



須古寿し

今から500年以上前、須古地域の領主に農民が献上したのが始まりと言われる郷土料理。「もろぶた」と呼ばれる長方形の木箱にすし飯を敷き詰める箱寿司で、現在ではお祝いやおもてなしの際に振舞われる。有明海産のむつごろうや奈良漬、ごぼう、しいたけなど素朴な素材の色合いが美しい。

令和6年 3月発行

白石町 商工観光課 観光係

〒849-1192 佐賀県杵島郡白石町大字福田1247-1
Tel. 0952-84-7123



ゆっくりと、のんびりと、
しろいしのこと、知ってください。

「白石町」と書いて、「しろいしちょう」と読みます。

佐賀県の中央より少し南、

有明海に面した肥沃な地域に白石町があります。

町に広がる白石平野は、古く弥生時代からの自然陸化と、
中世から現代まで行われてきた干拓事業によって広がりました。

その粘土質の土壌は、特産のれんこんやたまねぎをはじめとする野菜や米・麦の栽培にとっても適しています。

豊かな土地に恵まれて日々の生活を営んでいる私たち。

あたり前の毎日の中に、白石町の物語があります。



表紙写真：一面の蓮

粘土質の土壌で育つもっちりとした食感のれんこんは、約100年前、水はけが悪かった土地に一人の農夫が植えたことがきっかけで栽培が始まった。高いものでは2メートルを超えるものもある蓮畑は、梅雨の晴れ間のみに見られる白石町ならではの風景。





しろいし
の
まち
いろ。

歴史の気配が漂うまちかどのたたずまい。

田んぼの水面に映る雲。

軒下のたまねぎ。

稲穂を渡る風。

その大部分が白石平野を擁する白石町のまちなみには、
「ただっぴろい」という言葉がよく当てはまる。

空はどこまでも続き、

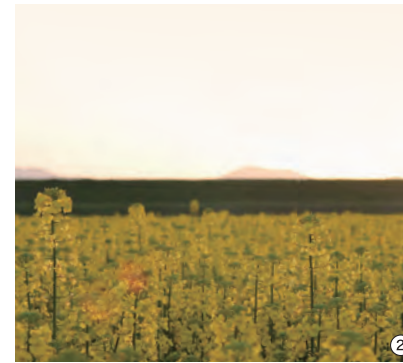
季節によって、
時間帯によって、

天候によって、

まちの色は、変わり続ける。

① 祭の日の白石商店街

約400年の歴史があり、肥前三大祇園のひとつとして知られる秀津祇園。その3時間前、白石商店街では祭りの成功を願う声が響き渡る。やがて「よーいやさ」の掛け声と笛や太鼓の音とともに勇壮な山車が街中を練り歩く。



②



③

② 菜の花

菜種を収穫するため栽培されている菜の花。一面が黄色で覆われる菜の花畑は、春の訪れを感じさせる風物詩となっている。

③ 新渡大橋の夕焼け

江北町と白石町(旧福富町)を結ぶ斜張橋の影がロマンチックな秋の夕日。新渡大橋は平成7年に完成。全長403m、幅9.25m。
※斜張橋…塔から斜めに張ったケーブルで橋桁(はしげた)を支える構造



④

④ 干潮時の漁

干潟スキーは、干満差日本一の有明海においてムツゴロウやワラスボ漁などに使う道具で、長さ2メートル、幅30センチ程度のスノーボードのような板。干潮時にはこの板の上に乗る、脚で蹴って干潟を移動する。木材を取り寄せておのおの自作するため、非売品である。



⑤

⑤ いちご

果皮と果肉の硬度が高く、日持ちもよいと評判の「さがほのか」は、全国の市場でも評価が高く、まさに白石を代表する農産物のブランドである。

⑥ 麦秋

「麦秋」とは、麦が熟し、麦にとつての「収穫の秋」であることから名づけられた季語。白石平野一面を麦の穂が覆うのは、おおよそ5月下旬から6月初旬にかけて。初夏、黄金色に輝く麦は収穫の時期を迎える。



⑥

⑦ タワーコンテナ

白石町のたまねぎ収穫時期には、そこかしこで見られるコンテナ積み風景。青果会社の敷地には、出番を待つコンテナがまるで建物のように立ち並ぶ。



⑦



⑧

⑧ 空を映す田んぼ

たまねぎの収穫が終わった畑には次々と水が入り、今度は一斉に田植えが始まる。白石町の田畑は年中無休。日に日に田んぼの姿は変わり、その水面には大きな空が映し出される。



