけたのはロビーの改装と貸切風呂の導入です。そうするとお客様の反応が良かったんです。それからはそのニーズに合

わせて毎年大小のリニューアルをしながら今に至ります」。その後も嬉野の旅館ではいち早くインターネット予約を始めるなど新たなサービスを続々導入。さらに2013年には「kihaco」、2017年には「別邸をりから」をオープンさせるなど嬉野の観光業界を刺激し続けています。「最近旅館業に携わった私が嬉野の活性化に役立っているのなら嬉しい限りです」と副島さん。そんな彼女は嬉野温泉本通り商店街に開業予定のお茶と温泉の施設にも着手。「嬉野温泉駅の誕生に合わせて今年の開業を目指し今進めているんですが、そこでは女性が自分用やお配り用に買って自慢できるようなお土産を作りたいと思っています」。これからは進化し続ける旅館吉田屋から目が離せません。



趣きが異なる19室の客室を展開。和室、洋室、和洋室とさまざまタイプがあり、中でもおすすめは温泉付き客室。スタンダードのほか広々とした空間でくつろぐことができるプレミアム・ハイグレードがスタンバイ。優れた設備とゆとりのある空間が極上の時間を演出してくれます。現在、副島瑠美さんが手がけている2022年開業予定の施設の模型(写真:右)。施設内には温泉施設のほか旅館吉田屋が手がけるチョコレートショップなども入る予定とのこと。

## 好奇心をくすぐる大人のレストランカフェ&ショップ「kihaco」



嬉野川沿いの桜並木に面したフレンチと雑貨の店。白を基調にした雑貨スペースには、肥前吉田焼をはじめとした嬉野発の生活雑貨や名産品のうれしの茶のほか、日本全国から集められた「良品」がそろいます。レストランでは、地元の野菜をふんだんに使ったフレンチスタイルのメニューを提供。季節のパフェやパンケーキといったカフェメニューも充実しています。そのほか温泉とセットになった吉田屋ならではのメニューも見逃せません。

RestaurantCafe&Shop kihaco  
佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内甲379  
TEL:0954-42-0178  
www.yoshidaya-web.com/kihaco/

[Shop] 9:30 - 20:00  
[Cafe/Dessert]  
10:00 - 20:00 (Lo 19:00)  
[Lunch] 11:00 - 14:00 Lo

## PROFILE



### 副島瑠美 常務兼女将

旅館の跡取りであるご主人との結婚を機に、旅館業務をスタート。それまではアパレル会社のバイヤーと店舗責任者を勤めていた。旅館業務を始めた当時の嬉野の客層は、男性メインの団体客だったが、ご主人と共に個人客や女性客に向けたサービスを展開。現在は吉田屋のさまざまなプロジェクトでその敏腕っぷりを発揮している。

### 旅館吉田屋

創業90余年の歴史を持つ嬉野を代表する温泉宿。土壁や木の温かな風合いに包まれた和モダンな空間には、隠れ家のような落ち着きを感じられます。囲炉裏を配したエントランスでは、ジャズの音色とお茶の香りでくつろぎの時間を演出。大浴場や地の素材を使う料理が旅の疲れを癒してくれます。  
佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内甲379  
TEL:0954-42-0026  
https://www.yoshidaya-web.com/



# Let's Enjoy うれしの茶 Together !

Happy, Ureshino! Tea



お茶の専業農家を営む女性たちがうれしの茶をもっと全国に広めたいと集まり結成した「チャノメ」。現在は会長の松永さんをはじめ、4人の女性がチャノメとして活動しています。彼女たちの主な活動は、イベントでうれしの茶のPR活動を行ったり、講演会でうれしの茶や現在の茶畑運営について話したりすること。ちなみに彼女たちが今回着てくれたのは、1978年に結成した嬉野茶業青年会のオフィシャルパーカー。皆さん、お似合いです！

## うれしの茶の魅力を、女性の目線で発信。

嬉野といえばお茶を思い浮かべる人も少なくないはず。嬉野のお茶文化は1504年に明の紅令民が釜炒り茶の製法を伝授したことが始まりだと言われています。お茶の栽培が始まって550年以上の歴史を誇るうれしの茶は、今や全国を代表するお茶の一つとして知られるようになりました。

そんなうれしの茶をより全国に広めたいと活動するのが「チャノメ」。お茶の専業農家を営む女性たちが集まるこの組織はどのような活動形態なのか、代表の松永奈保子さんに伺いました。

「私たちと同年代の『茶農家の奥さん』は20名弱いますが、奥さんも茶農家として働いているのはその中でもあまり多くありません。基本的には私たち4人で活動して、何かあれば茶農家つながりで皆さんが助っ人として来てくれるといった感じですね。活動はマルシェなどに参加してうれしの茶をPRしたり、県外の学習会に参加して売り方などを学んだり、行政と連携して荒れた茶畑の再利用の検討などを行なっています」。

またチャノメ結成の経緯も伺いました。

「ここ2年はコロナの影響で開催できていませんが『うれしの茶ミット』というその年の新茶を振る舞うイベントがあって、その時に4人が顔を合わせる機会があったんです。そこでご年配のお茶農家の奥さんに『同世代の茶農家の奥さんが集まる組織を作れば?』と助言をいただいたのが結成のきっかけです」。

『茶農家の奥さん』だから見えるうれしの茶の魅力これからもっと発信したいと話すチャノメの皆さんの今後の活躍に期待が高まります。

## PROFILE



### 松永緑茶園

松永 奈保子

うれしの茶をはじめ棚田米や野菜を生産販売している三世代の農家で、国内に5%と非常に希少な玉緑茶『グリ茶』を生産している。奈保子さんはチャノメの会長も務めていて、ほか3人のまとめ役。20ヶ所ある茶畑を管理するパワフルな一面も。



