



# NEXTおおいた News Letter 2021年 11月号



**「ユネスコ創造都市ネットワーク」への加盟決定！臼杵の食文化を世界へ発信！  
恋愛成就や金運アップに！初詣にオススメのパワースポット5選  
東京大学キャンパス内で大分県佐伯市の食を体感できるイベント情報も！**

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。

## おおいたの食文化／大分県の文化

TOPIC



**臼杵市が守り育てる伝統の食文化を世界へ発信！**

**11月8日「ユネスコ創造都市ネットワーク」へ加盟決定！**

11月8日（月）、臼杵（うすき）市の「ユネスコ創造都市ネットワーク」の食文化分野への加盟が決定しました。山形県鶴岡市に続く、国内で2つ目の加盟となります。地質と地形上、水に恵まれた地域である臼杵市では、水が重要となる醸造業が1600年頃から始まり、人々が伝統を守りつつ、改良を加えてきた味噌・醤油・酒造りや、質素儉約の中で知恵を絞って生まれた郷土料理など、多様な食文化が発展してきました。また、近年では有機農業や地産地消も推進しています。

今後は、国内外の様々な食文化創造都市との交流を図りながら、環境保全型農業・水産業と醸造・発酵産業などを中心に「地元農林水産物の利用拡大」や「食文化体験プログラム」などの施策展開を計画し、地域をあげて食の多様性・持続性を高める都市づくりを目指します。



【専用サイト】<https://usuki-syokubunka.com/>

### <「ユネスコ創造都市ネットワーク」とは>

ユネスコ（国連教育科学文化機関）創造都市ネットワークは、ユネスコが対象とする7つの創造的な産業の分野において、都市間でパートナーシップを結び相互に経験・知識の共有を図り、またその国際的なネットワークを活用して国内・国際市場における文化的産物の普及を促進し、文化産業の強化による都市の活性化及び文化多様性への理解増進を図ることを目的として、2004年に創設されました。臼杵市はこのうちの、食文化部門への加盟が決定しました。

### ■ 臼杵の有機農業推進「ほんまもん農作物」

臼杵市では、全国に先駆けてまちを挙げて、草木を主原料とする完熟堆肥を用いた土づくりからはじまる有機農業を促進しています。日本で唯一、行政が草木等を主原料とした完熟堆肥“うすき夢堆肥”を生産し、農家の生命力ある土づくり環境を整備しています。

化学肥料や化学合成農薬を使わずに、土から地元で育てて栽培した農産物「ほんまもん農産物」は、野菜特有のえぐみがなく、味も濃いことが特徴。市内小学校の給食にも地元の旬の農作物を使用しており、給食に使う野菜の約40%を地元産のものでまかなうなど、生産者、消費者ともに食の重要性について理解を深めるきっかけとなっています。



### ■ 東京でも臼杵の食文化を楽しめる！坐来大分の「臼杵フェア」期間限定開催！



東京有楽町にある大分県公式フラッグショップ「坐来 大分」にて、12月1日（水）～29日（金）の期間限定で「臼杵フェア」を開催いたします。地元酒蔵の酒かすを混ぜたエサを与え、さっぱりした味わいが特長の臼杵酔いブリや、郷土料理の黄飯、地酒などを味わうことができます。

【期間】2021年12月1日（水）～2021年12月29日（金）

【公式HP】<https://zarai.jp/>

## おおいたのふぐ／大分県のグルメ

TOPICS

おおいたでしか味わえない食感が全国のファンを虜に！  
冬の味覚！臼杵市の「ふぐ」が人気の理由

臼杵市では、古くからふぐを扱う業者が、ふぐ文化を築きあげてきました。流れの早い豊後水道で育った臼杵産のとらふぐは、引き締まった身と透明感と身の厚さが特徴です。新鮮なふぐは、薄く捌くことができないため、一片一片に存在感があり、少し厚めなのが特徴です。つまりその厚みが新鮮さの証であり、臼杵でふぐを食べる醍醐味です。一口噛んだ瞬間の歯ごたえと、口いっぱい広がる独特の風味をうま味は、一度味わったら忘れられません。ふぐという「高くて中々手が出せない高級食材」のイメージがありますが、大分では新鮮で肉厚なふぐを比較的リーズナブルに食することができます。毎年、東京から飛行機に乗って、臼杵市にふぐを食べにくる方もいるほど、知る人ぞ知る臼杵の隠れグルメです。

