

OMUTA Experiential program

おおむたでたのしむ体験プログラム





「大牟田ならではの」を、あなたに。

大牟田は、古くから”ものづくり”や
”炭鉱”で栄えたまち。全国各地から人々
が行き交い、そこで新たな文化や慣習
などが生まれてきました。

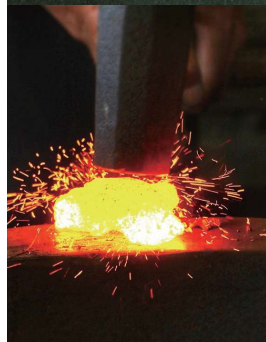
大牟田のまちの空気を感じられる、
様々なプログラムをご用意しましたの
で、ぜひ体験してみてください。

発行

大牟田市産業経済部観光おもてなし課

※2024年3月現在の情報です。

※料金、内容は変更になることがあります。



目次

CONTENTS

- 03 気軽に楽しむ押し花アート
- 04 刀のかけらでペンダントづくり
- 05 三井化学大牟田工場 見学ツアー
- 06 工房で包丁づくり
- 07 日本刀試し斬り体験
- 08 日本刀古式鍛錬見学
- 09 銘切体験
- 10 ペーパーナイフづくり体験
- 11 写仏体験
- 12 寿司づくり体験
- 13 斬師古武術演舞鑑賞&衣装撮影
- 15 お土産スポット
- 17 MAP

【予約・お申し込み方法】

各ページに記載の予約期限・予約方法に沿って、
主催者に直接ご連絡ください。

例

予約

1週間前まで

予約方法

☎0944-58-1340 □ siroukunimitu.com

※体験料金の支払方法やキャンセル料等については、
主催者ごとに異なりますので、直接ご確認ください。

観光スポットやグルメ情報が満載!

大牟田市公式観光サイト「おおむた One plate」



色あせない 花の思い出を



世界に広がる 大牟田で生まれた押し花アート

大牟田市出身のアーティスト・杉野宣雄さんとその父・杉野俊幸さんが歳月をかけて独自の技術を確立した「押し花アート」。植物が持つ色彩と形を鮮やかに残したまま乾燥させ、再構成する手法は、国内のみならず世界各国で称賛されています。近年ではオリンピックのアスリートがメダルとともに受け取るブーケを押し花にした作品が話題に。生き生きとした草花の姿、そのときの思い出や感動も表現する押し花アートを自分でも作りたいと、「大牟田押花の会」が開く教室ではたくさんの方が学んでいます。

押し花文化のふるさと・大牟田で、その楽しさに触れてみては。用意された色とりどりの押し花を、思うままレイアウトしてみましょう。作品は押し花額絵のほかキーホルダーやストラップも選択可能。プログラムを体験して押し花アートの世界をより深く知りたいと思ったら、ぜひ教室へ。



気軽に楽しむ押し花アート

場所／応相談（大牟田市内の施設）
日程／通年（除外日あり）
時間／応相談（所要時間1時間程度）
料金／1,000円

材料費別途必要：4,180円（21×17cmの押し花額絵）
※料金は作品により異なります。詳しくはお問い合わせを
※会場使用料が別途必要な場合があります
定員／10人（最少催行人員1人）
対象／小学生以上（小学生は保護者同伴）
予約／10日前まで
詳細・申し込み／☎090-2580-8126
（大牟田押花の会）



刀のかけらを 閉じ込めて



アクセサリで楽しむ おおむた刀剣文化

大牟田には刀鍛冶の歴史があることをご存じですか。国宝「大典太光世」を作刀した稀代の名匠・三池典太光世を祖とする「三池派」の刀工たちは、平安後期から室町期にかけ、この地で数々の名刀を生み出しました。そして今も、市内に工房を構える匠たちが日本刀の伝統を受け継いでいます。JR大牟田駅前ではハンドメイド雑貨と占いの店「Noir Parfum」を営むサカモトさんは、大牟田の刀剣文化に親しんでほしいと日本刀製造の際に生じる鉄肌（かなはだ）などを使ったアクセサリを考案しました。鉄肌とは、鍛錬で飛び散る玉鋼の欠片です。



