みやま市 Press Release　令和8(2026)年11月9日

報道機関各位

商工観光課 商工観光係
担当　堤
TEL　0944-64-1523

第29回「つきなみ旅」を開催

～みやまの新米と有明海苔を味わう～

11 月 23 日は、その年に実った新穀を神々に供え、自然の恵みに感謝する新嘗祭(にいなめさい)の日です。今回のつきなみ旅では、みやまの大地で育った新米と、有明海で育まれた海苔を通して、地域の豊かな自然や食文化に触れていただきます。

当日は、新米のおいしい炊き方や、おいしい海苔の見極め方を学ぶほか、海苔の食べ比べや佃煮づくりを体験します。さらに、福岡県のブランド米「元気つくし・夢つくし・ひのひかり」3種類のごはんと、手づくりの佃煮を試食し、それぞれの味わいを楽しみます。

大地と海、そして食材を育てる人と食べる人をつなぐ、みやまならではの「食の体験」です。大地の恵みに感謝しながら、日々の暮らしの中にある食の豊かさを改めて感じてみませんか。

■期　日　令和8年11月23日(月・祝)　10:00～　プログラム開始
■定　員　15名
■参加費　おとな 3, 300円　小学生以下 1,500 円(3 歳以下は無料)
■集合場所　まいピア高田(みやま市高田町濃施14)
■主　催　みやまブランディング推進委員会
■催行者　江の浦海苔本舗
■問い合わせ　みやまブランディング推進委員会
TEL:64-1523　商工観光課内
■申し込み　Web フォーム ➡

※「つきなみ」とは元来、月々おこなわれる「嘗(なめ)＝収穫を祝いながら自然の神々との供食・食事会」のことであり、旧暦の時代に大切にされていた月のリズム(月波)を意味しています。

くらし 調う、みやま有明。
KURASHI TOTONOU







つきなみ旅。

つきなみ旅エクスカーションプログラム

大地と海を結ぶ、新嘗の食卓。

みやまの新米と有明海苔を味わう会

2026

11/23（月祝）

10:00 スタート

受付開始 9:30－

新嘗祭とは、その年に実った新穀を神々に供え、ともにいただき、自然の恵みに感謝する日。みやまの大地に実った新米と、有明海で育った海苔。みやまならではの自然の恵みを受け取りながら、それらを育んだ風土と人の営みに思いを寄せます。自然の恵みを通して、つくる人と食べる人の喜びをひとつの食卓で分かち合い、今年の実りをともに祝う時間です。

プログラム内容	・新米のおいしい炊き方 ・おいしい海苔の見極め方 ・海苔の食べ比べと佃煮づくり ・ごはん３種と佃煮の試食
参加費	おとな 3,300円 こども 1,500円 | 3歳以下無料
主　催	江の浦本舗 森田和華子
開催場所	まいピア高田 調理室 福岡県みやま市高田町濃施 14（駐車場あり）
持ち物	エプロン、三角巾、マスク
お問合せ	みやまブランディング推進委員会 〒835-8601 みやま市瀬高町小川5 （みやま市商工観光課） TEL 0944-64-1523
申込方法	右記の QR コード読み込み 又は上記へお電話ください （電話受付時間　平日 9:00-16:30）



moon
wave
travel

くらし調う、
みやま有明。

「大地と海を結ぶ、新嘗の食卓。みやまの新米と有明海苔を味わう会」

およそ三千年前、大陸から有明海を通じて稲作が伝わったとされるみやま。肥沃な大地に恵まれ、米づくりは人々の暮らしと地域の営みを支えてきました。春には苗を植え、夏に稲を育て、秋に実りをいただく。それは、今もなお受け継がれるみやまの暮らしの風景です。新嘗祭は古代に由来する宮中祭祀です。天皇がその年の新穀を神々に供え、自らも召し上がります。現在も毎年十一月二十三日に皇居の神嘉殿で行われ、全国の神社でも執り行われています。自然への感謝とともに、実りを祝うこの日。みやまの新米と有明海の海苔が並ぶ食卓は、大地と海、つくる人と食べる人を結びます。この土地に息づく恵みの豊かさを、今の暮らしの中で改めて味わってみませんか。

開催日 令和8年11月23日(月・祝)

時間 開始時間 10時00分（受付開始 9時30分）

開催場所 まいピア高田 調理室
福岡県みやま市高田町濃施14（駐車場あり）

参加料金 おとな 3300円
こども 1500円 3歳以下無料

定員 定員15名（最少催行2名）

持ち物 エプロン、三角巾、マスク

つきなみ旅連載コラム

「Cradle（クレイドル） YAMATO（ヤマト）」
くらし調う、聖なる原点 Longevity.（ロンジェビティ）

やまとこくの日巫女（ひみこ）は、女王山の真ん中から日が昇ることで春を知り、同じ位置から再び昇る秋の光りで収穫の喜びを味わいました。収穫に感謝する神嘗祭は、新嘗を奉る伊勢神宮至高の神事でもあります。神宮に祀られる天照大神は、この山門のくにで暦や潮を読んでいた日巫女なのかもしれません。

有明海苔は、秋に種付けをし、最大6メートルにもなる日本一の「干満の差」を活かし、潮が満ちた時は海の栄養をたっぷり吸い、潮が引いた時は網が空中に出て光を浴び旨味を凝縮させます。冬に初摘みが始まり、そして春まで収穫がつづきます。

日巫女が暦を読み、くらしを調えた山門の地。その知恵が、現代のくらし「健やかな長寿（Longevity）」の、聖なる原点（＝Cradle）になっています。おいしい「やまとの米と有明の海苔」をいただく新嘗のお祭りは、すこやかな長寿を祈るくらしの原点なのです。

ブランディングアドバイザー
福井 隆
東京農工大学大学院客員教授
地域生存支援 LLP代表
「地域で生きる、希望をつくる」
事業化支援ファシリテーター

誇り高き地域の歴史と伝統

日本でここだけ！！江戸時代から続く製法でつくる樟脳工場がみやま市にあります！

樟脳は大切な着物を害虫から守る、樟（くすのき）から採れる天然の防虫剤です。実は、樟は檜や杉のように世界中どこでも生息せず、九州などアジアの限られた地域にしか自生しません。そのため、樟脳はヨーロッパなどで、江戸時代かなり高額で取引されました。また、プラスチックができるまでは、樟脳油からできたセルロイド樹脂が活躍。かつては塩・煙草などと並ぶ国の専売品でした。



その後、石油由来のプラスチック樹脂が誕生し、防虫剤も合成化学品であるナフタリンの普及に伴い一度は衰退しましたが、最近その成分がアロマとして、若い人たちに再び注目を浴びています。天然樟脳は、匂いに覚醒作用があり、医学用語ではカンフルとも呼ばれ、経済政策のテコ入れ表現で「カンフルを注入する」とかにも使われます。この樟脳独特の香りが、心と体をリフレッシュさせてくれるのかもしれませんね。

内野樟脳はこうした時代の変化にもまれながらも、伝統を守りながら天然樟脳をつくり続けている、みやま市の誇りです。