## ■ 割烹みつご(臼杵市)

臼杵の城下町にある、老舗料理店“割烹みつご”は、平成19年にリニューアルオープンし、観光客だけでなく、地元客でも賑わう人気店です。当日の天然物しか扱わないという、こだわりぬいたふぐや地魚を使ったコース料理が8000円からとリーズナブルな価格で食べることができます。店内には様々な個室があり、ゆっくり料理を楽しめるのも魅力の一つです。特にふぐ刺しの食感や旨味には、大きな衝撃を受けること間違いなしです。



&lt;臼杵ふぐ 割烹みつご&gt;

【住 所】大分県臼杵市臼杵524-1

【営業時間】11:30～14:00 17:30～21:30 (LO 21:00) ※定休日:月曜日

【公式URL】<http://mitugo.net>

## おおいたのそば／大分県のグルメ

TOPICS

おおいたでは“新そば”が年に2回味わえる！  
名水地おおいたが誇る、自慢の蕎麦をご紹介！

やばけい

## ■ 耶馬溪そば(中津市)

耶馬溪は、古くからそば栽培が盛んな地域。山の木々を伐採した後に野焼きをして、その跡地にそばを作り育てていました。今でも米の代わりに転作作物として地域全体で栽培しています。耶馬溪の水で打ったそばは、上品な香りとツルツとした喉越しの良さが自慢。甘みのある優しいお出汁は麺と相性抜群で、素朴ながら蕎麦目的に来る人も多いほど、高い評価を得ています。付け合わせとして、同地域で育てた山芋や自然薯を使った山かけ蕎麦も人気。紅葉の名所としても有名な耶馬溪の壮大な自然のなかいただく蕎麦は絶品です。



## ■ 豊後高田そば(豊後高田市)

豊後高田市では、平成14年から蕎麦の栽培がスタートしました。新しい農業を模索するため、水田に秋そばを試験的に栽培。ゼロからのスタートでしたが、試行錯誤を重ね、今では西日本を代表するそば産地となりました。豊後高田のそばは、春と秋の2回栽培するという大きな特徴があり、秋の新そばは11月20日(土)に解禁となります。豊後高田市では、挽きたて・打ちたて・茹でたての「3たて」を守ったそばが食べられる「豊後高田手打ちそば」認定店の制度を設けるなど、市をあげて美味しさを守っています。



## おおいたの食材／大分県のイベント

EVENT

佐伯(さいき)の海の幸を、東京大学内で堪能！  
「さいきフェア～佐伯の味覚を食べ放題～」を開催

この度、「さいきフェア～佐伯の味覚を食べ放題～」を東京にて開催いたします。佐伯市は、豊後水道と黒潮の豊かな恵みにより古くから多様な漁業が営まれ、佐伯の食文化を支えてきました。大分県の約7割におよぶ水揚げを誇る魚介は、その数350種以上に及びます。そのほか西部は急峻な山々が連なるなど、豊かな海と山に恵まれ生産者が丹精込めて“さいきまん”と呼ばれる特産物を育てています。

鮮度と味にこだわったたくさんの特産物を関東圏の皆さまに知っていただくため、食の複合施設『ヴィレッジ・マルシェ』にて佐伯の食材を使った料理を提供します。お寿司とカルパッチョは食べ放題となり、存分に佐伯の海の幸を堪能することができます。

【利用期間】令和3年11月6日(土)～令和4年1月16日(日)  
【場 所】東京都文京区目白台3丁目28 ヴィレッジマルシェ  
【お問い合わせ】03-5981-8446



## おおいたのハンバーガー／大分県のイベント

EVENT

大自然の中をハンバーガーを食べながら巡るドライブがオススメ！  
市内15店舗で“豊後高田バーガー”販売中！

コロナ禍で飲食店に足を運ぶ人が減ってしまった2021年。一方で巻き起こったテイクアウト需要の高まりに新たな取り組みが始まりました。豊後高田市内に大手ハンバーガーチェーン店が無いことをヒントに、市内の飲食店15店舗がそれぞれオリジナルハンバーガーを開発し、10月末より販売を開始しました。市内自慢の食材の一つ以上使うことだけをルールにオリジナルのハンバーガーが出来上がりました。11月7日(日)～12月24日(金)には販売店を対象にしたスタンプラリーが開催され、購入するともらえるスタンプを4つ以上集めて応募すると10名に5,000円相当の豪華賞品が当たるキャンペーンも始まります。

【販売店舗】豊後高田市内の飲食店15店舗  
【お問い合わせ】0978-25-6243 (豊後高田市農業振興課)



