



大牟田分科会

【テーマ】ほとめくばい！

～刀匠直伝の試し斬り体験&「フレンチの鉄人」監修のランチでおもてなし～

(1)趣旨

大牟田の地域性を活かした文化や魅力を体験していただく本分科会を通して、全国各地のYEGメンバーとの友情を育むと共に、各自の活動地域の地域性を再認識し、地域の未来を担う青年経済人としての意識を醸成していただく機会とします。

(2)開催日時

令和7年2月13日(木) 19:00～21:30(前泊者懇親会)

令和7年2月14日(金) 9:30～15:40

(3)開催会場

- ・居酒屋 肥後
福岡県大牟田市本町2-7-1 TEL:0944-52-7139
HP:higonet.com/
- ・肉居酒屋 若男
福岡県大牟田市本町1-5-17 TEL:0944-57-0350
- ・缶詰BARハラダイス
福岡県大牟田市大正町1-9-4 TEL:090-9402-2946
- ・三池炭鉱宮原坑
福岡県大牟田市宮原町1-86-3 TEL:0944-41-2515
HP:miike-coalmines.jp/
- ・三井港倶楽部
福岡県大牟田市西港町2-6 TEL:0944-51-3710
HP:mitsui-minatoclub.com



▲三池炭鉱宮原坑



▲三井港倶楽部



▲坂井宏行氏監修の特別なフランス料理



▲試し斬り体験



(4) 事業概要

大牟田の歴史と文化に触れる至福のひとつをお楽しみください。まずは大牟田駅を出発し、貸し切りバスにて世界文化遺産に登録されている三池炭鉱宮原坑に向かい、記念撮影を行います。そして迎賓館三井港倶楽部へ向かいます。三井港倶楽部は大牟田市指定の貴重な文化財にもなっている西洋建築の洋館です。三井港倶楽部では、江戸期の柳河藩御番鍛冶の技を受け継ぐ刀鍛冶屋、四郎國光監修のもと、日本刀の試し斬り体験をして頂きます。また、刀匠による「刀ができるまで」というミニ講演では、刀剣文化の奥深さをご紹介します。その後は、迎賓館内でフレンチの名シェフで「フレンチの鉄人」としてもおなじみの坂井宏行氏監修の特別なフランス料理をお楽しみください。料理は芸術のような美しさと味わい深さが特徴で、大牟田の地で贅沢なひとときを過ごすことができます。その後、皆様をバスにて久留米まで送迎いたします。この贅沢な体験を全身で感じ、大牟田ならではの刀剣文化と美食の融合を、心ゆくまでお楽しみください。

(5) 参加人数

45名

(6) 登録料

15,000円（前泊者懇親会 別途 6,000円）

(7) タイムスケジュール

2月13日(木)

時間	内容	所要時間	備考
18:30	集合・受付	30分	居酒屋 肥後
19:00	前泊者懇親会	150分	居酒屋 肥後、肉居酒屋 若男、缶詰BARハラダイス
21:30	前泊者懇親会終了		

2月14日(金)

時間	内容	所要時間	備考
9:30	集合・受付	15分	新大牟田駅
9:45	出発	25分	
10:10	集合・受付	10分	大牟田郵便局前
10:20	バス移動	15分	
10:35	記念撮影	10分	三池炭鉱宮原坑
10:45	バス移動	20分	
11:05	日本刀体験・昼食	205分	三井港倶楽部
14:30	バス移動	70分	久留米会場へ
15:40	到着		