



報道関係各位

2015年11月20日

大分県東京事務所 おんせん県おおいた課

「おんせん県おおいた」びっくり！旬情報

- 豊後高田市役所新庁舎に、“田染荘”をテーマにしたチームラボの新作デジタルアート展示決定！
- 別府在住の移住者おすすめ「こんなところに！」温泉
- 東京でかぼすプリを味わう！期間限定メニュー登場

大分県は、湧出量、源泉数ともに全国1位。日本一の「おんせん県」の名の通り、別府温泉・由布院温泉を筆頭に、県内各地でバラエティあふれる温泉を楽しむことができます。また、山の幸・海の幸・郷土料理・B級グルメと、“味”力も満載。そんな見どころたっぷりの「おんせん県おおいた」おすすめ情報を、ニュースレターを通して余すところなく発信していきます。

大分県の NEW TOPIC



チームラボの新作デジタルアート豊後高田市役所新庁舎に展示決定！



田染荘



豊後高田市「チームラボギャラリー」での常設展示作品

2016年1月開庁予定の豊後高田市役所新庁舎に、大河ドラマのオープニングをはじめ、国内外でデジタルアート作品を制作・発表しているウルトラテクノロジー集団「チームラボ」の新作を展示します。作品のテーマである「田染荘(たしぶのしょう)」は、もともと宇佐神宮の荘園で、平安～鎌倉時代からある集落や水田が今もほぼ変わらない形で残っており、この地域は世界農業遺産にも登録されています。今回の作品は、地域の人々が千年にも渡り守ってきた景観や農業の営みをデジタルアートとして表現することで、市民が芸術・文化に触れ、地域の農業への理解を深めることを目的としています。チームラボは、昨年開催された国東半島芸術祭でも、「国東半島の四季を彩る花」をテーマにした作品を豊後高田市真玉海岸で発表し、芸術祭終了後も常設展示されています。

大分でクリスマスを満喫！ 海上の花火大会＆空からサンタがやってくる！

■べっぷクリスマスHanabiファンタジア2015

12月23日(水・祝)と24日(木)に、毎年恒例の「べっぷクリスマスHanabiファンタジア2015」が開催されます。23日は「家族で楽しむクリスマス」、24日は「恋人たちのクリスマス」がテーマで、両日も20時よりクリスマスソングに合わせて鮮やかな花火が打ち上げられます。また、総勢1000名の子どもたちによるクリスマスソングも披露され、感動的なクリスマスを演出します。会場である的ヶ浜公園・スパビーチには有料特別席も設けられます。この日に合わせて、豪華客船「にっぽん丸」の神戸港発のクリスマスクルーズも企画され、海上から花火を眺める人気ツアーとなっています。



べっぷクリスマスHanabiファンタジア



空からサンタがやってきたフェスティバル

■空からサンタがやってきたフェスティバル

12月23日(水・祝)に開催される「空からサンタがやってきたフェスティバル」は、玖珠町(くすまち)の人気イベント。サンタクロースの恰好に変装した陸上自衛隊玖珠駐屯地曹友会の有志が、伐株(きりかぶ)山から、パラグライダーで降りてきて子どもたちにプレゼントを渡します。子どもたちは「サンタさんが空から降りてきた！」とプレゼントのお菓子をもらい大喜び！玖珠町に住む子ども達に夢と希望を与えることを目的とし、今年で14回目を迎えます。

2016年1月公開！

12/23(水・祝)、
24(木)開催！

12/23(水・祝)開催！

大分県の NEW TOPIC

JAL大分-羽田線 就航50周年

11/21(土)~30(月)提供!

JAL国内線のファーストクラスで旬の大分県産品を使用した機内食を提供!

大分-羽田直行便就航50周年を記念して、11月の1か月間、JALと大分県がコラボレーションします。国内線のファーストクラスでは日出町(ひじまち)の割烹料理店「的山荘(てきざんそう)」の平野料理長がプロデュースする機内食が登場。11月下旬は、おおいた冠地どりの茶わん蒸しや大分県産鯛のカルパッチョをはじめ、旬の県産品を豊富に使用したメニューが提供されます。その他、機内誌や機内ビデオでは大分特集が組まれ、空港ラウンジでも大分の銘酒・銘菓が味わえます。 〓的山荘は1915年に金鉱山経営者が建てた別府湾を望む重要文化財指定の邸宅で、今は城下カレイで有名な料亭となっています。



提供予定メニュー
※夕食:17時以降の出発時間帯(沖縄線)/18:00以降の到着便)

大分県の 温泉



別府在住の移住者おすすめ「こんなところに!」温泉

別府市には、温泉・食・人・住みやすさのほか、独特の文化や歴史・街並みにひかれて移住した方々が多くいらっしゃいます。今回は、移住者のお二人がおすすめする「こんなところにあるんだ!」というユニークで魅力あふれる温泉をご紹介します。



オルガ・ハラダさん

メキシコ出身。APU(立命館アジア太平洋大学)の留学生として来日。卒業後も別府に住み、APUの職員として働いている。「温泉道名人」と「温泉ソムリエ」に認定されるほど温泉好きで毎日入っている。

赤松温泉 (住所:速見郡日出町藤原6371)

サンリオキャラクターパーク「ハーモニーランド」近くの国道沿いに現れる黄色い建物が「赤松温泉」です。中では男女それぞれ熱め~ぬるめまで4種のお風呂を楽しむことができ、お湯はぬるっとした柔らかい泉質です。風呂場は天井の黄色いテントが反射して独特の雰囲気演出しており、演歌とムード歌謡がBGMで流れているというなんとも個性的な温泉です。

▶オルガさんコメント 独特な雰囲気なので、はじめは大丈夫かな?と思いますがとてもいい温泉です。ぜひ行ってみてください!



