

2025年8月21日

九州旅客鉄道株式会社

「あなたの住むまちには、地域に根付き、魅力的な「まち」へ成長させるために尽力する「ひと」がいます」

## 「九州観光まちづくりAWARD2025」受賞者決定！

九州に根付き、その土地ならではの伝統や伝承を守りながら、新しい「もの」「こと」「風景」を生み出す「ひと」にスポットライトを当てる「九州観光まちづくりAWARD」。このたび2025年度の受賞者が決定いたしました！ご応募くださいました皆さま、誠にありがとうございました。なお表彰式は、12月3日（水）に東京にて開催いたします。今後も、「九州観光まちづくりAWARD」を通じて九州ならではの魅力を全国・世界に発信し続けます。

## 大賞

[福岡・糸島] <sup>しらいと</sup>白糸の森（<sup>まえだ かずこ</sup>前田 和子氏・<sup>おおぐし ゆきお</sup>大串 幸男氏）

「生きる力を耕そう。」をコンセプトに飲食店オーナーの前田氏と一級建築士の大串氏夫婦による1万坪の開墾から始まった体験型観光農園。農園で収穫した野菜の加工・販売、併設する飲食店での提供や学びを楽しむための場づくりなど地域の未来に向けた活動に尽力されている。

## 受賞のポイント

農園で採れた食材を提供する魅力的な飲食を備え、収穫野菜の加工・販売も行い、放置森林の課題を逆説的に学べるツリーハウスの場づくりを行っている。さらに、その現状を農業や里山での活動を通し子供達に伝えている点も素晴らしく、飲食店経営と建築家のご夫婦だからできる唯一無二性を感じる。

## 金賞（「食」部門）

<sup>かみや よしえ</sup>神谷 禎恵氏 [大分・宇佐]

## 金賞（「ものづくり」部門）

ヤマチク [熊本・南関]

## 金賞（「にぎわいづくり」部門）

<sup>じんの しんり</sup>陣野 真理氏 [長崎・諫早]

## 金賞（「宿（おもてなし）」部門）

<sup>やながわはんしゅたちばなてい おはな</sup>柳川藩主立花邸 御花 [福岡・柳川]特別賞  
— NEXT CREATE —<sup>ふじや</sup>富士屋ホテル [大分・別府(鉄輪温泉)]<sup>なお</sup>名尾手すき和紙 [佐賀・佐賀]<sup>く ましょうちゅうくら</sup>球磨焼酎蔵 ツーリズム協議会 [熊本・人吉球磨]<sup>オバマ ヴァイレッジ</sup>obama village [鹿児島・霧島]

ユクサおおすみ海の学校 [鹿児島・鹿屋]

## 【別紙】

### 金賞（「食」部門）



#### かみや よしえ 神谷 禎恵 氏 [大分・宇佐]

母故金丸佐佑子（伝承料理研究家）氏は、大分や宇佐などの地域に根付いた料理を研究する中でそれらを「伝承食」と名付け、「日常茶飯は非日常から」「足元の料理を見直すことが自分の故郷を見直すことで故郷に自信を持つことになる」「時間そのものが先人の知恵を伝える貴重な場」など、食への想いを継承するべく食を舞台に様々な取り組みを行っている。台所だけの建物「生活工房とうがらし」を起点に、全国各地でその地域ならではの良さや本質を見つめ直すことで、日本の食文化を後世へ伝えるための活動を行っている。

### 金賞（「ものづくり」部門）



#### ヤマチク [熊本・南関]

1963年の創業から半世紀以上、一貫して「竹」の素材をいかす製品づくりに取り組み、人の手で一本一本刈り取った純国産の天然竹を削り、「竹の箸」をつくり続けている、国内唯一の専門メーカー。加工が難しく、安価な輸入素材の台頭等で衰退しつつあった竹の箸を、日本の伝統的なものづくりとして後世に伝えるため、商品の価値を改めて見直し、持続可能なものづくりを実現すべく生産者（切り子）から消費者まで正しい循環を掲げて取り組んでいる。2019年に自社ブランド化し、年間500万膳の竹箸の生産を行っている。

### 金賞（「にぎわいづくり」部門）



#### じんの しんり 陣野 真理 氏 [長崎・諫早]

地元の商店街に関わる人々を増やし、巻き込んでいく取組みを末永く継続することをビジョンとし、地域住民が「自分自身がまちを盛り上げていること」を実感してもらえるよう意識し活動している。2021年から開催している「GOO GOO MARCHE」では、年々その規模と認知を高めており、特筆すべきは地元の高校生が準備・運営・片付けまでを個人の学びの場として自主的に行っているところで、現在では100名もの高校生がイベントに携わっている。商店街を中心にした取組みが将来の地域のための好循環を作り出している。

### 金賞（「宿（おもてなし）」部門）



#### やながわほんしゅたちばなてい おほな 柳川藩主立花邸 御花 [福岡・柳川]

日本で唯一泊まれる国指定名勝。料亭旅館創業から75周年という節目の年に柳川の風土に根付き、歴史ある場所の本物の空間を演出することで、文化財の空間と繋がり合う宿泊施設として「100年先も変わらない上質で普遍的な温かみのある空間」として生まれ変わった。立花家や御花の歴史を熟知したスタッフによる文化財エリアガイドや文化財を活用した特別な体験、柳川地域の豊かな文化をあげ合わせるプランを用意するなど、文化財の新たな魅力創出と、地域と連携した新たな取り組みを行っている。

