



NEXTおおいた News Letter 2021年 8月号



おおいたからのニュースが盛りだくさん！
世界初の取り組み！大分うにファームが生んだ「豊後の磯守」やおおいた和牛新着情報
暑い夏や秋の夜長に楽しみたい、おおいた生まれのお酒もご紹介！

九州・大分県は日本一の「おんせん県おおいた」の名の通り温泉の湧出量、源泉数ともに全国1位。別府や由布院といった有名温泉目当てに毎年多くの観光客が訪れますが、魅力は温泉だけにとどまりません。知られざる絶景スポットやパワースポット、絶品グルメ等、実際に行ってみたくなること請け合いです。そんな大分県の旬の魅力を毎月お届けします。

おおいたのウニ／大分県の海の幸

TOPIC



大分うにファームによる海を守る世界初の取り組み！ウニの陸上蓄養の商用化 新ブランドうに「豊後の磯守^{いそもり}」が8月19日デビュー！

地球温暖化などが原因で増えすぎたウニによって藻場が食い荒らされる「磯焼け問題」が世界各地で深刻化しています。株式会社大分うにファームは、藻場を回復させることで海の生態系を回復させ、CO2吸収量増加による温暖化対策を目指すとともに、海の厄介者とされるウニを特産品に変える磯焼け対策を目的とした世界初の商業規模のウニ陸上蓄養施設をウニミクス社の技術を用い取り組んでいます。

この度、大分県で現在活用されていない資源である、中身が入っていないムラサキウニを蓄養し、新たな特産品として「豊後の磯守」の開発、商品化に成功しました。本商品は、昆布を主原料とした無添加の餌を与え、水質、水温とウニにとって理想的な環境を与える事で2ヶ月程度での商品化を可能としています。別府・由布院の旅館からスタートし、ゆくゆくは家庭用としても楽しんでいただくことを目標とし開発と生産を進めています。

【開発までの背景】

地球温暖化などが原因で増えすぎたウニにより藻場が食い荒らされる磯焼けを緩和すべく、補助金を使い、ウニを駆除している地域もあります。このように海の厄介者として駆除されているウニを目の当たりにし、何かに活用できないかと考えた大分うにファームは、ムラサキウニを蓄養し、新たな地域産業、特産品として生まれ変わらせました。

【名前の由来】

「豊後の磯守」という名前は、かつてのふるさとのように豊かな漁場を保全するという意味合いを含めて旧国名である「豊後」と、現状砂漠化している磯を森のように豊かに再生することを願って「森」と「守」をかけて「磯」となりました。



豊後の磯守
BUNGO NO ISOMORI



【お問い合わせ】株式会社大分うにファーム

<https://www.oita-uni-farm.co.jp/>

おおいたのかぼす／大分県のグルメ

TOPIC



おおいたの旬の味覚を新宿で味わえるチャンス！

新宿高野で「大分県フェア」を8月6日より開催中！

2021年8月6日(金)より、新宿高野本店にて「大分県フェア」を開催中です。例年大好評だったかぼすフェアに加え、今年から安心院のシャインマスカットをふんだんに使ったスイーツを多数展開しています。また今回はスイーツだけでなく、おうちでも楽しめるかぼすジュースやコンフィチュール等の加工品も販売されています。普段なかなか訪れることができない人でも、おおいたの名産品に出会える場所です。

- 【開催期間】2021年8月6日(金)～22日(日)
 【場 所】新宿高野本店地下2階新宿高野本店5階フルーツパーラー
 【商品(一部)】かぼすのレアチーズケーキ 880円(税抜)
 コンセルフレイシャインマスカット 1,500円(税抜)
 シャインマスカットタルト 1,000円(税抜)
 ガトーショコラシャインマスカット 880円(税抜)

【公式HP】<https://takano.jp/takano/>



あじむ

【旅するフルーツ～大分県安心院産シャインマスカットと大分県産かぼす～】

産地を訪れたような擬似体験をタカノフルーツパーラーで味わうことのできる、大人気企画「旅するフルーツ」への出店が決定いたしました。旬のフルーツを味わいながら、おおいたの産地や、テーマフルーツの魅力についての映像やトークショーを通して産地の魅力が体感できます。大好評につき応募が多数来ておりますのでぜひお早めにご応募ください。