⑨

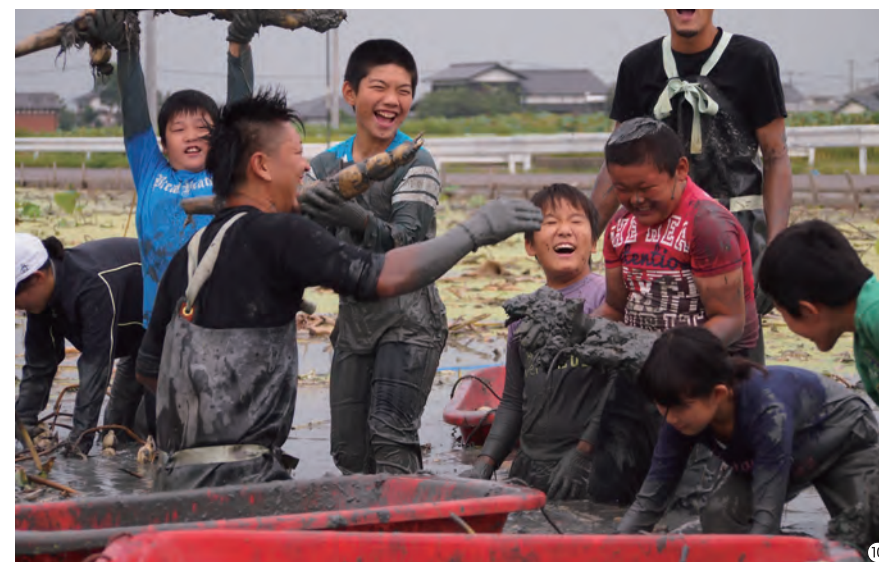
⑨ たまねぎ小屋

佐賀県のだまねぎ生産量は北海道に次いで全国2位。その約7割は白石町で作られている。収穫後、小屋に吊るして出荷のタイミングを待つ。

しろいしのくらしと人。

白石町の人をよく笑う。
そして、面差しが美しい。
汗やシワ、作業着のヨゴレまで。
そこから、無理をせずに毎日を生きている、
満ち足りた充足感を感じる。
労働に疲れない訳ではもちろんないけれど、
誇りを持ち合わせているから輝いている。
おんちゃん、おばっちゃんたちの優しさに、
今日も癒される。

自転車で、畑仕事にでかけるところ
麦わら帽子、首にタオル、かっぱう着に長靴。動きやすく、
肌をほとんど紫外線にさらさない完璧な日焼け対策である。
今では通勤も自転車ではなく、軽トラックが主流。



SHIROISHI STORY

⑩ れんこんの収穫体験
佐賀県はれんこんの生産量が全国3位で、その約9割が白石町で作られている。町内の小学校ではれんこんの収穫体験を行い、収穫の喜びや生育過程を学ぶことができる。

⑪ 白石中央公園で遊ぶ子供
滑り台や幼児向けの遊具、野球などが出来る総合運動場も併設する白石中央公園では、親子連れがのんびりと午後のひと時を過ごす。

⑫ リネンと雑貨 ヒワタシ商店
天然素材の服・小物などを取り扱う生活雑貨店。店主曰く、丁寧に手をかけ、着心地よく優しい気持ちになれる洋服作りを心掛けている。

⑬ おんちゃん交通指導員
有明南小学校の前で日夜、子どもたちの安全を守るのに忙しい。下がり眉とチョビヒゲという愛らしいパーツながら、どこか使命感を抱いた表情である。

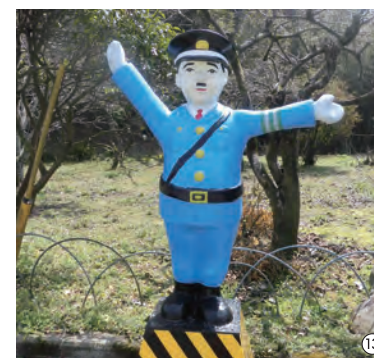
⑭ 子供の祭風景
毎年10月19日に行われる。各地区揃いの法被姿で太鼓や「ちゃっぼん」と呼ばれる手持ち太鼓などをたたき、地区に伝わる民俗芸能・浮立を元気いっぱいに演じる。

