



NEXTおおいた News Letter 2021年 10月号



大分県が灯す希望の灯り！秋の風物詩“竹あかり”開催
ふるさと納税で豪華食材をお取り寄せ！寒い季節におすすめの絶品大分鍋特集！
スポーツや文化を楽しむ秋！季節を感じる大分のイベント情報

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。

おおいたのお祭り／大分県の季節の行事

TOPIC



希望の明かりを灯し、大分の伝統と文化を伝える

秋の風物詩“竹あかり”11月6日～7日 臼杵市で開催

■「大分三大竹灯り」

「うすき竹宵」「たけた竹楽」「日田千年あかり」は「大分三大竹灯り」として、毎年県内外から多くの見物客が訪れる、大分の秋の風物詩です。昨年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、中止が余儀なくされました。本年は従来とは形を変えて、臼杵（うすき）市での開催が決定しました。伝統と文化を継承し守るとともに、優しく温かい灯りで皆様に希望をお届けします。

2021年度開催決定！

■「うすき竹宵」臼杵市



※2019年実施分

臼杵の城下町一帯で開催される「うすき竹宵」は、真名長者の娘・般若姫が都に向かう途中、嵐で命を落とし、その御霊が臼杵へ里帰りしたときに、竹ぼんぼりを灯して迎えたという伝説を再現したことが始まりです。伝統的な城下町に竹ぼんぼりと趣向を凝らしたオブジェの灯りが並び、幻想的な世界が広がります。特に人気の高いエリアが「二王座」界隈。石畳の狭い坂道に武家屋敷やお寺が建ち並び、道沿いに竹ぼんぼりが並べられ、蝋燭の灯りで白壁が柔らかく照らし出されます。小高い丘上にある「多福寺」では、石段に竹ぼんぼりがびっしりと敷き詰められ、無数の灯りと寺のライトアップが競演をみることができます。毎年11月第1土曜・日曜日に開催され、今年で25回目を迎えます。当日は「うすきチャンネル(YouTube)」にてライブ中継を行います。

【日時】2021年11月6日（土）～11月7日（日）

【お問い合わせ】うすき竹宵実行委員会 【TEL】0972-64-6080

【配信】うすきチャンネル https://www.youtube.com/channel/UCW_Xw8xypFq0H1gsDh1MMKA

2022年度開催を目指して

■「竹楽（ちくらく）」竹田市



※2019年実施分

「竹楽」は、環境問題に目を向けた里山文化の再生と、その素材を活用した産業・文化の連環による竹田市らしい100年先を見据えた取組です。晩秋の夜の城下町は美しく彩られ、シンプル且つ完璧なバランスで配置される竹灯籠が織りなす光と闇のコントラストは必見です。

【お問い合わせ】竹田市商工観光課

【TEL】0974-63-1111

■「千年あかり」日田市



※2019年実施分

「千年あかり」は「日田天領まつり」に合わせて開催される伝統行事です。花月川や重要伝統的建造物群保存地区に指定されている豆田町周辺を、約30,000灯の竹灯籠が幻想的に彩ります。煌びやかな灯りが包む中道では、昼間とまた違った夜のまち歩きを楽しむことができます。

【お問い合わせ】日田市 商工観光部観光課観光振興係

【TEL】0973-23-3111

おおいたのかぼす／大分県のグルメ

EVENT



『しゃぶしゃぶれたす』と大分県のコラボ企画！

「大分かぼすフェスタ2021」11月1日より開催！

東京都内を中心に、“しゃぶしゃぶの新しいカタチ”として話題の『しゃぶしゃぶれたす』にて大分県とのコラボ「大分かぼすフェスタ2021」が開催されます。メニューには、数量限定で、大分県で獲れた天然ハモと湯布院サーモンがしゃぶしゃぶで味わえる他、かぼすやしいたげ、味一ねぎなど大分の名産品を使った料理を一人一人専用の鍋「一人一鍋」で存分に楽しむことができます。また、鍋用たれ場には、かぼす青果やかぼす加工品を使用した“自分好みのたれ”を作ることができる大分特産コーナーが設置されます。各店舗先着でかぼす青果1個とお好きなかぼす加工品がもらえるSNS投稿キャンペーンも同時に実施され、食を通して、大分を体験することができるフェアとなっています。



【実施期間】令和3年11月1日(月)～11月30日(火)