<https://matsunaga-tea.com>



### 峰製茶園

峰 美紀

総面積6.5ヘクタールの茶畑では、「やぶきた」や「さえみどり」など6品種の茶葉を栽培する峰製茶園は、3代続く茶農家。昨年夏の大雨で茶畑の一部が崩落するという被害を受けたが、現在は家族や組合と手を取り合って復活を目指している。



Instagram : @mine\_tearfarm



### 田中製茶工場

田中 歩

佐賀・嬉野の新しいお茶の楽しみを発信する「嬉野茶時」のメンバーとしても活躍する田中宏さんの妻。こちらの製茶工場は、現在は7ヘクタール茶畑を育てながら、蒸し製玉緑茶、ほうじ茶、釜炒り茶といった製茶製品の開発にも力を入れている。



<https://tanaka-tea.com>



### 永尾製茶園

永尾 裕美

嬉野生まれ嬉野育ちの裕美さんは、嬉野で100年以上続くお茶農家に嫁いだ。こちらの製茶園では、日本茶の代表的な品種「やぶきた」のほか、希少性の高い「あさつゆ」や通年で楽しめる「さえみどり」など5品種を育てている。



# その一杯に、Fall in Love ...

Happy, Ureshino!Tea

## 中欧・スロベニアと嬉野の架け橋に。

「チャノメ」の女性たちのような生産者としてうれしの茶を拡散する人と同様に、製茶・販売を通してうれしの茶を広めている人もいます。「茶荘 徳永」の徳永ヴェラさんもその一人。

彼女が日本に興味を持ったのは語学からでした。スロベニアは、イタリア・オーストリア・ハンガリー・クロアチアの4カ国に囲まれた場所にあり、さまざまな言語が日常的に飛び交っていたのだそう。その中で語学に興味を持ったヴェラさんは当時大学で新設されたアジア学科を専攻。さらに日本人と文通したことをきっかけに日本に興味を持ちました。「実はその文通を主人のお兄さんともしていたんです。」と当時を振り返るヴェラさん。そんな彼女がうれしの茶に深く関わるようになったのも、その後お兄さんの縁で知り合ったご主人やその家族の

影響でした。

「お茶に関わったのはこの家に嫁いでからなんです。日本への留学が決まった時、お義母さんからお祝いとしてこちらのお茶を贈ってもらったんです。」

そんなヴェラさんのオススメはうれしの茶らしい味わいが楽しめる「玉琳(ぎょくりん)」。

「玉琳は当店で一番長く愛されている商品で、甘みと爽やかさのバランスが取れたお茶です」。さらにヴェラさんが開発したお茶も発見。

『カモミール緑茶』と『セージほうじ茶』はスロベニアのハーブティーと嬉野のお茶を合わせたもので、お茶を通してスロベニアの紹介もしたいという思いを込めて作りました。

嬉野とスロベニアの素敵な関係をお茶でも体感してみてください。

## 茶荘 徳永

嬉野産の茶葉を日本はもちろん、海外にも届ける製茶場。こちらではうれしの茶の自然な味わいと健康にこだわり、茶作りを続けています。人気の釜炒り製玉緑茶は伝統的な製法を採用。また各種日本茶をはじめ、ヴェラさんが開発したハーブ入り緑茶などが店頭並びます。佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙1938 TEL:0954-42-0560 <https://japaneseteashop.com/>



## PROFILE

### 徳永ヴェラ

日本茶アドバイザー・茶育指導士

スロベニア在住時に現地大学で日本語と英語を二重専攻し、日本に興味を持つ。その後、大阪外国語大学(現大阪大学)に留学するために来日。その時にご主人になる徳永和久さんと出会う。大学卒業後、スロベニアに戻り小学校で英語講師として活動するが、和久さんが欧州に留学したことから交際は続く。2008年の結婚を機に嬉野に移住した。



スロベニアでも日本茶を飲んだことがあると話すヴェラさんは、初めて飲んだ時は「なんて苦い飲み物なんだ!」と思ったのだそう。和久さんと結婚して嬉野に移住した後、改めて日本茶を飲んだ時にその美味しさに感動したと話してくれました。嬉野とスロベニアは共通点もあり、ヴェラさん曰く、自然が多くて人が優しいところがスロベニアと似ているのだとか。

# 魂を込めて・Burn, Burn, Burn !!

Happy, Ureshino!:Ceramic



この製陶所では8名の職人が急須やフリーカップといった生活雑器の制作にあっています。水玉にくぼみを作る「掻き落とし」や急須の茶こしの穴を開ける技術など希少な技術を今に伝えているのも特徴の一つ。現在、茶こしの穴開けをするのは数人の女性職人さんたちなのだそう。

## 歴史ある生活雑器をアップデート。

嬉野を産地とする陶磁器・肥前吉田焼は伊万里焼や有田焼と並び、400年以上の歴史を持つ焼き物です。そんな肥前吉田焼の陶工として活躍するのが「副千製陶所」の副島謙一さん。謙一さんに肥前吉田焼についてお話を伺いました。「肥前吉田焼の原料は、近隣の伊万里焼や有田焼とほとんど変わりません。それらとの違いは、生活雑器を作り続けてきたこと。今も水玉模様の急須や湯のみを見ますが、私たちは長年そういった『広く使われる食器』を作っています。また昨今は、

若い人たちが中心となって関東圏の会社とコラボレートした商品なども扱うようになりました」。

水玉模様の急須や湯のみは戦後流通が拡大し、全国で作るようになりましたが、徐々に作陶する窯元が減少し、現在作陶しているのは副千製陶所だけなのだそう。また、肥前吉田焼の特徴の一つでもある「掻き落とし」について「掻き落としは各地にあります。献上品だった磁器を塗りつぶし表面を削って掻き落としにする手法はほとんどありません。諸説ありますが、器全体に模様を手書きする手

間を省き、大量生産の効率を上げるためこの手法を用いたと言われていました」と教えてくれました。

こだわりの製品を作る一方で肥前吉田焼の窯元6社で推進する「えくぼとほくろ」にも参加。「天然素材を使うためどうしても規格外品が発生します。それをご理解いただいたお客様に販売するのがこのプロジェクト。また、その一環として工場見学もしています」と謙一さん。工場見学は窯元が空いていればいつでもできるので、訪れた際はぜひお立ち寄りください。

