

秋

a k i

月

z u k i



m i z u

自

j i m a n

慢



自然・歴史の浪漫と情緒が紡ぐ水にまつわる物語

野鳥川橋巡り



鳥居橋

古処山登山口方面の本覚寺前、古処山から流れ出る清流にかかる橋。下流に段差があり、そこが小さな滝になっていて涼感あふれる音に癒されます。



番所橋

工房夢細工本店前から側道を左に入ると、そこが旧秋月街道。道を野鳥川沿いに歩くと見えてくるのが番所橋。道は、旧八丁越の石畳に続きます。



野鳥橋

杉ノ馬場の玄関口にかかる橋。江戸時代はお武家様専用の橋でした。ここからまっすぐに伸びる桜の街道の突き当たりが、紅葉の名所・黒門です。



秋月橋

橋の上流側には大楠の巨樹、近くには太閤腰掛石があります。秋月を治めていた秋月種実を攻め、降伏させた秀吉が、大楠を眺めながら休息をとったのでした。

秀都橋秘話

昔、野鳥川には武士が通る橋はあっても庶民がいつでも安心して渡れる橋が架かっていませんでした。盲目で按摩を生業にしている秀都は、雨が降って水嵩が増すと川を渡れません。なんとか橋を架けて欲しいと願い出て、藩の財政は厳しく余裕はない。そこで秀都は、ならば自分で金を貯め橋を架けよう決心します。それからは生活を切り詰め必死で働き、橋をかける資金を貯めました。そんな



折り、秀都を励まし続けてきた母が急逝。橋を架ける気力も失せ、うなだれる秀都の姿を見た地域の人たちが、彼の願いを叶えようと資金を集め、ついに念願だった橋が完成。橋の名前を「秀都橋」とすることに反対する者は誰もいませんでした。

御影石で造った秋日月鏡橋

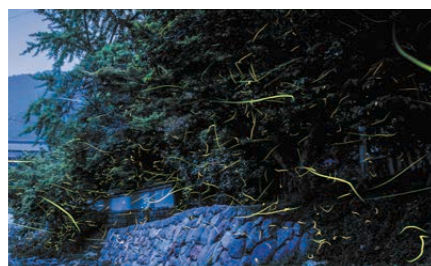
秋日月鏡橋は、加工しやすい安山岩ではなく固く頑丈な花崗岩(御影石)で建造されている全国的にも珍しい石橋です。それまでの木の橋は傷みが激しく、洪水の度に流され、8代藩主・長舒(ながのぶ)は頭を悩ませていました。そんな折、長崎警護役の任で長崎に赴き、そこで見た石造りの眼鏡橋に着目し、秋月で石橋を建造することにしました。ところが、橋は完成直前に崩壊。長舒は落胆し、その後43歳の若さで病死。文化7年(1810)、その長舒の意志を継いだ9代藩主・長韶(ながつぐ)が、ようやく完成に漕ぎ着けました。



ロマンと神秘のスポット

水路からも湧くホタルが乱舞

毎年5月下旬から6月中旬頃にかけて、とくに湿気が多い曇りの日などに水路や野鳥川にホタルが飛び交い幻想的な景観を見せてくれます。美しい環境を維持してきた私たちへのご褒美とも言えます。



野鳥川沿いの「寅さんの道」

廣久葛本舗裏の野鳥川沿いの小道は、映画「男はつらいよ 寅次郎紙風船」(第28作・昭和56年12月)のロケ地。マドンナは音無美紀子さん。今も多くのファンが訪れ、しばし佇む姿が見られます。



野鳥川にせり出す迫力のある大楠の巨樹は秋月の新たなパワースポット!

秋月橋の上流側、石積みの手を突き破って野鳥川にせり出すように胸高周囲6メートルほどの大楠の巨樹が聳え立っています。迫力とともにその生命力がピンピン伝わってきて、力強い自然のパワーを感じるスポットです。



先人たちの治水の知恵と技術が秋月の歴史・文化・まちづくりの礎となった!