## おおいたの焼き芋／大分県のスイーツ

TOPICS

秋と言えば焼きいも！「おいもスイーツ」ブームに大分から参戦！  
甘さの最高峰！大分発さつまいもブランド「甘太くん」

近年の健康志向の高まりから、“ナチュラルスイーツ”として干し芋を間食に取り入れる女性が増えるなど、さつまいもの注目が高まっています。大分県のさつまいもといえば、焼きいもにすると“あんこ”と同じ糖度を誇る「甘太くん」。糖度調査で厳しい基準をクリアしたさつまいもだけが甘太くんを名乗ることができるなど、徹底した品質管理を行っています。甘さの秘密は、収穫から出荷までの貯蔵期間！収穫後40日以上貯蔵することで、ぐっと甘みを増加させています。しっとりとした食感とたっぷり入った蜜が特徴で、2017年に行われた全国の焼きいもで人気投票で1位を獲得するなど、日本中で愛されているブランドです。

【ご購入】<https://www.ja-town.com/shop/c/c2S10/>  
【お問い合わせ】097-544-0101 (JA全農おおいた)



## おおいたのパワースポット／大分県の名所

TOPIC

恋愛成就から金運アップまで！個性あふれる大分の開運スポット  
初詣におすすめ！大分県パワースポット5選

## ■宇佐神宮（宇佐市）

宇佐神宮は全国4万余社の八幡社の総本宮です。国東半島に広がる神仏習合の山岳信仰・六郷満山文化と深い関わりを持っています。また、樹齢800年のご神木や、踏むと幸せになる「夫婦石」、ハートの形をした建造物の文様「猪目」など、のほか、社務所や札所の下、屋根の妻飾りなど、いたるところにハート型の装飾が施され、女子旅の人気スポットとなっています。恋愛成就や縁結び、商売繁盛など所願成就にご利益があり、全国各地から多くの人々が訪れます。

【住所】大分県宇佐市南宇佐2859 【電話】0978-37-0001



## ■八幡竈門神社（別府市）

社会現象にもなった人気アニメ「鬼滅の刃」の聖地として一躍話題となり、多くの観光客が訪れる「八幡竈門神社」。参道には鬼が一夜で築いたという伝説の残る「鬼が造った九十九の石段」があり、長い石段を上ると別府湾を望む絶景を楽しむことができます。また、幸運の兆しの象徴とされている御神亀の「なで亀」を触ると運気がアップすると言われています。大分トリニータ（Jリーグ）のマスコットのニータンの生誕の地としても知られ、年始は初詣に訪れる地元の方々で賑わいを見せます。

【住所】大分県別府市大字内竈1900 【TEL】0977-66-1633



## ■胎蔵寺（豊後高田市）

胎蔵寺は、巨大な磨崖仏で有名な「熊野磨崖仏」の入り口に構える、国東六郷満山霊場の一つであるお寺。住職からもらえる金色の「護符シール」を貼って参拝するため、境内の石像は金色に輝いています。宝クジが良く当たることで有名で、遠方から訪れる人や、高額当選者のお礼参りも多くみられます。名前の“胎”の字が表している様に、このお寺は子授け神社としても知られ、お寺の境内中央にある「熊野羊水」の龍を撫でると子宝に恵まれるとされています。

【住所】大分県宇佐市南宇佐2859 【電話】0978-26-2901



くにさき

## ■文殊仙寺（国東市）

「三人寄れば文殊の知恵」の発祥の地とされている日本三文殊のひとつです。境内や付近の森林には、樹齢約1,000年のケヤキや樹齢約400年のスギをはじめとする巨木が立ち並び、21世紀に残したい日本の自然100選に選ばれています。境内には宿坊「妙徳庵」があり、写経や座禅を体験できるほか、精進料理を楽しむこともできます。また、毎年1月2日には、寺の奥の岩窟から湧き出る「知恵の水」とうま味たっぷりの椎茸で炊き上げた「ちえ粥」を参拝客に振舞っており、毎年これを楽しみに多くの参拝客が訪れます。

【住所】大分県国東市国東町大恩寺2432 【電話】0978-74-0820



## ■扇森稻荷神社（竹田市）

商売繁盛・家内安全・学業成就などの神様であり、日本10大稲荷にも数えられ、新年や初午祭には多くの参拝者が全国より訪れます。「こうとうさま」の愛称で親しまれています。その由来は諸説ありますが、この地に岡藩藩士が白狐の頭を埋めて以来、狐頭原（こうとうばる）と呼ばれるようになり、現在は、狐頭様（こうとうさま）と通称されているというのが、一般的によく知られています。地元の人々は正式名称よりも「こうとうさま」と呼ぶことが多いほど、地元で根付き愛される神社です。

