

造り酒屋閉業から63年の時を経て、
令和4年、「寶井」が復活

蕎麦屋の屋号は1959年まで営んでいた造り酒屋で醸していた銘柄から「たからい」と名付けた。当時の酒造りで使っていた地下水「王丸水」を使用して現在は蕎麦をつくっている。蔵の倒壊で造り酒屋は閉業したが、地元酒蔵の協力のもと、今年63年の時を経て日本酒「寶井」が復活。



抹茶の蕎麦ミルクレープと、奥はお抹茶。数量限定。ミルクレープはテイクアウト可能。

3種類のつゆが付いた、たからい一番人気のランチコースメニュー。そばに味ご飯、そばがきの包み揚げ、そしてデザートと抹茶が付いてくる。



Karatsukaido Harumachi

唐津街道 原町

Theme 街道酒食

About 原町は江戸時代初期頃には5件程度の民家しかなかった。その後、唐津街道が栄え、江戸時代末期には民家が急増。昭和40年頃に街道の横に国道三号線が完成。車が普及していき原町のお店は減少していった。

唐津街道原町。再開発で賑わいを見せる国道三号線沿いの隣を走るこの街道は、昭和初期の頃まで駄菓子屋や魚屋、豆腐屋、宿もあり原町銀座と呼ばれる場所もあるほど、多くのお店が立ち並び活気があった。当時は南郷地区の住民みんなが原町に買い物に来ていた。



たからいの暖簾をくぐると立派な庭が現れる。食事処では両側に庭があり、立派なお屋敷だったことがわかる。



唐津街道 原町の入口の十字路には大きな灯籠と案内看板がある。



古き良き
懐かしさを
感じる空間



大正から昭和初期にかけて様々なお店が原町に立ち並び、活気があった。(イラストは当時の資料を元に描かれた)



原町の栄枯盛衰と
共にあった造り酒屋

宗像の唐津街道には2つの經由地がある、ひとつは赤間宿、もうひとつが原町。今回はその原町で「街道そばたからい」を営む店主眞武さんにこの地域の歴史を伺った。たからいは元々「原町酒造」として江戸時代から続く造り酒屋だった。宗像でも一番の大地主で九州で13番目の納税所得者だった。近隣の農家に土地を貸し、収穫したお米でお酒を醸造していた。

当時の原町には様々なお店がずらりと立ち並び、南郷地区の住民のみんなが買い物にきていた。宿もいくつかあり、東に向かう人にとって、赤間宿までは少し遠かった。ここで休んでいく人もいた。「宮田峠のあたりにはお墓や焼き場があったり、山賊が出るといった噂もあって、夜はみな

蔵の倒壊、閉業。復活へ

その頃は一升瓶で10万本分のお酒を作っていて、とにかく儲かった。それが戦後の農地改革により300丁あった田んぼが1丁だけとなった。さらに昭和30年代になると鉄道や道路が整備されたこともあってか、関西のお酒が全国流通されるようになり、地方のお酒は廃れていき、原町酒造もその波に飲まれた。その後、昭和34年の台風で蔵が倒壊、酒蔵は閉業。赤間駅近く

に御酒屋として移転した。5代目となる店主に、なぜ蕎麦屋を始めたのかと聞くと「この家では酒が造られていて、この建物を活用できないかとずっと考えていました。お酒を作っていたこともあり、井戸が7つあり、王丸水としても親しまれていたこの水を活用するには、と考えた

時に蕎麦屋を思いついたんです。酒屋として趣のある建物に蕎麦という相性が良いのではと思います。」

「美味しくない」から
原町の人気店へ

蕎麦屋を初めて17年。お昼時にはたからいをめがけて訪れるお客さんも少なくないが、当初の評判は決して良いものではなかったと眞武さんは話す。「美味しくない」とTV局から言われたり、逆にそれで自分の中で火が付きましました。そのおかげで今があるとも思います。」今年

は念願のお酒も赤間宿にある勝屋酒造の協力で復活。国道三号線の光岡交差点を中心に様変わりしていくこの地域も、少し裏に入ると歴史を感じる街道や田園風景が広がり、宗像らしさを象徴する場所の一つに感じる。この機会にぜひ訪れていただきたい。