## PROFILE



### 副島 謙一 当主

嬉野市吉田の窯元・副千製陶所の三代目当主である謙一さんは、当主になる10年前ごろから「よそが作れない製品」を作ってブランド化を目指す。その後、モダンでスリムな生活雑器を制作。2010年には水玉模様の土瓶・急須・湯飲みの一式が「グッドデザイン賞」のグッドデザイン・ロングライフデザイン賞を受賞した。

### 副千製陶所

本家である副正製陶所から分かれて創業したこちらの製陶所では、1955年より手彫りの水玉柄の茶器を製造。こちらの水玉柄は「掻き落とし」を用いたくぼみが特徴で、回転するドリル状の器具を使って職人が一つ一つ丸を彫っています。掻き落としによる製造を行なっているのは現在副千の一軒のみ。

佐賀県嬉野市嬉野町大字吉田丁4116-14

TEL:0954-43-9704

[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/pldm/](https://peraichi.com/landing_pages/view/pldm/)



# Growing Up！未来のワタシ！

Happy, Ureshino!! Ceramic

若い二人が両親と共に、新たな一步を踏み出す。

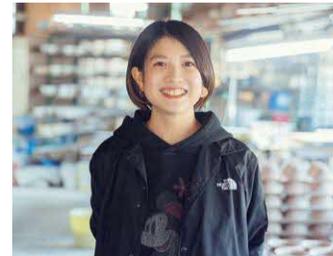
肥前吉田焼の展示販売をしている「肥前吉田焼窯元会館」から徒歩10分ほどの場所にある「江口製陶所」は、2021年に大きな転機を迎えました。それが後継人の誕生です。その転機について代表の妻である江口知佐子さんと後継者となる娘の桃子さんに話を伺いました。

「今までホテルスタッフやショップの店員をしていましたが、夫がモノづくりに携わる仕事をしたいと言ったことがきっかけで昨年9月、嬉野に戻りました。現在、私は波佐見の窯元で、夫は窯業技術センターで作陶について学んでいます」と桃子さん。娘の帰郷について知佐子さんは「実は結婚の報告と二人がここで働きたいという話を聞いたのが同時だったんです。だからまず驚きましたね。また、私と主人がこの窯元を継いだ時と今ではこの業界の

状況も違いますし、厳しいのを身を以て知っているのです。子供たちに継いでほしいという考えはなかったんです。なので二人から継ぎたいと聞いた時は、嬉しいより大丈夫かなという不安の方が大きかったです」とその時を振り返ってくれました。しかし不安を感じたのは聞いたその瞬間だけで「業界を知らない若い二人だからこそ新しいもの作ってくれる」という期待も湧き上がってきたのだそう。

修行の身で学ぶことが多いと話す桃子さんに、描いている未来について伺いました。

「工房の一部をシェアアトリエにして、自由に作陶できるスペースを設けたいですね。そうして若い人たちにも嬉野や肥前吉田焼を知ってもらえるのかな」と桃子さん。彼女たちの若い力で変わる肥前吉田焼や嬉野の未来に、期待しかありません。



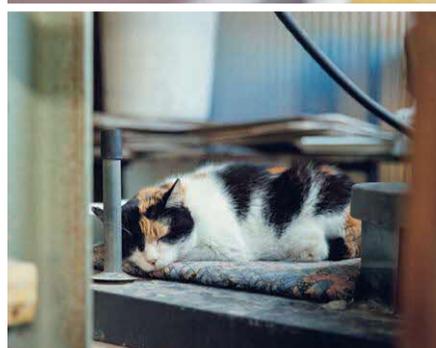
## PROFILE

### 大坪桃子 陶工見習い

ホテル専門学校を卒業後、長崎の某ホテルに就職。その後、アパレル店に就職した桃子さんはご主人と出会い、結婚を機に昨年嬉野に戻った。そのタイミングでこちらの製陶所を継ぐべく、ご主人と共に作陶家としての修行を開始。2022年には桃子さんがデザイン・作陶した食器が販売予定。

## 江口製陶所

70年以上続く製陶所で創業当時は業務用食器を中心に製造していましたが、3代目当主・江口直人さんの代からは家庭用食器も手掛けるようになりました。現在、「Fuchisabi」「スリーライン」などのシリーズがラインナップするブランド「吉浦」を展開。  
佐賀県嬉野市嬉野町大字吉田4753 TEL:0954-43-9421 <https://store.eguchiseitosh.jp/>



まだまだ修行中の桃子さんは、父の直人さん、母の知佐子さんに陶器作りを教わりながら自身の作品づくりを進行。今年に入って自身がデザインした皿とカップが完成し、福岡の某ショップで販売予定。そんな桃子さんを見て「とても心強いです！」と知佐子さんは笑顔を見せてくれました。

# Melty Taste に、もう夢中！

Happy, Ureshino! Tofu

嬉野名物のふわふわトロトロの温泉湯どうふを全国へ。

嬉野の食で最も有名なのは温泉湯どうふ。嬉野温泉を使って豆腐を煮込むことで、トロトロとした淡雪のような食感が味わえます。この湯どうふは、長崎街道の宿場町として栄えた江戸時代から食されていたようです。そんな温泉湯どうふは現在、嬉野温泉旅館組合加盟の全25の旅館やホテルなどでいただくことができますが、藤川豆腐店も嬉野の宿泊施設に商品を卸す豆腐店の一つ。三代目店主・藤川侑介さんに嬉野豆腐の特徴を伺いました。「まずはご存知の通り、嬉野の温泉で炊くとトロトロになるというのが嬉野豆腐の特徴です。また、嬉野産大豆『ふくゆたか』を使用しているのもポイントで、県内外の旅館やホテル、飲食店に卸している豆腐はふくゆたか100%のものになります。味もほかの大豆に比べると濃厚で、温泉でトロトロに