【日 時】2021年8月20日(金) 10:30～12:30
 14:30～16:30

【場 所】新宿高野本店5階タカノフルーツパーラー新宿本店

【料 金】税込 ¥6,600 (本体価格 ¥6,000)

【定 員】各15名

【公式HP】<https://takano.jp/parlour/event/detail/11119/>



おおいたの和牛／大分県のグルメ

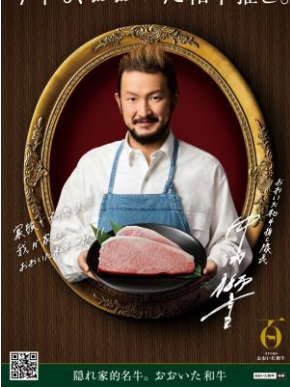
TOPIC



PR隊長の中村獅童さんが美味しい食べ方を実演！

おおいた和牛のレシピが8月17日よりWEBにて公開！

今年も、おおいた和牛推し。



大分県が誇るブランド牛「おおいた和牛」の魅力を広く伝えるため、今年は、「お家で贅沢気分」をテーマにレシピ動画メディアDELISH KITCHENとコラボし、WEB動画「子どもと一緒に作りたい！お家で楽しむおおいた和牛」篇と「今年も惚れた！おおいた和牛愛を熱く語る」篇を制作、8月17日より公開します。また、動画の公開に併せて、お家で、お店で、お宿で「おおいた和牛」をお楽しみ頂けるSNSキャンペーンやフェアなども開催していきます。

【中村獅童さんが今年もPR隊長に！】

歌舞伎役者である中村獅童さんを昨年に引き続きPR隊長に起用させていただき、今回の動画にも息子さんのはるくんと一緒に出演しています。「おうち時間が増えて、料理する事も増えた」とおうち時間で磨かれた料理の腕前を披露され、親子で大好きなおおいた和牛への愛をかたってもらいました。

【公式HP】<https://oita-wagyu.jp/project/>

おおいたの石仏／大分県のイベント

TOPIC



あなたの“押し仏”を見つけて投票してみませんか？

「国宝白杵石仏 美仏総選挙2021」開催中！

61体の石仏（摩崖仏）が国宝に指定されている「国宝白杵石仏」。その中から厳選された9体を対象とした投票型企画、「美仏総選挙2021」が開催されています。実際の選挙戦のような、各石仏の個性をコミカルに伝える選挙ポスターも作成。表情豊かな仏様の姿とともに、それぞれの意味やエピソード、時代背景に触れ、石仏の魅力を知っていただけるイベントとなっています。10月末まで現地とWEBにて投票に参加ができ、期間中は投票いただいた方を対象としたプレゼントキャンペーンも実施。白杵のふぐや工芸品など豪華景品もご用意しております。

【期間】2021年8月1日～2021年10月31日

【会場】国宝白杵石仏 大分県臼杵市深田804-1

【投票方法】現地投票・WEB投票

【HP】<https://www.usuki-kanko.com/bibotoke/>

おおいたの離島／大分県の自然

TOPIC



都会の喧騒を離れて、ゆったり島暮らし気分！

知る人ぞ知る大分の離島、「深島」へショートトリップ！

蒲江港から船でおよそ30分で着く離島。海と自然あふれる島にはゆったりとした時間が流れ、約20人ほどの島民が暮らしています。深島は猫の島ともよばれ、住民よりもはるかに多い猫たちが住んでいます。自然と猫と、あたたかい住民の方々にご癒される大分の言わずと知れた島をご紹介します。



食 深島みそを中心に、地元の食材をふんだんに使ったメニューが楽しめます。夏は深島みその冷や汁が人気です。秋や春はデッキで波の音を聴きながらゆっくりと食事を楽しむのがおすすめ。手作りのジュースや、みそを使用した優しい味わいのスイーツもあり、カフェもある憩いの場です。スイーツなどのおやつメニューはその日の気まぐれ。島のスローライフを満喫できる癒し空間で地元食材の魅力を堪能できます。

産 80年以上続かまどを使用した伝統の製法を守っています。かまどにせいろをのせて麦を蒸し、深島みそのかなめ、麦麴を仕込み作られます。麦麴たっぷりの贅沢なみそは非加熱で栄養満点。パック詰めまですべて手作業の優しいみそはお土産に欠かせない逸品です。オンラインストアにてみそをはじめ、酢みそや味噌漬けなどの加工品も購入いただけます。