## 特別賞 — NEXT CREATE —



### 富士屋ホテル [大分・別府(鉄輪温泉)]

別府で唯一の明治期の旅館建築を継承し「今までの100年、これからも伝え続ける100年」として老舗温泉「鉄輪」の歴史と地獄蒸しを中心とした湯治文化を現代のライフスタイルに合わせて場づくりを行っている。登録有形文化財に認定された歴史ある本館に加え、「CLTパネル技法」を駆使し土壁や和紙、スタイリッシュに木を多用した斬新な新館ホテルを開業。伝統ある本館と新たな価値を提供する新館、ホールやギャラリーなど多目的な要素も含み、歴史を感じながらも新しさを見出す鉄輪の発信拠点である。

## 特別賞 — NEXT CREATE —



### 名尾手すき和紙 [佐賀・佐賀]

原料となる梶の栽培から紙の製作まで一貫して自社で行い、和紙づくりに取り組んでいる。昭和初期には和紙づくりに関わる家が100軒ほど名尾地区であったとされるが、現在は谷口家のみである。工房の近くで自家栽培された梶の木は周辺の山々の栄養で育ち、梶の木の刈り取り時期には、家族や近隣に住む方々によって収穫され、この地域の文化として今も深く根付いている。現代風にアレンジされた和紙づくり、美しいプロダクトの数々で和紙の多彩な用途としての可能性を表現している。

## 特別賞 — NEXT CREATE —



### 球磨焼酎蔵ツーリズム協議会 [熊本・人吉球磨]

2020年3月、熊本県人吉球磨地域で球磨焼酎づくりに携わる事業者を中心に設立。500年の伝統を誇る球磨焼酎の魅力を発信するため、球磨焼酎ツーリズムの振興に取り組んでいる。従来、無料で行われていた蔵見学や焼酎の飲み比べ等の体験に適正価格を付与し、様々な体験プログラムで球磨焼酎の奥深さを伝えるとともに球磨焼酎の価値向上に取り組んでいる。大きな災害を受けた中でも地域に根付く伝統を継承するべく年月をかけて復興に取り組み、多彩な取り組みが球磨焼酎の伝統を継承している。

## 特別賞 — NEXT CREATE —



撮影：小川重雄

### オバマ ヴィレッジ obama village [鹿児島・霧島]

「生きるをつくる未来の村」をコンセプトに7つのオフィス、7つのテナントが集まった複合生活施設。「霧島を照らす希望の星となる」をビジョンとし、想いに共鳴する「村民」と呼ぶ仲間たちと日々を営んでいる。鹿児島県産材を使用し、焼杉壁の「下屋」×透明な「母屋」と構成されている建物は、土着性と現代性の両面の質を持ち、心地よい空間となっている。帰って来たいと思う場所、働く場所の創出、本当の意味での「豊かさ」を手に入れられるコミュニティビレッジとして賑わいづくりに取り組んでいる。

## 特別賞 — NEXT CREATE —



### ユクサおおすみ海の学校 [鹿児島・鹿屋]

学校であった雰囲気そのままに、コンセプトの異なる遊び心ある客室や錦江湾の絶景が広がるグラウンドではキャンプやBBQ、ビーチではマリンスポーツや磯釣りなどを楽しむことができ、恵まれた環境そのものを活かした空間作りを行っている。また、「大隅半島の人と自然が先生です」という趣旨で、地域の魅力を発信、体感する拠点として、多様な体験プログラムを用意しており、「学び」を核とした交流を図っている。地域の方が活躍できる場づくりや農業体験など地域で循環する仕組みを作り、共に力をあわせて大隅半島の魅力と地域づくりに取り組んでいる。

## 【参考】「九州観光まちづくりAWARD」について（1月23日付でお知らせ）

### 1. 基本理念

九州に根付き、魅力ある「まち」へと成長させる人物・団体を称え、地域の誇りになり、さらには旅人に感動を与えていく。

### 2. 目的

九州で、その地域ならではの伝統・伝承を守りながら、未来に向けて、新しい「もの」「こと」「風景」を生み出している方々にスポットライトを当て、その土地ならではの魅力を発信する。

### 3. 賞および対象

＜賞＞・九州観光まちづくり大賞

- ・部門賞：「食」「ものづくり」「にぎわいづくり」「宿（おもてなし）」
- ・特別賞 — NEXT CREATE —

＜対象＞本アワードの趣旨に適い、九州内（福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県）で各部門以下の事業等に従事する人物および団体

- ・「食」部門：飲食店、飲食品製造業、農業、漁業等
- ・「ものづくり」部門：工芸、物産、お土産、体験プラン等
- ・「にぎわいづくり」部門：イベント、地域の産業・取組み、  
複数の事業者・コンテンツで構成するツーリズム形成等
- ・「宿（おもてなし）」部門：宿泊施設、民泊等

### 4. 審査基準

- (1)「伝統」そのまち固有の風土、歴史、伝承を尊重している。
- (2)「進化」既存の概念にとらわれず、未来につながる新たな価値を創造している。
- (3)「循環」豊かな自然を生かし・守り、持続的に発展している。
- (4)「共働」まち全体を巻き込みながら、尽力している。
- (5)「多様」旅人、住民を問わず、誰もが体感できる。

### 5. 運営体制

＜審査委員会＞審査委員長：九州旅客鉄道株式会社 代表取締役社長執行役員 古宮 洋二

審査委員：せきね きょうこ（ホテルジャーナリスト）

高橋 俊宏（Discover Japan 編集長）

立川 裕大（伝統技術ディレクター）

永山 祐子（建築家）

福田 里香（菓子研究家）

宮崎 香蓮（俳優）

※敬称略、五十音順で記載

＜事務局＞九州旅客鉄道株式会社 営業部

★2022年の西九州新幹線開業時に創設した「西九州観光まちづくりAWARD」をさらに発展させ、対象エリアを“九州”に拡大した「九州観光まちづくりAWARD」は今年度で4回目を迎える。

以上