【住所】大分県竹田市拝田原811 【電話】0974-63-1588





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

姫島の魔法の調味料から知る人ぞ知るメンチカツまで。  
コロナ禍でも楽しめる大分のお取り寄せグルメ！



大分県唯一の村である姫島村には、特産の車えびから作った姫島産車えびと天然塩がコラボレーションした「えびんこ」という魔法の調味料があります。旅館や飲食店の有志で作った手作りグループ姫島キッチンの商品です。海老の風味が豊かでおにぎりやパスタ、お吸いも、ラーメンにチャーハンなど、あらゆる料理に使える万能調味料です。一度使うと手放せない一品です。

#### 姫島キッチン

【住所】大分県東国東郡姫島村2070-2 【TEL】0978-87-2808

【アクセス】伊美港よりフェリーで20分、姫島港から徒歩約1分

【定休日】火曜日

【URL】<http://voeux.belfort.fr/beglobed2791280.html>



梶原畜産の「吾一の黒豚」は、山国川の源流にある山国でおいしい空気やミネラル豊富な地下水で育てています。豚肉は肉独特の臭みがほとんど無く、しゃぶしゃぶなどに使ってもアクが出にくいのが特徴です。脂身が甘くとろっとしています。人気商品のメンチカツは自社の加工施設で作られていて、口に含むとお肉の甘みとコクがあり、ふわっと良い香りがする、肉汁たっぷりジューシー。歯応えがありながらも柔らかく、脂身が甘いのが特徴です。製造する前に豚肉をミンチに挽き、手ごねで仕上げています。油で揚げると、重たく感じないジューシーなメンチカツです。

#### 株式会社梶原畜産

【住所】大分県中津市山国町宇曾1110-1 【TEL】0979-62-2112

【アクセス】大分自動車道 日田ICより車で約22分

【URL】<https://item.rakuten.co.jp/onsenken-oita/j0000000897001s2/>



宇佐市にある「安心院(あじむ)ソーセージ 宇佐ジビエファクトリー」は、きれいな空気と澄んだ水の地で山々に囲まれた空間の中、ジビエの加工品を厳選し、完全なる手造りで愛情込めて作っています。実は、北海道に次ぐ第2位のジビエの捕獲頭数を誇る大分県。「まずは胸を張って自分たち造り手の子供に食べさせたい加工品」をコンセプトに、化学調味料を極力使わずに最大限の旨味が出るよう、何度も失敗しながら、試行錯誤を重ねて「安心院ソーセージ」が出来上がりました。その実力は銀座の大分県アンテナショップ「坐来大分」でも取り扱う程です。商品は、鹿ソーセージ、猪ソーセージ、猪ベーコン、鹿メンチカツ、猪ハンバーグ、鹿ジャーキー（塩・辛口）とバリエーションに富んでいます。

#### 安心院ソーセージ 宇佐ジビエファクトリー

【住所】大分県宇佐市院内町香下130-1 【TEL】0978-42-5777

【アクセス】東九州自動車道 院内ICより車で約2分 【定休日】土・日曜日

【URL】<http://ajimu.sunsay.biz/>



最上級の米粉と厳選したグルテンフリーのお米菓子を作るのは、宇佐市にある「C'EST DU NANAN (セ・デュ・ナナン)」。「大切なひとに食べさせたいもの」を基準に材料を厳選し、安全で美味しく、心も体も元気になるものを、それからちょっと嬉しくなるようなものをお届けしたい思いでお米菓子を製造販売しています。特に人気の商品は、極上の米粉と厳選素材で作ったグルテンフリーのどら焼きです。大納言小豆ときび砂糖を使い、じっくり丁寧に炊き上げた特製餡。米粉の生地を楽しめるよう上品な甘さに仕上げています。もっちりとした生地が、自慢の御米どら焼きです。また、香り高い宇治抹茶のサブレに、ふっくら炊き上げた宇佐産の黒大豆「クロダマル」と発酵バタークリームを合わせた御米の発酵バターサンド 宇治抹茶と黒田丸もお薦めです。

#### C'est du nanan

【住所】大分県宇佐市上高1454 【TEL】0978-25-7769

【アクセス】東九州自動車道 宇佐ICより車で約8分 【定休日】土曜日(隔週)、日曜日

【URL】<https://www.c-nanan.com/>

