

水と緑輝く環境先進のまち

ゴミの焼却・埋立て処分をしない資源循環型のまちを目指して



おおき循環センター「くるん」でバイオガスと液体肥料にします



できた液体肥料は田んぼや畑にまきます



くるんです。この町でいる循環が実現できるようにがんばっています。

おいしいお米や菜の花、野菜が育ちます

大木町では、平成18年から生ゴミの分別収集に取り組み、し尿、浄化槽汚泥とともにバイオガス化し、施設で使用する電力の約7割をまかなう発電燃料として活用しています。また、バイオガス化にもなつて生じる残液については、液体肥料として町内の水田などに還元しています。この肥料（くるん肥）で育てた米は「環のめぐみ」、菜の花から搾った菜種油は「環のかおり」として販売され、食卓に上っています。また、ガラス類やプラスチック類など25種類の分別資源化や廃食用油のリサイクルにも取り組んでおり、平成23年度からは紙おむつの分別リサイクルも開始しています。



▲再利用できるものはリユースプラザへくるへ



▲資源ごみは、分別して環境プラザに持ち込みます



◀中学生も参加している「ポイ捨てごみをなくし隊」の活動



▲全小中学校に設置された太陽光発電パネル

くるんには、小型風力発電のほか、太陽光発電などの設備があります。また、「おおきグリーンファンド」を設立して、町全域で自然エネルギーを普及させる活動を進めています。

家庭の台所や学校給食等で出た生ゴミは分別して出します



環のかおり▶



▲環のめぐみ

「食の景観」が広がるまち

大木町は古くから温暖な気候と肥沃な土地、豊富な水に恵まれ、農業を中心として発展し、県内有数の米作地帯、国内屈指の草・い草製品の産地として知られてきた歴史をもっています。近年では、イチゴやグリーンアスパラガスなどの野菜やエノキ、シメジなどのきのこ類の施設型農業が盛んです。

伝統の技術にもとづく特産品

大木町一帯でい草が栽培されたのは今から400年前にさかのぼります。江戸時代に美しい「掛川織」として意匠的に発展し、現在では伝統工芸品として福岡県の特産工芸品に指定されています。その他、家具を中心とした木工業など多彩に展開しています。



▲桐たんす展示場



▲家具展示場



▲花ごぞ等展示場



▲手織り掛川技術者の深野さん



▲米、麦、大豆など四季折々に農作物が彩りを添える食の景観



▲福岡で開発されたいちじくの「とよみつひめ」



◀ひしの実は昔から愛されてきた堀のまちならではの秋の味覚



▲グリーンアスパラの生産は県内一位



▲きのこは九州一の産地を誇る



▲「あまおう」の果実と果汁を約3カ月発酵させて作っている「美酢あまおう」



▲あかい・まるい・おおきい・うまいの頭文字をとって名付けられたいちご「あまおう」は全国的に評価を高めています



堀の景色を残そうと整備された「クリークの里・石丸山公園」は町民の憩いの場です。この公園にかぎらず、堀に映る青い空やあかね色の夕焼けは、町内いたるところで鑑賞できます。

国道442号から大木町の情報を発信道の駅 おおき



大木町で栽培された安心安全な食材を豊富に取り揃えた直売所「くるん夢市場」と、それらの厳選素材を味わえるレストラン「デリ&ビュッフェくるん」、地域の情報を発信するインフォメーションセンターを備え、周辺には農業体験もできる農園や小動物とふれあえるコーナーなど、農業のまち大木町ならではの道の駅です。

- くるん夢市場
9:30～18:00(10月～3月) / 9:30～18:30(4月～9月)
定休日 偶数月の第1水曜日(祝日の場合は翌日)
- インフォメーションセンター 9:00～18:00



開放的な空間でゆったりと食事ができます



- デリ&ビュッフェくるん
ランチタイム 11:00～14:00(OS)
カフェタイム(土曜日以外) 15:00～18:00
ディナータイム 18:00～21:00
(木・金・土のみ団体予約制)

大木町には現在49の行政区があり、それぞれの区では自主的に地域行事を運営したり、伝統行事を継承するなど、子どもから高齢者まで安心・安全でいきいきと暮らせるコミュニティづくりに取り組んでいます。

緑の風が吹き渡る ふるさと 大木町