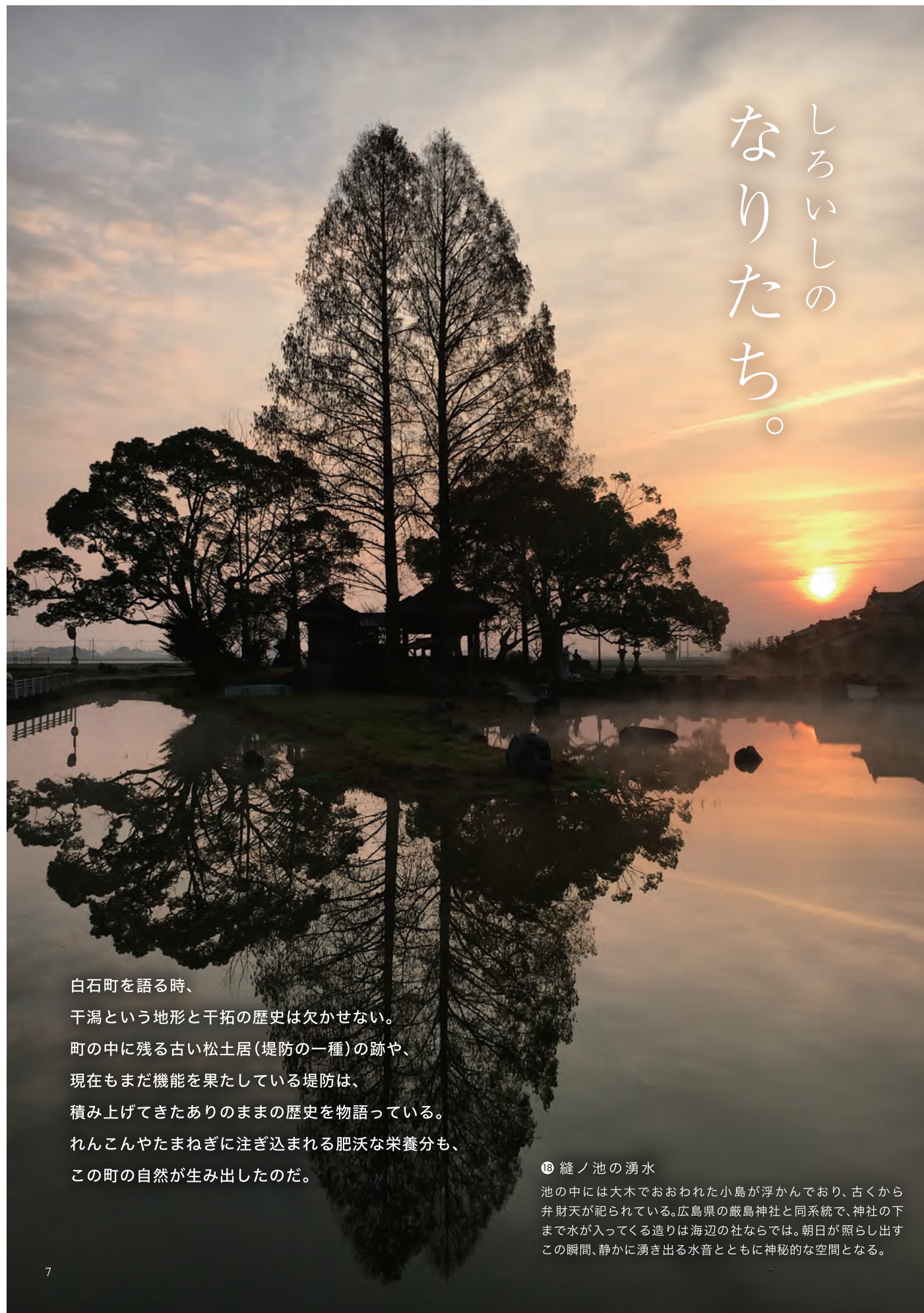


⑮ ガン漬け名人
久野官一さん。ガン漬けとは、干潟に生息するカタシロというカニを甲羅ごと漬し、唐辛子や塩と混ぜ合わせて発酵させた塩辛の一種。

⑯ ナツエおばっちゃん
レタス農家のナツエおばっちゃんは、時々、嬉しいことに収穫した野菜をおすそ分けしてくれる。

⑰ 後継候補4人組
蓮の葉茶を作るために蓮の葉を収穫した帰り道の高校3年生男子。葉っぱと一緒にパチリ。泥んこのジャージが誇らしげでもある。





しろいしの
なりたち。

白石町を語る時、
干潟という地形と干拓の歴史は欠かせない。
町の中に残る古い松土居(堤防の一種)の跡や、
現在もまだ機能を果たしている堤防は、
積み上げてきたありのままの歴史を物語っている。
れんこんやたまねぎに注ぎ込まれる肥沃な栄養分も、
この町の自然が生み出したのだ。