日本刀は武器であると同時に、古来より霊力が宿る神聖なものとしてきました。日本刀が生まれるところもまた、神宿る聖域。「刀のかけら」を自ら散りばめて作るチャームは、すてきなお守りになってくれそう。健康、恋愛などの御利益にぞらえた数種類の素材から好きなものを選び、思いを込めて作りましょう。



刀のかけらでペンダントづくり

場所／Noir Parfum
（大牟田市不知火町1-2-21）
日程／通年
時間／応相談（所要時間1時間程度）
料金／1個2,000円
オプションでネックレス、バッグチャーム、キーホルダー、天然石を選べます（別途料金）
定員／5人（最少催行人員1人）
対象／小学生以上（小学生は保護者同伴）
予約／3日前まで
詳細・申し込み／2次元コードから



三井化学大牟田工場 見学ツアースタート

「三井化学大牟田工場」は、1912年、三井鉱山が三池炭鉱を基盤に石炭化学事業へ乗り出す端緒となった工場。石炭から石油へ、そして持続可能な社会へと、移り変わる時代とともに事業のかたちを変えながら、110年以上の歴史を歩んでいます。現在は世界トップシェアを誇る眼鏡レンズの原料、環境に優しい農薬、多様な製品に活用されるウレタンが生産の三本柱。工場の製品は、実はとても身近に存在しているのです。

このプログラムは「地域に愛される工場に」との思いを胸に、工場に勤務する有志で結成された「維新の会」が中心となって企画しました。専用車に乗り、俳優



「維新の会」メンバーの皆さん

の林田麻里さんが工場の内部を案内する映像を見ながら敷地を巡ります。鉱山の名残をとどめる起伏に富んだ道を進むと、やがて巨大なプラント群が目の前に。まるでSFの世界に入り込んだようです。三井化学の先進の化学技術を体感できるコーナーや、オリジナルのお土産も用意されているのでお楽しみに。



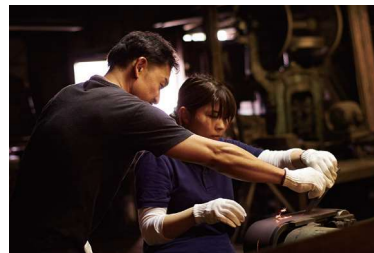
まちなかの
異空間へようこそ

三井化学大牟田工場 見学ツアー

場所／三井化学大牟田工場(大牟田市浅牟田町30)
日程／令和6年7月19日(金)開始 以降は第3金曜開催
※祝日、夏期、年末年始は日程が変更される場合があります
時間／14:00～(所要時間2時間程度)
料金／1人**2,500円**(令和6年度はトライアル期間につき無料)
定員／6人(最少催行人員1人)
予約／毎月1日に受付開始、開催日の1週間前に締め切り
※このプログラムの収益金は大牟田中に寄付されます
詳細・申し込み／2次元コードから



刀鍛冶の技を
追体験



鋼を打つ音・熱を体感 刀匠に教わる包丁制作

柳河藩御番鍛冶を務めた信濃守武藤久廣の系譜に連なる四郎國光一門。創業は1786年、現在は大牟田市倉永の工房に3人の刀匠と1人の美術刀剣研磨師が在籍し、その作品は全国の刀匠が在籍し、その作品は全国の刀匠が出品する展覧会でも高い評価を得て数々の賞を獲得。その傍ら、伝統的な鍛錬の一般公開や講演会・トークショーの登壇など、刀剣文化の普及にも務めています。