なってもその風味や味を損ないません」と侑介さん。嬉野の美しい水と嬉野産の大豆で作られる豆腐は、まさに地産地消の賜物。嬉野の味がギュッと凝縮されているようです。また、温泉湯どうふに使われる豆腐の多くは木綿とのこと。それについても侑介さんは、「嬉野豆腐の木綿はほかの木綿よりも柔らかくできていると思います。そうすることでトロトロの食感が生まれるんです」と説明してくれました。侑介さん曰くこの食感を出すことが職人の腕の見せ所だそうです。

「豆乳の温度や周りの湿度によってニガリの量や入れるタイミングを調整しています。これは感覚で分かるものなので、2年目ぐらいでその感覚が掴めたんです」。職人の技が光る嬉野豆腐は、ぜひ温泉湯どうふで味わってください。

## 藤川豆腐店

1966年に創業した豆腐店。初代の実家を改装したこの工場では、温泉湯どうふ用の白豆腐のほか、厚揚げや豆乳なども製造。現在、三代目が店を切り盛りするこちらでは、佐賀県内のスーパーを中心に、嬉野市内の旅館や関東エリアのホテルなど県内外に豆腐を卸しています。佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿湯野田64-1 TEL:0954-43-1683 <https://fujikawatoufu.www2.jp>



## PROFILE

### 藤川侑介 店主

中学まで嬉野で育った侑介さんは、柔道推薦で福岡の高校へ。その後、沖縄に渡り2年ほど飲食店で働く。それから上京し、さらに3年ほど飲食業で経験を積んだことで自身も飲食店経営を志すようになった。その考えと実家が豆腐店であることが合致し、豆腐づくりを学ぶために帰郷。現在は3代目店主として活躍する。



豆腐づくりは朝7時から始まります。嬉野の美しい水と厳選した嬉野産大豆「ふくゆたか」で作る豆腐は、透き通るように美しい白色が特徴。大豆を絞る、豆乳を抽出し、ニガリを入れるという一連の流れの中にも職人の技が光ります。温泉湯どうふで味わえるあのふわふわでトロトロな食感はニガリの量で決まります。

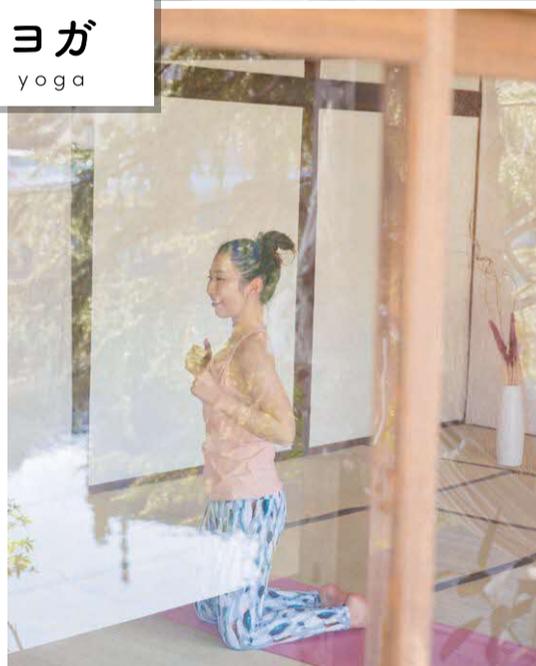


# ワン、トゥー、スリーで、Relux !!

Happy, Ureshino! : Yoga



ヨガ  
yoga



シーボルトの湯から橋を渡ってすぐの場所にある築80年以上の旧橋立旅館をリノベーションした空間の一角にあるヨガスタジオ。ここでは、川のせせらぎを聞きながらヨガを体験できます。こちらのスタジオでは、数名で行うグループレッスンはもちろん、個人で行えるパーソナルレッスンも実施。

## ヨガを通して、人生の価値観を拓ける。

近年、都会で活躍していた人が1ターンやUターンで嬉野に移住し、ここを本拠地に活動する人が増えています。2021年に「R yoga(アールヨガ)」を立ち上げた峰松麗華さんもその一人。彼女は、インドネシアのバリ島でヨガの修行をした後、東京でヨガインストラクターとして活躍していました。そんな彼女が生まれ故郷である嬉野にUターンしてきた理由はこういったことだったのでしょうか。「東京で働いている時は福岡で自分のスタジオを持とうと考えていたんですが、新型コロナウイルス

の蔓延を機に一度地元に戻ってきたんです。その時、偶然この場所で何かしてほしいという話があったので『これはチャンスだ!』と思い、その勢いでヨガスタジオを開きました」と峰松さん。こちらのオーナーとの意見が合ったこともありオープンを決めた峰松さんですが、当初は量も荒れていて縁側にはデッキしがなく、ここにお客さんが来てくれるか少し不安だったようです。周囲の学生や友人の協力もあり、今の状態に改装したこちらのヨガスタジオには、嬉野市内の方だけでなく近隣の市や県外に

住む方も訪れるとのこと。

「このスタジオではお客様同士で情報を交換し合うコミュニティができています。そういった人と人とのつながりを作るのもこのスタジオの役割だと思います。いろんな人とここで出会って、ご自身の価値観を拓けていただければ嬉しいですね」と、嬉野でヨガスタジオをする意味を峰松さんは教えてくれました。女性に限らず男性のレッスンも実施しているので、ヨガに興味がある方は気軽に扉を叩いてみてください。

## PROFILE



### 峰松麗華 ヨガインストラクター

嬉野生まれ嬉野育ちの峰松さんは、高校を卒業後、福岡の大学に進学。大学卒業後、私立幼稚園に勤務していたがその頃、ヨガに出会う。25歳で一念発起し、ヨガを本格的に学ぶためインドネシアに渡る。ヨガの研修を終え、帰国後は東京の大手ヨガスタジオに就職。2020年に帰郷し、2021年に自身のヨガスタジオを設立した。

