広報 私たちのまち、ふるさと福津の情報がたっぷり
Public Relations

広報ふくつ

2019
No.169
2

特集

持続可能なまちを目指して

―東福間駅周辺のにぎわい再生―

神興地域では毎週水曜日、勝浦の直売所「あんずの里市」が出前市を行っています。場所は東福間駅前のショッピングセンターにあった食料品店跡。この地域では現在、高齢化率の上昇や食料品店の撤退などが課題となっています。市では持続可能なまちづくりを目指して、東福間駅周辺のにぎわい再生に向けた取り組みを始めました。

広報ふくつ 2019 2 No.169

発行 福津市 〒811-3293 福岡県福津市中央1-1-1 ☎42・1111（代表）
編集 広報秘書課
印刷 久野印刷株式会社

この コーナーでは「福津の極み」に認定されているブランド品と、それをつくる匠を紹介します

福津 匠（たくみ）がつくる 逸品

宮地嶽の松ヶ枝餅
（白餅・よもぎ餅）

松ヶ枝餅（まつがえもち）とは宮地嶽神社の門前町で売られている小豆あん入りの焼き餅のことです。表面に宮地嶽神社の神紋である「三階松」の焼印が付いています。定番の白餅と、生地によもぎを練りこんだ「よもぎ餅」が福津の極みに認定されています。

▲大阪屋の川﨑 力さん

福津の極み

▲焼きたてがおいしい宮地嶽の松ヶ枝餅

思い＊きらり

今月は宮地嶽の松ヶ枝餅を作る8店舗に取材し、宮司門前町商店会会長で宮地館店主の阿部剛一郎さんに話を聞きました。

宮地嶽の松ヶ枝餅は宮地嶽神社の門前町で昔から人気の焼き餅です。阿部さんは「私の店は創業80年の伝統があり、私は3代目。今は次の世代にも技を教えている」と話します。現在、松ヶ枝餅は8店舗（大阪屋、開運堂、小松屋、さかきや、島屋、人形屋、宮地館、森永屋）で作られています。阿部さんは宮地館の店主であり、宮司門前町商店会の会長として8店舗をまとめています。「同じ松ヶ枝餅でも8店舗それぞれで伝統やこだわりがある。宮地館のこだわりは北海道産の大納言小豆を使っていること。他の店でも原料や、昔ながらの手焼きにこだわっているので食べ比べてほしい」と話してくれました。

問い合わせ 宮司門前町商店会（宮地館）宮司元町2-1☎52・0176

宮地嶽の松ヶ枝餅 10個購入で1個おまけ 平成31年3月31日（日）まで有効