「四郎國光」は鍛冶会社として包丁も製造しています。その工房で刀匠に教わりながら包丁制作

を体験。日本刀の製造技術から確立された伝統的な「打ち刃物」の製法で作ります。素材を炉で熱し、槌でたたいてのばし、「焼き入れ」で急冷して強度を高め、研ぎへ。形を整え、鑿(たがね)で好きな文字を「銘切り」します。この工程、実は日本刀とほぼ同じ。炉の熱や鋼を打つ音を感じながら、その技を垣間見ることができます。手作りの包丁は一人一人違う仕上がりに。自分だけの一品を持ち帰りましょう。

四郎國光 工房で包丁づくり

場所／四郎國光(大牟田市倉永105-1)
日程／通年(第3火・水・木曜は休み)
時間／応相談(所要時間5時間程度、休憩含む)
料金／月～土曜3万3千円、日曜・祝日4万4千円
定員／3人(最少催行人員2人)
対象／中学生以上
予約／1週間前まで
詳細・申し込み／
☎0944-58-1340(四郎國光)





日本刀試し斬り体験

その斬れ味、比類なし。



普段は触れることもなかなかできない、日本刀の試し斬り体験。真剣で、畳表を巻いたものを斬ることができます。刀の扱いや斬り方を刀匠が直接指導。スパツという驚きの斬れ味は、未体験の爽快感を味わえます。さらに、鍛錬場（実際に刀を作る場所）の見学や、刀ができるまでの工程についても解説も。刀職者が4人も活動している大牟田ならではのレア体験です。



会場	四郎國光（大牟田市倉永 105-1）		
設定日	通年（毎月第3火・水・木は除く）		
料金	3,300円（3名以上の場合の一人あたりの料金） 日曜・祝日は4,400円（3名以上の場合の一人あたりの料金）		
定員	10名（最小催行3名）	対象	中学生以上
所要時間	約1時間	予約	1週間前まで
お申し込み	☎0944-58-1340 □ siroukunimitu.com		
備考	場合により、1名・2名の実施も可 料金：1名利用時10,000円（日・祝は12,000円） 2名利用時4,500円/人（日・祝は5,500円/人） ※試し斬りをしない場合（鍛錬場の見学・説明のみの場合）も料金が必要です。		

日本刀古式鍛錬見学

伝統の技を、目の前で。

刀作りは、現代では機械を使って行うことも多いですが、この体験では、古来から伝わる鍛錬（古式鍛錬）をご見学いただけます。

刀のもととなる玉鋼を、大きな炎を立ち上げて熱し、何度も折り返しながら刀を鍛えていく様子は、なにか神聖なものさえ感じます。刀匠が額に汗しつ、燃え盛る炎の前で力強く大きな槌を振るう姿をぜひご覧ください。刀に魂が宿るような、“焼き入れ”の瞬間は必見です。



会場	四郎國光（大牟田市倉永 105-1）		
設定日	通年（毎月第3火・水・木は除く）		
料金	165,000円 ※人数によらず1回開催につき。向錕体験、刀の解説あり。		
定員	50名（最小催行1名）		
所要時間	約2時間		
対象	中学生以上		
予約	1週間前まで		
お申し込み	☎0944-58-1340 □ siroukunimitu.com		



日本刀のすごさをぜひ体感してください！

試し斬りに使用する刀は、私達が丹精込めて鍛えた本物の日本刀。鋭い斬れ味はきっと驚かれると思います。また重さもありはじめはうまく振りにくいですが、振り方も指導しますので、上手に斬ることができます。きれいに斬れたときの爽快感をぜひ体感してみてください。

小宮 治氣（刀匠名：六郎國天）



刀はもちろん、包丁づくりにも一切の妥協なし。

私たちは、「斬れ味日本一」の称号を手にした先代の技と魂を受け継ぎ、刀はもちろん、毎日使う道具である包丁も、ひとつひとつ手作業で、一切の妥協なくその品質を追求しています。古式鍛錬見学では、その真髄を感じていただければ私達も嬉しいです。