### R yoga

2021年1月にオープンしたこちらのヨガスタジオは元々旅館だった場所をリノベーションして利用しています。目の前には塩田川が流れ、川の向こうには嬉野温泉の公衆浴場「シーボルトの湯」もあるという絶好のロケーションもこちらの魅力の一つ。自分と向き合う場として県内外から多くの人が集まります。  
佐賀県嬉野市嬉野町大字下野甲9  
Instagram: @ryoga.studio  
予約: <https://instabio.cc/3072113Pu18ka>



# SweetなSweetsで、ホッとひと息

Happy, Ureshino! Sweets



甘味  
sweets



澤野さんは学生時代も友人にエールを贈る気持ちで菓子づくりに励んでいたのだそう。シュガーロード日本遺産登録を記念して作られた「いしだみショコラ」(写真右上)は、ベルギー産チョコレートにうれしの茶(抹茶・焙じ茶・紅茶)や酒粕、柚子、きな粉を合わせたアソートとなっている。

## 嬉野をテーマにしたスイーツがズラリ。

江戸時代、海外の物資の往来の要となった長崎街道は、別名「シュガーロード」とも呼ばれています。それはこの場所から砂糖文化が日本全国に広がったから。そんな歴史的な背景に関係あるのかわかりませんが、嬉野市の目抜き通りである嬉野温泉本通り商店街には、人気の菓子店が点在しています。その一つが「うれし庵」。「山下呉服店」と書かれたブルーのテントが印象的ですが、こちらのお店は呉服店の中にあります。なぜ呉服店の中にスイーツショップを構えることになっ

たのか、オーナーパティシエの澤野典子さんに伺いました。「小さい頃から『お菓子屋さんになりたい!』と思っていて、学生の頃からお菓子づくりをしていました。その後大学を出て一般企業に就職をしたのですが、このままでは人生に後悔すると思いお菓子の専門学校へ行きました。学校卒業後はパティシエとして就職したのですが、当時の嬉野は今より店が少なく、旅行者が『お茶するところはありませんか?』と店に入ってくる状況だったんです。それ

を見た姉が『ここでお茶を出せば喜んでくれるかな?』といったので、じゃあ私は週一回だけでもお菓子を作ろうと……。その1年ほど後に姉が店頭を立てなくなり、辞めようとも考えたのですが、ここで続けようと思ったんです。当初はショーケースもなく、細々とお菓子を販売していたんですよ」と、創業当初を振り返る澤野さん。創業後、「もちもち」や「モンブラン」などの人気商品が誕生。現在は県内外から多くの人々が訪れる商店街の憩いの場として人気を博しています。

## PROFILE



### 澤野典子 パティシエ

大学を卒業後一般企業に就職したが、一念発起して京都の調理師専門学校に入学。長年の夢だったお菓子作りを学ぶ。卒業後、福岡と佐賀のパティスリーに勤務。その時に実家である呉服店で焼き菓子の販売をはじめ。出産や育児があり、一時注文販売のみの展開となるが、5年前にカフェスペースをオープンし今に至る。

### うれし庵

呉服店に焼き菓子を並べたことがきっかけとなり、和雑貨、反物にスイーツが加わったカフェとなったのがこちら。嬉野茶を使ったモンブランをはじめ嬉野の食材を使うスイーツが人気で、観光で訪れた人はもちろん近隣に住む人たちの憩いの場ともなっています。パフェなど店内限定のメニューも人気。

佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙769

TEL:0954-42-0038

<https://ureshian.com/>



# I, My, Me! 甘い魅惑のシュガーロード

Happy, Ureshino! : Sweets

シュガーロード「日本遺産登録」を記念した嬉野スイーツが勢ぞろい。

鎖国されていた江戸時代に海外との唯一の窓口であった出島。その出島で荷揚げされた砂糖は、長崎から佐賀を通過して小倉へと続く長崎街道を渡り、京や大坂、江戸へと運ばれていきました。長崎街道が通る嬉野は当時の宿場町として発展。街道沿いでは海外からの品々はもちろん、技術や文化も取り入れられていました。中でも当時希少

だった砂糖を使う菓子は銘菓となり、全国に伝わります。そんな長崎街道一帯は、砂糖文化を広めた場所「シュガーロード」として2020年に日本遺産として認定。それを記念したオリジナル菓子が「うれし庵」「御歌屋菓子舗」「Spica -pâtisserie-」「洋菓子工房 ピュイ・ダムール」「うれしの塩瀬 橋爪菓子舗」という人気の5店舗から販売されています。

どの商品もその店ならではの趣向を凝らした商品ですが、全ての店で嬉野の名産品・うれしの茶を原材料として使用。一口食べれば嬉野の香り、自然豊かな風景を思い出させるラインナップです。各お店の店頭や市内各所にあるお土産店で取り扱っていますので、嬉野土産の一つにぜひお選びください。

## 御歌屋菓子舗

「17歳のチーズまんじゅう」や「3歳のがきんチョコ」など、ユニークな和洋菓子がラインナップするのがこちら。店内には人気漫画や80年代のアーティストのグッズが所狭しと並んでいます。嬉野の煎茶、ほうじ茶、紅茶を使用した小さめのどら焼き「うれしのどら息子」が日本遺産認定記念スイーツとして登場。

佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙608-2  
TEL:0954-42-1054

【オウタヤカシホ】  
うれしのどら息子:120円(1個)

## Spica -pâtisserie-

「人」と「時間」と「自然」の三つの大切な要素を元に「出来立て」「魅せる」をコンセプトに洋菓子を提供。佐賀県産の食材はもちろん、各地のこだわりの素材を常に探求する姿勢は多くの人から共感を得ています。こちらの日本遺産認定記念スイーツはうれしの茶と豆腐を使用したヘルシーな生チョコレート「茶季」。

佐賀県嬉野市嬉野町下宿甲1460-3  
TEL:0954-43-5001  
<https://spica-patisserie.com>



【スピカ パティスリー】  
茶季:1,944円(1箱)