【お買い求め】<https://fukashima.thebase.in/>

感 深島では1年を通して様々な体験を楽しむことができます。伝統のみそづくり体験やデッキでのBBQのほか、夏～秋は海でのアクティビティが人気です。特にガイド付きのシーカヤックがオススメ。あまり知られていない絶景に出会える海の旅を通して、全身で自然を感じることができます。この他宿泊者限定で夜には天然記念物ムラサキオカヤドカリに会えるナイトツアーもあり、島を散策しながら島の生き物たちに会いに行くことができます。

【住所】大分県佐伯市蒲江大字蒲江浦

【アクセス】蒲江港～屋形島～深島をつなぐ定期船（1日3便）

【お問い合わせ】でいーぷまりん 080-5289-2280

【HP】<https://fukashima.com/>

おおいたのお酒・おつまみ／大分県のグルメ

TOPIC



暑い夏の晩酌にビール！秋の夜長にはしっとりワインを嗜む

おおいた生まれのお酒と地元のおつまみでペアリング

■ Monkey Mountain(クラフトビール)

アメリカノースウェストで醸造歴20年のダレン氏が大分県の美しい水に惚れ込み、2019年に大分市府内町に醸造所をオープン。定番のラインナップから、大分ならではのカボスジンジャーエールなど豊富に取り揃えています。International Beer Cup 2020で銅賞を受賞経験もある本物のクラフトビールを楽しむことができます。

【公式サイト】<https://www.monkeybeer.co.jp/>

■ 南蛮宗麟(玄米ビール)

大分県産の玄米と西洋の麦芽を、金箔配合のビール酵母菌で発酵させ、久住の天然水仕込みによる無ろ過で仕上げた、のどごしとキレの良いビールです。特徴的なのが金箔を使うことでビール酵母が腸内でよみがえり、美味しいだけではない、健康にもなれる元気の出るビールです。金箔入りなのでちょとした贅沢気分も味わえます。

【公式サイト】<https://yamashiroya.biz/?pid=31603608>

ビールのお供に！中津から揚げ

大分県のお酒のお供と言えば、なんといっても中津のからあげです。一般的なから揚げと大きく違うのがニンニクの味の濃さです。中には数日漬け込むお店もあるくらい、タレが染み込んでいるため、味はもちろんニンニクの香り高さも特徴的です。まだまだ暑い夜に、冷たいビールを片手についつい手が伸びてしまう一品です。



■ 久住ワイナリー

久住の大自然に囲まれ、雄大なくじゅう連山に面した一面の畑から育てられたブドウを使ったワイン。標高850Mの冷涼な高原地帯は寒暖差が激しいため、他で味わえない熟度の高い味を楽しめます。中でも人気なのは「巨峰ロゼ」を大胆にかけた新感覚のソフトクリーム。ここでしか体験することのできない絶品スイーツです。

【公式サイト】<https://www.kuju-winery.co.jp/shop/>

あじむ

■ 安心院葡萄酒工房

数々のワインコンクールで入賞を果たし、2020年の日本ワイナリーアワードでは最高位の五つ星を獲得した日本でも有数の名門ワイナリー・安心院葡萄酒工房では、瓶内二次発酵という手法で国内トップクラスのスパークリングワインの生産量を誇っており、白ぶどう100%で作られているのが特徴的です。生まれたてのワインを購入できる季節感あふれる工房です。

【公式サイト】<http://www.ajimubudoushukoubou.com/>

ワインにピッタリ！“おおいた缶詰おつまみ”シリーズ アヒージョ各種

地元の食材を使った大人気の缶詰おつまみシリーズは、なんと大分空港の売店から生まれました。大分産のワインに、大分産の食材でつくられたアヒージョは相性ピッタリ！3種類あるのでワインに合わせてご自宅で自分だけのペアリングも楽しめます。

【公式サイト】<https://www.oita-tabito.jp/>



《話題のトピックに迫る、大分県深堀コーナー》

日本に“USA”？！遊び心満載のユニークな看板

JR九州日豊本線 宇佐駅の看板が話題！

JR九州日豊本線の宇佐駅（大分県宇佐市）は「うさ」をアルファベットにすると「USA」となることから、看板にはアメリカ国旗に似たイラストがあり、SNSでは「面白い」「素晴らしいセンス」など多数コメントが寄せられ、7万を超えるエンゲージメントを生み話題となりました。