小宮 安氣光（刀匠名：四郎安光）



めいきり 銘切体験

気分は刀匠。

刀を作る際に、茎(なかご)部分に刀匠の名前や作った年月などを刻む「銘切」を体験できます。オリジナルの真鍮製プレートに、実際に刀の銘切に使用される道具を使い、名前や座右の銘、イラストなどを刻みます。刻んだプレートは、記念にお持ち帰りいただけます。



会場	四郎國光 (大牟田市倉永 105-1)
設定日	通年 (毎月第3火・水・木は除く)
料金	2,200円(日曜・祝日は3,300円)
定員	10名 (最小催行2名)
所要時間	約1時間
対象	小学生以上
予約	1週間前まで
予約方法	☎0944-58-1340 □ siroukunimitu.com

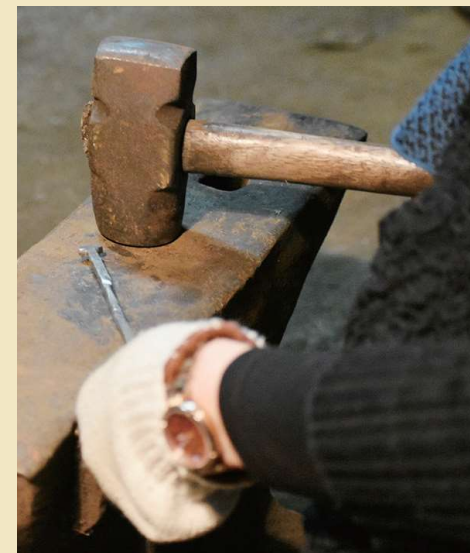


ペーパーナイフづくり体験

デスク周りにもおすすめ。

刀匠の指導のもと、身近に使えるペーパーナイフづくりを体験。少しずつ形を整えながら、完成を目指して材料を叩きます。日本刀風の形に仕上げれば、デスク周りでひときわ目を引くことうけあい。

会場	四郎國光 (大牟田市倉永 105-1)
設定日	通年 (毎月第3火・水・木は除く)
料金	5,500円(日曜・祝日は7,150円)
定員	10名 (最小催行2名)
所要時間	約1時間
対象	小学生以上
予約	1週間前まで
予約方法	☎0944-58-1340 □ siroukunimitu.com



ものづくりの楽しさがきっとわかりますよ。

刀匠が刀に銘を切るのは、自分の作った刀(作品)を後世に残すため。作刀の一番最後に行う作業であり、鑿(たがね)1本で刻むのは、非常に繊細な作業でもあるため、自分の魂を込めて行う作業です。ペーパーナイフづくりはだんだんとナイフの形になっていく様子がわかりますので、ものづくりの楽しさが伝わる体験となっています。

小宮 早陽光 (刀匠名：四郎國光)

写仏とご祈祷体験

こころ、ととのう体験。

日本三大禅宗の一つで、三池立花藩ゆかりの黄檗宗のお寺「通玄寺」で行う体験。写仏とは、仏様のお姿を写し取る作業。筆を使い、仏様を写し取ることにひたすら没頭することで、リラックス効果や日常のもやもやをスッキリさせることができます。3種類（観音様、お釈迦様、布袋様）のシートから1つを選んで写仏をし、住職が祈祷いたします。祈祷後は、住職と話しながらのお茶をお楽しみください。



会場	宇治山通玄寺（大牟田市吉野 673）
設定日	通年（お盆期間、年末年始は除く）
料金	4,000円
定員	10名（最小催行1名）
所要時間	約2時間
対象	小学生以上
予約	随時お問い合わせください
お申込み	☎0944-31-5776



