

A blacksmith is shown in the process of forging a blade. The scene is illuminated by the intense orange and yellow light of the forge. Sparks are flying through the air, creating a dynamic and energetic atmosphere. The blacksmith's hands are visible, holding the glowing metal. The background is dark, making the bright light of the forge stand out.

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。

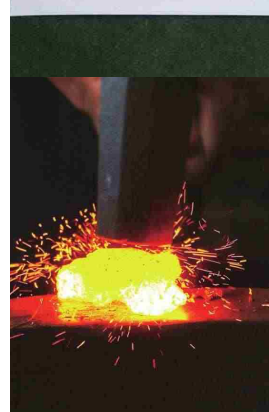
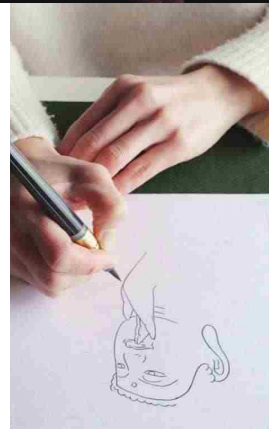
大牟田のまちの空気を感じられる、様々なプログラムをご用意しましたので、ぜひ体験してみてください。

発行

大牟田市産業経済部観光おもてなし課

※2023年2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 包丁づくり体験
- 04 日本刀古式鍛錬見学
- 05 日本刀試し斬り体験
- 06 銘切り体験
ペーパーナイフづくり体験
- 07 押し花アート
- 08 寿司づくり体験
- 09 斬師古武術演舞鑑賞&衣装撮影
- 10 写仏体験
- 11 お土産スポット
- 13 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 □ shiroukunimitu.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。



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。

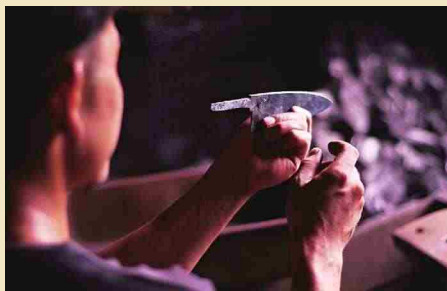


包丁づくり体験

一生使える、私だけの包丁。

「天下五剣」に数えられる国宝「大典太」を作刀した三池典太光世は、平安時代に大牟田の三池の地で作刀をしていた刀匠。その作刀を理想とし、江戸期には柳河藩の御番鍛冶として刀を作ってきたのが刀匠「四郎國光」です。昭和14年に「全国刀試し切り大会」が行われ、当時日本一と称された名刀「虎徹（こてつ）」を押さえ、四郎國光は「斬れ味日本一」の称号を手に入れました。

現在、4人の刀匠が刀作りはもちろん、その技術や作風を生かした包丁づくりを行っています。刀匠の技術やこだわりが詰まった、切れ味抜群の“一生使える”包丁を、あなただけのオリジナルで作ってみませんか？できた包丁は仕上げを施し、後日郵送にてお届けします。



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	33,000円 ※体験料、包丁、郵送料
定員	5名（最小催行2名）
所要時間	約5時間（休憩含む）
対象	中学生以上
予約	1週間前まで
お申し込み	☎0944-58-1340 □ shiroukunimitu.com



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	150,000円 ※人数によらず1回開催につき。向鎚体験、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 □ shiroukunimitu.com



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。包丁づくり体験では、楽しみながら自分だけの包丁を作っていただけますのできっと思い出に残る体験になると思います。

小宮 安氣光（刀匠名：四郎安光）

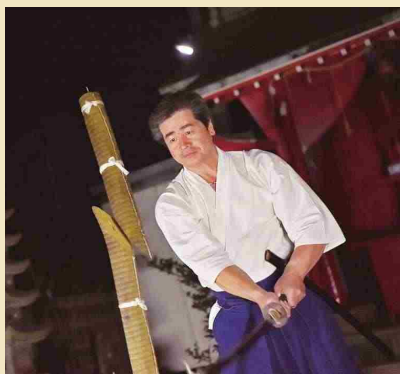


日本刀試し斬り体験

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よ。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。刀匠が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	二郎國光（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	3,000円
定員	10名（最小催行2名）
所要時間	約1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 □ shiroukunimitu.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）