【実施場所】しゃぶしゃぶれたす4店舗(中目黒本店、武蔵小杉店、渋谷センター街店、札幌駅前店)

【HP】<https://shabushabu-let-us.com/index.html>

おおいたの映画祭／大分県のイベント

EVENT



ここでしか見られない40年前の作品も！？

第46回湯布院映画祭 11月20日・21日開催！

今年で46回目を迎える湯布院映画祭は1976年に始まり、今では日本で一番古い映画祭となりました。実行委員会はすべてボランティアの方で構成されており、第1回より毎年欠かさず実行委員として活躍されている方もいる、映画ファンにも地域の方にも愛されているイベントです。8月からの延期を受けて今年には新作映画5作品のみの上映を予定していますが、普段とは違う楽しみ方を味わうことができます。

【開催概要】

日時：2021年11月20日(土)21日(日) ※予定

場所：「ゆふいんラックホール」大分県由布市湯布院町川上3738-1

【公式HP】http://www.oct-net.ne.jp/yufuin-c/line_up.htm

おおいたのスポーツ／大分県の大会

EVENT



今年世界を熱くしたパラスポーツが、大分の地で熱戦！

第40回記念大分国際車いすマラソン11月21日開催！

今年で第40回を迎える国際車いすマラソンが2年ぶりに開催されます。今回のレースは、安全面への配慮もあり、レースルートの大部分が直線に変更されました。よって従来よりも起伏が少なく、東京2020パラリンピックでも素晴らしい活躍を見せた佐藤友祈選手や、上与那原寛和選手など世界のトップアスリートによる超高速レースが展開されることが予想され、魅力が詰まった大会となっています。当日は大分市祝祭の広場にてパブリックビューイングを実施予定で、より臨場感を楽しむことができる世界最大規模の大会になります。近年注目の高まるパラスポーツの魅力を、大分県から発信いたします。

【開催場所】大分市内

【開催日】11月21日(日) 10時よりスタート

【TEL】097-533-6006 (大会事務局)

【HP】<https://www.kurumaisu-marathon.com/>

おおいたの鍋／大分県のお取り寄せ

TOPIC



寒くなるこの季節に！ふるさと納税で大分の味力をお取り寄せ

おうち時間に食べたい！大分高級食材鍋おすすめ3選

■ふぐ（臼杵市）

ふぐの本場、臼杵。創業100余年を誇る老舗料亭山田屋のとらふぐ料理を堪能できるプレミアムセットです。臼杵ふぐの一番の魅力はその新鮮さと透き通るような身。新鮮なふぐは調理の段階でまだ身が活きているため、あまり薄く引くことができません。そのため、存在感のある少し厚めのふぐ刺しは新鮮さの証と言えます。

【ふるさと納税ページ】

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/44206/29985>

■すっぽん鍋（宇佐市）

創業大正9年、食通も唸る安心院（あじむ）町 料亭やまさの安心院すっぽん鍋のセットです。甲羅を4時間煮込む独自製法で作りに上げた秘伝のスープがこだわりの逸品です。コラーゲンたっぷりのすっぽん肉を、特製ポン酢と自家製柚子胡椒に合わせ、さっぱりいただくのがオススメ。メの雑炊や甲羅酒で最後まですっぽんを堪能できます。

【ふるさと納税ページ】

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/44211/4755353>

■「おおいた和牛」すきやき（豊後高田市）

様々な大会で受賞してきた大分のブランド牛「豊後牛」。なかでも、さらにこだわって育てられた肉質4等級以上の「おおいた和牛」は、きめ細かく美しい霜降りと、柔らかな食感が魅力です。こだわりの「おおいた和牛」を、すき焼き鍋で堪能できる、贅沢でボリューム満点のセットです。

【ふるさと納税ページ】

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/44209/4439661>

おおいたのおせち／大分県の郷土料理

EVENT



海の幸から山の幸まで！地元の食材をふんだんに使用した優しい味

豊後高田市「手づくり万菜おせち」で新年のご挨拶！

豊後高田市は、海の幸から山の幸まで豊富に揃い、農林水産業の一連のシステムが評価された「世界農業遺産」の郷です。農村女性自らが企画し、地元の食材をふんだんに使用した常温で出荷できる「おせち料理」は今年で9年目を迎えました。定番メニューに豊後高田そば、落花生、マテ貝、白ネギ等の特産品をアレンジしたメニューを加え、見た目も味も彩鮮やかな豊後高田市の食の恵み満載のおせちです。1種類ずつ真空パックで包装されており、人数やシーンに合わせてお好みのものをお好みの量で楽しむことができます。常温で保存できることから、親戚や友人への贈り物としても喜ばれています。