寿司づくり体験

“本格”寿司を教わりませんか？

地元で人気の寿司店で、大将から寿司づくりを学べます。大将が厳選したプロの素材で、本格寿司を握ってみるのはいかが？季節や使いたい食材に合わせてアレンジ可能です。

「出世魚ってどんな魚？」「のりの始まりはあの〇〇のおかげ?!」など、お寿司にまつわる雑学講座やお寿司がおいしくなるしょうゆの正しいつけ方も学べますよ。

優しい大将が丁寧に教えてくれますので、親子での参加もおすすめです。



会場	寿司好 ^{よし} （大牟田市白金町 534）
設定日	通年
料金	3,300円～（ネタにより変動）
定員	8名（最小催行4名）
所要時間	約1.5時間（基本11:30～14:00の間）
予約	1週間前まで
お申込み	☎0944-51-8008



こころとからだの手当てを。

宇治山通玄寺は京都府宇治市にある黄檗宗萬福寺を本山とする仏教寺院です。お寺という敷居の高い印象を持たれる方も多いかと思いますが、当山が目指すのは地域に根差し、人々が集い笑顔があふれる、そんな温かみのあるお寺です。この「写仏体験」という非日常の経験で感じる心と身体の安らぎを是非味わっていただきたいと考えております。

金子 衛三（宇治山通玄寺住職）



楽しくつくって、お寿司「通」になりましょう。

この体験では、にぎり、細巻き、軍艦巻きをつくります。シャリの入れ具合、のりの余白など、シンプルだけど意外と難しく、お子様も楽しんでつくっていただけます。大将のにぎりとの食べ比べもあり、技術による味の違いも体験できます。大人の方には、今さら聞けないお寿司のあれこれもお教えしますので、お寿司「通」になれますよ。難しいけど楽しい、お寿司の世界を楽しみましょう。

三浦 奈緒美（寿司好 女将）



OMUTA Experiential program

おおむたでたのしむ体験プログラム

体験プログラムのお申し込みについて

体験プログラムはすべて予約制です。プログラムごとに、提供者・お申し込み期限・お申し込み方法が異なりますので、各ページに記載の情報を必ずご確認ください。お申し込みの際は以下の情報をお伝えいただくとスムーズです。

斬師古武術演舞鑑賞 & 衣装撮影（お食事付）

「日本」を存分に味わう。

斬師古武術師範による、日本刀を使った演舞を鑑賞。目の前で繰り広げられる動きはまさに”サムライ”。迫力満点です。演舞鑑賞後は、和装に着替え、日本庭園での写真撮影を。お食事は創業約70年の老舗料亭「新みなと」で日本料理に舌鼓。地元・有明海で採れる新鮮な海産物を豊富に盛り込んだお料理で、くつろぎのひとつときを。海外のお客様にも人気のコンテンツです。



会場	新みなと（大牟田市本町 3-2-9）
設定日	通年（毎週火曜、お盆期間、年末年始は除く）
料金	14,000 円 （演舞鑑賞・武士道講座・衣装レンタル・セルフフォト・お食事） ※キャンセル料：予約時点で 100%

定員	20 名（最小催行 4 名）
所要時間	約 2 時間
対象	どなたでも
予約	1 週間前の午後 4 時まで
お申込み	☎0944-54-3710

「和」の伝統文化をぜひご堪能ください。

日本が世界に誇る”サムライ”の魂に迫るショートトリップです。目の前で繰り広げられる、古武術師範の圧巻のパフォーマンスをご堪能ください。衣装撮影では、かわいなお着物をはじめ、様々な和装をご用意しておりますので、男性のお客様も楽しみいただけます。美味しいお料理とおもてなしで、料亭新みなとがあなたを非日常へと誘います。

猪飼 香納恵（料亭新みなと）

① 利用したい体験プログラム

- | | |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 気軽に楽しむ押し花アート | <input type="checkbox"/> 銘切体験 |
| <input type="checkbox"/> 刀のかけらでペンダントづくり | <input type="checkbox"/> ペーパーナイフづくり体験 |
| <input type="checkbox"/> 三井化学大牟田工場 見学ツアー | <input type="checkbox"/> 写仏体験 |
| <input type="checkbox"/> 工房で包丁づくり | <input type="checkbox"/> 寿司づくり体験 |
| <input type="checkbox"/> 日本刀試し斬り体験 | <input type="checkbox"/> 斬師古武術演舞鑑賞 & 衣装撮影 |
| <input type="checkbox"/> 日本刀古式鍛錬見学 | |