⑮ 縫ノ池の湧水

池の中には大木でおおわれた小島が浮かんでおり、古くから弁財天が祀られている。広島県の厳島神社と同系統で、神社の下まで水が入ってくる造りは海辺の社ならではの。朝日が照らし出すこの瞬間、静かに湧き出る水音とともに神秘的な空間となる。



19



20



21

SHIROISHI STORY



22



23

⑲ 五千間土居(松土居)

白石平野全域に渡ってつなぎ足しながら造られた干拓堤防としては最も古い江戸時代初期のもので、五千間土居(9キロ堤防)と呼ばれている。

⑳ 稲佐神社の鳥居

樹齢600年以上の大楠や夫婦杉、縁結びの^{なぎ}の木の木など、パワースポットで有名な稲佐神社。参道の途中にある鳥居は1585年の建立で、佐賀県内の肥前鳥居の中で最古を誇る。

㉑ 歌垣公園

奈良時代の『肥前国風土記』にも出てくるこの公園は、日本三大歌垣(男女が自分の思いを歌に託して相手に伝える風習)の一つに数えられている。230本の桜と7万本のツツジが咲き誇り、シーズンには多くの花見客で賑わう。

㉒ 第2線堤防

総延長10キロを超える白石の「万里の長城」。戦前から戦後にかけて整備された干拓堤防である。後に新たな干拓が進み今の堤防(1線堤)が整備されたが、2線堤は現在も解体されずに残っており、町全域に渡る壮大な歴史遺産となっている。

㉓ 法泉寺の大仏

全長約5メートルを超える法泉寺の大仏は、木造としては異例の300年以上の歴史を持つ。昭和61年、曹洞宗の全国大会が福岡国際センターで開催された時には、大会の御本尊とするために白石町から福岡市まで運ばれた。

㉔ はすの縁日

毎年12月に法泉寺で開催されるはすの縁日には、早朝お寺ヨガ、飲食、雑貨、ワークショップなど、県内外から個性あふれる30以上の店舗が一堂に会する。本堂を中心とした室内開催で冬でも暖かく過ごせるため、来場者はつい長居してしまう。

㉕ 須古城跡

九州を代表する戦国武将・龍造寺隆信は、東西560メートル・南北580メートルに及ぶ県内最大の^{ひらやまじろ}平山城である須古城を拠点として、北部九州を支配した。須古城は首都として機能し、現在も中世末期の城郭遺構が良好に保存されている。写真は、主郭にある通称「弾除け岩」。



24



25



②⑥ 昼のおまかせ膳

古民家でいただく、旬を生かした地元の無農薬野菜で作られた昼の膳。車麩と根菜の炊き合わせ、温野菜サラダ、里芋・きのこ・春菊の豆乳グラタンなど、カラダが芯から生まれ変わりそうなメニューの数々。完全予約制。お持ち帰りのお弁当もあり。

四季のごはん^{ひら}紬

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字辺田1101
・電話番号: 0954-65-3831
・営業時間: 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 22:00
(完全予約制)
・店休日: 不定休

②⑦ レンコンフォカッチャ

白石町の特産品であるれんこんを使ったレンコンフォカッチャ。佐賀県産の小麦粉を使ったパン生地はモチモチで、れんこんの甘さとシャキシャキの食感を生かしたシンプルな味付けは和食にも合う。

シロイロパン

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字戸ヶ里2337-28
・電話番号: 0954-69-1257
・営業時間: 10:00 ~ 17:00
・店休日: 日・月曜日

②⑧ カツカレー (写真はチーズトッピングつき)

大盛りメニューが評判のこの店で特に人気ののがデカ盛りカレー。少し辛めのルーにサクサクのカツとサラダがのった食欲をそそる見た目、普通盛りでもかなりの量だが、さらに大きな3キロの大関カレーに5キロ超えの横綱カレーもある。テイクアウトもできる。

お食事処 いな穂

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字深浦2694-2
・電話番号: 0954-65-3704
・営業時間: 11:00 ~ 22:00 (オーダーストップ21:30)
・店休日: 月・火曜日 (不定休)