【ピュイ ダムール】  
うれしの茶チャ丸:130円(1個)

【ウレシノシオセ ハシヅメカシホ】  
佐賀まんまるカステラ:160円(1個)

※表記の金額は全て税込み価格

## 洋菓子工房 ピュイ・ダムール 塩田津店

「ふんわりチーズ」が人気の洋菓子工房ピュイ・ダムールが、嬉野市塩田津に2号店を開設。日本遺産認定記念スイーツに「うれしの茶チャ丸」を新作発表。嬉野茶の風味豊かな黄身あんに洋菓子素材の生クリームと発酵バターを加えた、新感覚スイーツ。

佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲716  
TEL:0954-69-1680  
Instagram:@damourgram



## うれしの塩瀬 橋爪菓子舗

1日1000個焼かれる「丸房露(まるぼうろ)」が人気の創業100年となる嬉野の和菓子の老舗。3年間福岡で菓子づくりの修行をした4代目が考案した日本遺産認定記念スイーツの「佐賀まんまるカステラ」は、丸房露とカステラの良いところ取りをした和洋菓子。

佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙973-1  
TEL:0954-42-1063  
Instagram:@hashizume\_kashiho



# ようこそいらっしゃい、塩田津。 塩田津で暮らしています

Old school, Shiotatsu.



塩田津はどうですか？

今も昔も塩田津です



江戸の建築様式を残す「居蔵家」が並ぶ町  
塩田津は、かつて有明海の大きな干満による塩田川の水運と長崎街道の陸路が交差して賑わった川港「塩田津」と「長崎街道塩田宿」の二つの側面を見ることができる歴史と文化の町。「杉光家」や「西岡家」を代表とする白い漆喰に覆われた大型町家「居蔵家(いぐらや)」が建ち並ぶ厚重な町並みが特徴です。



## 川港として栄えた 豪商の街「塩田津」

嬉野市塩田町は江戸時代に長崎街道の宿場町として栄えた場所。町の中央部に流れる塩田川の川港「塩田津」と呼ばれていました。ここでは天草からの陶石が荷揚げされ有田町や伊万里市、波佐見町(長崎県)へと流通し、帰りの船には米や陶器が積まれ大坂へと運ばれていったそうです。当時の塩田津には廻船問屋や商家が立ち並び、賑わいを見せていました。

そんな塩田津は現在「重要伝統的建造物群保存地区」に選定され、築150年以上の建物が当時の面影を今に残しています。「杉光陶器店」も当時の商家の一つ。三代続く陶器店の現店主・杉光敬一郎さんに、塩田津が昔前はどんな町だったのか、そしてどのようにして観光地になったのかを伺いました。

「私はこの町で生まれ育ちましたが、幼い頃は賑わいのある町でした。それが大人になるに連れ「軒」二軒と店がなくなり、町並みも寂しくなります。そんな中10年の活動を経て、16年前に重要伝統的建造物群保存地区に選定されました。選定後は毎年3軒ほど改修を行い、今では40軒以上の家屋やお寺の石垣の修復が完了。近年に

なってやっと観光できる町並みが戻りました。店の前の道は、佐賀県のリフレッシュ事業により美しく蘇っています。道の改修の際には電柱を家屋の後ろに移動させて、電線が視線の邪魔をしないよう配慮しました。そのおかげで、すっきりと見渡せる町並みになったんです。人が減っても諦めず、家屋の改修に尽力した杉光さんたちが塩田津の未来を支えていたのです。

では、今後どのように塩田津を存続させようと考えられているのでしょうか。

「少子高齢化の影響はありますので10年もすれば空き家が増えると思います。そうなる前に手を打ちたいと考えています。その一手が空きスペースの貸し出し。私が所有する隣の蔵には『MILK BREW COFFEE』が入っています。以前はイベントスペースとして書道作品を飾ったり、古い玩具を展示したりしていました。それが2年前に終了したのを機に空き家バンクに登録したんです。ですが日を空けずに同じ塩田町で活動する『ナカシマファーム』の中島さんが使いたいということでした。最近はそのような問い合わせが増えたので積極的に案内しています」と杉光さん。

歴史ある町・塩田津を未来につなぐのは、新しさを柔軟に受け入れる人の存在でした。

### PROFILE



**杉光敬一郎** 店主  
杉光陶器店の三代目店主として、肥前吉田焼や近隣の有田焼、波佐見焼の販売を行う傍、塩田津町並み保存会の理事長としても活躍。町の賑わいづくりはもちろん、空き店舗活用にも尽力している。また、訪れた人に優しく塩田津の歴史を教えるような優しい人柄も多くの人に慕われる要因の一つに、塩田津改修の立役者の一人。

### PLACE



**杉光陶器店**  
国の重要伝統的建造物群保存地区に指定される塩田宿のなかほどに位置するこちらの陶器店は、隣接する西岡家住宅とともに塩田宿を代表する町家建築の一つ。有田焼や波佐見焼などを展示販売するだけでなく、塩田津の観光案内所的な役割もしています。  
佐賀県嬉野市塩田町馬場下甲728  
TEL:0954-66-2071  
<http://www2.saganet.ne.jp/sugimitu/>



# お世話になります、塩田津。

## 塩田津にやってきました

New school, Shiotatsu.

