

あまぐらの産業

朝倉市の主な産業は農業であり、肥沃な大地と豊かな水によって高い生産性を誇っています。米・麦・大豆をはじめ、ネギ、キュウリ、トマトなどが多く生産されています。果物では、一月のイチゴに始まり、ブルーベリー、イチジク、梨、ブドウ、リンゴ、一二月の柿まで、一年を通してさまざまな果物が栽培・収穫されます。また、良質な水を利用したビール、ジュース、お酒といった飲料や味噌などの加工品の生産も盛んなほか、昔ながらの製法を受け継ぎ、今まで続けられている伝統産業もあります。

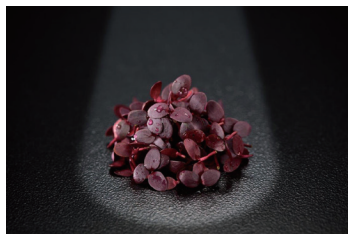
青ねぎ

朝倉地域は出荷量も多く、全国有数の青ねぎの産地となっています。ねぎに含まれる「アリシン」という成分には、血行促進や疲労回復効果があり、風邪予防にも効果的です。ブランドねぎの「博多万能ねぎ」は、どんな料理にも合う万能野菜として多くの人に愛されています。



紅たで

刺身の「ツマ」として使われることが多い、ピリツとした辛みが特徴の野菜です。彩りを添えるだけでなく、高血圧改善などの効能があります。朝倉は生産量日本一を誇り、全国シェアの八割を占めています。



柿

福岡県の甘柿の出荷量は全国でもトップクラスで、朝倉市の出荷量は県内二位を誇ります。

市内でも杷木地域は特に柿の栽培が盛んで、富有や太秋、秋王といった様々な品種の柿が栽培されています。志波地区で栽培された富有柿は「志波柿」と呼ばれ、鮮やかな柿色と濃厚な甘さが特徴です。



朝倉市ホームページ
朝倉市の農産物を知ろう

キリンビール福岡工場

昭和四一（一九六六）年に大刀洗飛行場跡地で操業を開始した、国内でも有数の広さを誇るビール工場です。キリンビールの工場の中で唯一、製麦設備を備えており、ビール大麦から良質な麦芽を製造しています。福岡工場では工場見学も実施しており、県内外はもとより海外からも多くの見学者が訪れ、観光スポットとしても人気があります。

江戸時代から現代に繋がる秋月藩の特産品 葛・秋月和紙・川茸

葛の原料となる葛の根は、秋月では寒根葛と呼ばれています。秋月の葛は、江戸幕府への献上品でもありました。根からデンプンを抽出・精練し、「船」と呼ばれる木枠に詰め、手で叩いて空気を抜いてから乾燥、とさまざまな工程を経て葛はつくられます。完成した葛は、料理やお菓子作りにも使われています。

江戸時代、秋月和紙を使用した元結（髪を結う紐）は大変品質が良く、京都や博多で生産される元結より



も人気があったことが記録に残っています。和紙の原料となる楮も、当時は地元産のものを使用していたとされ、最盛期には秋月に二〇軒もの元結製造・和紙製造の家があったと言われます。秋月の良質な水を活かし、現在も昔ながらの製法で、一枚一枚手漉きで生産されています。

寛政五（一七九三）年、秋月藩御用商人であった甘木屋遠藤家が川茸を乾燥させて海苔状に加工することに成功します。これを藩主長舒に献上したところ大変喜ばれ、「寿泉苔」の名前を賜り、後に幕府への献上品になりました。江戸時代には、黄金川以外でも川茸が採れましたが、藩の専売品とするため、収穫・生産は遠藤家のみに制限されました。黄金川の環境を守り、伝統技術を受け継いで、現在も生産が続けられています。



三奈木砂糖（黒砂糖）

三奈木地域では江戸時代から砂糖づくりが行われていました。近代に砂糖が輸入されるようになってからは徐々に衰退し、生産が途絶えた時期もありましたが、地元の有志たちによって伝統産業復興の気運が高まり、昭和五七年に伝統的な砂糖づくりが再開されました。

サトウキビの絞り汁を煮詰める工程では、砂

糖が焦げ付かないよう火加減や砂糖の状態を絶えず確認する必要があります。熟練の技と経験をもとにしながら作業が進められます。製法は一〇〇年前とほとんど変わらず、今でも薪の火が使われています。香り高くコクがあり、ミネラルを多く含むのが特徴です。

甘木絞り

甘木絞りは、木綿布を糸で絞って藍染する、甘木地域の染色品です。鹿の子絞りを連ねて花や鳥、城郭などの具体的な文様を絵画的に表すところが特徴です。明治時代から大正時代に最盛期を迎え、木綿絞りとして日本最大の生産量を誇りました。

着物文化の減勢や、戦時中の物資統制の影響で昭和時代に一度途絶えたものの、かつて絞り手であった女性たちによって保存会



が発足され、平成時代に復活しました。現在も複数団体や個人によって活動が続けられ、令和六年には県知事指定特産工芸品になりました。

かつて地域を支えた産業 蠟燭

植物の蠟の実を使用した蠟燭で、和蠟燭とも呼ばれます。炎が消えにくく、煤が出にくい特徴があります。江戸時代、享保の大飢饉（一八世紀前半）を受けて、福岡藩や秋月藩によって蠟の栽培が奨励され、各地に蠟畑が開墾されました。筑前は蠟の一大産地であり、中でも朝倉地方は最大の産出量を誇りました。石油や電気が普及すると急激に需要が落ち衰退しましたが、蠟屋は、蠟しぼりの技術を活かして、菜種油屋や醤油屋などへと姿をかえていきました。

養蚕

絹糸は蚕という虫の繭から紡がれます。養蚕業は明治時代に発展した産業で、地域の重要な輸出品として注目され、当地域では三奈木の旧士族達によって技術研究が重ねられました。蚕の餌となる桑の選定・植樹に始まり、道具の増産や、蚕の効果的な飼育方法の習得など、産業化へ向けて熱心な活動が行われます。後に製糸会社も創立され、大規模な生産が行われました。甘木には養蚕伝習場が設立され、組合も組織されました。