②⑨ 湯豆腐^{いもこいも}

岸川とうふ店では、白石平野のミネラル豊富な土壌で育った農産物とうふをマッチングさせた商品を作っている。2021年1月に「湯豆腐^{いもこいも}」として商標登録を取得し、シリーズ第1弾「れんこん湯とうふ」、第二弾「毒一会とうふ」、第三弾「コン de TOFU」を開発。週末、道の駅しろいしで販売している (季節限定あり)。また、同とうふ店の店頭では、厚揚げの「小揚げちゃん」や「三角揚げ」も好評で、幅広い世代に親しまれている。

岸川とうふ店

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福富1642-1
・電話番号: 0952-87-2133
・営業時間: 6:00 ~ なくなり次第終了
(店売りは金のみ)
・店休日: 月・火曜日 ※道の駅しろいしへの納品は水~日

③⑩ 肉まん

創業42年の老舗・あま太郎では、笑顔あふれるご夫婦が一からすべて手作りで愛情たっぷりの饅頭が自慢。ソフト饅頭 (酒饅頭)、大島饅頭 (黒砂糖饅頭)、肉まんの3種類の中から、写真は肉まん。おやつ感覚の2品と違って、ぎっしり詰まったあんが小腹を満たしてくれる。

あま太郎

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字甘治1530-1
・電話番号: 0952-84-2948
・営業時間: 9:00 ~ 16:00
・店休日: 木曜日

③⑪ 白富牛バーガー

2018年11月29日 (いいにくの日) にオープンしたトミービーフでは、しろいし牛をはじめ、独自のブランド肉である白富牛を取り扱うお肉とカフェとBBQのお店。パテは「白富牛」を100%使用し、使うたまねぎはもちろん白石産。付け合わせのれんこんフリットはこれだけ買って帰るというリピーターもいるほどの人気。精肉店ながらカフェやBBQスペースが併設されており、テイクアウトしたバーガーなども楽しめる。

TOMMY BEEF (トミービーフ)

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福富3806
・電話番号: 0952-48-0005
・営業時間: 10:00 ~ 18:00 (ランチ11:00 ~ 14:30)
・店休日: 木曜日



③② 会席コース

周囲に白石平野が広がるのどかな場所にある一軒家で、野菜の知識に長けた主人が創り上げる和食を中心とした懐き料理の店。この日の会席は、豆乳豆腐、季節の前菜4種、お造り3種盛りなど。目でも味わえるこれらの美しい料理をいただくために、町外から訪れる人も多い。

野々香

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福富下分983
・電話番号: 0952-87-2492
・営業時間: 12:00 ~ 15:00、18:00 ~ 22:00
・店休日: 水曜日、その他不定休

③③ 野菜と果物の郷土寿司

地元産の素材をネタにした珍しい創作寿司が自慢のだるま寿司。新たなまねぎの甘さが際立つオニオンロールは経節ときゅうりがアクセント。イチゴの酸味とマヨネーズ、佐賀海苔のハーモニーが色出しのイチゴ軍艦。さんびら風のれんこんを巻いたれんこん巻き、アスパラ巻きやスイートコーン巻き、れんこんにぎりなどが有田焼の器で提供される。いずれも旬の時期のみ。

だるま寿司 本店

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福富1475-1
・電話番号: 0952-87-2147
・営業時間: 11:00 ~ 15:00 (オーダーストップ14:00) 17:00 ~ 22:00
・店休日: 水曜日、その他不定休

③④ 峠饅頭

創業80年を誇る製菓店。名物の峠饅頭は、手練りにこだわった黄身餡をカステラ生地で包んで焼き上げた素朴な和菓子。シンプルで上品な甘さが評判。

石滝製菓店

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字深浦6178-8
・電話番号: 0954-65-3550
・営業時間: 8:00 ~ 18:00
・店休日: 不定休

③⑤ オリジナルケーキ

旬の素材を生かした60種類を超える商品を求めて、県外から訪れる人も多い。洗練された店内にはカフェスペースもある。

Patisserie CARINTEI

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字東郷1256
・電話番号: 0952-84-4475
・営業時間: ショップ 9:30 ~ 18:00
カフェ 11:00 ~ 17:00
・店休日: 月曜日 (祝祭日の場合は営業) その他月2回程度休みあり

③⑥ 自家焙煎珈琲

レトロ感あふれるセンスの良い空間で、良質の生豆のみを使った自家焙煎コーヒーを楽しめる店。イス席や座敷が配置され、年齢に関わらずくつろげる。

自家焙煎珈琲 goen

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福田1577-2
・電話番号: 090-2503-3332
・営業時間: 10:00 ~ 20:00
(木曜日のみ 10:00 ~ 18:00)
・店休日: 土・日曜日