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	二郎國光（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	2,000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 □ shiroukunimitu.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	二郎國光（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	5,000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 □ shiroukunimitu.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：二郎國光）





押し花アート

色のあせにくい、不思議な花。

大牟田出身の押し花作家である杉野宣雄さんは、父の杉野俊幸さんとともに、美しく、色あせしにくい押し花の技術を確立されました。また国際的な押し花コンテストで最高賞に輝くなど、押し花を芸術の粋まで高めたことから、大牟田は、「押し花文化のふるさと」と言われています。そんな押し花を使った作品づくりができる体験。奥深い、押し花アートの世界をのぞいてみませんか？



会場	ご予約に応じて設定（大牟田市内の施設にて実施）
設定日	通年
料金	ストラップ 500 円～ 額絵（ポストカードサイズ） 3,000 円～ ※作品により異なる ※その他、会場使用料がかかる場合があります
定員	10 名（最小催行 1 名）
所要時間	約 30 分～1 時間
開催時間	10:00～12:00 または 13:30～15:00
対象	小学生以上
予約	10 日前まで
お申込み	☎090-2580-8126

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	よし 寿司好（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



あなたの感性を、表現してみませんか？

押し花には、花を選ぶところから、押し花にする制作過程、表現までさまざまな楽しみがあります。押し花にすることで長く楽しめるので、自分で育てた花や結婚式のブーケを押し花にする人も多いです。心を込めて作った作品が、誰かを癒やしたり、喜んでもらえたりすると感慨深いものを感じます。

筒井 雅代 / 四井 理枝（大牟田押花の会）



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）





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

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は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、住職と話を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



「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、男性のお客様もお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ご案内します。

猪飼 香納恵（料亭新みなと）



こころとからだの手当てを。

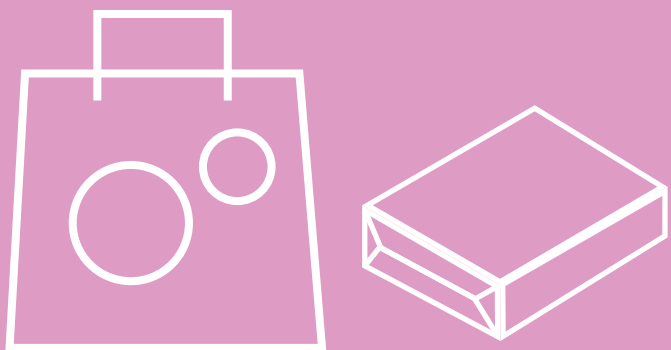
宇治山通玄寺は京都府宇治市にある黄檗宗萬福寺を本山とする仏教寺院です。お寺というと敷居の高い印象を持たれる方も多いかと思いますが、当山が目指すのは地域に根差し、人々が集い笑顔があふれる、そんな温かみのあるお寺です。この「写仏体験」という非日常の経験で感じる心と身体の安らぎを是非味わっていただきたいと考えております。

金子 衛三（宇治山通玄寺住職）



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。ジャーフの看板が目印です。



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、購入した商品をお家で味わえるので、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「flure」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** 9:30～18:00
- 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ピッタリ。



体験プログラム 開催場所 MAP



料亭新みなと
(古武術演舞鑑賞&衣装撮影)
大牟田市本町 3-2-9

(株)四郎國光
(包丁づくり / 日本刀古
式鍛錬 / 日本刀試し斬り
/ 銘切り体験 / ペーパー
ナイフづくり)
大牟田市倉永 105-1

通玄寺
(写仏体験)
大牟田市吉野 673

大牟田押花の会
(押し花アート)
※人数や会場の空き状況等により
場所が変更になります

寿司好
(寿司づくり体験)
大牟田市白金町 534

