



福岡を創った黒田官兵衛

2014年の大河ドラマは「軍師官兵衛(かんべえ)」に決定しました。福岡には、このドラマの主人公黒田官兵衛の足跡が至る所に見受けられます。

福岡藩祖の黒田官兵衛(孝高)は、1546年播磨国(姫路市)で誕生しました。通称を官兵衛、出家して如水(じょすい)と号します。福岡の歴史を語る上で欠かせない、黒田官兵衛。天下の名軍師が治めていた福岡の地。一体どんな街だったんだしようか……。

戦乱の世、博多の街では火災が絶えず、衰退していました。その頃、太閤秀吉の命により復興事業「太閤町割」というものが行われたそうです。その再興任務に官兵衛も関わりました。博多再建は、現在の博多の町に受け継がれています。

秀吉没後、1600年間ケ原の戦いで官兵衛の息子長政は徳川家康に従い東軍の勝利に大きく貢献し、官兵衛は九州にあり西軍の諸城を攻め九州を席巻しました。筑前国に入った官兵衛・長政父子は、当時の名島城(東区)に代えて新城を築き、先祖の故地・備前福岡にちなんで福岡城と名付けました。黒田家が藩主にならなければ福岡という地名はなかったでしょう。

福岡城を中心に「城下町」「商人町」と福岡の基盤を作った官兵衛が居なければ、今日の博多(福岡)の発展も無かつたかもしれません……。

古くからアジアとの交易が行われ、福岡藩の城下町として栄えた福岡市は、九州の経済、文化、ファッションの中心として賑わうエネルギーッシュな街となり、全国的に有名な博多ラーメンやもつ鍋、水炊きなど、グルメ天国としても知られています。



福岡の食と言えばコレ!



辛子明太子

福岡の土産品の「顔」ともいえる定番中の定番!さわやかな辛さとコクのある旨みが特徴。



屋台

屋台は、福岡が誇るミニレストラン!のれんをくぐれば昭和の香りが漂う別世界が広がり、昔ながらの味と人情を楽しめる。



博多ラーメン

旨みたっぷりの白濁した豚骨スープに、コシのある細麺が特徴。麺だけおかわりできる「替え玉」も博多ラーメンならではの楽しみ。



もつ鍋

旨みたっぷりの白濁した豚骨スープに、コシのある細麺が特徴。麺だけおかわりできる「替え玉」も博多ラーメンならではの楽しみ。



水炊き・鶏料理

およそ100年の歴史をもつ福岡の代表的な郷土料理。骨付きの鶏肉でじっくり煮込み、チャンポン麺をついたスープで食べる鍋。



玄界灘の海の幸

福岡は海が豊かな街の刺身や名物・胡麻サバがいただける魚介の宝庫。九州のお酒と一緒に楽しもう!!



福岡の祭りと言えばコレ!



博多祇園山笠

(7月1日~15日)



博多どんたく

港まつり

(5月3・4日)



放生会

(9月12~18日)



おおほりまつり

(3月下旬)

長政と家臣24騎に扮した黒田二十五騎が練り歩く

義士祭

陽流抱え大筒

(12月14日)

黒田伝承武技のひ

とつ陽流抱え大筒

を披露