秋月の治水・利水の文化探訪

町中には網の目のように水路を巡らせ、河川や水路の河床には水流を弱めるための石敷きの技術が施されています。また、野鳥川が小石原川と合流する地点にある女男石護岸施設は、歴史的に重要な治水構造物であることが近年になって確認されました。秋月は、秋月黒田藩設立当初より治水と利水の技術・文化が育まれてきたのです。

河床に石を敷く「護床工」

野鳥川をはじめ、秋月の河川や水路で最も特徴的なことは、河床に石を敷く「護床工」という治水技術が施されていることです。川には大きな石が、水路には小さく平たい石が敷き詰められていて、今も水底の侵食を防ぎ、流れを緩やかにする機能を発揮しています。

急勾配を流れる野鳥川



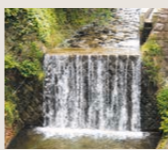
野鳥川は、町の上流の番所橋から小石原川との合流地点まで1.9km、その標高差45mと急勾配を流れている川です。水量も多く、増水時に町に被害が及ばないよう秋月黒田藩は当初より高度な治水技術を随所に凝らし町を守ってきました。

先人の知恵を見る野鳥川治水遺構巡り

石垣や堰、段差や護床工など、秋月ならではの治水遺産、その美しい景観を巡り、秋月の水の文化を体感してください。

鳥居橋下流の段差

古処山から流れ出る清流は急勾配を流れるため、本覚寺前の鳥居橋のすぐ下流には数メートルの段差が設けられていて水流を緩やかにするための工夫がなされています。



防火水槽の役割を兼ねていた回遊式池泉

秋月の武家屋敷や町屋には、水路から導水し再び水路に戻す回遊式の池泉が多く設けられていました。生活用水として、また、防火水槽的な役割も果たしてきました。



野鳥橋、秋月橋下流の護床工

杉ノ馬場の入り口に架かる野鳥橋、その下流の秋月橋の河床には護床工が施されています。これは城の石垣造りと同様の技術で施工され、景観的にも美しく全国的にも貴重な治水遺産です。



野鳥橋の河床



秋月橋の河床



2014年撮影



2023年撮影

秋日月鏡橋上流の復元された護床工

秋日月鏡橋の上流側の護床工は、2017年7月の九州北部豪雨で大きな損傷を被りましたが、元の詳細なデータが残っていたことから、2022年3月、コンクリートなどを使わず元の姿に復元されました。

歴史的な治水構造物、「女男石」

野鳥川が小石原川と合流し川幅が広がって流れが大きく左に曲がる最も水の圧力がかかる右岸の箇所に一対の女男石と水中に沈められた巨石群があります。洪水時、流れが石にぶつかって勢いを弱め、下流にある取水口

から草場川へ安定して水を引くことができ、地域の水田を潤し秋月黒田藩の石高を増やす役割を担ってきたとされています。また、この草場川は、福岡都市圏を潤す「福岡導水」の取水口としても知られています。



秋月 水 自慢

歴史の水、文化の水、美味しい水の味比べ

主催 秋月観光協会 協賛 朝倉市・あさくら観光協会

水の味が一軒一軒、違う!

「秋月水自慢<11+1>」の味比べ!
あなたのお気に入りを見つけてください!

秋月では、家ごとに井戸を掘って水を使っています。都会の上水道とは違いミネラルが豊富で、井戸の深さや水系が異なるため軒一軒、水の味が違います。軟水の優しい口当たりの水や少し甘みを感じる水など、その味はさまざまです。特設の水汲み場で飲むもよし、持ち帰ってお茶やコーヒーで味わうもよし、あなたのお気に入りを見つけてください!



技 秋月の水とものづくり

澄んだ豊富な水と先人の知恵と技が受け継がれてきたからこそ生まれた日本屈指の伝統工芸品や特産品の数々。体験も用意しています(要予約)!

食 秋月おいしい水の食巡り

水が良いから米の味が違います! そばのつゆまで違います! コーヒーの香りも違います! 秋月ならではの水があったからこそ生まれた自慢の味をご賞味ください!

水 「秋月水自慢<11+1>」の味比べ

水が生み出す秋月の魅力をたくさんの方に知っていただくため、町中に12ヶ所(1ヶ所「純粋」のみ有料)の特設水汲み場を設けました。※井戸水は、全て飲料水として認められています。



秋月の水とものづくり

秋月おいしい水の食巡り

水 印は水汲み場

水 印は水自慢参加店

注意とお願い

- 銘水ポイントで自由(純水を除く)に水を汲んでください。ただし、おひとり様5リッターまで。
- 水汲み前に、必ず1分間、捨ててください。
- コロナ対策のため、コップ等は用意しておりませんので、事前に自前でご用意ください。