優しさに溢れた  
ご近所付き合いが  
できる町

杉光家の三の蔵を利用したカフェ「MILKBREW COFFEE」は、昨年のオープン以来さまざま媒体でも紹介され、話題を呼んでいます。そんなMILKBREW COFFEEの店長・林田莉奈さんは長崎から塩田町に移住した一人。彼女が移住して感じた塩田町の印象について伺いました。「とても人が温かいんです。私は長崎でも町中の方に住んでいたんですが、近所の人との交流はあまりありませんでした。ですがこの町に住む人はとても良くしてくれるんです。私は今アパートで暮らしているんですが、同じアパートの方がこの店に遊びにきてくれる事も珍しくありません。その地域コミュニティの凄さに驚きましたね。また、客観的に見ても町の人たちのつながりは強くて、イベントには積極的に参加されますし、それを皆さんは当たり前のようにされています。そういう良い意味で古い慣習が残っているところに心地よい温かさを感じますね」と、人の良さに強く感動したのだそう。今回の取材でよく耳にしたのは、嬉野の人は温かいという事でした。このご時世で人との距離を感じてしまうことが多いのですが、嬉

野には一昔前まで日本の日常だった気軽な挨拶や大人と子供の良好な関係が残っていました。林田さんが感動したのも、そういう人間関係のようなんです。また、大家である杉光夫妻との関係も良好な関係を築いているようです。

「杉光さんとは個人的に連絡先を交換するぐらい良い関係ですね。杉光さんの娘さんと年齢が近いという事もあるのかもしれませんが、両親のように接してくれています」。一方の杉光さんも毎週のようにこちらの店に訪れては、ソフトクリームやコーヒーを召し上がっているのだそう。杉光夫妻曰く、「MILKBREW COFFEEが塩田津にオープンしてから、景色が変わりました。オシャレな人たちが訪れて、スマートフォンで写真を撮る姿を見ることも多くなりましたね。町が若返ったようで嬉しいですね」とのこと。林田さんのような若い存在が塩田津に新たな刺激を与えているのでしょう。

そんなMILKBREW COFFEEでは、塩田津をより多くの人に知ってもらう工夫を凝らしています。それがカウンターのみの店舗。店内にイスを設けないことで、町歩きを推進しているのだとか。林田さんは「素敵な塩田津を私たちのミルクブリューと共に楽しんでもらいたいです」と話してくれました。



長崎から塩田津へ  
塩田津はどうですか？



元々は杉光家の三の蔵で、明治末期から大正初期までは銀行としても利用されていました。天井には当時から残る大きな梁があり、土壁や柱も当時のまま。人工的なテーブルや器具と建物の歴史が調和する空間になっています。

### 塩田町の田園の中にある酪農家

堆肥を作り、土を耕して牧草を作るところから育牛、搾乳、チーズ作りまでを全て自社で行うナカシマファーム。日本で初めて製品化したブラウンチーズやできたが味わえるモッツァレラチーズが人気で、県外からも多くの人が訪れます。「ミルクブリュー」はそんなナカシマファームの新たなミルクの提案の一つとして展開。

ナカシマファーム [www.nakashima-farm.com](http://www.nakashima-farm.com)



### PROFILE



#### 林田莉奈 店長

長崎県出身の彼女は、大学を卒業後、長崎のハウスメーカーに就職。その後友人から「ミルクブリュー」の話聞いたのをきっかけに、立ち上げメンバーとなるべく嬉野に移住した。同店のオープン前は酪農の仕事も行い、牛乳やチーズに関する知識を学んだのだそう。現在は店舗運営を通して町の活性化に尽力している。

### PLACE



#### MILKBREW COFFEE

福岡・平尾のコーヒー専門店「MANLY COFFEE」と共に開発した牛乳出しコーヒー「ミルクブリュー」を看板メニューに、ナカシマファームの牛乳を使用したソフトクリームなどのスイーツも販売しています。新たな牛乳の味わい方を体験してください。

佐賀県嬉野市塩田町馬場下甲727

TEL:080-3221-0871

<https://www.milkbrew.co.jp>



# ふるさと応援寄附金でうれしいを全国に!!

豊かな自然と先人から引き継がれてきた伝統に恵まれた嬉野市。  
そんな嬉野市を応援していただいた方に佐賀県や嬉野の名産品を返礼します。



1



2



3



4



5



6

ほかにも、まだまだいっぱい!

嬉野市の返礼品はこちら!

[1]黒毛和種で「日本食肉格付協会」の定める牛取引規格の最高の肉質である「5」等級および「4」等級の「佐賀牛」が登場。[2]「虎之児」「東一」などの嬉野で作られる日本酒。[3]嬉野温泉旅館組合に加入するホテル・旅館で利用できるペア宿泊券。[4]うれしいの玉露やうれしいの紅茶などお茶の種類も豊富。[5]嬉野の銘菓もセットで購入できます。[6]嬉野温泉湯どうふもお見逃しなく。

応援してくれた皆様へ  
嬉野から感謝を込めて

近年多くの人が利用する「ふるさと応援寄附金」ですが、どんな制度かご存知でしょうか。「ふるさと納税」と呼ばれるこの制度は都道府県や市区町村への「寄附」となります。自治体に寄附をした場合には、確定申告を行うことで、その寄附金額の一部が所得税及び住民税から控除されます。ですが、この制度を利用することで、原則として自己負担額の2,000円を除いた全額が控除の対象に。つまり住んでいる地域に関係なく、自分自身で寄附金の使い道が指定でき、地域の名産品などのお礼の品ももらえる仕組みなのです。また、本来確定申告を行う必要がなかった給与所得者等については、ふるさと納税を行う際にあらかじめ申請することで確定申告が不要になる「ふるさと納税ワンストップ特例制度」もあります。

嬉野市へふるさと納税いただいた方にはそのお礼としてさまざまな返礼品をご用意しています。例えば日本を代表するブランド肉の「佐賀牛」もその一つ。さらに嬉野の名産品の「うれしいの茶」やペア宿泊券などもあります。ぜひふるさと納税を扱う各種サイトをご覧ください。

## INFORMATION

嬉野市へのご寄附は  
以下のサイトに掲載しております。



ふるさとチョイス  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/41209>



楽天ふるさと納税  
<https://www.rakuten.co.jp/f412091-ureshino/>



ANAのふるさと納税  
<https://furusato.ana.co.jp/41209/>



ふるラボ  
<https://furusato.asahi.co.jp/city/detail/412091>



さとふる  
<https://www.satofull.jp/city-ureshino-saga/>

## ふるさと納税詐欺サイトにご注意ください

嬉野市ふるさと納税の画像や返礼品名等を不正にコピーしたサイトが確認されています。怪しいと感じた場合は、お申込みされる前にご確認いただく等、悪質な詐欺には十分ご注意ください。また、嬉野市の寄附申し込みは上記サイトでのみ承っており、それ以外のサイト等ではお申込みなさらないようお願いいたします。



# 嬉野に住む。嬉野で働く。

## 暮らしやすい街を目指して

Welcome to Ureshino!

