

## たちばなの四季



立花町は旧町村単位で全国一の竹林面積を有しています。食用筍の代表種「モウソウチク」は、元和元年(1615年)立花町上辺春の正光寺に植栽され、そこから県内各地に広まったと伝えられています。町の面積約40%を締める立花町の春の竹林の青々とした景色は圧巻です。



白木川、辺春(へばる)川とその支流でホタルの乱舞を鑑賞できます。ホタルの鑑賞時期は5月下旬～6月中旬で、時間帯は19:30～21:00頃が見頃です。長瀬公園を中心徒步10分圏内にホタルの名所が点在するので、ゆっくり鑑賞してください。



道の駅たちばなの前の通り(国道3号線)を挟んで反対側にある八幡宮。312年ほど前に創建され、神功皇后、応神天皇、竹内の宿祢が祭られています。紅葉の季節には、石段の周り一帯が紅葉に覆われ、まるで紅葉のトンネルをくぐっているような気分になります。



谷川地区一帯に広がる「谷川梅林」は九州の「梅の三名園」の一つに数えられる有数の梅の産地です。約2万本もの白梅が咲き誇る毎年2月中旬頃には「夢たちばな観梅会」と、格納庫だったワインセラーを活用し約3000本もの竹灯籠が飾られるイベントが同時開催され、会場では可憐な白梅の美しさと竹あかりの幻想的な雰囲気が楽しめます。



## ACCESS

九州自動車道

国道3号線



## 道の駅たちばな

営業時間 9:00～18:00

〒834-0073 福岡県八女市立花町下辺春315-1

tel.0943-37-1711 fax.0943-37-1777

[www.st-tachibana.jp](http://www.st-tachibana.jp)

[info@st-tachibana.jp](mailto:info@st-tachibana.jp)



## 道の駅 たちばな

道の駅  
たちばな  
michinoeki  
TACHIBANA



## 施設のご紹介



1F

### お食事処「招竹梅」

営業時間/10:00~PM6:00(OS17:00)  
定休日/道の駅たちばなのは定休日に準ずる

お食事処「招竹梅」では、ジャンルの異なる飲食店が立花の季節の恵みをふんだんに使った料理を提供致します。



mimitabby

HIDE

一品餃子

立花の「水」「空気」「土壤」などの恵みを受け自社農場で大切に育てた地元ブランド鶏、八女炭蘇鶏「四恩」を使用。自社工場直送の鮮度の高い地鶏の炭火焼や地鶏の唐揚げを味わえます。

国産肉100%のハンバーグに自家製ジャボネットに手作り中華のネソースをかけた熱々の鉄板焼きが人気の逸品。道の駅ソフトクリーン、小籠包ちゃんぽん、総選挙西日本1位の「塩八女茶ソフト」など商品も具沢山で肉汁も、料理も熱く熱くを楽しめます。

心も料理も熱く熱くを楽しめます。



四季のお料理「志らとり」

たちばな製麺

1912年(明治45年)料亭志らとりとして創業、2017年に「四季のお料理志らとり」として再開。伝統的な料理の味を守りつつ、地域の特色を生かした立花の四季の味覚をお届けします。

香川県産小麦粉を使った自家製麺はモチモチとした食感が特徴。昆布・イリコ・椎節・鰹節でとる出汁は麺との相性も抜群。旬の立花野菜のトッピングで立花の四季を堪能できます。

2F

### 多目的スペース/食品加工場/展望コーナー

#### 多目的スペース

お食事処や直売所店内で購入した弁当・惣菜など飲食可能な休憩スペースです。

#### 食品加工場

加工室では、立花で採れる旬の野菜や果物を使い、一次加工から商品づくりを行っています。ここで作られた商品は、直売所店内で販売中。