② 代表者

- ・お名前
- ・ご連絡先電話番号
- ・ご年齢
- ・メールアドレス

③（同行者がいる場合）

- ・同行者のお名前
- ・同行者のご年齢

【プログラム料金のお支払いについて】

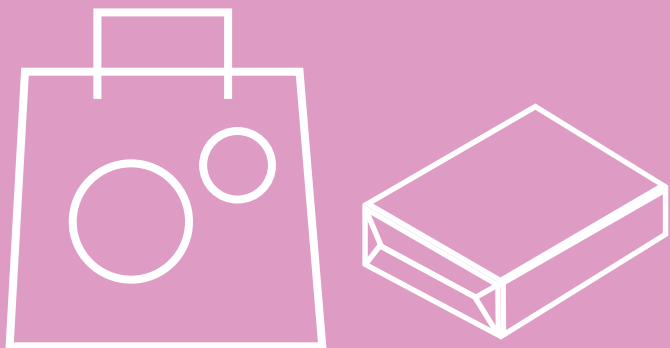
お支払いは当日、現金のみの取り扱いとなります。あらかじめご了承ください。

【個人情報の取り扱いについて】

お申し込みの際にいただいた個人情報は、お客様との連絡以外の目的では使用いたしません。

Souvenir

お土産スポット



大牟田駅東口を出てすぐにある、市内および近郊の観光案内、情報提供、地域物産の紹介・展示・販売等を行っているスポット。お土産品の購入はもちろん、市内を回るのにオススメのレンタサイクルの貸し出しも行っているため、地域の雰囲気を感じながら、周遊してみてもいい。

大牟田観光プラザ

所 大牟田市不知火町 1-144-4
時 9:30~18:00
休 毎週月曜（祝日の場合は翌平日）
 12/29~1/1
問 0944-52-2212
交 大牟田駅東口から徒歩すぐ



大牟田駅東口を出てすぐの建物。ジャー坊の看板が目印です。



大牟田限定販売の「高菜めんべい」。三池高菜を生地に練り込み、ピリリと辛い味付けはおつまみにもピッタリ。

隣町の南関町（熊本県）との県境近くにある、ガラス張りが特徴的な道の駅。館内には、採れたての地元野菜と花、大牟田の特産品をはじめとする多彩な商品が勢揃い。イートインスペースもあり、購入した商品をその場で味わえるので、お帰りの前に少しくつろいでみては。

道の駅「おおむた」 花ぶらす館

所 大牟田市四箇新町 2-1
時 9:00~18:00
休 毎月第3水曜日、1/1~2
問 0944-50-1187
交 (西鉄バス)
 大牟田テクノパーク前 下車すぐ
 九州道南関ICから車で3分



ガラス張りが目を引く建物は、太陽光を取り込み、館内はとても明るい。



館内には、所狭しと農産品が並ぶ。農家さんから直接仕入れる、採れたて新鮮野菜がオススメ。

館内のカフェ「flore」で提供されているスムージー。新鮮なフルーツがそのまま味わえる。

新幹線新大牟田駅の1Fにあるお土産店。館内には大蛇山の山車を常設展示しており、いつでも夏まつりの雰囲気を感じられます。観光案内や地域物産を紹介・販売していますので、大牟田観光の拠点としてぜひご利用ください。

新大牟田駅観光プラザ

所 大牟田市岩本 2509-3
時 9:00~17:30
休 毎週月曜（祝日の場合は翌平日）
 12/29~1/1
問 0944-58-2216
交 (新幹線) 新大牟田駅直結



お店の中央には、大蛇山の山車が鎮座。新大牟田駅の建物内にあるため、お帰りの前のお土産購入にバッチリ。



