

岩石山・添田公園・添田本町  
ガイドブック「岩石者」  
ガイドマップ「岩石山 山のぼりマップ」

発行日／平成28年3月  
発行／添田町 まちづくり課

〒824-0691  
福岡県田川郡添田町添田2151  
TEL 0947-82-1231(代表)  
FAX 0947-82-2869  
https://www.town.soeda.fukuoka.jp/

監修／宇佐見正生  
梶谷敏明  
熊谷信孝

## 添田町歴史的風致維持向上 計画について

歴史的風致とは、歴史まちづくり法第1条において、「地域におけるその固有の歴史及び伝統を反映した人々の活動とその活動が行われる歴史上価値の高い建造物及びその周辺の市街地とが一体となって形成してきた良好な市街地の環境」と定義されており、歴史的風致を維持及び向上させ、後世に継承することを目的に平成20年に施行されました。これまでに、歴史まちづくり法に基づき、全国の51市町(平成28年3月1日時点)の歴史的風致維持向上計画が認定されており、本町は全国で46番目、福岡県下では太宰府市に続き2番目に認定されました。

本書は国指定重要文化財・中島家住宅を含む本町地区と、歴史と自然に恵まれた岩石山および添田公園に至る地域を一体的な周遊路として町内外にPRするために作成したものです。



### 今川の里

磯辺、塩チーズ、ウインナー、ゆずこしょう…全部で15種類の創作たこ焼。どれも絶妙な組み合わせで、ふわトロツとした食感が人気です。またシャキシャキのもやしが入ったたっぷりのたヘルシーな「もやしそば」(350円)と、名物たこ焼の両方が味わえるセット(530円)もお薦め!懐かしいテレビやオーディオが並ぶ店内と、東田さんご夫婦の優しい笑顔にも癒されます。

〒福岡県田川郡添田町添田2120  
☎0947-82-2711  
🕒10:00~18:00(祝日17:00)  
📅日曜・不定  
付録MAP⑤



### 押川かしわ専門店

創業1967年。店に入るとすぐ目の前で店主・押川軍一朗さんが大きくてとてもきれいな丸鶏を、巧みな包丁づかいで手ぎわよくさばいています。名物は高温の油でじっくり香ばしく素揚げされる唐揚げ。シンプルな味付けで、鶏が持つ旨味をストレートに味わえます。昔は養鶏場も経営していたという押川さん、鶏肉に対するこだわりは誰にも負けません!

〒福岡県田川郡添田町添田2526  
☎0947-82-0614 🕒10:00~19:00  
(唐揚げの予約は閉店20分前まで受付)  
📅不定(直接お問合せください)

付録MAP⑨



### 篠崎川魚店

先代より数えて約50年。日田道沿いに、ヤマメ、スッポン、鯉、鮎、鰻などの川魚を専門に販売するお店があります。ヤマメは彦山川最上流部にある専用の養魚場で、英彦山から流れ出る清流を使って大事に育てられた新鮮なものばかり。一般客でも購入でき、ヤマメは塩を多めに振りグリルで焼けば、自宅でも簡単に美味しくいただけます(1匹250円)。

〒福岡県田川郡添田町添田1880  
☎0947-82-0504 🕒9:00~18:00  
📅火曜・不定

付録MAP⑩



### 山口油屋福太郎 添田町めんべい工場

博多土産の定番!程よい辛味と魚介の旨味をぎゅぎゅつめた辛子めんたい風味のおせんべい「めんべい」を作る工場です。工場では、めんべいの製造工程を見学したり、めんべいの試食も楽しめます。またショップではバリエーション豊富なめんべいも購入できるので、多くの観光客が訪れる人気スポットになっています。

〒福岡県田川郡添田町添田2282  
☎0947-31-4040(見学は要予約)  
(ショップ)🕒9:00~17:00(※年末年始  
※見学の詳細は直接お問合せください)

付録MAP⑪