また、宇佐駅の看板の他にも“USAの巨大看板”や“宇佐のマチュピチュ”があったり、誰かに話したくなるような面白い場所があるので、ぜひ宇佐市に足を運んでみてください。

【HP】<https://www.city.usa.oita.jp/index.html>



奥深〜い「おんせん県おおいた」を、県民が全力でオススメする 大分県の「隠れたミリョク」発見コーナー

大分の旬の食材使った極旨かまぼこや純国産の天然オイルなど 自宅で楽しめる大分の絶品お取り寄せグルメ！



国東市にある「林田かまぼこ」は大分を代表する練り物のお店です。かつて国東のおせち料理の一品として冬場だけ作られてきた伝統の味わい「はもの皮巻」、国東地方の地魚料理のコンテスト「T-1グランプリ」で3年連続入賞、魚のすり身に姫だこのぶつ切りをたっぷり練り込んだ「姫だこ天」、国東半島近海で水揚げされる新鮮な鰹のすり身を揚げた「はも天」、大分近海産の新鮮な太刀魚のすり身をたっぷりを使用した「太刀魚天」、柚子のさわやかな香りと青唐辛子のピリッとした辛みが絶妙な「柚こしょう蒲鉾」の人气が5種です。

林田かまぼこ

【住所】大分県国東市国東町田深363 【TEL】0978-72-0450

【アクセス】大分空港道路 塩屋ICから18分 【定休日】日曜日

【URL】<https://www.hayashida-kamaboko.com/>

豊後高田市ではブランド蟹「岬ガザミ」が楽しめます。豊前海の豊かな干潟で育つガザミは、西から東へと回遊しながら成長します。香々地沖合には好漁場が多く、そこで水揚げされる大きなガザミを地元では「岬ガザミ」と呼んでいます。オスとメスで身入り具合が時期によって異なりますが、オスガニの旬は8～10月頃、メスガニは11～12月で、まさに旬を迎えているところです。漁獲されたガザミは漁業者が1尾ごとに身入り具合を厳密に選別、検査し350g以上のガザミを「岬ガザミ」として出荷しています。県内はもとより関西・中国地域の卸売市場からも非常に高く評価されています。

大分県漁業協同組合 香々地支店

【住所】大分県豊後高田市見目705-9 【TEL】0978-54-2027

【アクセス】東九州自動車道 宇佐ICから47分 【定休日】土・日曜日

【URL】<https://www.showanomachi.com/spots/detail/189>

国東市竹田津に拠点を置く「国見水産」は漁・加工～販売までを一貫して行っている水産会社です。伊予灘の蛸つぼ漁で漁獲される国東産の蛸は、潮流の激しい所に生息していることから、身が引き締まり、足が短くて太いという特徴があり、噛めは噛むほど味がです。地元では新鮮な蛸を生のまま刺身や、唐揚げ、茹で蛸、蛸めし、蛸カレーなど様々な料理にします。2017年のくにさきT-1グランプリで、初出場ながら優勝を獲得した「蛸の唐揚げ」は絶品です。にんにく醤油のきいた肉厚で噛み応えのある癖になる味です。

国見水産株式会社

【住所】大分県国東市国見町竹田津3889 【TEL】0978-84-0754

【アクセス】東九州自動車道 宇佐ICから車で52分【定休日】不定休

【URL】<https://kunimisuisan.co.jp/>

豊後高田市の北端に位置する「花とアートの岬」長崎鼻では、夏には九州一を誇る150万本のひまわり畑を、また春には2,200万本の菜の花もご覧頂けます。そんな花々を使ったオイルが、「shop OLIO」で購入できます。昔ながらの搾り方で搾った一番搾りの菜の花油とひまわり油を販売しており、なんと無添加で安心。ひまわりソルトや椿オイルも安心して使用でき、おみやげにも丁度いいサイズのもの揃っています。また隣接するキャンプ場では、フィンランド式サウナを楽しむこともできます。

shop OLIO

【住所】大分県豊後高田市見目4060 【TEL】0978-54-2200

【アクセス】東九州自動車道 宇佐ICから車で49分 【定休日】木曜日

【URL】<https://olio.thebase.in/>