ヤングセンター (住所:別府市大字鉄輪224)

鉄輪の「ヤングセンター」は、かつてのヤングでにぎわう九州屈指の大衆劇場です。観劇をすれば温泉に入ることができるため、「少し早めに来て、風呂を楽しんだ後にショータイム」というスタイルが、常連客の中ではスタンダードなのだとか。温泉は源泉100%かけ流しで、熱めのお湯のため、3時間の観劇後も湯冷めしません。

▶オルガさんコメント 最近一番ハマっています!温泉に入って劇を見て最後に皆で記念撮影するのが楽しい!



鶴田宏和さん

福岡県出身。別府の「ホテルニューツルタ」への婿入りを機に移住。経営企画室長として働くほか、「音泉温泉」や「NPO法人YUKAI」の代表として温泉を通じてのコミュニケーション活動を積極的に行っている。

夢幻(むげん)の里 春夏秋冬 (住所:別府市堀田6)

別府の街から少し離れた、自然豊かな山の中にある「夢幻の里 春夏秋冬」。受付が終わると吊り橋を渡り、さらに奥へ進むと温泉の小屋が見えてきます。5つの露天風呂と1つの内湯で構成されており、家族風呂も楽しめます。どの風呂も眺めが素晴らしく、特に「滝の湯」はその名の通り滝の目の前に湯船があり、迫力満点。湯の花が舞う硫黄泉は日ごとに白や青などに色が違って見えるんだとか。ゆっくりつかると体もほかほかになります。

▶鶴田さんコメント 白濁した極上の泉質、浮世を離れ夢うつつに浸る幸せがそこにはあります。特に貸切風呂の「滝の湯」はオススメ!別府の奥深さを体験できる温泉施設です。



夢幻の里「滝の湯」

大分県の 味力 寿司特集

東京でかぼすブリを味わう！期間限定メニュー登場



イメージ

東京都の寿司店「美登利(みどり)寿司」の5店舗で、11月2日(月)から1月末までの期間限定で今年もフェアを開催。フェア中は、2010年にデビューした大分県のブランド魚「かぼすブリ」が臼杵市から直送され、握り寿司として提供されます。
(株)梅岡寿司の美登利総本店 住所:東京都世田谷区梅丘1-20-7 ほか)



「かぼすブリ」とは？

かぼすの果汁やパウダーを混ぜた餌で育てられたブリです。変色しにくく、臭みが少ないことが特徴で、食べた人からは「脂がしつこくなくさっぱりしている」「歯ごたえがよく風味も豊か」と好評。11月～3月まで出荷されます。

かぼすの力で魚を美味しく！



かぼす果汁と粉末



かぼすブリロゴ

カボス果汁の液体と粉末の両方で試しながら、今よりもっと効果的な方法を探っています。かぼすブリは大分県内では漁協直営店「おさかなランド」などで購入でき、緑のロゴマークが目印です。

「かぼすヒラメ」もあります！



かぼすブリと同じく、かぼすを加えた餌で育てられたヒラメです。かぼすの香気成分リモネンの効果で臭みが抑えられ、肝を使った料理や、さわやかな後味のえんがわのお寿司など、新たな食べ方ができるようになりました。周年食べられます。

大分の寿司はバラエティ豊か！ご当地寿司ご紹介

佐伯(さいき)寿司 ネットは豪快！技術は繊細！鯉の飾り寿司は佐伯でしか食べられない！

佐伯市はリアス式海岸沿いに位置する、県内随一の水産都市。寿司職人の世界では「東の小樽、西の佐伯」と呼ばれ、寿司の完成度や技術水準が高く評価されています。特徴はネタの豪快さ。一口では食べられないほど大きく、食べごたえ抜群です！また、佐伯寿司名物のイカやウニなどで作った錦鯉の飾り寿司が庭園のように盛り付けられた一皿は見た目も美しく、「出来が良すぎて食べるのがもったいない！」とインターネットでも話題になりました。この寿司は通販で首都圏にも取り寄せることができ、佐伯の海の幸をご自宅で楽しむことができます。



鯉の飾り寿司

ひたん寿し 古くて新しい日田のご当地グルメ！美しい見た目で女性を魅了

昭和40年頃から日田市近隣で親しまれている、高菜漬けで酢飯・納豆・山芋・ねぎなどを巻いた「たか菜巻」と、トマト、椎茸、パプリカ、いちごなど地元で採れた季節の野菜やフルーツをふんだんに使用した色鮮やかな一口寿司、ヤマメのイクラや鮎・鰻といった川魚の寿司を盛り合わせたものが「ひたん寿し」です。野菜も魚も美味しいのは、街の中心部に美しい川が流れ、水どころとしても知られる日田ならではの理由です。様々な食材を使っているため、普通の寿司とは一味違う食感を楽しむことができ、さっぱりヘルシーな味わいで女性にも人気です。



たか菜巻

ひたん寿し