③⑦ 得々うどん

おすすめはたくさんさんの具材が入った得々うどん。エビ・カボチャ・ゴボウ・鳥ささみの天ぷらに、大葉、梅干し、牛肉などがトッピング。店主がこだわる平打ち麺とあごだしをふんだんに使ったほんのり甘いスープの絶妙なバランスは、くせになる美味しさ。ボリュームもたっぷりだ。

有明うどん

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字深浦505
・電話番号: 0954-65-3153
・営業時間: 11:00 ~ なくなり次第終了
・店休日: 日曜日

③⑧ はるのねランチ

住宅街にある隠れ家的なカフェ「はるのね」。店内は、木のぬくもりを感じられる広々とした雰囲気、地元白石産の野菜を使用した「はるのねランチ」を始め、パフェやケーキなど美味しいコーヒーと合うスイーツが楽しめる。

cafe はるのね

・所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福田1800-50
・電話番号: 0952-84-6878
・営業時間: 11:00 ~ 18:00 (ランチ 11:30 ~ 14:00)
・店休日: 水・木曜日

※メニューや営業時間など変更になる場合があります。詳細については、各店舗に直接お問い合わせください。

白石町の特産物が購入できる施設

令和元年 6月オープン
ゆっつら〜と! のんびら〜と!
道の駅しろいし



所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字福富下分306番地4
(有明海岸道路福富 IC前)
営業時間: (11~2月) 9:00 ~ 17:00
(3~10月) 9:00 ~ 18:00
休館日: 年末年始(12月31日~1月3日)、毎月第三水曜日
電話番号: 0952-87-2116

白石町に県内で9番目の道の駅が2019年6月にオープン。
1階は「もんごもんご市場」。白石町内で生産された取れたての農産物や、有明海で採れた新鮮な魚介類、白石産食材を使った加工品に限定し、「オール白石」が揃う産物直売所。ささっと食事を済ませたいときは、軽食・喫茶の「キッチン つーつらつー」がオススメ!
2階のレストラン「たんなか cafe360°サンロクマル」では、白石町のお野菜をふんだんに使った料理が味わえます。
生産者も一年中豊富な品ぞろえができるように新しい挑戦や、商品開発を、がんばっています!!



レストラン
たんなか cafe360° (サンロクマル)
白石町の特産物をたっぷり使ったメニューが楽しめます。
展望レストランもあるので白石町ならではの風景を見ながら、おいしい料理を食べることができます。
営業時間: 11:00 ~ 15:30
(オーダーストップ: 15:00)



産物直売所 もんごもんご市場
お客様がいっぱいでいつもにぎわっている様子を「もんごもんご」といいます。毎朝白石町で採れた新鮮な農作物やお惣菜、加工品など数多く取り揃え、季節によって特産品も様変わりするので、四季折々楽しむことができます。
もんごもんごしながら白石町のうまかもんをぜひご賞味ください!



ファストフード キッチンつーつらつー
「ささっと進む」という意味の方言である「つーつらつー」。
白石町のたまねぎたっぷりの親子丼や有明海苔うどんなどの軽食、季節のジェラートやテイクアウトできる白石蓮根ウィンナーなどを取り揃えています。
営業時間: 10:00 ~ 15:00

しろいし特産物直売所



所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字東郷1218番地7
営業時間: 9:00 ~ 17:00
休館日: 年末年始(12月31日~1月3日)
電話番号: 0952-84-7050

特産の大豆を使った加工品「しろいしテンペ」や、れんこん・たまねぎ等の季節の野菜のほか、有明海の水産物、地元の農産加工グループが作った弁当、惣菜、饅頭など多彩な品揃えをしています。国道207号沿い、白石警察署近くに立地し、毎年10月末~11月初めには収穫祭を開催しています。

菜海ありあけ



所在地: 佐賀県杵島郡白石町大字深浦782番地7
営業時間: 9:00 ~ 17:00
休館日: 年始(1月1日~1月5日)
電話番号: 0954-65-5089

米や野菜、有明海の水産物をメインに、地元産のおいしいものを品揃え。より新鮮な海産物をお届けするために他にはない「いけす」を設け、秋から春頃までは生力キもあります。国道207号沿いで、海童神社近くにある直売所。毎月最終日曜日には野菜栽培教室なども開催しています。

