

◎家具の町の寄り道コース

# 筑後川とともに時を刻み、文化をつくりあげてきたまち、大川。

大川市出身の作曲家、古賀政男も愛してやまなかった故郷の大河。有明海へ注ぐ筑後川河口に位置する大川は、くっぞこ(舌びらめ)・たいらぎ・エツなど珍しい魚介が獲れる地域で、豊かな味わいの楽しめるまちです。  
全長507mにもおよぶ日本最古の可動式鉄橋、日本の近代化を支えてきた貴重な産業遺産。

"おふろうさん"の呼び名で親しまれている、創建から1800年余りの歴史あるお社。国の重要文化財に指定されている色鮮やかな本殿、正平十年(1355年)に造られたという石造りの五重塔、樹齢2千年と言われる「白鷺の楠」など、大川は今と歴史が交わる豊かなまちです。



## 筑後川昇開橋



1935年旧国鉄佐賀線の鉄橋として筑後川河口に架設された全長507mにもおよぶ東洋一の可動式鉄橋で、筑後川をまたいで大川市と佐賀市諸富町をつないでいます。  
現存する可動橋の中では全国で最古で、平成15年5月30日に国の重要文化財に指定、平成19年8月には日本機械学会の「機械遺産」としても認定されました。筑後川の水位は干満差の大きい有明海に大きく影響されるため、列車通過時には、高さ約30mの鉄塔から可動桁を下げ線路をつなぎ、それ以外は船の往来のため可動橋を上げる構造になっていました。

1987年の佐賀線廃止に伴い、線路としての役目を終えましたが、町のシンボルである昇開橋を残そうという地元住民の強い要望により、1996年に遊歩道として復活。現在も大川を代表する風景のひとつとして市民から親しまれています。  
可動橋は、午前9時から午後4時まで1時間毎の30分間、大川市と佐賀市諸富町をつなぎ歩いて渡ることができます。周辺は公園が整備されており、市民や観光客の憩いの場となっています。夕日が美しく見えるスポットとしてもおすすめで、夜はライトアップもされています。初夏は「えつ狩り船」も楽しめます。



## 風浪宮

大川では"おふろうさん"と呼ばれ親しまれている、神功皇后ゆかりの大社。1800年余りの歴史があり、航海安全・商売繁盛の神様といわれています。境内には、国の重要文化財に指定されている本殿と正平塔、県の天然記念物である樹齢約2000年の大楠などがあります。



## 若津港導流堤

有明海の入り江から約6.5kmに渡って、筑後川の中央に石組みの作られた堤で、引き潮の時だけ現われます。川の流れを速め、堆積する土砂を遠浅の河口に押し流すことで、航路を維持しています。100年以上経過した現在でも、大きく貢献しています。「新田大橋」上から美しく見ることができます。



## 大川市立清力美術館

明治41年に清力酒造の事務所として建てられたもので、ヨーロッパ古典様式を取り入れた、明治洋風の作りが特徴。平成13年より「大川市立清力美術館」として開館し、溝江勘二の作品をはじめ、筑後の画家を中心にした作品や、久留米藩御用絵師画稿類などを常設展示しています。



## 古賀政男記念館

大川が誇る作曲家・古賀政男の偉業を偲ぶ記念館。愛用のギターや名曲「影を慕いて」の直筆原譜、レコード大賞のトロフィー、美空ひばりや石原裕次郎などの貴重なスナップなど多数展示。隣には、大正元年まで住んでいた生家が復元され大正や昭和初期の生活の様子が分かる資料館と喫茶も楽しめます。



## 旧吉原家住宅

江戸時代に旧柳河藩小保町の別当職(町の役人)を代々務め、後に蒲池組(旧柳河藩の行政区分)の大庄屋となった吉原家の邸宅です。主屋の建立は、式台玄関の臺股に残っていた墨書の記録から文政8年(1825年)に吉原三郎左衛門三連によって建築されたと考えられています。



## 旧柳河藩と旧久留米藩の藩境を示す石柱

藩境を示す石列や堀跡をはじめ、旧柳河藩別当職を務めた吉原家の居宅や武家屋敷、酢蔵などが江戸期のまま現存し、小保地区には宿場町の名残で現在も多くの寺が点在しています。写真の石柱は旧久留米藩と旧柳河藩の境界を示す石列。当時、石に開けられた穴に横木が通し、馬をつないでいたといわれています。



## 大川温泉

世界でも稀少なモール泉が沸く温泉です。優しくまろやかな緑の湯で、アンチエイジングに効果のあるミネラルやアミノ酸を豊富に含むフルボ酸が検出されています。木をふんだんに使ったハワイをイメージさせるリゾート風の店内には食事処を併設しており、名物の温泉鍋が楽しめます。



## 大川昇開橋温泉

ガラス張りの内湯や露天風呂からは、昇開橋が一望できます。通称「美人の湯」と呼ばれる泉質は、ナトリウム塩化物・炭酸水素塩泉。坪庭に面した貸切内風呂もあります。本格的な会席コース料理もあり、有明海の恵みをふんだんに使ったコースや、呼び直送の活きイカを使ったコースなどがいただけます。



## 大川・旅出しうなぎ

筑後川下流の淡水と海水が混じり合う流域で獲れる天然うなぎ。筑後地方の特産品として他領に移出され、領外に移出することを「旅出し」と称していたことから「旅出しうなぎ」と名付けられました。歯ごたえがあり、肉厚で脂がのっています。6月から10月にかけて、市内飲食店にて味わえます。