

ヒーリングタウン ささぐり

おへんろ道編

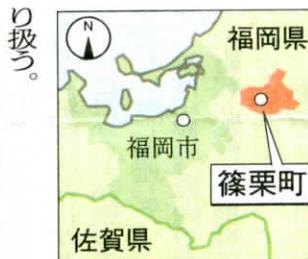
しい。「(立地環境に)あぐらをかいてなんていられないよ」。桐生さんは社長の顔のほかにもう一つ、周囲から「アイデアマン」と評される顔も持つ。

たまやの歴史は古く、もともと「へんろ宿」。しかし約40年前、篠栗駅までだったJR篠栗線(当時は国鉄)の筑豊・桂川駅への延伸で、南蔵院の近くに新駅が開業。日帰り参拝者が増え、宿泊より土産品の売り上げが大きくな

オリジナルを求めて



「篠栗Tシャツ」を着て、自らが開発したお土産が並ぶ店頭立つ桐生弘貴さん



夏の日差しに石畳が白く光る。篠栗四国霊場絵本寺の南蔵院。1番札所の境内は参拝者の姿が絶えない。

土産店「たまや」は南蔵院の参道沿い、まさに「お膝元」に位置する。篠栗町の土産店の中でも「バストボジション」。店は3階建て。1階の約半分が土産物コーナー。残り2階が精進料理などを味わえる食堂(計70席)。3階には、ジャズコンサートや演劇などを楽しめる栈敷席付きのステージをそろえる。

社長の桐生弘貴さん(40)は普段、店内で接客したり、台所で料理を作ったりと忙

土産店

つたという。桐生さんの父、俊明さん(70)が宿の廃業を決断、土産店の道を選んだ。桐生さんは大学卒業後、福岡市内で広告編集の仕事を手伝い15年ほど前、実家へ戻った。当時、店先に並んでいたのは、多くが全国どの観光地でも売っているようなお菓子やつくだ煮。違和感を持ち始めた。

「胸を張って篠栗名物と言えようようなお土産がほし

街ひと物語

将来のオリジナル商品開発なども見据え、東京で開かれる土産品の見本市などへ出張。全国各地の食品メーカーの担当者と関係を築いたのもこのころだ。父から社長を継いだ2005年以降、温めてきた構想を実行に移す。

「お土産品の原料に必ず篠栗の産品を入れる」。そうした視点で町内を見回したとき、子どもを連れて若杉山を通るたび見かけていた甘夏を思い出した。メーカーと相談し、甘夏の果汁と皮を原料に、まんじゅう、ようかん、ゼリー

を開発。特にようかんは好評で発売から半年で約2千個が売れた。町内の土産店25店でつくる観光商店会。「4、5店が置いてくれれば」とみていたが、今ではほとんどの店が取りげにほほ笑んだ。

今年4月からは観光商店

の「商品開発担当」の理事として、篠栗独自の新たなお土産作りにまい進している。「これからもどんどん仕掛けますよ」。自信ありげにほほ笑んだ。

篠栗の名物

板状の甘いせんべいに弘法大師を描いた焼き印を押し「大師せんべい」は篠栗土産のロングセラー。篠栗産米を原料に若杉山伏流水で仕込んだ米焼酎「篠栗伝説」も贈り物に喜ばれている。地元産のこんにやくは煮込みや刺し身に適して人気。詳細は町観光協会(平日)092(947)4141。