印は重要文化財

P 駐車場 (数字は収容台数)

「秋月水自慢<11+1>」特設水汲み場のご案内

A 水 竹の森寮	C 水 工房夢細工 秋月工房②	E 水 工房夢細工 杉の馬場店	G 水 廣久葛本舗	I 水 そば処 利久庵
B 水 工房夢細工 秋月工房①	D 水 黒門茶屋	F 水 秋月城下町 醸造所	H 水 筑前秋月 和紙処	J 水 天然酵母パン 月の峠
L 水 純水 [有料]	K 水 秋月とうふ家			

秋月で唯一、保健所の許可の下、飲料水として自動販売機で販売しています。秋月の最上流部、町を抜けて古処山方面にカーブを登っていくと右手にあります。駐車場有。

秋月までのご案内

- 福岡市より車で70分
- 甘木バス停より10分
- 甘木ICより車で15分

秋月水自慢参加店

1 **だんごあん**
Tel 0946-25-0506
清流の飛沫とマイナスイオンを浴びながら料理を楽しむお店。古処山から流れ出る水で育てたヤマメを炭火の遠火でじっくり焼き上げた塩焼きは絶品!

2 **工房夢細工 秋月工房**
Tel 0946-25-0273
井戸水(2種類)、山水、川水の4種類を使用し、ピンクの桜染など草木の持つ色を染めています。草木染体験あり(要予約)!

3 **工房夢細工 本店**
Tel 0946-25-0032
桜染、草木染の洋服、スカーフ、バッグなどを展示販売。

4 **黒門茶屋**
Tel 0946-25-0492
江戸時代より秋月の遠藤家で受け継がれてきた「川茸」は、秋月から流れる黄金川でしか収穫されない高級天然淡水ノリ。その川茸料理をお楽しみいただけます。

5 **工房夢細工 杉の馬場店**
Tel 0946-25-1870
こちらにも水汲み場があります。

6 **カフェ&レストラン びっさい**
Tel 0946-25-1060
秋月の地下水を使って淹れたコーヒーは角に角、味が違います。秋月のブランド鶏「古処鶏(こしょけい)」を使ったりやきチキンバーガーと一緒に召し上がり!

7 **古処庵**
Tel 0946-25-0077
秋月の水で炊くご飯や煮物、野菜などは全て地元産。お出しする郷土料理の味の決め手は水。良い水があればこそその料理です。四季折々の旬の味をお楽しみください。

8 **秋月城下町醸造所**
Tel 0946-25-0185
語るまでもなくビールは水が命。ドイツ産の麦芽を使用し自家源泉の地下水で仕込んだホワイトビールを醸造しています。よどみなくすっきりゴクゴク飲めます。

9 **廣久葛本舗**
Tel 0946-25-0215
秋月といえば「葛」、澄んだ豊富な水があればこそその自然の贈り物です。純日本産の葛餅、葛湯、葛切りなどを店内でご賞味ください。これぞ本物の葛の味です。

10 **筑前秋月和紙処**
Tel 0946-25-0517
水が豊富だからこそ発達した手漉き和紙。その伝統を秋月で唯一引き継いでいるのが筑前秋月和紙処。一枚一枚漉き出される極上の和紙は、筆の滑りもよく発色も良いと好評です。

11 **そば処 利久庵**
Tel 0946-25-9840
元博多職人の店主が、秋月の水に惚れ、古民家を改装し開店。水は50m掘った井戸水、十割蕎麦と鉄釜で仕込むつゆは絶品! 博多織の帯なども展示。

12 **天然酵母パン 月の峠**
Tel 0946-25-1115
「窯で焼くだけのパン?」とお思いならんでもありません。清らかな水でパン生地を練るからこそ味わい深く、くよかな美味しい天然酵母パンが出来上がります。

13 **あきづき市場**
Tel 0946-23-8022
野鳥川と小石原川の冷たい澄んだ清流に育まれた「里田米」は、一粒一粒に美味しさがギュッと詰まっています。シュランガイドでも紹介された自慢の豆腐料理は、水と素材にこだわった逸品です。ぜひ、ご堪能ください。

14 **秋月とうふ家**
Tel 0946-25-0839
秋月の澄んだきれいな水に魅せられてこの地に開店。ミシュランガイドでも紹介された自慢の豆腐料理は、水と素材にこだわった逸品です。ぜひ、ご堪能ください。