### Happy 女子ターン応援金

1ターンで嬉野市に  
移住する女子を応援します！

対象:嬉野市内に住んだことのない50歳未満の単身女性が移住を目的として嬉野市内に引っ越したとき。※ただし就学・転勤・結婚による転入を除く。

奨励金の額:10万円

※引っ越し前に事前申請が必要です。事前申請がない場合には応援金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

### 起業チャレンジ応援金

嬉野市に移住して  
起業するあなたを応援します！

対象:嬉野市外に3年以上住んでいる方が嬉野市内に引っ越し、2年以内に市内で起業(支店等は含まず)するとき。

奨励金の額:最大100万円  
市内において起業に要した費用(敷金・人件費・除く)の1/2

※開業前に事前申請が必要です。事前申請がない場合には応援金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

### Happy 住宅取得応援金

住宅を購入して  
嬉野市に移住する方を応援します！

対象:嬉野市外に3年以上住んでいて嬉野市内に住宅を持っていない方で嬉野市内に新しく住宅を購入して移住する人。※ただし①土地を除く住宅価格500万円以上。②新築住宅は50㎡以上であること。

奨励金の額:最大236万円

※住宅取得又は転居前に事前申請が必要です。事前申請がない場合には応援金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

### リモートワーク移住応援金

嬉野市では  
リモートワーク移住を応援しています！

県外の事業所に勤めている方で、現在の事業所に所属したまま嬉野市に転入し、住民票を移してリモートワークをされる場合。

奨励金の額:最大30万円

※引っ越し前に事前申請が必要です。事前申請がない場合には応援金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

### 子育て世代Happy引っ越し応援金

子育て世代の嬉野市への定住  
引っ越しを応援しています！

対象:嬉野市外に住んでいて、18歳未満の子どもがいるご家族。または妊娠中で母子健康手帳の交付を受けているご家族で、引っ越し業者を使って嬉野市内に引っ越しを行う世帯。

引っ越し費用実費額:最大10万円

※引っ越し前に事前申請が必要です。事前申請がない場合には応援金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

### 「空き家バンク」利用促進補助金

空き家を登録したり、登録してくれる  
空き家を紹介すれば補助金がもらえます！

対象:空き家を持っている人。空き家を使いたい市外の人。空き家の持ち主を知っている人。

補助金の額:最大50万円  
※市外からの転入者が使う空き家バンク登録物件を、リフォームした場合。

※空き家のリフォームの場合は事前申請が必要です。事前申請がない場合には補助金を受け取れません。※市税に滞納がないこと、5年以上定住する意思のあること、転勤による引っ越しでないこと、暴力団等でないことが条件です。

[さらに詳しい情報やお問い合わせ] 嬉野市役所 企画政策課 [TEL] 0954-66-9117 [Mail] kikaku@city.ureshino.lg.jp

うれしに出会う、スポット。

## 嬉野市



嬉野温泉街

古くから湯治場として利用されてきた嬉野温泉は、日本三大美肌の湯に選ばれた滑らかな湯が特徴。そんな美肌の湯が気軽に楽しめる足湯や嬉野のシンボリックな公衆浴場「シーボルトの湯」は、嬉野温泉街にあります。美肌の御利益があるとされるなまぐさ様を祀った「豊玉姫神社」などの観光スポットも集まります。



塩田津

有明海の干満の差を利用した川港で長崎街道の宿場町として栄えた「塩田津」一帯は「重要伝統的建造物群保存地区」に選定され、今も白壁の大きな家々から当時の面影を見ることが出来ます。「杉光陶器店」や「西岡家住宅」といった家屋の見学ができる場所や蔵を改装した「MILK BREW COFFEE」も点在。



肥前吉田焼窯元

江戸時代より400年以上にわたり「肥前吉田焼」を守り続ける吉田地区には「副千製陶所」や「江口製陶所」といった窯元が残っています。このエリアでは参加する6つ窯元での工場見学(要予約)や規格外品の販売を行う「えくぼとほくろ」というプロジェクトも実施。気軽に肥前吉田焼と出会うことができます。



茶園

「うれしの茶」は、蒸し製玉緑茶や釜炒り茶といった特徴のある茶の銘柄として知られています。そんなうれしの茶は中山間地域で生産され、佐賀県内には約400戸の栽培農家があります。また、2021年には全国茶品評会の「蒸し製玉緑茶」部門で産地賞、「釜炒り茶」部門で農林水産大臣賞と産地賞を獲得しました。



和泉式部公園

平安朝の歌人として名高い和泉式部は、佐賀県杵島の福泉寺に生れ、塩田郷の大黒丸夫婦にひきとられて9歳まで過ごしたと伝えられています。今でも嬉野市塩田町には和泉式部にまつわる地名や伝説が数多くあり、「和泉式部公園」はこうしたロマンあふれる伝説の地に造られた公園となります。



広川原キャンプ場

嬉野市の市営キャンプ場となる広川原(ひろこうら)キャンプ場は、湖畔の林間にあり自然を満喫しながら過ごせます。オートキャンプサイト3区画、持込みテント用10区画のほか、コテージやバンガローもあるのでキャンプの経験値や人数に合わせて利用可能。嬉野Cから約13kmと好アクセスなのも魅力。



うれしいを、いっしょに。

〒849-1492  
佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲1769  
嬉野市役所  
広報・広聴課(シティプロモーション)  
TEL:0954-66-9115  
FAX:0954-66-3119  
Mail:info@city.ureshino.lg.jp