■販売商品・価格

昭和セット（16品目）	15,000円（税・送料込）
豊後セット（20品目）	20,000円（税・送料込）
野菜セット（11品目）	10,000円（税・送料込）

■申込期限 2021年12月17日（金）

■商品到着日 2021年12月28日（火）～30日（木）

■予約ページ <https://www.tamatsu-yumemusubi.com/>

■お問い合わせ 玉津まちの駅「夢むすび」(0978-25-4705)





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

大分の特産しいたけを使った極旨メシや絶品県産牛など！
コロナ禍でも楽しめる大分のお取り寄せグルメ！



竹田市の「姫野一郎商店」は県下でも有数の老舗のしいたけ卸会社です。そんな商店が、商品化を模索し、長年の構想+試行錯誤に2年もかかってしまったという本気度120%の商品が「椎茸メシ」です。こだわりは①しいたけが主役であること②目利きした素材のみを使うこと③うま味を利かせること。「椎茸が主役」の炊き込みご飯の元です。厳選した大分県産原木乾しいたけの肉厚どんごを使い、国産のゴボウ、竹の子、にんじんを乾しいたけ・鰹・昆布の「三大旨味」だして贅沢に作り上げた自慢の一品です。

姫野一郎商店 茶房ひめ野

【住所】大分県竹田市竹田町239 【TEL】0974-63-2385
【アクセス】中九州横断道路 竹田ICから約5分 【定休日】水曜日
【URL】<https://shiitake-himeno.co.jp/>



居酒屋甲子園で日本一に輝いたこともある竹田市の「陽はまたのぼる」には、これからの時期に食べたくなるこだわりのもつ鍋があります。厳選した国産牛のモツ、日本名水百選にも選ばれている竹田市長湯町の粉山名水を使用した超軟水で作るまろやかなスープ、日本の名水百選の名水を使用して作ったもちもちのちゃんぽん麺をめで頂くのは最高です。地産地消で竹田市の食材にこだわり、地元愛たっぷりです。竹田市の美味しさを詰め込んだもつ鍋を是非ご賞味ください。

陽はまたのぼる 竹田本店

【住所】大分県竹田市竹田町259 【TEL】0974-62-2177
【アクセス】中九州横断道路 竹田ICから約4分 【定休日】火曜日
【URL】<https://h-h-m-n.com/>



鰹の旬は夏だけと思いがちですが、実は秋も旬です。新鮮な鰹を取り扱う上野水産では、目の前の周防灘で水揚げした鰹のしゃぶしゃぶをお取り寄せすることができます。鍋の中で呼吸をするように広がる白身。手早く引き上げて、ポン酢で召し上がります。鰹の魅力は上品な白身の美味さと、うすらと舌の上に伸びてくる脂です。骨切りの隙間からジワッと旨味が広がり、薄い皮がちらり、と歯ごたえを残します。繊細でしとやかでいくらでも食べられます。美肌効果「コンドロイチン」がたっぷり含まれる、ハモを一度ご賞味してはいかがでしょうか。

有限会社上野水産

【住所】大分県宇佐市大字長洲4287 【TEL】0978-38-0011
【アクセス】東九州自動車道 宇佐ICより車で約17分 【定休日】土曜日
【URL】<http://www.uenosuisan.co.jp/index.html>



大分県豊後大野市産の自家製米粉(低農薬・有機肥料栽培のひのひかり)と乾椎茸(なば)を使用した「森のショコラ」です。椎茸嫌いでも食べやすく、電子レンジで温めると中央のベルギーチョコのガナッシュがチョコレートソースに早変わり。フォンダンショコラのように食べても美味しいケーキです。椎茸をサラサラの粉末状にして米粉と混ぜることで、椎茸の風味はほんのり残しつつ雑味や苦味をなくしており、椎茸の旨味成分がチョコレートの味わいを深めます。オリジナルの可愛いパッケージで、贈り物にもピッタリです。

洋菓子工房アンティーク

【住所】大分県豊後大野市緒方町天神50 【TEL】0974-24-4512
【アクセス】中九州横断道路 大野東ICから約18分
【定休日】木曜日・第3日曜日(祝日以外)
【URL】<https://www.instagram.com/yougashikobo.antique/>

